

## Sønderjysk kaffebord

Sønderjysk kaffebord, eller kagebord som det også kaldes, opstod i Sønderjylland efter krigen i 1864, hvor vi blev besat af Preussen. Danskheden og nationalfølelsen led dog ingen nederlag, så vi Sønderjyske danskere ville fortsat gerne mødes under den danske fane, men præjserne ville ikke give kroerne alkoholbevilling da man frygtede at det ville løsne de dansksindede tungebånd, så vi var tvunget til at finde på nye rammer. Derfor byggede man flere forsamlingshuse, for intet forbød os i at mødes til en god kop kaffe og lidt kage. Kaffen var i øvrigt også blevet meget billigere i 1850'erne, og ovnene mere driftssikre, så det var blevet meget nemmere at bage. Så i store flokke trampede vi nu afsted mod forsamlingshusenes lange borde med medbragt kaffe og hjemmebagte kager, som tilsammen blev til det Sønderjyske kaffebord. Der gik hurtigt sport i den for kvinderne, og de kæmpede snart om at lave de flotteste og lækreste kager, så udviklingen gik stærkt. Der blev dog stadig vedligeholdt en vis orden, for der var faktisk visse regelsæt der skulle overholdes. Først og fremmest var antallet vigtigt: Der skulle være mindst syv slags bløde kager og syv slags hårde kager. Men det er jo ikke ligegyldigt hvilke kager man serverer først, for arbejdet var hårdt og sulten stor, så for at sikre at der var torte (tærte) nok til alle, startede man altid med et par stopkache (stopkager) til at tage den værste sult. Stopkache består af gærbrød, som eksempelvis popler (boller), kløben og kringle. Herefter kom de tørre skærekager, og derefter det vigtigste indslag nemlig torterne, hvor den mest kendte nok er brødtorten (rugbrødslagkage). Kaffebordet blev altid sluttet af med de hårde kager, som selvfølgelig bestod af mindst syv slags småkache (småkager). På det her tidspunkt har man gerne allerede drukket fem kopper kaffe, men man skal nok bruge mindst to kopper mere til at holde ganen fugtig til de sidste både tørre og hårde kager.

Foruden antallet og indholdet på kaffebordet, må man heller ikke glemme rammerne. Det var danskheden der ledte os til disse samlinger, så ofte var de jo også forbundet med foredrag, fællessang og lignende. Og her var det jo upraktisk at have kagefadene til at larme sig vej igennem de lange borde imens folk talte og sang, så det blev hurtigt en skik at fadene blev sendt rundt hurtigt efter hinanden, og da det blev set som voldsomt uhøfligt ikke at få smagt på det hele, måtte man jo stable sine mange kager på de tre-fire udleverede tallerkner.

Det Sønderjyske kaffebord levede i bedste velgående frem til 1920 hvor vi igen blev danske, og derfor var det ikke længere nødvendigt med kaffebordet som undskyldning for at mødes. Vi elskede dog stadig kager, så nu begyndte vi at mødes i de private hjem. De største kaffeborde blev primært afholdt på gårde hvor der var god adgang til råvarer som æg og fløde, samt god arbejdskraft, men selv i de mere ydmyge hjem fandt man vej til det gode gamle kaffebord; selvom det måske var de mere simple kager man her nød sammen med kaffen. Kaffebordene var dog stort set forsvundet i 1960'erne hvor kvinderne begyndte at komme på arbejdsmarkedet, og så var der jo ikke længere tid til at bruge en hel uge i køkkenet på at lave de mange kager. Husk på at man jo altid skal lave kager nok til at mætte dobbelt så mange som man havde inviteret, så der skulle mange kager til. Kaffebordet blomstrede også op igen i anden verdenskrig, hvor det blev forbudt at afholde møder, men da ingen love forbød os at mødes over en kop kaffe og et par kager, tog vi den gamle stolte tradition op igen.

Det Sønderjyske kaffebord er et kendt fænomen rundt omkring i det ganske danske land, og selvom andre dele af Danmark selvfølgelig også nyder deres kage- og kaffeborde med hver deres unikaer – som fynboerne der stolt serverer brunsviger til alverdens lejligheder – så er overdådigheden over det Sønderjyske kaffebord altså helt unikt for os sønderjyder! Den har nemlig sit udspring i de dansk-tyske

# Skjalden

spændinger som prægede vores hverdag i mange år, og hvor kagerne altså endte med at blive vores samlingspunkt, for jo flere kager jo længere tid brugte vi sammen.

I dag har det Sønderjyske kaffebord fået endnu en opblomstring, men denne gang ikke fordi tyskerne forbyder os at mødes; nej, fordi vi bare elsker vores stolte traditioner – og kage! Flere restaurationer skilter i dag med de Sønderjyske kaffeborde, hvoraf den mest kendte nok er Gram Slot, og mange Sønderjyske familier nyder da også udfordringen i at lave de mange kager til deres indbudte gæster, men der er sket enkelte ændringer igennem tiden. Gram Slot bryster sig af at have det man kalder det fulde Sønderjyske kaffebord med hele 21 forskellige slags kager, som jo selvfølgelig altid har været efterstræbelsesværdigt, men 14 eller syv kager kan faktisk også gøre det for at man i dag kan kalde det et Sønderjysk kaffebord. Vi lynserverer heller ikke længere kagerne på fade, da mange i stedet bruger ta'-selv-bord. Hvorvidt man skal smage på alle kagerne er nu også op til det enkelte hus, men man skærer ofte kagerne ud i lidt mere mundrette størrelser, så vi kan nå hele bordet rundt; vi er jo heller ikke længere så trænede i kagespisningens kunst. Desuden er lidt ekstra på sidebenene heller ikke længere betragtet som en (kvindelig) pryd, men faktisk sundhedsskadeligt. Det er nu ikke helt rigtigt, for kaffebordene afhjælper faktisk anoreksi, som jo også er en alvorlig sygdom, og den var jo helt ukendt i kaffebordenes stormagtstid. Hvis man vil kaste sig ud i at lave sit eget Sønderjyske kaffebord, så er det faktisk ret udfordrende at udvælge sine kager, for igennem tiden har både udvalget og opskrifterne ændret sig meget; og det er faktisk ikke et nyere fænomen. I 1800-tallet ændrede man nemlig ofte på opskrifterne, for det var ikke altid at man lige havde det hele ved hånden, og når man ikke har hvad man skal bruge, må man jo bruge hvad man har, så kagerne var sjældent ens fra gang til gang. Men navnene er jo fantastiske med eksempler som knepkach, strifttorte, brødtorte (rugbrøds slagkage), bækkenørrer, fedtkache, kys og klap, go'erae (gode råd), ingenting, pumpeknæk og vræjen dræng å pighe (klejner).

*Skrevet af Birgitte Albæk Henriksen*