

«God jul og mye fleusk!»

Da julebordet ble moderne

Unni Tandberg

Norsk Folkemuseum

unni.tandberg@norskfolkemuseum.no

Abstract

Although Norwegian food in general could be scarce and monotonous, it was, if possible, an abundant feast during Christmas time. With industrialization, urbanization and mass communication in modern society, making individual food choices became achievable. By applying perspectives from actor network theory, this article explores how questions concerning politics, culture, aesthetics and identity influenced Christmas food, and how its presentation on the Christmas table was regarded. In the interwar period the modernization of Christmas food became highly visible through cookbooks and recipe booklets. The commercial Christmas buffet, *julebord*, emerged as a seasonal offering in urban restaurants and hotels from around 1925, inspired by the commercial *julbord* in neighbouring Sweden. The Christmas pig and the preparation and presentation of pork was a centrepiece in theory and practice. By discussing a selection of food publications, photographs and texts about Christmas food from 1921–1959, the article explores how Christmas food culture in Norway expanded and changed in this period.

Keywords:

- food culture
- Christmas food
- cookbooks
- food display
- communication and food

Julemat – hør bare hvilken klang! – er det ikke som man ser hele det store bordet med flakkende skjær av talglysene over sylten, ribben, grisehode, gaas, stek, leverposteier, fleusk og fete saker i alle former; ja og saa den hyggelige klukflasken med den tradisjonelle juledram, iskold saa flasken dugger. Naturligvis, det kan vel neppe i byene tilnærmevis opvises den overdaadighet og mangfoldighet som et julebord paa landet kan, naar det gjælder for den norske storbonde at vise sig, men man kan da ogsaa bli ganske god og mæt og maatte ta baade «halvan» og «kvarten» og «tersen», før man faar pløiet gjennom det meste av

rettene paa et julebord i byen. Naa – hvilken mening man end har – om masser av mat eller i en enklere form, saa er det dog noget bestemt noget vi mener med julemat og som hører julen til, ja – noget like selvfølgelig som julen selv, og det er vel da «fleskematen», om man saa kan si. Fleusk, syltefleusk og røket fleusk i alle former, som de nordiske folkeslag gjennom aar – og i arv fra tidligste forfædre – har forlenet julen med. (Salicath 1927:16)

Slik innledet kunstneren og kokebokforfatteren Ørnulf Salicath (1888–1962) sin egenillustrerte tekst om julematen over en dobbelside i A-magasinet i desember

1927. I midten er det plassert et malerisk stilleben av delikatesser, med kandelabre med tente lys og en lokketerrin hvor tittelen «Julematen» åpenbarer seg i den stigende atmosfæriske dampen fra innholdet. Når han skal beskrive serveringen, begynner han med det han anser som det alminneligste: å anrette julematen som «koldt bord», der alle retter står på bordet fra først av og skal virke ved sin overdådighet. Videre presenterer han retter som «Koldt røket grisehode» og «Sprængt gaas», og introduserer to måter å servere «gammelnorsk julekost» på: «Saltmatsfat» og «Det norske ætarlag» (Salicath 1927:17). Saltmatsfatet skulle serveres fra en stor trebolle og inntas i talglysenes skinn. Til ætarlaget skulle bordet helst være uten duk. På det plasseres «alt som norsk er, ja alt som kan benævnes stabburmat» på en sandskurt treplate. «Skinke, fenaknoker, pølser, rul, sylte og syltelabber, naturligvis sild i de mange variationer og ikke at forglemme rakørret. Et røket svinehode og en sprængt svinekam vil ogsaa gjøre sin virkning.» (Salicath 1927:17). Øl og brennevin serveres av tinnkrus, og måltidet inntas helst stående, igjen med kun talglys på bordet.

Salicaths snart hundre år gamle mat- og kulturhistoriske tekst er valgt som startpunkt for å illustrere temaet i artikkelen: Moderniseringen av julematen og julebordet på 1900-tallet, og hvordan maten og måltidene i større grad blir individuelle valg som kan uttrykke mange betydninger. I det følgende vil jeg først undersøke hvordan utvalgte publikasjoner om mat i mellomkrigstiden uttrykte spenningene mellom by og land, tradisjon og modernitet og det nasjonale og internasjonale. Videre vil jeg vise hvordan grisen, som dyr og retter av svinekjøtt, formidles og forvandles i tekster og bilder av julemat og

julebord fra 1920-tallet til de første tiårene etter andre verdenskrig. Hensikten er å undersøke hvordan julematen fra mellomkrigstiden materialiseres mellom en tradisjonsbevisst matkultur som fremhevet nasjonal identitet, og en moderne matkultur bygget på internasjonale politiske og estetiske strømninger. I denne sammenhengen forstås moderne i betydningen som ble brukt fra 1880-tallet, for å beskrive hva som helst som utfordret det gammeldagse (Macey 2000:258). Det er åpenbart fra sitatet over og det undersøkte materialet at grisen spilte en sentral rolle på julebordet, både som kropp og som ingrediens. På hvilke måter kommer grisen til syne på julebordet i tekst og bilder i perioden da julematen og julebordet moderniseres, og hvilke betydninger kan den innta?

Matens mangetydighet

Matens, måltidets og ernæringens funksjon og betydning var temaer som engasjerte den franske teoretikeren Roland Barthes (1915–1908) over tid. I tekstene og artiklene til Barthes som handler om mat, skriver han om hvordan matens *polysemi* eller mangetydighet karakteriserer moderniteten (Stene-Johansen 2013:82). I teksten «La cuisine ornamentale» fra essaysamlingen *Mythologies* (1957), oversatt til «Ornamentalt kjøkken» (Barthes 1999:110), beskriver Barthes et «idéenes kjøkken» som kun skraper i overflaten, prioriterer det visuelle garnityret foran smaken og ikke beskjeftiger seg med reelle problemer i forbindelse med mat (1999:111).

Materialet som er utgangspunktet for artikkelen er arkivundersøkelser i aviser og litteratur om julemat fra perioden, samt fotografier av julemat og julebord i Digitalt Museum og Nasjonalbiblioteket.

Publikasjoner fra 1920- og 30-årene er undersøkt for å se etter spor av når julematen moderniseres og julebordene blir en offentlig hendelse. Utvalget av fotografier av julebordsmat på restauranter og hoteller i Norge og Sverige i den undersøkte perioden har vist seg å være omfattende. Fotografiene av julebord fra Oslo-restauranter er valgt som eksempler.

«Julebord» i endring

I 1999 sendte Norsk etnologisk gransking (NEG) ut spørreliste nummer 183 med temaet «Julebord» til meddelernetverket over hele Norge. Folkloristen Ann Helene Bolstad Skjelbred¹ brukte de innkomne svarene som utgangspunkt for artikkelen «Julebordet i vidvinkel» (Skjelbred 2005:141–157) i antologien *Slipp tradisjonene fri – de er våre!* (Alver og Skjelbred 2005). Skjelbred skriver at julebordet har to tydelige omdreiningspunkter som knytter seg til selve ordet: Maten, understreket av «bord», og tiden «jul». Å spise og drikke sammen markerer fellesskap, og i religiøse sammenhenger har et felles måltid rituell betydning. Som vinterens største fest har julen en stor betydning i den kristne kalenderen, men var også svært viktig fra gammelt av som en tid for sosialt samvær og fest (Skjelbred 2005:141). I tillegg trekker Skjelbred fram et tredje og viktig element i feiring av julebord: aktørene, og hva intensjonen med festen er. «Selv om både maten og tiden er viktige elementer i julen, fører blikket på aktørene til spørsmålet om intensjonen med julebordet først og fremst er å feire jul og å spise julemat» (Skjelbred 2005:141). I denne artikkelen vil ikke aktørene være deltakerne på julebordet, men matformidlerne som sto bak grytene og dekket bor-

dene, og ikke minst grisen som med sin kroppslighet og sitt visuelle uttrykk symboliserte metthet, trygghet og hell og lykke i det nye året.

Ordet julebord dukker først opp i tradisjonssamlinger fra 1900-tallet, som dokumenterer tradisjon knyttet til den førindustrielle bonde- og fiskerkulturen. Julebord er der betegnelsen på et bord dekket med det beste som huset kunne formå, skriver Skjelbred. I nyere ordbøker kan julebord være et spisebord dekket med julemat, et bord med julegaver på julaften eller en fest eller et restaurantbesøk med servering av julemat. Her møter den eldre bondetradisjonen den moderne restaurantopplevelsen (Skjelbred 2005:142).

En kan hevde at begrepet julebord var i endring i begynnelsen av 1900-tallet. Fram til ca. 1920 var julebordet i avisene først og fremst synonymt med julens gavebord. I litteratursøk i aviser fra perioden finnes et stort antall henvisninger til ulike gaver som ikke må mangle på små pikers, hustruers, familiers eller arbeideres julebord. Etter 1920 handler stadig flere referanser til julebord i redaksjonelle artikler og annonser om et felles måltid ute på restaurant eller hotell i regi av en organisasjon. Organisasjoner og restauranter ville tilby et overdådig julebord, og markedsførte det i kunngjøringer i avisene. Eksempler finnes både fra Bergen og Oslo på begynnelsen av 1920-tallet. Julebordet begynte å bli en kommersiell og offentlig hendelse, inspirert av lignende festligheter i Sverige, der de tidligste annonsene for at julebordet sto dekket i restauranten skal være fra 1910-tallet (Skjelbred 2005:142).

1. Førstekonservator og daværende leder av NEG.

Julematen: Det beste en hadde

Julebordet var altså i bevegelse som begrep på begynnelsen av 1900-tallet. Det samme kan sies om julematen. I en bok om norsk tradisjonsmat og matkultur fra 2006 skriver mathistorikeren Henry Notaker at forestillingen om julematen som «tradisjon» er relativt ny, akkurat som ideen om tradisjon i det hele tatt (Notaker 2006:45). Mange tenker på helt spesielle retter som de regner for sin egen «tradisjon» når de tenker på julemat. Bestemte retter som oppfattes å ha lange røtter blir spist fordi det styrker identitetsfølelsen. Identiteten kan være knyttet til nasjonen, regionen, lokalsamfunnet eller familien, skriver Notaker (2006:45). Forsøk på å gi en samlet fremstilling av nasjonalkosten i Norge kjennes for eksempel fra en enquete i tidsskriftet *Husmoderen* i 1880-årene (Bahr Bugge 2019:34). I bondesamfunnet var hovedperspektivet på festmaten at den skulle representere det beste huset hadde å by på: «den mest kostbare melkemat, den feteste kjøttmat, den fineste fisken»; mat av bedre kvalitet enn maten til hverdags. Regionale og sosiale skiller avgjorde hvilken mat det kunne være (Notaker 2006:46). Andelen nordmenn som bodde i byer og tettsteder økte kraftig i tiårene etter 1850, fra 19 prosent i 1865 til 42 prosent i 1920 (Myhre 2015 i Bahr Bugge 2019:35). Hvordan påvirket det hva som ble spist til jul? Det var forskjeller mellom bykosten og den mer konservative bondekosten, en todeling som legen og medisinhistorikeren Fredrik Grøn (1871–1947) mente fremdeles var en realitet på 1900-tallet (Bahr Bugge 2019:35). Det var allikevel en vekselvirkning mellom kostholdningene. Innlandet var mer konservativt enn kysten. Embetsmannsfamiliene på

landet levde på et mer bymessig vis, og jenter som hadde hatt huspost i byene kom tilbake med nye kunnskaper og matvaner i bagasjen (Bahr Bugge 2019:36).

Grisen og juleflesket

Grisen har i mange kulturer blitt oppfattet som en lykkebringer. De første sparegrisene som dukket opp på 1600-tallet, var ofte utstyrt med et lykketegn som en firkløver eller en hestesko i munnen.² Innen kinesisk astrologi er grisen det mest attraktive dyretegnet. Den som er født i grisens år anses som heldig fra fødselen av. På tysk finnes uttrykket «Du hast Schwein gehabt», som kan oversettes til ‘du har hatt flaks’ (Tryti 1997:130). Fra England er det kjent at griser ble brukt som en komisk rekvisitt og som underholdning på markeder og festivaler. En gris ble smurt inn med fett og såpe og sluppet ut i en bunge der publikum kunne melde seg til dyst. Den som klarte å fange og holde grisen, vant den. Slike grisejakter er beskrevet av forfattere fra viktoriaertiden til vår tid (Malcolmson et al. 1998:10–12). På norsk snakker vi om ‘griseflaks’, å være ‘svineheldig’, og om heldiggriser. Julegrisen kunne også loddes ut som gevinst. Valdresmuseets lotteri i 1938–39 hadde blant sine ti største premier en Fiatbil, en dame- eller herresykkel og en julegris (Norsk Tidend 14.09.1939:8).

I det viktorianske England ble det på 1800-tallet publisert tekster med et endret syn på grisen som art. Veterinæren William Youatts skrev i boken *The Pig* fra 1847: «How often among the peasantry, where the pig is, in a manner of speaking, one of the family, may this animal be seen following his master from place to place, and grunting his recognition of his protec-

2. «Heldiggrisen!». Språkrådet, 16.02.2016. <https://www.sprakradet.no/svardatabase/sporsmal-og-svar/heldiggrisen/>

tors» (Youatt 1847 i Malcolmson and Mastoris 1998:20). I viktoria tidens populærkultur ble grisen i økende grad beskrevet som gløgg og snartenkt, slik en kan lese i historien om de tre små grisene, først trykket i 1840-årene. Visuelt utviklet det seg en billedkultur der grisen symboliserte ønsker om god helse, lykke og velstand. Den ble særlig tydelig i utvalget av jule- og nyttårskort som bugnet av firkløvere, griser, lubne barn og penger.

I Sverige, men særlig i Tyskland ble det produsert en overflod av postkort med variasjoner over vennlige grisemotiver. «This new porcine imagery was almost invariably cheerful, unthreatening, benign and upbeat; sometimes four-leaf clovers accompanied these well-wishing pigs», skriver Malcolmson et al. i *The English Pig* (1998:26). Grisens farge og kroppsform og dens komiske oppsyn, med en lett kamouflert menneskelighet, gjorde seg godt til å uttrykke munter lystighet. Ved søk på motiver fra 1800–1900-tallet i norske museers postkortsamlinger, er ikke grisen som åpenbart symbol på lykke like enkel å få øye på. Kan det ha vært fordi grisen ikke var et like vanlig husdyr i Norge på denne tiden, at dens høye verdi som sjelden festmat trumfet dens muntre visuelle potensial?

På det store svenske julebordet hørte det tradisjonelt mange steder med et dekorert grisehode. På svensk kaltes dette grisehodet for *julhös*, «en på många ställen i Sverige bruklig jul-anrättning», som det står i oppslagsverket *Nordisk familjebok* (1884:1423). «Den består af ett svinhufvud, som under hela julen förblifver framsatt så som skåderätt och efter julens slut förtäres.» Grisehodet kunne stå framme på juletaffet gjennom hele julen

til beundring og som dekorasjon, for så å bli spist når julen var over. Andre steder var det grisehodet og syltelabbene som ble spist til jul, mens den finere skinken ble saltet og spart til en senere anledning. *Nordisk familjebok* legger til at «Äfven i England är detta bruk allmänt, och «the boar's head» utgör där den förnämsta julrätten» (1884:1424). Oftring av en gris og fremvisning av hodet går langt tilbake, og knytter an til norrøne og anglosaksiske tradisjoner. I England var *the boar's head*, et villsvinhode servert på fat pyntet med grønt og epler, tradisjonelt den viktigste juleretten.³ Det finnes til og med en julesang fra 1400-tallet til hodets ære, «Boar's Head Carol».⁴ Å jakte og felle et villsvin ga høy status. Etter hvert som bestanden av villsvin minket, ble det erstattet av et grisehode.

Juleboka. Håndbok for alle hjem utkom på Ernst G. Mortensens forlag i 1949, og i utvidet og omarbeidet utgave som *Familiens julebok. Håndbok for alle hjem* i 1962. Teksten i kapittelet «Julematen» var den samme i begge utgaver. Oppskrifter på blant annet «Svinehode (røkt)» og «Svinehode (urøkt)» til julens koldtbord introduseres slik:

Den eneste regel som kan gis for julemat i Norge, er vel bare at den først og fremst må omfatte flekkemat i alle tradisjonelle variasjoner. «God jul og mye flekk!» er sikkert en nokså gammel julehilsen. Men grisen var nå engang en av våre første og nærmeste venner blant husdyrene, og her i det kalde nord også en lett vint kamerat å stille og meget praktisk å stille vinterens fetthunger med. Julegrisen er i virkeligheten litt av et urdyr i Norge!

3. Hughes, Glyn 2022. Boar's Head. The Foods of England Project. [Online]

4. Wikipedia. Boar's Head Carol. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Boar%27s_Head_Carol

Den har gryntet julen og døden i møte fra den mørkegrå oldtid (Stähr et al. 1949:131).

Hvilken tid forfatterne av *Juleboka* tenkte på som «den mørkegrå oldtid» vites ikke. I den norrøne mytologien finnes tre dyrefigurer som har form av griser som ulike måter symboliserer kostbarhet og stor verdi. I den yngre Edda omtales Gyllenbuste, grisen som ble smidd av dvergene Brokk og Sindre som trekkdyr for vogna til guden Frøy. Den renner så fort som noen hest, går gjennom luft og vann og har gyllen bust som lyser opp mørke steder, til og med i underverdenen (Holtmark 1977:93, Næss 2021). En av attributtene til gudinnen Frøya er også en gris, galten Hildesvinet som dvergene Dain og Nabbe smidde til henne. I diktet Hyndleljod rir Frøya og volven Hyndla sammen til Valhall. Volven rir på en ulv, mens Frøya rir på Hildesvinet (Næss 2023). Et annet av Frøyas navn var Sýr, i betydningen so eller purke, som ble brukt av skalder på 900-tallet som gudinnenavn (Holtmark 1970:99). Den siste grisen er Særimne, som holder til hos Odin i Valhall og viser grisens verdi som mettende, nærende føde. «[...] (K)okken Andrimne koker hver dag galten Særimne i kjelen Eldrimne, det er godt flekk», skrev filologen Anne Holtmark (Holtmark 1970:83). Hver kveld blir grisen spist av Odins hær av kjemper, einherjene. Neste morgen er den like hel og levende igjen. At grisen var svært viktig i husdyrholdet langt tilbake viser også alle stedsnavnene som har «svin», «gris», «sugge», «purke», «gylte», «galte», «råne» og «trond» i seg. Et enkelt søk i Kartverket på stedsnavnet «Svine-

ryggen» gir 13 treff fra Lebesby i nord til Gjerstad i sør.⁵ Bare i Sogn og Fjordane finnes det rundt 850 stedsnavn av denne typen i innmark og utmark, noe som kan tyde på at grisene gikk på beite slike steder (Solvang 2019).

Et sort-hvitt fotografi av en gris på fat (figur 1) satte i gang arbeidet med denne artikkelen. På en hvit flate er det plassert et ovalt metallfat dandert med pyntegrønt. Fatet fyller det meste av bildeutsnittet. På fatet troner forparten av en gris. Labbene peker framover. Antakelig er den saltet og røkt. Grisens kropp er dekorert med striper som fremhever deler av anatomien. Smørkrem er sprøytet som konturdekorasjon på grisens hode og føtter. I munnen er det festet et eple. En stor serveringsgaffel er stukket inn på toppen av nakken og gir assosiasjoner til tyrefekternes *banderillas*, små lette spyd som stikkes i dyret før matadoren avslutter dyrets liv.

På de store gårdene ble det like før jul slaktet en eller flere griser og kanskje en sau for å ha nok ferskmat (Notaker 2006:47). Kjøttet på grisehodet ble gjerne brukt til hodesylte. I embetsstanden var det vanligere å inkludere grisehoder og hel gris blant julematen. Forfatterinnen og prestedatteren Elise Aubert (1837–1909) skrev for eksempel i sin kulturhistoriske memoarbok *Dage som svandt* (1903): «Naar smaagrisene kom helstegte paa Bordet med grønt blad i munden, gryntede lækkermundene.» (Aubert 1903:113, i Notaker 2006:56). Med en økende befolkning i byene fulgte en avstand til matproduksjonen. Moderniseringsprosesser knyttet til faktorer som urbanisering, arbeidsfordeling og industrialisering førte til en profesjonalisering av slakteryrket, og svi-

5. Norgeskart. https://www.norgeskart.no/?_ga=2.258681036.730943513.1699645534-165994183.1699645534#!?project=norgeskart&layers=1002&zoom=3&lat=7197864.00&lon=396722.00&sok=Svine ryggen



Figur 1. Dekort forpart av gris med eple i munnen og serveringsgaffel. Fra julebordet på en Oslo-restaurant, fotografert i desember 1953. Foto: Dagbladet / Norsk Folkemuseum. NFDB.26958-009

neproduksjonen ble mer effektiv. Flere griser ble holdt av færre bønder. Jobbetiden, industrialisering og urbaniseringen av Norge flyttet flere folk fra landsbygda og inn til byene (Syse 2020:23). «Grise-spursmåle er sterkt uppe millom alle jordbrukarar no», skrev Hulda Garborg i *National kost* (1925). «I eit lite hushald løner det seg betre å føde ein gris enn nokre mindre gode høns med avfalle [sic]. Høns må vera gode og unge og ha godt hus, skal dei gjera gagn for maten.» (Garborg 1925:15). Under annen verdenskrig ble maten strengt rasjonert i Norge. Fortellingen om en begynnende moderni-

seringsprosess knyttet til grisen rykket da litt tilbake (Syse 2020:23). Den voksende kløften mellom by og land smalnet til. Allerede fra 1942 var kjøtt en mangelvare for befolkningen, og frykten for matmangel økte. I unntakstilstanden som oppsto ble byfolk oppfordret til selvforsyning, som ble løst med geiter, kaninhold og «villagriser». Voksne og barn i bygårder og eneboliger fikk nærkontakt med dyr som måtte bli til mat. Dyrenes problematiske roller som kamerat og kjæledyr på den ene siden og middagsmat på den andre ble tydelige, og familier løste for eksempel dette ved å bytte griseslakt

med naboen (Syse 2020:23). Det tok tid før tilbud og etterspørsel kom i gjenge etter krigens slutt. Avisene var opptatt av mangelen på juleflesk, slik en kunne lese i Arbeiderbladet før jul i 1947:

Akkurat på denne tiden av året pleier engler å dale ned i skjul. De har kanskje gjort det i år også – iallfall har ingen sett dem. Det går i juletrær og nek, men fetere kost er det dårlig med. Flesket uteblir fra de lovlydiges julebord, mens folk med snyltemoral som vanlig har skaffet seg grisemat på lønlig måte. (Arbeiderbladet 20.12.1947:6)

I 1948 ble bøndene bedt om å sende griser til slakteriet for å skaffe svinekjøtt til jul. Avisen Hadeland sendte videre oppfordringen «Lever mest mulig slakt før jul!» på forsiden (04.12.1948:1). «Kjøtt til årets julebord. En appell til landets bønder» het det i Indre Smaalenenes Avis to dager senere.

Moderne julemat

Forfatterne av boka *Norsk mat. Uppskrifter på nasjonale retter frå eldre og nyare tid* (1932) var to sentrale aktører i tidens videregående utdanning for kvinner. Dina Larsen og Dorthea Rabbe var begge vestlendinger, og skrev boka på nynorsk.⁶ Tradisjonsmaten kobles til den norrøne diktningen slik norskdomsrørsla gjorde med kulturhistorie generelt i mellomkrigstiden. Den tar ikke for seg julekosten spesielt, men i beskrivelsen av ret-

tene som ble brukt som julemat, blir dette understreket. Om flesk skriver de: «At flesk og hev vore nytta mykje i folkekosten frå gamal tid er visst. Då som no var svinet eit slaktedyrt som jamvel småfolk hadde råd å halda; dermed fekk dei til vegar fersk og god mat.» (1932:73) Boka annonseres «med bilete», som utgjøres av tre fotografier av tradisjonsmat og oppdekning bak i boka. Omslagets ukjente illustratør visualiserer et spill mellom tradisjon og modernitet i bruk av farger, former og symboler. Flaten er delt i fire like store rektangler i en kontrasterende fargekombinasjon av rødt og lysende fiolette. En smørkanne og en grøtamber er plassert diagonalt mot hverandre i de fiolette feltene. Tittel, forfattere og forlag er plassert i det røde. Boka ble ansett som den første seriøse innsamlingen i Norge av retter med lange tradisjoner i lokalt kosthold, skriver Henry Notaker (2009, jf. Bugge 2019:41). Tilfeldig eller ikke, Askevolds hefte og Larsen og Rabbes bok ble anmeldt under vignetten "Vaart matstell" i *Nationen* i desember 1932. *Norsk mat* omtales slik av redaksjonen:

Gammeldags mat og ny. Norsk mat. Der er en slags matlagning som hittil ikke har været aa lære av bøker, men som gjennom generasjoner er gaatt i arv fra mor til datter, efter hver grends og hver gards særlige skikk: kostholdet paa landet. Kringkastingen har nu og da ved udmerkede foredrag av fremstaaende bondekviner fra landets forskjellige bygder gitt folk litt begrep om

6. Dina Larsen (1844–1915) står på forsatsbladet oppført som «konsulent for husmorskulane». Dorthea Rabbe (1877–1966) som «husmorskulestyrar». Larsen ledet Statens Lærerindeskole i husstell fra 1909 til 1917, da hun i statsråd ble utnevnt til «inspektrice» for landets husmorskoler. Senere ble hun Norges første kvinnelige byråsjef som leder for det nye Husstellkontoret (Bugge 2019:41). Rabbe var den første bestyrerinnen på Stavanger Amts husmorskole på Sømme fra 1912, en stilling hun hadde i mer enn 25 år. Hun var også blant annet varamann for Venstre fra Rogaland på Stortinget (Jaastad 2021).



Figur 2: Forsiden av Norsk mat. Oppskrifter på nasjonale retter frå eldre og nyare tid. Boka til Dina Larsen og Dorthea Rabbe ble utgitt på nynorsk høsten 1932. Larsen og Rabbe var begge foregangskvinner innen husstellyrket.

skikkene – nyttige og gode tiltak. Nu har disse to damene tatt sig for aa gi grundig lærdom til alle som har en huslyd aa sørge for og som liker god norsk mat. Og ingen kan komme aa si: Nei, det er ikke saan. Vi «bruker aa gjøre det slik og slik.» For det er der altsammen: den samme retten laget paa sørlandsk og nordenfjellsk, paa østbygden og ved vestfjordene. Det er nok saa, at der nu mest overalt er kommet mere avveksling, og saa stort bruk av grønnsaker, som nedarvet mistro til «gras» tillater, men selve stokken, ryggraden i det norske kostholdet, brukt fra sagatiden til vaare dager, den finnes i denne boken (Nationen 16.12.1932:7).

Ingerid Askevold (1886–1981) var utdannet fra Statens lærerindeskole i husstell på Stabekk. Etter endt utdanning som husstellærerinne i 1915 formidlet hun faget gjennom foredrag, gjennom radio-programmet «Piketimen», og som redaktør og forfatter av kokebøker og oppskriftshefter.⁷

Et av heftene Askevold forfattet var *Moderne julemat*, utgitt i 1932. Med en rik og radikal grafisk utforming og utstrakt bruk av fotografier presenterer Askevold julemat slik den kan tilberedes av den uerfarne byhusmor i tidens funksjonalistiske ånd.

Hun ble en foregangskvinne i å bruke film til å formidle husstell og matlaging fra 1930-tallet, og fortsatte arbeidet

7. Wikipedia: Ingerid Askevold. https://no.wikipedia.org/wiki/Ingerid_Askevold

Figur 3: Forsiden av Ingerid Askevolds populære hefte *Moderne julemat* utgitt av Gyldendal Norsk Forlag til julestria i 1932, og trykket i minst 10 000 eksemplarer ifølge forlaget. Heftet ble rost av anmeldere for dets grafiske design og sine fotografier, tatt av A.B. Wilses mangeårige medarbeider Thorleif Wardenær (1897–1990).



gjennom husmorfilmer på 1950-tallet. Filmen *Oppdeling av halv gris* fra 1956 viser på en pedagogisk måte hvordan arbeidet skal gjøres, i hvilken rekkefølge, og hvilke stykningsdeler grisen består av. Her er vi et stykke fra Askevolds egen *Moderne julemat*, og tilbake til selvforsyning ved hjelp av den hjemmeværende husmores arbeidskraft. Askevold ble kontorsjef i Statens opplysningskontor i husstell, og i 1967 fikk hun Kongens fortjenstmedalje i gull for sitt opplysningsarbeid.⁸

Moderne julemat innledes med overskriften «På gammel og ny vis». Etter en innledning hvor Askevold presenterer nyere forskning om lettere menyer, nytten av vegetabilsk føde, råkost og vitaminer,

fortsetter hun med – «muligens overraskende», kommenterer hun selv – å beskrive hvordan lemme opp og anvende en halv gris i en tid «hvor butikkene brukes til spiskammer» (Askevold 1932:3). «Det passer ikke til tiden – vi forbereder ikke lenger julen på samme vis som om vi skulde stå imot en lengere beleiringstilstand», skriver Askevold, og fortsetter: «– men samtidig kan få norske husmødre leve sommeren igjennom uten den obligate spekeskinke – selv om de radikale ernæringsfysiologer kaller den «død ernæring». Det var mange grunner til at den uerfarne byhusmøren burde «prøve om arbeidet [sto] til utbyttet» ifølge Askevold. I desember hadde vårgrisene

8. Sandnes, H.E. 2012. Hjemmets finansministre. [Online] Kilden kjønnsforskning.no <https://orskning.no/media-historie-kjonn-og-samfunn/hjemmets-finansministre/684453>

nådd en passende alder. De hadde fått vitaminrik føde og mer sollys enn vintermånedene kunne gi, og årstiden var «hensiktsmessig for behandling av mat til opbevaring.» Askevold henvender seg til «de fleste nutidsmennesker i byene – i allfall i de store byer med små leiligheter», og hevder at for dem «er en svineskrott i hel vekt en ukjent husholdningsartikkel som forbindes med bondegård, stabbur, saltbaljer og eget røkeri.» Askevold oppmuntrer til dyst: «[I] virkeligheten er arbeidet ikke større enn at alt kan pyntes bort i løpet av noen formiddagstimer, og med en balje og et par trebutter eller krukker til hjelp og et noenlunde luftig spiskammer som opbevaringsplass kan hele slaktevirksomheten foregå på det minste kjøkken» (Askevold 1932:3–4). Ved hjelp av fotografier og pedagogiske diagrammer bli bruken av svinekjøttet forklart. Hode og labber er allerede skåret av og nevnes ikke. Her dokumenteres det at grisen er på vei mot sin transformasjon fra dyr til kjøtt, usynliggjort og i ferd med å bli en ingrediens, slik kulturhistorikeren Karen Lykke Syse beskriver dyrets forsvinning i artikkelen «Det er ikkje for hat, det er for mat» (Syse 2020:25). Det at dyret forsvinner fra bordet vil noen hevde er en del av selve sivilisasjonsprosessen, og Bjørkdahl og Lykke (2023) mener dette også er en årsak til at vi er blitt fremmede for de dyrene vi spiser i dag. De tar utgangspunkt i Norbert Elias' *The Civilizing Process* (1994) og hans beskrivelse av hvordan det å tranchere hele dyreskrotter, og etter hvert også dyredeler, var et fenomen som ble borte i det moderne

europiske samfunnet og blant overklassens matkultur. I høymiddelalderen var det å dele opp dyret i mindre porsjoner kunnskap som hørte til de dannede kretser. Etter hvert ble det å presentere hele dyret på bordet ansett som vulgært. Dyret ble flyttet fra spisesalen og inn på kjøkkenet, der tjenerne kunne ta seg av oppdelingen. Folk ble kort og godt mindre komfortable med å bli minnet om både dyret og døden. Spesielt blant overklassen var det en økende følsomhet knyttet til dette, og det å ta dyreliv følte både usivilisert og usmakelig.⁹ Askevolds fotografiske presentasjon av oppdelingen av gris i *Moderne julemat* er renslig, allerede delvis forberedt – og vil ikke støte den moderne husmor i sitt moderne laboratoriekjøkken med blod eller udelikate dyrekroppsdelar.

som nevnt ble Askevolds hefte anmeldt i *Nationen* på samme side og dato i desember 1932 som Larsen og Rabbes *Norsk mat*. Signaturen B.R. skriver slik om Askevolds utgivelse:

Moderne julemat. Som motsetning til vaar gamle nasjonale kost utgir Ingerid Askevold et julehefte med opskrifter paa moderne vitaminmat, hotellmat, selskapsmat, huskost. Riktignok begynner heftet med noget saa julenorsk som opplemming av en halv gris, men samtidig innprentes at det er ikke kjøtt og fisk som er maten – men grønnsakene og frukten. Og heftet – med mange delikate bilder – gir anvisning paa mange smaa finesser: salater og mellemretter, og det slutter med sirupskaker og marsipan til juletreet og petitfours og konfekt til des-

9. Norbert Elias. *The Civilizing Process: Sociogenetic and Psychogenetic Investigations* (Malden: Blackwell, 1994: 102-103 etter Bjørkdahl og Lykke (2023: 5-6) *Live, Die, Buy, Eat. A Cultural History of Animals and Meat*. Routledge, London og New York.

sertskaalen. De to matlagninger er til vidt forskjellig bruk – men den ene kan godt lære noget av den andre (Nationen 16.12.1932:7).

Julebordet går på restaurant

I løpet av 1920-årene hadde befolkningen i byene økt betraktelig. Flere kjøpte maten i butikker. Ønsket om å rasjonalisere husmødres arbeidsoppgaver og mindre husholdninger førte til kokebøker som anbefalte en enklere meny for høytidene. Kanskje skapte denne nye enkelheten rom for at restauranter og hoteller kunne tilby et overdådig julebord med tradisjonelle fristelser som det tok tid og ressurser å produsere?

I Oslo var det flere restauranter som ble populære steder for julebord «paa god gammeldags manér» for organisasjoner som Kongelig Norsk Seilforening og Kristiania Konservative Klub, som Hotel Bristols 2den etage og Parkkaféen. Restauranten i Oslo Handelsstands Forening var tidlig ute. På den andre siden av Studenterlunden, i Stortingsgaten 12, lå Restaurant Gamle Heidelberg. I desember 1929 meldte avisen til Norges Kommunistiske parti at stedets restauratør Lauritsen «har hatt den gode idé å arrangere et praktfullt julebord, hvor man kan forsyne seg så meget man lyster av alle de gode saker som hører hjemme på et julebord.» Tilbudet var populært: «Den sterke søkningen til julebordet fra kl. 10 til 5 viser at gjestene setter pris på det.» (Arbeideren 19.12.1929:5). Så vidt jeg har funnet ut, var det dette stedet som fikk den første redaksjonelle omtale av sitt julebord, som var åpent for alle og ikke et lukket arrangement for en forening.

Hvordan ble de tidlige kommersielle julebordene presentert, og hvilke retter ble tilbudt? Fotograf A.B. Wilse tok bilder av julebord på flere restauranter tidlig i 1930-årene. På et fotografi fra Restaurant Gamle Heidelberg fra rundt 1930, kan vi se et bugnende bord pyntet til julefest for mange.¹⁰ Det er hvite duker på bordene og hvite uniformer på kelnerne og på koldjomfruen. Julebuffeten står i rommet med en overflod av mat og drikke. Bak stabelen med tallerkener troner nissen på toppen av en ølkagge med tappekran. Digre fat med opprutet ribbenstek og andre kjøttretter omkranser drikkevarene. Omtrent midt på bordet, bak blomsteroppsatsen, skimtes et dekorert grisehode. Flere restauranter fulgte etter, og å gå på julebord ble en aktivitet også for arbeiderlag og i bedrifter. Serveringen av julebordet ble av Ørnulf Salicath beskrevet som en anretning der alle retter står fremme og skal virke ved sin overdådighet (Salicath 1927:16). Buffeten er en variant av *service à la française*, der all maten settes frem samtidig, og tilbys på hoteller, restauranter og ved sosiale arrangementer. Buffetservering kan ikke ha vært videre vanlig på norske restauranter før 1940. I *Yrkeslære for kokker* beskrives det som en serveringsmåte som ikke er mye brukt. Det skal særlig ha vært «litt større herrelag under litt friere former» som gjerne ville ha buffetsservering (1940:114). Julebordet som buffet på restaurant er basert på at gjestene mest mulig skal sørge for seg selv, og boka legger vekt på at maten må tilpasses etter dette. Mat og drikke plasseres på et serveringsbord i et offentlig område av spisesalen. Vanligvis er tilbudet «alt du kan spise» til en fast pris. Gjestene kan se all maten, forsyne seg selv og ikke minst –

10. Se fotografi av julebordet på Gamle Heidelberg ca 1930. Fotograf A.B. Wilse. Oslo Museum, ID-nr. OB.Y7421.



Figur 4: Forsiden til heftet *Julebordet* utgitt av Norsk hotel- og restaurantforbund i 1935. Heftet var beregnet både på profesjonelle fagfolk og mat- og kulturinteresserte lesere. Redaktør Søren Engesgaard Christie. Omslagsillustrasjon av tegner i *Nationen* 1919–1974, Arne Wold (1895–1987).

velge hvilke retter de ønsker å spise og bestemme hvor mye mat de vil spise.

Avhengig av kokkens smartness og fantasi

1920-årene var en tid da kjøkkenpersonalet i hotell- og restaurantbransjen organiserte seg. Kjøkkensjefene stiftet Norsk Gastronomisk Forening i oktober 1925, fra 1934 Kokkenes Mesterlaug Oslo. Kokkenes motto er «Arbeid – Håndverk – Kunst».¹¹ I 1926 kom det første nummer av fagbladet *Gastronomisk Revy*, og

Norsk hotellfagskole åpnet i St. Olavsgate samme år.¹² Et drøyt tiår etter ble heftet *Julebordet 1935* (figur 4) utgitt av Norsk Hotel- og restaurantforbund. Redaktør var Søren Engesgaard Christie (1889–1959), journalist og generalsekretær i forbundet. *Julebordet* henvendte seg både til det profesjonelle hotell- og restaurantmiljøet og et allment matinteressert publikum. Heftet ser ut til å ha vært i alminnelig salg, med pris kr. 2,-.¹³ Annonsene i heftet reklamerer med engrospriser. Tekstilleverandøren Brødrene Hansen appellerer til hotellfolket som «vet hvad det betyr å ha

11. «Om NKL». <https://nkl.no/om-nkl/>, lest 29.09.23

12. Norsk hotellfagskole ble først drevet i Bergen 1912-1915. Serveringspersonalet var tidlig ute med å organisere seg. Kristiania kellnerforening [sic] ble stiftet i 1891.

13. Kr. 2,- i 1935 tilsvarer ca. 88 kroner i 2022. Norges Bank Priskalkulator <https://www.norges-bank.no/tema/Statistikk/Priskalkulator/>

Figur 5: Kokken må både ha smartness og fantasi når paraderettene skal dekorerer. Kjøkkensjef Hans Haugen hos Restaurant Stephens i Oslo setter den ferdig pyntede julematen på kjølerommet, 19. desember 1959. Foto: Dagbladet / Norsk Folkemuseum. NF.34377-001



førsteklasses lin- og sengeutstyr» (Berg i Christie (red.) 1935:40). De 52 sidene spenner over et variert innhold, fra kulturhistoriske beskrivelser til oppskrifter og reiseskildringer. Flere av tidens populære matskribenter er representert med tekster. Den før nevnte kunstner og kokebokforfatter Ørnulf Salicath innledet med «Opsang til matens og vinens pris». Matskribenten Milly Berghs tekst «Julefesten må forberedes vel» er et utdrag fra hennes kokebok *Morsom mat* (1921). Her gis det tips til dekking av julebordet, oppskrifter på julens cocktail,

og Bergh foreslår å prøve en «fornem plumpudding» til dessert, «flammende og sydende og sprekkeferdig av rosiner og korinter, spredende rundt sig en duft av citron og pommerans og fint krydder», samtidig som hun anerkjenner tradisjonen: «Ære være bakkels og goro og ribbe og grisehode. Det er vår julemat og en av de få tradisjoner fra våre forfedre vi har beholdt og respektert.» (Bergh i Christie (red.) 1935:5). Kjøkkenschef på Grand Hotel i Oslo, Louis Härter lager julemidagen til nordmannen som «går og grøsser (...) for julematen i år», og som allerede i

ånden ser «hele julebordet – sylte – grise-
labber – ribbe – smågris – gås – flesk – fett
og atter flesk og fett i det uendelige! Huff!
Dette er likeså galt som å sitte i en tønne
med hvalfett!» sier nordmannen. Kjøkken-
chefen foreslår da å «stryke all flesk og all
fett» [sic], og kommer opp med en fransk,
lettere meny basert på fisk, skalldyr, egg
og fjærkre, komplett med oppskrifter.
Videre kommer det ideer til moderne glass
for moderne festbord, blomsterdekora-
sjoner, valg av viner og ikke minst –
tobakkens betydning for et vellykket jule-
bord: «Under julens mange festligheter, i
familier, i foreninger og ellers spiller
tobakken – i alle former – en fremhers-
kende rolle.» (Christie (red.) 1935:35)
Heftets slående forsidebilde er signert
Arne Wold, legendarisk karikaturtegner i
Nationen. Motivet er lett geometrisert i
tidens stil. Fargene er rike og varierte.
Tittelen er satt i en hvit font som buer seg
innover i motivet på sort bakgrunn. En stor
varm gul og oransje sirkel fyller mye av
flaten, og rammer inn en høy femarmet
lysestake som rager over maten. Ølkaggen
og et utvalg drikkevarer er med. På bordet
finnes diverse fat med kjøtt og grønt, des-
serter, frukt og nøtter. Midt i bildet, ved
foten av lysestaken, hviler en lett kamuf-
lert hel smågris på en seng av tilbehør,
med en stekegaffel plassert i ryggen. I
bakgrunnen dekorativ kristtorn med røde
bær som framhever grisens gylne farger.

Selv om det store julebordet kan føres
tilbake til svenske tradisjoner på 1800-
tallet, var koldtbordet eller «Kold Anret-
ning» som kokebokforfatterinnen Hanna
Winsnes kaller det, godt kjent som et alter-
nativ til en finere middag. Ifølge mathis-
toriker Henry Notaker (2006) er hun en
god kilde til tidens smak når hun beskriver
koldtbordets retter som «geleer av mange

slag, salater, egg, røkt kjøtt og posteier»
(Notaker 2006:62).

Den første norske opplæringsboka for
profesjonelle kokker ble utgitt i 1940.
Yrkeslære for kokker (1940) gir en kort
beskrivelse, der det presiseres at jule-
bordet «består av kalde retter og først av
alt er julens retter de fremtredende.»
Videre skal bordet «være vakkert pyntet
og symboliseres med et sprengt, røkt og
kokt svinehode som er vakkert dekorert.»
Retter som foreslås på bordet er «ribbe,
pølse, stekt smågris, epler og svsker,
sylte, syltelabber, skinke og tunge, kald
fugl, salater, silderetter, kaker o.l.»
(Hansen et al. 1940:146). I «Blåboka»
som den ble kalt, ble det ikke tatt lett på
håndverket og kunstferdigheten som
skulle til for å komponere et imponerende
koldtbord, og hotelljulebordet var kok-
kenes tour de force:

Koldanretninger. Vi gjør merksam på at
en førsteklasses koldanretning ikke kan
lages etter oppskrift, idet dette er et
utpreget spesialarbeid som krever åre-
lang øving. Lang øving i dette arbeid er
likevel ikke bestandig noen garanti for
godt arbeid, idet vedkommende kokk
må ha både smartness og fantasi
(Hansen 1940:143).

Julebord på hotell i etterkrigstiden

Det er mange fotografier av restaurantjule-
bord med grisen som midtpunkt å finne i
arkivene. Julebordet ble i økende grad en
mediebegivenhet for avisene og mange
hotelljulebord ble fotografert og publisert
som nyhetssaker i perioden etter 1950. De
første kjente fotografiene av julebord på
restaurant etter annen verdenskrig er fra

Figur 6: Kokken betrakter beundrende sin dekorerte julegris. Julekort fra en serie akvareller med julemotiver ca. 1925–1935 signert Isaac Grünewald (1889–1946) for Axel Eliassons Konstförlag.



Hotell Bristol i Trondheim 1949.¹⁴ Om de ble tatt for dokumentasjon eller publisering er ukjent. De overdådige julebordene på hotell og restauranter ble en opplevelse som flere kunne unne seg, de ble matunderholdning og massekultur. Gjestene ble publikum for kjøkkensjefen og kokkenes kreasjoner, og de var klare for matorgier etter krigens rasjonering. I Sandefjords Blad ble det lørdag 19. desember 1953 publisert en artikkel om julebordet i «Gamlestova» på hotell

Atlantic, med tittelen «Rikelig med juleflesk i Sandefjord» (Sandefjords Blad 19.12.1953). Et annet eksempel er julebordet på Hotell Viking i Oslo, som ble fotografert profesjonelt i minst fire år mellom 1953 og 1962. Hotellet var byens største da det åpnet som hovedkvarter for internasjonal presse ved vinterolympiaden 1952. Det ble markedsført som «et moderne hotell for folk som bor i et moderne samfunn».¹⁵

14. «Julebord fotogr. på Hotel Bristol» Des. -1949. ID-nr. FTTF.SCH.K.014780.01-02. Foto: Schröder. <https://digitaltmuseum.no/011012909111/julebord-pa-hotell-bristol>

15. Toni E. Toneff for Oslo Kinematografer 1953. «Viking. Oslos eget hotell» <https://oslofilmer.no/filmer/viking-oslos-eget-hotell/>

Med utgangspunkt i fotografier av julebordets retter og ikke minst presentasjonen av maten, gis et innblikk i en overdådig julemattradisjon som er moderne og eldgammel på samme tid. Det er en modernitet som tar med seg en hilsen til tradisjonen. På nesten alle bordene finnes det et dekorert grisehode og gjerne en hel gris i tillegg. I bakgården til hotellet grillet kokkene en hel okse i 1953, en matbegivenhet som ble dokumentert av Filmavisen og trykket som nyhetssak med bilde i arbeiderpressens nettverk av aviser. I tillegg til maten var bordene fylt av ulike dekorasjonselementer og sukkermodeller. Det kunne være typiske julesymboler, men også modeller av hotellene eller humoristiske figurer.

Beskrivelsen av rettene på det overdådig dekkede julebordet over ble trykket på forsiden og side 2 i Arbeiderbladet desember 1953. Skribenten hadde gjort seg flid med å notere alle godsakene som ble presentert. Grisen er dominerende i utbudet, et sentralt blikkfang til stede som rett, i form av sine ulike stykningsdeler, og i sin hele form.¹⁶ Teksten var ledsaget av et fotografi fra spisesalen i Hotell Viking. På bildet legger hotellets kjøkkensjef Rolf Frøshaug i hvit uniform og høy kokkehatt siste hånd på verket på julebordets dekorative grisehode. De pussede beina på kotellettammen i forgrunnen er pyntet med papirrosetter, og med majones er det skrevet «God Jul» på siden. Stearinlys, nisser, glitter og pyntegrønt trenger seg sammen på og rundt fatene. Kjøkken-

sjefens stolthet er plassert høyt hevet over julenostalgien: En nøyaktig utført modell av Hotell Viking skulptert i sukker, en *pièce montée* etter mønster av den store franske konditoren Carême (1783–1833).

Kjøkkensjef Frøshaug skulle selv bli noe av en berømt i årene som kom. Det ble laget reportasjer fra hotellet om husmødre som fikk en drømmedag sammen med Frøshaug. Han figurerte som sin tids kjendiskokk og kvalitetssikrer av margarin i reklame og annonser i aviser over hele landet. Fotografiet fra julebordet på Hotell Viking i 1954 skiller seg lite fra året før. Men i 1957 slo hotellet til med et julebord som kan stå som et uttrykk for reklamebransjens nye uttrykk «merkevarebygging». Hotellet har tatt navnet sitt på alvor. Presentasjonen av julematen har satt seil og fører skjold på ekte vikingvis, og grisen er fortsatt med.¹⁷

Restauratør Hans R. Larsen på restauranten La Belle Sole i Observatoriegata 2b hevdet i et intervju i 1963 at han var «julebordets far». Grunnen var at han skulle ha innført julebordet etter annen verdenskrig. – En aldeles forferdelig uskikk! repliserer Aftenpostens journalist Veronica. – Det er en deilig skikk, sier Larsen. [...] Journalisten fortsetter: «Uhygienisk er det også, folk går rundt og hoster og pirker i all maten!», hvorpå Larsen svarer: «– Det hjelper ikke. Det er en deilig tid. Å gå rundt bordet tre ganger og så komme tilbake med litt gamalost på tallerkenen [...]» (Aftenposten 23.11.1963:17).

16. 25 kroner i 1953 tilsvarte rundt 450 kroner i 2022. 10–20 kroner i 1953 tilsvarte mellom 180 og 360 kroner i 2022. Norges Bank. Priskalkulator [Online] URL: <https://www.norges-bank.no/tema/Statistikk/Priskalkulator/>

17. Nasjonalbiblioteket. Oslo, Julebordet. Hotell Viking. Mittet 1957. Foto: J.R. Brun. <https://www.nb.no/items/25720d454fd480919bd1f58d9bf1600d?page=0&searchText=hotell%20viking>

Moderne fråtseri

I julen er fråtseri simpelthen en dyd. Det har alltid vært slik. Hos våre tip-tip-tip-oldeforeldre ble det for sikkerhets skyld endog truet med at den som ble først ferdig med å spise julekvelden, skulle dø før året var omme» (Stähr et.al. 1949:131).

Den lett satiriske tonen i dette sitatet fra *Juleboka* (1949) over moret nok leserne fire år etter freden kom. At fråtsing og jul hørte sammen, var velkjent fra tidligere tider da det kunne være knapt med mat i deler av året. De første årene etter annen verdenskrig var det fremdeles rasjonering og mangel på varer. Ingerid Askevold holdt foredrag over temaet «Julegodter» i programmet Hus og heim på NRK radio i desember 1945, og påpekte at det nå var viktig å lage en jul som var minst mulig krisepreget, mest mulig likt før krigen.¹⁸ I løpet av noen få år økte matproduksjonen, og den økonomiske situasjonen bedret seg. Særlig i 1953 var julebordene på hoteller og restauranter blitt stoff for underholdnings- og nyhetsaker i riksdekkende og lokal presse. Året etter prøver signaturen O.B. å starte en debatt samme sted. Kronikken «Moderne fråtseri» ble trykket i aviser over hele landet i løpet av noen dager i desember 1954. Det er de overdådige julebordene forfatteren er ute etter å kritisere:

Det er en ny og egenartet måte å «forberede» jula på. Fråtsende, vederstyggelig og kvalmt fråtseri, ville de gamle gubbene kalt det. I dag heter det julebord. Det høres penere ut. Det skrikes

fra byene om at det er for lite flekk til jul. Kan hende det. Men det skulle vært interessant å vite da hvor mye av denne mangelvaren som sløses bort på restaurangenes [sic] julebord, ikke bare i form av fråtsing, men også som spill. Det er vel neppe uberettiget å ha mistanke om at en god del av de digre restene som trilles ut fra julebordene etter endt dyst hver dag i over en måned, går til spille. Nå lever vi jo i et fritt land uten matrasjonering, så da kan vel ingen forby slikt. Men det kan jo være verd å huske på når det skrikes og trues overfor dem som skal skaffe råstoffene til julebordenes kulinariske raffineringer. – Det som er fråtset og sløst bort på julebordene, ville nok ha strukket til for å glede mange ganer i de få v i r k e l i g e juledagene som står for døra (Kongsberg Dagblad – Buskerud Dagblad 16.12.1954:2).

Innsenderen beskriver fråtseriet som moderne, men er selv også moderne i sin offentlige kritikk av fråtseriet og sløsing med mat, som med sin bugnende overdådighet tilhørte den tradisjonelle julefeiringen langt tilbake i tid. Teksten fikk redaksjonelt tilsvare i flere aviser, blant annet i Bergen og i Drammen.

Fotograferingen av julebordene fortsatte i en periode. I 1962 var grisene virkelig i fokus på fotografiet fra Hotell Vikings julebord.¹⁹ Det er også det siste profesjonelle julebordsfotografiet vi kjenner til fra dette hotellet. Interessant nok er det ikke mange år før charterturismen til «Syden» tar av for alvor, med fråtsing i overdådige mengder mat og drikke på et eksotisk reisemål på god

18. Hus og heim. Julegodter. Radioforedrag av Ingerid Askevold i NRK 12.12.1945 <https://www.nb.no/items/5440fbb8875776f036d4ae15bbc5f8d4>

19. Digitalt Museum, ID-nr. AAB-125439 Julebord på Hotell Viking, Oslo 1962. Foto ukjent.



Figur 7: Julebord med et stort utvalg fleesk på La Belle Sole, Observatoriegaten 2b. Restauranten åpnet i 1949. Foto: Teigen fotatelier / DEXTRA Photo DEX_T_0626_012

avstand fra hverdagen. En av de populære aktivitetene på en reise til Spania på slutten av 1960-tallet var grisefest med helstekte smågriser og store mengder alkohol på menyen, som dokumentert i den mildt kritiske fjernsynsreportasjen «Ferie i flokk» sendt i NRK i 1968.²⁰

Et søtt punktum

Tidligere var det vertinnens plikt å få gjestene til å forspise sig, nu har hun likeså stort ansvar på sig, for å få dem til å la være. Det er sikkert derfor «por-sjonsanretningene» er så moderne. – Lite, godt og pent servert! (Askevold 1932:25).

I boken *Lyckan kommer, lyckan går* beskriver etnologen Nils-Arvid Bringéus

det middelalderske fabelriket «Slaraffenland» der mennesker får alt uten å jobbe for det, der det er overflod av mat og drikke og moderasjon er bannlyst. Grisene springer rundt ferdig stekte og med en kniv i ryggen, det er bare å skjære seg en bit. (Bringéus 2004:140) Også i svenske og danske kilder finner han overflodens land beskrevet, med gjerder laget av pølser og grøfter fylt med fett som de fattige kan dyppe brødet i. I H.C. Andersens fortelling om piken med svovelstikkene, trøster fantasien om det oppdekkede bordet jenta idet hun fryser i hjel (Bringéus 2004:140). «Julen er nostalgi, dvs. hjemlengsel til den tid og sted man kommer fra», skrev Ann Helene Bolstad Skjelbred i 2005, «og ingenting markerer dette bedre enn maten. Ukeblad og spesialbøker om hvordan en riktig jul skal være, legger stor vekt på det

20. NRK 1968. Ferie i flokk, utdrag. URL: https://www.nrk.no/video/grisefest-i-syden-paa-60-tallet_273645 [Nedlastet 30.09.2023]

Figur 8: Postkort med julehilsen og reklame for julebord fra Restaurant Georges, Oslo.
Foto: Norsk Folkemuseum.
NF.05353-009



som kalles tradisjonell julekost. Dette avspeiles også i restaurantenes julebord» (2005:144.)

I en tid da mat var et knapphetsgode, blir tankene på en overflod av god mat og drikke altoppslukende. De første generasjonene som unnet seg julebord på restaurant hadde grunner til å ønske seg et overfylt bord. Spekeskinka som hang på staburet eller i spiskammeret var en forsikring mot matmangel. Grisen som symbol pekte tilbake på løfter om trygghet, metthet og velstand, og forbinder tradisjonen med det moderne. De som til alle tider hadde hatt nok, ønsket seg andre typer luksus og overskridelser, alkohol og flørting, noe som kommer til uttrykk i julebordenes videre utvikling. En annen type nedtonet luksus framstår som mer attraktiv. På grunn av økt tilgjengelighet ble ikke grisen lenger regnet som like attraktiv festmat, svinekjøtt var ikke vanskelig å skaffe. I det grisen forsvinner mer

og mer som dyr fra julebordet, og presenteres som retter og stykker av kjøtt, stiger pinnekjøtt og smalahove fram som revitalisert julemat.

«[M]at och dryck står mycket centralt på mänsklighetens lyckoregister i våre dagar. Så tycks det ha varit till alla tider», skrev Bringéus (2004:135). Lykken å spise seg mett, å kunne dele et måltid og nyte maten beskrives i alle religioners skrifter. Grisens kropp og hode som paraderett på hotelljulebordet i etterkrigstiden kan hevdes å metonymisk representere det å ha nok å spise, å kunne stelle i stand til fest og ha overflod av alt på bordet. Grisen som symbol for lykke er basert på en kroppslig erfaring av metthet og trygghet. I den før nevnte *Juleboka* er det ingen tvil om grisens suverene stilling som festmat:

Det kan være at grisen i året ellers ikke inntar den samme livsviktige posisjon hos vår generasjon som hos våre for-

fedre, som var fullstendig klar over at grisen spiste hva som helst, men likevel produserte en hel del av det man ikke som nå kunne gå i butikken og kjøpe. Men julegrisen har i hvert fall holdt stillingen så overlegent at den dominerer selv den mest «moderne» jul. Den har fått konkurranse fra gås og vilt og annen kjøttmat – men har også vist en merkelig evne til å kunne samarbeides med dem, til å gi dem den avgjørende lille spissen av julestemning (Stähr et.al. 1949:131).

Den hele grise kroppen og grisehodet er ikke lenger nødvendig eller ønskelig som attributt og symbol på julebordet. For mange er heller ikke svinekjøtt lenger en uunnværlig del av høytidsmaten i julen. Men én grise kropp fortæres og foræres i store mengder. Mer enn ti millioner marsipangriser ble produsert i Norge i 2022.²¹ Et fleskeberg er forvandlet til et søtt punktum.

Kilder

- A-magasinet. Salicath, Ørnulf 1927. «Julematen». 22.12.1927, s. 16–17.
- Aftenposten. Reff, Vera 1963. Intervju med restauratør Hans R. Larsen. 23.11.1963, s. 17.
- Arbeiderbladet. «Mange matmonser rundt julebordet». 12.12.1953, s. 1–2.
- Arbeiderbladet. «Oslo-folk ikke lenger glad i fett flesk?». 20. 12.1949, s. 1.
- Arbeideren. «Julebord på Gamle Heidelberg.» 19.12.1929, s. 5.
- Hadeland. «Lever mest mulig slakt før jul!» 04.12.1948, s.1.
- Hughes, Glyn 2022. *Boar's Head*. The Foods of England Project. [Online] URL: http://www.foodsofengland.co.uk/Boars_Head.htm [Nedlastet 30.05. 2023]
- Indre Smaalenenes Avis. «Kjøtt til årets julebord. En appell til landets bønder». 06.12.1948, s.3
- Jaastad, Brigit 2021. *Dorthea Rabbe og Sømme husmorskole*. [Online] Sola Historielag. URL: <https://www.solahistorielag.no/dorthea-rabbe-og-somme-husmorskole/> [Nedlastet 15.10.2023]
- Kjell Austad / Statens opplysningskontor i husstell 1956. «Oppdeling av halv gris.» Faglig regi: Ingerid Askevold. Produksjon: Starfilm AS. Tid: 12:43:00. [Nedlastet 01.06.2023] <https://www.youtube.com/watch?v=iT9Rd8DZyH8>
- Kongsberg Dagblad - Buskerud Dagblad. O.B. 1954. «Moderne fråtseri». 16.12. 1954, s. 2.
- Nationen, 18.12.1984, forsiden og s.11.
- Norges bank. Priskalkulator. [Online] URL: <https://www.norges-bank.no/tema/Statistikk/Priskalkulator/>
- Nordisk Familjebok. Konversationslexikon och realencyklopedi*. 1800-talsutgåvan, 1884. 7. Hufvudskål – Kaffraria. Stockholm, Gernandts boktryckeri-aktiebolag, s. 1423–1424. [Online] URL: <http://runeberg.org/nfag/0718.html> [Nedlastet 01.06.2023]
- Kartverket. *Søk stadnamn i kart*. [Online]. URL: https://www.norgeskart.no/?_ga=2.258681036.730943513.1699645534-165994183.1699645534#!?project=norgeskart&layers=1002&zoom=3&lat=7197864.00&lon=396722.00&sok=Svinyggen [Nedlastet 08.11.23]
- Norsk Tidend 14.09.1939:8
- Norske kokkers landsforening. *Om NKL*. [Online] URL: <https://nkl.no/om-nkl/> [Nedlastet 29.09.23]

21. Orkla Confectionery & Snacks Norge. Servicegrossistene. *Gourmet #5*, 2022, s. 13. https://issuu.com/servicegrossistene/docs/220149_gourmet_nr.5_2022_web

- Næss, Ellen Marie 2021. «Frøy». *Store norske leksikon*. [Online] URL: <https://snl.no/Fr%C3%B8y> [Nedlastet 07.11.23]
- Næss, Ellen Marie 2023. «Frøya». *Store norske leksikon*. [Online] URL: <https://snl.no/Fr%C3%B8ya> [Nedlastet 07.11.23]
- Næss, Ellen Marie 2018. «Særimne». *Store norske leksikon*. [Online] URL: <https://snl.no/S%C3%A6rimne> [Nedlastet 07.11.23]
- Sandefjords Blad. «Rikelig med juleflesk i Sandefjord». 19.12.1953, s.
- Solvang, Kristian 2019. «Før i tida hadde alle svin på skogen». Kulturhistorisk leksikon. Fylkesarkivet i Sogn og Fjordane. [Online] URL: <https://leksikon.fylkesarkivet.no/article/47c1ccde-0fee-43dc-a429-57a46d078020/> [Nedlastet 07.11.23]
- Språkrådet 16.02.2016. *Heldiggrisen!* [Online] URL: <https://www.sprakradet.no/svardatabase/sporsmal-og-svar/heldiggrisen/> [Nedlastet 11.09. 2023]
- Toni E. Toneff / Oslo byarkiv. Oslo kinematografer 1953. «Viking. Oslos eget hotell». Produksjon: Norsk Film A/S. Tid: 08:44:00. [Nedlastet 23.05.2023] <https://oslofilmer.no/filmer/viking-oslos-eget-hotell/>
- Wikipedia. Boar's Head Carol. [Online] URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Boar%27s_Head_Carol
- Wikipedia. Ingerid Askevold. [Online] URL: https://no.wikipedia.org/wiki/Ingerid_Askevold [Nedlastet 01.06. 2023]
- Wikipedia. Julhös. [Online] URL: <https://sv.wikipedia.org/wiki/Julh%C3%B6s> [Nedlastet 20.07.2023]
- Litteratur**
- Andersen, Øyvind Johan 2019. *Kokk, alltid kokk – Fagtradisjon, uniformering og dannelse av identitet*. Masteroppgave i fag og yrkesdidaktikk ved Institutt for lærerutdanning, NTNU.
- Askevold, Ingerid 1932. *Moderne julemat*. Oslo, Gyldendal Norsk Forlag.
- Barthes, Roland 1999. *Mytologier*. Oslo, Gyldendal forlag. (Førsteutgave på fransk 1957). Barthes, Roland 1961. *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. I Carole Counihan and Penny Van Esterik (eds.) 1997. *Food and Culture. A Reader*. New York, Routledge, s. 20 –27.
- Bergh, Milly 1921. *Morsom mat*. Tredje oplag. Kristiania, Gyldendalske Boghandel.
- Bringéus, Nils-Arvid 2004. *Lyckan kommer, lyckan går. Tankar, ord och föreställningar om lyckan*. Stockholm, Bokförlaget Atlantis AB.
- Bugge, Annechen Bahr 2019. *Fattigmenn, tilslørte bondepiker og rike riddere. Mat og spisevaner i Norge fra 1500-tallet til vår tid*. Oslo, Cappelen Damm akademisk.
- Christie, Søren Engesgaard (red.) 1935. *Julebordet*. Oslo, Norsk hotell- og restaurantforbund.
- Eide, Tormod 1999. *Retorisk leksikon*. Oslo, Spartacus forlag as.
- Garborg, Hulda 1925. *National kost. Med rettleiding og oppskrifter*. Oslo, Fabritius og sønners forlag.
- Hansen, Ragner et al. (red.) 1940. *Yrkeslære for kokker. Utarbeidet ved Oslo kokkeforening*. Oslo, Norsk hotell- og restaurantarbeiderforbund.
- Holtmark, Anne 1970. *Norrøn mytologi. Tro og myter i vikingtiden*. Oslo, Det Norske Samlaget.

- Jones, Michael O. and Lucy M. Long (eds.) 2017. *Comfort Food. Meaning and Memories*. Jackson, University Press of Mississippi.
- Larsen, Dina og Dorthea Rabbe 1932. *Norsk mat. Uppskrifter på nasjonale retter frå eldre og nyare tid*. Oslo, J.W. Cappelens forlag.
- Macey, David 2000. *Dictionary of Critical Theory*. London, Penguin Books.
- Malcolmson, Robert and S. Mastoris 1998. *The English Pig. A History*. London and Rio Grande, The Hambledon Press.
- Notaker, Henry 2006. *Mat og måltid*. Oslo, H. Aschehoug & Co.
- Pfenninger, Ariane 2018. Mise en scène et mise en bouche. La cuisine ornementale ou le pouvoir de l'imaginaire chez Roland Barthes. *Romance Notes*, vol. 58, nr. 1, s. 29–37.
- Sandnes, Heidi Elisabeth 2012. *Hjemmets finansministre*. [Online] Kilden kjønnsforskning.no. URL: <https://forskning.no/media-historie-kjonn-og-samfunn/hjemmets-finansministre/684453> [Nedlastet 14.08. 2023]
- Skjelbred, Ann Helen Bolstad 2005. Julebordet i vidvinkel. I Bente G. Alver og Ann Helene B. Skjelbred (red.) «*Slipp tradisjonene fri – de er våre!*» *Fest og fellesskap i endring*. Uppsala, Kungl. Gustav Adolfs Akademien för svensk folkkultur, s. 141–157.
- Stene-Johansen, Knut 2013. Det litterære måltid. *Tidsskrift for kulturforskning*, vol. 12, nr. 3–4, s. 82–98.
- Stähr, Hans Petter, H. Harstad, R. Strand (red.) 1949. *Juleboka. Håndbok for alle hjem*. Oslo, Ernst G. Mortensens Forlag.
- Sverre, Sante (red.), med Stähr et al. 1962. *Familiens julebok. Håndbok for alle hjem*. Oslo, Ernst G. Mortensens Forlag.
- Syse, Karen Lykke 2020. «Det er ikkje for hat, det er for mat». Griseliv og grisedød i Norge før og nå. *Arr Idéhistorisk tidskrift*, nr. 3 2020, s. 15–29.
- Thon, Sverre 1993. *Vertskap i Norge. Norsk hotell- og restaurantvirksomhet gjennom tidene*. Oslo, Norsk Hotell – og Restaurantforbund.
- Tryti, Ivar 1997. *Språkets ville vekster. Metaforer og kuriositeter*. Oslo, H. Aschehoug & Co.
- Østerberg, Dag 1999. *Det moderne. Et essay om Vestens kultur 1740–2000*. Oslo, Gyldendal Norsk Forlag