



Tröllasúran tryggja

Rabarbari í íslenskri matargerð

Aðalheiður Marta Steindórsdóttir

Lokaverkefni til BA-gráðu í Þjóðfræði

Félagsvísindasvið



HÁSKÓLI ÍSLANDS

Tröllasúran tryggja
Rabarbari í íslenskri matargerð

Aðalheiður Marta Steindórsdóttir

Lokaverkefni til BA-gráðu í þjóðfræði
Leiðbeinandi: Jón Þór Pétursson

Félags- og mannvísindadeild
Félagsvísindasvið Háskóla Íslands
Febrúar 2013

Ritgerð þessi er lokaverkefni til BA-gráðu í þjóðfræði og er óheimilt að afrita ritgerðina á nokkurn hátt nema með leyfi réttshafa.

© Aðalheiður Marta Steindórsdóttir

Reykjavík, Ísland 2013

Útdráttur

Í þessari ritgerð verður fjallað um rabarbara og notkun hans í íslenskri matargerð í gegnum kynslóðirnar. Ritgerðin skiptist í þrjá meginkafla ásamt inngangi og lokaorðum auk viðauka þar sem koma fram nokkrar rabarbarauppskriftir og myndaskrár. Stór hluti rannsóknarvinnunnar byggir á viðtölum við fimm íslenskar konur sem allar hafa notað rabarbara í matargerð og hafa frá ýmsu að segja. Í fyrsta kafla er fjallað um hefðir í íslenskri matargerð og hvernig rabarbarinn hefur áunnið sér fastan sess í íslenskri matarmenningu. Gamlar matarvenjur tengdar rabarbara eru skoðaðar og greint frá því hvernig sumar þeirra hafa lifnað við á ný. Í öðrum kafla er fjallað um minningar, hvaða áhrif minningar um rabarbara í matargerð hafa á nýtingu hans í dag. Viðmælendur mínir segja frá bernskuminningum tengdum rabarbara og greina frá því hvernig nýting hans hefur þróast á milli kynslóða. Í þriðja og síðasta kafla er fjallað um uppskriftir, bæði gamlar og sígildar rabarbarauppskriftir og einnig nýstárlegar uppskriftir sem útvíkka notkunarmöguleika rabarbarans. Viðmælendur mínir deila með sér þeim uppskriftum sem þeir nýta í dag ásamt því að breyting og þróun uppskrifta er skoðuð.

Niðurstöður rannsóknarinnar eru þær að rabarbarinn hefur náð að lifa og dafna í íslenskri matargerð og hefur gengið í gegnum endurnýjun lífdaga.

Efnisyfirlit

Útdráttur.....	4
Inngangur	6
Saga rabarbara á Íslandi	7
Rannsóknin.....	8
Viðmælendur.....	10
1. Hefð í matagerð	14
1.1 Haldið í hefðir	16
1.2 Gamlar hefðir lifna við.....	18
1.3 Leitin að hefðinni	20
2. Minningar	22
2.1 Maturinn hennar mömmu.....	23
2.2 Þetta er ekki matur!	25
3. Uppskriftir	27
3.1 Ferðalag uppskriftarinnar	29
3.2 Rabarbari fyrr og nú	31
3.3 Svona gerði mamma... svona geri ég	33
Lokaorð.....	35
Heimildaskrá	37
Viðauki.....	45

Inngangur

Er rabarbarinn að hverfa úr íslenskri matarmenningu? Þetta var spurning sem leitaði á mig fyrir ekki svo löngu. Um aldamótin 2000 veitti ég því eftirtekt að farið var að líta á rabarbarann sem hálfgerð illgresi, garðeigendur voru farnir að láta fjarlægja hann úr görðum sínum og hann virtist vera á algeru undanhaldi í matargerð. Hvað var á seyði? Var rabarbarinn orðinn svo gamall og úreltur að það þótti í lagi að henda honum og setja niður steinabeð eða gangstétt í staðinn fyrir rabarbaragarðinn sem áður stóð og hafði jafnvel staðið svo áratugum skipti?

Mér lék forvitni á að vita hvort uppskriftir með rabarbara væru einnig á undanhaldi og hvort eldri kynslóðir væru hreinlega að taka þessar dýrmætu heimildir með sér í gröfina þar sem enginn áhugi var fyrir því að viðhalda þeim. Rabarbarinn virtist vera nokkurs konar fortíðartákn, merki um matargerð fyrri alda og virtist ekki eiga upp á pallborðið í matarflóru nýrrar aldar. Þurrar hjónabandssælur, sulta á mötuneytissteik og grautur sem varð rétt ætur að viðbættum rjóma. Þetta virtist vera álit margra á þessari lífsseigu plöntu. Þó Íslendingar hafi verið að vakna til vitundar um nýjar stefnur í matargerð sýndist mér sem rabarbarinn hefði verið skilinn eftir öfugu megin við aldamótin og að hann ætti varla sess í nýrri matarvitund landsmanna.

Sjálf á ég margar og góðar minningar tengdar rabarbara, sérstaklega frá árum mínum á sumarbúðunum Hólavatni. Þar réð ríkjum Þórey Sigurðardóttir forstöðukona og matgæðingur mikill og einn af hennar vinsælustu réttum var rabarbarasúpa sem löguð var í hverjum flokki á Hólavatni í þau þrjátíu ár sem hún veitti sumarbúðunum forrystu. Þegar Þórey lést fyrir tæpum þremur árum síðan varð mér hugsað til ára minna á Hólavatni og við þá tilhugsun fann ég strax bragðið af súpunni góðu. Í framhaldi af því fór ég að velta fyrir mér hvað hafi orðið um þann ríka matarfróðleik sem Þórey bjó yfir, hvort einhverjar af uppskriftum hennar hafi flust áfram eða hvort þessi mikla þekking hafi horfið með Þóreyju.

Þessar vangaveltur og aðrar svipaðar eru hornsteinn þessarar ritgerðar. Hver er staða rabarbarans í íslenskri matargerð í dag? Gegnir hann enn sama hlutverki og áður eða hefur hann öðlast nýjan tilgang? Hvernig hafa rabarbarauppskriftir flust milli kynslóða og hvernig hafa þær breyst? Ritgerðin varpar ljósi á stöðu rabarbarans í íslenskri matarmenningu og svarar þeirri spurningu hvort þessi þáttur í matargerð Íslendinga sé á undanhaldi eða hafi gengið í endurnýjun lífdaga. Til að komast að því hef ég ákveðið að skoða rabarbarann út frá hefð, minningum og uppskriftum.

Saga rabarbara á Íslandi

Rabarbarinn, *Rheum rhabarbarum L.*, ber í raun nafnið tröllasúra á íslensku en það nafn hefur ekki náð að festast í íslenskri málnotkun. Hann er harðgerður fjölæringur sem auðvelt er að rækta og þrífst vel í íslenskri veðráttu. Hægt er að nýta alla hluta rabarbarans, rætur, blaðstilkka, blöð, blómaknúppa og rabarbaraperuna sem er neðst á stilknum.¹ Hann er útbreiddur á Íslandi og hefur verið nýttur í matargerð, bakstur, saft og fleira í um 150 ár. Í fyrstu var hann nýttur sem lækningajurt og þá aðallega við magakveisum, en hér á landi hefur hann verið mest nýttur í matargerð og þá meira sem sætmeti, en rabarbarinn er tilgreindur sem stilkagrænmeti. Talið er að hann hafi komið til landsins um miðja 19. öld.² Honum var vel tekið um allt land og voru konur iðnar við að nýta hann. Algengast var að gera sultu sem var notuð sem meðlæti með mat og í bakstur eins og vínarbrauð og hjónabandssælu. Sultan var líka notuð á pönnukökum og vöflur og þótti því ómissandi hjá flestum.

Þegar skoðaðar eru eldri matreiðslubækur má þar finna fjöldann allan af uppskriftum sem innihalda rabarbara og má til dæmis nefna *Matreiðslubók* Jóninnu Sigurðardóttur sem var gefin út fimm sinnum á 30 ára tímabili en hver útgáfa var stærri en sú fyrri. Þar má finna uppskriftir með tröllasúrum og eru sumar þeirra enn notaðar í dag.³ Þá má finna rabarbarauppskriftir í tímaritum eins og *Gestgjafanum* þar sem þær lifa góðu lífi.⁴ Enn fleiri uppskriftir má svo finna í hinni geysivinsælu matreiðslubók *Matur og drykkur* eftir Helgu Sigurðardóttur. Sú bók hefur fylgt Íslendingum í áratugi og hefur ávallt verið vinsæl matreiðslubók enda búið að gefa hana út að minnsta kosti sex sinnum.⁵ Í þessum ritum má glögglega greina þróun rabarbarans í matargerð. Þegar eldri matreiðslubækur eru skoðaðar má sjá að rabarbarinn var aðallega notaður sem sætmeti, soðinn í sultu, gerð úr honum saft og hann notaður í grauta og súpur. Í nýrri matreiðslubókum má greina vissa þróun þar sem rabarbarinn er til dæmis nýttur sem ferskt meðlæti, bæði stilkar, kálhaus og blöð, gert er úr honum salsa á mexíkóska vísu svo ekki sé minnst á sælgæti af ýmsum toga eins og karamellur og brjóstsykur. Með aukinni hnattvæðingu koma hugmyndir um notkun rabarbarans hvaðanæva að og einu takmörkin virðast liggja í hugmyndafluginu. Einnig er nauðsynlegt að minnst á breyttar áherslur í uppskriftum en samkvæmt viðmælendum mínum virðist sykur á miklu

¹ Auður I. Ottesen. *Matjurtir*. Bls. 64-65.

² Hallgerður Gísladóttir. *Íslensk matarhefð*. Bls. 303-305.

³ Jóninna Sigurðardóttir. *Matreiðslubók*. Bls. 209 (Efnisskráin sýnir nöfnin á uppskriftunum).

⁴ Nanna Rögnvaldardóttir. „Vorboðinn í garðinum“. Bls. 32.

⁵ Helga Sigurðardóttir. *Matur og drykkur*. Bls. 515 (Efnisskráin sýnir nöfnin á uppskriftunum).

undanaldi og leitast er við að blanda öðrum hráefnum við rabarbarann sem spila vel saman.⁶

Rannsóknin

Í rannsókninni var stuðst við eigindlegar aðferðir. Tekin voru viðtöl við fimm konur á mismunandi aldri sem eiga það sameiginlegt að hafa notað rabarbara í matargerð. Mér þótti mikilvægt að hafa aldursbil viðmælanda minna sem breiðast til að geta rakið þróun rabarbarans í matargerð. Öll viðtölin voru tekin upp á upptökutæki og fóru fram á heimilum viðmælanda nema eitt sem var tekið upp á heimili mínu.

Einnig tók ég símaviðtal við einn karlmann sem rekur menningartengda ferðapjónustu og gat frætt mig um gamlar hefðir tengdar rabarbaranum. Mér þótti mikilvægt að taka viðtölin á heimilum viðmælanda þar sem fólk er afslappað í sínu kunnuglega umhverfi. Einnig gafst oft tækifæri til að glugga í gamlar uppskriftarbækur og annað forvitnilegt efni sem eflaust hefði ekki verið möguleiki á ef viðtalið hefði farið fram á kaffihúsi eða á öðrum opinberum stað. Með Kristínu R. Berman skoðaði ég uppskriftir úr einkasafni hennar og hún sendi mér síðan úrval uppskrifta í tölvupósti. Heima hjá Ragnheiði Jósúadóttur skoðaði ég sultuuppskriftir og hjá móður minni, Ingibjörgu Björgvinsdóttur glugguðum við í *Matarbók* Jóninnu Sigurðardóttur ásamt því að kíkja í gamalt matreiðslukver, *Berjabókina*.

Auk viðtalanna studdist ég við Sarp, gagnagrunn þar sem geymdir eru spurningalistar þjóðháttadeildar Þjóðminjasafns Íslands, ritaðar heimildir af ýmsum toga svo sem matreiðslubækur, tímarit, þjóðfræðirit og önnur fræðirit. Einnig studdist ég við ýmsar heimildir af internetinu og úr kvikmyndum. Því má segja að rannsóknir mínar samræmist því sem Orvar Löfgren talar um í grein sinni „Ett Ämne Väljer Väg“ en þar fjallar hann um störf þjóðfræðinga, hvernig rannsóknaraðferðir hafa þróast í gegnum tíðina, hvernig viðfangsefni voru valin í árdaga þjóðfræðinnar og hvernig þjóðfræði samtímans hefur breyst og þróast líkt og viðfangsefnin. Löfgren talar einnig um þær margvíslegu heimildir sem þjóðfræðingar styðjast við í rannsóknum sínum, eins og viðtöl og þátttökuathuganir, en einnig spurningarlista og ritaðar heimildir. Í gegnum heimildarvinnuna rannsaka þjóðfræðingar samspil einstaklinga, hópa og samfélaga.⁷ Sú

⁶ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Hrafnhildi Jóhannesdóttur 20. ágúst 2011. Bls. 6-9. Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingigerði Guðbjörnsdóttur 1. júní 2011. Bls. 3-8. Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Kristínu Róbertsdóttur Berman. 11. nóvember 2011. Bls. 5-8. Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ragnheiði Jósúadóttur 12. desember 2011. Bls. 1, 10.

⁷ Löfgren. „Ett Ämne Väljer Väg“. *Vardagslivets etnologi*. Bls. 76-87.

skilgreining kallast á við rannsóknina á rabarbaranum, hvernig einstaklingar hafa verið að nýta rabarbarann í íslenskri matargerð og hvernig sú notkun hefur þróast. Þær aðferðir sem ég nota til þess að afla mér upplýsinga um þetta viðfangsefni endurspeglar hugmyndir Löfgren um heimildaöflun þegar rannsaka á viðfangsefni sem er í stöðugri þróun og breytingu. Eðli viðfangsefnisins, notkun rabarbarans í matargerð, sem tekur sífelldum breytingum og þróast á milli kynslóða, gerir aðferðir Löfgren mjög hentugar fyrir þessa rannsókn.

Rannsóknin er byggð á þremur meginatriðum: Hefðum, minningum og uppskriftum. Í fyrsta kafla ræði ég um notkun rabarbarans í íslenskri matargerð og velti þeirri spurningu fyrir mér hvort hefðir hafi náð að skapast í kringum notkun hans og hverjar þær séu. Henry Glassie segir í grein sinni „Tradition“ að hefð sé sköpun framtíðarinnar úr efniviði fortíðarinnar. Við tryggjum matarmenningu varanlegan sess í framtíðinni með því að upphefja liðna tíð.⁸ Richard Handler og Jocelyn Linnekin benda einnig á það í grein sinni „Tradition, Genuine or Spurious“ að hefðin sé alltaf samspil fortíðar og nútíðar og reynsla liðinna tíma sé lærdómur nútímans. Einnig benda þau á að hefðin sé hreyfanleg, hún sé í stöðugri þróun líkt og lífvera sem tekur stökkbreytingu en er þó alltaf sjálfri sér lík.⁹ Í inngangi bókarinnar *The Invention of Tradition*, tekur Eric Hobsbawm í sama streng og Handler og Linnekin, en í honum ræðir Hobsbawm um hefðir sem taka eðlilegum breytingum í tímans rás ásamt hefðum sem eru búnar til þegar tengingu við fyrri tíma skortir. Hobsbawm bendir einnig á að ekki sé nauðsynlegt að finna upp á hefð ef tengingin við fortíðina sé lifandi og sterk.¹⁰ Hefðin er það sem samfélagið eða einstaklingur tekur úr fortíðinni til að mynda tengingu við samtímann. Þetta minnir um margt á hugtak Pierre Bourdieu, „habitus“. Bourdieu fjallar um hvernig einstaklingar læra hver af öðrum og mótast af því samfélagi sem þeir lifa í. Samfélagið getur breytt viðhorfum okkar og þar sem það breytist stöðugt breytumst við sjálf með. Einnig breytast gildi og viðhorf þeirra einstaklinga sem flytjast í annað samfélag og samlagast nýjum aðstæðum. Bourdieu notar hugtakið „habitus“ um þessi viðvarandi félagslegu áhrif á siði og venjur manna.¹¹ Davíð Kristinsson þýðir hugtakið „habitus“ sem veruháttur, það sem einstaklingur tileinkar sér eftir áralanga dvöl við ákveðin

⁸ Glassie. „Tradition“. Bls. 176.

⁹ Handler og Linnekin. „Tradition, Genuine or Spurious“. Bls. 173-176.

¹⁰ Hobsbawm. *The Invention of Tradition*. Bls. 1-12.

¹¹ Bourdieu. *Outline of a theory of practice*. Bls. 72-87. Í þessum kafla útskýrir Bourdieu hugtakið sitt „habitus“ sem sýnir svo vel afhverju fólk notast við það sem það þekkir.

lífsskilyrði og umhverfi.¹² Veruhátturinn byggir að miklu leyti á minningum hvers og eins og það er deginum ljósara að matur getur kallað fram sterkar minningar eins og Warren Belasco sýndi fram á þegar hann gerði tilraun á hópi nemanda sinna og bað þá um að skrifa niður minningar tengdar mat. Flestir nemandanna völdu sterkar æskuminningar og í mörgum tilvikum þurftu þeir ekki einu sinni að bragða viðkomandi mat heldur nægði einungis að rifja upp bragðið til að ferðast aftur í tíma og rúmi.¹³ Viðmælendur mínir fengu margir hverjir vatn í munninn þegar ræddir voru rabarbaragrautar, hjónabandssælur og sykraður rabarbari. Þeir hurfu aftur til bernskuáranna með hjálp minninga.

Bæði veruháttur og minningar hafa gífurlega mótandi áhrif og segja oft til um þróun og þroska einstaklinga. Það umhverfi sem við öllumst upp í mótum okkur í barnæsku rétt eins og minningarnar um sama umhverfi móta okkur seinna á lífsleiðinni. Eitt af því sem getur setið eftir í minninu eru gjörningar sem einstaklingar verða vitni að, til dæmis í eldhúsinu. Síendurteknar gjörðir geta síast inn í undirmeðvitund þeirra sem fylgjast með gjörningnum. Barbara Kirshenblatt-Gimblett líkir matreiðslu í eldhúsi við sviðsframkomu, það sé farið eftir handriti (uppskrift), hreyfingar eru þaulreyndar, sérstök áhöld eru notuð og hráefni er sett saman samkvæmt forskrift.¹⁴

Þessi hugtök koma að góðum notum í rannsókn minni þar sem þau geta sýnt fram á hvernig rabarbarinn hefur verið nýttur kynslóð eftir kynslóð og hvernig notkun hans hefur þróast og endurnýjast.

Viðmælendur

Það kom sér vel að allir viðmælendur mínir höfðu mikinn áhuga á rannsókn minni og vildu ólmir taka þátt. Allar konurnar áttu það sameiginlegt að hafa alist upp við notkun rabarbara á sínum æskuheimilum og hafa sjálfar nýtt hann í matargerð seinna meir. Ég ákvað upphaflega að taka viðtal við þrjár konur, móður mína og vinkonu hennar ásamt því að ræða við samnemanda minn úr þjóðfræðinni. Fjórði viðmælandinn bættist svo í hópinn, aðallega vegna ungs aldur hennar, en ég vildi hafa breiðari aldurshóp. Fimmti viðmælandi minn er móðir þess fjórða og þótti mér það mikill fengur að geta tekið viðtal við þessar mæðgur og skoðað hvað þær áttu sameiginlegt í notkun sinni á rabarbara og einnig hvað var ólíkt. Með því gat ég varpað nokkru ljósi á það hvernig uppskriftir breytast og þróast með nýrri kynslóð. Í lokin bættist við símaviðtal við eiganda

¹² Davíð Kristinsson. „Inngangur“. Bls. 8.

¹³ Belasco. *Food*. Bls. 25-37.

¹⁴ Kirshenblatt-Gimblett. „Playing to the senses“. Bls. 1.

ferðaþjónustu á Vestfjörðum sem sérhæfir sig í menningartengdum ferðum og viðburðum.

Fyrsti viðmælandi minn var Ingibjörg Björgvinsdóttir frá Skagaströnd en hún er móðir mín. Hún fæddist árið 1946 í Borgarnesi og ólst upp á Akureyri. Hún flutti til Noregs með fjölskyldu sinni og bjó í eitt ár í Osló á unglingsárum, sneri þangað aftur um tvítugt og bjó þar í rúmlega þrjú ár. Hún hefur um árabíl verið búsett á Skagaströnd. Ég valdi hana sem fyrsta viðmælanda þar sem margar af þeim minningum sem hún rifjar upp tengdar matseld eru minningar sem ég tengist sjálf. Ingibjörg er heimavinnandi húsmóðir sem hefur nýtt rabarbara töluvert í matseld.

Næsti viðmælandi minn var Hrafnhildur Jóhannsdóttir. Hún er fædd árið 1944 á Skagaströnd og hefur búið þar alla sína ævi. Hún er heimavinnandi húsmóðir og góð vinkona Ingibjargar og hefur líkt og Ingibjörg töluverða reynslu af notkun rabarbara í matargerð. Hún hefur alla tíð haft mikinn áhuga á matargerð og hefur mjög gaman af því að prufa sig áfram og því þótti mér hún vera forvitnilegur viðmælandi.

Þriðji viðmælandi minn var Ragnheiður Jósúadóttir, fædd árið 1951 í Reykjavík. Ragnheiður er samnemandi minn í þjóðfræði og höfum við rætt mikið áður um mat og matarmenningu og þá sérstaklega nýtingu á ýmsum hráefnum. Ragnheiður hefur gaman af því að skoða gamla matarmenningu og þykir mikilvægt að læra um gamla siði. Ragnheiður hefur mikinn áhuga á rabarbara, sögu hans og notkun, og því þótti mér tilvalið að ræða við hana.

Fjórði viðmælandi minn var Kristína Róbertsdóttir Berman, textíl- og leikmyndahönnuður. Hún er fædd í Reykjavík árið 1978. Hún ólst að stórum hluta upp í Kanada, faðir hennar er kanadískur, en býr nú í Reykjavík á veturna og dvelur um sumur á Siglufirði. Hún vinnur meira og minna í sjálfstæðum verkefnum, við leikmynda og búningahönnun, fatahönnun auk alls kyns textílvinnu. Kristína hefur ríkan áhuga á matreiðslu og þykir mjög mikilvægt að rækta eins mikið af sínum eigin mat og mögulegt er. Hún hefur tileinkað sér töluverðan fróðleik um rabarbara frá móður sinni, Ingigerði, en hún er einmitt fimmti viðmælandinn minn.

Ingigerður Guðbjörnsdóttir er fædd árið 1951 í Kjósinni og hefur búið stóran hluta ævi sinnar í Kanada þar sem hún er gift kanadískum manni. Hún starfar sem ljósmóðir og hefur gert í fjöldamörg ár. Ingigerður er uppalin í sveit og hefur mikla tengingu við rabarbara þar sem hann var ræktaður og mikið nýttur á hennar æskuheimili. Ingigerður sankaði að sér töluverðum fróðleik frá móður sinni og því þótti mér tilvalið að taka viðtal við hana og Kristínu dóttur hennar í sitt hvoru lagi þar sem ég taldi þarna vera

kjörið tækifæri á að kynna mér hvernig uppskriftir og notkun rabarbara breytast kynslóða á milli og einnig var ég forvitin hvort um væri að ræða sömu áherslur í matargerð hjá þeim mæðgum.

Sjötti og síðasti viðmælandi minn var Halldór Halldórsson frá Ögri við Ísafjarðardjúp. Hann er fæddur 1964 og búsettur á Ísafirði þar sem hann starfaði áður við sjúkraflutninga. Hann rekur nú ferðapjónustuna Ögur ásamt systkinum sínum. Systkinin hafa vakið upp gamla hefð í Ögri en það eru grautarböllin svokölluðu sem tíðkuðust snemma á 20. öld. Þar sem rabarbaragrautur kemur mikið við sögu á þessum böllum fannst mér tilvalið að tala við Halldór og fá nánari lýsingu á böllunum.

Eins og áður var getið þá valdi ég þessar konur þar sem þær höfðu sýnt þessari rannsókn áhuga og höfðu sagt mér frá því hvernig þær nýttu rabarbarann. Mér fannst lýsingarnar skemmtilegar og bað því konurnar um að taka þátt í rannsókninni. Ég er í miklu sambandi við bæði Kristínu og Ingigerði og höfðu þær báðar sagt mér frá hvernig þær nýta rabarbarann og fannst mér það passa svo vel að taka viðtal við þessar mæðgur. Eins og Hrafnhildur segir í viðtalinu skiptu karlmenn sér ekki mikið af eldamenskunni heima fyrir og þess þá heldur því sem var verið að rækta í garðinum þegar hún var að alast upp og jafnvel síðar, þegar hún var að hefja sinn búskap. Hún segir frá að hvorki afar né feður hafi gengið í húsverkin og ekki hafi verið venja að þeir gerðu slíkt.¹⁵ Þetta kemur heim og saman við þá aðgreiningu sem Jonas Frykman talar um, sem tíðkaðist á heimilum og segir frá því hvernig konur sáu um heimilisstörfin en karlmenn sáu um hluti sem voru fyrir utan heimilið eins og að afla tekna fyrir heimilið. Húsverk, þrif og eldamennska féllu langoftast í hlut kvenna á heimilum.¹⁶ Luce Giard tekur í sama streng og bendir á að þó margt hafi breyst til hins betra virðast margir karlmenn ennþá ekki hafa mikinn áhuga á daglegum eldhússtörfum. Hún vísar í könnun sem greindi frá því að karlmenn undir 45 ára aldri hefðu töluvert meiri áhuga á eldamenskunni en þeir sem eldri voru en að sama skapi vildu þeir frekar elda veislumáltíðir og dýra rétti, hversdagsleikinn höfðaði ekki til þeirra.¹⁷ Út frá niðurstöðum Frykman og Giard mætti telja það eðlilegt að viðmælendur mínir, sem nær allir eru komnir vel yfir miðjan aldur, séu kvenkyns þar sem eldamennska og matargerð var aðallega framkvæmd af kvenþjóðinni þegar þær voru að stíga sín fyrstu spor í eldhúsinu.

¹⁵ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Hrafnhildi Jóhannesdóttur 20. ágúst 2011. Bls. 11.

¹⁶ Frykman og Löfgren. *Cultural Builders*. Bls. 101-106.

¹⁷ de Certeau, Giard og Mayol. *The Practice of Everyday Life*. Bls. 218-219.

Það er auk þess mikil bót í máli ef viðmælandinn deilir þekkingu sinni með glöðu geði og eins og sjá má í þessari rannsókn var ég einstaklega heppin að því leyti að allir mínir viðmælendur sýndu efninu mikinn áhuga og deildu fróðleik sínum af miklu örlæti.

Í fyrsta hluta ræði ég um þá hefð sem skapast hefur í kringum rabarbarann í íslenskri matargerð. Ég fjalla um mismunandi hefðir sem fólk hefur haldið í gegnum áratugina en einnig gamla siði er lagst hafa af en hafa síðan verið endurvaktir. Að lokum fjalla ég um leitina að hefðinni, hvernig fólk skapar sínar eigin hefðir tengdar rabarbaranum og hvernig þær hefðir eiga sér oft hliðstæðu í fyrri kynslóðum.

Í öðrum hluta skoða ég minningar tengdar rabarbara og matreiðslu hans. Þar kanna ég hvort viðmælendur mínir eigi einhverjar mataminnningar tengdar rabarbaranum og hvernig þær minningar hafa áhrif á matargerð viðmælendanna í dag.

Í þriðja hluta fjalla ég um uppskriftir og kanna hvernig þær geta flust kynslóða á milli ásamt því hvernig nytsamlegar aðferðir í eldhúsinu lærast oftar en ekki ómeðvitað. Ég kanna gamlar rabarbarauppskriftir og ber þær saman við þær sem nýrri eru, kanna breytingar á innihaldi ásamt nýjum áherslum í matargerð. Að lokum rannsaka ég þá matreiðsluþekkingu sem flust hefur á milli mæðgnanna Ingigerðar Guðbjörnsdóttur og Kristínu R. Berman. Ég skoða þannig hvernig Kristína hefur meðtekið þekkingu móður sinnar, aðlagð hana að sínum smekk og haldið rabarbaranum við.

1. Hefð í matagerð

Matargerð samanstendur af réttum hráefnum og réttri notkun þeirra. Matreiðslubækurnar *Einfalt matreiðslukver fyrir heldri manna húsfreyjur* eftir Magnús Stephensen sem kom út árið 1800 og *Ný Matreiðslubók ásamt ávísun um litun, þvott o.fl.* eftir Þóru Andreu Nikólínu Jónsdóttur sem kom út árið 1858 eiga það báðar sameiginlegt að hlutföll og innihald í uppskriftum eru í samfelldum texta og innihalda þessar uppskriftarbækur engar uppskriftir um rabarbara. *Kvennafræðarinn* eftir Elínu Briem kom svo út árið 1891 og innihélt nokkrar rabarbarauppskriftir og er það fyrsta íslenska matreiðslubókin sem inniheldur slíkar uppskriftir. Fram að upphafi 20. aldar var ekki úr mörgum matreiðslubókum að velja fyrir íslenskan almenning en árið 1915 kom út ritið *Matreiðslubók fyrir ríka og fátæka* og var markmiðið með þeirri bók að ná til almennings á Íslandi.¹⁸ Fram að því má ætla að Íslendingar hafi að mestu notast við uppskriftir úr munnlegri geymd og þó að matreiðslubækur hafi rutt sér til rúms í íslenskri matarmenningu er líklegt að uppskriftir, sem bárust manna á milli og fram eftir kynslóðum, hafi haldið áfram að blómstra. Við notum oft uppskriftir sem við þekkjum og notum þær aftur og aftur, þó við breytum þeim örlítið með tímanum og setjum okkar eigið bragð á matinn. Það hráefni sem notað er til matargerðar breytist eðlilega með tíð og tíma en áður var megin uppistaðan í íslenskri matargerð það hráefni sem næst var hendi, eitthvað sem auðvelt var að nálgast og nóg var af. Virginie Amilien segir frá því í grein sinni „A taste of authenticity“ að norsk matargerð á 19. öld hafi mest megnis samanstaðið af því hráefni sem næst var hendi.¹⁹ Ætla má að það sama hafi verið uppá teningnum á Íslandi á þessum tíma, að hráefni í íslenskri matargerð hafi verið háð uppskeru og því sem landið gaf af sér.²⁰ Rabarbarinn er gott dæmi um hráefni sem auðvelt var að nálgast og nýta mátti á marga mismunandi vegu. Hann var þó aðallega nýttur í margs konar sætmeti eins og sultur.

Það getur verið gott að notast við hráefni sem auðvelt er að nálgast og kostar ekki mikið. Rabarbarinn er að þessu leyti mjög hentugt hráefni. Hann er harðgerð planta sem vex víða og dafnar vel í íslenskri veðráttu. Rabarbarinn hefur verið nýttur í matargerð á Íslandi í yfir hundrað ár og hefur náð að festa sig vel í íslenskri matarmenningu. Notkun hans hefur breyst að einhverju leyti, sumar uppskriftir fallið í gleymsku, aðrar komið í

¹⁸ Hallgerður Gísladóttir. *Íslensk matarhefð*. Bls. 33-49.

¹⁹ Amilien. „A taste of authenticity“. Bls. 214.

²⁰ Jónas Jónasson. *Íslenskir þjóðhættir*. Bls. 34-55.

staðinn og í sumum tilfellum hafa gömlu uppskriftirnar litið aftur dagsins ljós eins og sagt er frá í *Matreiðslubókinni* eftir Jóninu Sigurðardóttur sem gefin var út 1943. Þar segir Jóninna frá niðursoðnum rabarbaraperum eða tröllasúruperum, hvernig þær eru lagaðar og svo geymdar.²¹ Þessi uppskrift hefur verið birt aftur þar sem hana má finna, ásamt mynd, í tímaritinu *Gestgjafanum* sem kom út sumarið 2009.²² Endurvakning rabarbarans mætti tengja við fortíðarþrá líkt og Arjun Appadurai bendir á varðandi indverskar matreiðslubækur, að margar þeirra séu gefnar út með áherslu á nostalgíu og liðna tíð.²³ Gamlar uppskriftir eru dregnar upp úr skúffum en nostalgían er ekki alls ríkjandi því mikil tilraunastarfsemi fylgir einnig. Rabarbarinn, sem áður var nýttur á frekar takmarkaðan máta, öðlast nýja möguleika og notkunin tekur breytingum. Aðferðir við vinnslu rabarbara koma, fara og breytast í takt við tíðaranda samfélagsins.

Örlög uppskrifta, hvort þær falla í gleymsku eða lifa góðu lífi, er oftast en ekki undir straumum samfélagsins komið. Hvort notkun hráefnis eða uppskriftar fellur í gleymsku eða dafnar í matarmenningu veltur á okkur. Það mætti því segja að uppskrift sem er við það að falla í gleymsku geti orðið að matarhefð ef samfélagið telur hana vera þess virði að geyma. Eins og sjá má hér að ofan mætti kalla hefðina tilbúning úr því sem gamalt er og er að falla í gleymsku og við viljum upphefja. Einnig er rætt um að hefðin sé mótsagnakennd, hún geti bæði verið breytileg og á sífeldri hreyfingu ásamt því að vera afmörkuð og föst í formi. Hin mikla endurvakning á rabarbaranum sem átt hefur sér stað á Íslandi síðustu ár er gott dæmi um þessa mótsögn, gamlar uppskriftir eru dregnar fram í dagsljósið og gamlir siðir endurvaktir og hefðin varðveitt en að sama skapi er sífelld þróun á notkun rabarbarans og sumir þessara gömlu siða ganga í gegnum endurnýjun. Gamla rabarbarasultan deilir nú hilluplássi með rabarbarakaramellu og rabarbaragosdrykk svo fátt eitt sé nefnt.

Ekki er vitað með vissu hvenær rabarbarinn kom til Íslands en Hallgerður Gísladóttir segir í bók sinni *Íslensk matarhefð* að hann hafi fyrst verið ræktaður hér á landi um miðja 19. öld og hafi smám saman breiðst um landið þar til að næstum hvert sveitaheimili hafði aðgang að rabarbara.²⁴ Einn heimildarmaður Þjóðháttardeildar tekur það hins vegar fram í svari spurningalista um grænmetisrækt á Íslandi að rabarbarinn hafi líklegast komið til landsins í kringum 1918. Þar tekur hann fram hversu vel

²¹ Jóninna Sigurðardóttir. *Matreiðslubók*. Bls. 151. (Hægt að skoða aðferð og uppskrift í viðauka).

²² Hanna Ingibjörg Arnardóttir og Sigríður Björk Bragadóttir. „Rabarbari núna“. Bls. 15. (Hægt að skoða uppskrift í viðauka).

²³ Appadurai. „How to Make a National Cuisine“. Bls. 17.

²⁴ Hallgerður Gísladóttir. *Íslensk matarhefð*. Bls. 303.

rabarbaranum var tekið um allt land og hvað húsmæður voru iðnar við að nýta hann.²⁵ Rabarbarann var hægt að nýta í svo margt að hann festi sig fljótlega í sessi í íslenskri matarmenningu. Hann var bragðgóður og þótti gott að nýta hann í ýmislegt sætmeti eins og sultur, bakstur, ábætisrétti og fleira. Fólk ólst upp við þessa rétti kynslóð fram af kynslóð. Þar sem rabarbarinn er enn nýttur á marga vegu í dag má líta svo á að fólki hafi fundist þess virði að halda í þessar matarhefðir á meðan aðrar hafa glatast eins og til dæmis njólagrauturinn.²⁶ Þróun í matargerð og matarhefð ræðst af því hvað fólk telur mikilvægast að halda upp á.

1.1 Haldið í hefðir

Veruháttur Bourdieu birtist ljóslifandi þegar við skoðum hvernig þekking og reynsla af matargerð síast inn í fólk frá unga aldri en umhverfi þeirra og aðstæður móta einstaklingana frá byrjun. Hinar óskráðu reglur samfélagsins ná samt að smeygja sér inn í undirmeðvitundina og festast þar. Segja má að það sama eigi við þegar einstaklingar alast upp við hvernig nýta beri ýmsar afurðir eins og rabarbara í matargerð. Þekkingin um hvernig best sé að nýta afurðina flyst manna á milli en umhverfið og samfélagið móta síðan hvernig við matreiðum og nýtum hráefnið. Það er mikilvægt fyrir þá sem vilja tileinka sér vitneskju um nýtingu rabarbarans að fylgjast með frá byrjun til enda. Ingigerður Guðbjörnsdóttir segir frá því hvernig rabarbarinn var nýttur í hennar æsku:

Hann var aðalega nýttur í sultur, hann var sykraður og settur á flöskur, svo var hann að einhverju leiti notaður í kökur í staðinn fyrir rúsínur, við gerðum ýmsar tilraunir með hann líka en við áttum ekki mikið af svona gamaldags uppskriftum. En mamma gerði það mjög mikið, við notuðum hann í grauta. Mamma hafði heyrt um bökur hún prófaði sig áfram og bjó til svona með haframjöli og með rababara á milli laganna og svo var hann aftur notaður í þekktustu böku á Íslandi og þar er hérna hjónabandssæla. Það er mikið bökuð hjónabandssæla hérna hjá mér.

Ingerður segir frá því síðar í viðtalinu að hún nýti rabarbarann á svipaðan hátt og gert var á hennar heimili þegar hún var ung. Hún minnst sérstaklega á rabarbaraperurnar sem eru neðst á stilknum, hvernig þær voru soðnar niður, sykraðar og settar á flöskur. Ingigerður ræðir um hvernig þær voru borðaðar með ábrystum og að hún geri það sama í dag, því hún kunnir mjög að meta perurnar og vildi viðhalda þessari þekkingu í sínum búskap.²⁷ Við lærum af okkar nánasta umhverfi með því að fylgjast með meðvitað og ómeðvitað hvað er verið að gera í kringum okkur. Endurtekingar í matargerð verða hluti af lífi

²⁵ ÞP 10822 KvK f. 1908 Rángarvallarsýsla.

²⁶ Jóninna Sigurðardóttir. *Matreiðslubók*. Bls. 29 (Sjá má uppskrift af njólagraut í viðauka).

²⁷ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingigerði Guðbjörnsdóttur 1. júní 2012. Bls. 1 og 3.

einstaklings og því er það honum eðlilegt að samlagast og styðjast við þá matagerð sem hefur verið sífellt endurtekin í uppveiti hans. Hrafnhildur Jóhannsdóttir tekur fram að uppskriftin hennar að sultunni sé afskaplega svipuð og hjá móður sinni:

Ég hef svona aðeins farið til baka með sykurinn en ekki samt mjög mikið neitt, ekki alveg verið með kíló á móti kíló en svona hátt í það. Þannig að það er eini munurinn sem ég geri, hitt er alveg eins, auðvitað veit ég að sumir gera það nú í dag en ég er kannski bara svona vön en ég veit það ekki. Ég hef ekki farið til baka með sykurinn. Þó ég, eins og ég segi, noti sultu ekki ógurlega mikið þá vil ég hafa hana alveg pottþétta og hún verði ekki ónýt eða neitt svoleiðis.²⁸

Þó að Hrafnhildur geri sultuna að miklu leyti eins og móðir hennar forðum hefur hún samt reynt að aðlaga aðferðina að breyttum matarvenjum og áherslum í matargerð. Breytingarnar snúast aðallega um sykurmagn sultunnar en gamlar venjur eru lífsseigar og viðkennir Hrafnhildur að sykurmagnið sé enn mikið.

Hver og einn einstaklingur býr við stöðuga kennslu í uppvextinum um hvernig hægt sé að gera hluti og eftir sífelldar endurtekingar fer hann að nýta sér þekkinguna þegar á þarf að halda. Þar sem rabarbarinn hefur verið hluti af lífi viðmælanda míns í áratugi og nýting hans í mat og bakstur þótt sjálf sögð verður hann það áfram. Í bókinni *Remembrance of Repasts* fjallar David Sutton um hvernig endurtekingar séu lykilatriði til þess að viðhalda hefðinni og bein þátttaka í matargerð sé mikilvæg.²⁹ Dóttir sem fylgist með móður búa til rabarbarasultu margsinis í gegnum árin drekkur í sig þekkinguna ómeðvitað. Fróðleikurinn flyst ekki bara yfir heldur umbreytist með munnlegri geymd. Dóttirin lærir með því að framkvæma hlutina sem móðir hennar gerði eins og Giard lýsir í bókinni *The Practice of Everyday Life*.³⁰ Með því að fylgjast beint og óbeint með móður sinni í matargerð öðlaðist hún færni og þekkingu sem kom að góðum notum við hennar eigin eldamennsku.

Ragnheiður og Hrafnhildur fylgdust með á æskuárum sínum bæði beint og óbeint.³¹ Hrafnhildur kenndi síðan dóttur sinni og barnabörnum nýtingu rabarbarans og gaf þeim fjölskylduuppskriftina svo að hefðin myndi ekki glatast heldur lifa áfram. Hún vonar að fjölskylda hennar haldi áfram að nota þessa uppskrift og viðhaldi þannig

²⁸ Aðalheiður M. Steindórsdóttir viðtal við Hrafnhildi Jóhannsdóttur 20. ágúst 2011. Bls. 6.

²⁹ Sutton. *Remembrance of Repasts*. Bls. 134-135.

³⁰ de Certeau, Giard, Mayol. *The Practice of Everyday of Life*. Bls. 200.

³¹ Með „óbeint“ á ég við þær endurtekingar á nýtingu rabarbarans sem þær upplifðu. Þrátt fyrir að hafa ekki tekið beinan þátt þá var verið að vinna að nýtingu hans í kringum þær á uppvaxtarárum þeirra og því hafa þær upplifað þetta ár eftir ár.

hefðinni.³² Þar sem þær eiga báðar góðar minningar um rabarbara finnst þeim mikilvægt að hefðin lifi áfram.

1.2 Gamlar hefðir lifna við

Hefðir eiga það til að myndast ef gamlir siðir eða athafnir eru við það að falla í gleysku. Ekki má gera ráð fyrir að hægt sé að viðhalda öllu úr fortíðinni, hvort sem það tengist mat eða einhverju öðru. Það eru einstaklingar og hópar samfélagsins sem ákveða hvað er vert að halda í og hvað ekki. Hins vegar kemur stundum fyrir að einhver tekur upp á því að vekja upp gamla siði sem fallið hafa í gleysku en þeim finnst mikilvægt að halda á lofti. Þetta passar vel við það sem Hobsbawm hefur benti á, að hefðir verði til þegar fólk byggir á fortíðinni til að mynda tengingu við nútímann í gegnum varðveislu.³³ Þar má nefna grautarböll, en þau voru haldin vestur á Ströndum á árum áður. Á þeim böllum var alltaf boðið uppá graut að dansi loknum. Ragnheiður segir frá því að hjónin á Ögri hafi endurvakið þennan gamla sið. Þar var seldur rabarbaragrautur og segir hún frá því hvernig hefðin var:

Þetta var á þeim tímum sem fólk fór snemma á ballið, það var sem sagt eftir vinnu um átta til níu og það var bara dansað og það bara stefnt að því að komast heim í fjósið. Það var því dansað alla nóttina. Þetta voru böll einu sinni til tvisvar á ári og ég veit að það var í Djúpinu og það var líka í Árneshrepp á Ströndum, Trékyllisvíkinni það voru líka grautaböll þar. Og svona til þess að fólk fengi nú eitthvað að borða þá var sem sagt eldaður rabarbaragrautur og það var hafður rjómi út á. Og í Ögri var það þannig að eldhúsið var í kjallaranum og þá voru grautarnir réttir út um gluggann. Það kostaði svo og svo mikið að kaupa sér graut og það var allavega boðið upp á.³⁴

Seldir voru grautar fyrir fólk á þessum böllum svo að það færi ekki svangt heim. Með tímanum dó hefðin út en hjónin í Ögri ákváðu að endurvekja þessa gömlu hefð í kringum síðustu aldamót. Með því að fá sér smá graut á balli fékk fólk tækifæri til þess að upplifa hluta af fortíðinni. Þessi athöfn hefur þó væntanlega ekki sama gildi í dag og hún hafði áður, þar sem grauturinn átti að seðja sárasta hungrið svo að fólk gæti komist beint til vinnu sinnar. Preston-Werner gerir löngunina til þess að upplifa horfna tíma að umfjöllunarefni í grein sinni „Gallo Pinto in Costa Rican Foodways”. Þar kemur fram að matur sem áður var hversdagslegur er oft ekki metinn að verðleikum fyrr en síðar. Þegar fólk smakkar matinn löngu seinna fyllist það nostalgíu við upplifunina og maturinn fær

³² Aðalheiður M. Steindórsdóttir viðtal við Hrafnhildi Jóhannsdóttur 20. ágúst 2011. Bls. 5.

³³ Hobsbawm. *The Invention of Tradition*. Bls. 1-12.

³⁴ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ragnheiði Jósúadóttur 12. desember 2011. Bls. 8.

sérstaka þýðingu í huga þess.³⁵ Staðgengill Marcel Prousts, söguhetjan Swann, færðist aftur í tíma og rúmi við að bragða magðalenuköku og aðeins einn munnbiti var nóg til að fylla hug hans af minningum um gamla sveitaborpið sem hann ólst upp í og kaffitíma á sunnudagseftirmiðdögum. Kakan blandaðist við heitan tesopann í munni Swann og æskuminningar hans lifnuðu sterklega við, smáborpið Combray í Frakklandi birtist ljóslifandi fyrir augum Swann, allar götur, krókar og kimar, íbúar þess og hús. Allt þetta upplifir Swann á augabragði, einungis við að bragða kökuna.³⁶ Margir sem sækja grautarböllin upplifa eflaust svipaðar kenndir og Swann, einn munnbiti af graut er nóg til að vekja upp ljúfsárar endurminningar og þá sérstaklega ef langt er síðan rabarbaragrautur var síðast smakkaður. Einnig er mögulegt að þeir sem hafa ekki smakkað grautinn áður myndi þarna ákveðnar minningar og muni tengja rabarbaragraut við þennan ákveðna stað og tíma þegar hann er smakkaður aftur seinna meir.

Í umfjöllun fréttablaðsins *BB* eru grautarböllum gerð góð skil og meðal annars minnst á að húsið hafi verið reist í kringum 1926 og að grautarböllin séu að minnsta kosti jafngömul húsinu. Það þekktist ekki á mörgum stöðum að selja rabarbaragrauta og því þótti eflaust sérstakt að geta fengið graut að loknum dansi. Það voru bræðurnir Halldór og Leifur ásamt konum sínum sem vöktu upp þessa hefð aftur í kringum árið 2000 og hafa þau meðal annars verið kölluð bátaböll þar sem engir vegir liggja að Ögri en hægt er að komast þangað á bát.³⁷

Með því að vekja upp gamla hætti sem nú hafa að mestu leyti fallið í gleysku má segja fólk sé að sækjast eftir ljóma fortíðar. Gamlar matarvenjur sem og gamlir dansar og siðir stuðla að því að viðhalda þessari þrá eftir heiminum eins og hann var. Hvort sem það er tíska liðinnar aldar eða einföld uppskrift úr heftinu hennar langömmu, birtist fortíðarþráin á marga og mismunandi vegu enda eru áhugi á gömlum venjum og afturhvarf til fyrri tíma hugarástand sem er alltaf viðloðandi. Sókn fólks í að viðhalda gömlum siðum gengur mislangt, stundum er látið nægja að halda böll að gömlum sið og stíga gamla dansa en margir vilja ganga enn lengra og notast við sömu uppskriftir og voru notaðar hér á árum áður. Valdimar Tr. Hafstein hefur rætt hugtakið *menningararfur* og benti á mikla aukningu á notkun þessa hugtaks á síðustu áratugum. Hann bendir á að fyrir mörgum sé menningararfur eitthvað gamalt og heilagt sem sé í útrýmingarhættu og verði að hlúa að, vernda og halda óbreyttu og óspilltu. Valdimar mælir gegn svona

³⁵ Preston-Werner, „Gallo Pinto in Costa Rican Foodways“. Bls. 13.

³⁶ Belasco. *Food*. Bls. 25.

³⁷ „Endurvakin Ögurböll með rabarbaragraut og rjóma“. <http://www.bb.is/?pageid=26&NewsID=73027>. Síðast skoðað 18. desember 2011.

varðveislu og hvetur þá sem að vinna með menningararf að líta á hann sem lifandi fyrirbæri sem sé breytilegt og ekki fastmótað.³⁸

Grautarböllin á Ögri eru gott dæmi um lifandi menningararf þar sem hefðin er heiðruð og menningararfinum er haldið á lífi en hann ekki njörvaður niður. Áður fyrr fengu ballgestir grautaruskál með rjóma í lok ballsins en á nýju grautarböllunum er hægt að fá graut hvenær sem er á meðan ballið endist. Halldór og heimilisfólkið á Ögri líta á rabarbarann sem rauða þráðinn í þessari hefð og eru óhrædd við að endurtúlka hefðina.³⁹

Ferðapjónustan sem Halldór og fjölskylda reka er menningartengd og sögu Ögurs er gerð góð skil og þá sérstaklega grautarböllunum.⁴⁰ Endurvakning þeirra á böllunum snýst ekki bara um varðveislu menningararfs heldur einnig leit að hefð sem áður var en hefur lagst af. Sú staðreynd að grautarböllin í dag eru ekki nákvæmlega eins og grautarböllin fyrir um 80 árum sýnir það að þessi menningararfur blómstrar einmitt vegna breytinga og þróunar.

1.3 Leitin að hefðinni

Vitneskjan um gamla og rótgróna siði sem fallið hafa í gleymsku kallar oft fram þrá til endurvekja þá. Minningin um bragð æskunnar kallar oft fram sterk viðbrögð, þó að langur tími sé liðinn. Kristína Róbertsdóttir Berman segir frá því að hún hafi ekki haft áhuga á að nýta rabarbarann fyrr en hún var orðin fullorðin og velti því ekkert sérstaklega fyrir sér á uppvaxtarárunum hvernig móðir hennar sýslaði með hann. Það var ekki fyrr en hún var komin með sína eigin fjölskyldu að áhugi hennar á nýtingu rabarbara kviknaði. Kristínu fer þá að langa til þess að narta í fortíðina og leitast eftir því að gera kökuna sem Ingigerður móðir hennar gerði svo iðulega:

Þetta er sko, ég hef aldrei fengið eiginlega uppskrift frá henni en ég hef prófað mig áfram með að finna bragðið, þú veist, sem ég kannaðist við. ... ég prófa uppskriftir og prófa mig svo áfram og svo finn ég jú svona gerði hún hana en svo þegar ég er búin að finna þá breyti ég því. Ég er farin að setja epli út í og eitthvað breyta því svolítið.⁴¹

Kristína hefur fylgst með móður sinni í eldhúsinu og meðtekið aðferðir hennar bæði beint og óbeint og notar þær í leit sinni að bragði barnæskunnar. Hún telur sig ekki beinlínis nota uppskrift móður sinnar en áhrif og anda Ingigerðar má glögglega greina.

³⁸ Valdimar Tr. Hafstein. „Menningararfur“. Bls. 313-328.

³⁹ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Halldór Halldórsson. 11. júlí 2012. Bls. 1-3.

⁴⁰ NAT. http://www.nat.is/travelguide/ahugav_st_ogur.htm. Síðast skoðað 11. júlí 2012.

⁴¹ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Kristínu Róbertsdóttir Berman. 11. nóvember 2011. Bls. 1.

Móðir Kristínu, Ingigerður Guðbjörnsdóttir, segir að börnin hennar hafi ekki haft mikinn áhuga á rabarbaranum þegar þau voru að alast upp en þau borðuðu hann og hún talar um að hún hafi ætíð nýtt hann vel. Hún tekur það sérstaklega fram að Hjónabandssælan hafi oft verið á borðum hjá sér.⁴² Það þarf því engann að undra að Kristína hafi spreytt sig á Hjónabandssælubakstri þegar hún fór sjálf að búa.

Kristína hefur skapað hefðina með því að styðjast við uppskrift móður sinnar af Hjónabandssælu þar sem uppskriftin er ekki nákvæmlega sú sama og hjá Ingigerði og aðferðin einnig frábrugðin. Eins og Kapchan talar um mun gjörningur aldrei verða endurleikinn á nákvæmlega sama hátt og frumflutningurinn. „Performansinn“ eða sviðslistin verður ekki sá sami heldur tekur hann stökkbreytingu.⁴³ Richard Schechner tekur í sama streng og Kapchan með hugtakinu, "Restored Behaviour" eða endursköpuð hegðun, en það lýsir því þegar daglegar athafnir eru endurteknar hvað eftir annað að þær eru orðnar hluti af hegðun einstaklingsins. Lesa má um þetta hugtak í bókinni *Performance Studies*.⁴⁴ Það má heimfæra þessa kenningu Kapchans og kenningu Kaprow upp á matargerð að því leyti að uppskrift sem gengur manna á milli mun aldrei gefa af sér nákvæmlega sama rétt þar sem of margar breytur eru til staðar. Minningar fólks um gamla rétti stangast oft á við útkomuna þegar að rétturinn hefur verið gerður.

⁴² Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingigerði Guðbjörnsdóttir. 1. júní 2012. Bls. 1-4.

⁴³ Kapchan. „Performance“. Bls. 122-124.

⁴⁴ Schechner. *Performance Studies*. Bls. 29.

2. Minningar

Flestir eiga sér einhverjar minningar tengdar mat og í mörgum tilvikum þarf ekki annað en að hugsa um matinn til að minningin um bragðið komi fram á tunguna. Minningar af þessum toga geta í senn verið góðar eða slæmar en jafnvel minningar af verri sortinni geta rifjað upp aðrar sem hlýja okkur um hjartarætur. Minningin um rabarbarasúpuna í sumarbúðunum á Hólavatni í Eyjafirði er mér sérstaklega kær því ef ég hugsa um súpuna þá hverf ég aftur um 25 ár og minnst dvalar minnar með hlýju. Þessa súpu fékk ég hvergi annars staðar en á Hólavatni og því skipar hún mikilvægan sess meðal matarminninga minna.

Í einni tilraun með nemendum sínum bað Belasco þá um að skrásetja minningar tengdar mat. Margir tiltóku minningar úr barnæsku og kom þá berlega í ljós hvernig nostalgían magnaðist þegar þeir rifjuðu upp hvenær þeir fengu tiltekinn mat og við hvaða aðstaður. Með því að deila minningum sínum á þennan hátt vörpuðu nemendurnir ljósi á hlutverk matar við sköpun sjálfsmyndar og hvernig minningar hreiðra um sig í öllum líkamanum. Belasco heldur því fram að minningar tengdar mat hjálpi fólki að skilgreina sig, fólk er það sem það borðar og minning um matinn sem það borðaði getur tengt fólkið sterkari böndum við fortíðina.⁴⁵

Þegar hver og einn smakkar mat sem tengir hann við fortíðina streyma fram minningar sem honum finnast þess virði að halda í, því að þær geta veitt ánægju og eru hluti af einstaklingnum. Kvikmyndin *Avalon* eftir Barry Levinson segir frá gyðingafjölskyldu sem flyst til Baltimore í Bandaríkjunum um aldamótin 1900 en þar kemur glögggt fram hvað matur og máltíðir skipa stóran sess í lífi ættarinnar. Fjölskyldan safnast saman á tyllidögum eins og á Þakkargjörðardeginum og verður tengingin við gamla landið enn sterkari þegar kynslóðirnar koma saman og njóta kræsinganna. Gamlar minningar streyma fram og fortíðin lifnar við.⁴⁶ Gamlar og góðar uppskriftir geta þannig fært okkur til í tíma og rúmi og við verðum ung á ný við það eitt að smakka gamalkunnan rétt líkt og matarkunstnerinn Anton Ego gerir þegar hann smakkar grænmetiskássuna *ratatouille* í samnefndri teiknimynd Brad Bird frá 2007. Við fyrsta munnbita breytist hinn aldraði og bitri Ego í smástrák sem bíður eftir að móðir hans beri kvöldmatinn á borð og minningin yljár honum um hjartarætur.⁴⁷ Þetta hjartnæma atriði er

⁴⁵ Belasco. *Food*. Bls. 25-33.

⁴⁶ Framleiðendur: Johnson, Mark og Charles Newirth. Leikstjóri: Levinson, Barry, *Avalon*.

⁴⁷ Framleiðandi: Lewis. Leikstjóri: Bird, *Ratatouille*.

sterk vísun í verk Marcel Proust, eins og áður hefur verið minnst á, og sýnir á myndrænan hátt hve sterk matartengd minning getur verið og hve auðveldlega rétta bragðið getur minnt okkur á liðna tíð.

Matur getur kallað fram flóð af minningum þar sem hópur af fólki kemur saman reglulega og deilir minningum sínum og reynslu. Sutton varpar fram þeirri kenningu að lyktar- og bragðskyn, ásamt heyrn, séu lykillinn að minningarmætti matar. Stórfjölskyldur og fólk af sama menningarhópi kemur saman og snæðir en við þá athöfn að neyta máltíðar í núinu kvikna minningar um liðnar stundir.⁴⁸ Vissir réttir sem eru fólki kærari en aðrir geta framkallað mjög ákveðnar minningar um nákomna ættingja og vini sem eru fallnir frá.

2.1 Maturinn hennar mömmu

Svo var það sem mamma mín gerði oft að hún tók fínu blöðin, eða sem sagt af nýjum rabarbara, og þvoði þau og tók úr þeim æðarnar og skar þetta niður og sauð það í vatni í svoltinn tíma og síðan var bakaður uppúr þessu jafningur hvítur, sem sagt sett mjólk saman við og svoltíð sykur og salt og þetta var notað svo út á fisk, sem var mjög gott.⁴⁹

Ingibjörg Björgvinsdóttir er þarna að rifja upp gamla uppskrift frá móður sinni. Hún gefur góða lýsingu á því hvernig rabarbarinn var nýttur og um leið og hún fer yfir uppskriftina spretta fram minningar úr æsku. Hún man nákvæmlega hvernig jafningurinn var gerður og hvernig blöðin á rabarbaranum voru verkuð og nýtt í jafninginn. Þar sem móðir Ingibjargar lést þegar Ingibjörg var á unglingsárum upplifir hún horfnar stundir með því að rifja upp þessa uppskrift og handtök móður sinnar. Við matreiðsluna kallar Ingibjörg fram þessar æskuminningar. Jafningurinn skipar ríkan sess í minningu Ingibjargar um matargerð móður sinnar rétt eins og rabarbaragrautur á sunnudögum er ofarlega í minni Hrafnhildar.

Hrafnhildur segir frá því hversu hefðbundið allt var varðandi rabarbarann í æsku sinni og þegar hún talar um hvernig móðir hennar nýtti hann segir hún frá því hvernig rabarbarinn þótti sjálfsagður en um leið ómissandi á hennar heimili. Minningar Hrafnhildar um rabarbarann eru nátengdar æsku hennar og hún minnst sérstaklega máltíða á sunnudögum þegar boðið var upp á graut í eftirrétt, ávaxtagraut einn sunnudag og rabarbaragraut þann næsta. Hún tekur fram að sumir hafi sett rjóma út á til þess að gera vel við sig. Í minningunni var sunnudagsmaturinn fábrotinn en samt glæsilegur og

⁴⁸ Sutton, *Remembrance of Repasts*. Bls. 16-18.

⁴⁹ Aðalheiður Steindórsdóttir, viðtal við Ingibjörgu Björgvinsdóttur 20. mars 2011. Bls. 1.

minningar um þessar máltíðir eru henni greinilega mjög kærar. Það má greina af viðtalinu að Hrafnhildur sér sunnudagsmáltíðir liðinna ára í hlýjum ljóma og einnig að henni þykir mikilvægt að betri mat fylgi einhver eftirrættur eins og tíðkaðist í hennar barnæsku. Slíkt hefur hún síðan haft sem hefð á sínu heimili.⁵⁰ Þegar Hrafnhildur fór að búa sjálf var notkun rabarbarans á nokkru undanhaldi að hennar mati:

En á þessum árum sem ég hef náttúrulega búið þá má segja kannski að hann hefur ekki verið hafður til vegs og virðingar, skilurðu, ekki eins og er verið að hefja hann upp núna, skilurðu mig. Því þetta var bara svo hefðbundið.⁵¹

Sýn Hrafnhildar á matarhefðir gærdagsins og þá sérstaklega nýtingu rabarbarans er að miklu leyti í takt við þá kynslóð sem hún tilheyrir, fólk sem ólst margt hvert upp við skort og þurfti oft að neita sér um ýmis lífsins gæði. Kynslóð hennar var vön fábrotnum kjörum en máltíðir voru þó mikilvægar og ef hægt var að gera vel við matargesti á sunnudögum var það gert. Stoltið og hlýjan sem Hrafnhildur sýnir þegar hún ræðir liðna daga er augljós og greinilegt að hún telur mikilvægt að halda gömlum matarhefðum við.

Jon D. Holtzman ræðir um minningar og mat í grein sinni „Food and Memory“ þar sem hann fjallar um að matur geti fært einstaklinga á slóðir liðinna tíma. Athöfnin við að búa til matinn og neyta hans getur leitt til þess að fólk upplifi liðnar stundir. Máli skiptir að eldamennskan sé svipuð og neysla hans breytist lítið til þess að viðhalda minningunum þrátt fyrir að bragðið verði aldrei alveg eins.⁵² Í bókinni *Remembrance Of Repasts* vitnar Sutton í samræður sínar við Yiannis, aldraðan íbúa hinnar grísku eyju Kalymnos, en sá maður tengdi apríkósur og bragðið af þeim sterklega við seinni heimstyrjöldina enda hafði hann borðað apríkósur á ferð sinni um eyjuna á þeim árum. Sutton bendir á að hver og einn eigi sína eigin matarminningar, til dæmis eigi hann enga minningu tengda apríkósum en minningin um ákveðinn kínerskan rétt getur flutt Sutton í tíma og rúmi til háskólaára hans.⁵³

Minning um mat getur verið öðrum minningum kröftugri þar sem slík minning kallar fram bæði lykt, bragð, sjón og heyrn. Matarminningar eru vissulega persónubundnar því engir tveir deila nákvæmlega sömu ævireynslu, það sem vekur sterkar endurminningar hjá einum hefur enga þýðingu fyrir annan. Minningar sem streyma fram við neyslu matar geta verið sterkar en það að tala um mat sem ekki hefur

⁵⁰ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Hrafnhildi Jóhannsdóttur 20. ágúst 2011. Bls. 1-4.

⁵¹ Sama heimild. Bls. 1.

⁵² Holtzman. „Food and Memory“. Bls. 365-366.

⁵³ Sutton. *Remembrance of Repasts*. Bls. 90.

verið matreiddur í langan tíma getur einnig kallað fram flóð minninga og ef þær eru af góðum toga getur komið fram löngun til þess að prófa viðkomandi rétt aftur. Vafalaust eiga flestir sér einhverjar neikvæðar minningar tengdar mat og ekki líklegt að fólk haldi í þá rétti, hvort sem maturinn sjálfur var bragðvondur eða hann tengist sársaukafullri minningu. Í sumum tilvikum gæti minnið samt leikið á mann og hnossgætið úr barnæsku bragðast hreint hræðilega á fullorðinsárum. Einnig getur verið varhugavert að hrófla við gömlum minningum og breyta því sem að hingað til hefur þótt vera ágætis uppskrift.

2.2 Þetta er ekki matur!

Þó að uppskrift hafi verið þaulreynd og fullkomnuð í gegnum árin er tilraunastarfsemi oft ómótstæðileg og forvitnin knýr marga til að breyta og að eigin mati bæta gamla rétti. Ragnheiður lýsir því í viðtalinu hvernig hún prófaði aðra nálgun við rabarbarasultu með ólystugum afleiðingum að hennar mati:

Þá var einhver sem sagði mér að það væri svo agalega gott að hafa púðursykur í rabarbarann og ég prófaði það. Það var bara óþverraleagasta sulta sem ég hef bara smakkað, hún var bara vond, hún varð einhvern veginn brennd, of brennd. Ég veit ekki hvort ég hef soðið hana rétt eða eitthvað og svo átti að setja vanillu úti sem lagaði hana nú eiginlega ekki.⁵⁴

Þarna lýsir Ragnheiður tilraun sinni til að nálgast kunnuglega matartegund, rabarbarasultu, á nýjan hátt. Örlítil breyting á rótgróinni uppskrift, púðursykur í stað venjulegs sykurs, gerði sultuna brennda og vonda að sögn hennar. Þarna er Ragnheiður á vissan hátt að hrófla við æskuminningum, hún tekur fjölskylduuppskriftina að rabarbarasultunni og bætir við hráefnum með slakri útkomu. Við smökkunina ber Ragnheiður þessa sultu bæði meðvitað og ómeðvitað saman við þá sultu sem hún bragðaði í barnæsku og hefur fylgt henni í gegnum tíðina. Hver einasta taug og fruma í líkama hennar vinnur úr bragðinu og dæmir það óviðunandi miðað við sultur fyrri ára. Carolyn Korsmeyer ræðir um það í bók sinni *Making Sense of Taste* að í vissum tilvikum hafi hugurinn hreinlega ekki við líkamanum þegar gamlir, kunnuglegir réttir eru smakkaðir og því sé það líkaminn sjálfur sem „man“ bragðið.⁵⁵

Tilraunastarfsemi Hrafnhildar var af öðrum toga en hún breytti ekki gamalli uppskrift heldur spreytti sig á nýjum rétt, tók gamalkunnugt hráefni og prófaði að gera eitthvað nýtt úr því:

⁵⁴ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ragnheiði Jósúadóttir 12. desember 2012. Bls. 5.

⁵⁵ Korsmeyer. *Making Sense of Taste*. Bls. 221.

Ég prófaði einu sinni, mér fellur nú ekkert, ég bjó til svona sykurlög og það var bara notuð rótin, ég gerði þetta bara að gamni mínu en þetta þótti ekki sérlega vinsælt svo ég gerði það nú ekki aftur en þótti alls ekki vont. Þetta var í svipuðum skala eins og vinkona mín kenndi mér að setja bitana og sveskjurnar í glösin bara í sitthvoru laginu til þess af fá sveskjubragðið með. En mér féll þetta ekki sérstaklega.⁵⁶

Tilraun Hrafnhildar bar ekki þann ávöxt sem hún hafði vonað, rabarbarinn var það kunnuglegt hráefni og hluti af minningum Hrafnhildar að þessi nýja notkun á honum samræmdist ekki væntingum. Líkaminn man bragðið eins og Korsmeyer bendir á og í þessu tilviki hafnar hann þessari nýju nálgun.

Minningar um mat geta einnig látið að sér kveða þegar fólk kemur inn í nýtt matarumhverfi og kynnist nýjum matarhefðum eins og Frakkinn Dominique Bouchet sem fluttist 25 ára gamall frá Frakklandi til Danmerkur og hafði þá ákveðnar hugmyndir um mat og matarmenningu. Hann lýsir því hve mikill bragðmunur var á dönskum mat og þeim franska, sá danski fannst honum bragðlaus og fábrotinn en frönsk matargerð samanstóð af dýrindis réttum sem allir brögðuðust dásamlega.⁵⁷

Rétt eins og í tilfelli Ragnheiðar og Hrafnhildar, sem voru tregar til að samþykkja breytingar á rabarbarauppskriftum og nýja notkun rabarbarans, eru viðbrögð Bouchets við danskri matargerð vafalaust tengd minningum hans um franska matargerð og þeim réttum sem hann ólst upp við. Miðað við fyrstu kynni Bouchets af danskri matargerð mætti teljast ólíklegt að hann hafi lagt sig fram að elda danska rétti. Ólíklegt verður einnig að teljast að fólk haldi í matarhefð sem það hefur ólyst á og því munu þess konar uppskriftir ekki lifa og dafna með þeim einstaklingum. Ef viðkomandi uppskriftir falla fólki á hinn bóginn í geð er líklegra að þær muni lifa áfram og ná að þróast.

⁵⁶ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Hrafnhildi Jóhannsdóttur 20. ágúst 2011. Bls. 3-4.

⁵⁷ Bouchet. „Differences in Food Culture“. Bls. 210.

3. Uppskriftir

Uppskrift er byrjunarpunktur matargerðar. Í meginatriðum gefur uppskrift til kynna hlutföll og magn af hráefni. Uppskrift leiðbeinir með samsetningu efna og mælir með hentugum eldunartíma en uppskrift getur samt verið miklu meira. Uppskrift getur verið kær minning, erfðagripur sem flyst á milli kynslóða með munnlegum flutningi eða í skriflegu formi. Fólk breytir uppskriftum, aðlagar þær breyttum tíðaranda og hannar upp á nýtt. Arjun Appadurai segir frá því að uppskriftir sem eru skrásettar þurfa ekki endilega að vera endastöð heldur geta þær haldið áfram að lifa í manna minnum. Með því að skrásetja uppskriftirnar geta fleiri átt þann möguleika að nýta sér uppskriftina. Hins vegar getur hún haldið áfram að þróast og aðlagast að nýjum samfélagsháttum. Appadurai segir frá því að lengi vel hafi það verið andstætt hindúískri trú að skrásetja uppskriftir þar sem að Indverjar trúðu því að rétturinn myndi missa sérkenni sín við skrásetninguna, rétturinn væri ekki lengur lifandi og margbreytilegur. Appadurai bendir þó á að þeir sem skrá uppskriftirnar skrái líka hluta af viskubrunni sínum við þann atburð, að við geymslu fróðleiksins geti einnig átt sér stað tilfærsla. Við skráninguna á indversku réttunum kom upp sú staða að sami rétturinn birtist undir mörgum mismunandi nöfnum, allt eftir því frá hvaða svæði uppskriftin var. Þar sem uppskriftir voru geymdar í munnlegri geymd hafði skiljanlega átt sér stað flutningur á milli landsvæða. Þó að eldunaraðferð og hráefni hafi verið örlítið mismunandi voru réttirnir oft sláandi líkir.⁵⁸ Þetta er það sama og hefur átt sér stað með uppskriftir úr rabarbara, sultan er oft mismunandi manna á milli, sumir setja minni sykurla en aðrir eða blanda hvítum sykri á móti púðusykri eða bæta einhverju öðru saman við sultuna eins og engiferi en sultan er engu að síður sú sama í grunninn.

Á sama hátt myndi uppskriftin að pönnukökunum hennar langömmu örugglega koma margri langömmunni spánskt fyrir sjónir þar sem litlar og stærri breytingar í gegnum árin geta gert hina upphaflegu uppskrift ansi ólíka því sem viðkomandi notar í dag. Þó myndi langamma kannast við lokaafurðina. Oft er það forvitni ungu kynslóðarinnar sem heldur lífi í uppskriftum en Rósa Guðbjartsdóttir lýsir því í matreiðslubók sinni hvernig hún komst í kassa með uppskriftum frá móður sinni sem geymdi uppskriftir frá öllum heimshornum, sem hún hafði skrifað niður. Þarna kynntist Rósa forvitnilegum réttum eins og til dæmis pítsum og pítsumsósu og hafði þetta mjög

⁵⁸ Appadurai. „How to Make a National Cuisine“. Bls. 11-21.

mótandi áhrif á hana. Rósa hefur meðal annars stundað tilraunastarfsemi með rabarbara og prufað sig áfram í frumlegri nýtingu á honum í súpur, brauð og chutney (kryddsultu).⁵⁹

Tilraunastarfsemi Rósu í eldhúsinu mætti líta á sem gjörning, hún fylgir uppskriftum, breytir hráefnum og vonast eftir góðri útkomu. Rósa fremur þarna gjörning, líkan þeim sem Barbara Kirshenblatt-Gimblett fjallar um í grein sinni „Playing to the senses“. Kirshenblatt-Gimblett heldur því fram að matargerð eigi margt sameiginlegt með sviðsframkomu og gjörningum. Framleiðslan fylgi ákveðnum reglum, notast sé við ýmis áhöld og tækni ásamt því að eldhúsið verði að nokkurs konar leiksviði. Kirshenblatt-Gimblett segir að matur og sviðsframkoma eigi samleið í þremur lykilatriðum: Í gjörningi, hegðun og sýningu. Gjörningurinn felur í sér matreiðsluna sjálfa, allar þær athafnir og gjörðir sem henni fylgja. Hegðun vísi í ýmsar hefðir eða leiðbeiningar sem þarf að fylgja. Sýningin vísar í það að leyfa öðrum að vera vitni að gjörningnum hvort sem þeir eru þátttakendur í matreiðslunni eða meðvitaðir eða ómeðvitaðir áhorfendur.⁶⁰

Deborah A. Kapchan ræðir einnig um sviðsframkomu og bendir á að einhvers konar áhorfendur séu nauðsynlegir hvort sem um er að ræða fullt hús af leikhúsgestum eða aðeins einn aðila, sviðsframkoman er lítils virði ef enginn sér hana. Kapchan minnst einnig á að engar tvær sviðsframkomur séu eins, gjörningur er aldrei framkvæmdur nákvæmlega eins þó um endurtekningu sé að ræða. Þó farið sé nákvæmlega eftir handriti og sviðslýsingu verður útkoman aldrei nákvæmlega sú sama.⁶¹

Það má segja að ef eldhúsið væri leiksvið þá eru uppskriftir handritin sem farið er eftir en vissulega er oft um mikinn spuna að ræða þar sem handrit þessi berast oft en ekki frá kynslóð til kynslóðar með ýmis konar viðbótum, misfærslum og breytingum. Kirshenblatt-Gimblett og Kapchan ræða báðar um mikilvægi þess að hafa áhorfendur sem verða vitni að sviðsframkomunni. Þessir áhorfendur innbyrða verkið og geta seinna meir framkvæmt sína eigin útgáfu að gjörningnum. Richard Schechner ræðir um gjörning hversdagsleikans á svipaðan hátt og Kirshenblatt-Gimblett og Kapchan, en hann talar um að áralöng þjálfun við að fylgjast með sínu nánasta umhverfi lærist smám saman og síðar á lífsleiðinni muni einstaklingurinn nýta sér lærða kunnáttu.⁶² Slík lærð kunnáttu myndast einmitt þegar barn sem fylgist með foreldri við störf í eldhúsinu drekkur ómeðvitað í sig þekkingu og getur endurskapað gjörninginn síðar meir, líkt og Kristína í eldhúsinu forðum.

⁵⁹ Rósa Guðbjartsdóttir. *Eldað af lífi og sál*. Bls. 10, 90.

⁶⁰ Kirshenblatt-Gimblett. „Playing to the senses“. Bls 1-2.

⁶¹ Kapchan. „Performance“. Bls. 122-133.

⁶² Schechner. *Performance Studies*. Bls. 28-29.

3.1 Ferðalag uppskriftarinnar

There are no index cards or folded, stained papers. The recipes are written into her hands, into the strata of her calluses.⁶³

Sutton lýsir með þessum orðum hvernig uppskriftir flytjast oft kynslóða á milli, ekki skrifaðar niður og geymdar á skipulegan máta heldur greyptar í reyndar hendur matreiðslukonunnar og fluttar yfir til afkomenda með þjálfun. Ungur nemur það sem gamall temur í eldhúsinu en yfirfærslan mun aldrei skila sér í nákvæmu afriti, heldur þróast uppskriftin með tíð og tíðaranda. Þessi lýsing Sutton er gott dæmi um munnlega hefð í matseld þar sem þessi kona sem um ræðir myndi væntanlega segja frá aðferð sinni við matreiðslu og einnig sýna þeim sem áhuga hefðu hvernig hún bæri sig að frekar en að láta af hendi skriflega uppskrift. Uppskriftir sem ganga mann af manni flytjast í mörgum tilvikum með munnlegri hefð og sýnikennslu, sá sem lærir innbyrðir fróðleikinn með beinni þátttöku.

Það má vel heimfæra þessi orð Suttons yfir á rabarbarann þar sem margar uppskriftir tengdar honum hafa borist í gegnum kynslóðirnar. Ragnheiður lýsir því þegar hún fylgdist með ömmu sinni elda úr rabarbara:

Hún bjó til sultu, ég man ekki hvernig hún varð sér út um rabarbara eða hvort einhver gaf henni en hún bjó til mjög góða sultu, og ég lærði að gera sultu eins og hún gerði. Hún gerði svona hefðbundna mjög dökka seydda sultu og þannig lærði ég hana.⁶⁴

Ragnheiður lærði sultugerð af ömmu sinni en með tíð og tíma þróaði hún nýjar aðferðir og ólíklegt að amma Ragnheiðar myndi bera kennsl á sína rabarbarasultu við fyrsta smakk. Ragnheiður viðurkennir að í stað þess að sjóða sultuna í langan tíma í þeirri von að bitarnir leysist upp hafi hún notað töfrasprota og náð þar með sama árangri með mun styttri suðutíma. Sultan er ekki eins dökk en Ragnheiði líkar það vel, matreiðsluaðferðin hefur breyst og þróast til hins betra að mati Ragnheiðar.⁶⁵

Anita Mannur tekur dæmi um indverska matreiðslubókahöfundinn Madhur Jaffrey sem ólst upp við einfaldar eldunaraðferðir á Indlandi. Mortel var þá notað til að merja krydd en þegar Jaffrey flyst til Bandaríkjana uppgötvar hún að rafmagnsblandari er töluvert hentugra tæki. Einnig steikir hún eggaldin á gaseldavél í stað þess að setja þau undir hlóðirnar og þekja þau í ösku. Þar sem eldunaraðferðir Jaffrey eru töluvert ólíkar þeim sem tíðkuðust í æsku hennar má ætla að bragðið sem hún uppsker sé ekki allskostar

⁶³ Sutton. *Remembrance of Repasts*. Bls. 125.

⁶⁴ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ragnheiði Jósúadóttur 12. desember 2011. Bls. 3.

⁶⁵ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ragnheiði Jósúadóttur 12. desember 2011. Bls. 3-4.

það sama og forðum. Hún nýtir sér ýmis þægindi sem breyta gjörningnum og framkalla nýja reynslu.⁶⁶

Eftir því sem matreiðslutækni og geymsluaðferðir þróast breytast uppskriftir og notkun þeirra einnig. Ragnheiðar nýtir sér töfrasprotann til að auðvelda sér eldamenskuna og breyttar matreiðsluaðferðir Jaffreys stuðla að hinu sama. Einnig nýtir Hrafnhildur sér tæknina til að vinna betur úr rabarbaranum þegar hún sultar hann. Móðir Hrafnhildar bjó til sultu úr öllum þeim rabarbara sem hún hafði við hendina en hafði ekki þann valkost að geyma hluta rabarbarans til notkunar síðar. Hrafnhildur hefur, líkt og langflestir Íslendingar í dag, aðgang að frystigeymslu og hefur því þann möguleika að sulta einungis það magn af rabarbara sem hún vill í hvert skipti. Hrafnhildur hefur ekki breytt innihaldi uppskriftarinnar svo heita megi en hefur aðlagð vinnsluna að nútímaháttum.⁶⁷

Báðar hafa Ragnheiður og Hrafnhildur með sínum lagfæringum stuðlað að þróun sinna uppskrifta, töfrasprotinn auðveldar vinnslu og styttir suðutíma og frystikistan veitir aukið svigrúm og eykur nýtni. Þetta hafa Ragnheiður og Hrafnhildur lært með því að vinna út frá gömlum uppskriftum og færa þær inn í nútímamann. Á hinn bóginn hefur Ingibjörg ekki lagað rabarbarajafninginn góða sem móðir hennar bjó til forðum svo áratugum skiptir. Uppskriftina geymir hún í höfði sér, hún hefur aldrei verið færð á blað en þess í stað lifað í munnlegri geymd.⁶⁸ Það væri fróðlegt að vita hvort matreiðsluaðferð Ingibjargar við suðu á jafningnum tæki einhverjum breytingum ef hún skyldi prófa hann aftur.

Uppskriftir taka eðlilega breytingum eftir því sem tíminn líður, hráefni sem áður voru algeng hverfa úr búðarhillum, breyttar áherslur í mataræði kalla á breytt innihald og svo mætti lengi telja. Uppskriftir sem flytjast í munnlegri geymd eru þó enn líklegri til að taka stökkbreytingum þar sem þær eru ekki skráðar niður. Bókin *Berjabókin* inniheldur safn íslenskra uppskrifta þar sem að viðfangsefnið er ber, rababari og annað sem jörðin gefur af sér. Þar hafa höfundarnir, Gunnlaugur Cleassen og Kristbjörg Þorbergsdóttir, safnað saman uppskriftum sem mætti ætla að væru að hluta til fengnar munnlega.⁶⁹ Að mörgu leyti má líta á slíka söfnun sem þarfan og góðan hlut þar sem margar uppskriftanna gætu hafa horfið að eilífu ef þær hefðu ekki verið skrásettar. Þó að skrásetning á uppskrift geti vissulega fest hana í tíma þarf það ekki endilega að þýða að

⁶⁶ Mannur. „Culinary nostalgia“. Bls. 14-16.

⁶⁷ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Hrafnhildi Jóhannsdóttur 20. ágúst 2011. Bls. 1, 9.

⁶⁸ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingibjörgu Björgvinsdóttur 20. mars 2011. Bls. 1.

⁶⁹ Gunnlaugur Cleassen og Kristbjörg Þorbergsdóttir. *Berjabókin*. Bls. 6.

uppskriftin hætti að þróast og umbreytast. Það má líta á skrásetninguna sem hluta af þróun uppskriftarinnar en ekki endastöð. Það má þó glögglega sjá að rabarbarinn hefur ekki glatað sínum sess, hann nýtur enn mikilla vinsælda og í nýjum uppskriftaritum má finna ótal dæmi um hugmyndaríka nýtingu á rabarbaranum.

3.2 Rabarbari fyrr og nú

Segja má að mikil hefð hafi myndast fyrir notkun rabarbarans á Íslandi í gegnum aldirnar og eins og eðlilegt er hafa sumar uppskriftir haldið velli og þróast á meðan aðrar hafa glatast eða hreinlega fallið í gleymsku. Nýting rabarbarans þróast dag frá degi og hefur ungt fólk eins og Kristína verið duglegt að nýta sér internetið við að kynna sér nýja möguleika á nýtingu rabarbarans eins og að skoða uppskriftir eftir Nigellu. Uppskrift Nigellu að rabarbaraeftirrétt með rjóma fangaði athygli Kristínu og hún byrjaði sína eigin tilraunastarfsemi. Á netinu finnur hún nýjar uppskriftir, prófar þær, breytir og betrubætir. Hún segir netið vera uppfyllt af uppskriftum og því afskaplega fróðlegt að skoða það.⁷⁰

Hina miklu uppsveifla í nýtingu rabarbara og þær nýju uppskriftir sem litið hafa dagsins ljós mætti túlka sem merki um nýjan hugsunarhátt og nálgun í matargerð. Þessi viðhorfsbreyting kemur þó líklega eldri kynslóðum kunnuglega fyrir sjónir en rabarbarinn virðist vera í sífelldri endurnýjun. Hrafnhildur flutti að heiman og hóf búskap upp úr 1970 og hafði hún í farteskinu þónokkra þekkingu á notkun rabarbara frá móður sinni. Hrafnhildur hóf samt snemma að breyta út frá uppskriftum og prófa nýja hluti í eldhúsinu og því kemur þessi enduruppötvun rabarbarans henni ekki á óvart:

En þetta kemur í bylgjum og það er þessi tími og kannski ef það er hafið til vegs og virðingar aftur þá fara að koma í blöðum og jafnvel bækur með einhvers konar uppskriftum, það er ekkert ótrúlegt. Að eitthvað af þessum ungu konum fari að taka sig til og safna uppskriftum. Þó að þetta sé ákaflega keimlíkt, finnst mér, þó að það sé einhver munur.⁷¹

Hrafnhildur er mjög meðvituð um breyttar áherslur í matargerð og þá sérstaklega með tilliti til rabarbara. Hún hefur prófað nýjar uppskriftir og þó henni þyki margar þeirra ansi keimlíkar hefur hún tekið virkan þátt í þróun rabarbarans.⁷² Ingibjörg er einnig vel að sér í notkun rabarbara og hefur líkt og Hrafnhildur fylgst með nýjungum hvað varðar uppskriftir og matreiðslu hans. Hún hefur hins vegar ekki stundað eins mikla

⁷⁰ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Kristínu Róbertsdóttur Berman 11. desember 2011. Bls. 4.

⁷¹ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Hrafnhildi Jóhannsdóttur 20. ágúst 2011. Bls. 2, 7.

⁷² Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Hrafnhildi Jóhannsdóttur 20. ágúst 2011. Bls. 2.

tilraunastarfsemi og Hrafnhildur en haldið sig við hefðbundnari hluti eins og sultu, súrsaðan rabarbara og grauta.⁷³

Nýjar uppskriftir þar sem rabarbari er nýttur á nýstárlegan hátt má finna bæði í tímaritum, matreiðslubókum og einnig á margs konar vefsíðum. Það er greinilegt að matgæðingar víðsvegar um heim skynja að rabarbarinn er til margs brúklegur og hefur nær óþrjótandi möguleika. Sælgæti, vín, hlaup, salsasósa og rjómaís er bara smá brot af því sem rabarbarinn hefur verið nýttur í.⁷⁴ Tímaritið *Gestgjafinn* birti uppskrift að rabarbaratrifli með kókos og þar blandast saman hefðbundin íslensk meðhöndlun á rabarbaranum, hann er skorinn í bita og soðinn með hunangi en svo tekur uppskriftin beygju í átt til austurlanda þegar kókosmjólk er blandað saman við rabarbarapykkníð.⁷⁵ Rabarbarinn tekur á sig ítalskan blæ í annarri uppskrift úr *Gestgjafanum* þar sem rabarbarinn er aftur soðinn á hefðbundinn hátt (að vísu með hvítvíni og vanillustöng) en síðan er grautturinn borinn fram með skeið af mascarpone osti.⁷⁶ Þarna blandast saman hinn kunní íslenski rabarbaragrauttur og hinn exótíski mascarpone ostur sem er meðal annars meginuppistaðan í hinum þekktu ítalska eftirrétti Tiramisu. Gamla góða rabarbaragrautum hefur verið splæst saman við ítalskan gæðaost og útkoman er nýstárlegur eftirréttur.

Það eru ekki einungis Íslendingar sem hugsa út fyrir kassann þegar kemur að rabarbara. Séu leitarorðin „rhubarb recipes“ slegin inní leitarvélina Google fást rúmar 16 milljónir niðurstaða. Eins og áður var greint frá notar Kristína internetið töluvert og fékk hún meðal annars hugmyndir frá sjónvarpskokkinum Nigella Lawson. Þegar uppskriftir Nigellu eru skoðaðar má finna rabarbarahlaup með múskati en sú uppskrift gæti talist gott dæmi um frumlega nýtingu rabarbarans, þar er einfalt dessert hlaup bragðbætt með múskati og blandað saman við rabarbara.⁷⁷

Nýjar matreiðsluáferðir og breytt áhersla í mataræði er meðal þess sem hefur haft stuðlað að breyttu viðhorfi til rabarbara. Með nýjum áherslum opnast fleiri möguleikar á nýtingu þessa þrautseiga stilkagrænmetis.

⁷³ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingibjörgu Björgvinsdóttur 20. mars 2011. Bls. 1-2.

⁷⁴ Hægt er að nálgast uppskriftir að öllu því sem talið er upp á veraldarvefnum.

⁷⁵ Nanna Rögnvaldardóttir. „Vorboðinn í garðinum“. Bls. 33 (sjá uppskrift í viðauka).

⁷⁶ Sama heimild. Bls. 34 (sjá uppskrift í viðauka).

⁷⁷ Lawson. *Rhubarb and Muscat Jelly*. <http://www.foodnetwork.com/recipes/nigella-lawson/rhubarb-and-muscat-jelly-recipe/index.html>. Síðast skoðað 19. júní 2012.

3.3 Svona gerði mamma... svona geri ég

Mæðgurnar Ingigerður og Kristína eru til vitnis um þróun matreiðsluaðferða en sitt í hvoru lagi hafa þær fíkrað sig áfram og kynnt sér fjölbreytta möguleika rabarbarans. Ingigerður lærði sitt hvað af móður sinni um nýtingu rabarbara. Móðir hennar var dugleg við að kynna sér ýmsar uppskriftir og heimildir og prófaði sig áfram með nýjar viðbætur eins og ferskt engifer en það reif hún út í rabarbarasultuna. Að sögn Ingigerðar höfðu börnin hennar lítinn áhuga á að læra um rabarbara.⁷⁸ Kristína vill hins vegar meina að hún hafi sjálf þurft að sanka að sér fróðleik þar sem ekki var annað í boði.⁷⁹ Ekki er víst hvor hefur meira til síns máls en glögglega má sjá að viss fróðleikur hefur síast á milli kynslóða:

Ég geri mjög mikið það sama og hún, eh, bara prófa mig áfram með hvað mér finnst vera rétt á bragðið og bragðbæti það jafnvel með því að blanda einhverju öðru út í eins og epli og jarðaber og svoléiðis, minnka sykurrinn.⁸⁰

Ingigerður fetar í fótspor móður sinnar en með nokkrum hliðarsporum og breytir uppskriftum eftir því sem henni þykir henta. Þó Kristína vilji meina að hún hafi ekki meðtekið mikinn fróðleik úr eldhúsinu af móður sinni hljómar þetta svar hennar kunnuglega:

Já, ég prófa uppskriftir og prófa mig áfram og svo þegar ég er búin að finna það, þá breyti ég því, farin að setja epli út í og eitthvað og breyta því svolítið.⁸¹

Svör þeirra mæðgna benda sterklega til þess að aðferðir Ingigerðar við að útbúa rabarbarasultu hafi haft áhrif á Kristínu og hún þá meðvitað eða ómeðvitað nýtt sér sömu aðferð við að minnka sykur í sultunni með því að bæta við eplum. Það má glögglega sjá að þær mæðgur hafa þróað sínar uppskriftir í takt við tímann og er minni notkun sykurs ein vísbending um það. Tilraunastarfsemi þeirra heldur áfram og gerir það að verkum að uppskriftirnar taka sífelldum breytingum, það sem gildi í dag gildir ekki endilega á morgun.

Þegar Ingigerður er spurð að því hvort hún hafi safnað uppskriftum móður sinnar saman og skrifað þær niður segir hún svo ekki vera, heldur hafi þær hafi að mestu verið munnlegar. Hún lærði uppskriftirnar með því að fylgjast með móður sinni í eldhúsinu og

⁷⁸ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingigerði Guðbjartsdóttur 1. júní 2012. Bls. 2-4.

⁷⁹ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Kristínu Róbertsdóttur Berman 11. desember 2011. Bls. 4.

⁸⁰ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingigerði Guðbjartsdóttur 1. júní 2012. Bls. 3.

⁸¹ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Kristínu Róbertsdóttur Berman 11. desember 2011. Bls. 5.

hlusta á hana. Þetta telur Ingigerður vera nokkurs konar arfleifð frá móður sinni, þær matreiðsluminningar sem hún skildi eftir sig.⁸² Það er greinilegt að athafnir Ingigerðar hafa að einhverju leyti síast inn í Kristínu rétt eins og athafnir móður Ingigerðar höfðu áhrif á hana. Margt af því sem Kristína telur sig hafa fundið upp gæti verið menningararfur sem borist hefur til hennar í beinan kvenlegg.

Það er ekki laust við að Kristína geri sér grein fyrir því að hún sé, eftir allt saman, ekki svo ólík móður sinni og þeim sem áður komu:

Já kannski að hluta til er ég kannski ekki ólík þessum gömlu konum, ég skrifa þetta ekki niður, ég prófa mig bara áfram og ég veit hvað ég venst á að gera.⁸³

Rétt eins og Ingigerður drakk í sig gjörning móður sinnar hefur Kristína meðtekið hann frá Ingigerði. Hún tekur við þekkingu móður sinnar og ömmu og gerir hana að sinni, breytir og betrumbætir. Það má glögglega sjá hve gjörningur móður í eldhúsi getur haft áhrif á barn sem fylgist með þó ómeðvitað sé. Menningararfinn sem barnið tekur með sér út í lífið mætti kalla heimanmund, gagnlega þekkingu sem borist hefur í gegnum kynslóðirnar, margbreytt í gegnum áratuginu en þó að kjarna til sú sama. Í þessu kristallast munnleg geymd og líkamlegt minni.

⁸² Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingigerði Guðbjörnsdóttur 1. júní 2012. Bls. 3.

⁸³ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Kristínu Róbertsdóttur Berman 11. desember 2011. Bls. 5.

Lokaorð

Hefð í matargerð er að miklu leyti tilbúningur, við tökum það úr fortíðinni sem okkur þykir vert að geyma og tengjum það við nútímann og köllum það hefð. Rabarbarahefðin er í senn óbreytt og sveigjanleg, við bökkum ennþá sömu gömlu hjónabandssæluna á nokkurn veginn sama hátt og langamma gerði en höfum breytt innihaldinu í takt við nýja speki. Kristína setur epli í hjónabandssæluna sína, Ingigerður móðir hennar bætti við engifer og þrátt fyrir viðbæturnar myndu mæðgurnar segja að kökurnar væru afar hefðbundnar.

Varðveisla matarhefða og uppskrifta með munnlegri geymd er ekki sjálfgefin, heldur krefst þess að sá sem nemur sé fróðleiksfús og að sá sem yfir þekkingunni býr sé reiðubúinn til að miðla af henni. Líkamlegt minni skipar líka stóran sess, sá er nemur meðtekur ómeðvitað gjörninginn, hreyfingar og hátterni í eldhúsinu. Með sífelldri endurtekningu síast lærdómurinn inn, líkami og hugur nema fræðin í sameiningu. Slík yfirfærsla á milli kynslóða er þó aldrei nákvæm þar sem uppskriftir eru í eðli sínu síbreytilegar, það sem virkaði í gær er sett til hliðar og nýtt hráefni prófað í staðinn. Með breyttum og betri upplýsingum um mat og mataræði getur uppskriftin hennar langömmu tekið miklum stökkbreytingum í gegnum áratugin. Engin uppskrift er rituð í stein og það má alltaf prófa sig áfram. Nýjungagirnir og hrein og bein forvitni verða oft til þess að nýjir vinklar eru prófaðir í matargerð og nýjar útgáfur gerðar af gömlum réttum. Það eru ekki allir jafn ævintýragjarnir, margir halda sig innan ramma gamalla siða og þekkingar og leitast við að varðveita bragð liðinna tíma. Það er þó í eðli þeirra er áhuga hafa á matreiðslu að setta sig sjaldan við orðinn hlut, alltaf má reyna að eitthvað nýtt, kanna nýjar nálganir og prófa spennandi valkosti.

Rabarbarinn hefur fylgt þjóðinni í ár og aldir og skal engan undra að hann hafi náð að festa rætur eins vel og raun ber vitni. Rabarbarinn er harðgerður og vex og dafnar vel við flestallar aðstæður sem gerir hann einkum heppilegan í hinni síbreytilegu íslensku veðráttu. Einnig fjölgar hann sér vel og ekki þarf að hafa mikið fyrir honum. Allir þessir kostir sem prýða rabarbarann hafa stuðlað að margvíslegri nýtingu hans í hartnær 150 ár. Á þessum tíma hefur myndast sterk matarhefð í kringum rabarbarann sem enn er í fullum gangi og tekur reglulegum breytingum með tíð og tíðaranda. Þrátt fyrir að rabarbarinn sé strangt til tekið stilkagrænmeti hefur hann aðallega verið nýttur í hvers konar sætmeti og er því órjúfanlega tengdur matarminningum margra kynslóða á Íslandi. Ein algengasta

birtingarmynd á nýtingu rabarbarans er hin gamalkunna rabarbarasulta. Lítill munur var á grunnuppskrift sultunnar landshorna á milli og var hún eitt algengasta sætmeti og viðbit á íslenskum heimilum. Rabarbarinn býður þó upp á mun fleiri notkunarmöguleika og allir eiga viðmælendur mínir það sameiginlegt að hafa kannað þessa möguleika.

Allir viðmælendur mínir héldu í þann sið að nýta rabarbarann og finnast hann ómissandi í íslenskri matarflóru. Allar áttu húsmæðurnar einhverjar minningar tengdar rabarbara og allar bjuggu þær yfir menningararfi sem þeim hafði áskotnast frá fyrri kynslóðum. Með því að ræða um matargerð almennt og þá sérstaklega um rabarbara vöknudu gamlar minningar. Þær færðust til í tíma, upplifðu bernskuár og upphaf búskapar af því einu að ræða um rabarbarann. Þær lýstu því allar hvernig þær lærðu af sínu nánasta umhverfi og hve fróðleikurinn sem þeim áskotnaðist reyndist þeim dýrmætt veganesti þegar þær hófu að búa sjálfar. Sú þekking sem viðmælendur mínir meðtóku hefur lifað og dafnað, breyst með tímans rás og verið aðlöguð að nýjum matarvenjum og siðum. Nýting rabarbarans hefur varðveist en einnig tekið á sig nýjar og spennandi myndir í meðförum viðmælenda minna og afkomenda þeirra, uppskriftir gærdagsins ganga í gegnum endurnýjun lífdaga og sýna fram á að sígilt hráefni, eins og rabarbarinn er vissulega, fellur aldrei úr tísku en lifnar bara við, aftur og aftur.

Heimildaskrá

Útgefnar heimildir

- Amilien, Virgine. „A taste of authenticity: Nature and tradition in modern Norwegian restaurants of the 1990s“. *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Ritstjórar Marjatta Hietala og Tanja Vahtikari. Helsinki: Finnish Literatur Society, 2003. Bls. 213-226.
- Appadurai, Arjun. „How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India“. *Comparative Studies in Society and History*, hefti 1, árgangur 30, 1988. Bls. 11-21.
- Auður I. Ottesen. *Matjurtir: Handhægur leiðarvísir fyrir ræktendur*. Reykjavík: Sumarhúsið og garðurinn, 2007.
- Belasco, Warren, *Food: The Key Concepts*. Berg. Oxford, New York: International Publisher, 2008.
- Bourdieu, Pierre. *Almenningsálitid er ekki til*. Ritstjóri Davíð Kristinsson. Þýdd af Birni Þorsteinssyni, Agli Arnarsyni og Gunnari Harðarsyni. Reykjavík: Reykjavíkur Akademían, 2007.
- Bourdieu, Pierre. *Outline of a Theory of Practice*. Þýdd af Richard Nice. (9. útgáfa). Cambridge: Cambridge University Press, 1992. [1977].
- de Certeau, Michel, Luce Giard og Pierre Mayol. *The Practice of Everyday Life* volume 2: *Living and Cooking*. Þýdd af Timothy J. Tomasik. Minnesota: University of Minnesota Press, 1998.
- Ehn, Billy og Orvar Löfgren. *Vardagslivets etnologi: Reflektioner kring en kulturvetenskap*. Stockholm: Natur och Kultur, 1996.
- Feintuch, Burt. *Eight Words for the Study of Expressive Culture*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2003.
- Frykman, Jonas og Orvar Löfgren. *Culture Builders: A Historical Anthropology of Middle-Class Life*. (6. útgáfa). Þýdd af Alan Crozier. London: Rutgers University Press, 2005. [1979].

- Glassie, Henry. „Tradition“. *Eight Words for the Study of Expressive Culture*. Ritstjóri Burt Feintuch. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2003.
- Gunnlaugur Claessen og Kristbjörg Þorgergsdóttir. *Berjabókin*. (2. útgáfa). Reykjavík: Ísafoldarprentsmiðja h.f., 1942. [1940].
- Hallgerður Gísladóttir. *Íslensk matarhefð*. Reykjavík: Mál og menning, 1999.
- Handler, Richard og Jocelyn Linnekin. „Tradition, Genuine or Spurious“. *Journal of American Folklore* 97, 1984. Bls. 173-176.
- Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir og Sigríður Björk Bragadóttir. „Rabarbara núna“. *Gestgjafinn*, 9. tbl. 2009. Bls. 15.
- Helga Sigurðardóttir. *Matur og Drykkur*. (6. útgáfa). Reykjavík: Bókaútgáfan Opna, 2009. [1947].
- Hobsbawm, Eric og Terence Ranger. *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press, 1983.
- Séra Jónas Jónasson. *Íslenskir þjóðhættir*. (3. útgáfa). Ritstjóri Einar Ól. Sveinsson. Reykjavík: Ísafoldarprentsmiðja, 1961. [1934].
- Jóninna Sigurðardóttir. *Matreiðslubók: Með heilsufræðilegum innangi*. (4. útgáfa). Þorsteinn M. Jónsson. Akureyri: Prentverk Odds Björnssonar, 1943. [1941].
- Kapchan, Deborah A. „Performance“. *Eight Words for the Study of Expressive Culture*. Ritstjóri Burt Feintuch. Urbana og Chicago: University of Illinois Press, 2003.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. „Playing to the Senses: Food as a Performance Medium“. *Performance Research* 4, 1. tbl., 1999. Bls. 1-30.
- Korsmeyer, Carolyn. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Ithaca and London: Cornell University Press, 1999.
- Mannur, Anita. „Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora“. *MELUS*, 4. tbl., vol. 32, vetur 2007. Bls. 14-16.
- Nanna Rögnvaldsdóttir. „Vorboðinn í garðinum“. *Gestgjafinn*, 5. tbl. 2006. Bls. 32-34.

Preston-Werner, Theresa. „Gallo Pinto: Tradition, Memory and Identity in Costa Rican Foodways“. *Journal of American Foodways*, 122, 2009.

Rósa Guðbjartsdóttir. *Eldað af lífi og sál*. Reykjavík: Bókafélagið, 2009.

Schechner, Richard. *Performance Studies: An Introduction*. (2. útgáfa). New York, London: Routledge, 2006.

Sutton, David. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. New York: Berg, 2006. [2001].

Valdimar Tr. Hafstein. „Menningararfur Sagan í neytendaumbúðum“. *Frá endurskoðun til upplausnar. Tvær prófritgerðir, einn formáli, þrjú viðtöl, sjö fræðigreinar, fimm ljósmyndir, einn eftirmáli og nokkrar minningargreinar af vettvangi hugvísinda*. Ritstjórar Hilma Gunnarsdóttir, Jón Þór Pétursson og Sigurður Gylfi Magnússon. Reykjavík, 2006. Bls. 313-328.

Sarpur

Spurningarlistar

ÞP 10822 KvK f. 1908 Rángarvallarsýsla

Kvikmyndir

Johnson, Mark og Newirth, Charles (framleiðandi) og Levinson, Barry (leikstjóri). Avalon (kvikmynd). Tristar Pictures, 1990.

Lewis, Brad (framleiðandi) og Brad Bird (leikstjóri). Ratatouille (kvikmynd). Pixar, 2007.

Viðtöl

Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Halldór Halldórsson. 11. júlí 2012.

Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Hrafnhildi Jóhannsdóttur 20. ágúst 2011.

Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingibjörgu Björgvinsdóttur 20. mars 2011.

Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingigerði Guðbjörnsdóttur 1. júní 2012.

Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Kristínu Róbertsdóttur Berman 11. desember 2011.

Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ragnheiði Jósúadóttir 12. desember 2011.

Heimildir af veraldarvefnum

Bouchet, Dominique. „Differences in Food Culture – Traditions & Trends. Exemplified with the cultural differences between France - Denmark – Sweden“. <http://www.busieco.ou.dk/~dom/priv/Research/Food1.pdf>. Síðast skoðað 14. júní 2012.

Holtzman, Jon D. „Food and Memory“. <http://www.annualreviews.org/doi/pdf/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>. Síðast skoðað 19. júlí 2012.

Nigella Lawson. Rhubarb and Muscat Jelly. Food network. <http://www.foodnetwork.com/recipes/nigella-lawson/rhubarb-and-muscat-jelly-recipe/index.html>. Síðast skoðað 19. júní 2012.

Rabarbarahlaup. <http://uppskriftir.123.is/blog/record/435679/>. Síðast skoðað 15. júlí 2012.

Rabarbarakarmella. <http://beintfrabyli.is/langamyri>. Síðast skoðað 15. júlí 2012.

Rabarbararjómáís. <http://www.mbl.is/greinasafn/grein/812220/>. Síðast skoðað 15. júlí 2012.

Thelma. Endurvakin Ögurböll með rababaragraut og rjóma. <http://www.bb.is/?pageid=26&NewsID=73027>. Síðast skoðað 18. desember 2011.

Ögur. NAT. http://www.nat.is/travelguide/ahugav_st_ogur.htm. Síðast skoðað 11. júlí 2012.

Ljósmyndir



Rabarbari í garði Blálands, æskuheimilis Hrafnhildar Jóhannsdóttur á Skagaströnd.



Rabarbari í garði Hrafnhildar Jóhannsdóttur að Hólabraut 5, Skagaströnd.



Rabarbari í Seljanesi á Ströndum en þaðan fékk Ragnheiður Jósúadóttir sinn rabarbara.



Rabarbari úr garði Ragnheiðar Jósúadóttur.



Rabarbari í garði Kristínu R. Berman á Siglufirði.



Örvar, sonur Kristínu R. Berman, með rabarbara móður sinnar í hendi.



Rabarbari í garði Ingigerðar Gubjörnsdóttur að Víðihóli, Mosfellsbæ.

Viðauki

Uppskriftir

Uppskrift úr bók Jóninnu Sigurðardóttur *Matreiðslubókin* á bls. 151

542. *Niðursoðin Tröllasúra sem perur.*

1000 gr. tröllasúra

750 gr. sykur

500 gr. vatn

Rótin (það hvíta) á tröllasúrunni er skorin af leggjunum og bitarnir þvegnir vel. Öll óhreinindi tekin af. Á að skera rótina þannig til þess, að hún líkis sem mest perum í laginu. Bitarnir þvegnir og þurkkaðir vel, lagðir í hreinar og þurrar krukkur. Sykurinn er soðinn í vatninu í 3-5 mín., þangað til lögurinn er vel jafn. Síðan hellt í krukkurnar, yfir bitana, lokið skrúfað á, og krukkurnar láttnar í volgt vatn. Klútur er hafður í botninum á pottinum og bil á milli krukkanna. Þær eru svo láttnar hitna með vatninu og soðið í 10 mín. Potturinn tekinn af, og krukkurnar láttnar kólna í vatninu í 10-15 mín. Þá eru óhætt að taka þær upp úr. Þær eru láttnar kólna og standa með dálitlu millibili. Geymdar á köldum stað og notaðar sem önnur niðursoðin aldin.⁸⁴

Gestgjafinn árgangur 2009 9. tbl.

Rabarbaraperur

1x 500 gr. krukka

500 gr. sykur

2 dl. vatn

u.þ.b. ½ kg. rabarbaraperur, eða það magn sem þar til að lögurinn fljóti vel yfir.

Skerið neðsta hlutann af rabarbaraleggjunum frá stilknum og hreinsið vel. Raðið í skál. Þessi hluti er stundum kallaður rabarbaraperur enda líkist lögurinn hans perum. Sjóðið sykur og vatn saman í potti þar til sykurinn er vel uppleystur. Veiðið froðuna ofan af ef þarf. Hellið sykruleginum yfir perurnar, breyðið plastfilmu yfir og látiðið bíða í nokkrar klukkustundir eða yfir nótt. Raðið perunum þessu næst í niðursuðukrukkur. Hellið leginum yfir, lokið krukkunum vel og setjið í ofnskúffu með vatni í og sjóðið í 20-25

⁸⁴ Jóninna Sigurðardóttir. *Matreiðslubók*. Bls. 151.

mínútur við 80° hita. Kælið vel og berið fram eins og niðursoðna ávexti með ís eða þeyttum rjóma.⁸⁵

Uppskrift úr bók Jóninnu Sigurðardóttur *Matreiðslubókin* á bls. 29

57. Njólagrautur

3000 gr. vatn

1000 gr. njóli

150 gr. kartöflumjöl

250 gr. sykur

2 stengur kanel

125 gr. safi

Soðinn og borðaður á sama hátt og 55 Njólann þar venjulega að sjóða dálítið lengur, en er mismunandi, eins og tröllasúran (rabarbarinn), eftir aldri og stærð. Njólagrauturinn getur verið handhægur og bragðgóður.⁸⁶

Ingibjörg Björgvinsdóttir

Jafningur úr blöðum rabarbarans (eins og grænkálsjafningur)

1 eða 2 blöð (eftir því hvað hann er lífill) af nýjum rabarbara æðarnar skornar úr

1 glas af vatni

1 glas af mjólk u.þ.b.

1 matskeið smörlíki u.þ.b.

1 matskeið sykur u.þ.b.

Þykkingarefni eftir þörfum

1 tsk. salt

Rabarbarablöðin eru skorin í strimla og saxað smátt niður, sýður þetta í einu glasi af vatni við vægan hita í svona 10-20 mín eða þangað til blöðin eru orðin mjúk. Mjólkinni, smjörlíkinu, sykrinum og saltinu er bætt út í og beðið eftir að suðan kemur upp og síðan er sett þykkingarefni, áður fyrr var þykkingarefni hveiti og vatn en núna má nota hvítan sósuþjafnara, þykkingarefnið er notað eftir þörfum. Hann er síðan settur út á soðinn fisk með kartöflum.⁸⁷

⁸⁵ Hanna Ingibjörg Arnardóttir og Sigríður Björk Bragadóttir. „Rabarbari Núna“. Bls. 15.

⁸⁶ Jóninna Sigurðardóttir. *Matreiðslubók*. Bls. 29. Þar segir að aðferðin við að búa til njólagrautinn sé eins og við að búa til krækiberjagaut. Krækiberin eru tánd og soðin með kanel og vanillu, þar til allur litur er soðinn úr þeim; síað, sykrað og jafnað með kartöflumjöli. Soðið í 1-3 mín.

⁸⁷ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingibjörgu Björgvinsdóttur 20. mars 2011. Bls. 1.

Rabarbarasulta Ingibjargar Björgvinsdóttur:

1 kg rabarbari

350 gr. sykur

350 gr. púðursykur

Brytja rabarbarann niður í smá bita. Hráefnunum blandað saman og látið standa yfir nótt. Síðan er hún látin sjóða við vægan hita, bara rétt svo hún malli, í ca. 7 tíma eða þangað til hún er orðin nánast svört og þykk. Hún er góð þannig.⁸⁸

Rabarbarasulta Ragnheiðar Jósúadóttur:

1 kg rabarbari

1 kg sykur

Rabarbari smátt skorinn, reyni stundum að velja svipaða leggi, oftast læt ég það saman í pott deginum áður er með 10 lítra pott, sett það á stóra hellu, hef aldrei meira en minnsta straum á 1 eða 1/2 og læt það malla í rólegheitum tvo til þrjá tíma, þangað til réttur litur og áferð er komin á sultuna. Í ár eru bitarnir frekar heilir. Alltaf best að sjóða nokkuð snemma, fyrsta uppskera.⁸⁹

Rabarbarasulta Hrafnhildar Jóhannsdóttur:

1 kg rabarbari

1 kg sykur

Rabarbarinn skorinn smátt og sett í pott, sykurinn er settur vel yfir rabarbarann og látinn liggja yfir nótt svo er hann soðinn nokkuð lengi.⁹⁰

Rabarbarasulta Kristínar R. Berman:

500 gr. rabarbari

500 gr. rifsber (með hrati)

400 gr. sykur

400 gr. púðursykur

50 ml vatn (eða eftir þörfum)

⁸⁸ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingibjörgu Björgvinsdóttur 20. mars 2011. Bls. 3.

⁸⁹ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ragnheiði Jósúadóttir 12. desember 2011. Bls. 12.

⁹⁰ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Hrafnhildi Jóhannsdóttur 20. águst 2011. Bls. 8-9.

Allt sett saman í pott og suðu komið upp. Soðið í um 20 mínútur. Slökkt undir hellu og látið standa í potti þar til krukkurnar eru tilbúnar. Á sama tíma eru hreinar krukkur og lok soðin í öðrum potti í örfáar mínútur. Krukkurnar eru teknar uppúr sínum potti, hellt úr þeim og þær látnar standa þar til allt vatn er gufað uppúr þeim. Þá er sultu hellt í krukkur og þeim lokað.⁹¹

Rabarbarasultur Ingiberðar Guðbjörnsdóttur:

Rababara-epla-engifer grunnur:

Þessi blöndu hef ég notað í gegnum árin, í misjöfnum hlutföllum, ýmist sem sultugrunn, graut, eða niðursoðna sem kryddsultu (chutney).

1/2 hl. rababari, saxaður í meðal stóra bita

1/3 hl. epli (ég nota helst græn) - má sleppa og nota meiri rababara á móti

1/6 hl. engifer, gróft rifinn, eða fín saxaður

Sykur - ég nota yfirleitt 1/3 hl. sykur á móti maukinu (samanlögðu), en það fer einnig eftir tegund sykurs. Hrásykur gefur ekki jafn mikið sætubragð, en er mun bragðfyllri og mjög góður í sultu og kryddsultu. Ég nota líka púðursykur með í kryddsultuna, til bragðbætis. Ef ykkur finnst grauturinn ekki nógu sætur má nota rjóma út á, og þá virkar hann sætari. Einnig má nota sætuefni eða strá krydduðum sykri (t.d. með kanel) útá.

Sultuafbrigði:

Rababari og jarðaber eru mjög ljúffeng saman og sérstaklega í sultu eða graut.

Sultuna sýð ég í c.a. 1 klst.

Kryddsultur:

Þessar má gera hvort sem er sem þunna sósukennda, með aðeins minna bragði (eins og enska plómusósu). eða þykkari, skorna í stærri bita og soðna í heldur skemmri tíma. Ég bragðbæti þessar krydduði með ediki, púðursykri/hrásykri, kúrenum, hvítlauk, lauk, negulnögglum, broddkúmeni, kúmeni og chili-ávöxtum.

Frábærar með flestu rauðu kjöti, bökuðu grænmeti og jafnvel ostum. Einnig mjög góðar með austurlenskum kjöt eða grænmetis karríréttum.⁹²

Uppskrift af uppskriftir.123.is

⁹¹ Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Kristínu Róbertsdóttur Berman 11. desember 2011. Bls. 11.

⁹² Aðalheiður M. Steindórsdóttir, viðtal við Ingigerði Guðbjörnsdóttur 1. júní 2012. Bls. 8-9.

<http://uppskriftir.123.is/blog/record/435679/>

Rabarbarahlaup

Saft

Hráefni:

2,4 kg. rabarbari

300 gr. jarðarber (frosin)

1,3 lítri vatn

Aðferð:

Rabarbarinn, jarðaberin og vatnið sett í pott og suðan látin koma upp. Hellið í gegnum grisjuboka og látið síast vel. Úr þessu koma 3 l. saft.⁹³

Hlaup

Hráefni:

3 l. saft

50 ml. vatn

2,8 kg. sykur

3 bréf Melatín hleypir gulur

Aðferð:

Setjið saftina og sykurinn í pott og látið suðuna koma upp og sjóðið í 10-15 mín. Blandið hleypinum saman við og sjóðið í 1 mín. Og setjið á hreinar krukkur strax, á meðan það er heitt. Látið kólna vel áður en lokin eru sett á, gott er að setja plastfilmu áður en lokið er sett á.

Gestgjafinn árgangur 2009 9. tbl.

Rabarbarasalsa

1 meðalstór krukka

½ laukur, saxaður

1 dl. rúsínur

½ hunang

2 tsk. edik

6 vorlaukar, saxaðir

1-2 hvítlauksgeirar

⁹³ www.uppskriftir.123.is. <http://uppskriftir.123.is/blog/record/435679/>. Síðast skoðað 5. september 2012.

300 g. Rabarbari, saxaður fínt

Setjið allt hráefni sem á að fara í uppskriftina í pott og sjóðið undir loki í 10 mín. Takið lokið af pottinum og sjóðið áfram í 5 mín. Gott með öllu kjöti og þá sérstaklega með grísarkjöti og lambi.

Geymist í 1-2 vikur í kælikápi.⁹⁴

Matarkistan, greinasafn mbl.is

<http://www.mbl.is/greinasafn/grein/812220/>

Rabarbaraís

4 egg

1 bolli sykur (2-2,5 dl)

½ l rjómi

500 gr. rabarbari

75-100 gr. sykur

Rabarbarinn skorinn í litla bita og soðinn með 75-100 gr. af sykri við vægan hita þar til rabarbarinn er orðinn meyr. Látið kólna. Eggj eru þeytt með sykrinum. Rjóminn þeyttur. Rabarbaramaukinu er blandað við eggjahræruna og að síðustu er rjóminn settur varlega út í. Ísinn er frystur. Sykurmagnið getur verið mismunandi eftir því hve rabarbarinn er súr.

Gestgjafinn árgangur 2006 5. tbl.

Rabarbaratrifli með kókos

500 g. rabarbari

75 g. sykur

3 msk. hunang

200 ml. rjómi

100 ml. kókosmjólk

Nokkrar grófmuldar fingurkexkökur eða makarónur

Skerið rabarbarann í bita og sjóðið hann með sykri og hungangi í um 15 mínútur. Hellið honum þá í sigti og pressið mest alla saftina úr honum. Kælið bæði saft og þykkni og fleytið froðu ofan af saftinni. Stífþeytið rjómann og blandið rabarbaraþykkni og

⁹⁴ Hanna Ingibjörg Arnardóttir og Sigríður Björk Bragadóttir. „Rabarbari núna“. Bls. 20.

kókosmjólk gætilega saman við hann. Setjið muldar fingurkexkökur og makrónur í botninn á glerskál og bleytið í með 3-4 msk. af saft. Setjið rabarbararjómann ofan á og sléttið yfirborð. Leggið matarlímsblaðið í bleyti í kalt vatn í smá stund. Bræðið matarlímið í 2 msk. af rabarbarasaft, hrærið 5 msk. í viðbót saman við og hellið saftinni yfir rabarbararjómann. Kælið þar til hlaupið er stíft.

Gestgjafinn árgangur 2006 5. tbl.

Vanillusodinn rabarbarari með mascarpone

700 g rabarbari

100 ml hvítvín eða vatn

100 g sykur

1 vanillustöng

Mascarpone-ostur

Skerið rabarbaranní 4-5 cm langa bita og setjið í pott ásamt hvítvíni eða vatni og sykri. Kljúfið vanillustöngina og setjið hana út í. Látið malla í um 20 mínútur við hægán hita en hrærið sem minnst svo rabarbarinn haldi lagi að einhverju leyti. Berið rabarbarann fram á disknum og setjið skeið af mascarpone-osti á hvern disk.⁹⁵

⁹⁵ Nanna Rögnvaldsdóttir. „Vorboðinn í Garðinum“. Bls. 33-34.