

Julestri og Julefeiring i Kviviga i Høvåg – slik var det før!

Søsknene Else (98 år), Arne (92) og Henrik (86) ser tilbake

De tre gjenlevende av søskenflokket på åtte etter Ingeborg og Andreas Kvivik fra gården Kviviga i Høvåg deler villig sine minner fra sin barndoms julestri og julefeiring. Nå er vi tilbake til perioden 1925 – 1955 på en gård der selvberging var regelen, og hvor nøysomhet og arbeidsfellesskap i familien var avgjørende.



De tre søsknene fra Kviviga, f.v. Henrik, Else og Arne. November 2024. Foto: Odd Aksel Bergstad

Griseslakting og julemat

Juleforberedelsen startet egentlig tidlig om våren da to grisunger fra Nyberg på Justøya eller «samslakteriet» i Kristiansand ankom i sine små trekasser med rutebåten «Skjold» eller «Øya» til oppfostring i Kviviga. Søte og lyserød, minnes Else, og nysilt melk var det første de ble tilbudt. Ingeborg mente det var best å ha to griser. Da konkurrerte de om maten og spiste mer. Om høsten var de blitt digre beist, helst vanskelig å rå med både for gårdsfolk og den omreisende slakteren. Den siste klagde alltid over at Andreas ikke holdt nok kokende vann til skoldingen, men slaktet ble de to velfødde grisene likevel, hvert år på «stigende måne» mot slutten av november.

På «stolpehuset» var det reingjort og melbingene rigget med reine papirsekker for å spre ut alle de mange deler av slaktet. Så startet sjauen for alvor. Alt ble tatt vare på og brukt, selv fett som

ikke kunne brukes til menneskemat, men som hønsene satte pris på. Store mengder kjøtt ble kokt i ei stor gryte i grua inne i huset. Hodet gikk til «persesynte», syltraflesk. Ørene og halene ble kokt og oppbevart i kraft. Andreas var spesielt god med syltelabbene. Kraften ble silt av og brukt til bevaring av ulike stykker. Kraften ble stiv som gelé. Flesket ble saltet i ei stor tønne i saltlake. Laken måtte være så kraftig at ei potet med en firetoms spiker igjennom kunne flyte!

Stekte koteletter ble hermetisert i store Norgesglass i egen kraft. Norgesglassene med litt løse lokk ble kokt i vannbad i grua for å sterilisere. Slikt holdt seg lenge utover våren. Fiskerne hadde det til og med seg på sildefiske!

Tarmene ble spylt og brukt til morrpølse. Plukkfettet rundt tarmer og innvoller ble kokt og renset. Nedfallet gikk til hønsene. Det beste fettene var rundt nyrene, ofte kalt plommefett.

Blodpølser med gryn, plommefett og rosiner ble kokt i gryta i grua og formet i poser av gamle lakener. Blodpannekaker var deilig! Nyrrer, hjerter og avskjær ble stort sett malt og brukt i pølser og kaker. Leveren gikk til deilig leverpostei, noen ganger iblandet renset ansjos.

Kviviga var selvforsynt med kjøtt, poteter, grønnsaker og egg, samt havre og hvete som ble malt til grovmel på møllene i Åna eller på Isefjær. Havre ble dessuten sendt til Sand mølle i Grimstad. En sekk havre bort, og en sekk havregryn tilbake. Syltetøy, saft, svsker o.a. ble produsert ettersom sesongene skred fram. Men salt, sukker, rosiner, korinter, nøtter, fikener og forskjellig krydder var viktig i juleforberedelsene, og dette måtte kjøpes. Ifølge Else spiste ekornene alltid hasselnøttene på trærne før de rakk å høste dem. Men karve lot kuene stå igjen, og dette krydderet høstet de for å bruke i bl.a. kalvesus. Gården solgte overskudd av kjøtt og melk og rotfrukter, gjerne til faste kunder i Ulvøysund som kom og hentet varene med båt. Fisk ble også solgt når det var mulig.

Ingeborg tenkte alltid på naboer som ikke hadde gris sjøl og ikke kunne kjøpe så mye. Hvert år pakket hun forskjellige av sine kjøttretter og sendte barna ut for å levere til disse. Takknemligheten var gjensidig.

Pakker til sjøfolkene

I Kviviga, som i mange hus med sjøfolk i slekta, var en fast førjulstradisjon/-plikt å pakke gaver til sjøfolk som ikke kunne komme hjem til Jul. Det var Sjømannsmisjonens lokale damer som stod for innsamling og formidling. Else minnes hvordan pakkene ble merket «til en brunøyd dame», eller «til en mann med skostørrelse så og så», «en førstereisgutt», «en medd krøllet hår» eller liknende. Avsenderens adresse måtte også med, for sjøfolkene hadde beskjed fra sjømannspresten om å sende takkebrev til giverne. Arne, som flere år seilte ute i Jula, minnes hvordan de fikk pakker med seg fra siste anløpshavn. En gang pakket han opp fine hjemmestrikkede selbuvotter midt i Rødehavet...

Ølbrygging og appelsindrikk

De fleste laget tomtebrygg til Jul, for når folk stakk innom bl.a. for å låne telefonen ble det servert øl og småkaker. Brus var det aldri tale om. Sukker, gjær og ekstrakt måtte til, kanskje også noen rosiner eller einer. Utblandet i riktig mengde varmt vann ble gjæringen satt i gang på lunt sted innendørs i om lag et døgn. Så ble ølet kjølt for å stoppe gjæringen, deretter tappet på flasker og satt i kjelleren et par ukers tid.

Smaking på naboers øl var en øvelse i seg selv, og kvaliteten varierte. Arne bemerker at enkelte hadde skuffende surt øl.... Men det kunne ellers være moro å oppleve ølflasker som gikk i lufta

da optimister tok dem med på bussen. Henrik husker to diakonisser som opplevde dette og ble veldig flau. Ølet krevde rolig behandling.

Ingeborg måtte av og til til byen, og til Jul kom hun hjem med appelsiner. Else husker fra de tidligste årene at de satt og skrapte av det hvite i appelsinskallet. Skallet ble kokt med sukker, og det ble en nydelig søt saft. Appelsiner fikk de bare til Jul, som den eneste eksotiske frukten. Bananer kom mye seinere. Appelsiner kunne en også lage «stormkyss» av (en hel appelsin med toppen skåret av, stappet med sukkerbiter. Måtte suges kraftig, uten blygsel!).



Sommerlig bilde av våningshuset i Kviviga slik det framstod på 1940-tallet. Foto: Ole Falk Edwin.

De syv sortene

I Kviviga fikk de bakehjelp av Julie Kristensen fra Skotteviga som var ei av flere som kom hjem til folk for å hjelpe med bakst og koking til spesielle anledninger. Hun mer eller mindre overtok kjøkkenet hvor hun med røde kinn satte i gang produksjon av deiger, kjevling, rulling, trilling og pynting. Så kom de deiligste kaker ut av ovnen. Jødekaker, serinerkaker, peppernøtter, berlinerkranser, kokosmakroner, fattigmenner, sandkaker. Tenk den duften det var! Og syv slag skulle det være.

Sopelimefornyelse

Andreas Kvivik bandt 6-7 nye sopelimer til Jul, de fleste til eget bruk på gården: en foran inngangen utenfor bislaget, en til stolpehuset, et par til fjøs og låve og noen ekstra. I Bakerviga lagte de ikke sopelimer, så de fikk nok en i gave. Andreas var en mester til å finne gode bjørkegreiner og kvister til dette. Ingenting var bedre enn sopelimer til å fjerne nysnø fra trappene og fra klær og utesko. Arne fulgte vaksomt med da faren arbeidet sopelimer, for frykten var at

det siste som var igjen av kvist ble brukt til bjørkeris ment for hans bedre halvdel! Men på den måten lærte han kunsten å lage akkurat riktige sopelimer. Henrik minnes likevel at måkevinger fra gråmåke og svartbak (havskår) var foretrukket til finsoping langs golvlister eller der det var sølt korn i stolpehuset. Arne leverte til og med sopelimer til julebasaren i Sjømannskirka i London!

Juletorsken

Juletorsken ble oftest fisket i ruser, og Henrik minnes de fine desembermorgenene med «damm blega» i Kvivikfjorden og ved Krygle. I Krygleholet kunne det gjerne stå 2-3 fine rødtorsk i rusa. Plutselig stod sola opp over holmene utenfor Ramsøya og Nibe, et riktig eventyr.

Torsken ble spart til Jul i kista inne ved brygga i Kviviga. Overskudd ble solgt, men siden torsken aldri smaker så godt som på Julaften, krevde familien atskillig selv. Andreas var en iherdig fisker ved siden av gårdsdriften.

Juletreet i hus

Ingen andre enn Andreas fikk hogge juletre, for de fineste smågranene skulle spares. De fleste var plantet, for gran var ikke vanlig i skauen den gang. Til Ingeborgs fortvilelse endte de gjerne med juletrær som passer best i hjørner eller langs vegger. Når det var riktig ille, monterte eldstebror Leif inn ekstra greiner for å fylle ut. Så ble det pyntet med levende lys og stadig voksende mengder flettekurver og girlandere i farget papir. I kurvene var det rosiner eller nøtter. Så ble etter hvert pakkene lagt under treet.

Julevasken, og julaften med formiddagsgrøt og torskemiddag.

De minste badet i ei stor sinkbalje i det godt oppvarmete kammerset. De større måtte greie seg med kroppsvask fra topp til tå med varmt vann og vaskevannsfat. Så var det pynting i sin beste stas.

Else minnes julaften som en hektisk dag. Dyra fikk ekstra godt med mat og stell. Så skulle det skrelles en masse poteter og stelles fisk. Formiddagsmaten var alltid risgrøt. Under krigen ble det hirsegrøt som Else regnet som «lie god». Grøt av havre eller saftsuppe med gryn var ellers dagligmat. Risgrøten var stasmat.

Så ble det åpning av pakker, som søsknene samstemming mente ikke var særlig mange. Merkelig nok var Andreas alltid vekke når nissen kom. Som regel fikk alle nyttige gaver, ofte hjemmesydd eller hjemmestrikkede plagg, sjeldnere «kjøpeklær». Ofte var det oppvisning etter at nye klær var trukket på. Et år svinset alle de tre jentene rundt i nye pysjamasar og angoraluer. Henrik minnes hvor vemodig det var at det deretter var et helt år til neste Jul. Julaften var det også gang rundt treet.

Seinere var det så middag i kammerset hvor det bare så vidt var plass til alle rundt langbordet og i sofaer og divaner og stoler samlet fra andre steder i huset. Avkokt torsk med rogn og lever, godt smør, og kokte poteter var hovedretten, uten ekstra tilbehør. Andreas spiste hodet, og Arne ville ha «finnestøkke», mens Else foretrakk halen som var lett å renske.

Juledagsfrokost med hummer, og kirketur med hest og sluffe

Første Juledag var det tidlig, men spesiell frokost. Da stod gjerne hummer på menyen, dette til tross for alt det andre gode de hadde produsert på gården før høytiden. Ingen kunne likevel duele med maten, for neste post på programmet var den noen ganger strabasiose turen til Høvåg kirke og høytidsgudstjenesten.

Selv om det sikkert ikke var mulig hver Jul, minnes søsknene hvor stas det var å sale hesten med sølvbeslått seletøy og dombjeller for å dra til kirke med sluffa. Sluffa hadde sågar to innglassede lanterner med stearinlys. Veiene ble aldri brøytet til bunns, så det var vanlig med godt sledeføre for hesten. Var det bar mark måtte de bruke trille, men det var atskillig tyngre for hesten og det tok lengre tid.

Det var om å gjøre å komme tidlig til Høvåg, for det var bare et fåtall offentlige staller hvor hestene kunne anbringes i kaldt vær. Kom de til fulle staller, måtte de spørre rundt på gårdene om leilighetsstall. Storbøndene gjorde litt av seg. Arne husker hvordan det summet i folkemengden: «Se, der kommer Anders Isefjær!» Han hadde en staselig sort hest, visstnok også en hvit.

Juletreffene og juleselskap

I romjula fulgte flere juletreff med godt frammøte, og det var oftest her folk traff hverandre i godt lag. Det var skolen og de ulike kristelige foreningene som arrangerte – ungbirken, søndagsskolen, ungdomsforeningen, Blå Kors, mest på Hæstad bedehus. Også her kom enkelte med hest og sluffe, sågar enkelte ganger helt fra Randesund, og bedehuset hadde egen stall. Ungdommen gikk fra fest til fest i hele sognet.

Kvivingfolkene hadde få slektninger i bygda, men tante og onkel med søskenbarn fra Kvanneid var selvskrevene deltakere i juleselskap, enten her eller der. Var det snø og føre kom de fra Kvanneid på ski. Det var lite omgang med naboene i Jula, og en slags forventning om at barna skulle holde seg hjemme 1. juledag. Men en gang kom presten Larsen og frue på ski. På hushjørnet var det blåst opp ei skikkelig fonn som prestefrua skulle forsere. Det endte dårlig. Lille Arne kunne ikke si «r» og utbrøt jublende: «der datt pestefua!»

Også et annet forhold begrenset selskapslivet. Den eldste delen av det koselige våningshuset i Kviviga skal være oppført i 1731, og bestestaua var så kald at de somme tider ikke kunne få den varm uansett hvor hardt de fyrte. Da måtte alle samles i dagligstua hvor det fort ble trangt.

Likevel, hjertevarmen stod det aldri på i Kviviga, og den har de bevart i fullt monn, de tre søsknene som så villig deler sine gode minner.

Høvåg Museums- og Historielag v. Odd Aksel Bergstad. Gjengitt i Lillesand-posten 27/11-24



Høvåg Museums- og Historielag