Synnejysk Kaffeboe

Det sønderjyske kaffebord er ikke bare et stort kagebuffet. Det handler også om Historie og Kultur. Det med historien og kulturen er der ikke ret mange, som tænker på i hverdagen.

Det sønderjyske kaffebord opstod i slutningen af 1800-tallet efter 1864, da Sønderjylland kom under tysk styre og dansksindede sønderjyder blev forhindret i at mødes frit. Som en omgåelse af det tyske forbud mod at holde møder og få spiritusbevilling til forsamlingshusene, udviklede kaffebordet sig som et "smuthul" for at mødes. Det blev en tradition, hvor den enkelte deltagern hver især medbragte en kage, hvilket førte til et stort, overdådigt udvalg, ofte med en voksende konkurrence mellem husmødrene om at lave de flotteste kager.

Kaffebordet består af 21 forskellige slags kager. Der skal være 7 af de bløde, 7 af de tørre/fede og 7 af de hårde.

Man starter med "stopkagerne". Det er pumle (boller) og kringle. Herefter går man videre til Brø'tårt (rugbrødslagkage) og andre alm. lagkager, striiftårt, svesk'tårt m.fl., og der sluttes af med et godt udvalg af småkager. Under småkagerne hører knepkager, gode råd og ingenting.

Kaffebordet ledsages af altid af stærk kaffe, som er med til at skylle alle kagerne ned.

Det specielle ved synnejysk kaffebord er, at kagerne er i overflod. Selve kaffen har derfor kun en birolle.

Deltager man i synnejysk kaffebord, forventes det, at gæsterne smager på alle kagerne. Fadene med de flot pyntede kager suser bordet rundt et par gange for at sikre, at alle har taget et stykke af den enkelte kage. Inden man ser sig om, er kagetallerkenen godt læsset op og viser sig at være alt for lille.

Og så skal der nødes. Værtinden nøder ved f.eks. at sige: "Do ska da ha et støk me'e". Afslår gæsten med et høfligt "nej tak", afsluttes "diskussionen" ofte med, at værtinden klasker et stykke kage over på tallerkenen, trods et afslag.