



## TRADISJONAR I ADVENTSTIDA OG JULA

Av Åse Eikemo Strømme

Alle dagane våre har retningslinjer for skikk og bruk, folkeskikk, mellom menneska. Slik er det også med tradisjonar på det materielle planet for arbeid me i ymse høve skal ha gjort. Det er skapt arbeidsmetodar og skikkar gjennom generasjonane som har levt før oss. Det beste av dette er me med og fører vidare.

No i adventstida fram mot jul, og i sjølve jula, tek me med oss tradisjonar frå våre barndomsheimar og skapar våre egne ut frå påverknad frå blad og fjernsyn. I neste omgang vert dette truleg ført vidare av våre etterkomarar.

Når eg no vil skriva om juletradisjonar frå barndomen min i Eksingedalen, lyt eg ha i tankane om det er så stor skilnad i bygdelaga våre om måten me steller i stand til jul? Her i våre bygder har stort sett dei same tradisjonane helde seg. I Eksingedalen og Modalen og Stannesbygda har

dei mykje godt vore dei same. Her har vore mykje giftarmål inn og utover i fjorden og over fjellet mellom desse to dalane, og dei nye konene tok nok med seg sine tradisjonar inn i sine nye heimar. Tradisjonane har nok også endra seg her, alt etter om her flytta til folk frå andre landsdelar. Like eins har tradisjonane endra seg i takt med den teknologiske utviklinga.

## MAT



Eg vil starta med maten. Ein må ha i tankane at frysboxen vart ikkje teken i bruk før på 1950/60 talet.

Her var det ikkje griseslakting like inn under jul, slik som på Austlandet. Der skulle det vera svineribbe og medisterpølser og kaker til jul, og då måtte det vera ferskt kjøt. Her på Vestlandet greidde me oss med turrfisken, som vart til lutefisk, og røykt sidekjøt av sau. Dette er i nyare tid vorte kalla for pinnekjøt, då dei fann ut at det kunne dampast over bjørkepinningar. Det vert

fortalt at bestemor mi på Høvik steikte dette sidekjøtet til middag julafta i ei flatbotna gryte, og dei kalla det for *steik*.

Griselaktinga skjedde tidlegare om hausten, og sylteflesket som vart laga av hovudet, vart lagt i kokt saltlake, som måtte bytast fleire gonger fram mot jul. Elles vart nok kjøtet lagt i saltlake for seinare å verta til røykjekjøt/flesk. Kotelettane og anna godt til sosekjøt vart hermetisert på store såkalla Norgesglas. Dette vart så brukt til mat i romjula.

Baking av flatbrød, krotalefser og kling vart gjort tidlegare om hausten. Klingen skulle knekast med ystemjolk, så det måtte skje i den tida då kyrene kalva. Like under jul vart julekakene steikte. Det var hjortebakelse, krumkaker, sandkaker, jødekaker, berlinerkransar, peparkaker m.fl. Goro kom til seinare, då den skikken kom frå Austlandet, og gorojernet vart å få kjøpt. Det var ikkje tradisjon for å laga fattigmenn.

Julafta vart det ete middag i vanleg middagstid kring kl. 12. Då brukte mange pinnekjøtet, som vart ete rundet kjøkkenbordet, som var vanleg til kvardags. Seinare om kvelden vart det stelt i stand middag i stova med ljós og julepynt på bordet, og der lutefisken var hovudretten. Lukta av lutefisk gjev meg i dag minne om spenning kring det som skulle koma etter middagen – opning av julegåvene.

## VASKING

Det var om våren at dei trekvite stovene vart grønsåpeskurte. Til jul vart det teke ein meir overfladisk vask. Men reint skulle det vera i alle krær. Dei fortel før mi tid at golva vart kvitskura, og dei hakka sprake og strødde utover. Det vart nok ei skikkeleg god lukt i stova av det.

Panner og pannelok skulle pussast skinande blanke med stålull. Sølv, koppar og messing, av det vesle som var, skulle pussast. Alt skulle skina.

Så var tradisjonen med byting av halm i sengene. Det skjedde eit par dagar før jul, samstundes som lemmane eller soveromma vart vaska til jul. Det var mykje arbeid å bera ut dei velbrukte halm-madrassene og fyll dei med ny halm borte på låven eller i løa. På dei nye halmbolet låg ein temmeleg høgt første natta, men så la ein seg til og seig etter kvart ned att der ein høyrde heime. Ein skal tenkja på at det var ikkje så enkelt å skaffa seg skikkelege stoppa madrasser frå byen, og på dei fleste gardar var det kornåkrar, serleg med havre, og halmen av havre vart til varme og gode senge-bol.

Karane saga ved. Det skulle vera nok av den i jula.

## KLEDE

Nye klede skulle lagast til jul.



Mitt eige minne om det er at om hausten kjøpte mor tøy til nye kjolar til oss jentene, og buksetøy til karane. Ho sat flittig med symaskina om ettermiddagane og etter florstid om kveldane. Det var alltid så kjekt å vera med å hjelpa ho med syarbeidet. I det minste lærde hos oss

å kasta over alle saumar for hånd.

Julegåver skulle lagast. I november starta me med det. Då kom det fram lerret, kanskje av nyvaska sukkersekker, eller kjøpt på andre måtar. Det skulle verta til nye putevar med broderi på. Det var å finna fram øskja med mønsterarka og blåpapiret, og så vart det påteikna roser og rankar, som skulle broderast i fine fargar. Det var så kjekt å velja ut farger på blomar og blad. Ho mor lærde oss jentene å brodera stilkesting og plattsaum. Me

fekk tidleg sleppa til med slikt arbeid. I tankane kjem eg ofte tilbake til desse gode ettermiddagane og kveldane då me i førejultida sat med eit broderi eller eit lite heklearbeid som kunne verta til ein presang til bestemor eller ei tante.

Elles fann mor også på at me skulle laga noko nytt til huset til jul. Det kunne vera ein liten duk til å ha på ein krakk eller skap med eit julemotiv på. Juletrepynten skulle også fornyast. Av glanspapir laga me korgjer og lenkjer, og av krepp-papir vart det laga pynt til dei brune blomsterpottene av leire.

Me fekk alltid nye kjolar til jul, og så var det gáva frå bestemor på Høvik. Det var alltid gråe leistar av heimespunne garn og med fine renner i bråtet. Dei var raude, grøne, brune eller blå, og det var alltid spanande å sjå korleis ho hadde sett saman fargane i rennene.

## **BLAD**

Heime abonnerte me i alle år på Norsk Barneblad, og til jul kom heftet Juletre. Når det kom i posten var me alltid einige med mor at dette skulle ho gøyma til julafta. Når dei vaksne var i floren fekk me ungene dette til lesestoff for å drøya tida til middagen og julegåveopninga.

Der var også andre julehefte, som kunne variera frå år til år. Det kunne vera Norsk Jul, Jul i bygda, Bondens jul, Julehygge m.m. og teikneseriar av Vangsgutane, Tuss og troll, Knoll og Tott, og Stomperud. Juledag var me inne og las frå desse hefta, eller spelte Monopol, Ludo eller Gnav.

Bestemor heime, som var oppvaksten på Myster, fortalde oss om gamle juleskikkar. Ein av dei var "å ri husfuten". Det var 2. dags jul at dei unge karane gjekk frå gard til gard og på besøk til dei unge jentene. Jentene måtte ha ei flaske brennevin i senga til jul, og når ungkarane kom, skulle dei få seg ein dram før dei for vidare.

Ein annan skikk var dagen etter 13. dag jul, som vart kalla for Eldberkvelden. Det var ein litt annan leik. Då skulle dei drikka øl av ei skei utan skaft, og kasta skeia bakom seg. Om ho holvde skulle dei ikkje leva ut neste år, og om ho sto skulle dei få leva vidare. Det var ein form for spådom.

Elles snakka ho også om badnadagen i jula, som er 4.dag jul.



Ein dag i romjula var alle på garden i besøk i stova hjå bestemor. Då vart det servert rjomegraut, julebrødsriver, kling og lutefiske. Fisken var det viktigaste. Det var berre flatbrød og godt smør til den. Førre maten las alltid bestemor utanboks den gamle bordbøna, som byrja slik:

”I Jesu navn går vi til bords, og spise, drikke på ditt ord.  
Det Gud til ære oss til gavn, så få vi mat i Jesu navn.”

Sidane hadde ho ei lang bøn, som hørde jula til, etter det eg hugsar. Til slutt las ho velsignelsen for oss, og så kunne måltidet ta til.

Det er gode minne frå ein trygg og god barndom.