

Mårtensgås: historien om en skånsk höstfest

Berättelse

En kväll i november

Den 10 november firar många i Sverige mårtensafton. Det är kvällen före mårtensmässan den 11 november, en gammal helgdag i den kristna kalendern. Dagen är uppkallad efter Martin av Tours, en biskop som levde för mycket länge sedan. Enligt Institutet för språk och folkminnen (Isof) begravdes han redan år 397. Mårtensafton är alltså en av Sveriges äldsta höstfester, även om långt ifrån alla i landet firar den i dag.

En av medeltidens stora fester

Under den katolska medeltiden var Martinshelgen en av höstens allra största fester. Den var inte bara en glad fest, utan den inledde också en längre fasteperiod inför jul, alltså en tid då man av religiösa skäl åt mindre och enklare mat. Innan fastan började passade många på att äta rejält en sista gång. På så sätt blev mårtensafton tidigt en kväll med god mat och gemenskap.

Varför gås?

Den mat som mårtensafton är mest känd för är gås, ofta kallad mårtensgås. Att man äter just gås på senhösten har en praktisk bakgrund. Vid den här tiden på året var gässen färdiggödda och feta, alltså redo inför slakten. En kall novemberkväll var därför ett bra tillfälle för en stor och mättande gåsmiddag.

Det finns också en känd legend om varför man äter gås. Det sägs att Martin inte ville bli biskop och därför gömde sig bland en flock gäss. Men gässens höga kackel avslöjade var han var, och han blev ändå vald. Den här berättelsen återges ofta som en förklaring till gåsmiddagen. Det är dock viktigt att komma ihåg att det är en legend och inte en historisk händelse — alltså en gammal historia man gärna berättar, men som man inte kan bevisa.

En tradition mest i söder

I dag firas mårtensafton särskilt i Skåne, som ligger längst söderut i Sverige, men även i Blekinge och delar av Halland. Förr firades dagen i stora delar av landet. Varför har traditionen blivit kvar mest i söder? En vanlig förklaring är att gåsuppfödningen fortsatte att vara omfattande i Skåne under en tid då den minskade i övriga Sverige, ungefär i mitten av 1800-talet. Men flera källor beskriver detta som något "man tror" snarare än som en helt säker orsak. Därför ska man vara försiktig och inte slå fast att det säkert är så.

Tre rätter på bordet

En klassisk gåsamiddag har ofta tre rätter. Som förrätt äter man svartsoffa, en mörk soffpa som kryddas och som bland annat innehåller blod (oftast gås- eller grisblod) och buljong. Soppans exakta innehåll varierar dock mellan olika recept och olika delar av landet, så det finns inte bara ett

rätt sätt. Som huvudrätt serveras helstekt gås. Som efterrätt äter man en kaka, till exempel skånsk äppelkaka eller spettekaka. Vilken efterrätt som "hör till" varierar mellan källor.

Spettekakan är värd en egen mening. Det är en hög, ihålig sockerkaka som bakas i lager på ett spett över öppen eld. Den hör särskilt hemma i sydvästra Skåne och är till och med skyddad som regional specialitet inom EU. Det betyder att namnet och sättet att baka den är knutna just till den här delen av Sverige.

En gammal fest som lever vidare

Mårtensafton är alltså en gammal tradition med rötter i medeltiden och i kyrkans kalender. I dag är den framför allt en sydsvensk matfest, där familj och vänner samlas kring gåsen, svartsoppan och en god kaka. Den som är ny i Sverige märker snabbt att en del traditioner inte ser likadana ut i hela landet. Mårtensafton är ett tydligt exempel: en kväll som betyder mycket i Skåne, men som många i norra Sverige knappt firar alls.

Ordlista

ORD	FÖRKLARING
uppkallad efter	har fått sitt namn efter någon
biskop	en hög ledare i den kristna kyrkan
medeltiden	en lång period i historien, ungefär år 500–1500
fasteperiod	en tid då man av religiösa skäl äter mindre eller enklare
färdiggödd	uppfödd och fet, klar att slaktas
slakt	när ett djur dödas för att bli mat
legend	en gammal berättelse som inte är säker fakta
kackel	det höga ljud som gäss och höns låter
avslöja	göra så att något hemligt blir känt
uppfödning	när man föder upp djur, t.ex. gäss
omfattande	stor; som gäller mycket eller många
svartsoppa	en mörk soppa med bland annat blod och buljong
ihålig	tom inuti; med ett hål i mitten
specialitet	en maträtt som ett område är känt för

Läsförståelsefrågor

1. När och varför firas mårtensafton?
 1. Den 10 november, kvällen före mårtensmässan, en dag uppkallad efter Martin av Tours.
 2. Den 24 december, samma kväll som julafton.
 3. Den 1 maj, för att fira våren.
2. Vad var Martinshelgen under medeltiden?
 1. En vanlig vardag utan firande.
 2. En av höstens största fester, som inledde en fasteperiod inför jul.
 3. En fest mitt i sommaren.
3. Vad är den praktiska förklaringen till att man äter gås på senhösten?
 1. Gässen var billigast på sommaren.
 2. Gässen var färdiggödd och feta inför slakten vid den tiden på året.
 3. Gässen kom till Sverige först i november.
4. Vad säger texten om varför traditionen blivit kvar mest i söder?
 1. Det är helt säkert bevisat varför.
 2. En vanlig förklaring är gåsuppfödningen i Skåne, men det är inte en helt säker orsak.
 3. Texten ger ingen förklaring alls.
5. Vad är spettekaka?
 1. En kall soppa med blod i.
 2. En hög, ihålig sockerkaka som bakas i lager på ett spett över öppen eld.
 3. En sorts bröd man äter till frukost.
6. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
 1. Mårtensafton firas i dag särskilt i Skåne och södra Sverige.
 2. Alla i Sverige firar mårtensafton lika mycket.
 3. Svartsoppa innehåller bland annat blod och buljong.
7. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
 1. Spettekaka är skyddad som regional specialitet inom EU.
 2. Martin av Tours begravdes enligt Isof år 397.
 3. Mårtensgås är den dyraste maten i Sverige.
8. Förklara med egna ord legenden om varför man äter gås på mårtensafton.
9. Texten använder uttryck som "det sägs", "en vanlig förklaring är" och "man tror". Vad vill texten visa med sådana ord, och varför är det klokt att skriva så?

10. Varför säger texten att man ska vara försiktig med förklaringen om gåsuppfödningen i Skåne?
Svara med stöd i texten.
11. Texten säger att svartsoppans innehåll och efterrätten “varierar”. Vad betyder det, och vad säger det om traditioner i allmänhet, tror du?
12. Förklara skillnaden mellan en historisk händelse och en legend, så som texten använder orden om Martin och gässen.

Facit

1. 1. Den 10 november, kvällen före mårtensmessa, en dag uppkallad efter Martin av Tours.
2. 1. En av höstens största fester, som inledde en fasteperiod inför jul.
3. 1. Gässen var färdiggödda och feta inför slakten vid den tiden på året.
4. 1. En vanlig förklaring är gåsuppfödningen i Skåne, men det är inte en helt säker orsak.
5. 1. En hög, ihålig sockerkaka som bakas i lager på ett spett över öppen eld.
6. 1. ja b) nej (i dag firas dagen mest i södra Sverige; förr firades den i stora delar av landet)
c) ja
7. 1. ja b) ja c) det står inte i texten (texten säger inget om priset på gås)
8. Exempel på svar: Det sägs att Martin inte ville bli biskop och gömde sig bland gässen. Men gässen lät högt och avslöjade var han var, och han blev ändå vald. Därför, säger berättelsen, äter man gås på mårtensafton.
9. Exempel på svar: Texten vill visa att vissa uppgifter inte är säkert bevisade. Det är klokt att skriva så för att vara ärlig och källkritisk och inte sprida en osäker uppgift som om den vore ett säkert faktum.
10. Exempel på svar: För att den förklaringen i källorna beskrivs som något “man tror” och inte som en säker orsak. Texten vill inte slå fast något som ingen kan bevisa helt.
11. Exempel på svar: Att det inte finns ett enda rätt sätt — recept och efterrätter skiljer sig mellan olika hem och olika delar av landet. Det visar att traditioner ofta ser lite olika ut och kan ändras beroende på plats och familj.
12. Exempel på svar: En historisk händelse är något som verkligen har hänt och som man kan visa. En legend är en gammal berättelse som man gärna återberättar, men som man inte kan bevisa. Texten kallar historien om Martin och gässen för en legend just för att den inte är säker fakta.

Bedöm öppna svar efter innehåll, inte efter exakt formulering.

FÖR LÄRAREN

Texten lämpar sig för arbete med högtider, regional kultur och enkel källkritik. Tema: hur en gammal kyrklig helg har levt vidare framför allt i en del av landet, och hur man markerar osäkerhet i språket. Flera frågor (9, 10, 11, 12) kräver inferens och att eleven väger samman olika delar av texten. Lyft gärna hur texten skiljer på säkra fakta (datum, att Martin begravdes år 397 enligt Isof, att spettekakan är EU-skyddad) och osäkra uppgifter (legenden om gässen, förklaringen om gåsuppfödningen). Bra utgångspunkt för att jämföra med höst- och mathögtider i elevernas egna länder, och för att prata om att traditioner kan se olika ut i olika delar av ett land.

Diskussionsfrågor

- Finns det en höst- eller mathögtid där du kommer ifrån? Vad äter man, och varför just den maten?
- I Sverige firas mårtensafton mest i Skåne och söder. Finns det traditioner i ditt hemland som bara firas i vissa områden? Berätta hur de skiljer sig från resten av landet.
- Texten berättar en legend om Martin och gässen, men säger tydligt att det är en berättelse och inte fakta. Varför tror du att vi gärna berättar sådana historier, och hur kan man tänka källkritiskt kring dem?
- Svartsoppa innehåller blod, vilket kan kännas ovanligt för den som är ny i Sverige. Finns det en maträtt från ditt hemland som kan kännas ovanligt för andra? Berätta om den.
- **Skriv (6–8 meningar):** Skriv en kort text om en högtid eller en särskild middag som betyder något för dig. Förklara vad man äter, när man firar, vem man firar med och varför den känns viktig.

Källor och faktagranskning

- Institutet för språk och folkminnen (Isof): Mårtensafton – <https://www.isof.se/utforska/kunskapsbanker/lar-dig-mer-om-arets-namn-och-handelser/handelser/martensafton>
- Nordiska museet: Mårtensgås – <https://www.nordiskamuseet.se/utforska/hogtider/martensgas/>
- Wikipedia: Mårtensafton – <https://sv.wikipedia.org/wiki/M%C3%A5rtensafton>
- Land: Allt om mårtensafton och mårtengås – <https://www.land.se/mat-dryck/a/allt-om-martensafton-och-martengas>

Faktagranskad mot ovanstående källor i juni 2026. Nyckelfakta: Mårtensafton firas den 10 november, kvällen före mårtensmessa den 11 november, och dagen är uppkallad efter Martin av Tours, en biskop som enligt Isof begravdes år 397. En vanlig maträtt denna kväll är gås (mårtensgås); senhösten passade bra eftersom gässen då var färdiggödda inför slakten. I dag firas mårtensafton särskilt i Skåne, men även i Blekinge och delar av Halland; förr firades dagen i stora delar av Sverige. En klassisk gåsamiddag består ofta av svartsoppa som förrätt, helstekt gås som huvudrätt och en kaka som efterrätt, till exempel skånsk äppelkaka eller spettekaka. Svartsoppa är en mörk soppa som innehåller bland annat blod (oftast gås- eller grisblod) och buljong. Under den katolska medeltiden var Martinshelgen en av höstens största fester och inledde en längre fasteperiod inför jul. Spettekaka är en hög, ihålig sockerkaka som bakas i lager på ett spett över öppen eld, hör särskilt hemma i sydvästra Skåne och är skyddad som regional specialitet inom EU. OSÄKERHETER/MYTER (markerade försiktigt i texterna med "det sägs", "en vanlig förklaring är"): Legendan att gässen avslöjade Martin när han gömde sig för att slippa bli biskop är en berättelse, inte en historisk händelse. Förklaringen att gåshållningen var kvar i Skåne när den minskade i övriga landet i mitten av 1800-talet och därför gjorde gåsen till en skånsk tradition återges i källorna som "en vanlig förklaring" / "man tror", inte som säkerställd orsak. Att den klassiska menyn i sin moderna form ska ha skapats av en krögare på Piperska muren i Stockholm omkring 1850-talet återges olika i olika källor och bör skrivas försiktigt. Vilken efterrätt som är "rätt" (skånsk äppelkaka eller spettekaka) varierar mellan källor, och svartsoppans exakta innehåll varierar regionalt och mellan recept — det anges därför allmänt.

