

Bóndadagur

Fyrsti dagur þorra er nefndur bóndadagur en sá síðasti þorrapræll. Sums staðar á Norðurlandi er fyrsti þorradagur enn í dag kallaður „bóndadagur“. Á þá húsfreyjan að halda vel til bónda síns og heita þau hátíðabrigði enn „þorrablót“. Núna hefur sú hefð komist á að konur gefi bónda sínum blóm á þessum degi, líkt og að menn gefa konu sinni blóm á konudaginn, fyrsta dag góu. Þorri hefst alltaf á föstudegi í 13. viku vetrar á bilinu 19.–25. janúar. Hann er fjórði mánuður vetrar í gamla norræna tímatalinu og upphaflega mun upphaf hans hafa miðast við fyrsta nýtt tungl eftir vetrarsólvörð. Þorrablót er íslensk veisla sem haldin er á þorra (oft bóndadag) með þjóðlegum mat, drykk og siðum. Þorrablót eiga uppruna sinn, eða endurvakningu, að rekja til 19. aldar.

Konudagur

Góa er fimmti mánuður vetrar í gamla norræna tímatalinu og hefst á sunnudegi í 18. viku vetrar, eða 18.–24. febrúar. Fyrsti dagur góu er nefndur konudagur og var dagur húsfreyjunnar eins og fyrsti dagur þorra var dagur húsbóndans. Heitið er kunnugt frá miðri 19. öld og er nú útbreitt. Sá siður að eiginmenn gefi konum sínum blóm á konudaginn hófst á 6. áratug 20. aldar. Á síðari tímum hefur komist á sú hefð sums staðar á landinu að halda góugleði í tengslum við góu, á sama hátt og þorrablót í tengslum við þorra. Á konudegi minnst bændur og eiginmenn húsfreyjunnar með því að fagna góu, sem færir með sér vaxandi birtu og vorinnganginn. Konudaginn ber ávallt upp á sunnudag. Síðasti dagur góu nefnist góupræll.

Gömlu íslensku mánaðaheitin

Vetur	Gormánuður	Ýlir	Mörsugur	Þorri	Góa	Einmánuður
Sumar	Harpa	Skerpla	Sólmánuður	Heyannir	Tvímánuður	Haustmánuður

Þorramatur

Þorramatur er hefðbundinn íslenskur matur sem hefð er fyrir að bera fram á þorra, sérstaklega á svokölluðum þorrablótum, sem eru miðsvetrarhátíð í fornum stíl. Mörg veitingahús í Reykjavík og annars staðar bjóða þá þorramat, sem oftast eru kjöt- eða fiskafurðir, verkaðar með hefðbundnum aðferðum og bornar fram niðursneiddar í trogum.

Upphaf þorramatar má rekja til miðsvetrarmóta áttahagafélaga á fyrri hluta 20. aldar. Hins vegar kom orðið „þorramatur“ fyrir fyrr en árið 1958 þegar Naustið, sem var veitingastaður við götu í Reykjavík, fór að bjóða upp á sérstakan „þorramatseðil“ sem var borinn fram í trogum sem smíðuð voru eftir fyrirmyndum á þjóðminjasafninu.

Þorramaturinn var upphaflega hópmatseðill eða hlaðborð en árið eftir lét Naustið smíða minni trog sem hentuðu undir mat fyrir tvo. Fljótlega varð vinsælt að bera slíkan mat fram á öðrum veitingastöðum, enda margir kunnugir þessum mat frá fyrri tíð og sum áttahagafélögin tóku upp orðin „þorramatur“ og „þorrablót“ þegar þau auglýstu mótin sín. Þorramat ber líka upp á tíma sem var fremur lítið að gera í veitingahúsageiranum. Upp úr 1970 var farið að nota orðið „þorrabakki“ þegar rætt var um þorramatinn sem stakan rétt. Á síðari árum hefur færst í vöxt að á þorrabakkanum séu líka matvæli sem eiga sér langa sögu en eru ekki óalgeng, svo sem harðfiskur, hangikjöt og saltkjöt. Margir veitingastaðir bjóða upp á val milli hefðbundinna súrsaðra og ósúrta þorrabakka.

Þorramaturinn hefur þannig þróast með árunum til að taka mið af breytingum á matarsmekk.

Heimild:

Norræna tímatalið. (2014, 29. desember). *Wikipedia, Frjálsa alfræðiritið*. Sótt 19. júlí 2016 frá [//is.wikipedia.org/w/index.php?title=Norr%C3%A6na_t%C3%ADmatali%C3%B0&oldid=1476530](https://is.wikipedia.org/w/index.php?title=Norr%C3%A6na_t%C3%ADmatali%C3%B0&oldid=1476530).