

Jul då eg var lita

Eg heiter Kjellaug, foreldra mine heitte Janna og Knut. Eg vart fødd heime i Sakse i 1929, så barneåra mine var i dei harde 30-åra og i krigsåra. Det var harde år for mange, men vi hadde gard og båt, så vi hadde mat. Slik var det for dei fleste på Vigra.

Juleforeberedelsane begynte alt i oktober, då måtte sauene slaktast, så spekekjøtet og tørre møren skulle bli tørre til jul.

Men først måtte stampane gjerast reine. Vi salta i trestampar og dei måtte gjerast grundig reine og så skulle dei skyllast med eienelog (einerlåg).

Då gjekk vi opp i Grindalen og skar eine, den kokte vi til einelog.

Slakta gjorde vi heime. Side, lår og bog var det som blei brukt til spekekjøt, dei låg i salt 2-3 dagar og så opphengde på ein luftig plass. Av slagsidene sydde vi rullepølser, dei låg i saltlake til nokre dagar før jul, då vart dei utvatna, kokte og pressa. Det kjøtet som skulle værea til mør, skar vi i terningar og mol på kjøtkverna. Vi hadde det vi kalla eit mørhorn som vi sette på kverna og fogla møren. Til å fogla i brukte vi tarmane, og dei skulle gjerast reine, det var eit grisearbeid. Av blodet kokte vi blodpølse. Truske og male mjøl og så skulle det bakast flatbrød, og det i store stabler og levse. Var ei så heldig at det var ei ku som kalva, fekk ein så melk til å lage snik, då laga vi snikalefse og dei var best.

Nærmare jul vart grisen slakta og då skulle ein helst ha ein spekaler å blande med flesket til grisemør. Grisehovudet vart kokt og bruka til syltaflesk. Ribbe og flesk vart salta av istra kokte ein smult, som blei brukt til å koke smultringar og fattigmann i, og deretter brukt til korokaker.

Så var det julevasken, det var ikkje fort gjort for snart heile huset sku vaskast.

Så kom kakebakinga, den var koseleg.

Vi baka småkaker, kringler og havrekjeks. Og kokte søst.

På skulen hadde vi kristendom kvar fyrste time. Der hadde vi bibelhistorie og lærte salmevers også julesongar, så det var ingen av oss som ikkje visste kvifor vi feira jul.

I adventstida song vi mykje julesongar så vi lærte tonane.

Julefeiringa begynte med at vi fyrte i ovenen på stova og pynta juletreet om føremiddagen.

Julepynten bestod av ei blanding av kjøpt og heimelaga. I min tidligaste barndom brukte vi levande lys, sidan fekk vi elektriske.

Det var ikkje gudsteneste julafta, men kl 5 vart jula ringd inn. Då kunne vi stå på trappa og høyre. Til middag vart bordet på stova duka med kvit duk og beste serviset. Maten bestod av svineribbe og grisemør, kokt saman med potet, kålrot og gulrot. Grøn ertstuing høyrde med og spekekjøtt og tørremør, saftsuppe til slutt. Så vart juleevangeliet lest og så song vi julesongar. Så kom tida for julegåvene. Vi fekk mykje sånt som vi trongde. Men vi fekk også leiker: Ludo, Dam og mil, gnav, kanskje ei lommelykt, ein spark eller kjelke og vi fekk dokkeklær.

Nils og Blåmann var eit julehefte som høyrde denne tida til.

Så kom alle småkakene, frukt og nøtter på bordet. Før krigen hadde vi appelsiner, dadler og fiken, men dei forsvant med krigen.

Fyrste juledag var det høgtidsgudsteneste, då kima kyrkjeklokkene og Vigra kyrkje var fullsett. Solbakk Olav spillte og folket song og då var det jul!

Til middag fyrste juledag var det fisk, kva slag var etter som det ein hadd fått. Etter middag skulle vi vera heime. Vi skulle ikkje reke gardemellom på juledag. Andre juledag var meir likt ein søndag, men maten var bedre.

Tredjedagsfesten på bedehuset var med sang, tale og opplesning også var det mat og kaffe. Tekake og wienerbrød i porsjoner.

Fjerdedagsfesten var det gong rundt juletreet. Det var ein populær fest i sær for unge. Då var det mange ringar rundt treet ofte så mange som det var plass for. Søndagsskulefesten var på Solbakken der blei det utdelt godteposer.

Jula var også tida for selskaper, særleg var det mange familieselskap. På trass av vanskelege tider, var min barndoms jul god.

Vi kan vere stolte av forfedrane våre – alt dei kunne og alt dei gjorde.

Takk.