

Juleforberedelser på en gard i Gjerdrum sånn midt på 1950-tallet - slik jeg opplevde det.

Av Anne Thori Kogstad, født 1948.

Før i tida begynte ikke jula før om julekvelden, og den varte til godt ut på nyåret. I de siste tiåra har mye av julefeiringa flyttet seg til ukene før jul - med juleavslutninger, konserter, julebord, rakfisklag og diverse andre julestemningsopplevelser. Når nyttårshelga er over, er vi godt forsynte, og rydder jula bort. Det meste av juleforberedelsene gjør vi unna i butikker og kjøpesentre, der vi handler mat og klær og pynt og presanger.

På 1950-tallet var det ennå sånn at juleforberedelsene i hovedsak dreide seg om å være hjemme og lage til det en trengte, og ønsket, for å feire jul. Ukene før jul var travle hverdager. For oss unger var det ei herlig tid, med mye å følge med på. Imens gledet vi oss veldig til jul, som definitivt ikke begynte før om julekvelden.

Kaker var stas, og til jul skulle det være rikelig! Bestemor og mamma bakte i flere uker, innimellom alt annet arbeid. Serinakaker og havremakroner, sandkaker og goro, smultringer og fattigmann, berlinerkranser og krumkaker, tynne, tynne sirupsnipper, med ei kløyvd, skoldet mandel til pynt på midten... Alt i store porsjoner.

Kakedeigene skulle gjerne lages kvelden før baking, og de fleste smakte vidunderlig godt! Stadig lå en fristelse i et fat under et klede på gangbordet, der det var helt usynlig at en liten finger hadde vært bortpå.

Kakene ble lagt i rommelige spann og kakebokser, sortert i første og andre sort, etter hvor vellykket steiken hadde vært. Så ble de stablet i hyllene i spiskammeret. Det var holdbare saker, og skulle vare utover hele vinteren.

Brød og julekake, derimot, måtte være så ferskt som råd, og ble gjerne bakt om morran julekvelden. Sofie kom og bakte lefser en dag. Hun var blid og barnekjær. Det vanket stadig smaksprøver med smør og honning. Jeg var på kjøkkenet hele dagen.

Grisen, gjerne to, skulle slaktes, og det måtte foregå nokså nær jul. Vi hadde jo ingen hjemmefryser ennå, og det skulle være fersk ribbe og svinesteik i jula.

Slaktestellet var det mest omfattende av juleforberedelsene. Her deltok også kara. Det var en nabo, Ragnvald, som slaktet. Pappa assisterte. Det var rigget til en lang krakk utafor grishuset og en anordning til å heise opp slaktet i skjulet.

De startet tidlig om morran. Vi unga gjemte oss, og holdt fingra i øra, så vi ikke skulle høre skøttet. Så ble grisen stikki. Bestemor rørte i blodet, og pappa gikk ut og inn etter skoldevann i store kaffikjeler. I noen svært travle dager ble slaktet foredlet. Kjøttet vi skulle bruke i jula ble reinskjært og lagt på bordet på bua (stabburet). Der var det kaldt og tørt. På bua sto også saltbalja, der sideflesk, og skinker som skulle spekes, ble gravd ned i grovt salt.

Lunger, hjertet, lever og nyrer ble vannet ut og malt på kjøttkverna til lungemos og innmatskaker, eller "skranglekaker," som vi sa. De smakte veldig godt.

Grisehodet ble til sylte og labbene til syltelabber; godt skrappt, saltet og kokt.

På denne tida var det for det meste slutt med å male medisterdeig, skrape tarmer, og stappe pølser hjemme. Hos Stensru'n på Kløfta og Kjærsta'n på Ask var det hakke, der de tok imot oppskjært kjøtt og

flesk til maling, og spedde til medisterfarse. De stappet pølser også. Hos Kjærsta'n kom det et fryserom, der vi leide et lite skap. Her ble det lagt inn noen fine steikebiter, omhyggelig innpakket, gjerne øremerket spesielle anledninger i året som kom.

Hjemme ble det stekt medisterkaker, som ble hermetisert på toliters Norgesglass. I kjelleren sto glassene oppmarsjert. Kjøttkakene kunne skimtes gjennom brun kraft under et tommetykt, hvitt fettlokk.

Etter slaktinga og smultbaksten kom dagen da det måtte vaskes hovedreint på kjøkkenet. En riktig utrivelig dag, vil jeg si. Bord og krakker ble dratt utover golvet, mamma og bestemor vasket tak og vegger. Det ble ikke fyr i ovnen, og det var vått overalt. Matstellet var sånn passe...

Det var en lettelse når denne dagen var over, og kjøkkenet, husets hjerte, ble normalt igjen.

Mamma hadde kjøpt inn noen ark glanspapir i forskjellige farger, som vi laget juletrekørjer av. Kanskje hadde vi også igjen litt papir fra ifjor - lagt bort i esken med juletrepynt.

Å klippe og tre julekørjer var skikkelig vanskelig! Vi øvde oss på avispapir før vi slapp til på det dyre glanspapiret. En eldre sjømann, som var gardsgutt hos oss en vinter, var veldig flink til dette. Innviklede mønstre, med smale og brede striper og ruter ble til mellom de krokete fingrene hans.

Julekort tok mamma og pappa seg av en kveld – etter hvert fikk jeg hjelpe til. Portoene var 40 øre, men da måtte det stå bare fem ord på kortet: "God jul og godt nyttår." Skreiv en mer, var portoene 45 øre - så da var jo saken opplagt. Bare standard julehilsner gikk ut av huset, og kom inn i huset.

En dag i desember tok mamma og pappa oss med på bytur. Vi reiste med Nannestadruta og gikk av på Ankertorvet. Attraksjonen for oss unga var å se på juleutstillinger i butikkvinduene og lysene i gatene. I et vindu i Torggata satt en nisse og malte kaffi, og på Glasmagasinet var det noen fantastiske vinterlandskap i vinduene, der et elektrisk tog gikk ut og inn av tunneler. Utstillingene var de samme år etter år, så vi ble aldri skuffet.

Vi spiste middag på Kaffistova. Mamma gikk og handlet litt stoffer, knapper og bånd og diverse til nye klær hun sydde til oss til jul.

Julegaver til hverandre og søskenbarna våre kjøpte vi også. Det gikk mye i barnebøker. Og så kjøpte vi Knoll og Tott, og Nr 91 Stomperud.

Hele turen ble gjort unna mellom fjøsstellene. Det var ei eventyrreise!

Vel hjemme måtte presangene pakkes inn - både det vi hadde kjøpt, og det vi hadde lagd til. Esken med julepapir og bånd fra i fjor, og åra før der, ble hentet ned fra loftet. Ingen kastet julepapiret julekvelden. Det var solid og ble brukt til fargen var nokså slitt.

En fast oppgave jeg hadde var å gå i grenda og selge julehefter. Det var to runder: én med "Jul i bygda," som jeg solgte for pappa, og en med "Samenes Venn," som jeg solgte for en nabo. Alle kjøpte, og jeg ble rikelig traktert overalt. (Kanskje gjorde jeg et ørlite utvalg i kundekretsen).

Om formiddagen julekvelden kunne huset virke nokså rotete. Ble det jul? De voksne hadde det veldig travelt, og vi unga løp ærend og fylte vedkassene.

Utpå eftan falt alt på plass - som ved et trylleslag! Det var reint og ryddig overalt, nytt sengetøy, juledukene var lagt på, treet som pappa hadde hogd i hagan, var pyntet, det durte og brant i alle ovner, og ribba sto i steikovnen.

Klokka fem sto vi ute på trappa og hørte at kjerkeklokkene i Gjerdrum og nabobygdene ringte jula inn. Nå var det jul! Alt var i orden, som det hadde vært i fjor, som det hadde vært bestandig. Nå lå den lange skinnende jula foran oss og den skulle vara helt til 13.dagen - kanskje noe moro helt til 20.dagen!

Juleforberedelser og julefeiring har skiftet karakter - men kanskje ikke betydning for oss. Vi gleder oss, kan hende, like mye over denne lysende, glade "time-out" i vintermørket nå som før, enten vi er små eller store barn.

Skrevet i 2015 (Red.Anm)