

Smorgasbord: o precursor dos bufês ...

Era apenas uma reunião de amigos ou parentes, antes de iniciar um jantar numa casa Sueca, mas isso se tornou a solução de muitos problemas no mundo gastronômico.



O **ápice da gula americana** – o bufê à vontade – originou-se de fato como um evento muito mais classista e muito mais europeu. Enquanto enormes quantidades de comida eram comuns durante as festas medievais, os suecos foram os primeiros a formalizar e dar nome a uma refeição tão interminável.

No século XVI, tornou-se uma prática sueca comum, antes de uma festa mais substancial, para acolher os hóspedes que chegavam com um **brännvinsbord**, ou seja, uma “**mesa de espíritos**”. Embora consistia em comidas como pão, manteiga, queijo, carnes curadas e defumados peixe; a estrela do brännvinsbord era a

tradicional vodka temperada – conhecida como **Brännvin**, que mais tarde seria juntado na mesa por cerveja, **schnapps** ou **aquavit**.



No início do século XVIII, os suecos transformaram o **brännvinsbord** antes do jantar, na refeição em si. Chamando-o de “**smörgåsbord**”, costumava ser usado para alimentar convidados famintos vindos de longas distâncias. Os cardápio geralmente continham uma mistura de pratos frios e quentes, especializados em iguarias suecas: peixe salgado, ovos, frutas e legumes.

