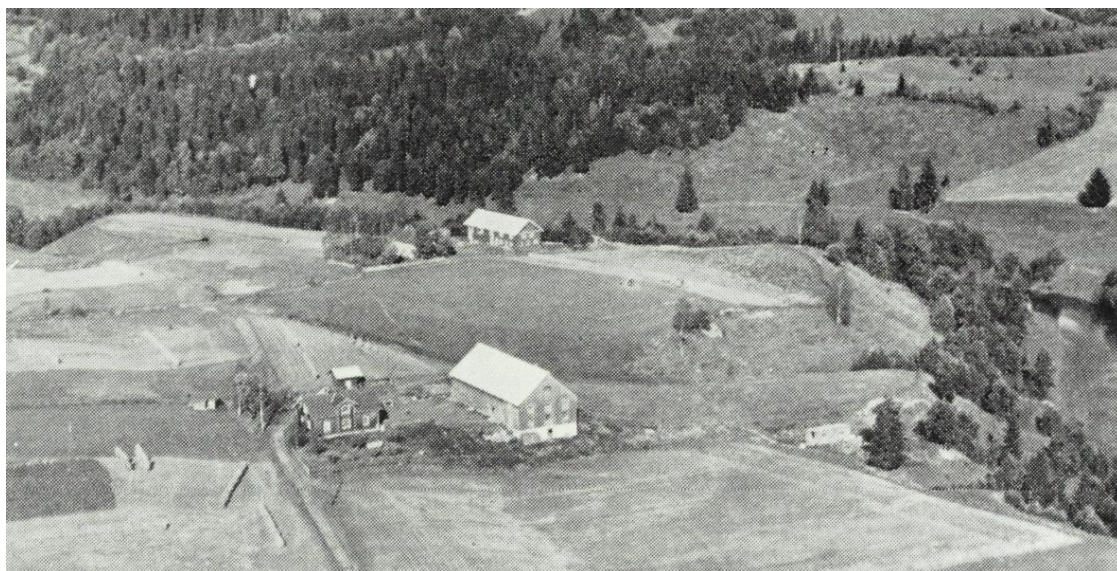


Slakting, førjulsstrid og julefeiring

i etterkrigsåra i *småbrukergrenda Staden* i *Gjerdrum*

av *Anne Nordli*



Elverud (nærmest) og Østenga. Leira til høyre. Hvam ligger like sør for Elverud og er ikke kommet med på bildet. Blånet ligger like til venstre for Elverud. Foto fra Gjerdrum bygdebok, del 1

Det er 6 småbruk i Staden; Elverud hvor jeg er født og oppvokst, Blånet, Hvam, Østenga, Enger og Leirenga. Alle ble skilt ut ifra Prestegården på slutten av 1800 tallet. Staden var et lite samfunn med et godt naboforhold. De samarbeidet mye og trengte noen hjelp, så var de på pletten og ga hverandre en håndstrekning. Det være seg til hverdags eller fest, i sorg eller glede. Leirud hørte vel ikke med til Staden, men de var med i vårt benningslag og familien vanket mye hos oss. Jeg har ikke tall på alle de karamellpuddingene, bløtkakene eller wienerbrødene min mor bakte til nabolaget, - ja, for hu hadde jo både egg og mjølk hu - så det var helt i orden. Det første jeg kan huske fra barndommen min var alle dyra våre som jeg voks opp med. Hunder og katter som stadig fikk unger, de nyklekte kyllingene vi hadde på et av soveværelse i annen etasje, små kalver, lam, grisunger og føll. Noe så nydelig. Jeg glemmer de aldri. Slaktestria var ei travel tid på gårdene. Min far var og bygdeslakter, så i denne perioden var han svært travel. Det vanlige var å slakte når det begynte og bli kaldt i været, gjerne etter det første snøfallet, og det var viktig å legge slaktinga til voksende måned for da ble kjøtt og flesk drøyere, den spedde maten vokste mer i panna og en fikk bedre spekemat. Det var vanlig å slakte både storfe, sau og kalv seinhøstes, og gris så nærme jul som mulig. På selve slaktedagen var det viktig å komme tidlig i gang og fyre under bryggerpanna, så en hadde rikelig med varmt vann til slaktingen. Som hjelpemann var det alltid med en i fra nabolaget. Vi unga var også med og ble lært opp fra vi var små, men vi fikk ikke være til stede når dyra ble avlivet. Og det var bra, for vi var veldig glad i dyra våre. Husker vi sto inne på kjøkkenet og lyttet og når vi

hørte det smalt så løp vi ut. Da sto bøtta klar til blodtappingen, og min første jobb var å røre i blodet så det ikke levret seg. Så var det innmaten som måtte tas hånd om, og dette foregikk i fjøset hvor det var varmt og adgang til vann. Denne jobben var det mamma og Karen som sto for, og vi jentene var med for å lære. Det var viktig å rekke tarmene fri for fett mens de var varme. Så ble de tømt for innhold og skyllet godt under rennende vann. Vrengt og skylt igjen. Husker det var en nøysom jobb å få tarmene skikkelig reine før de ble lagt i sodavann og senere skrappt. Ikke bare en gang, men gang på gang. Til slutt, når de var så tynne som flor, ble de lagt i eddikvann. Da var de ferdig til bruk og ble fylt opp med forskjellig slags farse til pølser. Noe fint og noe grovt. Blodet ble brukt til blodklubb, blodpannekake og blodpudding. Dette var jo ferskmat, som måtte spises i løpet av noen dager. Innmat, grisehode, labber, ister og talg ble rensset og lagt i rennende vann. Noe av innmaten ble til innmatfarse og lungemos, mens leveren ble brukt til leverpostei og stekt til middag. Hode og labber ble kokt og det ble laget sylte og syltelabber som ble lagt i saltlake. Av slaksidene på dyra ble det laget nydelig ruller. Saltet storfetunge var også en delikatesse som ble mye brukt. Alt dette var sammen med stekt ribbe og pølser tradisjonsmat på koldtbordet i julehøytiden og jeg har prøvd og holde på denne tradisjonen. Ister og talg ble kvernet og kokt til smult som bl.a. ble brukt til koking av smultbakst. Husker og at de kokte såpe i bryggerhuset av talgen. Det luktet ikke godt. Tror det måtte være kaustisk soda i den oppskrifta, for det svei i øya - og jeg innbiller meg at den såpa ikke bare tok møkka av klærne - men også skinnen av finga. Ister og talgen ble også brukt til fuglemat om vinteren. På dag nummer to skulle slaktet parteres. Vi hadde ikke frysemuligheter den gang, så alt måtte tørrsaltes i store saltdunker eller legges i saltlake. Og saltlaken skulle være så salt at et egg kunne flyte før maten ble lagt i. Det var viktig å holde øye med denne prosessen så ikke laken ble dårlig, for da måtte den kokes opp igjen ellers ble maten ødelagt. Stensrud pølsemakeri på Kløfta hakka medister- og innmatsfarsen vår, og jeg minnes den maten hermetisert som veldig god. Ser for meg den store dunken som sto og kokte på svartovnen, og alle løve- og norgesglassa fulle av mat som ble båret ned i kjelleren. Ja, det var litt av en jobb. Minnes og da bogskinka ble tatt opp i fra saltdunken. Da så vi fram til stekt flesk og duppe. Og når gauken gol om våren var det fest, for da kunne vi skjære av spekemat. Det var noe spesielt ved denne maten. Det var godt! Så kommer vi til selve julefeiringa da. Det første jeg kan huske fra julefeiringa i Staden er et stort juletre som sto på hjemmesnekra juletrifot i storstua. Jeg er 1946 modell og like etter krigen var det ikke mye å få kjøpt. Desto mer stas var det når varene begynte å komme i butikkene igjen. Det var vel tidlig på 50 tallet, det er så vidt jeg husker det, at min far kom hjem så blid som ei sol. Han hadde fått kjøpt nydelige julekuler. 12 stykker lå sirlig i en eske oppdelt i 12 rom. Så skjøre som bare disse kulene kunne være. Husker jeg satt så forsiktig og knytte på en ulltråd på hver kule. Jeg hadde jo bare så vidt lært å knyte, så jeg fomla vel da, og dermed så datt det ei kule i gulvet og ble knust. Da var jeg veldig ulykkelig og lei meg, men det gikk bra. Og så hadde han kjøpt et flott spir til å ha i toppen på juletreet. Da ble den gamle julestjerna, som var så brun i sølvet som kaffe, byttet ut. Men jeg har tatt vare på stjerna jeg, og den havnet hos dattera vår, Hege i fjor, så det er et kjært minne. Likeledes husker jeg gleden når de første Jaffa appelsinene kom. De var veldig sure, men vi unga skar av toppen og dytta sukkerbiter oppi og sugde ut safta. Det var nydelig. Av frukt ellers kan jeg bare huske Åkerø epler. Det tok litt tid før de små

bananene kom. Jeg minnes de sa det var Canaribananer. Lite visste vi om hvor Canariøyene var den gang. Det var stor stas når vi lille juleaften kunne pynte treet med alle de nye kulene og de hjemmelagde papirhertene, som mine eldre søsken hadde lagd. Mitt bidrag var en liten lenke i glanspapir, limt i sammen med en blanding av vann og mel. Videre kan jeg huske masse flagg og glitterlenker, og til slutt ble lysklypene med levende lys satt på. Og så var det å lukke døra og vente til morgendagen, julekvelden. Å, det var så spennende og vi gledet oss sykt. Dagen kom og det var mye som skulle ordnes, både inn og ute, og jeg hang i hæla på far min som en stropp, redd for å gå glipp av noe. Vi var i hagan og hentet et lite juletre, som skulle settes på grava til lille Arne gutt, veslebroren min som druknet i gårdsbrønnen som treåring. Det var før jeg ble født, men det var ei grusom ulykke som aldri ble glemt, så jeg deltok i den sorgen. I toppen på dette lille juletreet ble det festet et lite kønnband og så pyntet jeg med en liten flagglenke. Det ble brukt mye flagglenker på den tiden, sikkert for å vise glede over at det endelig var fred i Norge. Kønnband til småfugla var og tradisjon. Disse hadde faste spikere på låven som de skulle tres ned på. Noen skulle og settes på staur rundt omkring, og foran trappene skulle det legges ned granbar, og sjølvsagt skulle gårdsplassen være måkt for snø.

Ikke for det, jeg kan huske en julekveld som det bøtta ned med regn og det fantes ikke et snøfnugg. Tror det var da det store leirraset gikk i Ullensaker på Lille juleaften i 1953. Det var uhyggelig og sånt en ikke glemmer, sjøl om en var lita. I uthusa skulle alle dyra ha litt ekstra på julaften, og båser og binger skulle være nyflidd med flis og halm. Inne på kjøkkenet var det og travelt. Min mor



Flyfoto av Blånet (til venstre), Enger og Leirenga. Bak Blånet og Enger ser vi Høgshaugen, en stor sandhaug som prestene på 1800-tallet brukte som lystlund. Foto fra Gjerdrum bygdebok, del 1

hadde, før jeg sto opp om morgenen, satt julekakedeig - for det var viktig at julekaka var fersk - og det skulle være mye rosiner og sukat i den. Og det viktigste, det måtte ikke smake gjær. Skikkelig julebrød skulle det være. Risengrynsgrot til riskremen og den røde sausen, laget av rå villbringbærsaft, var kokt og sto til avkjøling på benken. Hvis vi ikke skulle ha karamellpudding, for da ble den lagd et par dager i forveien. Hadde vi vært så heldig å finne multer om høsten, så kunne det være multer og kremfløte eller multekrem. Så desserten kunne variere, men julematen var ribbe, medister og innmatskaker, og det samme i pølser, samt surkål, tyttebær og hjemmebrygget øl. Min mor hadde Lillemor Schønberg Erken som lærerinne på Hedmarken som ung, og til jul fikk hun i oppdrag å bake julekakene hennes. Det var en ære som hun var veldig stolt av og hun bakte alltid etter Schønberg Erken. Det var liksom kokebibelen hennes det. Til jul sto kakebokska på rekke og rad i spisskammerset, fylt opp til randen av alle slag. Ja, mamma var en ener til å bake. Hun sto ute i gangen i kulda og kjevlet de tynneste sirupsnipper og goro, fattigmann,

smultringer og hjortetak. Videre husker jeg hun bakte berlinerkranser, sandkaker, serinakaker, sandnøtter, bordstabel, kokosmakroner, kromkaker og strull, tebrød, mazariner og margposteier. Det var sikkert flere, men jeg syns dette var bra. Ja, og så var det delfiakake og sjokoladeriskaker på kjeks. Det var vel helst vi unga som lagde disse, minnes jeg. Det var stas å få være med og baka. Ja, julestria var travel, det er helt sikkert, men når vi så at a mamma begynte å skure kjøkkengulvet om eftan, da var a ferdig til jul. Da var potetene skrelt, surkålen i koken og ribba i ovnen, og når det begynte å lukte ribbe og surkål ute, var spenningen til å ta og føle på. Da måtte vi se å komme oss inn og få stelt og pynta oss, for da var det ikke lenge før kirkeklokkene ringte jula inn. Endelig var det julekvelden, og vi var så spente. For under juletreet lå det to store pakker som kunne være sovedukker. Jeg har ei søster, hu Berit, som er tre år eldre enn meg, og vi ønsket oss så veldig dukker som vi kunne leke med og sy klær til. Maten smakte ikke så veldig den julekvelden, for vi ventet bare på å få åpne disse pakkene. Husker ikke om vi fikk flere pakker jeg, for det var bare de store pakkene under treet som betydde noe akkurat da. Og tru meg, vi fikk disse nydelige dukkene som vi så veldig ønsket oss, og masse klær som dem hadde klart å sy og strikke til oss i smug. Hu Ingrid, eldste søstera mi, og nabofrua Marit Klute, hadde i all hemmelighet strikket og sydd klær til disse fine tvillingene som vi kalte for Aud og Tove. Ja, det var stas, og jeg kan forsikre dere om at de fikk godt stell, og ble tatt godt vare på. Og etter hvert fikk dem mye fine klær, som vi sydde selv på den gamle sveivesymaskinen hennes mamma. Så kom det store øyeblikket, da pappa tente lysa, og vi skulle gå rundt juletreet. I mange år etter krigen så feiret vi jul med naboene. Karen fra Blånet var som ei bestemor for oss unga, så hun var selvskreven. Og så var det naboene våre fra Hvam og av og til andre også, så vi var mange rundt bordet og det ble en stor ring rundt juletreet, og selv om vi var små så kunne vi flere av julesangene, i hvert fall første verset. Vi sang mye hjemme. Kvelden ble avsluttet med julens kaker, nyseparert håndpisket kremfløte og hermetiserte plommer – og vi var alle glade og fornøyde etter en veldig, veldig hyggelig julekveld.

I romjula ble det arrangert juletefester og da måtte det smøres fine smørbrød, som skulle settes på felles julebord. Blakken ble spent til kurvsleden og så dro vi av sted. Berit og jeg satt i rommet bak med hvert vårt smørbrød- og kakefat. Husker vi var på Sørum, hos Dagny og Martin Sørum, i romjula. Der var det stor juletefest i mange år. Søndagsskolen hadde og juletefest i Prestegården. Det var Hegdal som var sogneprest den gangen og prestefrua ledet søndagsskolen. Så hver søndag løp vi over jordet for å delta der, og fikk jeg stemple kortene eller klistre inn gullstjernene, så var det stor stas. Husker jeg syns det var så fint i storstua i Prestegarden, for de hadde malt brannsmuren med palmer og brune mennesker, og det var jo litt ukjent for oss unga nedi Staden. Tror motiv var fra Madagaskar hvor de hadde vært misjonærer før de kom til Gjerdrum. Synd at denne flotte prestegårdsbygningen ble revet. Den var stor, hvit og flott der den lå, på den høyeste toppen over Staden. Saniteten hadde også juletefest. Den ble holdt på Solle Bad, og der var det mange fremmende unger, sikkert fra hele bygda, så da var det godt å ha fanget hennes mamma til å begynne med. Videre var det juletefest på Solheimskolen, hvor vi unga i østbygda gikk. Det var lærer Solvang som ønsket velkommen til en julepyntet storskole. I småskolen var det frøken Meyer som regjerte og hun hadde kokt kakao og kaffe

til bespisning av medbrakte smørbrød og kaker. Julebukker var og en populær tradisjon da vi var små. Vi unga lagde masker av papp og malte de med vannfarger, og så gikk vi julebukk i nabolaget og hadde det veldig moro. Vi kjørte spark eller kjelke, hvis det var føre til det. Voksne kunne og gå julebukk og det kunne bli mye spell ut av det. Ofte kom de kjørende med hest og slede. De var utkledd, og etter hvert som julebukkmaskene kom i handelen, var det vanskelig å finne ut hvem de var. Men det var en artig tradisjon som nå er utdødd. I jula hadde vi fri, så da ble det mye uteaktiviteter. Vi gikk både på ski og skøyter. De milde vintrene nå for tida gjør at Leireelva ikke lenger fryser til is, men da vi var unge, gikk vi på skøyter på den blanke elveisen. Når det ble for mye snø brukte vi gårdsbrønna. Vi hadde stor gårdsbrønn på delet mellom Elverud og Blånet. (I denne brønnen var det karuss og det var der jeg begynte min fiskekariere med en rognkjepp påknytt et lite snøre og ei bøyd knappenål med en liten meitemark som agn). Videre hadde vi prestgårdsbrønn og brønnen på Gjerdrum meieri, men den ble skjært opp til isblokker utpå vinteren. Og disse blokkene ble lagret i sagflis hus på meieriet og brukt til avkjøling. Det var mye og tungt arbeid å få vekk all snøen i fra skøytebanene våre, men vi var mange, så det gikk, og det var moro å stå på skøyter. Jeg hadde velbrukte skruskøyter som datt av i svinga, så da var det fram med nøkkelen og få en av de større unga til å hjelpe meg og skru de på igjen. Berit og de større unga hadde lengdeløpsskøyter som de spente på seg med reimer, så de var litt mere avanserte. Ski var ynglingsporten min fra jeg var ganske lita. Lenge før jeg begynte på skolen. Jeg hadde noen små grå trepinner med lærgamaser, som hadde ei reim over støvelen. De smurte jeg med en voksklump eller et stearinlys, så det gikk fort i bakka. Før de ødela hele Staden med planering, var det jo bakker og høye topper over alt, og der laga vi unga ski- og akebakker, både med og uten hopp. På andre siden av elva hadde Kløftagutta snekra store hopp og de brukte den bratte lia ned mot elva som unnarenne. Der satte vi utfor. Det var så bratt at vi nesten mistet pusten når vi nådde elveisen og kjørte opp igjen i midthagan vår. Minnes en av dissa gutta slengte ut når jeg kom kjørende på disse små stubba mine, «Der kommer hu som er født med ski på beina», så de mobba den gangen også. Men så var det denna julekvelden da, som jeg fikk nye ski av broren min. Blanklakkerte kjøpeski, med ordentlige bindinger. Og så fikk jeg nye beksømstøvler, med saueskinnsplens inni av mamma og pappa. Jeg var så glad, så det ble ei lang natt før jeg kunne ut å prøve dette utstyret. Blånettoppen var vel den bratteste bakken vi hadde nedi Staden, så der tråkket jeg opp, bare 5 år gammel. Hu Bella, nyfoundlenderen vår, var med meg som alltid, men da kjørte jeg i fra a. Det var skara og gnistrende føre, og de nye skia var polerte og glatte under, så det måtte jo gå galt. Jeg visste ikke ordet av det før jeg kjørte over Klutevegen, og inn i storgangstrappa hjemme, og skia brakk på første turen. Glemmer det aldri. Jeg gråt og gråt, mye av dagen, tror jeg. Da kom broren min opp på rommet mitt, trøstet meg, og så sa han - «Du skal få nye ski av meg når butikken åpner, du Anne.» Det er et av mange fine minner jeg har etter`n Leif, bror min. Ja, jeg har mange fine minner fra gamledager i Staden. Dette var noen av dem og det har vært hyggelig å rote i de gamle grå for og minnes denne tiden - over 65 år tilbake i tid. Dette er et innlegg jeg holdt på Adventsmøtet i Bygdekvinnelaget og på Frisklivssentralen før jul i fjor. Det er skrevet sånn som jeg prater, så ta det for det det er.

Først publisert i Skytilen nr.4-2019