

kakene, med smør og sukker mellom. Julebaksten elles bestod mykje av havrekjeks, krumkaker, goro, fattigmann, smultringar. Då folk fekk komfyrar med steikeomn blei kakeutvalet utvida med fleire sortar småkaker og formkaker.

Dei som budde sentralt til kunne få steika småkaker på "Forbrugen" eller hos ein bakar før dei fekk eigne komfyrar. Men i jula unte folk seg og meir kjøpebrød og kjøpekaker.

"Heime hadde dei ikkje bakaromn av noko slag, så dei kjøpte "julebrød", "julegeiter" og andre brødsortar", fortel ein mann frå Høyland. Elles var det vanleg å kjøpa kringler, kakemennar og kakekoner.

Gome

På Jæren måtte dei alltid ha gome til høgtidene. "Lepsa og gome" høyrde saman, og gjer det ennå. Helst skulle gomen kokast av søt mjølk, men det var ikkje alltid kyrne mjølka kring juletider, minnest ei kone frå Jæren: *"Og så kokte dei gome. Og viss dei hadde kyr som kalva då juletider var det veldig godt. Men elles måtte dei nok bruka noko meir saup au til å laga gome av, fordi dravle av saupet blei mjukare enn dravle av melk. Og så kunne dei dryga det med egg. Og nogen hadde svisker oppi i gomen. Og det var ikkje så godt alltid når dei skulle koka det på eldkomfyren å passa varmen så det ikkje la seg for mykje i botnen".*

Julegalten

"Julegrisen" har sterke tradisjonar i Rogaland. På mange gardar var det vanleg å fora opp ein gris til jul. Det var om å gjera å få den største julegrisen, helst 100

kilo. *"...kom det grannar på vitjing burt mot jul, så måtte ein alltid syna dei grisen",* fortel ein mann frå Nedstrand.

Som nemnt prøvde dei å slakta grisen så tett opp til jula som muleg. Men slaktinga måtte føregå i siste veksande måne før jul og på flo sjø, *"...for då skulle fleskje auga i kogje og bustene skulle gå best av."* Det er endå sagt at folk frå fjellgardane kom ned til sjøen og spurde når det var flo sjø.

I gammal tid var det faste rituale forbunde med slaktinga av julagrisen. Og kanskje er desse rituala fjerne minne om eldgamle tradisjonar knytta til det heidenske vinterblotet? Den gongen då bonden på garden slakta galten til Frøya, (Njårds dotter) til ære for guden Njård, og håpa blotet skulle bringa god grøde i kommande år. Mat og drikke som blei brakt til desse blotegildene var felles eigedom for garden eller grenda. Når ein les Flinta-Lars sine skildringar av griseslaktinga kan ein spekulera litt på om nokre av desse førestellingane framleis var levande på Jæren eit stykke utpå 1800-talet. Me må ha i minne at på den tid var det ennå klyngetun på dei fleste gardane, slik at alle brukarane hadde husa sine samla i eit felles tun.

Når grisen skulle slaktast måtte det som nemnt skje på veksande måne. Så måtte dei finna ein vekedag, unnatt laurdag, kor det var flo sjø i 4-5 tida om morgonen. Når tidspunktet var bestemt, blei det sendt bud på slaktaren. Naboane samla seg i "svineotta", i mulm og mørke, med ei "sjålykt". Grisen fekk på "trynebandet", slik at han ikkje skulle bita eller skrika. Så skulle dei "elta" galten - ei handling eller "rituale" som for oss i dag høyrer nokså barbarisk ut, og som neppe ville blitt

godkjent av dagens dyrevernsmenn: mennene jaga den stakkars vettskræmde grisen i rasande fart rundt omkring på tunet og mellom husa - heilt til han var fullstendig utmatta, og dei kunne gi han dødsstikket. Dette hadde sjølv sagt vore ein stor kraftanstrengelse for mannfolka som straks måtte få seg ein matbit, øl og dram.

Grisen skulle så skoldast og slaktet gjerast opp. Alle brukarane hadde rett til ein del av dyret. Sjølv om to naboar kunne vera bitre fiendar, var dette ei slags "æresgjeld" som måtte betalast tilbake. Kona i huset fordelte fleskestykke, blod og feitt til naboane. Slaktaren fekk sin "slaktebete". På ein slik slaktedag dukka det og opp



På mange gardar var det vanleg å fora opp ein gris til jul. Det var om å gjera å ha den største grisen, og helst skulle den vega minst 100 kilo.

Foto: Jærmuseet

Storparten av kjøtet blei salta. Men føregjekk slaktinga nær inn på jula, prøvde dei å bevare den finaste ribba eller steika fersk, eventuelt berre kneka henne lett med salt.. Ein periode på 1900-talet, før fryseboksane si tid, var det mange som steikte opp kjøtet først og la det under feittlokk, eller hermetiserte det på toliters norgesglas. Men kom det ein sprekk i feittlokket kunne maten bli skjemt. Ei kone frå Jæren hadde ei svært ubehageleg oppleving med dette. Då ho ein 1.juledag skulle stella i stand middagen til resten av huslyden kom heim frå kyrkje, merka ho at steika var blitt skjemd.

"Og så måtte me hafiskapudding...Det var forferde-

ligt". Men arbeidet var ikkje gjort med dette. Det skulle lagast blodkomla og blodpølsa, sylta flesk, persesylda (av grisehovudet) og syltelabbar. Når folk fekk seg steikeomnar kunne dei og laga leverpostei. Bortsett frå blodmaten skulle dei andre rettane på julebordet.

Øl og dram

Dei fleste stader i fylket måtte dei bryggja øl til jul. Mange slutta med denne skikken først på 1900-talet, men somme plasser heldt dei tradisjonen ved lag nokre tiår til. Frå Goa i Randaberg er det fortalt at siste gong dei bryggja der på garden var til eit bryllaup i 1894.



Julegrisen har også vore eit velkjend julekortmotiv. Galten som blei jaga i rasande fart rundt om i tuna på Jæren før slaktinga i gammal tid, var nok ikkje like lystig som denne grisen her.

Folk bryggja vanlegvis øl til slåttan og til jul. Juleølet skulle helst vera litt sterkare enn slåtteølet. Ein mann på Varhaug meiner at heimeølet var ein god del sterkare enn dagens butikkøl – minst 7-8 % , men med lite vatn i og heldig gjæring kunne der bli endå sterkare. Fleire fortel at det var ei skam dersom juleølet var for tynt.

"Ølet skulde vera så sterkt at det vart rus av det. Det skulde vera så sterkt at gjestene nokså snart tok til å verta drukne. Var det nokon som tolde så mykje at han ikkje vart drukken, så laut han læst som han var rusa for at han ikkje skulde gjera skam på vertskapet", skriv ein informant frå Helleland.

Julebrennevinet måtte og i hus. *"...(det) anskaffedes ofte i Bytte mod Rug hos en Brændevinsbrænder",* skreiv J. Grude. Og han legg til: *"Husbonden maatte have et ikke saa lidet Kvantum af denne Vare til Traktement af Husfolk og Fremmede, ligesom han til alle Aarets Tider maatte have en Dram at tage til for sig selv og andre i paakommende Sygdomstilfælde."* Men det var ikkje berre husbonden sjølv som laut skaffa seg julebrennevin. Både drenger og tenestejenter måtte kunne spandera ein dram i julehelga.

Julehøgtida

Når tok julehøgtida til? Dei fleste vil meina om kvelden julaftan. Fram til helga var ringt inn, var dagen ekstra strevsom og hektisk. Sjølv om storparten av arbeidet skulle vera ferdig til lussi, eller seinast til "tommes", skulle ein rydda i gardsrommet, førebu julemåltidet, vøla om i huset og pynta til helga.



"Når jeg haver Gjester til mit Bord, vil jeg dem vennlig bede, man tager sig for etter Herrens Ord , men bringer ingen Vrede". Ølbolle frå Jærmuseet sine samlingar. Iflg. opplysningar frå Bernt Skjelbreid kom ølbolla truleg frå Bjerkreim. Foto: Jærmuseet

I vår tid er nok julaftan den gjevaste juledagen. Ikkje minst fordi det er då me får alle julepakkane. Og når me spør kvarandre om kva julemiddag me er vane med, er det menyen på julaftan me tenker på. Men ennå i dag vil mange eldre folk rekna 1. juledag, eller "juledag", som sjølv høgtidsdagen. Og langt opp i etterkrigstida var det mange som hadde det beste middagsmåltidet denne dagen. "Julefrukosten" 1. juledag er og spesiell for mange.

Dette var endå tydelegare i eldre tid. J. Grude skriv for eksempel at kveldsmåltidet 1.juledag var *".. det egentlige Festmaal tid.*



Brennevinnsstaup i horn frå Jærmuseet sine samlingar.
Foto: Jærmuseet

Å pynta til jul

Også "før i tida" skulle folk pynta til jul. Trekvite bord og benker, vegger og golv skulle skurast med sand. Når dette arbeidet var unnagjort blei golvet strøyydd med "brisk", finhakka brake. Skikken tok stort sett slutt sist på 1800-talet, men i 1950-åra var det fleire som hugsa

eller hadde høyrte om dette i barndommen. Folk pynta i stova med det dei hadde tilgang på - vintergrønt, kristtorn, brakje, furu- eller grankvistar. Pynten blei gjerne hengt opp over dørar og vindu, speglar, bilete og lampar. Det var og mange som sette kristtornbukettar i vasar. Denne tradisjonen heldt seg og etter at juletreet kom i bruk. Lysetakane kunne bli pynta med sløyfer. Julelysa skulle på bordet. Julelysa skulle vera noko tjukkare enn alminnelege talgalys. Og helst skulle dei ha eit trearma "Heilagtrekongars-lys" på bordet julaftan. *".. mest for børnenes Skyld"*, ifølgje Grude. Men fleire informantar minnest særleg dette lyset frå barndommen.

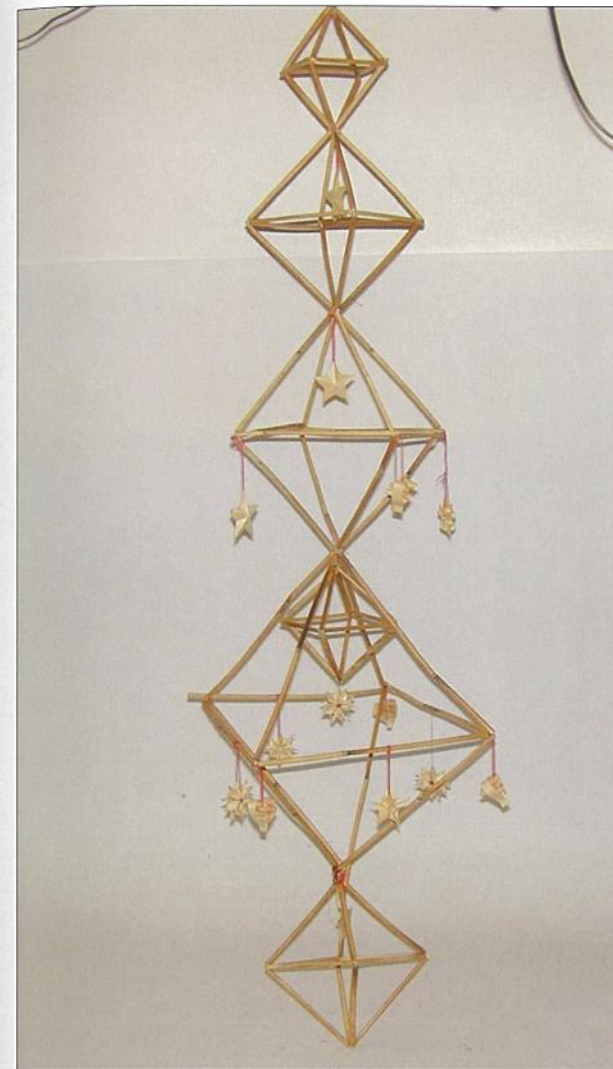
I Nord-Rogaland var det skikk med såkalla julakruner, laga av siv. Denne bestod av 8-kanta rombiske figurar som hang etter einannan.

Kor gammal denne skikken er har me ikkje funne dokumentasjon på, men professor Olav Bø omtalar slike krune som "uroe". Han er kjent med skikken frå Telemark, og meiner det er bevart slike uroe frå kring 1700. I "manns minne" pynta dei krune med flagg og annan julepynt, og brukte den i staden for juletre.

Juletreet

Juletreet blei først tatt i bruk i Sørvest-Tyskland på 1500-talet. Til Skandinavia kom det på slutten av 1700-talet. Frå midten av 1800-talet blei juletreet jamt over innført hos borgarskapet og embetsstanden. Men det drygde ennå nokre tiår før skikken blei vanleg i bygdene.

Ut frå minnematerialet i Rogaland var dei første juletre kjende i bygdene her i 1880-åra. Andre opplyser at dei først opplevde juletreet på julefestar i



Julekrune av siv i samlingane til Karmsund folkemuseum, laga av Endre Saltveit, (f. 1911), Nord-Skåre. Gitt til Karmsund folkemuseum i 1962. Julekruna består av seks 8-kanta rombiske figurar, ihopsett kvar av 12 like lange stykke sev. Sidelengd på den største 30 cm, på den minste 10 cm. Foto: Karmsund folkemuseum

begynnelsen av 1900-talet. Det var som oftast prestane eller lærarane som innførte skikken. Frå Hjelmeland blir det sagt at juletreet blei innført der av dotter til presten Brun ca. 1880. Mange stader arrangerte lærarane julefestar for borna på skulen eller bedehuset, og slik blei bygdefolket kjende med denne skikken. Ein mann frå Randaberg minnest i 1950 at: *"Eg hugsar fyrste gongen eg såg det. Det var for 60 år sidan. Nokre av oss ungane på garden skaut saman til eit."*

Vanlegvis gjekk det nokre år etter at skikken blei kjend til folk flest hadde innført juletreet i eigen heim. Dette hadde ikkje minst økonomiske grunnar. I alle fall i ytre strok av fylket var det heller snau for skog og tre.

"... I mi barndomstid var det helst berre "betrestilla" som hadde juletre. Her var då ikkje skog og trerne måtte kjøpast i byen. Det hadde ikkje folk råd til", meiner ein informant frå Karmøy.

Eldre folk var skeptiske til denne nye skikken av religiøse grunnar. Ein mann frå Forsand hugsar at: *"Mange av dei gamle hadde mykje imot juletre. Det var synd og Gudsbespotting å syngja salmar kring eit pynta tre, sa dei. – Det var dansen kring gullkalven på ein ny måte"*.

Juletreet skulle helst vera gran. Men folk brukte det dei hadde, og mange familiar held seg for eksempel ennå til furua. Lauvtre kunne og brukast, folk kunne gjerne ta heile treet med rota inn i stova, og planta det ut att etter helga. Den første tida ar det mange som brukte brake, eller einer. Songen "Nå går vi rundt om en enerbærbusk", kunne mange kjenna seg igjen i for hundre år sidan.

Ein informant frå Høyland i Sandnes seier dei hadde juletre så lenge han kan minnast, frå 1895. *"Det første juletre i min heim, var en einerbusk, tatt i utmarken. Den ble pyntet med både heimelaget og litt kjøpt pynt, samt noen få små tynne lys i flere farger: (...) Jeg husker det ble pyntet i stuen med grønt til jul. Det var de eldre søstrene mine, som stelte med det. (...) På garden var der den tid, ikke tilgang på annet grønt enn einer- og furukviste og planten vintergrønt. Pynten ble satt over dørene, i posten mellom vinduene og gjerne ved et eller annet bilde på veggen..."*.

På det trelause flat-Jæren heldt dei seg lenge til ein lime dei sette i gongstolen. Ei kone som opphavleg var fødd i Klepp, opplevde første gong skikkeleg juletre då ho kom til i Haugesund som tiåring i 1904.

I hjemmet hennes før hun var ti år hadde de en stubbelime som barna gikk rundt. ... Ikke vokste det verken gran eller furu, og de hadde ikke råd til å kjøpe. De pyntet sopelimen med papirstrimler og kaker".

Juletreet skulle pyntast julaftan. Kven som pynta det varierte. Det kunne vera mora, eller barna, gjerne dei større jentene i huset.

Julebadet

Alle skulle vera fjelga og reine til julekvelden. Heile huslyden skulle i vaskestampen. Men julebadet var kanskje meir rituelt enn hygienisk etter våre begrep:

"Det var vanleg bruk å vaska kroppen på julaften ettermiddag. Der vart teke ein vaskestamp inn i stova med lunka vatn og så gjekk det etter tur med vasken. Samstundes byte ein på seg reine underklede, kanskje iblandt eit nytt plagg", fortel ein mann frå Høyland.



"Så går vi rundt om en enerbærbusk". Dei som ikkje hadde grantré eller furu, kunne bruka ein brake, eller einerbusk. Dette prakt-eksemplaret av ein brake blei pynta på Limagarden i Gjesdal for nokre år sidan. Foto: Jærmuseet

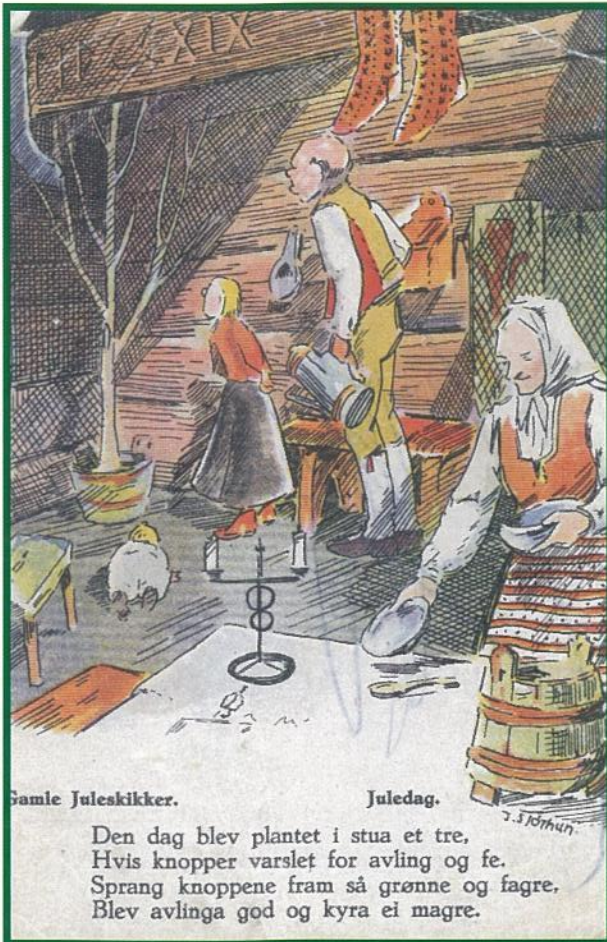


På Flat-Jæren var det ikkje eingong einer å oppdriva. Då fekk sopelimen gjera teneste som juletre. August Skjærpe (f. 1876) frå Nærbø skreiv i 1968 ei detaljert skildring av denne limen. Aud Kari Kvalbein og Ingeborg Nærland Skjærpe har laga julepynt og pynta sopelimen på Jærmuseet etter August Skjærpe sin beskrivelse. Foto: Jærmuseet

"Æi fyrste julaftan eg hugsar":

"Det var ein stor lime av bjørkeris mor sette i gongestolen. Holet hadde mor stoppa godt til med klæder, so juletreet stod fast. Stasen på treet var papirkorger, so vart klypte til og hengde på, .. sukkerkoner og menner mor laga til, å hengde på, etter ein hampatråd. Kringum gjekk eg – Bernhard, Benjamin til faster Ingeborg, Jonas bror min, var endå så liten og greidde ikkje å gå rundt, utan å koma uti føtene av gongestolen....

Tri fine små støypeljos, ein fingerlange vart festa til dei ytterste kvistene. So vart stive halmstrå klyppa upp i ein tomes lengde. Gjennom stråa vart tredd ein tråd og millom kvar, ein rund papirlapp, millom kvar halmstub, so det vart lange band so vart hengde rundt på bjørkelimen. Mor tok i med oss, å gjekk rundt å song Glade jul. Stor stas då me fekk kvar si kona eller mann å bita i...."



Den dag blev plantet i stua et tre,
Hvis knopper varslet for avling og fe.
Sprang knoppene fram så grønne og fagre,
Blev avlinga god og kyra ei magre.

Juletreet skulle helst vera gran eller furu, Men hadde ein ikkje
barte tilgjengelege kunne ein bruka lauvtre, Og tok ein inn treet
med rota, kunne folk planta det ut att etter jula. Treet kunne gi
varsel for avling og avdrått i kommande år.

Først ute var husbonden, sist tenestejenter og born.
Frå Bjerkreim er det fortalt at til sist skulle jentene vaska
ytterkleda i same kjeret.

Ein mann frå Nedstrand fortel at der bada dei ungane
først: "Det vart teke inn ein stor stamp som vart fylt
med vatn. Der bada ungane seg fyrst og så dei vaksne
etter det var bytt vatn. Var det mange ungar tok vasking
til like etter mellommaten. Då fekk ungane byta på seg
det nye dei fekk til jul av klær og skor. Det var høgtid
i den tidi. Ordet julegåve vart ikkje bruka. Det vart
kalla: Nytt til jul".

Men somme stader nøydde dei vaksne seg med van-
leg kroppsvask, medan ungane måtte i stampen.
"Man vaska seg og bytta klær. Me ungane måtte i
stampene," hugsar ein mann frå Time.

Alle skulle ha noko godt i jula

Utveksling av julegåver for 70-80 år sidan kan langt
frå samanliknast med gåveflaumen i vår tid. Hos folk
flest var det ikkje snakk om julepakkar i vår forstand.
Mellom "allmugen" måtte ein vera fornøgd om ein
fekk eit nytt klesplagg, ekstra god mat og kanskje litt
"julegodt".

Bera verahodnet eller dra hoggestabben

Mange syntest det var ei skam å ikkje få noko nytt til
jul. Gjerne eit nytt klesplagg som dei kunne ta på seg
etter julebadet. "Eit par nye sokkar og til nød eit nytt
lommeplagg kunne vera nok".

I eldre tid hende det at ulike vætte, slik som jule-
geita, passa på at alle fekk noko nytt til jul. Elles blei

dei utsette for visse straffereaksjonar, reine mobbinga
ville me sagt i dag.

I store delar av Rogaland og Hordaland heitte det
at dei som ikkje fekk noko nytt til jul måtte bera "vera-
hodnet". På Sør-Jæren, m.a. frå Time og Nærbø, blir
det fortald at dei måtte "dra hoggestabben" tre gonger
rundt stovehuset. Og sør i Ognalaut dei "kyssa
klokkaren".

Enkelte forskarar har hevda at røtene til desse tradi-
sjonane går langt tilbake i tid, og kan finnast igjen i
mange kulturar. Lily Weissner-Aall peikar på at skikken
har utspring i eit samfunn utan pengehushald. Tenarar
fekk for eksempel betalt i form av naturalia, dei måtte
sjølve syta for å få ferdig klesplagg eller andre produkt
i rett tid. Særleg for ungdommar kunne dette vera ein
slags prøve eller overgangsrite som skulle visa om dei
meistra oppgåvene sine og dugde som fullverdige med-
lemmer i det vaksne samfunnet.

Ein finn og beslektet førestellingar: Kvinner som
ikkje klarte å skaffa kalvesteik eller mjølk til jule-
kvelden måtte sitja på fjostaket. Frå Bjerkreim heitte
det at den som ikkje hadde treska ferdig kornet til jul,
måtte eta julegrauten i staen (på låven). I Nordland
måtte menn som ikkje klarte å skaffa julefisk til jule-
kvelden sitja på nausttaket julenatta. Ein mann frå
Randaberg opplyser at den som var på sjøen og ikkje
fekk fisk blei kalla "Jan", utan at han kan forklara kva
uttrykket betyr. Men dei fleste informantane i Rogaland
hugsar ikkje at dei mennene som ikkje fekk tak jule-
torsk blei "hengde ut" på ein slik måte.



Dei som ikkje fekk noko nytt til jul måtte bera verahodnet. Eit par
gode heimespøta sokkar var ei gjev julegåve for eit par generasjonar
sidan.

Dette sokkeparet er spøta av Ragna Trosnavåg, Bokn. Gutar og jenter
i 7-8 års alderen spøta eit par sokkar som dette på to vinterkveldar,
heitte det frå Bjerkreim i 1860-åra. Foto: Målfrid Grimstvedt

"Julegodt"

For barna for hundre år sidan, og kanskje heilt fram til 2.verdskrigen, var det lite snakk om "harde pakkar" og dyre leiketøy. Dei var glade for nokre ekstra julekaker eller "julegodt" som dei kunne ha for seg sjølve, og som dei kunne gøyma og kosa seg med utover i jula. *".....,dei (barna)fekk mykje julageiter. Julageiter baka alle bakarar til jul i gamle dagar, og bornafekk i mengde frå slektningar, grannar og framfor alt fra fadderne. Ei julageit var om lag som ei sirupskake, litt avlang og med to horn i kvar ende. Den kosta i dei dagar tre øre pr. stk.",* skriv ein informant frå Rennesøy fødd kring 1870. Julageitene er noko alle hugsar, men dei færreste minnest at det dreia seg om større mengder.

".. de fik en lefse og en julekage som de kunde gjemme", meiner ein mann frå Jæren. Fleire infor-

mentar minnest at det var storarta å få ei heil lefsa for seg sjølv. I tillegg blir det nemnt kakemennner og kakekoner, kringler, nokre små kjeks som blei kalla "pinfant" og peppermyntebombom.

Ein mann frå Hjelmeland minnest at *"Gåvor dei fekk var helst julageiter, kringler og slikt. Denne maten var det om å gjera å "hegda" så godt som råd var, gøymt i øskjer, tiner o.a., slik at når det var slutt på den andre julamaten så hadde ungane ofte slik oppspart mat langt ut i januar".*

Elles var det gjevt å få frukt til jul. Det skjedde sjeldan elles i året- bortsett frå folk som hadde frukt-tre sjølve, men det var eit fåtal.

"Ja, appelsin, fiken og neter, mindre med epler, litt av kvart skulle ein alltid ha til jul. Det første eg minnst var det bare til jul der var appelsin i handelen. Då var

det mykje om å gjera kor dyre dei var, fire eller fem øre stykket", skriv ein mann frå Høyland Ein annan Sandnesbu, frå Bråstein, fortel at faren brukte å kjøpa frukt av hardingjektene under haustmarken i Stavanger, og noko av dette blei gøymt til jul. Ei kone frå Karmøy, f. 1920, minnest at julaften kom alltid ein eldre slektning med kvar si appelsin til barna. Ei jul ho hadde vore sjuk, fekk ho eit stort, raudt eple i tillegg! Elles hadde dei fiken og nøtter. Der det var hasseltre, sanko dei nøtter sjølve.

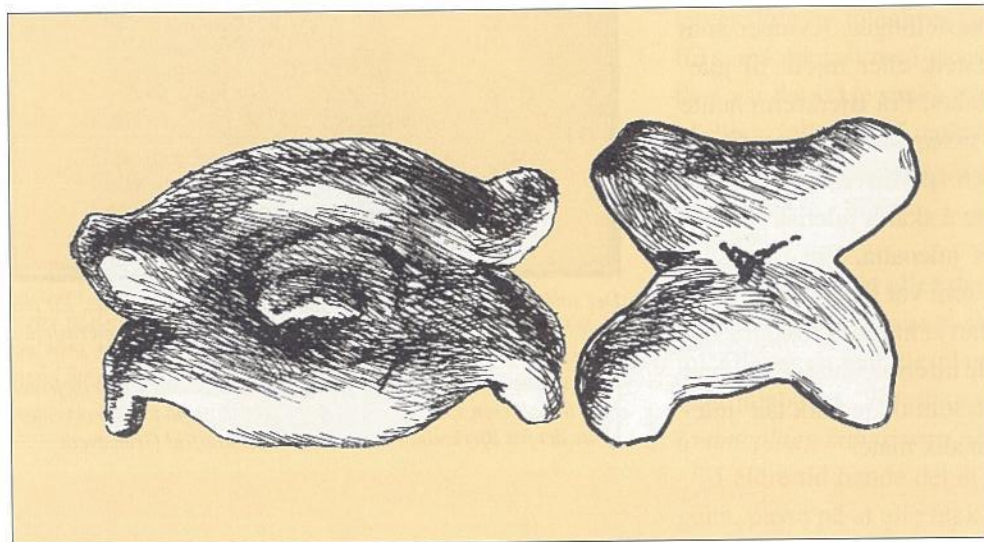
Men den tid appelsinene var sjeldne og eksotiske, var det ikkje like lett å vita om frukta var slik ho skulle vera. Ei kone hugsar første gong dei fekk blodappel-

siner i 1904: *"De fikk appelsiner i huset for første gang. Da faren skar over appelsinen og så at den var rød, "blod appelsin", kastet han alle appelsinene. "Dette er farlig", sa han.*

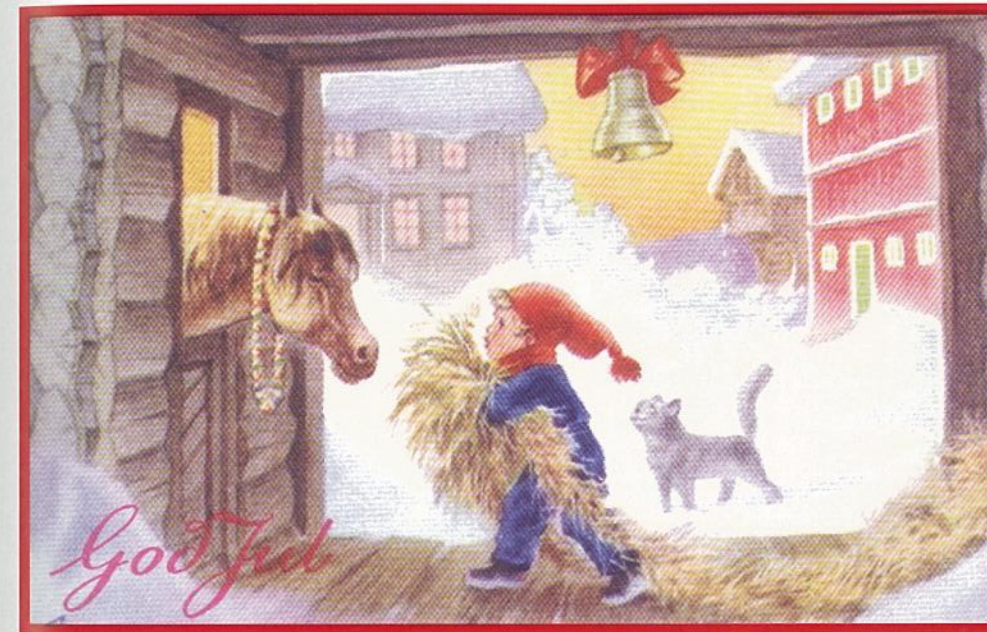
Omsorg for fattige, dyr og andre vesen

Ein skulle visa omsut for dei fattige i jula. Mange gjekk med mat og øl til husmennene.

"Husmenn og fattige som bodde i nærheten fikk alltid en smakebit av julematen, likedan ved de andre høgtider og festlige anledninger. Det var karane som fikk den glede å overbringe maten hos dem", skriv ei kone frå Jæren. Der tenarane på garden kunne gå heim



Julekaker, særleg "julageiter, var "kjøpegodtet" til borna før i tida. Julageit frå Åkra på Karmøy t.v. og ei tilsvarande kake frå Gulen i Sogn t.h. Julekaker i dyreform er og kjend frå andre land. Foto: Norsk Folkemuseum



Også dyra skulle ha ein ekstra godbit i jula.



Skikken med å setja opp juleband til småfuglane kom hit til landet på 1700-talet. Kom det mange fuglar i kornbandet, varsla dette god avling i kommande år.

julaftan, kunne dei få sending med seg til foreldre og søsken.

Også husdyra og småfuglane måtte ein hugsa på i jula. Kyrne skulle som nemnt ha ein ekstra dott godt høy og riklegare med havremjøl i drikken. Mange stader sette dei opp juleband til småfuglane. I følgje professor Olav Bø breidde denne skikken først om seg her i landet frå midten av 1700-talet. Folk håpa fuglane skulle vera takksame for vintermaten og ikkje gjera skade på kornåkrane om sommaren. Det varsla og godt år dersom det kom mange fuglar i julebandet. Åt ikkje fuglane av bandet, varsla det uår.

Så måtte ein som tidlegare nemnt hugsa på julegraut til "nissen".

I gamle dagar, då dei trudde på skrymt, bar dei julegraut på låven til "Nissen" for å få den i godlag, så han skulle passa godt på buskapen", fortel ein mann frå Jæren .

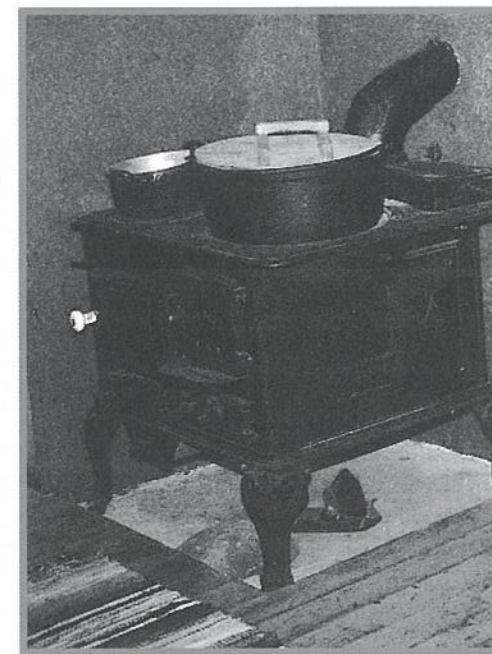
Jørgen Skjæveland i Bjerkreim nemner fleire historier som tyder på at offeraspektet ikkje er heilt ute or folketrua på 1800-talet. Han fortel han veit om ein mann som slakta ein sau kvar julaftan og bar han til fjells til skrubbane.

Vidare fortel han at: *"Somme "ofra" og noko graut både til kverna, som hadde grøpja gryna i grauten, og dei kunne setta inn noko graut i holet inn til bileggaromnen, til ho "Eldbjør".*



T.v. Jørgen Skjæveland fortel frå Bjerkreim at somme ofra julegraut til ho "Eldbjør", ved å setta litt graut i holet inn til bileggaromnen. Bileggaromnen stod i stova, men dei la torv eller anna brenne inn frå grua i kjøkenet. Bileggaromn frå 1745, kjem opphavleg frå Rasmus J. Odland, Varhaug. Foto: Hå bygdemuseum

T.h. Sist på 1800-talet var det mange som skaffa seg vedkomfyrrar. Det gjorde matstellet enklare enn når matmora måtte koka all mat over åpen eld i grua. Somme vedkomfyrrar hadde bakaromn, noko som gjorde det muleg å baka omnsbrød og kaker. Foto: Jærmuseet



Mattradisjonar og andre skikkar på julaften

Maten har alltid stått sentralt i julefeiringa. Dei aller fleste familiar har særlege tradisjonar knytta til mat og måltid på julaften, og kanskje 1.juledag. Dette er truleg den høgtida i året kor både maten og andre skikkar er mest tradisjonsbundne.

Like opp til vår tid har mange jærboar f.eks. sverga til smalføter og mølja til middag julaften. For somme har smalføtene nå blitt både kult og identitetsmerke, men julemat er det ikkje lenger ..

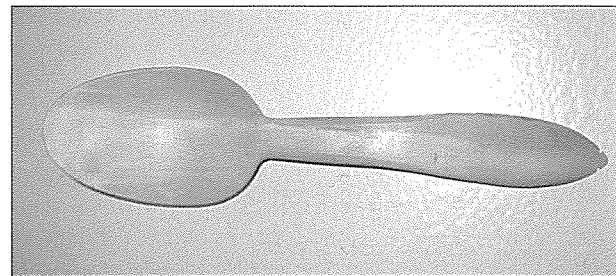
Mølja, pinnasteik eller juletorsk

Som nemnt skulle jærboen helst ha smalføter og mølja til middagsmåltidet midt på dagen julaften. I andre delar av fylket har folk hatt mindre sans for desse føtene. Kjøtmølja sette dei likevel pris på, men koka då mølja av anna kjøt. Ein mann i Erfjord fortel at der kokte dei eit spekekjøtlår, og lagde mølja av krafta og feittet som dei fløytt av. Kjøtet skar dei opp i bitar og brukte til pålegg på brødiskivene 1.juledag. Feitt som blei fløytt av frå krafta av persesylte, fleskerullar eller rullepølser blei og brukt til mølje.

På Jæren og i Bjerkreim var det elles mange som hadde "sidesteik" eller "pinnasteik" til middag julaften. Men denne matretten hadde dei elles i året og. Sidesteik eller sidekjøt er salta og tørka sider av sau eller lam. "Pinnakjøtet" er såleis ingen ny tradisjon på våre kantar, men dei dampkokte det ikkje slik dei fleste gjer i dag. Før vedkomfyrane si tid steikte dei det på spidd eller glo i grua. Seinare steikte dei det i jerngryte eller steikepanne.

"Dette at husfaren steikte kjøttet på spidd i grua er kjend frå gamle tider, men er gått av bruk. Nå steiges desse på alminnelig steikepanne. Der skulde flatbrød og poteter til", fortel ein mann frå Time i 1950-åra. Liknande tradisjonar hadde dei i Bjerkreim: "Til nons (...) hadde dei feitt siesteig av sau. Denne steiki var stukken inn på ein steiketein og steikt over ein glohaug. Attåt steiki var det varme poteter og lefsebrød utan smør. Til dette skulle det vera nytt øl. Millom jolesteiki og jolegrauten skulde alle i huset taka seg eit laug". Elles har juletorsken sterke tradisjonar i store delar av fylket. Den kunne vera fersk eller saltsprengd.

"Sprengde tosk midt på dagen. Og det har me ennå. Saltsprengde tosk og avkokte gulerøde. Og så har me smelta smør med enten purreløg i eller grasløg, (...) Det er midt på dagen. Får ikkje eg det på julaptå, så har eg mista noge", meiner ei kone frå Sirevåg i Hå i 1998.



Hornskei frå Jærmuseet sine samlingar. Foto: Jærmuseet

I kyststroka, på Haugalandet og i delar Ryfylke var det mange som måtte ha juletorsk. Men ofte åt dei fisken attåt julegrauten om kvelden.



"Gryta heng i jarnet" – Er julegrauten ferdig kokt? Då kan ein skyta jula inn.

Julegrauten

Om kvelden julaften, etter at helga var ringt inn, kunne "julespisningen" ta til. Då samla huslyden seg om julegrauten. Heilt fram mot våre dagar har somme halde fast på denne skikken. Ei kone frå Klepp fortel at: *"Me brukte mykje sauaføde julaften. Sjølve julaften til middag. Og så fekk me risengrød om kvelden"*. Men i etterkrigstida var det fleire og fleire familiar, også i bygdene, som la middagsmåltidet til kvelden.

I eldre tid var det ulike førestellingar og skikkar knytta til julegrauten. Julegrauten skulle frå gammalt kokast av nysila mjølk og "gårdens beste havre". Før havregrynsmøllene si tid, sist på 1800-talet, måtte folk

"grøpja" (skalla) havren sjølv med handkvern. Det var slitsamt arbeid, og havregryn var ikkje kvardagskost. Når kverna fekk graut, gjekk kanskje grøpjinga litt lettare? Ifrå slutten av 1800-talet var det likevel risengrynsgrauten som var julegrauten i Rogaland.

"Graut var alltid første rett. I mor si tid var det havregraut, fra omkring 1890 var det og er det risengrynsgraut og melk. På grauten blev strødd kanel og sukker. Så var det fisk med feitt (flåt) og poteter for dem som kunne skaffe seg fisk, ellers lefse, gome, brød og persesylte" fortel ei kone fødd i Time.

Til kvardags åt dei helst vassgraut, havremjøl eller byggmjøl koka i vatn. Mjølka måtte bøndene stort sett kinna smør av og selja. Nysilamjøl var såleis "luksus", og som nemnt var det ikkje alltid at kyrne mjølka på denne tida av året. Frå Torvastad på Karmøy fortel ein mann etter far sin, som var fødd i 1849, at i nauda brukte folk lettøl i staden for mjølk: *"Det var alltid lite mjølk joletid, og der dei ikkje hadde mjølk, brukte dei lettøl til grauten"*. Informanten opplyser vidare at julegrauten skulle kokast av risengryn eller kveitemjøl.

I gammal tid var det vanleg at folk åt graut av same fat. Då NEG samla inn tradisjonsmateriale i 1950-åra, var det framleis mange som hugsa det frå sin barndom. Somme fortalde og at grauten skulle etast or gryta. Ein mann frå Time fortel at først fekk barna ei eiga skål som dei rådde for sjølv. *"Som unggut kring 1880, so gøynde ein den tilmalte jolegraut av risengrynsgraut utover mange dager,"* minnest ein annan frå Nærbø.

Men sjølve julemåltidet åt dei slik: *"Gryta vart sett mitt på golve i stova, å husmora strødde sukker eller sirup på grauten, hvis ho hadde noko, å så satte hus-*

lyten seg rundt gryta med kvar si sjei å åt. Å dæ kan ikkje nektas "Dæ varfestlikt". Mor fortalde at det hadde vært slikt så lenge ho mintes".

Samanliknar ein med J. Grude sine skildringar av julekvelden nokre tiår tidlegare, er ikkje endringane særleg store. Grude nemner berre hellekaka attåt grauten, men legg til at "ølkruset gik flittigt om".

Somme fortel at husfaren las juleevangeliet før maten., og gjerne song dei ein salme før og etter lesinga.

Flis eller mandel i grauten

Mandel i grauten er ikkje noko nytt påfunn. Men det ser ut som om folk er litt ueinige om når denne skikken slo rot. Ein informant frå Time meiner at "Denne skikk er komt hertil etter 1900 og er svært lite brukt på landsbygden".

Fleire samtykker i at mandel ikkje var vanleg i deira barndom. Andre gir uttrykk for at skikken er gammal: "Det er framleis vanleg å leggja ein mandel i grauten, og den som finn han, får ei lita gave", fortel ein mann i Klepp, fødd ca. 1880. Ein Karmøybu seier at han sjølv ikkje kan minnast dette, men han har høyrte om skikken frå eldre folk. Ein informant frå Bråstein meiner at skikken først og fremst blei praktisert i meir velstående heimar, særleg dersom det følgde ei gave med i tillegg.

Elles har nok nøter vore meir brukt enn mandler i eldre tid, særleg i område kor det voks hasseltre og folk kunne sankta nøtter sjølve.

Ein mann frå Erfjord fortel jamvel at i gammal tid hadde folk ei flis i grauten, seinare brukte dei ei nøtt eller mandel. Den som fann flisa fekk ikkje noka gåve, men vedkommande skulle bli gift eller ha lukke i kommande år.



Julegrauten står sterkt i folketradisjonen. Samling rundt julegrauten er og eit tradisjonelt julekortmotiv.

Skyta inn jula

Ennå på 1950-talet hugsa somme at dei "skaut inn jula",

eller dei hadde høyrte om dette frå foreldre og beste-foreldre. I somme bygder heldt tradisjonen seg lengre enn andre stader. I dei ytre bygdene på Haugalandet og Ryfylkeøyane er det ingen som hugsar skikken, medan tradisjonen var godt kjend i dei indre bygdene i fylket. På Jæren var det jamt over slutt på å skyta jula inn på slutten av 1800-talet: "I mormors tid gjorde man det", meiner ei kone frå Time. Frå Bråstein blir det fortalt at: "Det var ikkje vanlegt å løysa skot julafta, men det kunde hende dei gjorde det når grauten kom på bordet".

Dei skaut i lufta når gryta med julegrauten blei tatt av varmen. Det var ein måte å varsla naboane: "Då grauten var kokt, skaut dei inn jul. Difor kunne folk høyra kva tid grauten var kokt hjå grannen", meiner Jørgen Skjæveland i Bjerkreim.

Det var nemleg skam for den husmora som var seint ferdig med julegrauten. Grauten måtte heller ikkje vera svidd, for då var det ei skam å setta den fram til framande. For å unngå at grauten blei svidd, kunne ein leggja eit pengestykke av koppar i gryta.

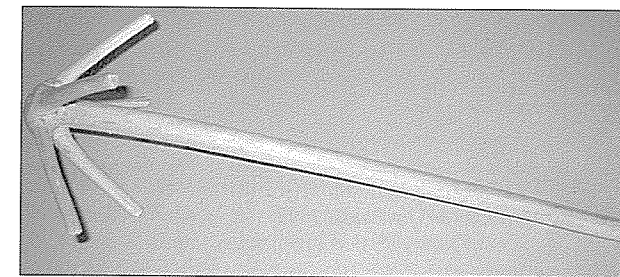
Ein annan informant frå Bjerkreim meiner dessutan at dei løyste skot for å skræma trolla og alle vonde vætte som var på ferde i julenatta. Men ikkje alle kopla skikken til julegrauten: "Dei løyste ikkje skot når julegrauten var ferdig, men dei skaut jula inn", meiner ein mann i Erfjord. Det same seiest det frå Imsland (Vindafjord): "Ja, her vart skote jola inn i skyminga om kvelden, men noka samband med julegrauten har eg ikkje høyrte om".

Kan du sjå den "tilkomne"?

På julekvelden kunne ein og få ulike varsel om fram-

tida. Ungdommen kunne få sjå kven dei skulle gifta seg med. I "manns minne" blir skikken først og fremst hugsa i Dalane og Ryfylke, men skikken er omtalt frå Jæren av Grude. Forteljingane varierer noko frå bygd til bygd.

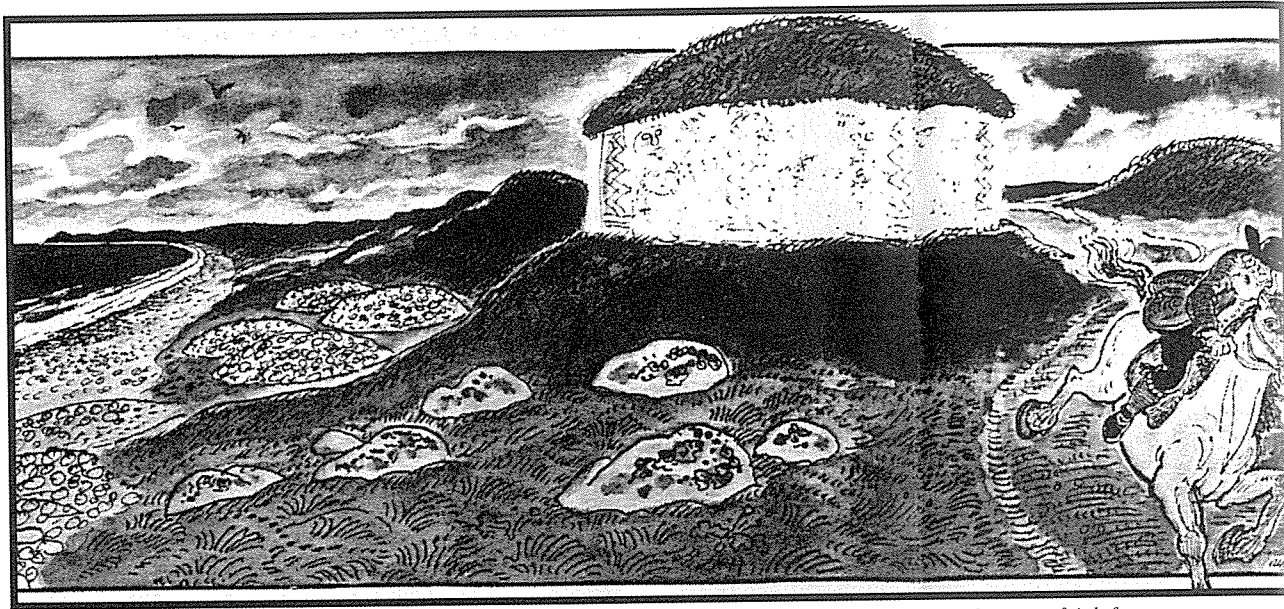
Ein mann frå Stjernarøy fortel historia slik: "Frå gamalt var det snakk um at med dei koka jolerauten kunde dei få rede på visse ting um framtidi, t.d. kven dei vart gifte med. Det var noko med å gå rangsøles 3 gonger kring ein jordfast stein med ei grautskei, so skulde dei få sjå ektemaken sin".



Det var mange skikkar og trusførestellingar knytta til julegrauten. Sprang ein ungdom med grauttvora tre gonger rettsølt og tre gonger rangsølt rundt huset og banna på kvar hushjørna, skulde han sjå kven han skulde gifta seg med. Foto: Jærmuseet

Ein informant i Bjerkreim har denne varianten: "Når grauten var kokt, kunne ein springa med grauttvora rundt huset, 3 gonger rettsølt og 3 gonger rangsølt, og banna på kvart hushjørna. Då kom den ein skulde verta gift med og sleikte tvora".

Såg dei ingen, blei dei ugifte. Såg dei ei kiste, varsla det død. Var det ein mann som stod utanfor huset og kikte inn på dei som sat og åt julegraut, og han såg at



"... mellom Flammer og Helvedlarm grusom, danser der Troldpak i Flokke". Presten som reid forbi Finnshaugen på julaften, teikna av Alf Næsheim, Jærbladet 1995.

ein av dei som sat ved bordet var hovudlaus, betydde det at den hovudlause var feig. I ein annan variant seiest det at dei som skulle døy i løpet av året ville vera utan hovud.

Trollpakk og underjordiske

At folk verkeleg hadde grunn til å vera redde for trollpakk og farlege makter julekvelden er det mange segner om. Sverre Varhaug frå Husvegg fortel til Jærbladet i 1995 at han hugsa bestefaren fortalde historia om presten i Hå som reid forbi Finnshaugen på julekvelden. Finnshaugen er ennå eit kjent landemerke når ein går Kongevegen langs stranda. Men i gammal tid, før

tyskarar, arkeologar og vegvesenet hadde rota i han, var haugen endå tre meter høgare enn i dag. Ein mørk julenatt reid presten langs Kongevegen. Då han nærma seg Finnshaugen møtte han eit skræmande syn: heile haugen var opplyst i flamar, løfta opp som om han stod på stokkar: *".. og mellom Flammer og Helvedlarm grusom, danser der Troldpak i Flokke"*. Presten var overbevist om at han såg rett inn i helvete, og bak haugen stod ei trollkjerring og lo hånleg. Ikkje rart at presten vart vitskræmd, og han våga ikkje så bak seg før han kom til Stavnheimstøa, er det sagt. Men når han snur seg, er det berre dei kvite brottsjøane han ser, og han kan klappa hesten og ri det siste stykket fram til skyssta-

sjonen på Hårr. Sverre Varhaug fortel vidare at eldre folk hadde stor respekt for området rundt Finnshaugen. Ikkje rart at folk fann på ulike rådgerder for å verna seg mot slikt trollpakk.

På flatseng i julehalmen

Frå Hordaland har ein førestellingar om at gardvorden gjekk og tusla rundt i uthusa om julekvelden. Han torde likevel ikkje komma inn i stova for der var det lys. Heile huslyden sov på ei flatseng av halm i stova om natta, og reidde opp ei seng og sette fram mat og øl til gardvorden i buå. Det er og fortald at dei slo øl eller brennevin på ei bjørkerot eller ein stein. Gjorde dei ikkje det, fekk dei ikkje fred i husa - det kom til å banka kvar einaste natt i heile julehelga.

Om dette også var tradisjon i Rogaland har me ikkje fått dokumentert. Men for femti år sidan var det ennå folk som hadde minne om at huslyden låg på flatseng i stova julenatta.

"En skulle sove i halmen julenatten for å verne seg mot vonde makter. En brente også lys hele natten", fortel ein gammal mann i Vikedal.

Det er først og fremst folk frå Ryfylke og dei indre bygdene på Haugalandet som hugsar eller har høyrte om denne skikken. Tradisjonen var ukjend for informantane frå Jæren og Karmøy. Jørgen Skjæveland i Bjerkreim fortalde derimot at alle skulle ligga i halm på golvet lussinatta. Men han legg til:

"Men me har ei segn om at på Øksnabø i Eikersund bar dei inn halm julaften og la på golvet. Så avkleddede seg spill-nakne, hopte oppetter veggene og datt ned att i halmen. Dette vart sidan kalla "Øksnabø-julaspel".



Folk låg i halm på stovegolvet julaften. Hadde skikken samanheng med at Jesusbarnet blei lagt i ei krybbe med halm?

Eg undrast på om ikkje dette "Øksnabø-julaspel" er ein gamal skikk som har gjenge or folkeminnet".

Somme plasser sa ein at dei "låg i dott". Ein mann frå Sandeid fortel i 1950 kordan han opplevde dette for om lag 70 år sidan - ca. 1880:

"Det var vanleg med "juladott" i bygdene her. Ordet lever enno mellom eldre folk. Men eg minnest berre ein gong eg har sett det brukt, og det er no om lag 70 år sidan. Det var i heimen min. Me var mange samla jolafta. Då det var leggetid jolaftes kvelden bar kvinnene fang med halm inn på stovegolvet og reidde flatseng ved veggen motsett døri, og der låg me alle både vaksne

og me borni. Berre far og mor låg i sengi si den natti. (....).

Halmen vart lagt ved indre veggen so langt fram som det trongs for dei vaksne. Hovudet snudde til veggen og føtene fram. Det var jolenatti ein låg i dott og ikkje andre netter. Kvifor ein gjorde det, og kvifor det skulle brenna ljøs den natti, høyrde eg aldri noko om, men at det var jolefantar og troll som var ute og gjekk jolenatti høyrde ein ofte nok; men just noka tru på dette var det visst korkje hjå vaksne eller større born so seint som i den tid eg kan minnast attende til".

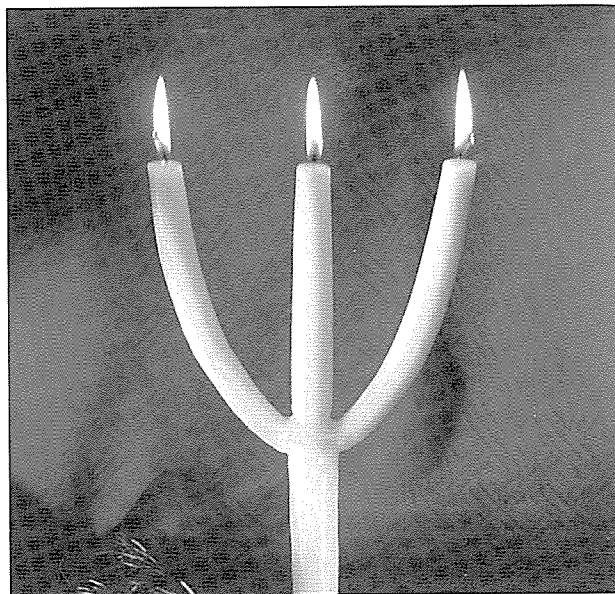
Skikken heldt seg truleg lengst i Suldal. Her er det fleire som fortel at det var vanleg å sova i halm i stova julenatta. Det store trearma "Helligtrekongers-lyset" skulle brenna på bordet heile natta. På bordet stod det og eit fat med julegraut. Dersom nokon vakna og kjende seg svoltne, kunne dei ta til seg av grauten.

Har ein nokre forklaringar på denne skikken? Prof. Olav Bø peikar på at tradisjonen kan ha ei praktisk side. Når huslyden søkte saman i flatseng for å verna seg mot alle dei farlege maktene som var ute og ferdast julekvelden, gav halmen varme til golvkalde rom. Det har og blitt sagt at i julenatta skulle alle vera "like". Når heile huslyden låg saman på flatseng bidrog dette til å jamna ut standsskilnaden mellom tenarar og husbond-folk. Ei anna forklaring er at julehalmen skulle visa samanhengen med Jesusbarnet som bleilagt i eikrybbe.

Juledagen

Dram på senga

"Første juledag stod husmoren opp først, og skjenkte alle vaksne en dram på sengen. Barna fikk et eller andet



Det store trearma "Heilagtrekongarslyset" skulle brenna på bordet heile julenatta.

godt. Frokost spistes efter morgonstellet og da skulle alle samles ved bordet. Det blev servert kaffe, melk, lepsa, gome, ost, persesylte, brød, sirupskaker, såkatt (julageit) og julebrød. Når alle var kommet fra kirken spistes middag, som var ribbe, steik, eller kotteletter av grisen, og poteter. Grønsaker av det man hadde. Sviskesuppe, sviskegrøt eller annen saftsuppe. Øl til maten. Eftermiddagskaffe med de kaker man hadde, lepsa, gome og julebrød. Kveldsmat: Melk, sjokolade, brød, lepsa, gome, persesylte, varm rett av grisen, eller også uten den".

Slik blir 1. juledag på Jæren skildra av ei som voks opp i Time for vel hundre år sidan. Dei fleste stader var det kona i huset som skjenka morgondrammen. Ein mann frå Hjelmeland fortel at både born og vaksne skulle ha dram og kandissukker på senga. Juledagsmorgon, som elles i året, var det husmora og tenestjenta som stod først opp, fyrte i omnen og gjekk i fjaset.

Andre stader var det husfaren som stod for skjenkinga, slik J.Grude skriv i si juleskildring frå midten av 1800-talet:

"Juledagsmorgen gav Husbonden en Dram med Øl til alle Husfolk, de ikke altfor smaa Børn iberegnet. Efterpaa blev der sunget en Julesalme og læst en Morgenbøn"

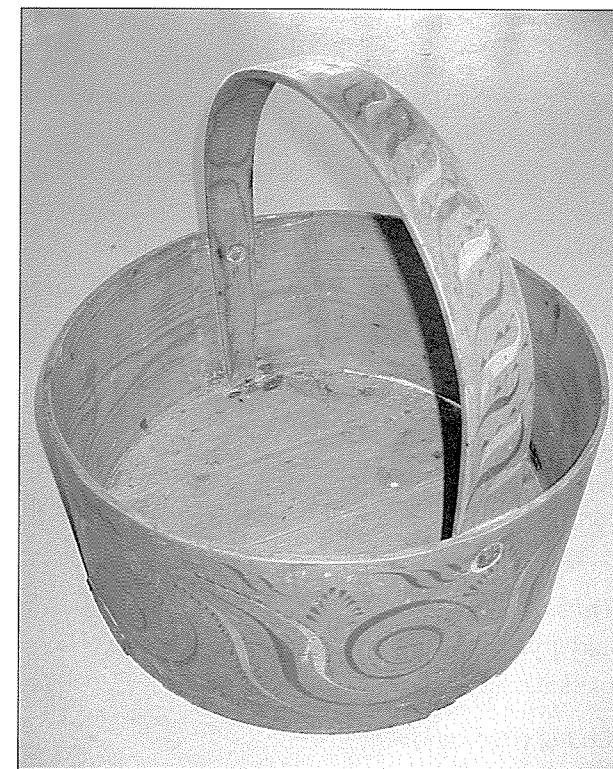
Matserveringa var noko enklare kring midten av 1800-talet enn nokre tiår seinare: *Frokosten bestod helst af kold Gryngrød med Melk eller Ølost til samt Hellekage (potetkake) og gjerne lidt Lepse".*

Mange stader hadde det og vore vanleg at husmora serverte mat på senga juledags morgon. Hos dei fleste var det slutt på denne skikken i "manns minne", i alle fall på Jæren. Ein jærbu, truleg fødd i 1870-åra, meiner at *"Der var ingen friske folk som fekk morgonsmaten på senga"*.

Men slik servering var kanskje enklare når alle låg samla på flatseng i stova?

Informanten fortel vidare at:

"Første måltid juledagsmorgen var i min barndom varm mjølk og julekaka. Dei gamle hadde seg gjerne ein kaffiskvett att åt. (...) Nå er det kaffi, lefsa og gome, hvis dei hev, julabrød og kager av ymse slag". Ein liten matbit på morgonkvisten var likevel ikkje uvanleg:



Fram til omnsbrødet blei vanleg først på 1900-talet, var flatbrødet "det daglege brød" i Rogaland. Til jul baka dei eit ekstra fint og tynt flatbrød kalla "tynnbrød" eller "møljebrød". Brødkorg, opphavleg frå Asbjørn J. Ånestad. Foto: Jærmuseet

"Eg kan hugsa at mor kom med mat på sengi til oss andre, det var kaffi og julekaker til dei vaksne, mjølk i staden for kaffi til borni".

Det er vanskeleg å seia når denne skikken tok slutt, eller kanskje somme praktiserer han ennå? Utpå 1900-talet hende det i alle fall at borna fekk ein lefsebit medan

mora var i fjaset. *".. så fekk me kvar sin tredjedel i senga før me sto opp. Og den kunne me liggja og gnaga på til me sto opp mens dei var i fjaset. Og det venta me på kvar einaste julemorgon,, ho måtte ikkje gå i fjaset før me hadde fått den lefså. Så låg me då og såg på julatreet, vett du. Me hadde voldsomt fint julatre, voldsomt mykje juletrepynt. For dei kjøpte litt kvar gong... Og så kjøpte me sånne småe kjeksar med englabilde på, det hadde me òg på julatreet. Ja, i krigen var vel det, at me tok appelsinene, og så sette en tråd igjennom, og så hengde på".*

Matskikkar og menyar 1. juledag

Kring midten av 1800-talet kunne mat og måltid på Jæren 1.juledag sjå slik ut - ifølge J. Grude:

Frukost:

Kald gryngraut med mjølk eller ølost, potetkake og litt lefsa

Middag etter kyrkjetid:

Kjøl og flesk *"af det bedste som havdes"*, med kjøtsuppe og poteter servert varmt frå gryta, samt tynnbrød.

"Ølkruset var somoftest stadig anbrakt på Bordet...."

Til kvelds:

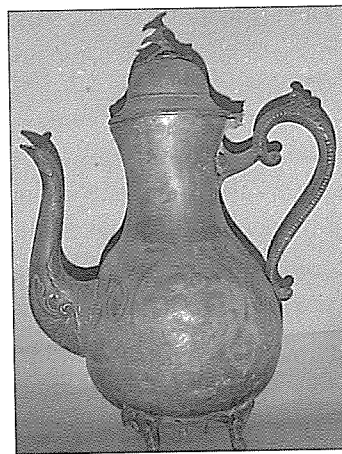
Mjølkesuppe av gryn- eller byggmjøl, fersk fisk, tynnbrød og smør (ikkje poteter), ei nyklina lefse og ei tjukk hellekake, "julekake", til kvar, både vaksne og born. *"Lepsen og Kagen kunde efter Behag lægges tilside til senere Fortæring"*. Dette var som nemnt rekna for det eigentlege høgtidsmåltidet.

I eldre tid var det mest vanleg å koka middagsmaten.

Etter kvart som kjøkkentechnologien og matkunnskapen gjorde framskritt, blei det meir vanlegt å steika kjøtet og laga steik. Tilbehøret blei rikare, og folk desserten blei innført. Fruktgraut og ikkje minst sviskegraut blei festdessert. Frå sist på 1800-talet stod det svineribbe eller svinesteik på mange julebord. Dei som ikkje hadde gris, kokte vanlegvis kjøtsuppe av salt kjøt eller rullepølse. Kanskje spanderte dei risengryn i kjøtsuppa denne dagen. Kjøtmat var det vanlegaste, men enkelte nemner at dei åt fisk 1.juledag:

"Fyrste måltidet var mølja og so var det fisk med lepsa til middag, og til nons var det "ognskaka" og kaffi. Til kvelds var det graut", heiter det i ei skildring frå Høgsfjorden.

Det var fleire som åt kjøtmølja til morgons eller føremiddagsmat 1.juledag. Frå Torvastad fortel ein at dersom det var kjøtsuppe til middag, fekk dei mølja før dei drog til kyrkje, var det steikt kjøt på menyen, fekk dei "grynassuppe" kokt i mjølk.



Kaffekanne frå Høyland i Jærmuseet sine samlingar.
Foto: Jærmuseet.

Ein juledagsmeny frå Høyland ca.1900

Morgonmat:

Mjølk og kaffi, fløyte og sukker til kaffien. Julageiter, vørterbrød og ymse kjøpte grovbrød Smør, fatost eller møssmør til pålegg Heimbakte lefser. Gode syre- eller potetkaker til kjøpbrødmaten. (Meir vanleg før).

Middag:

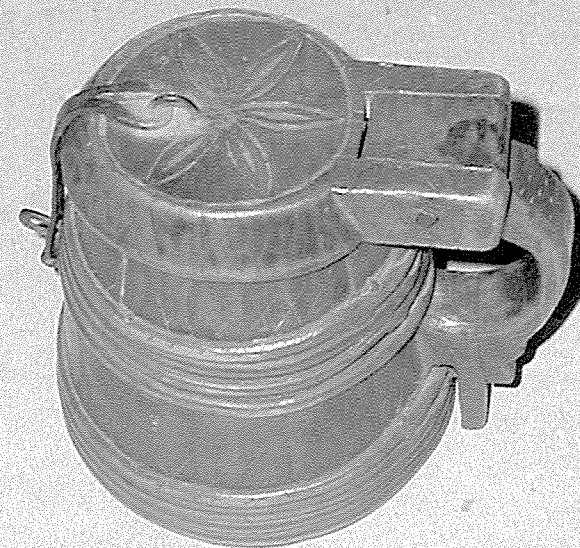
Kjøtsuppa koka på rullepølsa med råskrella poteter og flatbrød til.

Millommat:

Kaffi for vaksne og mjølk for borna. Den beste brødmaten: lefse, småkaker, havrekjeks, kakemennar og lappar. Ellers noko av same brødmaten som om morgonen.

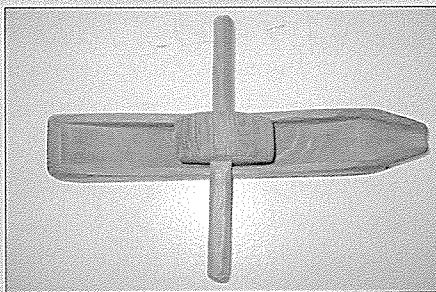
Kveldsmat:

Kald risengraut med kanel, sukker, varm mjølk eller sjokolade og brødmat som om morgonen.



Ølkrus, "drikkeskål med lokk", frå 1763 frå Jærmuseet sine samlingar.
Foto: Jærmuseet

Det var likevel ikkje alle som forbandt noko spesielt med maten 1. juledag: *"Matsetelen 1. juledag var i røynda ikkje så mykje omorleis enn ein vanleg sundag. Om morgonene var det gjerne litt meir julebakster enn det pla vera dei andre sundagane. Og middagen var som ein vanleg god sundag. Kveldsmaten var det heller ikkje noko sers med"*.



Etter kvart forsvann kveldsgrauten frå dei fleste julebord, og brødmat med godt pålegg blei servert til familie og gjester. *"Det var tonga og persesylta og rullepølsa". "Me skar jedna opp noye av steigjå sålles til middag og hadde litt på skjevå hvis me smurde på. Og så mest alltid så var det egg og sill".*

Når det blei slutt på juledrammen, har me ikkje sikre opplysningar om. Når skikkane endra seg varierte nok frå gard til gard, eller frå hushald til hushald. Ein mann frå Stjernarøy fortel at det var slutt på juledrammen i hans barndomsheim då han voks opp. Kanskje hadde endringane samanheng med kor raskt avholdsørsla og lekmannsrørsla fekk grepet om folk? Eller som ein mann frå Bråstein i Sandnes skriv:

"Alle gamle tradisjonar vart opprivne med rota i Oftedalstida på Jæren. Og kring hundraårsskiftet var omlegginga i full gang frå natural til pengehushald ...".

Når det gjeld bruken av øl og dram skjedde det i alle fall store endringar dei første tiåra av 1900-talet. Då Jærmuseet i 1998 intervjuar eldre folk, (i hovudsak kvinner), om mattradisjonar, hevda dei fleste at øl og

Frå midten av 1800-talet fekk folk utover bygdene smaken på kaffi. Men det gjekk bortimot eit halvt hundreår før kaffien blei ein dagleg drikk. Lenge var kaffien reservert for høgtider, gjestebud og kanskje ein kaffitår til sundags.

Øvst t.h.: kaffikvern (rulle) brukt til å knusa kaffibønner, frå Johan Arnt Odland

I midten: Kaffikvern frå Rasmus Reiestad

Nederst: Kaffikjel frå Johan Arnt Odland

Foto: Jærmuseet



Familiesamling hos Gummvor og Odd Skår jula 1956. Familiane Skår, Bø og Nord-Varhaug. Foto: Nils T. Bø

dram ikkje var alminneleg i deira barndom. Berre nokre få hugsa at det blei bryggja øl til bryllaup eller særlege anledningar. Mange meinte at ølbrygginga blei for tungvint og tidkrevande. Utover 1900-talet blei det planta bærhagar. Nå drakk dei saft til middagen, både til helg og gjestebud. Drammen flytta seg kanskje ut i fjoset der mannfolka samla seg for seg sjølve?

Ein stille dag

1.juledag drog dei fleste til kyrkje. For somme kunne det vera ei lang reis. Elles skulle folk halda seg heime og vera andaktsfulle og stille denne dagen. Dei skulle heller ikkje gå på besøk, i alle fall ikkje ubedde. Eller som J. Grude skriv: *"Juledagsaften gaves gjerne en Dram eller to til Maden og Øllet, men Ansteændigheden tillod ikke, at man tog sig en Rus paa Juledag. Dagen afsluttedes med Aftenandagt ledet af Husbonden"*.

Romjula

Dei øvrege juledagane og romjula var det ikkje så mange faste matskikkar utanom det som var vanleg resten av året. Men jamt over var det betre og meir mat enn elles gjennom heile helga. Somme meiner det skulle vera salt torsk eller lange 2. juledag, men maten denne dagen var nok mindre regelbunden og varierte meir frå gard til gard.

"Å tura jul"

Nå kunne folk gå på besøk til familie og kjente. Ungdommen kunne sleppast laus, og i følge Grude kunne julemoroa ta til: *"Andendag blev Drammerne*

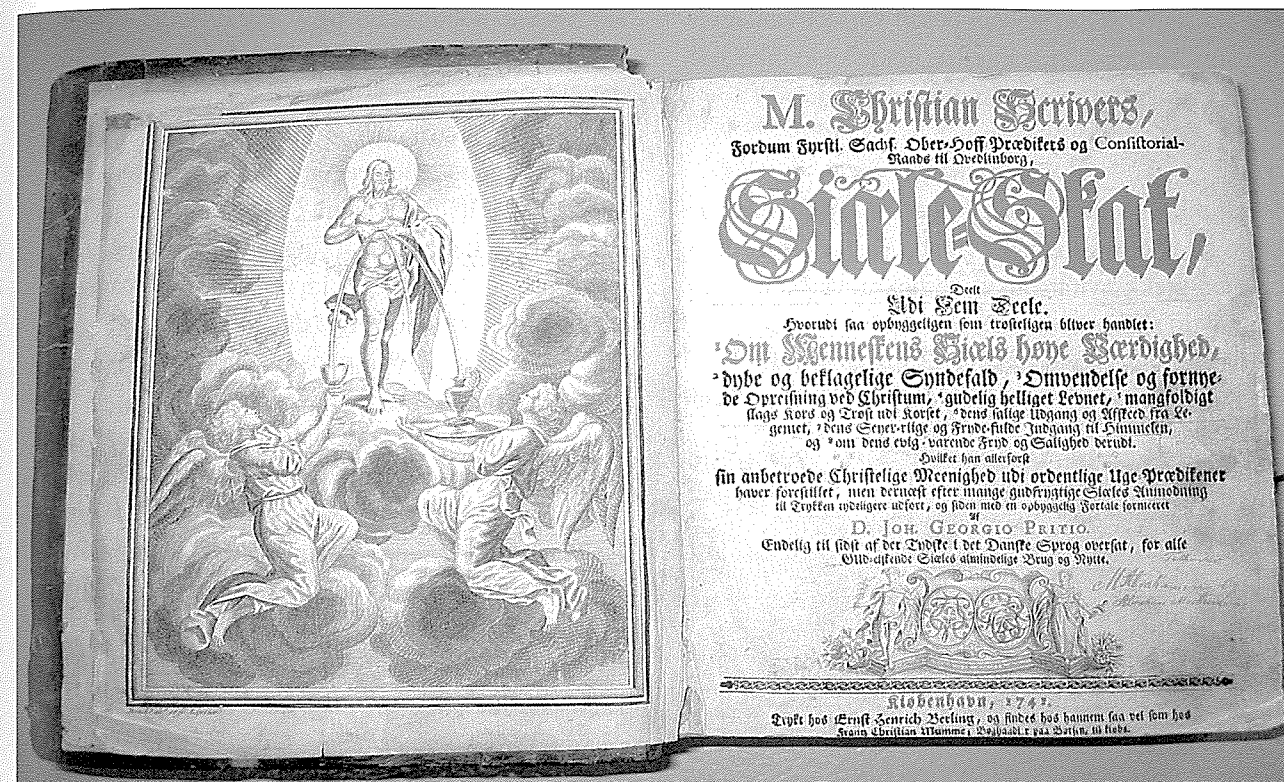
hyppigere, især om der var Gjæster til stede, og om Eftermiddagen og Kvælden skulde den egentlige Juleturning gaa paa. Ungdommen samlede sig da til Lag, forsynede med det fornødne Brændevin, til Dans og anden Moro, og fik af og til et lidet, somoftest ufarligt Slagsmaal istand. De Ældre – Husfædrene m.fl. – gik ogsaa da gjerne sammen med naboer, venner og mulige Gjæster, stak paa Drammen og Øllet, havde det hyggeligt og fik seg et lidet Rus".

Alle som kom innom huset i jula, måtte trakterast med mat og drikke. Dei måtte ikkje "bera jula ut". Ein informant frå Nedstrand hugsar tilbake til 1890-åra. Mannfolka som stakk innom på besøk fekk dram og julekaker. Kvinner og born fekk heimelaga vin i staden for dram.

Frå Time blir det fortalt at 3. juledag reiste folk til presten med tiende. Før 1890 var dette og fridag for tenarane.

"I ældre tid før 1890 var det 3dje juledag som tenarane hadde fritt. Her i Time samlast dei helst ved kjørka, for då skulle almuen møta fram og betala offer og tiende til presten, og så skulle de seljast nokon særskjelte stole-seter på kjørkjelemmen, og dei var sær ettertraktet av guttane. Frå dei setene hadde dei godt uttsyn over heile kjørkjelyden. Jentene samlast ikkje med kjørkja. Dei gjekk enten til sin heim eller var der dei tjente. Dei fekk lov til å beda til seg vener og vinder og traktera dei med julematen, og så kunne dei mora seg på ymse vis, til dei små timar".

I "rektig" gammal tid var også 3.juledag rekna som heilagdag. Grude skriv at på Nord-Jæren blei denne sløyfa som heilagdag allereie i 1830-åra. Men på Sør-



Huspostill frå 1741. M. Christian Scrivers: "Siæle-Skat, Om Menneskenes Siæls høie Kærlighed, dybe og beklagelige Syndefald, Omvendelse og fornyede Opreisning ved Christum,..." Foto: Jærmuseet

Jæren ville dei slett ikkje gi slepp på ein ekstra heilagdag. Dei tok på seg sundagskleda og forlangte sundagskost, las preika for dagen i den gamle huspostillen og song *"de tilhørende Salmer, og afholdt sig fra alt Arbeide undtagen Kreaturenes Røgt"*.

På slutten av 1800-talet og utover 1900-talet blei juletreffestane kjærkomne samlingsplassar. Dei fleste festane fann stad i romjula. Men ei kone frå Karmøy

fortel frå mellomkrigstida at i hennar skulekrins hadde dei juletreffest 1.juledag. *"For då hadde folk reine klede"*.

Ho fortel vidare at jentene skreiv julekort til venninnene. Korta tok dei med seg på julefesten og la dei oppi ei kasse. Mot slutten av festen las festleiararen opp korta og delte dei ut.

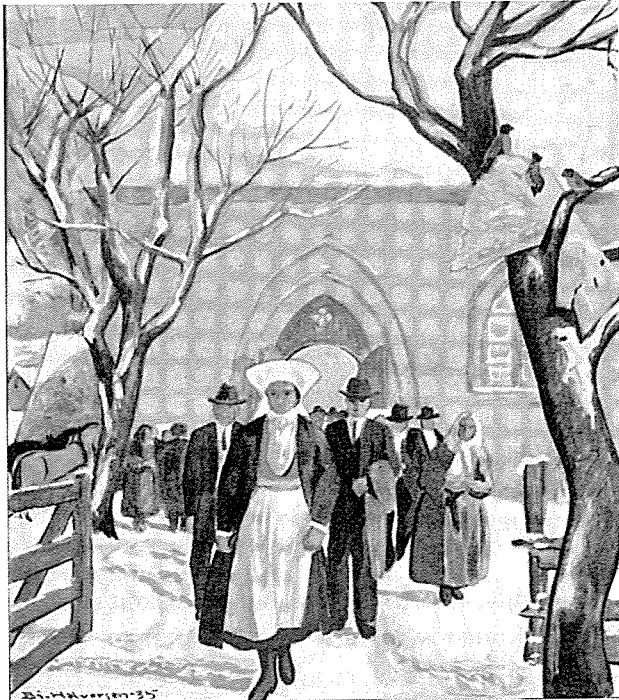
På juletreffestane fekk borna alltid "godtepose" Ei

kone frå Jæren fortel at oppi posen var det vanlegvis appelsin, "bombom", karamell og nokre kjeks med rose på. Ho meiner dei betalte 50 øre for posen.

Nyttår

Me har ikkje så mange forteljingar om nyttårsfeiringa i eldre tid. Det finst enkelte opplysningar om at ungdommen gjekk nyttårsbukk, og nokre har nemnt at i gammal tid skaut dei inn det nye året.

Når det galdt matskikkane åt mange varm risengrynsgraut nyttårsafta slik som på julekvelden. Nytt-



Framsida på Sambaandets Julenummer i 1935.
Teikning av Bj. Halvorsen.

årsdag var høgtidsdag, og i nyttårshelga hadde dei mykje den same maten som i julehelga. Nå og vanka det øl og dram – om dei hadde dei noko att frå jula.

Trettandagen – eller varer jula heilt til påske?

Når tok så julefeiringa slutt? Dei fleste meiner at jula var slutt "trettrandagen", 6. januar. Då skulle juletreet kastast ut og "haustast" – om der ennå var nokre kake-
menner eller kjeks igjen på det.

"Og så nogre fleskagrise, eg kjem på låtten når eg tenkjer på det. ..Er det flesk dei kaller - Nogen skumgummier. Me sette band om halsen på dei, og hengde dei på juletreet. Når jul var ferdig, så åt me dei opp. Så hadde me òg mykje støv på dei det er eg sikker på".

Mange åt risengrynsgraut eller "julegraut" på kvelden trettrandagen og. Nå skulle dei dessutan kontrollere om julematen hadde gitt resultat. August Skjærpe frå Nærbø fortel at: *"Trettendagen skulde alle vega seg. Jentene vilde ikkje vera tunge, difor var det så som så med unneklædna. Gutane var det umvendt med. Stappa ekstra ting i lummane for å tyngja. Far sjølv vog alle i kjellaren, kvar 13de dag, for å sjå utviklinga".*

Men ikkje alle ville gi slepp på jula ganske ennå. På Haugalandet har ein eit ordtak som seier at *"Kyn-
delsmessknut (2. februar) jagar jula ut"*. I enkelte tilfelle kunne faktisk jula var heilt til påske: *"Og det julatrete, det hadde me ståande til påske. Me hadde sånn, kva er det det hette for nogre - dei grovaste? Furu? Ja, ja, det er dei som holdt lengst. Dei sto til påske (i bua) før me sette det ut"*.

Litteratur

Brynjulf Alver: *Dag og merke*, Universitetsforlaget, Oslo 1970

Olav Bø: *Vår norske jul*, Samlaget, Oslo 1974

Theodor Dahl: *Under Jærens himmel*, Stabenfeldt, Stavanger 1943

Ronald Grambo: *Gjester fra graven*, Ex Libris Forlag AS, Oslo 1991

J. Grude: *Jæderen – Kulturhistoriske Skildringer fra det 19de Aarhundre*, Stabenfeldt, Stavanger 1976

Alfred Hauge: Flinta-Lars, Lars A. Tjøtta: *Det gamle Jæren i tradisjon og folkeminne*, Universitetsforlaget, Oslo 1985

Jærbladet/Torbjørn Fiskaa: *Presten såg inn i helvete på julekvelden*, 22.12. 1995

Lily Weiser-Aall: *Julenissen og julegeita i Norge*, Norsk Folkemuseum, Oslo 1954

Kjelder:

Norsk Etnologisk Gransking (NEG), svar frå Rogaland på følgjande spørjelistar:

- Nr. 18: Juletre og julehalm, 1950
- Nr. 29: Julenissen, 1950
- Nr. 35: Ølbrygging, 1952
- Nr. 37: Høgtidsmat ved dei gamle årsfestane, 1953
- Nr. 126: Lucia-opptog, 1978

Målfrid Snørteland, Else Jorunn Stava: *Folketru og skikkar på Karmøy i eldre tid*. Upublisert særoppgåve, Haugesund 1971
Mattradisjonar på Jæren, intervjumateriale Jærmuseet 1998
Jærbladet: 1962: 02.11, 23.11, 18.12, 1963: 06.12, 20.12, 1974: 17.12.