

Men ännu återstår julen, frosse-riets verkliga högtid med skinka, korvar, sylta, leverpastej, Jansons



frestelse, sill, lutfisk, marsipan-grisar, nötter, russin, dadlar och fikon. Det är lätt att föreställa sig hur många kulmagar, fettvalkar och isterbukar som grundläggs under julhelgen och vilka affärer det sedan görs i samarin! Och detta när hela världen talar om riskerna av fetma. Förr i världen kunde man åtminstone springa av sig en del av eländet genom visiterna till släkt och vänner, som var brukliga på juldagen men den tiden är för länge sedan förbi.

I Schweiz finns inga kulinariska jultraditioner. Det framgår bland annat av den julmenu som föreslås av Boucherie Molard, den finaste slaktaren i Genève. Lyssna bara: Gåsleverroulad och anklår i välsmakande gelé, lake med saffran och citron, kalkonfrikassé med sauternesås och vintergrönsaker och allt avrundat med en ”julstång”, eller vad ”bûche de

noël” nu kan betyda i detta sammanhang. Överhuvud taget är det klent med kulinariska traditioner i den helvetiska federationen. Bortsett från den regionala abborren från Lac Lemman finns egentligen bara fondu och raclette, vilket är schweizarnas svar på paltbröd och korvkaka (älskare av dessa specialiteter får ursäkta). Jag älskar ost men det sätt på vilken den misshandlas i helvetiska mattraditioner klarar jag helt enkelt inte.

Nyårsafton är snart sagt den enda högtid då vi inte har inhemska seder att falla tillbaka på. Det får bli kontinentala ostron, gåslever och Champagne men vi är ju numera en mångkulturell nation, gunås.

Och så sätter det igång på nytt med semlorna...

Smaklig måltid!

Thomas
Alexanderson

