



„Velkominn Þorri. Vertu ekki mjög grimmur.“

Velkominn Þorri!

„Velkominn Þorri! Vertu ekki mjög grimmur.“ Þannig var þorranum fagnað í Meðallandi á 19. öld samkvæmt frásögn Einars Sigurfinnssonar sem fæddist árið 1884.¹ Ávarpsorðin sýna vel samskipti fólks við misblíð náttúruöflin. Vetrarvættinum Þorra er auðsýnd virðing og gestrisni en jafnframt er hann beðinn vægðar og draga sem mest hann má úr hörkunni. Slík kveðja gefur til kynna hefð sem hefur gengið manni fram af manni. Fólk er viðbúið því sem er í vændum og trúir á mátt hugans og viðmótsins gegn erfiðleikum.

Hefðir byggjast á minningum sem auka gildi hvers kyns viðburða og reynslu. Ef við ættum engar minningar gætum við tæpast tekið framförum. Sama máli gegndi ef við værum þrælbundin fortíðinni. Hefðir spegla reynslu genginna kynslóða og í hvert sinn sem við leggjum alúð í að halda þær í heiðri, auðsýnum við formæðrum okkar og feðrum virðingu um leið og við setjum okkar eigið mark á hefðirnar. Þær felast því ekki í nauðung heldur trúmennsku við menningararfinn. Ekkert stendur í stað. Í sérhverju skrefi er öðrum fætinum lyft og hinn skilinn eftir á jörðinni. Öðruvísi miðar okkur ekki áfram. Á sama hátt tengjum við fortíð inn í framtíð.



Séríslenskir hátíðasiðir hafa ekki náð að festa sig í sessi í sama mæli og siðvenjur í kringum jól og páska. Skýringin er sennilega sú að hefðirnar sem eiga dýpstar rætur á Íslandi tengjast heiðnum siðum sem reynt var að útrýma um siðaskiptin. Þegar kemur að kristilegum hefðum er um svo auðugan garð að gresja að annað bliknar í samanburði. Sú séríslenska hefð sem virðist hvað sterkust tengist þorramánuðinum en hann hefst föstudag í 13. viku vetrar, 19. – 25. janúar, að okkar tímatali.

Nú á tímum gefa konur körlum sínum svokölluð *bóndadagsblóm* á fyrsta degi þorra og gera vel við þá í mat og drykk og öðru sem mýkir þá og mildar. Matvöruverslanir bjóða þorramat sem samanstendur af þjóðlegum mat af ýmsu tagi og gegnir súrmeti þar lykilhlutverki. Þorrinn er svo blótaður allan mánuðinn í samkomu- og veitingahúsum vítt og breitt um landið en í seinni tíð einnig í heimahúsum. Engum sögum fer þó af því að fólk skreyti híbýli sín sérstaklega í tengslum við komu þorra líkt og tíðkast á jólum og páskum.

Það var einkum fernt sem glæddi löngun okkar til að skrifa þessa bók. Í fyrsta lagi er þorrinn kjörinn tími til að beina andlegum og líkamlegum kröftum sínum í ánægjulegan farveg. Þótt aðstæður okkar séu í fáu sambærilegar við þær sem gengnar kynslóðir bjuggu við, þá er fjórði vetrarmánuðurinn engu að síður mörgum þungur í skauti og því sérstök ástæða til að létta sér lífið í stað þess að mæðast.

Engum sögum fer af því að fólk skreyti híbýli sín sérstaklega í tengslum við komu þorra líkt og tíðkast á jólum og páskum.

Í öðru lagi má sækja margt í reynslubrunn forfeðra okkar og mæðra varðandi þorrann sem hefur ekki verið sérstaklega hampað. Þar er sérstaklega vert að nefna viðmótið sem lesa má úr ávarpsorðunum ofangreindu og viðhöfð voru þegar Þorri gekk í garð. Það er eftirbreytnivert að lýsa yfir vilja sínum að takast á við erfið-



... og því sérstök ástæða til að létta sér lífið í stað þess að mæðast.

leika af álíka reisu og felst í þeim orðum að bjóða þá velkomna líkt og um virðingargest sé að ræða.

Matarhefðin sem þróast hér á landi er okkur einnig hugleikin. Hún ber vott um hugvit, þrautseigju og aðlögunarhæfni sem vert er að meta mikils. Síðast en ekki síst leikur okkur hugur á að gera þorrann sem gleðilegastan. Í því skyni kviknaði hugmyndin að þorraskrauti og fönndri af ýmsu tagi sem gefur tilefni til að halda í heiðri forma siði og þekkingu og lífgar jafnframt upp á tilveruna þennan vetrarmánuð.



Þorablótshefðin

Þorablótshefðin, sem náði að festa sig í sessi upp úr miðri tuttugustu öldinni, byggist að mestu leyti á því að fólk komi saman til þess að borða íslenskan mat og á súrmatur þar snaran þátt. Ef súrmaturinn er undanskilinn þá er hinn svo-kallaði þorramatur í litlu frábrugðinn því sem fólk neytir ýmist daglega eða á öðrum hátíðisdögum. Á þorablótum sem haldin voru til sveita fyrir þennan tíma var hefð fyrir því að hver kæmi með sinn mat og var þá því besta tjaldað til. Súrmatur var þá ekki eins algeng sjón og hann er á nútíma þorablótum þar sem hann þótti full hversdagslegur fyrir slík hátíðahöld. Merking orðsins þorramatur hefur því breyst eftir miðbik síðustu aldar frá því að vera matur sem var borðaður á þorablótum í það að vera hefðbundinn, þjóðlegur matur.⁸

Hér fylgir frásögn konu úr Gnúpverjahreppi af fyrsta þorablótinu þar í sveit árið 1931:

Hver og einn kom með sinn veislukost, hangikjöt fyrst og fremst, brauð, smjör og kökur (flatkökur) harðfisk, rúllupylsu og lundabagga, en ekki fleira af súrmeti, það var svo hversdagslegur hlutur að engum datt í hug að nota slíkt sem hátíðamat. Með matnum var ekkert drukkið, nema kaffi á eftir, á þeim árum var aldrei neitt drukkið með átmat. Vin var aldrei haft um hönd á þessum samkomum lengi vel, enda var fólk beðið um að gera það ekki. Fólk settist svo hvert að sínu nesti og bauð sessunautum sínum að bragða á, eins og síður er, og var þá bókstaflega „haldið á hníf og stykki“, hver hafði sinn sjálfskeiðung eða þá skeiðahníf en gafflar þóttu óþarfir. (Að halda á hníf og stykki, merkir annars nokkurn veginn það sama og að láta hendur standa fram úr ermum).⁹

Samkvæmt þessari frásögn er ljóst að ekki þótti nógu mikill hátíðabragur á súrmetinu til þess að það teldist gjaldgengt á þorablóti. Hins vegar gefur eftirfarandi frásögn konu af Austurlandi til kynna að henni finnist súrmetið á nútíma þorablótum heldur lélegt miðað við það sem hún þekkti úr sinni sveit fyrir miðbik síðustu aldar:

Álit mitt, á þeim mat sem súrmatur er talinn í dag, er nú fremur lélegt. Ég er alin upp við gamla lagið, að sýran sem maturinn var settur í á haustin, var 100% úr mjólk og eins árs gömul, og hafði þá staðið hrein, eða ónotuð allan tímann, maturinn var því alltaf orðinn súr, vel fyrir áramót. Svið og lundabaggar, þá auðvitað vafðir með ristlum, voru geymd í súr. Súrin var skyr sem ekki var síað, heldur með mysunni í.¹⁰

Þorraþræll
Síðasti dagur þorra,
laugardagurinn áður en
góa byrjar.

