

Þorramatur

HALLGERÐUR GÍSLADÓTTIR historiker. Født 1952. Afdelingsleder i den etnologiske afdeling af Islands Nationalmuseum. Har mest forsket med mattraditioner og huler som man har lavet og skrevet mange artikler og lavet radio- og TV-programmer om disse emner. Bøger: *Manngerðir hellar á Íslandi* (Huler som man har lavet på Island) sammen med Árni Hjarðarson og Guðmundur J. Guðmundsson 1991. *Lífið fyrr og nú. Stutt Íslandssaga* (Livet før og nu. En kort Islandshistorie) sammen med Helgi Skúli Kjartansson 1998, *Íslensk matarmenning* (Islandsk matkultur) 2000.

den gamle islandske måned Þorri er omtrent perioden fra den sidste tredjedel af januar til slutningen af februar. Hvis man kommer til Island i Þorri vil man se store mængder af traditionsbunden mad i supermarkeder; denne type mad plejer ikke at være der på andre årstider. I løbet af disse uger er der fester hver weekend, hvor man spiser saltet, røget og syrnet fårkød, blod- og leverpølser, fårhoveder og testikler, stokfisk, fermenteret haj, mørkt rugbrød, flade rugkager, løvverkskager¹ og mange andre traditionelle islandske retter. Festerne kaldes Þorrablót² og mange foreninger i landet har sit eget Þorrablót. Maden er enten på buffet – kød og brød skåret op og opstillet i gammeldags trug – alle sidder ved et langbord, hver gruppe ved sit eget trug. Til supplerung af denne indtagelse af mad indgår der i denne måltidshelhed et underholdningsprogram, som er udformet individuelt til den enkelte fest. Det er humoristisk og går på medlemmerne i selskabet; ved bordet synges der islandske vinter- og drikkesange. Bagefter er det almindeligt at danse f.eks. vals, polka, wienerkrus, masurka, ofte til harmonikamusik.

Året 1995 udarbejdede jeg en spørgeliste for traditionsarkivet på det islandske nationalmuseum (Þjóðminjasafns Íslands), hvor der spørges om, hvordan disse fester har forandret sig i de sidste årtier. Tidligere materiale om emnet består bl.a. af svarene på en spørgeliste om højtider og mærkedage fra 1975. Jeg forsøger i min undersøgelse at se overordnede strukturer om forandringer i maden og dens tilrettelæggelse på Þorrablót i 1900-tallet med hjælp af disse kilder samt skrifter af etnologen Árni Björnsson, der har forsket i Þorrimåned og Þorrablót før i tiden. Månedsnavnet Þorri forekommer første gang i 1100-tallet og det synes også at være navn på en vintervætte. Denne måned kunne være den koldeste i den ofte meget hårde islandske vinter, og det ser ud til at bønderne har tidligt haft

en velkomst – med festmad for husets folk – til at formilde vintervættten den første dag i Þorri. Fra middelalderen kendes også ordet Þorrablót, men man har ikke nogle skildringer af, hvordan det gik til dengang.³

I slutningen af 1800-tallet – efter at man havde fået religionsfrihed – blev det populært blandt embedsmænd, studenter og lærde at holde store fester som kaldtes Þorrablót med præg af nostalgi og nationalisme, hvor man bl.a. udbragte de hedenske gudes skål og spiste traditionsmad. Det skal ses i sammenhæng med, at den nationale befrielseskamp mod danskerne var tidens aktuelle spørgsmål. Det startede med, at man holdt Þorrablót i de største byer. Senere spredtes det ud på landet. I byerne slumrede skikken ind i begyndelsen af 1900-tallet, men på nogle steder ude på landet fortsatte man med at holde Þorrablót hele århundredet.⁴ I de kilder, som jeg har gennemgået om Þorrablót omkring århundredeskiftet, ser man, at maden normalt har været hængeskød, som er røget fårskød, der har hængt, samt traditionsbrød. Hængeskød var desuden den mest almindelige festmad i Island i flere århundreder. Der nævnes også fermenteret haj og tørfisk; maden serverer man i gammeldags trug og den bliver spist med lommekniv, men uden gaffel.⁵

I midten af 1900-tallet revitaliserede hjemstavnsforeninger i de største byer disse fester – delvis synes det at være en nostalgisk længsel efter den gamle traditionsmad, som det var svært at få fat i dengang i byerne. Omtrent ti år senere annoncerede restauranter i Þorri-tiden den traditionsmad, som var almindelig i forbindelse med Þorrablót, under navnet "Þorramatur". Nu kan man spise den på de fleste restauranter, men kun i Þorri-tiden. Ordet Þorramatur – som før sagt opfundet

i slutningen af 1950-erne – blev efterhånden almindelig for den traditionsmad, som spises på Þorrablót. Mange mennesker af den yngre generation bruger nu dette ord om mad, som er konserveret med traditionelle islandske metoder. Helt aktuelt ser det ud til, at mange unge tror, at Þorramatur er den del af traditionsmaden, som er konserveret i mælkesyre.⁶ Denne konserveringsteknik var traditionel tidligere på Island på grund af saltmangel. Syrnet mad bliver stadigvæk lavet på mange gårde ude på landet, men mindre og mindre. Det er specielt den del af Þorramaden, som mange unge – især i byene – ser kun i Þorri tiden.

Spørgelysten om forandringer i Þorrablót blev kun sendt til kvinder. 86 kvinder fra forskellige egne i landet svarede og de fleste belyste Þorrablót ude på landet. Det første, som jeg lagde mærke til i spørgelistematerialet var, at i den festlighed, som er knyttet til Þorri, var syrnet mad meget sjælden indtil i revitalisationsperioden efter midten af 1900-tallet. Mange steder har man først for nylig taget syrnet mad med i Þorrablót. Årsagen er simpelthen, at det er ikke så langt siden, at syrnet mad endnu var den almindeligste hverdagsmad i islandske hjem, især på landsbygden. Den var ikke noget, som skulle serveres ved festlige lejligheder med undtagelse af specielt lækre syrnede retter f.eks. lundabaggi (mørbradpølse). Men da syrnet mad efterhånden blev mere sjælden, kom den også med på Þorrablót.⁷ Det skete først i byerne, og senere begyndte syrnet mad også at indgå i Þorrablót ude på landet, hvor den var hverdagskost længere frem i århundredet.

De som organiserede Þorrablót kunne være nogle familier i området, f.eks. ungdomsforeningen, landbrugsforeningen, kvindeforeningen, kirkekoret eller red-

Parat Þorratrug i Hallgerðurs familie i jan. 2000. De, som skal være fælles om et trug, mødes om dagen for at sætte maden op. Så skåler man lidt. Om aftenen går man på Þorrablót. Næste dag kommer alle sammen for at spise de rester, der findes i truget og på dette tidspunkt kommer også børn med og de gamle som ikke er med til Þorrablót.

ningsselskabet. Det mest almindelige var, at hver gruppe – medlemmernes familier og deres gæster – arrangerede maden hver for sig. På et Þorrablót i Nordlandet omtrent 1920 skulle alle hver for sig tage 250 g hængeskød og 5 løvverkskager med til bloten.⁸ Ude på landet var langt den største del af maden tilberedt hjemme. Det kendtes dog at man kogte maden på blotsstedet, i hvert fald kartoflene og det, som hører sammen med dem. Men også hængeskød blev undertiden kogt på stedet, især hvis det serveredes varmt. Det var dog mere almindeligt at servere det koldt, og så skulle det serveres i store stykker. En komité i den enkelte forening kunne dog også have ansvaret for madlavningen. I så fald begyndte komitémedlemmerne undertiden at forberede festen straks ved

slagtetiden om efteråret⁹. Man røgede så lammekød, og efter at man var begyndt at tage syrnet mad med på Þorrablót, blev en del lagt til syrning. Lige før bloten mødtes komitéen for at udbene og koge hængeskød samt svide og koge fårhoveder og i de områder, hvor løvverkskager indgik, anvendte denne komité undertiden en hel dag til at pynte og stege kager. I nogle tilfælde deltes dette arbejde også mellem medlemmernes gårde.¹⁰

Den almindeligste maden på Þorrablót i de første årtier af 1900-tallet var hængeskød, røget fårkød, der blev serveret som en buffet. Hængeskød var også den almindeligste festmad i hjemmet på den første dag i Þorri, men det var også almindeligt at have pandekager til eftermiddagskaffen den dag. På Þorrablót spiste man flad-

brød, mørkt rugbrød eller løvverkskager til hængekød samt undertiden stuvede kartofler eller kartoffelmos. På nogle få steder spiste man også saltkød. Så havde man dessert, rødgrød eller frugtgrød med fløde – eller skyr¹¹ med fløde. Senere om aftenen serveredes der tit kaffe eller chokolade og pandekager med pisket fløde – også klejner og lagkage. På dette tidspunkt var det også det almindeligste kaffebrød, når der skulle være noget bedre til kaffen. Denne strukturering af måltidet ved Þorablót var også den almindeligste ude på landet i begyndelsen af revitalisationsperioden efter midten af 1900-tallet.

Efter denne buffet synes det at blive almindeligt med en mere heterogen strukturering af måltidet. Hængekød var – og er – endnu hovedret, men nu indgår fårehoved, tørfisk, fermenteret haj og flere slags brød. Gammeldags trug kom lidt efter lidt i brug – familier og deres gæster samledes hver om sit trug, som mange lavede specielt til disse lejligheder og kaldte dem for "Þorratrog". Hver havde sin lommekniv og man skulle ikke bruge andre redskaber til maden. Det var almindeligt at gruppene sad sammen, hver med sit trug på langbordet. På mange steder havde man ikke trug i de første Þorablót, men senere blev det mere almindeligt; nogle har dog aldrig anvendt trug i blotene. På nogle steder var der lavet trug som passede til mødelokalet på egnen, f.eks. spinkle trug på fødder, hvis der ikke var plads nok til et langbord.¹² En af struktureringerne af måltiderne var at alle kom med mad hjemmefra, lidt mere end nok for gruppen og så mixede man det hele sammen på langbordet.¹³

Hvis man i grove træk vil kortlægge de forandringer, som er sket frem til nu, er det klart, at ansvaret for maden går i højere grad fra hjemmene og over til komi-

téer, som normalt køber maden færdiglavet fra en restaurant eller et hotel. Men der er dog stadigvæk nogle, som fortsætter med at forberede alt selv.

De fleste steder er man holdt op med at have knoglene med, når hængekødet serveres. Nu udbener man det og serverer i pæne skiver. Først var det komitéen, som tit mødtes en aften for at udbene kødet, senere købte man det udbenet, skåret op og i øvrigt færdiglavet fra restauranter. Denne fremgangsmåde udelukker en konkurrence som en del af den sociale begivenhed, som et sådan selskab var, idet man kastede med knogler efter en traditionel forskrift – "hnútukast".¹⁴ Man har flest eksempler om "hnútukast" i spørgeliste-materialet fra de områder, hvor Þorablót praktiseredes mest før midten af vort århundrede – Nordlandet og Østlandet. Det virker som, at nogen næsten altid gik amok, når man praktiserede denne skik, og man har således fortællinger om folk, som blev såret. Det var også på grund af disse begivenheder, at man holdt op med knoglekast på Þorablót.¹⁵

I den seneste tid er det blevet almindeligt, at man serverer en grydesteg for dem, som ikke kan lide den traditionelle mad; normalt er det de unge. Det kan også være friturekogte kyllingestykker og salat. Den mad, som ellers er kommet ind i de sidste årtier, er marineret sild, mange slags silde-salat, syltede grisehoveder, kolde lamme-koteletter, rødkål, grønne ærter og mayonnaisesalat af ærter og gulerødder. Salat af den type har været populært på Island fra 1960-erne og en af vores hjemmelskvinder sagde at første gang hun så det var på Þorablót.¹⁶

Syrnet maden har som før sagt ikke været så lang tid på Þorablót. Men noget af den syrnede mad, som tidligere blev anvendt, er alligevel forsvundet nu. Her kan

man nævne syrnet hval, men hval er fredet nu; i en periode prøvede man at syrne flynder og skifte den ud med hval i trugene, men det lykkedes ikke. Syrnede sælluffer ser man normalt ikke nu, syrnede og syltede fødder af får ser man næsten ikke mere og heller ikke "lundabaggar" som var det fineste af den syrnede mad og blandt de første syrnede retter som fik lov til at komme med på Porrablót. Ægte lundabaggar var lavet af fårmørbrad (lundir på islandsk) omslynget af tyktarm med fedt på og mellemgulvet syet over, kogt, presset og lagt i syrnet valle i nogle måneder. De blev skiftet ud med syrnede rullepølser efter at man holdt op med at lave dem på gårdene i 1950-erne og 1960-erne. Nu bliver alle syrnede rullepølser kaldet for "lundabaggar" og den slags lundabaggar er en fast madtype i alle trug på Porrablót.

Når det var blevet mindre almindeligt, at syrnet mad blev lagret i hjemmene, kunne det ske at Porrablótkomiteerne købte syrnet mad hos madproducenterne og derefter lagde den i syrnet valle et stykke tid for at få den mere syrnede, da mange mente at den syrnede mad, som man kan købe, ikke er syrnet nok, eller at producenterne har blandet vollen med edikke for at syringen skulle gå hurtigere.¹⁷ Men i hvert fald den ældre generation er blevet opdraget med en anden smag. På nogle steder blev det stadigvæk organiseret sådan i slutningen af 1900-tallet, at Porrablótkomiteen forsyner sig med alle råvarer til Porrablót i slagtetiden og forbereder festen. I en fiskerleje i Vestfjordene gik det for nogle år siden sådan, at politiet overfaldt en garage, hvor der mistænkte at være et bryggeri; det er ulovligt at hjemmebrygge alkohol på Island. Nogen havde lagt mærke til, at garagen lugtede som et bryggeri. Og rigtignok var der nogle tønder derinde. Men da

indeholdet blev gransket kom det frem, at det var væddertesktikler i syrnet valle; kvinderne på stedet syrnede dem til Porrablót.¹⁸

Lokale særpræg i traditionsmaden viste sig ofte i Porratrugene; f.eks. var der et større udvalg af tørfisk i Vestfjordene, og deroppe har man også fladkager af hvedemel som blev kaldt "vestfirðingar", sammen med rugkagerne. I Mývatnssveit i Nordlandet havde man fermenteret æg af and som er en traditionel ret på den egn. Løvverksbrød som var traditionel julbrød i Nord- og Nordøstlandet ved århundredeskiftet kom med på Porrablót på den egn og blev senere populært på Porrablót, også i andre egne. Det er almindeligt nu at lave løvverksbrød før jul i hele landet, men det ser ud til at i hvert fald på nogle steder udenfor de traditionelle løvverksbrødsområde lavede man løvverksbrød til Porrablót før end til jul.¹⁹ I Kelduhverfi – en distrikt på Nordøstlandet – var det i den senere delen af århundredet almindeligt med øl, som blev brygget på islandsk mos. Flere egne havde tilsvarende sine egne specialiteter, hvad angår ølbrygning i Porri-tiden. I hele århundredet ser det ud som, at mange bryggede øl til Porrablót – selvom det har været forbudt at brygge alkoholdrikke i islandske hjem i 100 år.²⁰ Men nu er det næsten holdt op med hjemmelavede drikke på Porrablót, og siden 1989 har det været lovligt at sælge øl på Island.

Det fremgår dermed af materialet, at ordet Porramatur forandrer betydning i sidste del af 1900-tallet fra først at betyde mad, som man spiser på Porrablót, til at betyde traditionsbunden mad generelt. Helt frem til 1960-erne havde man ikke så meget syrnet mad på Porrablót. Men når den er blevet en sjældenhed, har den fået sin faste plads på blotene og i de senere år

ser det ud til, at mange unge tror at ordet overvejende betyder syrnnet mad – som mange nu kun ser i Þorri-tiden.

NOTER

- ¹ Løvverkskager (laufabrauð) er er islandsk specialitet og traditionel festbrød på Island. Kage-
ne, som laves af hvedemel eller eventuelt andre
slags mel, er meget tynde, tilberedes ved kog-
ning i fedt og er gennemskåret med forskellige
mønstre. De anses at være sådan, fordi mel var
så dyrt tidligere, da det i realiteten skulle impor-
teres. Men på grund af denne knaphed har de
også været et tegn om højtids, samtidig med at
man også skulle anvende melet så effektivt som
muligt. Tilsvarende er islandske pandekager
også meget tynde – man skulle kunne læse igen-
nem løvverkskager og pandekager, hvis de var
lavet på den rigtige måde (tynde nok).
- ² Blót=hedensk ofringsgilde.
- ³ Árni Björnsson. *Saga daganna*, 433.
- ⁴ Árni Björnsson. *Saga daganna* 433.
- ⁵ Árni Björnsson. *Þorablót á Íslandi*, 64, ÞP
3664.
- ⁶ I et program i fjernsynet Þorri-måned, år 2000,
forklarede en ung islandsk madskribent, at
Þorramatur var syrnnet dyrefedt, på islandsk: “súr
dýrafita”.
- ⁷ Se f.eks. ÞP11716, ÞP11607, ÞP11709, ÞP
11693, ÞP7660.
- ⁸ ÞP2813.
- ⁹ Se f.eks. ÞP11652.
- ¹⁰ ÞP11725, ÞP11849, ÞP11607, ÞP11937.
- ¹¹ Skyr er meget tæt på kvark i Danmark.
- ¹² ÞP12153.
- ¹³ ÞP11659, ÞP2056.
- ¹⁴ Bárðar saga Snæfellsáss kap. 15.
- ¹⁵ ÞP2863, ÞP2911, ÞP3772, ÞP12235, ÞP3730,
ÞP3838.
- ¹⁶ ÞP12123.
- ¹⁷ ÞP11725.
- ¹⁸ ÞP11652.
- ¹⁹ ÞP11893, ÞP11710, ÞP13457, ÞP13590.
- ²⁰ ÞP2867, ÞP8049, ÞP11832, ÞP13590.

KILDEFORTEGNELSE

Trykte kilder:

Árni Björnsson, 1996. *Saga daganna*. Reykjavík.
Árni Björnsson, 1986. *Þorablót á Íslandi*. Reykja-
vík.
Bárðar saga Snæfellsáss. *Bardarsaga*; edited and
translated by Jón Skaptason and Philip Pul-
siano. New York 1984.

Utrykte kilder:

Traditionsarkivet på Islands Nationalmuseum
(Þjóðháttaeild Þjóðminjasafns Íslands)
ÞP281. ÞP2863. ÞP2867. ÞP2911. ÞP3664.
ÞP3730. ÞP3772. ÞP3838. ÞP7660. ÞP8049.
ÞP11607. ÞP11652. ÞP11659. ÞP11693.
ÞP11709. ÞP11710. ÞP11716. ÞP11725.
ÞP11832. ÞP11849. ÞP11893. ÞP11937.
ÞP12056. ÞP12123. ÞP12235. ÞP12153.
ÞP13457. ÞP13590.

SUMMARY

Þorramatur

Þorramatur is a name that has been given to the
kinds of traditional Icelandic food that is served in
the midwinterfeasts called Þorablót (during the
old month Þorri) in Iceland. In the fifties, there
was an upswing in these feasts and then restaura-
teurs began using the name Þorramatur when ad-
vertising these dishes. Since then, many of the food
stuffs that Þorramatur consists of are almost only
seen in the supermarket at Þorri month and those
who are most rare in other seasons tend to be
“more” Þorramatur than the others. This applies to
the dishes that are soured in whey, which are get-
ting rare now, especially in towns. But when the
denomination Þorramatur was invented, it was
rather rare to see these dishes in Þorablót because
at that time they were everyday food in most places.
In the last years some new dishes have been added
to Þorablót mostly to satisfy young people that go
to Þorablót but do not like the traditional food.