

JUL -

PÅ SETERNES I GAMLE DAGER

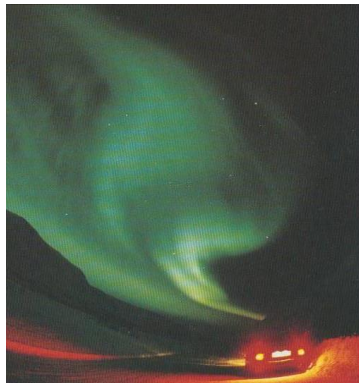
Av Roald M. Jørgensen til julen 2003

Julefeiringa var på 1930-40 tallet forberedt i tanke og arbeid lenge før slaktetida i oktober. Men i motsetning til i dag, skjedde det meste i det stille.

Når advent gikk inn og man begynte å telle dager, kunne en da som nå fornemme nervøs bekymring for ikke å få ferdig det som var tenkt til jul.

Det å lage jul i huset lå på mor sin ansvarsdel., men voksende døtre var uunnværlige medhjelpere.

Utenomhus var det karfolket som drog til det som trengtes, og alle fikk delta etter evne. . Ingen hadde hørt om at det skulle være noe galt med å sette store unger i arbeid.. Arbeid blir ingen sjuk av, sa ho mor, men det må skje med forstand.



Julefisk og vinterbrensel

Han far var ofte på småsildfiske i Finnmarksfjordene om høsten.

Sildeturen ble gjerne avslutta et par uker før jul og da var det særlig to ting å ta fatt på hjemme: Vinterbrensel skulle drages ned og de skulle skaffes julefisk.

Bjørkeved var felt på forsommeren og satt tørr i ”sjul” tidlig på høsten.

Tørr torv til brensel var og under tak. Når det var godt kjelkeføre, kunne det gå fort å få ved og torvlass til gårds. I det bratte lende var det ikke så lite av en kunst å styre de tunge lassene ned bakkene. Transporten av vinterbrensel tok likevel minst ei uke for far og en sønn.

Juleved

Saging og kløyving av juleved var likesom noe anna enn det daglige arbeid med brensel til hus og fjøs. En slags julens magi som ga utholdenhet utover det vanlige. For det skulle hugges opp mengder av ved for mange helligdager hvor det også ble fyrte i flere ovner enn ellers. Det ville være stor skam om det ikke var tilstrekkelig med ved i hus før helga. Torv var et godt tilleggsbrensel og en nødvendighet som holdt lengre varme en bjørkeveden. Torvvarmen ga ei egen lukt av lun trygghet.

Julemat

Det var satt av til jul godsaker bl.a. fra bærhøsten. Viktigst var likevel salt kjøtt av sau, kjøttrull og saltkjøtt av storfe eller kalv, smør og ost. Og det skulle være rikelig.

På et småbruk hvor nesten alt av mat var sjølproduksjon, unntatt mel og gryn, sukker og slike ekstra gode ting som svsker og rosiner, var det nok mat uavhengig av pengebeholdningen.

I tillegg til det som ble produsert av markens grøde, var goder fra sjøen en viktig del av julebordets gleder.

Det knytta seg spenning til om det skulle bli *kveite* til annen dag jul, men av anna fisk kunne det og bli god julemat.

Noen ganger kunne det slumpe til med noen gode førjulssjøvær på to-tre stamper line, slik at det faktisk og ble litt for salg.

Dette julefisket med grytidlig utror i måneskinn, hadde og sin spesielle stemning.

Kjøttmølje

Et par dager før jul samla ho mor alt av kjøttruller og salta kjøtt, sauehau og mye anna i ei stor gryte. Ferdig kokt ble alt sortert, ruller lagt i press osv. På lille julaften ble innhold fra denne gryta, også kalt kjøttmølja, servert til middag med flatbrød og poteter. Sauehauene var her en hovedsak og det var en vidunderlig smak og duft av krydder og de ulike slag av kjøtt. Kjøttmølja gav stemning av Jul.

Julehandel

Så nært opp til jul som mulig skulle det og gjøres julehandel. Det betydde å ro eller seile minst en time til Skjervøy. Etter krigen gikk all transport med motorbåt, men været på denne tida av året et spenningsmoment uansett. Med nordlig vindretning var havsjøen det verste. Det å komme seg helberget av land og å lende ved hjemkomsten med en ofte nedlasta småbåt, krevde sikker beregning og handfasthet - Men han far mestra dette bedre enn noen i det spesielle landskapet på Seternes. Han kunne havsjøen, sa vi.

Alle fikk gaver

Viktig var det og at alle fikk gaver til jul. Bare småting kunne kjøpes. Nesten alt av julegaver måtte lages og det ble mest nyttige, bøte pakker. Guttene som ikke kunne strikking, sying og brodering, måtte prøve seg med små snekkerier, løvsagarbeider og lignende. Det var stor travelhet når jula nærmet seg og det meste skulle jo skje i hemmelighet! Det var underforstått at det ikke skulle store ting til før alle var fornøyd og takknemlig. Det viktigste var å huske på hverandre.

Juletre

Vi hadde ikke barskog på øya vår og derfor heller ingen juletre av gran eller furu. Men vi hadde nok av flotte einer.

Han far laget juletre med stamme av bjørk og innpoda greiner. Treet kunne dermed formes akkurat så fint som man kunne ønske seg! Fot og stamme ble tatt vare på til neste jul.



Julaften

Den huskes som årets travleste dag både ute og inne. Det var utrolig mange ting som skulle på plass både i hus og fjøs. Dyra skulle og ha jul med litt ekstra. Vann og brensel skulle være på plass for hele helga, både for folk og fe.

I huset skulle den siste gulvvasken gjøres i alle rom og alle skulle bades slik at alt og alle var vel flidd til jul.

Pakker ble laget og hentet fram fra gjemmededer og det ble gjerne litt kamp om innpakning, band og merkelapper. Når treet var pyntet og vi ungene fikk komme inn i stua, var det alt langt på kveld. Kveldstrøtthet, ikke minst for ho mor som hadde stått på fra tidlig, tidlig, var ikke synlig når julekvelden først var i gang.

Gangen om juletreet med levende lys var en åpenbaring. Og julesangene kunne vi fra vi var ganske små.

Julekveldsmåltidet

Risgrøt med rosiner, kanel og sukker. Spekemat attåt var ikke vanlig på julekvelden Ett eller to år under krigen hadde vi ikke ris og da ble havregrøt opphøyet til julegrøt, med like stor høytid rundt bordet.

Litt senere var det kaffe (for de voksne) og julekaker som gjerne ble nytt i sammenheng med gaveutdelingen. Alt måtte være delt før noen fikk pakke opp. Gavene var nok kveldens høydepunkt og det var godt over midnatt før huset gikk til ro.

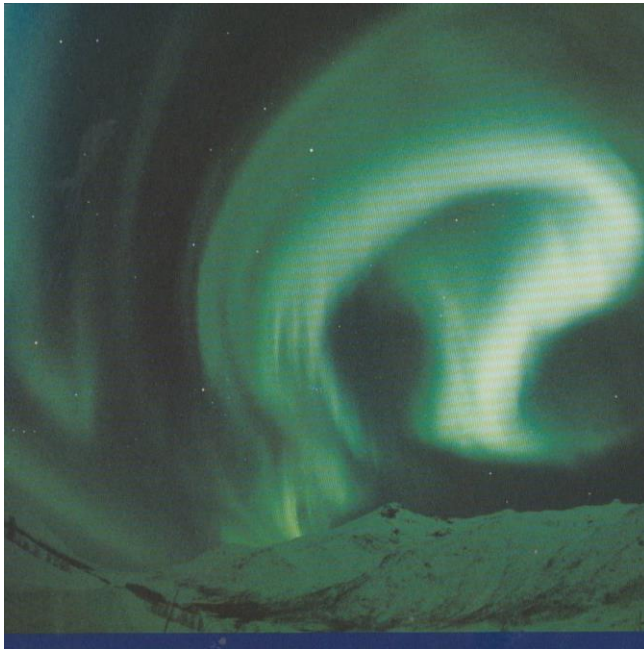


Julegrøt

Juleandakter

Han far hadde for skikk, visstnok etter sin far, å holde andakt til morgen- og kveldsmåltid i juledagene og på nyttårsaften. Tekstene med tilhørende julesalmer sto i Landstads reviderte salmebok. Han regnet seg ikke som troende, men han hadde vår alles beundring i sin klare og ekte framføring av budskapet. I hvert fall noen av oss tenkte at han godt kunne vært prest!

Vi var på det meste tretten rundt julebordet. Alle sang med i salmene og opplevde nok juleandaktene som ekte høytid og en særskilt dimensjon til julefeiringa. Frokost og kveldsmat hadde en duft av fårerull, friskt brød, oster og hvitt brød med rosiner



Juledagene

Første juledag skulle være stille og helst skulle alle holde seg innendørs. Annen dag var det dags for å gå på ski eller på besøk til slekt og naboer.

Spesielt huskes julen 1939 da far og mor og et par unger var på besøk hos våre besteforeldre i Simavåg. Det var 5-6 km. på hver veg, men det var regnet som overkommelig tur og for oss unger og det var stor stas å komme til bestemor og bestefar. Der var det og mye godt å få.

De voksne snakka mye om Vinterkrigen i Finland. På en dårlig radio hørte vi om krigens gang og det var triste nyheter. Verst kanskje for ho mor hadde nærmest forhold til det finske og som også forsto det som ble sagt på finsk i radioen. Alle var enige om at de tapre fiske soldatene trengte vår hjelp, i det minste litt varme klær. - Men finnene ville nok klare seg, trodde man.

Helt fram til nyttårshelga var det halvveis helligdager. Når klokka var nært midnatt på nyttårsaften satt far og mor ved bordet i stua og alle vi ungene tok dem begge i handa og sa takk for gammelåret. Etter nyttårshelga var det tilbake til skole, arbeid og hverdag. Det opplevdes nok som litt trist at jula var over, men juletreet fikk stå til tretten-dag jul.

