

Bjarni í Brauðbæ fann upp jólahlaðborðið



Undirbúningur Til að fara á fjögur jólahlaðborð eins og Bjarni gerir þarf maður að skokka og hér er hann góðra vina hópi. Frá vinstri Þórir Svansson, Örn Steinsen, Valur Þórðarson, Kristinn Jónsson, Bjarni Ingvarsson, Þórður Bergmann, Hilmar Björnsson, Rögnvald Erlingsson og Ólafur Brynjólfsson. — Morgunblaðið/Golli

Jólahlaðborð þykja ómissandi hluti af aðventustemningu og flest fyrirtæki landsins reyna að bjóða starfsfólki sínu til slíkrar veislu. Þannig hefur þetta þó ekki alltaf verið því saga jólahlaðborða hér á landi er aðeins þrjátíu ára gömul og kemur frá frændum okkar Dönum.

Eftir Elínu Albertsdóttur
elal@simnet.is

Það var Bjarni Árnason, veitingamaður í Brauðbæ, sem síðar hét Óðinsvé, sem var frumkvöðull að því að bjóða gestum jólahlaðborð árið 1980. „Október, nóvember og desember voru dauður tími í veitingarekstri á Íslandi og til að lifa af þennan erfiða tíma þurfti maður sífellt að finna upp eitthvað nýtt til að laða að gesti. Konan mín, Sigrún J. Oddsdóttir, íór í danskan húsmæðraskóla þegar hún var ung kona og ég hef verið fórnarlamb danska eldhússins alveg síðan, sem gæti hafa haft áhrif en þetta byrjaði þó allt fyrir tilviljun. Við vorum með vinsælt fiskihlaðborð á fimmtudögum og föstudögum og á aðventunni bættum við á borðið ýmsum réttum sem tengdust jólum, síld og rúgbrauði og fleiri dönskum réttum. Allt í einu var þetta orðið að dönsku hlaðborði eða dönskum julefrokost í desember en þó einungis í hádeginu og það voru aðallega viðskiptamenn sem komu í matinn. Kalt borð, sem við þekkjum, og hlaðborð yfirleitt eru upphaflega hádegismatur,“ segir Bjarni og bætir við að á þessum tíma hafi verið miklu færri veitingahús í Reykjavík en nú eru.

Frikadellur og jólagrautur

„Yfirleitt var Brauðbær stúffullur í hádeginu,“ greinir hann frá en Brauðbær var einnig ein frægasta smurbrauðstofa í Reykjavík þótt smurbrauðið hafi einungis verið selt út í bæ fyrir veislur.

Í desember árið 1984 var nafni Brauðbæjar breytt í Óðinsvé og í tilefni af því auglýsti staðurinn danskt jólahlaðborð. Þá hafði jólahlaðborðið stækkað og fleiri réttir voru í boði en fyrstu árin. Enn var jólahlaðborðið þó einungis í hádeginu. Þá var boðið upp á danska síldar- og svínakjötsrétti, lifrarkæfu, eplakífur, frikadellur og jólagraut. Danska jólastemningin við Óðinstorg var farin að spyrjast út á þessum tíma og fleiri veitingamenn sáu ástæðu til þess að skoða hvað þarna væri að gerast. Það var þó ekki fyrr en árið 1987 sem jólahlaðborðin verða almennari og færast yfir á kvöld með íslensku ívafi, hangikjöti, laufabrauði og fleirum íslenskum réttum. Þá kostaði um 900 krónur að fara á jólahlaðborð.

Bjarni segir að jólahlaðborðin hafi komið inn í íslenskt veitingahúsalíf sem bjargvættur frá heitu jólaglögginu sem þá var afar vinsælt í vinnustaðapartíum, oft með tilheyrandi eftirköstum. „Ég man eftir að við lögðum áherslu á mat sem gaf frá sér góða jólalýkt, eins og heimalagað rauðkál, og svo purusteikina. Lyktin bjó til mjög skemmtilegu aðventustemningu. Gísli Thoroddsen, sem var yfirmatreiðslumaður á Brauðbæ í langan tíma, hafði starfað í Kaupmannahöfn og átti auðvitað stóran þátt í þessu. Einnig Gunnar Sigvaldason matreiðslumaður, sem er nýlátinn, en hann starfaði áður á D'Angleterre og kom með strauma þaðan. Einnig verð ég að nefna Stefán Sigurðsson matreiðslumann en allir þessir kokkar lögðu sitt af mörkum til að gera þetta að vonduðum julefrokost. Við unnum allan matinn sjálfir, bjuggum til síldarrétti frá grunni, sultuðum tómata og fleira slíkt. Við fluttum danska eldhúsið til okkar,“ segir Bjarni enn fremur. „Danir voru að mestu hættir með jólahlaðborð þegar við tókum þetta upp og margir Skandinavir komu til okkar í mat. Jólahlaðborðið var oft geysivinsælt í hádeginu á sunnudögum og þá var oft mjög glatt á hjalla. Þegar mest var vorum við með um 3000 manns í desember og þetta bjargaði rekstrinum en staðurinn tók aðeins 42 í sæti svo hann var ekki stór. Þegar við byrjuðum með Perluna vorum við ákveðnir í að vera ekki með jólahlaðborð. Eftirspurnin var því lík að við urðum að vera með og fylgja straumnum og svo er enn. Það má líka til gamans geta að þegar við byrjuðum með jólahlaðborðin á sínum tíma var svínakjöt jafndýrt og nautakjöt en það hefur aldeilis breyst.“

Bjarni segist vera mjög hrifinn af jólahlaðborðum og hann fer á að minnsta kosti fjögur ár hvert. „Ég verð aldrei leiður á þessu. Þetta er líka svo miklu skemmtilegra heldur en þessi jólaglöggsíður sem tröllreið samfélaginu í desember fyrr á árum með viðeigandi drykkjúlátum og óreglu.“ Hann bætir við að það hafi verið áróður frá sér og öðrum veitingamönnum sem hafi hrakið burt jólaglöggið í þeirri mynd sem það var. „Manni blöskraði hvernig þetta var.“

Fann líka upp samlokuna

Bjarni fann upp jólahlaðborðin á Íslandi og sömuleiðis samlokuna og fékk í kjölfarið viðurmeðnið Bjarni samloka. „Við bjuggum til eina og hálfu milljón af Brauðbæjar-samlokum á ári á meðan við vorum stærstir í því. Þá var maður í samkeppni við pylsuna og það var sama verð. Núna held ég að samloka sé þó nokkuð dýrari en pylsa,“ segir Bjarni og gantast með að veitingamenn eigi að þakka sér það að hafa skapað eftirvæntingu og skemmtilegheit á veitingahúsum í nóvember og desember.