

# 1



## Sörur

Mörgum þykja sörur ómissandi á jólum og við jólaundirbúning. Kökurnar eru kenndar við frönsku leikkonuna Söruh Bernhardt (1844-1923). Frá því um miðja 19. öld var vel þekkt að kökur væru kenndar við þekktu einstaklinga, eins og t.d. hin dísæta og ljúfenga pavlóvu, sem nefnd er eftir rússneska balletdansaranum Önnu Pavlova.

Heiðurinn af sörum á danski kökugerðarmeistarinn Johannes Steen. Á dönsku heita kökurnar einfaldlega Sarah Bernhard-kager. Steen, sem var þekktur kökugerðarmaður og rak vinsælt bakarí við Amager-torg, bjó kökurnar til þegar leikkonan heimsótti Kaupmannahöfn árið 1911. Rétt er að taka fram að þónokkur munur er á íslenskum sörum og dönskum Söruh Bernhardt-kökum. Í

flestum íslenskum uppskriftum er smjör meginuppstaðan í kreminu en rjómi í þeim dönsku. Jafnframt er botninn oftast gerður úr möndlum á íslenskum heimilum en samkvæmt dönskum uppskriftum eru notaðir heslihnetukjarnar.

Þann 3. júní árið 1980 birtist í *Morgunblaðinu* uppskrift að sörum sem kallaðar voru Sarah Bernhardt Lúxus smákökur. Ekki virðist uppskriftin hafa slegið gegn hjá landanum þá. Í jólablaði *Gestgjafans* árið 1987 birtist aftur uppskrift af sörum og var það líklega sú uppskrift sem varð til þess að sörur unnu hug og hjörtu landsmanna.

Í dag má fullyrða að sörur séu með allra vinsælustu jólasماكökum á íslenskum heimilum.



# Jólabjór

Jólahefðir breytast með tímanum eins og eðlilegt er og á það við í mat og drykk eins og öðru. Svokallaður jólabjór er nokkuð ný hefð á Íslandi þótt hún eigi sér mun lengri sögu víða annars staðar, t.d. í Danmörku þar sem fyrsta auglýsingin um svokallaðan jólabjór birtist 1. desember árið 1953.

Mikil spenna er farin að vera fyrir jólabjórum á hverju ári og úrvalið verður sífellt meira. Það er því orðin örugg vísbending í huga margra að jólin séu á næsta leiti þegar sala á jólabjórum hefst í vínbúðum og á öldurhúsum. Íslensku brugghúsirnir eru farin að setja mun fleiri jólabjóra á markað en áður ásamt því sem erlendur hátíðabjór er fluttur inn í meira

magni og í fjölbreyttara úrvali með hverju árinu. Mikil stemming hefur því skapast hjá neytendum fyrir komu jólabjórins ár hvert og gera margir sér að leik að fara í ítarlega smökkun á hverjum bjór fyrir sig til að ákvarða hver sé nú sá besti á markaðnum það árið því flest brugghús eru með nýja uppskrift á hverju ári.

Af nógu er að taka fyrir þessi jól því á sjöunda tug jólabjóra er á boðstólum í ár og ætti því bjóráhugafólk að geta haldið sér uppteknu við drykkju langt fram eftir aðventu.

# 2



# Jólasmaakökur

Smákökubakstur er ómissandi hluti af aðventunni hjá mörgum þó eflaust hafi eitthvað dregið úr kökubakstri landans á undanförunum árum. Jólasmaakökur eiga þó ekki svo ýkja langa sögu hér á landi því þær skutu ekki rótum fyrr en á fyrri hluta 20. aldar. Um tíma virðist það hinsvegar hafa verið mikið kappsmál íslenskra húsmæðra að baka sem allra flestar sortir fyrir hver jól.

Á seinustu áratugum 19. aldar tóku að berast í verslanir ýmis ný og framandi efni til kökugerðar, s.s. hveiti og annað mjöl, bökurnardropar og krydd. Þetta gaf húsmæðrum fleiri möguleika til baksturs. Einnig fóru að birtast matreiðslubækur með uppskriftum að kökum og tertum á seinni hluta 19. aldar og fyrri hluta 20.

aldar. Útbreiddust þeirra var *Kvennafræðarinn* eftir Elínu Briem, sem kom út fjórum sinnum á árunum 1888-1911. Upp úr 1920 höfðu svo flest heimili eignast elda-vél með bakarofni en áður höfðu konur þurft að baka allt í hlóðum. Bakarofninn var mikil tæknibylting fyrir húsmæður og gaf þeim frelsti til að prófa nýja hluti.

Þær kökur sem oftast eru nefndar í heimildum eru: gyðingakökur, piparkökur, hálfmánar, vanilluhringir, kanelhringir, umslög (málshættir), jólakaka, sódakaka, sandkaka, marmarakaka, vínarterta, síróps-terta, brúnterta, kleinur og pönnukökur. Allt góðgæti sem við þekkjum enn í dag.

# 3

# Malt og appelsín

Alls er óvíst hvort hægt væri að halda íslensk jól án maltöls og appelsíns. Í hugum Íslendinga er fátt eins hátíðlegt og blandan mín og blandan þín, Egils malt og appelsín, eins og segir í auglýsingunni.

Árið 1913 hófst rekstur Ölgerðar Egils Skallagrímssonar í tveimur kjallara-herbergjum við Templarasund. Umsvifin voru ekki mikil í fyrstu og seldi Ölgerðin um 38 þúsund lítra fyrsta árið, mest maltextrakt og hvítöl. Blandaði fólk gjarnan öðrum drykkjum saman við maltextrakt til að drýgja það enda var það fremur dýrt. Maltextrakt var sérlega vinsælt hjá heilbrigðisstofnunum, enda þótti það allra meina bót, og á meðal viðskiptavina var holdsveikraspítalinn í Laugarnesi. Þó lítil hætta sé á að smitast af holdsveiki óttaðist almenningur mjög smit og komst

sá orðrómur á kreik að varasamt væri að drekka öl úr flöskum sem kynnu að hafa verið sendar á hælið. Til að róa neytendur fékk Ölgerðin landlækni til að staðfesta að engin hætta væri á smiti.

Það var ekki fyrr en árið 1930 sem Ölgerðin hóf gosdrykkjaframleiðslu. Strax voru ýmsar tilraunir gerðar til að útbúa appelsínugosdrykk en enginn stóðst samanburð við Sanitas appelsínið sem var ráðandi á markaðnum. Það var ekki fyrr en árið 1955 sem Egils appelsín kom loks á markað og féll það strax í kramið hjá Íslendingum.

Malt og appelsín eru vinsælir svaladrykkir einir og sér en yfir hátíðirnar velja Íslendingar að blanda þeim saman til að skapa sannkallað hátíðarbragð.

4





# Jólaávextir

„Þegar ég fann lyktina af eplunum og appelsínunum þá voru jólin á næsta leiti.“

Þessa tilfinningu kannast örugglega margir við sem fæddir eru um miðja síðustu öld eða fyrr. Fyrri hluta tuttugustu aldar voru ávextir einn stærsti þátturinn í jólaeftirvæntingu barna og annarra því ávextir voru ekki á hverju strái á þeim tíma. Epli og appelsínir voru jólaávextir Íslendinga og fylltu húsin af ilmi jólanna.

Byrjað var að flytja inn ávexti til landsins um aldamótin 1900 en heimsstyrjaldir og kreppan mikla á fyrri hluta 20. aldar urðu til þess að innflutningurinn var stopull. Við lok seinni heimsstyrjaldar fóru ávextir aftur að berast til Íslands og komu heilu skipsfarmarnir af ávöxtum fyrir jól. Nær einvörðungu var um að ræða epli og appelsínur. Þurrkaðir ávextir, eins

og sveskjur og rúsínur, fylgdu þó einnig jólunum og voru til að mynda notaðir í ávaxtagrautinn sem margir borðuðu um jólin.

Á sjötta áratugnum tóku ávextir að sjást daglega í verslunum og urðu því epli og appelsínur hversdagslegri þó enn tengi margir lyktina af þeim við jólin. Í dag tengja líklega fleiri mandarínur og klementínur við jólin enda fyllast verslanir af þeim fyrir hver jól.



# Lagterta

Í undirbúningi jóla hlaðast tertur og smákökur upp og á hver sína uppáhaldstegund og hefðir tengdar bakstrinum. Á mörgum heimilum eru alltaf bakaðar lagtertur, bæði hvítar og brúnar. Þær eru svo ómissandi hluti af jólaundirbúningnum að hillur verslana svigna líka undan þeim á aðventunni.

Lagtertan gengur undir mörgum heitum. Vínarterta og randalín eru þekkt nöfn og eins hvít lagkaka og brún lagkaka, eða hvít terta og brún terta sem eru ef til vill algengustu heitin. Í verslunum eru þær meðal annars kallaðar sveskjubiti, kryddbíti, ömmubíti og jólaterta. Randa, randabrauð og randakaka eru einnig nokkuð þekkt. Þessi nöfn vísa auðvitað í útlit kökunnar, þar sem sulta og krem mynda rendur. Hvít lagterta er yfirleitt

með rabarbarasultu eða sveskjusultu en sú brúna gjarnan með sultu og smjörkreminni eða eingöngu kremi, allt eftir hefðum og venjum á hverjum stað.

Orðið vínarterta yfir þessháttar köku kemur fram í heimildum frá seinni hluta 19. aldar. Ekki er vitað hvort átt sé við borgina Vín í Austurríki eða hvort nafnið tengist frekar hinu danska vínarbrauði. Hvað sem því líður ku vínartertan vera ómissandi á hátíðum Vestur-Íslendinga og þar ytra er hún mögulega það allra íslenskasta sem þeir geta hugsað sér.

6



# Jólaglögg

Í dálknum „Íslenskt mál“ í Morgunblaðinu þann 4. febrúar árið 1989 er fjallað um orðið jólaglögg. Þar segir m.a.: „Þetta mun vera nýlegt orð í málinu og ekki komin teljandi venja á það. Mér skilst að tvennt geti komið til greina: Kvenkynsorð, sem beygist þá eins og t.d. lögg [...]. Eða þá, og það tel ég betra, og best að orðið festist í málinu sem hvorugkynsnafnorð.“ Annars staðar segir „Ekki kann ég að kyngreina jólaglögg en í framkvæmd fylgi ég Tímanum og hef sullið í hvorugkyni.“ Hvort heldur sem er þá eru fáir drykkir jafn tengdir aðventunni og jólaglögg. Enda ákaflega notalegt að ylja sér á heitum drykk í vetrarkuldanum.

Jólaglögg er til í ýmsum útfærslum en meginuppistaðan er yfirleitt hitað rauðvín og krydd. Talið er að Rómverjar hafi fyrstir lagað jólaglögg en elstu heimildir

um drykkinn eru frá annarri öld eftir Krist. Siðurinn barst víða um Evrópu og loks til Norður-Ameríku og eru því til ótal tilbrigði af drykknum. Margir hafa eflaust bragðað Glühwein þeirra Þjóðverja, Juleglögg í Danmörku, Mulled Wine Bandaríkjamanna og Vin Chaud Frakka. Flest Evrópulönd eiga sína útgáfu af jólaglöggi.

Jólaglögg virðist hafa borist hingað í lok sjöunda áratugarins. Siðurinn breiddist fljótt út og héldu fyrirtæki gjarnan jólaglögg fyrir starfsmenn sína. Segja sumir að þetta hafi með tímanum orðið hin verstu fyllerí en með tilkomu jólahlaðborðanna á síðari árum var þessum sið nánast útrýmt. Í dag útbýr fólk frekar jólaglögg í heimahúsum fyrir vini og ættingja og má hafa hana hvort sem er, áfenga eða óáfenga.

7





# Grænar baunir

Flestir eru íhaldssamir þegar kemur að meðlæti með jólamatnum þó að inn á milli séu ef til vill einhverjir ævintýragjarnir. Eitt er það sem líklega má finna á allflestum borðum yfir hátíðarnar og hefur mátt í yfir hálfu öld en það eru niðursoðnar grænar baunir frá Ora.

Niðursuðuverksmiðjan Ora hf. var stofnuð árið 1952, einkum til að selja niðursoðnar fiskafurðir. Nafnið Ora kemur úr latínu og þýðir strönd en í því er einmitt vísun í hafið og margar afurðirnar sem fyrirtækið framleiðir. Fyrirtækið var smátt í sniðum í upphafi en færði fljótlega út kvíarnar. Á öðru starfsári setti Ora á markað sína alkunnustu afurð, grænar baunir. Niðursoðnar baunir höfðu um nokkurt

skeið verið fánlegar í matvöruverslunum en baunirnar frá Ora urðu á örskömmum tíma þær allra vinsælustu í landinu og um leið ómissandi með sunnudagssteikinni og jólahangikjötinu.

Íslendingar gæða sér þó ekki eingöngu á grænum baunum með sunnudagsmatnum og hangikjötinu heldur þykir mörgum þær ómissandi með ýmsum hversdagsmat eins og kjötbollum, snitseli o.s.frv. En hvort sem það eru vegna gæða Ora baunanna eða fastheldni á hefðir þá er í öllu falli erfitt að ímynda sér jólahald án grænu baunanna frá Ora.

8





# Mackintosh's Quality Street

9

Árið 1890 opnaði John Mackintosh og Violet kona hans sælgætisverslun í Halifax á Englandi. Violet þróaði þar uppskrift og blandaði saman enskum og bandarískum karamellum. Sælgætið sló strax í gegn og eftir að Harold, sonur þeirra hjóna, tók við fyrirtækinu hóf hann að framleiða Quality Street sem kom á markað árið 1936.

Á fjórða áratug 20. aldar höfðu aðeins hinir efnameiri ráð á sælgæti. Harold vildi hinsvegar framleiða sælgæti sem sem verkafólk hefði efni á að kaupa og hugmynd hans var að pakka molunum í falleg tinbox í stað hefðbundinna konfektkassa. Jafnframt vildi hann pakka ólíkum molum í litríkan pappír svo fjölskyldur gætu notið saman fallegra og ólíkra mola.

Íslendingar hafa yfirleitt kallað sælgætið Mackintosh og hafa líklega kynnst því á ferðalögum erlendis um miðja síðustu öld. Erlent sælgæti var þá sjaldséð enda tollar háir og kvótar á flestu. Á 8. áratugnum byrjaði þó að rýmkast um innflutning á erlendu sælgæti og ekki ólíklegt að innflutningur hafi helst verið tengdur hátíðisdögum fyrst um sinn.

Þó Mackintosh sé nú orðið til í verslunum allt árið um kring er það í hugum flestra aðallega tengt jólum og öðrum hátíðum. Og þó Mackintosh's Quality Street hafi fyrir allnokkrum árum verið keypt af Nestlé hættir það líklega seint að vera kallað Mackintosh á Íslandi.

# Kalkúnn

Kalkúnakjöt er tiltölulega nýtt á matseðli Íslendinga og saga kalkúnaeldis hér á landi fremur stutt. Fyrstu heimildir um kalkúnakjöt hér tengjast bandaríska setuliðinu í heimsstyrjöldinni síðari sem flutti inn mikið af kjötinu, helst í tengslum við þakkargjörðarhátíðina. Í Bandaríkjunum er rík hefð fyrir að borða kalkúnakjöt á þakkargjörðarhátíðinni og því eðlilegt að hermennirnir hafi haldið í þá hefð þótt þeir væru staddir í öðru landi.

Eitthvað var um alífuglaræktun hér á landi á þessum tíma þótt ekki færi mikið fyrir henni. Til að mynda var kaþólski presturinn í Hafnarfirði með nokkra kalkúna í eldi á fimmta áratug síðustu aldar. Karmelsystur ráku einnig litlu síðar lítið fuglabú á sama stað og

ræktuðu meðal annars kalkúna. Ekkert er minnst sérstaklega á kalkúnasteik um hátíðirnar á þessum árum en á forsíðu Vísis þann 22. október 1966 birtist grein undir fyrirsögninni „Íslenzkur kalkúnn á markað fyrir jól.“ Hófst líklega þar með nýtt tímabil í matarhefð Íslendinga. Það átti þó enn eftir að líða langur tími þar til kalkúnn yrði jafn sjálfsagður á matseðli Íslendinga og hann þykir í dag. Það var ekki fyrr en upp úr 1990 að í blöðum fer að bera meira á auglýsingum, uppskriftum og eldunarleiðbeiningum fyrir kalkúnakjöt. Kalkúninn hefur notið talsverða vinsælda undanfarna áratugi og í dag þykir sjálfsagt að hafa kalkún á matseðlinum yfir jólahátíðina.

10



# Piparkökur

„Þegar piparkökur bakast, kökugerðarmaður tekur ...“ segir uppskriftin sem líklega er með þeim best þekktu hér á landi og víðar. Þetta er auðvitað *Piparkökusöngurinn* í Dýrunum í Hálsaskógi, hinu sígilda leikverki Thorbjörns Egner. Piparkökubakstur er ómissandi jólah hefð á mörgum heimilum þótt mörgum finnist líka þægilegra að kaupa þær bara í næstu matvöruverslun. Margir láta ekki duga að baka kökurnar heldur skreyta þær líka og geta þær verið ansi skrautlegar þegar best tekst til. Kökuskreytingarnar eru líka tækifæri fyrir fjölskyldur til að koma saman og gera eitthvað skemmtilegt saman í aðdraganda jólanna. Margir baka auðvitað líka piparkökuhús og skreyta þau listilega. Metnaðarfullar keppnir eru meira að segja haldnar í þesskonar byggingagerð.

Íslendingar fengu orðið *piparkaka* að láni úr dönsku en þar kallast þær *peberkage*. Danir fengu orðið aftur að láni úr þýsku en Þjóðverjar gæða sér á *Pfefferkuchen*. Í Danmörku hafa piparkökur þekkt allt frá 15. öld en elstu heimildir um þær hér á landi eru frá 18. öld. Danska sögnin *pebre*, „að pipra“, merkti áður fyrr ekki eingöngu að krydda mat með pipar heldur var hún notuð um hvers kyns sterkt krydd sem annað hvort átti að gefa matnum ákveðið bragð eða auka geymsluþol hans.

Í piparkökur er venja að nota engifer, kanil, negul og kardimommur sem allt eru kryddtegundir sem gefa kökunum ákveðið bragð, eða „pipra“ þær upp á danska vísu.

11



# 12



## Jólagrautur

Árið 1783 kom út skýrsla Þórarins Liljendal um íslenskt mataræði. Kemur þar fram að á jóladag, og nokkrum öðrum hátíðisdögum, reyni Íslendingar að hafa mjólkurgraut á borðstólum, bæði kvölds og morgna til hátíðarbrigða. Þessum graut bregður oft fyrir í heimildum á 19. öld og er þá nefndur bygggrjónagrautur. Sums staðar þegar líða tók á 20. öld var jólagrautur jafnvel hafður fyrir matinn á aðfangadagskvöld en slíkt mun þó hafa verið algengast í Danmörku. Í Skandinavíu þar sem jólagrautur af þessu tagi er hefðbundinn réttur á jólum er grauturinn venjulega eftirréttur á aðfangadagskvöld.

Í byrjun 20. aldar varð algengt á velflestum alþýðuheimilum að jólagrauturinn væri hnauspykkur hrísgrjónamjólkurgrautur með rúsinum en slíkt var áður aðeins í

boði á heldri manna heimilum. Þegar leið á 20. öldina komu til sögunnar möndlugjafir í tengslum við jólagrautinn en hvort tveggja kemur til okkar frá Danmörku. Mandla var sett í jólagrautinn og sá sem hana fékk hlaut smágjöf að launum.

Eftir að hrísgrjónagrautur varð á allra færi fóru heldri heimili að bera fram Ris à l'amande. Ris à l'amande er danskur hrísgrjónabúðingur með möndlum en þrátt fyrir nafnið mun hann ekki tengjast Frakklandi að öðru leyti en því að möndlugjöfin er talin eiga uppruna sinn í frönskum samkvæmisleik frá miðöldum. Sá var leikinn í samkvæmum daginn fyrir þrettándann og borðuðu menn þar köku sem í var falin baun. Sá sem baunina fékk réði öllu í samkvæminu það sem eftir lifði kvölds.



# Brúnaðar kartöflur

Menningarleg tengsl Íslands og Danmerkur eru, eins og gefur að skilja, mjög sterk og víða má sjá dönsk áhrif í íslensku samfélagi. Það á ekki síst við um íslenska matarmenningu en fjölmargt af því sem Íslendingar gæða sér reglulega á er hingað komið frá Danmörku. Má í því sambandi nefna gula baunasúpu, hamborgarhrygg, uppstúf, marineraða síld, kjötbollur, fiskiklatta, vínarbrauð, möndluköku, kransaköku, smurbrauð, brauðtertur, snittubrauð. Og síðast en ekki síst, brúnaðar kartöflur.

Í Danmörku er mikið ræktað af grænmeti, meðal annars kartöflum sem eru ómissandi í matarhefð Dana, bæði soðnar og brúnaðar á veisluborðið. Danir höfðu

auðvelt aðgengi að sykri frá nýlendum sínum í Karabíska hafinu og þess vegna sykrðu þeir gjarnan ýmsa rétti.

Hér á landi voru kartöflur fyrst og fremst soðnar. Í byrjun 20. aldar þekkist þó að tilreiða þær á þrjá vegu fyrir utan soðningu. Í fyrsta lagi voru kartöflur í stöppu eða mús sem var ögn sykrud og krydduð með pipar og múskati. Í öðru lagi voru þær hafðar í kartöflujafningi og í þriðja lagi voru kartöflur sykurbúnaðar. Að brúna kartöflur var þá alveg nýtt hér á landi og þótti mikill veislukostur. Rétt eins og í dag.

13

# For Sparkling Holidays

Bring home  
the Coke



## Coca-Cola

14

Á millistríðsárunum voru framleiddir kóla-drykkir hjá íslensku gosdrykkjagerðunum, Sanitas og Ölgerðinni. Drykkir með ýmis konar berjabragði voru þó mun vinsælli hjá landsmönnum. Í seinni heimsstyrjöldinni varð hinsvegar breyting þar á því kóla-drykkir öðluðust stærsta markaðshlutdeild og gosdrykkir úr tilbúnum bragðefnum ruddu hinum hefðbundnari úr veginum.

Árið 1886 blandaði bandaríski lyfjafræðingurinn, dr. John Styth Pemberton, gosdrykk sem nefndur var Coca-Cola. Drykkurinn varð fljótlega vinsæll í Bandaríkjunum og víðar. Á árum síðari heimstyrjaldarinnar gerði Björn Ólafsson, stórkaupmaður, samning við The Coca-Cola Company um stofnun verksmiðju á Íslandi og árið 1942 tók Vífilfell til

starfa. Drykknum var strax vel tekið af landsmönnum og hefur æ síðan verið ákaflega vinsæll.

Það er engin tilviljun að margir tengi kók við jólin enda hefur The Coca-Cola Company auglýst kók sérstaklega fyrir jól allt frá því á þriðja áratugnum. Auglýsingastofa fyrirtækisins vildi gera jólasveininn að andliti fyrirtækisins og þannig varð hugmyndin um hinn rauðklædda og góðlega jólasvein til. Áður hafði hann haft ýmsar birtingarmyndir sem margar eru nokkuð langt frá því sem við þekkjum í dag. Árið 1931 kom því jólasveinninn fram á sjónarsviðið í auglýsingum fyrir Coca Cola í mörgum af stærstu tímaritum Bandaríkjanna og enn þann dag í dag er hann andlit fyrirtækisins um jólin.



# Síld

Síldin hefur oft verið kölluð því fallega nafni silfur hafsins. Bæði vegna silfurgljáans á hreistri hennar og þeirra verðmæta sem hún skapaði íslensku þjóðinni á síðustu öld. Síldin var verkuð í þorpum og bæjum víða á Norður- og Austurlandi og var það blómatímabil margra byggðarlaga. Mikill ljómi hvílir yfir þessu tímabili í hugum margra, enda gafst almenningi tækifæri til að þéna vel með mikilli vinnu.

Fyrir mörgum tilheyrir síld jólahlaðborðum, jólum og áramótum. Margir hafa alist upp við síld, tilreidda á margvíslegan hátt, allt frá gaffalbitum til gómsætra síldarsalata af ýmsum toga. Fyrsta matreiðslubókin um afmarkað efni sem

kom út hér á landi var bókin *Ódýr fæða* sem kom út árið 1916. Bókin var þýdd úr norsku og í henni var að finna flestum matreiðslu á síld og kræklingi. *Ódýr fæða* var gefin út af Fiskifélagi Íslands í því skyni að auka neyslu Íslendinga á þessu sjávarfangi. Bókin kom út í miðri heimsstyrjöld og var mikil dýrtíð og vöruskortur ríkjandi í landinu á þeim tíma. Af þessu má sjá að síldin hefur fyrst og fremst verið matur fátæka fólksins. Nú er það breytt og er síldin nær eingöngu borðuð úr krukum núorðið, oftast sem einhvers konar veislukostur.

# 15



# Jólaís

Frá fornu fari hefur víða tíðkast að menn borði frosnar vörur á borð við ís. Heimildir sýna til að mynda að margar fornar þjóðir hafi borðað bragðbættan snjó eða ís. Ísinn, eins og við þekkjum hann í dag, úr rjóma og bragðefnum, er talinn hafa verið búinn til á Ítalíu á 17. öld. Frá Ítalíu barst hann til Frakklands og áfram til annarra landa Evrópu. Á sama tíma þróaðist einnig sú aðferð að frysta ávaxtasafa sem blandaður var með sírópi. Slíkur ís er gjarnan kallaður sorbet á ýmsum erlendum tungum en við köllum hann krapís. Krapísinn varð afar vinsæll á meginlandi Evrópu en Englendingar voru hinsvegar mun hrifnari af mjúkum rjómaís. Aðferðir við ísgerð voru fremur frumstæðar í fyrstu enda kælitækni fyrir matvæli ekki eins og í dag.

Ís var lengi vel eingöngu munaður hinna betur settu og borðaður við hátíðleg

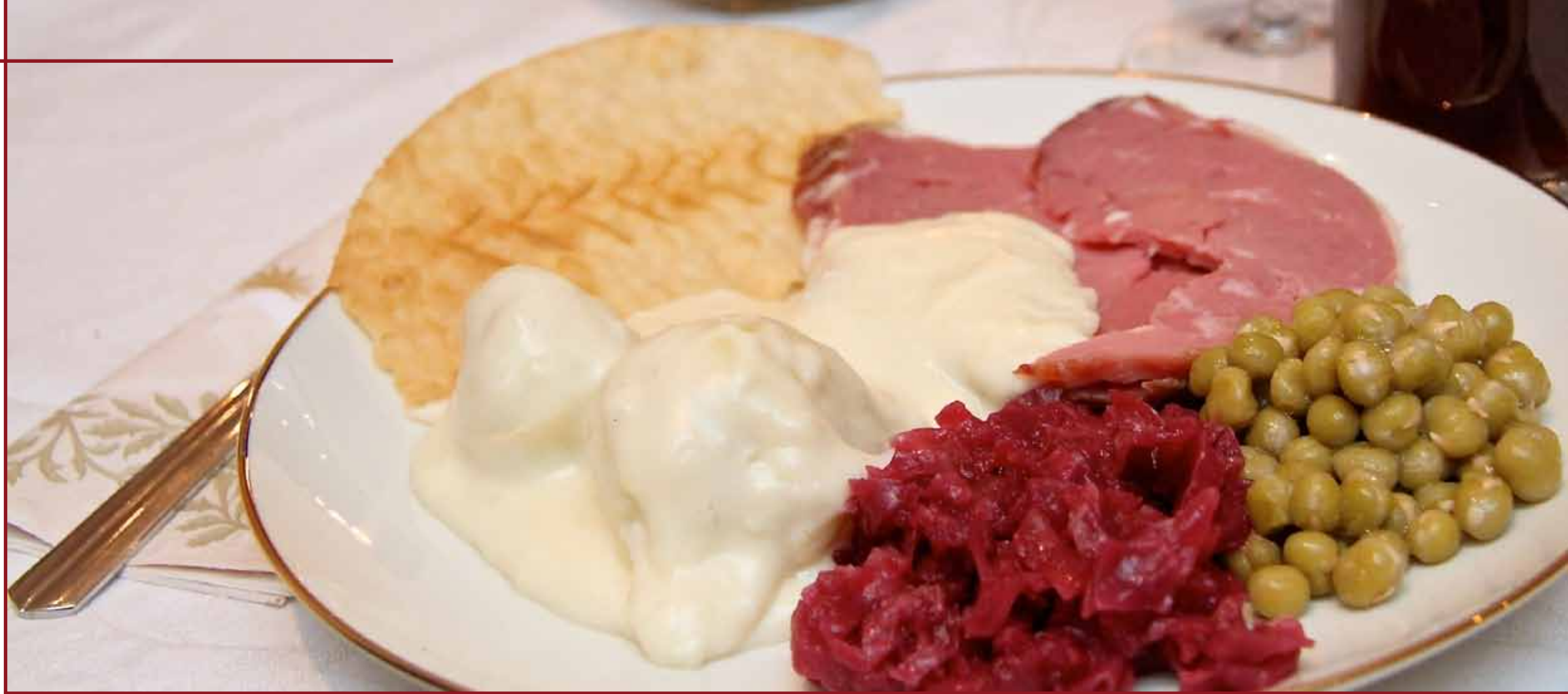
tækifæri. Telja má öruggt að uppskriftir að mjólkur- og rjómaís hafi borist til landsins í lok 19. aldar. Nokkrar íslenskar konur sóttu sér menntun til Kaupmannahafnar og höfðu þar kynnst ísnum en upp úr 1870 var rjómaís orðinn vinsæll á meðal efri stétta í Kaupmannahöfn. Með nýrri framleiðslutækni varð hann hinsvegar aðgengilegri fleirum og er ísinn í dag meðal vinsælustu eftirréttanna heims.

Þann 26. ágúst árið 1922 birti *Morgunblaðið* frétt þar sem sagt er frá því að kökugerðarhús í Reykjavík hafi fengið kælitæki „sem notað er til þess að búa til ísrjóma“. Líklega hefur sala á ís þá hafist á Íslandi. Þó ís sé í raun ákaflega hversdagslegur þá er hann jafnframt eitt það hátíðlegasta sem fólk getur hugsað sér og er heimagerður ís ómissandi á jólaborðið hjá mörgum.

16







# Uppstúf

Jafningur, uppstúfur, uppstúf og uppstú eru allt einn og sama hluturinn. Hvít sósa búin til úr mjólk, hveiti, smjöri og sykri, krydduð með ögn af salt og pipar og gjarnan múskati á hnífsoddi. Út í sósuna fara að síðustu soðnar kartöflur.

Uppstúfur, uppstúf og uppstú eru að öllum líkindum íslensk aðlögun á danska orðinu *opstuvning*. Að baki liggur sögnin að *stuve op* sem notuð er um að hita upp mat við lágan hita. Jafningur kemur einnig af dönsku orði, *jævning*. Eiginleg merking orðsins er „eitthvað sem jafnað er saman“. Elsta heimild um jafning er úr *Riti þess Íslenska Lærdóms-Lista Felags* sem kom út á árunum 1781-1798. Þar segir „Almúga-fólk lætr sér nægia at giöra jafninginn af miólk, og sigtudu bygg-miöli“.

Talið er að Hastfer barón (1722-1768) hafi fyrstur sett niður kartöflur hér á landi árið 1758 og tveimur árum síðar tók Björn Halldórsson (1724-1794), prestur í Sauðlauksdal, upp sína fyrstu uppskeru. Algengt mun hafa verið til sveita allt fram undir aldamótin 1900 að nota kartöflur eingöngu til hátíðarbrigða, svo sem í veislum og þegar góða gesti bar að garði. Við upphaf 20. aldar fóru kartöflur hinsvegar að verða hversdagslegri og yfirleitt voru þær soðnar en þegar mikið lá við voru þær einnig notaðar í stöppu og í jafningi. Kartöflujafningur (eða uppstúfur) var yfirleitt borðaður með reyktum eða súrum mat, líkt og í dag, og geta sennilega fáir hugsað sér jólahangikjötið án uppstúfs.

17



# 18



## Jólakaka

Íslendingar eiga ekki nema eina sætabrauðstegund sem beinlínis er kennd við jólin en það er auðvitað hin ljúffenga jólakaka. Hún er að vísu löngu hætt að vera einungis bundin við jólin hjá flestum og er bara ósköp hversdagslegt sætabrauð með sunnudagskaffinu á meðan aðrar kökur og jólasmákökur eru bakaðar á aðventunni. Innihaldsefni jólakökunnar minna þó um margt á jólin því bæði kardimommur og rúsínur hafa verið tengdar jólunum um langt skeið. Kardimommur hafa einstakt bragð sem löngum hefur tengst jólum og rúsínur voru meðal þurrkaðra ávaxta sem fluttir voru inn í kringum jól eftir heimsstyrjöldina síðari.

Árni Björnsson þjóðfræðingur telur að orðið jólakaka hljóti að vera ævafornt

því það er tökuorð bæði í finnsku (joulu-kaku) og eistnesku (joulu-kak) og komst þangað á meðan Norðurlöndin voru enn heiðin. Orðið Yule-cake er einnig að finna í gamalli ensku. Hafi jólakökur verið til í heiðni voru þær þó sjálfsagt æði frábrugðnar þeirri sem við þekkjum í dag en orðið gefur til kynna að bakað hafi verið sérstaklega til jólanna í heiðnum sið. Mögulega merkir orðið einfaldlega allt það sem bakað var fyrir hátíðina.



# Hangikjöt

Hangikjöt hefur lengi verið einn helsti hátíðarmatur Íslendinga og í könnun sem gerð var árið 2012 kom fram að um 90% landsmanna hafi hangikjöt á borðum um jólin. Flestir borða kjötið á jóladag og þá gjarna kalt, þó sumir beri það fram nýsoðið.

Venja var á sæmilega efnuðum heimilum að borða nýtt kjöt á jólnum og var kindakjöt nánast það eina sem til greina kom. Efnameiri bændur tóku stundum eina kind frá og geymdu til jóla. Var hún gjarnan kölluð jólaærin. Þeir sem áttu þess kost geymdu jólaána í grösugri eyju eða hólma til þess að spara heyið við hana. Þannig gat hún líka haldist í betri holdum.

En ekki höfðu allir efni á að slátra ær um jólin og var næsti kostur hangikjöt eða annar reyktur matur sem geymdur var

frá haustinu. Hangikjötið átti stærri þátt í jóla- og veisluhaldi Íslendinga með hverri öldinni sem leið og um tíma var algengt að hafa kjötsúpu á aðfangadagskvöld, annað hvort af nýslátruðu eða saltkjöti, en kalt hangikjöt á jóladag. Á 20. öld breyttist matseðill landsmanna á aðfangadag, en hangikjötið hélt sínum sessi á jóladag, enda þarf minna fyrir því að hafa og oft búið að sjóða það á Þorláksmessu til að eyða skötuilminum.

Í áðurnefndri könnun MMR kom í ljós að algengast var að kartöflur, uppstúf og grænar baunir væru hafðar með hangikjötinu ásamt öðru hefðbundnu meðlæti, svo sem laufabrauði, gulrótum og rauðkáli. Sumir velja þó kartöflusalat eða kartöflumús fremur en uppstúf með kjötinu.

19

# Hvítöl

Hvítöl er dökkt yfirgerjað léttöl sem upprunnið er í Danmörku. Danska heitið, hvidtøl, vísar til þess að ölið var búið til með „hvítu malti“, það er malti sem var þurrkað rétt áður en hvítu spírurnar í byggfræjunum urðu grænar. Hvidtøl hefur þekkt í Danmörku allt frá 15. öld og er rík hefð fyrir ölinu á jólum. Hefur sú hefð borist yfir til Íslands. Í Danmörku er hvítöl stundum markaðssett fyrir jólin sem *nisseøl*. Á Íslandi var hvítölið selt sem „jólaöl“.

Egils Hvítöl hefur verið framleitt allt frá stofnun Ölgerðar Egils Skallagrímssonar árið 1913. Í dag er það einungis framleitt fyrir jólin og finnst mörgum það ómissandi yfir hátíðarnar. Allt fram undir 1980 var nýbrugguðu hvítöli tappað

beint á brúsa sem viðskiptavinir komu sjálfir með í Ölgerðina fyrir jólin. Sumir litu jafnvel á það sem mikilvægan þátt í jólaundirbúningnum að standa í röð fyrir utan brugghús Ölgerðarinnar með tóman brúsa í hönd að bíða eftir hvítölinu rétt fyrir jól. Kom hver króklöppinn Íslendingurinn á fætur öðrum með alls kyns ílát, kúta, brúsa, fötur og jafnvel bensínbrúsa, svo mikil var eftirspurnin og allir urðu að fá sitt hvítöl fyrir jólin.

20





# Laufabrauð

Áður en eldavélar urðu algengar var venjan að steikja hátíðarbrauð í feiti í pottum eða pönnum yfir hlóðum. Helst voru það laufabrauð, kleinur, lummur og pönnukökur. Elsta heimild um laufabrauð sem vitað er um er frá því um 1736 í orðabók Jóns Ólafssonar frá Grunnavík. Þar segir Jón að laufabrauð sé sælgæti Íslendinga, brauðið sé hnoðað úr hreinu hveiti, þunnt og útskorið með margs konar myndum. Brauðið sé svo soðið í smjöri yfir eldi. Í fyrstu virðist laufabrauð hafa verið höfðingjabrauð en orðið hátíðarbrauð almennings á 19. öld. Notaði fólk þá vanalega ódýrara hráefni, svo sem byggmjöl eða rúgmjöl og steikti úr tólg.

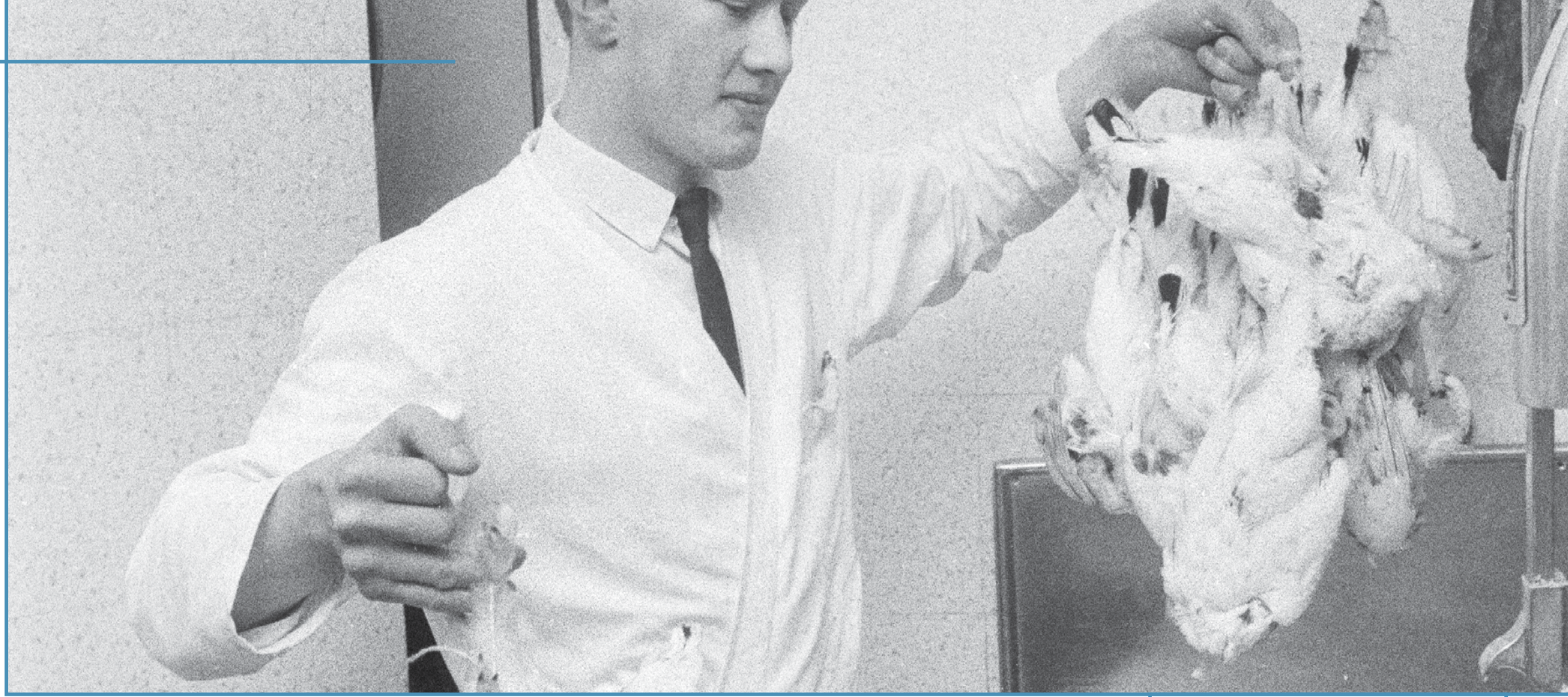
Eftir miðja 19. öld varð laufabrauðsgerð bundin við Norðurland og í lok 19. aldar var það einkum orðið hátíðarbrauð

almennings þar um jól. Heimilisfólk kom jafnvel saman af fleiri bæjum til að skera út og steikja og tóku karlmenn ekki síður þátt en konur. Helst átti deigið að vera svo örþunnt að hægt væri að lesa í gegnum það. Í brauðið var skorið með vasahníf en laufabrauðsjárn þekktust þó víða. Ýmis munstur voru skorin í laufabrauðið, t.d. bóndaskurður, jólatré, músaslóð, vetrarblóm og skammdegissól.

Laufabrauð eins og við þekkjum það virðist vera séríslenskt fyrirbæri því annars staðar eru kökurnar venjulega þykkari og ekki munstraðar. Laufin sem skorin eru í brauðin má þó finna í þýskri fönðurbók sem kom út í danskri þýðingu árið 1909. Þar má sjá bókmerki þar sem eru klippt og uppbreitt lauf nákvæmlega sömu tegundar og á laufabrauði.

# 21





# Rjúpur

Flestir þekkja rjúpuna, fuglinn sem skiptir litum eftir árstíðum. Víða er getið um rjúpnaveiði í elstu tíð og er talað um snærisspjót til rjúpnaveiða í fornritum og fornbréfum. Rjúpur voru gjarnan soðnar í súpu, oft með gulrófum. Þegar kom fram á 20. öld var farið að steikja þær. Sá siður að borða rjúpur á jólum er ekki gamall hér á landi en líklega á hann rætur sínar á Austurlandi.

Talið er að rjúpur hafi upphaflega verið jólamatur fátæklinga sem ekki höfðu ráð á nýslátruðu, enda segir kreddan: „ætíð er sultur og seyra í því búi sem mikið er veitt af rjúpum“. Þegar farið var að auglýsa jólamat í tímaritum og blöðum var rjúpan líka í fyrstu auglýst sem „ódyr og góður jólamatur“, eins og sagt var í auglýsingu frá Sláturfélagi Suðurlands árið 1915.

Matarbúðin á Laugavegi 42 auglýsti tíu árum síðar að þeir sem óskuðu að fá „spekkaðar rjúpur“ fyrir jólin þyrftu að senda pantanir í tæka tíð. Að spekka þýddi að bæta fleski í rjúpnakjötið sem líklega hefur þótt heldur þurrt. Þarna má greina að rjúpan hafi verið á leið með að verða sá fíni jólamatur sem hún þykir í dag.

Jónas Hallgrímsson kvað eftirminnilega um rjúpuna í ljóðinu *Óhræsið*:

Ein er upp til fjalla,  
yli húsa fjær,  
út um hamrahjalla,  
hvít með loðnar tær,  
brýst í bjargarleysi,  
ber því hyggju gljúpa,  
á sér ekkert hreysi  
útibarin rjúpa.

# 22



# Skata

Á Þorláksmessu leggur ilminn af kæstri skötu víða. Hvarvetna við Íslandsstrendur má veiða skötu og hefur verið gert frá öndverðu. Skatan var skorin upp og „börðuð“, þ.e.a.s. bak, kviður og hali (einu nafni nefnd skötuhlaunir) voru losuð frá börðunum sem héngu saman á trjónunni. Gæta þurfti vel að því að enginn hluti lifrarinnar færi með börðunum því þá skemmdist skatan.

Skatan var venjulega verkuð eins og hákarl, kæst og þurrkuð, en verkun hennar tók mun skemmri tíma. Kæsing er gömul aðferð við verkun matvæla þar sem maturinn er látinn gerjast og byrja að rotna. Algengast er að kæsa skötu og hákarl en einnig þekkist að kæsa egg og sumt fuglakjöt. Höfðu menn ýmsan hátt á kæsingunni en algengast var að setja skötuna í gryfju og grjót eða torf yfir. Á

sumrin þótti nóg að kæsa hana í viku en eitthvað lengur á kaldari árstímum. Þorláksmessuskatan var þó kösuð nokkru lengur.

Eftir kösun voru börðin þvegin og hengd upp í hjalli eða þurrkuð í görðum og reitum. Fyrst og fremst var þetta gert til að geyma skötuna því aðrar geymsluaðferðir voru ekki til. Í dag þarf ekki að láta hana hanga heldur er hægt að geyma hana í frysti. Vinnsluaðferðir í dag eru mun einfaldari. Skata er einfaldlega kæst þannig að börðin eru tekin af, þau sett í ílát og lätin standa í u.þ.b. þrjár vikur en þá er fiskurinn tilbúinn til suðu.

23





# Hamborgarhryggur

24

Orðið hamborgarhryggur er notað um reyktan svínahrygg og barst að öllum líkindum til okkar úr dönsku. Danir kalla slíkt kjöt *hamburgerryg* eða *hamborgerryg*. „Hamburger-“ getur í raun þýtt *hamborgar* eða *hamborgara* en enginn vafi er þó að átt er við fyrri merkinguna því í Danmörku er hryggurinn kenndur við þýsku borgina Hamborg. Reykt svínakjöt er algengt í Þýskalandi og hafa Danir líklega tekið upp vinnsluaðferðina þaðan. Í Þýskalandi er kjötið samt ekki kennt við Hamborg eins og í Danmörku, og síðar Íslandi, heldur borgina Kassel í sambandsríkinu Hessen. Þar er hryggurinn kallaður Kasseler, sem þýðir einfaldlega „frá Kassel“.

Hamborgarhryggurinn virðist hafa birst hér á landi á fjórða áratugnum og hefur hróður hans aukist jafnt og

þétt síðan. Hamborgarhryggurinn er sérstaklega vinsæll hjá landsmönnum um jólin. Samkvæmt könnun árið 2017 var hamborgarhryggur algengasta valið á disk landsmanna á aðfangadagskvöld. All borðaði 47% þjóðarinnar hamborgarhrygg það kvöld.

Hamborgarhryggurinn hefur trónað á toppnum sem vinsælasta jólamáltíð Íslendinga í mörg ár þó vinsældir hans hafi hjaðnað lítilega allra síðustu ár og aðrir kostir sótt í sig veðrið. Það er þó ólíklegt að hamborgarhryggurinn falli af toppnum á næstunni, svo samofinn er hann íslensku þjóðarsálinni.