

JULETRADISJONAR PÅ SELANDSHEIA FØRST PÅ 1900-TALET

I

Jula skal vera høgtid og fest. Slik har det vore frå gamal tid då dei feira dagane då sola snudde. Slik er det også i vår tid då jula har fått eit anna innhald.

Allt skulle gjerast så festleg og høgtidssamt som det gjekk an å få det. Slaktinga var alltid eit storarbeid. Men det måtte heller ikkje gjerast for tidleg. Der skulle vera ferskt kjøt til helga. Gris var der mest på kvar gard. Sume slakta sjølv. Andre fekk ein av grannane til å hjelpa seg. Så blei det husmora sitt arbeid til å gjera slaktet ferdig: salta det som saltast skulle, hermetisera noko og laga sylteflesk og syltelabbar.

Saueslaktinga var ferdig før, men var der ein som hadde ein kalv på den tida, så var han ekstra heldig. Det var alltid godt med litt kalvekjøt i sylteflesket. Og så blei det jo kalvedans.

Der var nokon som *brygga* til jul. Her på heia var det vel Eilif Reppen og Ole Seland som heldt på lengst.

Brygginga måtte dei tenka på i god tid. Dersom dei ikkje hadde bygg, måtte dei kjøpa. Kornet måtte bløytast godt og breidast ut over eit golv der det var passe varmt slik at det kunne ta til å spira. Når spirene var passe lange, skulle kornet turkast. Då var det godt å ha ein god *terre*. Eg minnest bare to turkehus. Det var eitt på Seland. Det stod i Selandsdalen. Det andre stod i Reppen. Det var lengst i brukande stand. Men nå kom det store problemet: var der nok malvatn i bekken? Kornet skulle *grøypast*, det vil seia knusast grovt (grovmala). Når ølet var ferdig gjæra i bryggeket, skulle det over på ankeret. Dette var *oppskoka*. Det var ein liten fest på forskot. Grannane visste godt om kva dag det skulle gjerast. Dei samlast gjerne i bryggerhuset og smaka på brygget. Var der nokon som ikkje møtte fram, kom eigaren gjerne med eit spann øl og spanderte på dei som ikkje hadde fenge noko før.

Vedhogginga måtte vera ferdig i god tid. Ingen skulle ut i vedsvala og hogga ved så lenge jula vara.

Flatbrød og lefser var baka tidlegare på hausten. Men litt vanleg brød og litt kaker skulle der bakast. Nokon hadde fenge seg komfyr, andre hadde mura bakaromn i kjøken, kjellar eller bryggerhus. Vaffeljern, gorojern og munkepanna kunne dei bruka i skorsteinen. Det siste arbeidet var reingjering og rydding ute og inne. Så måtte juleneket vera på plass. Men der var alltid ein del saum og strikking som måtte gjerast ferdig dei siste kveldane. Det var siste hand på julegavane.

II

Dei fleste her på heia gjorde nok siste byturen før jul på litle-julapta. Hos okke gjekk me alltid ein tur på store julapta også. Det var den siste posten me måtte ha tak i. Den blei lagt inn i den forretninga der me handla. Så hadde me med litt julegaver til slektningar eller gode vener i byen. Det kunne vera ei kokt og pressa rullepølsa eller eit par smørte lefser. Men me såg alltid til å koma heim så tidleg som råd. Vel heimkomne fekk me varm *mølja* og flatbrød. Dei vaksne fekk seg nok ein kopp kaffi etterpå.

Men helga tok til kl. 5. Då skulle middagen vera ferdig. Bordet var festleg pynta med kvit nyrulla linduk. Den gamle *12 linjes* parafinlampa som me bruka til dagleg, blei bytta ut med den store *16 linjes* lampa som stod i bestastova. Det blei reint utruleg lyst og festleg. Maten var fersk og steikt griseribba, med grønne erter og godt med grønsaker til. Til drikka: saft og vatn. Av og til hadde me heimebrygga einerøl. Men før mor sa "Ver så god", las far juleevangeliet.

Me har hatt juletre så lenge eg kan minnast. Det var alltid fura. Det var først i seinare tid der blei gran etter at me som då var unge, hadde teke til med skogplanting.

Når middagen var ferdig, var det å gjera seg ferdig med florstellet. Det kunne vera hardt for okke unge å venta til dei var ferdige med alt utarbeidet. Det blei ikkje julegaver før alle var samla i stova igjen.

Nå blei det gang rundt juletreet – og her måtte alle vera med: frå den største til den minste. Endeleg var stunda komen som alle hadde venta på: Far sette seg på ein stol og ein av dei minste ungane henta pakkar under treet og bar dei på plass. Nå fekk alle det travelt med å pakka ut kvar sine gaver.

Når stova var rydda igjen, var det tid for kaffi, kaker og frukt. Sidan blei det rolegare i huset. Ungane fann igjen julegavene og dei som var større såg i posten, las dei nye juleheftene eller ei ny bok.

Det siste måltidet ved midnatt var risgraut med smørauga i. Når bestefar hadde ete den fyrste skeia, la han skeia tilbake på bordet og sa "Takk for god graut". Nå kunne alle ta til å eta.

Ole Seland hadde den skikken at han skulle *skjota jula inn*. Kl. 5 på ettermiddagen om stora julapta tok han børsa og gjekk ut for døra. Der skaut han av 3 skot. Då var det helg.

Å gå julebukk eller julenisse var litt bruka. Det var halvaksne ungar som kledde seg ut og gjekk frå hus til hus. Det var skikk at ein skulle ta godt imot dei og gje dei noko julegodt. Ungane lika ikkje julebukkar.

III

1. juledag var alle oppe til vanleg tid. Floren skulle stellast, julebordet dekkast, stova ryddast og dei som skulle til kyrkje, måtte få eta og stella seg i fred og ro. Morgonsmaten var omnsbrød, ferdigsmørte (festsmørte) lefser, sylteflesk, rullepølse, kalvedans, gomme og smør. Sume hadde smøret i ambrar med utskore lok.

Det var vanleg at der var fleire som gjekk til kyrkja juledagen. Det var nå "den store barnedåpen". Det var mange som venta til jul med å døypa born som var fødde ut over hausten.

Middagsmaten på 1. dag var fersk torsk eller lutefisk. Til dessert var det gjerne svikesuppa hos okke.

Bortsett frå barnedåp, var det ikke vanleg med familieselskap den dagen. Derfor var det 2. dag som var dagen for slike festar.

Utover i romjula var det vanleg å koma saman til julelag hos grannar og kjenningar. Då samlast me gjerne etter at me var ferdige med florstellet om kvelden. Det var festlege lag. Det var alltid ein eller annan som var god til å fortelja, så tida fall aldri lang.

Sume bad i hop ungdomen til julelag. Det var festlege lag. Det gjekk med selskapsleiker, leik og litt gamaldans. Der var gjerne ein eller annan av ungdomane som kunne bruka fela. Eg minnest aldri at nokon hadde skjenkt seg når dei kom i desse laga.

Etter at me fekk skolehuset i 1914, var det vanleg med ein eller to juletefestar der kvart år. Ei stund laga dei ein kombinert fest. Først ein vanleg juletefest for vaksne og born. Når denne festen var slutt i 10-tida om kvelden, så ble ungdomane etter og laga seg ein liten fest. Juletreet blei sett til side og der blei litt leik og selskapsleiker. Eg trur ikkje at der var dans på desse festane.

Seland 21/1 1980

Sigmund Seland (f. 1902)