

# Mårtensafton: en skånsk höstfest med gås

## Berättelse

Den 10 november firar många i Sverige mårtensafton. Det är kvällen före mårtensmässan den 11 november, en gammal helgdag i kyrkans kalender. Dagen är uppkallad efter Martin av Tours, en biskop som enligt Institutet för språk och folkminnen (Isof) begravdes redan år 397. Under den katolska medeltiden var Martinshelgen en av höstens största fester, och den inledde en längre fasteperiod inför jul.

Den vanligaste maträtten på mårtensafton är gås, som ofta kallas mårtensgås. Att man äter just gås på senhösten har en praktisk förklaring: vid den här tiden på året var gässen färdiggödda och feta inför slakten. En kall och mörk novemberkväll passade alltså bra för en rejäl gåsmiddag.

I dag firas mårtensafton särskilt i Skåne, men även i Blekinge och delar av Halland, alltså i södra Sverige. 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 när den minskade i övriga Sverige i mitten av 1800-talet. Men detta brukar beskrivas som "man tror" snarare än som en helt säker orsak, så man ska vara försiktig med att slå fast det.

En klassisk gåsamiddag har ofta tre rätter. Som förrätt äter man svartsoppa, en mörk soppa som kryddas och som bland annat innehåller blod (oftast gås- eller grisblod) och buljong. Soppans exakta innehåll varierar dock mellan olika recept och delar av landet. Som huvudrätt serveras helstekt gås, och som efterrätt en kaka, till exempel skånsk äppelkaka eller spettekaka. Vilken efterrätt som hör till varierar mellan källor. Spettekaka är en hög, ihålig sockerkaka som bakas i lager på ett spett över öppen eld. Den hör särskilt hemma i sydvästra Skåne och är skyddad som regional specialitet inom EU.

Varför äter man då gås just denna kväll? Det finns en känd legend. Det sägs att Martin inte ville bli biskop och därför gömde sig bland en flock gäss. Men gässens kackel avslöjade honom, och så blev han ändå vald. Den här berättelsen återges ofta som förklaring till gåsmiddagen. Det är dock viktigt att komma ihåg att det är en legend, alltså en gammal berättelse, och inte en historisk händelse.

## 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 äter mindre eller enklare av religiösa skäl
färdiggödd	uppfödd och fet, klar att slaktas
slakt	när ett djur dödas för att bli mat

<b>ORD</b>	<b>FÖRKLARING</b>
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
kackel	det höga ljud som gäss och höns låter
legend	en gammal berättelse som inte är säker fakta

## Läsförståelsefrågor

---

1. Vad är mårtensafton?
  1. En fotbollsmatch på sommaren.
  2. Kvällen den 10 november, före mårtensmessa den 11 november.
  3. En dag i kyrkan på våren.
2. Varför passade senhösten bra för att äta gås?
  1. För att gässen då var färdiggödda och feta inför slakten.
  2. För att det var billigt med gås på sommaren.
  3. För att gässen flyttade norrut på hösten.
3. Var firas mårtensafton särskilt mycket i dag?
  1. I norra Sverige.
  2. I Skåne och övriga södra Sverige.
  3. I hela landet lika mycket.
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 man vet inte helt säkert.
  3. Ingen har någonsin försökt förklara det.
5. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
  1. Svartsoppa innehåller bland annat blod och buljong.
  2. Alla i Sverige firar mårtensafton lika mycket i dag.
  3. Spettekaka är skyddad som regional specialitet inom EU.
6. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
  1. Spettekaka bakas i lager på ett spett över öppen eld.
  2. Mårtensafton är Sveriges största högtid.
  3. Martin av Tours var biskop.
7. Texten kallar berättelsen om Martin och gässen för en "legend". Varför är det viktigt att kalla den så?
8. Texten skriver att svartsoppans innehåll och efterrätten "varierar". Vad menar texten med det?

## Facit

1. 1. Kvällen den 10 november, före mårtensmessa den 11 november.
2. 1. För att gässen då var färdiggödda och feta inför slakten.
3. 1. I Skåne och övriga södra Sverige.
4. 1. En vanlig förklaring är gåsuppfödningen i Skåne, men man vet inte helt säkert.
5. 1. ja b) nej (i dag firas dagen mest i södra Sverige; förr firades den i stora delar av landet)  
c) ja
6. 1. ja b) det står inte i texten (texten säger inget om att den skulle vara störst) c) ja
7. Exempel på svar: Ordet "legend" visar att det är en gammal berättelse och inte en säker historisk händelse. Texten vill vara ärlig och inte påstå att det verkligen hände.
8. Exempel på svar: Att det inte finns ett enda rätt sätt. Olika recept och olika delar av landet gör soppan lite olika, och efterrätten kan vara antingen skånsk äppelkaka eller spettekaka.

*Bedöm öppna svar efter innehåll, inte efter exakt formulering.*

### FÖR LÄRAREN

Texten passar för att öva på att markera osäkerhet i språket ("det sägs", "en vanlig förklaring är", "man tror") och för enkel källkritik. Tema: regionala traditioner och hur en gammal kyrklig helg har levt vidare främst i en del av landet. Fråga 7 och 8 är inferensfrågor om hur texten skiljer på säkra fakta och osäkra uppgifter. Låt gärna eleverna jämföra mårtensafton med en höst- eller mathögtid från sina egna länder.

## Diskussionsfrågor

- Finns det en mathögtid på hösten där du kommer ifrån? När firas den och vad äter man?
- I Sverige firas mårtensafton mest i en del av landet (Skåne och söder). Finns det traditioner i ditt hemland som bara firas i vissa regioner? Berätta.
- Texten berättar en legend men säger tydligt att det är en berättelse, inte fakta. Varför är det bra att skilja på sant och berättat?
- **Skriv (5 meningar):** Beskriv en högtid eller en särskild middag som är viktig där du kommer ifrån. Vad äter man, när firar man och vem firar man med?

### Källor och faktagranskning

- Institutet för språk och folkminnen (Isuf): 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 Isuf 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. OSÅKERHETER/MYTER (markerade försiktigt i texterna med "det sägs", "en vanlig förklaring är"): Legenden 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.

Berättelser om svenskar · läromedel för svenska som andraspråk. Skapat inom Läromedelsprojektet. Senast uppdaterad 2026-06-25.