



Innhold

Redaksjonelt	3
Ida Tolgensbakk: Inn i vårt mørke hus. Om da luciaopptog kom til Norge	5
Unni Tandberg: «God jul og mye fleesk!» Da julebordet ble moderne	23
Marie Fongaard Seim: Ungkarens julaften. En undersøkelse av et motiv i Anders Beer Wilses genrefotografier	47
Bjørn Sverre Hol Haugen: Juletreffesten. Etablering av ein skikk	67
Bokanmeldelser	
Marit Anne Hauan, 2021. <i>Polare maskuliniteter. Fra oppdagelsen av Svalbard til heltetidas siste time</i> Anmeldt av Thea Aarbakke	84
Marit Ruge Bjærke og Kyrre Kverndokk, 2022. <i>Fremtiden er nå: Klimaendringenes tider</i> Anmeldt av Emil Flatø.	87
Mads Langnes (red.), 2022. <i>Fogderifylket Møre og Romsdal</i> Anmeldt av Dag Hundstad	91
Camilla Rossing et al. (red.), 2023. <i>Kvinner i bunadshistoria</i> Anmeldt av Line Iversen	94
Medarbeidere i dette nummeret	97
Åpen invitasjon til å skrive for TfK	98

Redaksjonelt

Det var julaften, og professor Andersen hadde et juletre i sin stue. Han stirret på det. Det må jeg si tenkte han. Ja det må jeg sannelig si. [...] Merkelig hvor djupt det sitter tenkte han, og så helt uten ironi da, la han til og ristet på hodet (Solstad 1996).

Julen er en tid for forventning. Julens årvisse kalendariske tilbakekomst strukturerer tilværelsen for enkeltindividet, nærmest uavhengig av om man deltar i høytidsfeiring eller ei. Gjentakelsen gir en forutsigbarhet som i seg selv fremmer forventninger. Til tross for at julehøytiden tradisjonelt har vært og langt på vei fortsatt er en familiehøytid, fremmer den en opplevelse av samtidighet med et større kollektiv. Sagt på en annen måte skaper *konteksten av jul* en form for seremonielt og emosjonelt fellesskap på tvers av kategorier som slekt og nasjonalitet. Julen er også en tid for nostalgi. Fortellinger om barndommens jul kan være sterkt normative, det vil si de «formidler at det finnes en egentlig jul, en norm for hvordan julen er og bør være» (Eriksen 2005:4f). Samtidig kan julefeiring sees som en arena der det *forhandles* om viktige kulturelle verdier. Studier av denne årshøytiden kan derfor være et inntak til å forstå så vel forventninger som formeninger av normativ art knyttet til denne kulturelle praksis (Löfgren 1993). Med Gerd Bauman kan man også forstå høytidsfeiringen som *negotiating relationships with others* – som en arena der det pågår relasjonsforhandlinger (Bauman 1992).

I takt med tidens gang vil også en kulturell praksis som julefeiring være gjestand for endring og innovasjoner. Skal vi nå drømme om en grønn jul? Mer nøkternt formulert – hvorfor er misteltein blitt introdusert som vintergrønt i norske hus, og hvor vanlig er det å pakke ut et juletre i plast fremfor å trekke en dansk edelgran inn i stua? Før spiste folk ribbe eller pinnekjøtt, nå spiser de minst sju slag kjøtt i desember og serverer kanskje dessuten en nøttestek til familiens veganer. Julen handler om kulturell kontinuitet og endring både materielt og spiritielt, og dette ønsket vi vitenskapelige artikler om!

Det er ikke alltid man får alt man ønsker seg til jul. Når Astow Ericsen (tekst) og Otto Nielsen (melodi) lanserte låta *Julekveld i skogen* var det etter sigende fordi de var irritert på at alt ble gitt prefikset jul i desember og at hele høytiden var så voldsomt sentimental. Sangen skulle være en parodi som oppsummerte alle de andre julesangene. Ironisk nok, er den i dag blitt et tradisjonelt innslag på mange julespillelister. For å si det med d’herrer Astow og Nielsen; «... det ble jul a-lli-ke-vel»:

Dette nummeret er et resultat av ovennevnte invitasjon og til tross for at det ikke resulterte i ‘syv slag’ (artikler) er vi glade for alle disse fire juleartiklene, skrevet av ansatte ved Stiftelsen Norsk Folke-museum, institusjonen som gjerne er førstevalget også når journalister i julehumør kappes om å få eksperter i tale. Rekkefølgen på tekstene følger kildematerialets egen kalender og julelogikk. Ida Tolgensbakk åpner med *Inn i vårt mørke*

hus. Om da Luciafeiringen kom til Norge, en artikkel som utforsker hvordan introduksjonen, spredningen og til slutt tradisjonaliseringen av Lucia-feiringen tok form. Det empiriske grunnlagsmateriale gir innsikt i motviljen og forvirringen, men også ressurssterkheten og entusiasmen til allmennheten overfor en tradisjon under etablering.

I artikkelen *God jul og mye flesk. Da julebordet ble moderne* diskuterer Unni Tandberg det kommersielle julebordets inntog, som var tilgjengelig i byrestauranter og hoteller, inspirert av tilsvarende tilbud i Sverige. Tilberedningen og presentasjonen av svinekjøtt og julegrisen var en viktig del av julematen, både i teori og praksis. Gjennom å undersøke matpublikasjoner, fotografier og tekster om julemat fra perioden 1921 til 1959, viser artikkelen hvordan julematkulturen i Norge utvidet og forandret seg i denne tiden.

Marie Fongaard Seim gjør et dypdykk i motivet *Ungkarens julaften* i en serie iscenesatte sjangerfotografier av den norske fotografen Anders Beer Wilse (1865–1949), rettet mot et nytt kommersielt marked fra 1900-tallets første tiår. Artikkelen diskuterer hvordan bildene kan sees som en del av en bredere tradisjon av ungkarsrepresentasjoner i litteratur, illustrasjoner og poesi relatert til jul både i Norge og i utlandet.

I *Juletreffesten. Etablering av ein skikk* tar Bjørn Sverre Hol Haugen for seg etableringsfasen til det vi nå ser som en velkjent skikk, men som utviklet seg i løpet av andre halvdel av 1800-tallet. Ved å gå tilbake i tid og undersøke konteksten og aktørene, hvordan de talte og skrev om denne nyheten, inviterer forfatteren til en begrepsdiskusjon til nytte også for andre kulturhistoriske undersøkelser.

Julen markerer også at året er på hell. Fra 2024 fornyes redaksjonen og jeg benytter anledningen til å *takke av og takke for* redaksjonssekretær Hannah Kristine Lunde og redaksjonsmedlem Audun Kjus for deres store innsats for Tidsskrift for kulturforskning gjennom de siste fire år, – inklusive dette julenummer! Disse to kloke kulturforskere har med sitt faglige driv og tålmodighet bidratt betydelig til at vi i fellesskap har fått ut to numre av TfK hvert eneste år. Å drive et kulturvitenskapelig tidsskrift er noe vi alle gjør på frivillig basis, på fritiden, hvilket fordrer en gjeng tidsoptimister med en ekstra giv, investert i kulturforskningens mangfoldige kunnskapsproduksjon. Takk for laget!

Med ønsker om gledelig jul og god lesning,
Line Esborg
Redaktør

Referanser

- Bauman 1992. Ritual implicates Others; rereading Durkheim in a plural society. I: Coppet, D. *Understanding Rituals*. London, Routledge.
- Eriksen, Anne 2005. O jul med din Glæde. Fortellinger om julen og det gode barnedomshjemmet. I: Ingrid Markussen & Kari Telste (red.) *Bilder av den gode oppveksten gjennom 1900-tallet*, 2005. Oslo, Novus forlag, s.162–179.
- Eriksen, Astow og Otto Nielsen 1963. *Julekveld i skogen*.
- Löfgren, Orvar 1993. The great christmas quarrel and other swedish traditions. I: Daniel Miller (ed.) *Unwrapping christmas*. Oxford, Clarendon Press.
- Solstad, Dag 1996. *Professor Andersens natt*. Oslo, Oktober Forlag.

Inn i vårt mørke hus

Om da luciaopptog kom til Norge

Ida Tolgensbakk

Førstekonservator, Norsk Folkemuseum

ida.tolgensbakk@norskfolkemuseum.no

Abstract

Lucia celebrations on the 13th of December in the shape we now know them were introduced to Norway in the middle of the 20th century, from Sweden. This article explores how the introduction, dissemination and eventual traditionalization of Lucia celebrations as customary and common started. In 1978, the Norwegian tradition archive Norsk etnologisk gransking sent out a questionnaire asking if and how people were doing Lucia processions. The article investigates the answers to this questionnaire and connects them to newspaper articles up to the same year. Together, this gives insight into the reluctance and confusion, but also the resourcefulness and enthusiasm of the general public when a tradition is not yet established. The data show that in 1978, certain elements to the celebrations that we now take for granted were not yet fixed. For instance, the date and timing of the Lucia processions varied. Other elements, such as the white dresses and the candles, were present from the start.

Keywords:

- tradition
- Christmas
- St. Lucia
- questionnaires

Å innføre en ny tradisjon

Jula har lenge vært vår største årshøytid, og er en omfattende festperiode som involverer både det offentlige og det private rom, det religiøse og det sekulære, kjernefamilien og utvida familie så vel som organisasjonslivet (Hodne 1996:11). Vi pynter til jul, vi baker til jul, vi spiser og drikker, inviterer og besøker, leker og danser, gir og får jul i flere uker. Ett av punktene på juleprogrammet har blitt å gå i eller være tilskuer til et luciaopptog. Det må kunne regnes som en etablert tradisjon i Norge i dag (Undheim 2019), i den forstand at luciafeiringen er et kulturelement som har vært tradert over tid, variert og blitt en vane for mange. Feiringa faller inn

i det mylderet av tradisjoner som til sammen utgjør førjulstida. Slik har det imidlertid ikke vært særlig lenge, og denne artikkelen tar for seg hvordan folk forholdt seg til luciafeiring da det var en ganske ny tradisjon, i årene fram mot 1978.

Tradisjon er en stadig pågående prosess (Selberg 2002:13). Kulturelementer traderes, de overføres mellom mennesker, over tid, gjennom rom, og i og mellom ulike sosiale miljø – tradisjon er en kommunikativ transaksjon (Klepp 1980). Gamle tradisjoner legges vekk av kollektivet når de ikke lenger er meningsfulle i kulturen, og nye tradisjoner kommer til. Det er imidlertid ikke så alt for ofte at folklorister har vært i stand til å bredt

dokumentere innføringen av en praksis i det den skjer. Når de har gjort det – slik for eksempel Ceri Houlbrook gjør i sin bok om kjærlighetslåser – bekrefter det ofte tradisjonsforskningens teori om at nye tradisjoner må bygge på eldre tradisjoner, eller på andre måter være noe man kan kjenne seg igjen i, for å slå gjennom, slå an i kulturen (Cushing 1965:269; Houlbrook 2021:103). Fra nyere forskning på halloweenes ankomst til Skandinavia vet vi også blant annet at nye tradisjoner kan møte motstand når de oppfattes å true det som oppfattes som eldre (eller bare «bedre») tradisjoner (se e.g. Ohrvik 2006; Amelien et al 2013:35; Skott 2017:107).

Hvordan går det egentlig til når nye tradisjoner innføres? Ved å gå så detaljert til verks som mulig skal jeg i denne artikkelen undersøke en praksisendring, eller snarere en praksisinnføring. Poenget er å vise fram den innledende forvirringen, kreativiteten og motstanden som oppsto da en ny tradisjon ble utprøvd og innført i årene fram til 1978. Jeg tar utgangspunkt i et helt konkret eksempel, den gradvise utbredelsen av luciafeiring med opptog som allmenn praksis i Norge, en tradisjonaliseringsprosess, som ser ut til å ha funnet sted i de første tiårene etter andre verdenskrig. Problemstillingen er altså empirinær tradisjonsanalytisk: Hvordan ble denne nye tradisjonen innført? Hvordan ble den oversatt og overført fra andre kontekster? Hvordan gjorde man dette nye, hvem organiserte og hvem deltok? Et beslektet spørsmål ville selvfølgelig vært *hvorfor* man velger å innføre visse nye tradisjoner, i dette tilfellet luciaopptog og ikke andre. Det, og mange andre spørsmål – blant annet detaljer i utviklinga etter 1978 – må på grunn av kildematerialets kvaliteter vente til en annen studie.

Materialet

Kilden som først og fremst står under lupen er materialet i skuff 7, prosjekt 126 i Norsk etnologisk gransking (NEG)s arkiv. Dette er det nærmeste vi kan komme en samtidsdokumentasjon av luciafeiringens ankomst til Norge. I desember 1978 sendte nemlig arkivet ut ei såkalt spørreliste, en spørreundersøkelse sendt per post til arkivets mange kontakter i hele Norge, med temaet «Lucia-opptog». For å kunne undersøke og skildre innføringa av luciafeiringa, er denne helt uovertruffen, først og fremst på grunn av tidspunktet den ble sendt ut. Mange kulturhistoriske undersøkelser av denne typen har vært gjort når en praksis har vært på høyden av sin popularitet, eller kanskje helst når en tradisjon har vært oppfatta å være på hell. Spørreliste nummer 126 ble sendt ut når praksisen med å gå Lucia nettopp hadde kommet. For å foregripe diskusjonen i denne artikkelen litt: Det råder i 1978 full forvirring og uenighet om mange av de mest grunnleggende elementene i det vi i dag tenker på som å feire Lucia.

1978 var ikke første gang NEG stilte spørsmål om julas mange tradisjoner. Dokumentasjonsarkivet ble oppretta i 1946, og allerede i 1950 sendte de ut ei spørreliste om juletre, julehalm og julenissen. Da ble det først og fremst spurt om tidligere tiders praksiser: «Vet man om det i eldre tid har vært holdt fropreken julemorgen?» (NEG nr. 67), eller «Var det særlig juleølet som skulle være sterkt?» (NEG nr. 35). Gradvis gikk man over til å også spørre om samtidas skikk og bruk, og i desember 1978 sendte daværende arkivar Anne Swang (Moestue) altså ut spørrelista om «Lucia-opptog», en tradisjon som på det tidspunktet ikke var fast etablert i Norge.

Norsk etnologisk gransking Desember 1978

Emne nr. 126

Lucia-opptog

1. Er det kjent at det i bygda er huslydar som privat høgtidar Lucia-dagen (13. desember) med eit opptog?
2. Når på dagen har dei i tilfelle dette opptoget?
3. Kven er i tilfelle med i opptoget?
4. Er dei då kledd å ein særleg måte, ber dei lys, kransar eller anna, syng dei og kva syng dei i så fall?
5. Er det kjent at foreningar i bygda har hatt slike opptog på møte eller est?
6. Kva for lag er i tilfelle dette?
7. Når hende dette første gongen, og kva for ei forening var det som første gongen hadde eit slikt programinnslag?
8. Har dei i tilfelle slikt opptog før eller etter jul?
9. Har det hendt at dei har hatt slikt opptog på ein juletefest?
10. Korleis er opptoget? Vi vil gjerne vite kor mange som er med, kva for oppgåver ("roller") dei har i opptoget, om dei er kledd på ein særleg måte, om dei ber lys eller anna, om dei syng og kva dei i tilfelle syng.

SVAR

1. Nei. Har ikkje kjennskap til sån feiring.

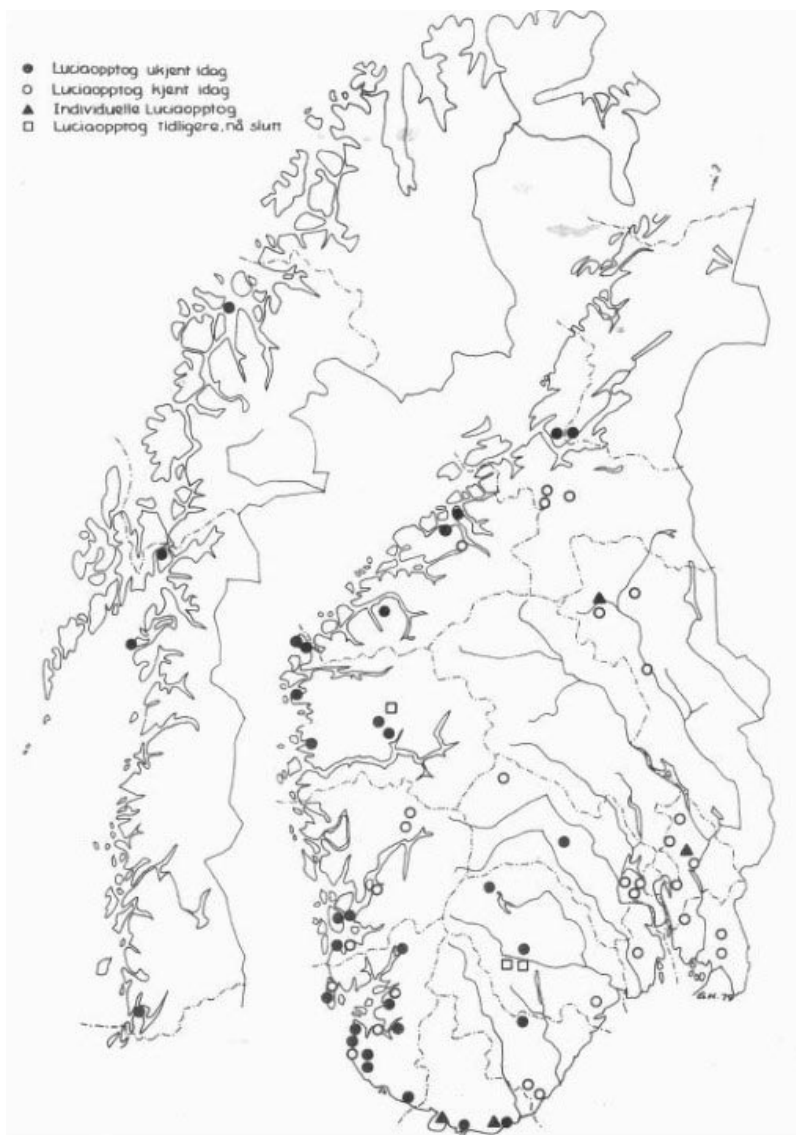
Figur 1: NEG's spørsmål til sine kontakter i 1978, og ett av svarene som kom inn, NEG 24788.

De første fire spørsmålene i spørrelista dreier seg om private feiringer, mens de neste dreier seg om mer offentlige tilstelninger, slike markeringer som organiseres av foreninger og lag. Det kom inn 78 svar, fra nesten hele Norge. Av disse var det minst 30 som svarte negativt – at de ikke kjente til luciaopptog der de bodde. Fra

Møre og Romsdal svarer en meddeler slik: «Underskrivne har kontakta ein del personar med spørsmål om dei har kjennskap til Lucia-opptog i vår kommune. Ingen av desse har slik kunnskap. Ut i frå dette reknar vi med at slike opptog ikkje finst i vår kommune, men absolutt sikker er vi likevel ikkje.» (NEG 24789).^{1, 2}

1. Alle NEG-sitatene er (utdrag fra) svar på spørreliste 126. Tallene er numre meddelerne har fått i arkivet. Sitatene er transkribert fra håndskrift eller skrivemaskintekst og gjengitt ordrett.
2. I 1978 var det fremdeles slik at NEG's medarbeidere rundt om i landet svarte på vegne av bygda eller omgangskretsen sin (Grønstad 2013:198). Noen steder var det ansatte i kommunen, slik som kulturstyret, som svarte etter å ha gjort undersøkelser lokalt.

Figur 2: NEG's oversikt over inkomne negative og positive svar, Swang 1979:5.



Det er gjennomgående i svarene at luciafeiring oppfattes som relativt nytt. NEG 24774 fra Aust-Agder skriver: «Vi er for langt på landet – opptoga har ikkje rokke opp til oss.» Hen skriver vidare at nede i nærmeste by «ser eg av avisene at dei høgtidar», og formidler med det et inntrykk av at luciaopptog uunngåelig er på vei, idet nyheten sprer seg fra sentrum til periferi.

I arkivets oppsummering av svarene som kom inn (Swang 1979), kartfesta de

både positive og negative svar (figur 2). Det er klart at de fleste positive svarene kom fra Østlandet, og at langt de fleste luciamarkeringene ble organisert av lag og foreninger, ikke som individuelle opptog i private hjem.

Svarene på spørrelista gir et bredt bilde av luciafeiring i Norge på det tidspunktet de ble skrevet, i de sosiale miljøene og på de stedene meddelerne befant seg. Spørrelister av denne typen er ikke representative undersøkelser (Swang 1979:6).

Det er for eksempel grunn til å anta at meddelerne sosioøkonomisk og utdanningsmessig skiller seg fra befolkningen som helhet. Line Førre Grønstad omtaler i 2013 meddelerne som «eldre, skriveføre kvinner» (198). Likevel er det både geografisk, sosiokulturell og aldersmessig variasjon i materialet, som er verdifullt når man undersøker tradisjonspraksis og tradisjonsspredning. Som kvalitative data er spørrelistesvarene også gode som kilder til holdninger hos meddelerne (Kjus og Grønstad 2014:384; Jansen 2018:55).

Som supplement til NEG-svarene har jeg brukt søk i Nasjonalbibliotekets digitaliserte aviser, tidsskrifter og bøker fram til 1978.³ Jeg har lett etter når og hvor luciafeiring først blir nevnt i norskspråklige utgivelser, og hvordan slike blir omtalt fram til da spørrelista ble sendt ut. Søketermene har vært ulike varianter av lucia, lusia, lossi og lussi, satt sammen med termer som blant annet natt, feiring, markering, opptog og kåring. Mediene er en viktig aktør i tradering av både gamle og nye tradisjonspraksiser. Lokalavisene i Norge rapporterer ofte og gjerne om lokale tilstelninger. Både de og de nasjonale mediene kan både spre og til en viss grad selvstendig skape tradisjoner. Taushet i mediematerialet har sin egen informasjonsverdi blant annet i den forstand at det forteller om når luciafeiring *ikke* (ennå) var aktuelt for avisene å skrive om (Herlitz 2007:22).

Brukt sammen med spørrelistematerialet gir mediematerialet kontekst til og mulighet for korrigeringer av det bildet NEG-svarene gir oss – og vice versa. I tilfellet luciaopptog er det klart at de to materialtypene er samstemte om praksis

på bakkeplan. Man skal likevel være klar over at det er noen stemmer som forblir usynlige både i NEG-spørrelista og i mediematerialet som er tilgjengelig for oss. Blant annet glimrer minoriteter med sitt fravær (se også Klein 2003, Jansen 2018:51). De barna og ungdommene som deltok i luciaopptog som skildres i materialet er også stort sett stemmeløse i denne omgang.

Luciafeiring i Norge i dag

Denne artikkelen skal ikke handle om dagens luciafeiring, men om hva som skjedde på veien dit. Det er uansett ikke gjort veldig mye forskning på dagens luciafeiring. Et unntak er religionshistorikeren Sissel Undheim, som gjorde feltarbeid i norske skoler og barnehager for få år siden. Hun konkluderte med at luciafeiringa i dag er en «sammensatt tradisjon», der lite vekt legges på religion og mer på «en feiring av barn, fremtid og lys i den mørkeste tiden» (Undheim 2019:193). Det ligger utenfor denne artikkelens mål å kartlegge dagens tradisjon, men dagen ser ut til å feires med forholdsvis fast koreografi. Ikke alle feirer lucia, men de fleste i Norge vet hva som skal til for å feire lucia. Det arrangeres luciakonserter og andre arrangementer, men særlig er det barnehager og småskolen som feirer med opptog (Hodne 1996:33; Undheim 2019). Det gjøres vanligvis på selve helgendagen den 13. desember, men hvis datoen faller i ei helg kan feiringa flyttes til dagene umiddelbart før eller etter. Da kles små barn ut i hvite klær, gis lys i hendene, og glitter i håret og rundt livet. De går i et lite opptog mens de synger, som regel spesielt sangen som på norsk har fått navnet

3. Spesifikt, det som var tilgjengelig i september 2023. Nasjonalbibliotekets digitalisering av hele den norske dokumentarven er ambisiøs og omfattende, men er etter all sannsynlighet ikke fullstendig komplett.

Sankta Lucia, en napolitansk folketone først oversatt til italiensk, så med ny tekst via svensk til norsk. Det hender de syn- gende, hvitklede barna besøker et eldre- senter eller sykehjem i nabolaget, eller de går i prosesjon gjennom skolen eller bar- nehagens ulike avdelinger. Foreldre er gjerne involvert, for eksempel ved at de inviteres på en 'lussefrokost' med 'lusse- katter'.

Luciaopptog er altså i dag ifølge Und- heim (2019) en tradisjon som hører til på en fast dato, oftest involverer barn, og gjerne gjøres i formelle opplæringsinsti- tusjoners regi. Tradisjonen har visse faste kostymer, en fast sang og et spesifikt bak- verk. I 1978 var nesten ingen av disse ele- mentene helt på plass. I det følgende skal denne artikkelen gå gjennom hva vi kan lære fra svarene på NEGs spørreliste om de enkelte elementene i det som etter hvert ble en godt etablert norsk tradisjon. På hvilken dag plasserte man luciafeiringa? Hvem organiserte den, og hvor? Sist, men ikke minst: hva gjorde man på Lucia i 1978? Men først, en omvei innom hvor det ser ut til at luciafeiringa var kommet fra.

Hvor kom Lucia fra?

I den grad NEGs meddelere i 1978 sier noe om hvor luciaopptoga har kommet fra, peker de gjerne på medias påvirkning. Om de ikke selv kjenner til tradisjonen i sitt lokalmiljø, så forteller de at de kjenner til fenomenet fra radio og aviser. Enkelte meddelere har dessuten konkrete fortel- linger om *hvem* som innførte tradisjonen lokalt hos dem. De få gangene svarene beskriver feiring i private hjem, knyttes det gjerne til svenske innvandrere. Fra Vest-Agder forteller NEG 24837 at skikken «brukes av en del private, bl. annet svenske innflyttere», og NEG 24776 skriver at «En kjenner til en familie hvor

husmoren er svensk, som feirer Lucia- dagen med opptog». Tilsvarende har en meddeler fra Oppland lagt ved avisklipp fra desember 1978 på Fagernes, der det rapporteres om luciafeiring i klasse 6A, initiert av ei jente som «tidligere har bodd i Sverige» (NEG 25053, avisa Valdres).

Det er ikke overraskende at svenske tradisjoner vant innpass i Norge på nitten- hundretallet. Allerede i mellomkrigstida, men særlig i tiårene etter krigen, var svensk populærkultur viktige inspirasjons- kilder (Tolgensbakk 2014:41). Mange norsker hadde også tilbragt tid i Sverige i løpet av krigsårene. I materialet fra spørre- liste 126 kan vi finne et helt konkret eksempel på dette. Fra Hedmark forteller NEG 24764: «Presten Sophus Norborg måtte under krigen rømme til Sverige, og der opplevde han Lucia-opptog. I 1945 vart han prest i Tynset, og han hadde Lucia-tilstelning nokre få gonger.» Dette svaret fra Tynset er interessant også fordi det er et av de svarene som skildrer hvordan tradisjonen med luciafeiring kan ha kommet til en og samme bygd fra flere initiativtakere. I tillegg til flyktning- presten nevner meddeleren en lokal lærer som innførte luciafeiring i et kristent barnelag, og en organist som innførte det i adventmøter i Bondekvinnelaget.

De første gangene norske aviser omtaler luciafeiring, ser det ut til at det oftest er som rapporter fra Sverige. Et eksempel er *Moss Avis* 13. desember 1933: «I svenske byer og bygder kårer de Lucia- brud til den 13de desember. Hun skal ved sitt ytre og andre charmerende egenskaper representere det beste og vakreste hos svensk kvinnelig ungdom.»

I etterkrigsårene kan det i noen tilfeller nesten virke som om norske medier presser på for å få Lucia innført i hjem- landet. Sarpsborgavisa *Sarpen* brakte 23.

Enestående oppslutning om Lucia-valget

Kåringen av den første Glåmdals-Lucia har vært omfatt-

BONUSSATSENE I ÅR

Noe lekkert til jul?

Se vårt nye spesialvindu for
**Kåper - Kjoler
Bluser - Sportsklær**

ETO

BONUS FOR ÅPSKJØP

ted med enestående stor interesse blant «Glåmdalens» lesere. Innen fristens utløp kom det inn 2580 kuponger eller avstemningsedler. Hele distriktet har vært med i kåringen, både barn, ungdom og eldre. Og dessuten er det kommet inn brev fra nær sagt alle kanter av landet: Fra Bergen, Tvedestrand, Arendal, Bardufoss, Porsgrunn, for å nevne noen steder, samt fra lesere i Sverige. Avisens postboks er blitt oversvømmet hver eneste dag så lenge avstemningen pågikk, og det var litt av et «valgoppgjør» å telle sammen kupongene og finne fram til den av Lucia-kandidatene som leserne hadde kåret.

Valget falt på den 21 år gamle Jorunn Ruud fra Våler, som ble valgt med god margin. Hun blir nå Glåmdals-Lucia, og de andre fire blir hennes terner. Alle skal være med på det festlige opptøget gjennom Kongsvinger tirsdag kveld og i lysfesten i Rådhus-Teatret., et arrangement vi skal komme nærmere tilbake til mandag. Det eneste vi skal røpe i dag er at Kringkastingen har tilsagt sitt nærvær, og vi vil gjøre opptak.

Vi vil med dette gratulere Jorunn Ruud fra Våler med lesernes valg, og vi vil samtidig takke alle som har deltatt i avstemningen, og dermed vist sin interesse for en

gjennomtagelse av den gamle Lucia-tradisjonen. Vi tar den enestående oppslutningen som et bevis på at folk setter pris på «Glåmdalens» initiativ, og vi kan for vår egen del si at reaksjonen overtraff selv våre dristigste forventninger. Og når man tar i betraktning at det ved Lucia-valget i Arvika, der skikken er vel innarbeidet, bare kom inn halvparten så mange stemmesedler som her, så er det all grunn til å slå fast at årets Lucia-kåring er blitt en stor suksess, og at det er et tiltak som vi må fortsette med.

Finlands president, Urho Kekkonen, gratulerte fredag Sovjet-Samveldets nye president, N. F. Podgornij, med utnevnelser.

Figur 3: Glåmdalen 11. desember 1965.
«Enestående oppslutning om Lucia-valget»

desember 1950 en reportasje fra Dalsland der ingressen lød «Østfoldinger på Lucia-fest i Dalsland – høytidelig og stemningsfull juleinnledning i nabolandet. Vakker skikk som merkelig nok ikke har fått innpass i Norge.»

Det ble etter krigen stadig vanligere at norske aviser publiserte fotografier av «årets Lucia-prinsesse i Sverige», blant annet ble bildet av henne satt på forsida av avisa *Glåmdalen* 14. desember 1960. Ikke mange årene etter var det nettopp denne avisa som arrangerte kåring av en Glåmdals-Lucia. Hun fikk i oppdrag å lede et luciaopptog gjennom Kongsvinger, dekket av nasjonal TV.

Noe tilsvarende finner vi i Stavanger, der *Morgenavisen Stavangeren* fra 1955 var involvert i å velge ut årets Lucia: Leserne skulle sende inn bilder av jenter, syv av disse ble publisert for at leserne skulle stemme over den utvalgte – de andre jentene ble da hennes «terner» (Bendiksen 2002). Feiringa tok først etter dette fart i andre institusjoner. Stavangertradisjonen omtales i NEGs materiale fra 1978, av en meddeler som bodde der på slutten av sekstitallet:

Der ble Luciadagen, 13. des. (eller nærmeste søndag?) feiret med luciaopptog til Domkirken. Altså gjennom gatene først. I kirken var det konsert. Lucia ble offentlig kåret (omtrent som en missekonkurranse). Etter hvert ble det tatt hensyn til at hun kunne synges. [...] Dette arrangementet var til inntekt for et godt formål. Så vidt jeg kan huske var det også luciafester i barnehager og andre institusjoner. Lucia skulle helst ha langt, lyst hår og være vakker. [...] (NEG 24897).

Det vil føre for langt i denne artikkelen å gå inn på detaljene i den svenske Lucias opphav. Etnologen Lena Kattström Höök har skrevet ei lett tilgjengelig, men grundig bok om temaet, og peker på de mangfoldige inspirasjonskildene som blanda seg sammen på atten- og nittenhundretallet (se f.eks. Knuts 2007:22-28). Höök skriver om tradisjonen at «Plockar man isär den i sina beståndsdelar så finner man bland annat ett italiensk helgon, medeltida karnevaler, en napolitansk båt-sång, brudtärnor ock pepparkakor» (Höök 2016:7).

Den moderne svenske luciafeiringa kom til da en vestsvensk herregårdsskikk⁴ med lyskledd frokost på senga den 13. desember ble presentert som ledd i Nordiska Museet og Skansens framvisning av svensk bygdekultur (Alfredson 1995:217). Det skjedde i 1892, som en del av juleprogrammet på andre juledag og helgene i januar (Höök 2016:39, 60). Lucia tok så neste skritt ut i svensk offentlighet da *Stockholms Dagblad* i 1927 arrangerte et offentlig luciagog i byens gater, på kvelden den 13. desember. Fra 1928 ble utvelgelsen av en Lucia organisert som en avstemning (Höök 2016:42). Den vestsvenske tradisjonen med høytidelig luciafrokost kan med Stockholms skjønnhetsparade kanskje sies å ha tatt et skritt nærmere eldre folkelige formumnings- (utkleddings og maskerings) tradisjoner. Først og fremst må det karakteriseres som et helt nytt påfunn løst bygget på etablerte tradisjoner fra mange kanter. Uansett var det fra Stockholms gater at Lucia vandret videre. Höök beskriver hvordan svenske husmorblader fra tjuetallet publiserte beskrivelser av hvordan en luciafeiring i hjemmet kunne gå til, men at dette som allment utbredt praksis ikke slo gjennom før i etterkrigstida. Snart overtok også barnehager og småskolen husmores rolle her (Höök 2016:45). Siden sekstitallet har SVT sendt høytidelig «Luciamorgon», et program norske seere nok også har fått med seg. Det ser videre ut til at når tradisjonen spredde seg fra Sverige til Norge var det ikke hele tradisjonskomplekset som ble overført, ikke bredden i den svenske tradisjonen med lokale variasjoner, og heller ikke i særlig

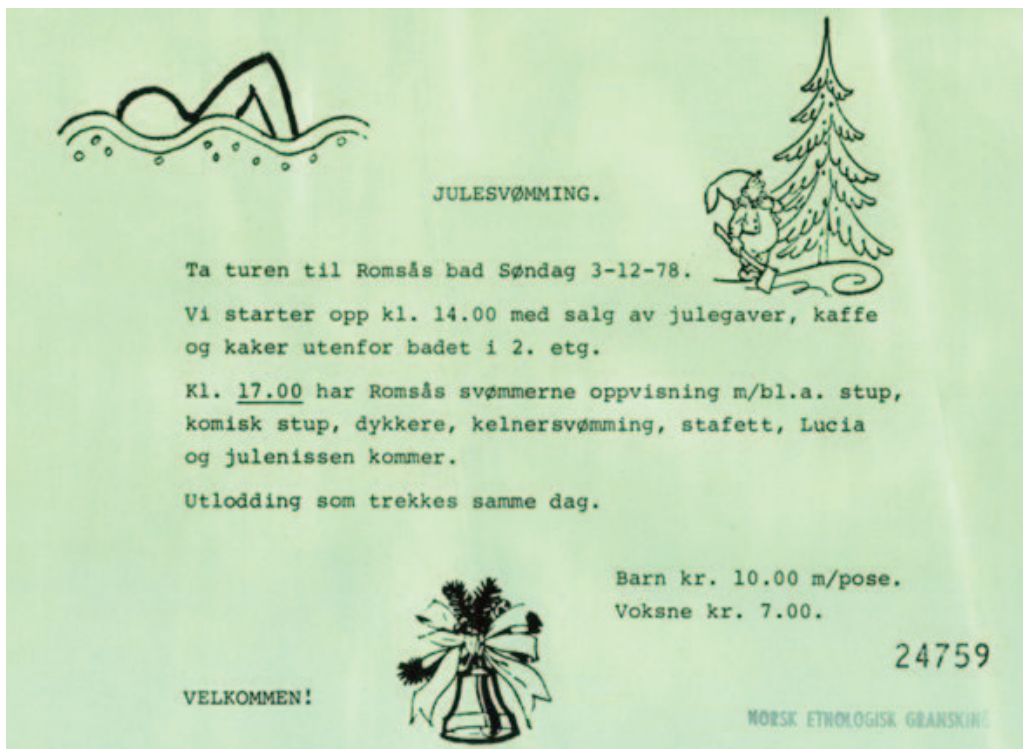
grad den private feiringen. Det som ble overført og oversatt var ett element, de mer eller mindre offentlige opptoga.

Oppsummert kan NEG's spørreliste gi oss konkrete eksempler på hvordan luciafeiring har blitt innført i Norge. Noen ganger var det svenske innvandrere som hadde vært vant til tradisjonen hjemmefra som tok den med seg. De kunne feire privat, eller også engasjere seg for å spre den i lokalt organisasjonsliv. Andre ganger var det norske med erfaring fra Sverige som tok tradisjonen med seg tilbake. Sist, men ikke minst kan både spørrelista og et søk i NBs digitaliserte aviser fortelle om mediehusene som tradisjonsentreprenører. I alle fall avisene, som lokale institusjoner, har vært pådrivere for offentlige luciaopptog, luciakåringer og andre luciaarrangementer. Uansett hvem som har tatt initiativ til luciafeiring i Norge, er det klart at materialet, og meddelerne i 1978-spørrelista selv, peker på at tradisjonen har kommet til oss østfra, fra Sverige.

Når er lucia?

Da NEG sendte ut si spørreliste tok arkivet for gitt at private luciamarkeringer fant sted på «Luciadagen 13. desember» (figur 1, spørsmål 1). Når det gjaldt de neste spørsmålene, om foreningers arrangementer, var det ikke selvsagt: spørsmål 8 spør om opptog ble arrangert før eller etter jul. Blant svarene er den tidligste datoen et luciaopptog som opptrådte den 30. november, da det ble invitert til julesvømming på Romsås bad, og man lokket med at både julenissen og Lucia skulle komme (figur 4).

4. Som etnologen Bjørn Sverre Hol Haugen har vist, var en svært liknende tradisjon levende også rett over på norsk side av grensa på slutten av 1800-tallet (2020:19). Hans undersøkelse av to tradisjonsopptegnelser fra Solør er en god påminnelse om at grenseområdene mellom Norge og Sverige i mangt utgjør et felles kulturområde.



Figur 4. NEG 24759 la i sitt svar til arkivet ved utklipp fra lokalavisas reportasje, samt invitasjonen til julesvømminga.

Mange av meddelerne gir vage svar. De tidfester ikke de lokale luciaopptoga nærmere enn til for eksempel «ei veketid før jul» (NEG 24775). Blant de som er mer presise, er det mange som tidfester opptøget til omkring luciadagen, for eksempel den søndagen som er nærmest (se f.eks. Hordaland, NEG 24818: Aust-Agder, NEG 24772). Det er imidlertid store avvik. Ganske mange forteller at luciaopptøget har vært innslag i forbindelse med arrangementer slik som julegrantenning i borettslag (Oslo, NEG 24759) eller i sammenheng med lansering av lokale kjøpmenns juleutstilling (Østfold, NEG 24756). Disse svarene plasserer luciaopptøget forholdsvis tidlig i adventstida, selv om det er grunn til å tro at det ennå ikke

var fast at disse arrangementene ble holdt første helga i advent.⁵

Noen av meddelerne rapporterer at de har sett luciaopptog som innslag i familiegudstjenesten (Vest-Agder, NEG 24766), og plasserer dem dermed i kirka julaften ettermiddag. Når det fortelles om skolearrangementer er det da gjerne snakk om at det er noe av det siste man gjør felles før juleferien. Fra Buskerud forteller NEG 24765 at ved deres skole har 5. klasse hatt ansvar for å lage luciaopptog siden 1975:

Første opptog er Luciadagen, 13. des. ca. kl. 8.30 om morgenen. Opptrinnet blir gjentatt en morgen senere, slik at alle klassene ved skolen får sett det. Luciaopptøget blir også gjentatt på en

5. Næringslivets julegateåpninger og førjulsarrangementer, ofte i samarbeid med kommunen og frivillige organisasjoner, er et felt det så vidt jeg vet er skrevet lite om. Med digitaliseringen av norske aviser åpner det seg nå muligheter for interessante studier av utviklingen av en viktig side ved moderne norsk julefeiring.

før-juls-fest, som foreldrerådet ved skolen arrangerer siste søndag før jul, da ca. kl. 16.

I brevet fra NEG ble det spesifikt spurt om meddelerne kjente til at luciaopptog hadde vært arrangert i forbindelse med juletre-fest. Det var det mange som svarte bekref-tende på. Men her blir vår datofesting av Lucia anno 1978 vanskelig; juletrerefester kan ha vært arrangert på mange tids-punkter gjennom advents- og juletida. Noen ganger tidfester meddelerne juletre-festene. NEG 24824 fra Sør-Trøndelag forteller om en slik fest som fast var lagt til fjerde dag jul. Andre ganger er det ingen opplysning. Vi må gå ut fra at de seinest har vært arrangert i januar, med tjuende dag jul som mulig siste grense.

Kort fortalt, i 1978 var ikke luciafei-ringer fast plassert på sin egen dato. Opptog kunne finne sted fra 30. november til langt ut i januar. Noen ganger har lucia-opptoget sitt eget opplegg, andre ganger plasseres Lucia som et innslag i andre tra-disjoner: adventsmøter, julegrantenninger og annet. Nye årshøytider må innpasses i det allerede eksisterende systemet av høy-tider og markeringer, av årets gang. Jule-tradisjoner som innføres må finne sin plass i det større komplekset som jula utgjør. I 1978 ser det ut til at man fremdeles var litt usikker på om Lucia skulle holdes atskilt, eller om hun kunne være del av andre jule-tradisjoner og dermed fleksibelt plasseres en eller annen gang i løpet av den halv-annen måned lange juletida.

I ei bok fra 2017 om halloween i Sverige skriver Agneta Lilja og Fredrik Skott at siden denne høytida faller nært de svenske skolenes høstferie har det vært en tendens til å flytte feiringa til ferien: «Ibland har säkert praktiska skäl avgjort, men lika ofta har det rått okunskap om när

halloween egentlig *ska* firas» (Lilja og Skott 2017:16). Lilja og Skott antyder at usikkerheten rundt ikke bare hvordan, men til og med *når* denne nye skikken skal feires er med på åpne for kritikk, for trenger man egentlig en fest om man ikke engang vet når den er? Lucia burde kanskje være ei enklere høytid å tidfeste for nye utøvere, siden helgenen Lucias dødsdag er den 13. desember. Det ser likevel ikke slik ut i materialet – kanskje fordi den katolske helgendagsskikken ikke var et aktuelt erfaringsgrunnlag for den norske (og svenske) protestantiske – eller ikke-religiøse – konteksten. Swang slår fast om Lucia at «det er ikke som helgen hun feires i Norge» (1979:21).

Hvor har man luciaopptog, og hvem organiserer det?

Lucia kom inn i det svenske kirkerommet først på seksti- og søttitallet (Bringeus 1998, Höök 2016:47). Det er dermed påfallende at luciaopptog nevnes som inn-slag i både statskirkelige og frikirkelige gudstjenester i tiårene fram til 1978 i NEG-materialet (se f.eks. Aust-Agder NEG 24773, Rogaland NEG 24896). I materialet fra 1978 finner vi en mengde ulike arrangører av luciaopptog. Flere er religiøse. Frelsesarmeen, misjonslag, kon-firmanter og søndagsskolen nevnes, men også idrettsforeninger, korps, husmorlag, og ulike veldedige organisasjoner (for en diskusjon av det religiøse eller ikke-reli-giøse ved Lucia, se Undheim 2009:179). Omkring halvparten av svarene nevner skoler som arrangører og/eller arenaer (Swang 1979:8). Arrangementene er offentlige eller semioffentlige. Fra Oppland fortelles det om luciaopptog under jentespeidernes adventsmøte (NEG 24978), fra Akershus om arrangement i regi av idrettsforeninger og Røde Kors



*Figur 5. Her er luciaopp-
toget høytidelig innslag i
annet arrangement: jule-
trefest i Holst musikalsk
barnehage, 13. desember
1967. Foto: Røstad /
DEXTRA Photo, CC-BY-SA.*

(NEG 24836). I Hordaland har jentespeiderne laget luciaopptog på et lokalt sykehus (NEG 24818), og i Telemark er det en yrkesskole som har stelt til luciafest (NEG 24839). Sanitetsforeninger, Lions og husmorlag går igjen i flere svar.

Det kan se ut til at det er to hovedvarianter av luciaopptog i 1978. For det første er det en variant der ei gruppe steller til med luciafestivitas for egen del, som et innslag i juleforberedelser, juleavslutning eller julefest. Det er noen ganger organisert som en egen luciafeiring, men like ofte som det Swang kaller et «festinnslag» i et annet arrangement (1979:22). For det andre er det en del luciaopptog som arrangeres som underholdning for andre. Eldre og syke er typiske mottakere av lys, sang, kaffe og kaker. I denne siste varianten blir luciaopptog fint inn i de mange juleskikkene som dreier seg om å gi til de som har

mindre, om veldedighet og om å være snill (Tolgensbakk 2017:136). I denne variantsekken kan man kanskje også putte de mer eller mindre kommersielle luciaopptoga arrangert av aviser og handelsstanden, når de promotes som veldedighetsarrangementer og samler inn penger til gode formål. Det første eksempelet jeg har funnet på at avisene rapporterer om norske luciafeiring, er fra avisa Tromsø. Under den vesle notisoverskriften «Frelsestempelet» står det at «Onsdag aften blir det en spesiell festaften i Frelsestempelet, idet det for første gang i Tromsø skal oppføres Lusiaoopptog. Korpset og Hjemforbundet arr. Til inntekt for trengende til jul. Hjemforbunds-søstre og strengemusikken deltar» (Tromsø 1949).

Der dagens luciafeiring har blitt tett knytta til barnehager og skoler er dette altså ikke like entydig i materialet vi har

tilgjengelig fra 1978. Men skolene er også med. Fra Akershus svarer formann i en kulturnemnd at hos dem er «det så vidt jeg har kunnet bringe i erfaring bare skolene som har feiret lutsia dagen», og hen har derfor bedt en lærer om å svare på spørrelista. Læreren skriver: «Siden 13. desember 1968 (skolens første år) har Bråte ungdomsskole laget Lucia-opptog hvert år (bortsett fra noen få ganger når 13. des. har falt i helgen eller på en månedslovdag). Det er skolens dramagruppe som står for arrangementet» (NEG 24812).

Dette svaret fra en ungdomsskolelærer er ett av de som jeg mener peker framover mot det som har blitt den moderne norske luciatradisjonen. De avis- eller kommunalt organiserte luciakåringene har nok for det meste forsvunnet i Norge. De er på hell selv blant svenskene som oppfant dem. Særlig skjønnhetskonkurransespektet har blitt gammeldags (Höök 2016:45). I 1978 var det uansett fremdeles mange ulike aktører, og mange ulike scener for Lucia.

Hva gjør man når man feirer lucia?

Tidspunktet var altså varierende, aktørene og scenen likeså. Men om vi tar en titt på innholdet i luciatradisjonen slik den rapporteres i 1978, begynner vi å skimte en mer enhetlig praksis. Det passer å gå tilbake til ungdomsskolelæreren fra Akershus:

Tradisjonelt er en pike i 9 kl. Lucia, som teiner har vi brukt enten dramagruppernes egne medlemmer, eller piker i 7 kl. Nå sist, 13. des. 1978, var samtlige piker i 7 kl. (40 stk) terner. Alle er likt kledd. 2 hvite lakener sydd sammen, glitter-ranker rundt livet og i håret, hvitt lys med lilla serviett rundt.

Lucia har i tillegg elektrisk krone. Som sang brukes de 3 versene av «Natten är mörk och tung». Som musikk har vi brukt forskjellige instrumenter, bl.a. fløyte og trompet.

Gjennomføringen:

Opptoget går 1. time på skoledagen gjennom ungdomsskolen og barne-skolen. Et par ganger har vi også gått på aldershjemmet. Om kvelden er det tradisjonelt stor fest på skolen, med familie, elever, lærere, og Lucia-opptoget innleder alltid programmet der i samfunnshuset (NEG 24812).

Innholdet i feiringa er altså et dramatisk opptrinn i form av en prosesjon gjennom skolen. Alle i prosesjonen er likt kledd, i hvite egenproduserte drakter med glitterbånd rundt livet og i håret. Alle har lys i hendene, hovedpersonen Lucia har i tillegg en lyssatt krone. De synger. Når det gjelder klesdrakten er NEG 126-meddelerne samstemte. Fra Hordaland beskrives drakten som «Kvite, lange kjolar, lys i handa, krans rundt hovudet som er laga av papp og folie» (NEG 24818), fra Østfold kommer «Lucia med hvit kjole eller laken og krone. De andre med laken og stearinlys med krans av sølvpapir. Glitter i håret og rundt livet» (NEG 25131). Det skal altså være hvitt, og det skal være glitter.

Det er barn og unge som nevnes som aktørene i luciaopptog (Swang 1979:9), men nesten alltid på de voksnes initiativ, og alltid med voksnes veiledning. Kjønnfordelingen – når den nevnes – er at det er ei jente som er Lucia, og ofte er også koret hennes, eller de andre i prosesjonen, jenter.⁶ De kalles gjerne «terner».

6. Lucias kjønn – og utseende – har de seinere årene blitt gjenstand for het debatt i Sverige, men til dels også i Norge. I spørrelista fra 1978 og i mediematerialet fra perioden er det ingen slik problematisering.

Noen ganger nevnes gutter, som hos vestfoldsmeddeleeren som skriver at «Alle guttene er «stjernegutter». [...] Guttene har hvite, store, selvlagde «kremmerhus»-hatter pyntet med gullstjerner, og bærer en stor, selvlaget «gullstjerne» på en stang i hånden» (NEG 24814). Stjernegutter kjenner vi fra andre skandinaviske juletradisjoner, for eksempel i tradisjonen med staffansangere på andre eller trettende dag jul (Höök 2016:19; Swang 1979:13),⁷ og i stjerneguttopptog som tidligere var knyttet til katedralskolene, men som nå holdes levende kun i Grimstad (Ohrvik 2007: 587).

Når det gjelder hva luciaopptoga sang i 1978, kan det være noe mer vanskelig å bruke NEG-materialet som datagrunnlag. I mange tilfeller omtaler ikke meddeleeren sangen som noe annet enn «luciasangen». Det er vanskelig å vite om det nødvendigvis er den som i dag ser ut til å være mest utbredt – den norske oversettelsen av Arvid Roséns svenske tekst «Natten går tunga fjät». En meddeler fra Aust-Agder skriver at luciaopptøget har framført et rollespill, før de synger «Lucia sangen», med teksten «Högt på en himmel blå, strålande klare/tindrer de stjerner små, kunne vi bare/ Stige fra jordens gru, rene i sinn og hu, med sancta Lucia» (NEG 24772). Også blant annet fra Hedmark oppgis en annen luciasang (NEG 24813), med innledningsstrofen «St. Lucia, vær du vår stjerne / led oss og la ditt lys mot mørket verne».

Et annet element vi får lite opplysninger om i spørrelistesvarene, er servering under luciafeiringa. Lussekatten, saf-ransbollen som kan virke å være fast inn-

slag i 2023, ble ikke spurt om fra arkivets side, og er bare sporadisk til stede i materialet. Ett av unntakene er en lærer og mor fra Møre og Romsdal som skriver at hun har vært opptatt av å ta vare på tradisjoner med barna sine:

Ein dag før 13. des. går vi i skogen og finn tyttbærlyng til kransar til ungane, og vi bakar «lussikatter» av bolledeig. I skumringen 13. des. har vi så hygga oss med våre to «Luciabarn» i kvite skjorter med raude silkeband om livet, lys i handa og krans av tyttbærlyng på hovudet, kaffe og «Lussikatter» (NEG 24798).

Alt tyder på at tradisjonsoverføringen her har gått via (svensk) media eller populærlitteraturen. Framgangsmåten er nesten identisk (helt ned i detaljene med tyttbærlyngen) som det forslaget Vera Molland har i sin bok til husmødre. Molland var en av de mest innflytelsesrike norske forfatterne av populære utgivelser om høytider. Hennes bok *Helg og høytid i hjemmet* ble først publisert i 1959 og har blitt gjenutgitt flere ganger – seinest i 1997. Mollands bok inneholder også en svensk oppskrift på lussekatter (Molland 1959:37). Andre som nevner lussekatter i NEG-materialet er lærere, ofte de som selv har innført tradisjonen på sin skole eller i klassen sin. Som Haugen skriver i sin artikkel om tidlige juletreffester⁸ er lærere sterke aktører i innføringen av nye skikker (Haugen 2023), og når det gjelder luciaopptog har lærerne hatt flere 'oppskrifter' å ty til som inspirasjon, både i populær og pedagogisk litteratur.⁹

7. Disse kunne – som mange eldre folkelige juleopptog – være ganske voldsomme fester. Höök nevner gymnasiaster i 1773 som holdt leven ved hjelp av en skrikende gris til klokka fire om morgenen (2016:20).

8. Se Hol Haugen i dette nummeret.

Oppsummert er det i 1978-materialet uklart om lussekattene har vært fast innslag, og det har variert hvilke sanger man har sunget. Luciafeiringas fellespunkt i de tidlige årene av tradisjonen var først og fremst en hvitkledd, lysbærende og syngende prosesjon bestående av barn og unge.

Motstand, tradisjonsforvirring og forvirrende tradisjon

I innledningen til denne artikkelen nevnte jeg at luciafeiring ble møtt med en viss motstand. På de foregående sidene har jeg vist fram luciainnføringens variasjonsbredde og muligens tilløp til forvirring, men mest sitert de mer entusiastiske deltakerne i den nye tradisjonen. Flere av svarene er atskillig mer avmålte i karakteristikken av det nye. En meddeler fra Buskerud forteller for eksempel kortfattet at «Jeg har sett det bare en gang og da synes jeg at det var noe tamt» (NEG 24767). En meddeler fra Sogn og Fjordane forteller at julehøytida går stille for seg i bygda, og kan ikke huske noen som har nevnt Luciadagen. Hen fortsetter: «Ein må og hugse på at Fjærland ligg heilt isolert, utan noko samband med omverda. Det kan også vera ein fyremun, etter som ein ser det» (NEG 24785). Underteksten ser ut til å være at det definitivt er en fordel å bo avsides til når nymotens fjas er på vei.

I mediematerialet er det lite som tyder på en offentlig (eller for den saks skyld kirkelig) debatt rundt luciafeiring slik vi har sett i nyere tid rundt for eksempel halloween eller karneval. I svarene til NEG er folk nøkterne og forsøker å være hjelpsomme overfor arkivmedarbeiderne som spør, men likevel skinner en mild motstand gjennom.

Svenske forskere har studert innføringa av flere nyere skikker, blant annet har Gillis Herlitz skrevet om morsdag og halloween (2007), og Lilja har sammenliknet valentinsdagen og halloween (1998). I Norge har blant annet Ane Ohrvik undersøkt halloween (2006). Disse årshøytidene ble møtt med motstand da de var på vei inn. Lilja skriver at svar på spørrelister sendt ut fra Insitutet för språk och folkminnen viste en grunnleggende mistro til halloween – selv, eller kanskje særlig, når respondentene hadde begrenset kunnskap om skikken. Respondentene mente halloween var både «onödig och olämplig» siden den var en usvensk, kommersiell, ubehagelig skikk som representerte en trussel mot allehelgensfeiringa (Lilja 2017:22). Nesten samme argumentasjonsrekke har blitt ført mot halloween i Norge (Amelien, Ohrvik og Tangeland 2013:23). Særlig den påståtte trusselen halloweenfeiringa har representert mot andre tradisjoner er viktig å legge merke til. En av de vanligste bekymringene når en ny skikk kommer inn, er at det skal fortrenge eller ødelegge for en annen, eldre skikk. I Norge har man gjerne ytt motstand mot halloweenfeiring med begrunnelsen at man heller ønsker seg julebukker på døra (e.g. Åkernes og Nilsen, Bergens Tidende 2016), det tilsvarende i Sverige har vært at man er redd halloween fortrenger *påskkäringar* (Skott 2017:107). I motsetning til halloween (Lilja 2017:45) har det imidlertid ikke vært noen form for moralpanikk rundt luciafeiring. Til det har kanskje feiringa vært for mild og snill, den har verken hatt alt for mye kommers knytta til seg eller for mye religiøse overtoner. Ikke minst har det ikke vært oppfatta som at den fortrenge noen eldre tradisjoner.

9. Undheim viser i sin studie til læreplanen for kristendomsfaget, som fra L97 inkluderte at barna skulle lære om Sankta Lucia og Sankt Nikolaus (2019:186).

Unntaket er meddeleren fra Grimstad, som spesifikt forklarer den manglende lokale luciafeiringa med tilstedeværelsen av en eldre tradisjon: «Lucia-feiringen heromkring har aldri vakt særlig interesse idet den faller i skyggen av «Stjerneguttene» en særegen eldgammel lokal skikk som kan ha sitt utspring i Lucia-feiringen og som jeg tillater meg å omtale nærmere i separat besvarelse» (NEG 24773). Likevel kan det nok virke som om det er meddeleren selv som har manglende interesse for luciaopptoga, ikke egentlig lokalmiljøet – hen nevner nemlig også i forbifarten at et par foreninger har innført luciafeiring og holdt skikken ved like siden siste verdenskrig.

I spørrelistesvarene fra 1978 nevnes lussi fem ganger, alle fra meddelere som har lite eller ingen informasjon om luciafeiring i sitt miljø – i ett tilfelle fordi meddeleren mener det er en ny, svensk skikk som i «samband med julefeiringa» er i ferd med «å kome inn i barnehagar o.l.», men som meddeleren har lite interesse av å fortelle om (NEG 24898). Lussi bør likevel nevnes her fordi dette vettet er svært synlig i mediematerialet fra Nasjonalbiblioteket i perioden. Både i avisartikler, pedagogisk litteratur og i populærlitteratur (som Mollands) fra etterkrigstida forteller man om eldre lussiforestillinger når man skal fortelle om luciafeiring. Lussi er kort sagt med når Luciafeiringa skal forklares eller rettferdiggjøres.

Her skal nok vi folkeminneforskere sjøl ta en del av ansvaret (Ronström 2010:16). Vi har vært med på å skape en litt forvirrende idé om at de to skikkelsene Lucia og Lussi står i direkte forbindelse med hverandre. I virkeligheten er det

svært lite belegg for at det finnes noen sammenheng mellom de to tradisjonene annet enn svært langt tilbake i tid, og utover datoen og navnet. Vi har tradisjonsoppskrifter om en overnaturlig åsgårdsreiaktig lussiferd, og noen få oppskrifter om Lussi som enkeltvette og som utkleddnings-skikk (Eike 2007:67). I disse er Lussi en mørk og skremmende kvinnelig skikkelse som kommer på det som oppfattes som årets lengste natt. Ingen oppskrifter er funnet andre steder enn Rogaland, Telemark og Vest-Agder (Eike 1980:265).¹⁰ Det var svært få steder i Norge man hadde levende tradisjon om lussi på 1900-tallet, og det er usannsynlig at de to skikkene har kunnet påvirke hverandre. I den grad lussitradisjonen har påvirket lucia-tradisjonen er det via forskerne og populærlitteraturen, og den har først og fremst bidratt til å skape et forvirrende, men kanskje også befriende vagt, bilde av hvem Lucia 'er'.

Når noe nytt tradisjoniseres

Selve det å velge ut noe nytt som 'tradisjonelt' er en politisk eller i alle fall aktiv handling. Kultur er i kontinuerlig endring, og handlinger kan bare gjøres i nået (Smith 1982:127). Men kollektivet kan velge ut noe til den markerte, opphøyde, og samtidig selvfølgeligjorte posisjonen det er å være tradisjon (Korom 2000:87; Noyes 2009). Denne artikkelen har fokusert på det som har latt seg lese av materialet fra 1978 og de forutgående tiårene, den tida da det som etter hvert ble en opphøyd selvfølgelighet, var på vei. Artikkelen har bare kunnet overflatisk skissere de viktigste elementene. Det materialet som har vært tilgjengelig for meg har ikke gjort det mulig å for eksempel undersøke

10. Det skal likevel ikke utelukkes at med prosjekter som SAMLA, som jobber for en samlet digital infrastruktur for materiale fra flere norske tradisjonsarkiver, vil fritekstsøk gi nye innsikter i lussitradisjonen.

lokal variasjon i noen særlig grad, eller stille oppfølgingsspørsmål til de tradisjonsentreprenørene som er synlige i materialet. Jeg mener likevel det har hatt verdi å undersøke et samtidsmateriale førtifem år seinere.

Materialet i skuff 7 forteller historier om mye kreativitet, litt motstand og litt forvirring. For hvordan feirer man egentlig helt nye tradisjoner, når de dukker opp? Noen går foran, og hvis det oppleves som positivt tar andre etter. Man lærer av hverandre, ved å se hva andre gjør. Man lærer av massemediene, av radio og TV, aviser og bøker. Spørrelistesvarene i skuff 7 forteller oss hvordan nyinnførte tradisjoner ofte bruker litt tid på å spre seg, og at de oftest ikke kommer som noen ferdig 'pakke'. Folk bruker sunn fornuft og tidligere erfaringer, plukker og mikser og former om tradisjonene til noe som kan passe dem. Det samme kan nok sies om de fleste av juletradisjonene våre. I ettertid kan de se ut til at de som var skeptiske til den nye tradisjonen tapte: I dag blir ikke luciaopptog oppfattet som noen nymotens eller innvandra tradisjon. Det er kanskje ikke den aller viktigste tradisjonen på programmet, men det er en forholdsvis selvfølgelig del av den lange julefeiringa.

Etter hvert ble den nye tradisjonen med luciafeiringer mindre forvirrende. Den ble mer standardisert og enhetlig, den fant en fastere form. Tradisjoniseringsprosessen har gjort at luciaopptog og luciafeiringer har gått fra å være nye og fremmede til å være gamle og kjente praksiser. Hjulpet av innvandrere, hjemvendte norske, lokalaviser, media mer generelt – og nærheten til nabolandet, har luciafeiring blitt ferdig innført. Det tok bare litt tid.

I dag virker det selvsagt i Norge at St. Lucia er én, spesifikk dag. Den har fått sine faste arenaer, og scenografien og ko-

stymene har blitt likere hverandre. Det betyr ikke at tradisjonen har stivna eller stoppa opp – men det har blitt mer konsensus om hva tradisjonen er. Jeg har ikke kunnet gå i dybden i utviklingen som har foregått i perioden etter 1978. Jeg kan bare anta at det har dreid seg om videre tradering og variering, fra innledende forvirring til stabilisering og allmenngjøring. Jeg vil la NEG 24796 avslutte artikkelen med sitt svar på spørrelista:

Om det er kjent at det er huslydar som privat høgtidar Luciadagen med opptog? Nei, ikkje det eg veit, og ikkje det eg har sport heller, så her blir det ikkje stort på papiret. Men eg minnes at då eg var småglunt var det enkelte (få) gamlinga som song ei salma på dagen, og til dels leste litt av postillen i anledning dagen. Natta til 13 des. kaldtes hos oss for Lussi-langenatt. Så De forstår det har ikkje hendt nokka her dessangående, men slik som folket no lat seg «modernisere» har eg god tru på at Lucia-fest vil komme på moten her hos oss og. Eg har hørt at det er gjengst i sverge, og då Svensk, av mange, er blidd eit brukbart forbilled har eg tru om at skikken kjem til å bli tatt i bruk her og.

Og nettopp slik gikk det.

Litteratur

- Alfredson, Hans 1995. Föddes Lucia på Skansen? *I glädje och sorg*. Fataburen: Nordiska museets och Skansens årsbok, s. 211–220.
- Amelien, Virginie, Ane Ohrvik og Torvald Tangeland 2013. *Halloween på norsk En eksplorerende studie av et nytt norsk ritual*. Prosjektnotat nr. 2, 2022, SIFO.

- Bringéus, Nils-Arvid 1998. Lucia: Medieval Saint's Day – Modern Festival of Light. *Arv: Nordic Yearbook of Folklore*, vol. 54, s. 19–40.
- Cushing, Frank Hamilton 1965. The cock and the mouse. I Alan Dundes (red.). *The study of folklore*. Englewood Cliffs, Prentice-Hall, s. 269–279.
- Eike, Christine 1980. Oskoreia og ekstaseriter. *Norveg* vol. 23, s. 227–310.
- Eike, Christine 2007. Masks and mumming traditions in Norway: A survey. I Terry Gunnell (red.). *Masks and mumming in the Nordic Area*. Uppsala, Kungl. Gustav Adolfs Akademien för svensk folkkultur, s. 47–106.
- Grønstad, Line 2013. Spørje på papir eller digitalt? Eksempelet spørjelista minnemarkeringane etter 22. juli 2011. I Inger Jensen, Kari Telste og Jon Birger Østby (red.). *Forskning og fornyelse: By og Bygd 70 år*. By og bygd 45. Oslo, Norsk Folkemuseum, s. 198–214.
- Haugen, Bjørn Sverre Hol 2020. *Lucia i Solør omkring 1860*. Solør-Odal Nr. 4, 2020, s. 14–21.
- Herlitz, Gillis 2007. *Mors dag och Halloween. Festseder i förändring*. Etnolore 31. Skrifter från etnologiska avdelningen. Uppsala, Uppsala universitet.
- Hodne, Ørnulf 1996. *Jul i Norge. Gamle og nye tradisjoner*. Oslo, J.W. Cappelens Forlag.
- Houlbrook, Ceri 2021. *Unlocking the love-lock. The history and heritage of a contemporary custom*. New York, Berg-hahn.
- Höök, Lena Kattström 2016. *Lucia i nytt ljus*. Stockholm, Nordiska museets förlag.
- Jansen, Karine Aasgaard 2018. Etnografi og (kon)tekst. En metodologisk komparasjon av deltagende observasjon og spørrelister. *Kulturella Perspektiv* 27 (1–2), s. 49–58.
- Kjus, Audun og Line Førre Grønstad 2014. – Skriv fritt og selvstendig. Skriftlige, kvalitative spørreundersøkelser. *Sosio-logisk tidsskrift* Nr. 4, 2014, s. 383–393.
- Klein, Barbro 2003. Personlig hygien: Refleksjoner kring frågelistor, meddellarsvar och vetenskap. I Nilsson, Waldetoft og Westergren (red.). *Frågelist och Berättarglädje: om Frågelistor som Forskningsmetod och Folklig Genre*. Stockholm, Nordiska Museets Förlag, s. 69–88.
- Knuts, Eva 2007. Masks and mumming traditions in Sweden: A survey. I Terry Gunnell (red.). *Masks and mumming in the Nordic Area*. Kungl. Gustav Adolfs Akademien för svensk folkkultur, s. 107–188.
- Korom, Frank J. 2000. Contested identities and the uses of tradition among Indo-Trinidadians. I Pertti Anttonen (red.). *Folklore, heritage politics and ethnic diversity. A festschrift for Barbro Klein*. Fittja, Mångkulturellt Centrum, s. 86–99.
- Lilja, Agneta 1998. *Sockrade hjärtan och godissugna spoken. Alla Hjärtans Dag och Halloween – två nya festseder i Sverige*. SOFI.
- Lilja, Agneta 2017. Halloween – seden som stör och berör. I Agneta Lilja og Fredrik Skott 2017, s. 19–94.
- Lilja, Agneta og Fredrik Skott 2017. *Halloween. Omstridd och omhuldad*. Göteborg, Institutet för språk och folkminnen.
- Noyes, Dorothy 2009. Tradition: Three Traditions. *Journal of Folklore Research*, vol. 46(3), s. 233–268.
- Ohrvik, Ane 2007. «May the star come in?» The process of tradition in Grimstad, Norway. I

- Terry Gunnell (red.). *Masks and mumming in the Nordic Area*. Uppsala, Kungl. Gustav Adolfs Akademien för svensk folkkultur, s. 583–602.
- Ohrvik, Ane 2006. Hallowiiiiin! Ritualisering som entreprenørskap. I Arne Bugge Amundsen, Bjarne Hodne, og Ane Ohrvik (red.). *Ritualer – kulturhistoriske studier*. Oslo, Universitetsforlaget, s. 139–159.
- Ronström, Owe 2010. Årets fester och livets högtider. I Adri de Ridder og Åke Sandström (red.). *Gotlandsakademiker tycker om... 2010*. Visby, Gotland University Press 8, s. 9–22.
- Selberg, Torunn 2002. Tradisjon, kulturarv og minnepolitikk. I Anne Eriksen, Jan Garnert og Torunn Selberg (red.). *Historien in på livet: Diskussjoner om kulturarv og minnespolitikk*. Lund, Nordic Academic Press, s. 9–28.
- Skott, Fredrik 2017. Halloween – ungas egen fest. I Lilja og Skott 2017, s. 95–142.
- Smith, M. Estellie 1982. The process of sociocultural continuity. *Current Anthropology* 23:2, s. 127–135.
- Swang, Anne 1979. *Lucia-opptog. En oversikt over svarene på spørreliste 126 fra Norsk Etnologisk Gransking*. Oslo, Norsk etnologisk gransking.
- Tolgensbakk, Ida 2014. *Partysvensker; GO HARD! En narratologisk studie av unge svenske arbeidsmigranter nærvær i Oslo*. Dr.avh. Universitetet i Oslo.
- Tolgensbakk, Ida 2017. Labbeleste. Et lokalt julevette med mange slektninger. I *Heidalé. Årbok for Heidal 2017*. Heidal historielag.
- Undheim, Sissel 2019. Med tente lys inn i varmen. Lucia-tog i norske skoler og barnehager. *Din Tidsskrift for religion og kultur*. 2/2019. 166–197.

Kilder

- Bendiksen, Sveinung 2002. Lucia kommer på Lucia-dagen. *Stavanger Aftenblad* 3. desember 2002. URL: <https://www.aftenbladet.no/lokalt/i/AGXoA/lucia-kommer-paa-lucia-dagen> . [Nedlastet 09.08.2023].
- Glåmdalen 1965. *Enestående oppslutning om Lucia-valget*, lørdag 11.12.1960.
- Molland, Vera 1959. *Helg og høytid i hjemmet*. Oslo, Forlaget Land og kirke.
- Moss Avis 1933. *Lucia-bruden*, onsdag 13.12.1933.
- Norsk etnologisk gransking 1978. Svar på Spørreliste 126 Lucia-opptog.
- Sarpen 1933. *Østfoldinger på Luciafest i Dalsland*, lørdag 23.12.1950.
- Tromsø 1949. *Frelsestempelet*, tirsdag 13.12.1949.
- Valdres 1978. *Luciafeiring på Fagernes*, torsdag 14.12.1978.
- Åkernes, Hanne Louise og Marianne Nilsen 2016. – Kom tilbake som julebukk. *Bergens Tidende* 26. oktober 2016. URL: <https://www.bt.no/nyheter/lokalt/i/jjObn/kom-tilbake-som-julebukk> [Nedlastet 23.10.2023]

«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 tilnærmedesvis 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 lettvint 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 flesk», 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.

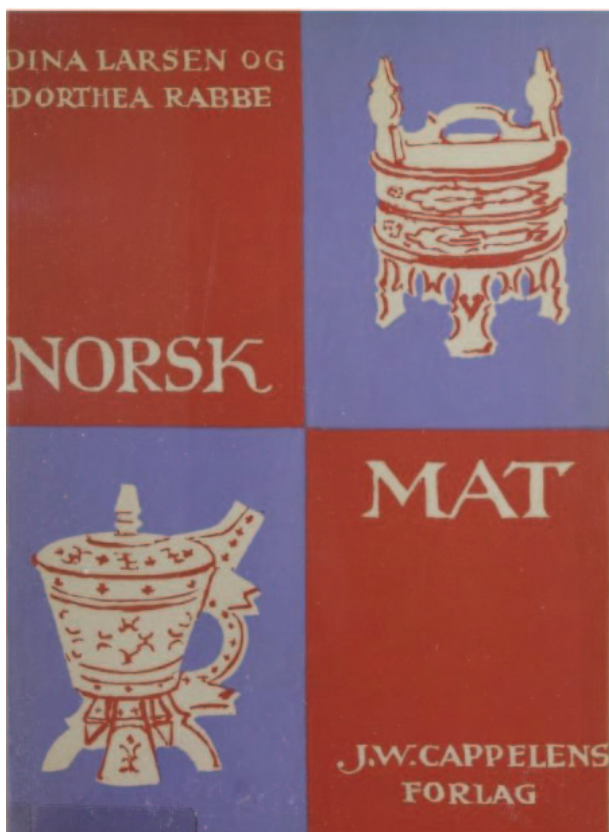
Moderne julemat

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 byhusmoren 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 oppskrifter 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. Buffetsservering 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 spisensalen. 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 kellerforening [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 julemiddagen 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://runeborg.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 tidsskrift*, 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

Ungkarens julaften

En undersøkelse av et motiv i Anders Beer Wilses genrefotografier

Marie Fongaard Seim

Norsk Folkemuseum

marie.fongaard.seim@norskfolkemuseum.no

Abstract

In 1902, 1904 and 1909 the Norwegian photographer Anders Beer Wilse (1865 – 1949) made a series of staged genre photographs with the title «The Bachelor's Christmas Eve» targeted for a new commercial market. They depict the bachelor alone in different settings on Christmas Eve: sewing, smoking and eating at a restaurant. This paper discuss how the pictures are part of a wider tradition of bachelor presentations in literature, illustrations and poetry related to Christmas both in Norway and abroad.

Keywords:

- Photography
- Christmas
- bachelors
- Christmas cards

Anders Beer Wilse (1865–1949) regnes som Norges fremste og mest kjente fotograf fra første halvdel av 1900-tallet. Hans fotografier med julemotiver har vært mye brukt som illustrasjoner i bøker og publikasjoner, men er sjelden trukket fram som forskningsobjekter om julen i seg selv. Et mål med denne artikkelen er å sette et bestemt julemotivtema hos Wilse – *Ungkarens julaften* – under lupen og plassere det inn i en større kunst- og kulturhistorisk sammenheng. Ungkarsskikkelsen har til nå vært fraværende i forskningen på jul i Norge, og min ambisjon er derfor å presentere et nytt kildemateriale som løfter dette temaet fram. At folk sitter alene på julaften faller på siden av idealet om hvordan dagen bør feires. I underholdningsindustrien nærmere vår egen tid plasseres enslige menn på julaften ofte i det

humoristiske segmentet, slik man blant annet kjenner fra Trond Kirkvaags kortfilm *Dankerts jul* fra 1983 eller i Rowan Atkinsons *Mr. Beans Christmas* fra 1992 hvor karakteren ender opp med å sitte alene etter en mislykket julemiddag. Ensomhet er et stadig tilbakevendende tema i julehøytiden, men fremstillinger av julen som noe annet enn en lykkelig familiebegivenhet er noe man sjelden tenker på som et fremtredende kommersielt julemotiv. En undersøkelse av «Ungkarens julaften» og hvordan denne motivkretsen opptrer rundt forrige århundreskifte åpner opp for andre fortellinger og forestillinger om julen.

I avhandlingen *Et fotografisk gjennombrudd. Fotografisk og nasjonal modernisering i fotografen Anders Beer Wilses bildeproduksjon ca. 1900–1910* gir fotohis-

toriker Trond Bjorli en inngående analyse av hvordan Wilse bryter gjennom med en ny fotografisk illustrasjonskunst på trykk, og hvordan fotografiske bilder får økende betydning i samfunnsutviklingen (Bjorli 2014). Wilse var den første som bygget opp et større norsk bildearkiv som rettet seg inn mot å levere illustrasjoner til bøker og magasiner. I årene 1902–1910 jobbet Wilse blant annet med en såkalt genrekatalog som besto av fotografier med iscenesatte dagligdagse scener og små bildefortellinger som skulle «kunne konkurrere direkte med malernes og tegnernes illustrasjoner» (Bjorli 2014). «Wilses eksperimentering med en katalog med fotografiske genrebilder kan sees som et program for et nytt fotografisk «språk», en ny type fotografisk signifikasjon eller menings-skapning [...] Wilse prøver å skape en fotografisk illustrasjonskunst, ved å adoptere genremaleriets konvensjoner så vel som dets motiver. Wilse henter sine motiver fra «virkeligheten», tar kameraet ut av atelieret (og atelieret ut i verden) og henter sine motiver fra den flytende kjeden av hverdagshendelser» (Bjorli 2015:10). Bjorli viser hvordan Wilses genrekatalog var et forsøk på å bryte med en konkret og referensiell bruk av fotografiske illustrasjoner og sette inn en ny forståelse av fotografisk bildebruk (Bjorli 2014:135).

Det er nettopp i Wilses genrekatalog vi særlig finner hans julebilder. I 1902 tok Wilse et fotografi han ga tittelen *Ungkarens juleaften*, som viser en mann i et lite stueinteriør som syr på en bukse. På bordet har han et glass vin og en enkel grankvist i flaske som juletre. Fra 1904 har Wilse to opptak med samme tittel hvor en mann hviler blikket på et lite juletre på skrivebordet foran seg. I 1909 finner vi de siste bildene fra Wilse som er ført inn med denne tittelen i hans negativprotokoll. Det

er en serie på fire bilder i et restaurantinteriør. I bildene fra 1909 sitter en ensom mann med et glass champagne og titter sørgmodig inn i et julepyntet bord med en servitør stående ved siden av.

Møtet med disse særegne bildene får meg til å spørre hva som lå bak Wilses valg av dette spesifikke motivet. Hvilken billedmessig tradisjon skriver *Ungkarens jul* seg inn i, og hva sier de om samtiden Wilse tok bildene i? Eksemplarene som er utgangspunktene for denne analysen, er digitaliserte negativer fra Anders Beer Wilses arkiv som nå er en del av Norsk Folkemuseums fotosamling. Et mål for meg har også vært å finne ut av hvor motivene eventuelt har vært på trykk i Wilses samtid. Fotografiene tolkes derfor ikke ut fra det motivmessige alene, men også hvordan de eventuelt har inngått i ulike praksiser. Dette er i tråd med fotohistorisk forskning i dag, både i Norge og internasjonalt, hvor man ser på hva fotografiet «gjør» snarere enn kun hva det «er» (se eksempelvis Edwards 2012, Langgåt og Tolgensbakk 2023). Motivene kan plasseres innenfor ulike referanserammer gitt konteksten det til enhver tid settes i og som gir ulike tolkningsmuligheter. Som postkort i samtiden kan fotografiene inngå i sammenhenger som ikke ville vært til stede om det for eksempel var trykket som illustrasjon i et samtidig julehefte eller på Facebook i dag.

Antropologen Daniel Miller poengterer hvordan familien er selve fokuspunktet for julen. Samtidig peker han på den store spenningen som ligger mellom ideal og virkelighet (Miller 2017:417). Fotografiene av de ensomme mennene i Wilses bilder ser ut til å stå i sterk kontrast til tidens samtidige julekortmotiver som hyller den romantiske kjærligheten og kjernefamiliens jul. Julen var tradisjonelt

et vanlig tidspunkt for frieri og en tid for flørtning som også kommer fram i de eldste trykte julekortene (Kjus 2015:2). I denne artikkelen vil jeg undersøke hvordan melankolien i *Ungkarens juleaften* står i forhold til samtidens idealiserte og familieorienterte jul. Et viktig aspekt i denne undersøkelsen er hvordan Wilses ungkarsmotiver står i forbindelse med en billedmessig- og litterær tradisjon som ligger utenfor fotografiet. Jeg vil derfor se Wilses fotografier i lys av noen utvalgte tekster og illustrasjoner i Norge og utlandet fra siste halvdel av 1800-tallet og inn på begynnelsen av 1900-tallet. Utover å gi en tolkning av de spesifikke bildene, bidrar dette til å si både noe om i hvilken grad «ungkaren» fremtrer som en viktig figur i fortellinger om julen rundt forrige århundreskifte og hvilken rolle han spiller.

***Ungkarens jul* av Anders Beer Wilse**

Det første opptaket Wilse gjør med ungkarstematikken er i 1902 (se s. 50). Dette var rett etter han hadde etablert seg som fotograf i Kristiania etter et 16 år langt opphold i USA, de siste årene som profesjonell fotograf med egen forretning i Seattle. Nederst i høyre hjørne av negativet er tittelen på motivet skrevet inn, *Ungkarens juleaften*, som gir en umiddelbar forklaring på situasjonen i bildet. Vi forstår at det er en enslig mann som tilbringer juleaften alene. Han sitter velkledd i et hjemlig interiør med en etasjeovn til høyre og et skap med oppstilte fotografier i bakgrunnen. Trolig er det tatt hjemme hos Wilse selv ettersom personene på det ene fotografiet kan identifiseres som fotografen og hans familie. På bordet foran ungkaren ligger en langpipe, en vinflaske med en enslig grankvist, et fullt glass med rødvin og en såkalt russebolle med sysaker

i. Det mest fremtredende med bildet er det ungkaren foretar seg. I fanget har han en bukse som han syr på. Blikket er vendt ned mot plagget og med den ene hånden hever han synålen. Nødløsningen med å sy buksen selv, som var et tradisjonelt kvinnearbeid den gangen, og den enslige grankvisten på det lille bordet foran ham er elementer som forsterker ensomheten i bildet.

I 1904 tar Wilse opp temaet igjen med to opptak (s. 51–52). De fikk tittelen *Ungkarlens Juleaften* i protokollen og viser en mann som røyker pipe på et kontor. Han er fremstilt i profil med bena i kors, lener venstrearmen mot et overfylt skrivebord og ser mot et lite juletre med små tente lys som er plassert på et bord til høyre. Nok en gang er det tydelig at Wilse har tatt bildet i sitt eget miljø. På veggene gjenkjennes innrammede fotografier fra hans atelier. De to opptakene av mannen er nesten identiske, men ett av negativene har blitt retusjert. Ut fra pipen han holder til munnen er røyken markert med tydelige sekundære «kruseduller» som ender opp i et område som er tonet ut i en slags sky over mannens hode. Oppsettet med den tenksomme mannen gir bildet en melankolsk stemning.

Wilses serie med fire fotografier fra 1909 (s. 53) ble tatt i en ukjent restaurant. I alle de fire bildene er restauranten nesten tom med unntak av ungkarsgjesten, servitøren og skygger av en person helt bakerst i rommet. De to første opptakene viser en ukjent modell, en mann pent kledd i dress, vest og sløyfe, som sitter til bords.

I det første bildet lener mannen seg tilbake mens han betrakter servitøren til venstre som er i ferd med å åpne en flaske. Bordet er ellers dekket for en enkelt person med champagneglass, bestikk og tallerken. Ungkarens bord er det eneste

Figur 1: Ungkarens juleaften, 1902. Foto: Anders Beer Wilse/Norsk Folkemuseum.



som er pyntet med et juletre. I det neste bildet utfolder historien seg ytterligere. Den samme mannen sitter fortsatt ved bordet, men stirrer nå tomt ut av vinduet forbi treet, flasken er plassert foran ham og servitøren står parat til høyre i bildet med en serviett over armen. En liten glipp

kan synes å ha blitt gjort fra fotografens side, idet man ser at «ungkaren» har på seg en giftering. I de neste to bildene er hovedmotivet litt tettere på (s. 54). Det er kanskje fordi det nå er Wilse selv som stiller som modell og har behov for å plassere kameraet nærmere for å bruke snoren



Figur 2: Ungkarens Juleaften, 1904. Foto: Anders Beer Wilse/Norsk Folkemuseum.

til selvutløseren. I det første av disse opp-
takene er bordet fortsatt dekket på samme
måte. «Ungkaren» holder champagneglas-
set i høyre hånd, blikket er vendt mot jule-
treets topp og i bakgrunnen ser man en ung
servitør som tenner lysene på treet med
fyrstikker. I det andre bildet med Wilse

selv som modell har «ungkaren» inntatt en
bakoverlent positur og kikker lengselsfullt
mot juletreet med de tente lysene. Servi-
tøren står oppstilt og kikker også still-
farent mot treet. Trolig er det servitøren
som denne gangen har hånden på selvutlø-
seren.

Figur 3: Ungkarlens
Juleaften, 1904, med
retusj. Foto: Anders Beer
Wilse/Norsk
Folkemuseum.



For å tolke og forstå disse bildene er det avgjørende å ha klart for seg den konteksten de har vært skapt i og hvilken sammenheng de sannsynligvis har vært ment å skulle inngå i. Som nevnt i innledningen dreier disse fotografiene seg om iscene-

satte genrebilder, slik er de registrert i Wilses egne protokoller. Bildene er ikke fotografert i julemåneden desember. Protokolloppføringene viser at de er tatt i andre deler av året. Det er stor grunn til å tro at Wilse har tatt bildene med tanke på



julekortmarkedet og til bruk som illustrasjoner i julehefter. Jeg har funnet tre av motivene på trykk i form av postkort som jeg vil komme tilbake til senere i artikkelen. Wilses ungarer-motiver gjengitt på julekort er lite kjent tidligere.¹ Hos Norsk Folkemuseum finnes det ingen eksemplarer av dem, og i Nasjonalbibliotekets omfattende postkortsamling finnes kun ett som nylig er blitt oppdaget.²

Når jeg ikke har klart å finne motivene gjengitt på trykk i noen omfattende grad, kan dette bunne i tilfeldigheter omkring hva som er bevart i postkortsamlinger, men også hva disse bildene representerte den gangen, samt i Wilses arbeidsmåte. En

årsak til at disse motivene ikke lar seg finne i noen særlig grad på trykk i samtiden bortsett fra på postkort, har trolig delvis en forklaring i det banebrytende arbeidet som Wilses fotografiske genrebilder representerte den gangen (Bjørli 2014). Det som dominerte på trykk, var hovedsakelig tegnede illustrasjoner og kunstverk. Som Bjørli påpeker, var det først fra 1906 Wilse opplevde et gjennombrudd med sin fotografiske illustrasjonskunst og ble raskt Norges største og mest kjente fotograf (Bjørli 2014). «Han satset på et marked som ennå ikke var der» (Bjørli 2015:10). Wilse startet en ny måte å drive fotografisk forretning på i Norge

Figur 4–5: Ungkarens juleaften, 1909. Foto: Anders Beer Wilse/Norsk Folkemuseum.

1. Personlig kommunikasjon med Sigrid Torjusson, 15. september 2023.

2. Kommunikasjon på epost med Guro Tangvald, forskningsbibliotekar ved Nasjonalbibliotekets billedsamling, 18. august 2023.



Figur 6–7: Ungkarens julaften, 1909, med fotografen som modell. Foto: Anders Beer Wilse/Norsk Folkemuseum

ved i stor grad å fotografere ulike motiver uten at det nødvendigvis på forhånd lå en spesifikk bestilling eller et oppdrag for trykking (Bjørli 2014). Alle fotografiene inngikk i Wilses bildebyrå og ble tilgjengelige for kjøp i hans forretning. Med årene bygget han opp en omfattende katalog med fotografier.

Witse døde i 1949. I 1960 ble den største delen av Wilses salgsarkiv i form av negativer samt alle de originale salgsalbumene fra hans forretning en del av Norsk Folkemuseums bildesamling. Andre deler av fotoarkivet etter Witse befinner seg i hovedsak hos Oslo Museum, Norsk Teknisk Museum, Preus Museum, Maritimt Museum og Nasjonalbiblioteket. I 2014 gikk disse seks institusjonene sammen om en felles nominasjon av Witse-arkivet til Norges doku-

mentarv. Der ble det innlemmet med vektlegging av hvordan han moderniserte norsk fotografi gjennom nye teknikker og motivvalg. Museenes drift av sine bildebyråer og etter hvert omfattende tilgjengeliggjøring av fotografier på nett, gjennom forskning, utstillinger og formidling har ført til at Wilses bilder har vært godt kjent og i kontinuerlig sirkulasjon også etter hans død og forretningens nedleggelse. Slik har også Wilses julebilder blitt spredt videre og blitt brukt i mange ulike sammenhenger, men her avgrensner jeg meg til ungarer-motivets representasjon forut for og i Wilses virketid.

Ungkarer, tobakk og litteratur

Hvis man legger til grunn at Witse ikke forholdt seg til direkte oppdrag, men at fotografiene av *Ungkarens julaften* var et

utslag av hans egen kreativitet og markedsteft, er det interessant å dykke ned i hva som kan ha vært bakgrunnen for et mulig marked og interesse for akkurat disse motivene i samtiden. For å nøste opp i dette er det også viktig å gå til litterære kilder. Bjorli nevner nettopp at en kanskje like viktig bakgrunn som maleri og illustrasjonskunst er samtidig litteratur, selv om de førstnevnte er de enkleste både å kopiere og gjenkjenne som inspirasjon. Som eksempel nevner Bjorli en bildeserie av Wilse fra Drammen i 1902, kalt Trangvik, som minner om en av de tegnede illustrasjonene i humorbladet Trangviksposten, et søndagsbilag til Aftenposten (Bjorli 2014:142). Jeg vil vise at Wilse gjennom sine fotografier skiller ut noen representative ungarsskikkelser som på ulikt vis dukker opp i tidligere julefortellinger og illustrasjoner, og som kan knyttes til spesifikke elementer i bildene. Det første jeg vil ta for meg er røykingen som foregår i opptakene fra 1904 og som har noen referanser til en svært sentral tekst i ungarslitteraturen.

Ungkarstrømmer om kjærlighet knyttet opp mot tobakksrøyking finner man eksempler på både i tekster og bilder fra 1800-tallet. I den amerikanske bestselgende boken *Reveries of a bachelor. Or a book of the heart* fra 1850 skrevet av Donald Grant Mitchell under pseudonymet Ik Marvel, forklarer hovedkarakteren, som er en drømmende ungar, hvordan sigarrøykingen gjør en mann meditativ og gir næring til hans grubling og dype tenkning om romantisk kjærlighet. Mens han røyker sigar, kommer drømmer om kvinner fram for ungareren. Til sin tante legger han ut om hvilke refleksjoner om kjærlighet som kommer ut av røykingen: “a good dinner, and after it a good cigar, and I will serve you such a

sunshiny sheet of reverie, all twisted out of the smoke, as will make your kind old heart ache!” (Mitchell 1906:101–102). Og når sigaren er ferdig røkt avsluttes de drømmelignende forestillingene om kjærlighetsfulle forhold. Sigaren som tennes, gløder og til slutt slukkes formidles i boken som et bilde på hvordan kjærlighetsens ild må holdes ved like for at den ikke skal dø ut. Sentralt i boken er også en del som omhandler ungareren drømmerier ved å se inn i flammene i peisen.

Litteraturviter Katherine Snyder tar i boken *Bachelors, Manhood, and the Novel, 1850–1925* opp betydningen av ungareren som en utbredt, men lite anerkjent skikkelse i litteratur skrevet av mannlige forfattere. Snyder fremhever hvordan det i kjølvannet av Mitchells svært populære bok ble utgitt en rekke tekster med ungarer som hovedperson. Mitchell var en av redaktørene i Harper’s New Monthly Magazine og mange småhistorier inspirert av *Reveries of a Bachelor* ble trykket der i 1850-årene. Blant disse var historien «A Bachelor’s Christmas» fra 1851 av Robert Grant (Snyder 1999:48).

Vincent J. Bertolini peker på hvor utbredt ungarerens drømmerier ved peisilden var både i høyverdige og populær litteratur i USA før den amerikanske borgerkrigen. Han viser til hvordan ungarer og ungarersliv var et gjennomgående tema i fortellinger, skuespill, magasinartikler, dikt og sanger. I mange beskrivelser sitter ungareren ved peisilden og drømmer om hva det ville si å *ikke* være ungarer. Bertolini skriver den tenkende ungareren inn i en større diskurs om maskulinitet og seksualitet hvor ungareren representerte en trussel mot 1800-tallets borgerlige sosiale og seksuelle ideologi: «This combination of physical passivity and feelingful ima-

giniative activity, enacted in the resonantly symbolic site of normative familyhood, marks the bachelor's fireside revery as a moment of discursive pressure, intrasubjective conflict, and emergent identity» (Bertolini 1999:19–20). Jeg skal ikke gå videre inn i dette i tolkningen av Wilses ungtarsfotografier her, men registrerer poenget både hos Snyder og Bertolini om at ungtaren var en svært sentral figur i amerikansk og britisk litteratur.

Mitchells bok og den store tilstedeværelsen av ungtaren i ulike tekstlige uttrykk må samtidig ha gitt grobunn for det som kan synes å ha blitt en egen billedsjanger. I det bøker og magasiner i stadig større grad ble illustrerte utover på 1800-tallet, måtte ungtarslivet nødvendigvis komme til uttrykk i bilder – også i ungtarsfortellingene som involverer julen. Søk i amerikanske og engelske magasiner viser flere eksempler på illustrerte historier om ungtarer og deres jul. Noen av disse eksemplene vil jeg presentere videre ut i artikkelen. I lys av dette føyer Wilses julebilder av ungtaren seg inn i en stor og etablert narrativ tradisjon som han løser fotografisk. At bøkene og fortellingene om ungtarer var såpass populære kan også ha vært et viktig insentiv for ham med tanke på et godt salg av motivene. Med sin lange bakgrunn fra USA er det sannsynlig at Wilses har vært eksponert for en rekke ungtarsfortellinger både i tekst og bilder. Spørsmålet er hvordan forekomsten av publiserte fremstillinger av ungtarens jul har vært i Norge.

Norske forhold

Den mest kjente norske julefortellingen som har en ungtar som hovedperson, er kanskje Peter Christer Asbjørnsens *En gammeldags juleaften* som ble trykket første gang i bladet *Den Constitutionelle*

julen 1843. Siden blir den tatt opp i *Norske Huldreeventyr og Folkesagn: Første Samling* første gang utgitt i 1845 (Seip 1962). Den handler om en offiser som oppholder seg i Kristiania og ikke kan reise hjem til jul fordi han har blitt syk. I de eldre juleheftene som ble utgitt i Norge, finner jeg ellers noen spredte eksempler på fortellinger om ungtarer på julaften. Etter en gjennomgang av årgangene fra 1881 til 1905 av *Juleroser*, det første juleheftet som ble utgitt jevnlig i Norden, har jeg identifisert noen tekster som har enslige menn som hovedperson: I 1890 trykkes fortellingen *Alene om julekvelden* av Kristofer Kristoffersen med illustrasjoner av Vilhelm Peters. I fortellingen følger en velstående ungtar etter en fattiggutt og ser på avstand mens gutten velger å kjøpe ingredienser til julegrøt framfor godteri på julaften. I 1894 dukker det opp en julehistorie signert L. Budde som handler om en enslig prokurator (advokat) som sitter alene på julaften, men som i møte med en liten gutt får kvelden sin forandret til det bedre. I 1898 kunne man lese «En heldbringende julehelg» av Thomas P. Krag med en avdød prest sine opptegnelser. Der minnes han blant annet sin ungdomstid hvor han tilbrakte julekvelden alene i gatene, men ble invitert inn til julemiddag hos en fattig gjestfri familie han møtte på en markeds plass (*Juleroser* 1898:17–18).

I juleheftet *Solvending*, julen 1918, er det publisert en historie kalt *Forsoningens fest* om en ensom manns jul skrevet av Waldemar Carlsen. Hovedpersonen lengter tankefullt etter sin fraseparerte kone og ser tilbake med vemod på deres problematiske samliv. Melankolien snur til glede da eks-konen ringer på døren og de i løpet av kvelden finner tilbake til hverandre igjen. Novellen er illustrert med tegninger av kunstneren Karl Rokseth der den inn-

ledende illustrasjonen viser den ensomme mannen stående med ansiktet tett mot et vindu, stirrende ut i mørket utenfor.

I et desembernummer av avisen *Valdres* i 1923 dukker historien *Ungkarens julekveld* av Mikkjel Fønhus opp med en treffende passasje om tobakkens glede for ungkaren på julaften: «Aa, tobakk! Den var en vidunderdoktor for all motgang; pipa var en kjær ven, den mest trofaste en ungkar kunde ha (...). Skulde han paa en kveld som denne, julekvelden, føle trang til aa takke skaperen for noen jordisk glede, fremfor andre jordiske gleder, saa vilde han takke ham for tobakken og pipa.» (*Valdres* 20. desember 1923:2). Dette leder oss tilbake til temaet tobakk, ungkarer og drømmerier som var så fremtredende i den tidligere nevnte boken *Reveries of a Bachelor* fra 1850 og dens innflytelse på ungkarsfremstillinger. I Norsk Folkemuseums postkortsamling finnes et julekort sendt julen 1914 med et kolorert fotografisk motiv som gir assosiasjoner til denne grunnfortellingen. Det viser en enslig mann som lener seg over et bord og ser inngående på et fotografi. Antakelig dreier det seg om et importert postkortmotiv som har blitt gitt et lokalt tilsnitt ved å sekundært trykke påskriften *Glædelig Jul* nederst på kortet

Den ettertenksomme mannen i bildet hviler hodet med sin høyre hånd med en tent sigarett. Ut av den smale sigarett-røyken danner det seg en større sky som viser et drømmebilde av mannen i het omfavelse med kvinnen som kanskje er avbildet på fotografiet han holder i hånden. En slik drømmeaktig manifestasjon gir også assosiasjoner til viktoriatidens populære «åndefotograferinger», som ble avslørt som bedragerier, der



Figur 8: Julekort poststemplet 23.12.1914. Tilhører Norsk Folkemuseum.

avdøde viser seg i fotografier, ofte sett i en slags tåke over de levende i bildet.

Retusjen på negativet av den røykende ungkaren i Wilses fotografi fra 1904 med tobakksrøyken og det sky lignende partiet over mannen, kan tyde på at dette motivet kan ha vært tenkt innenfor de samme referanserammene som de nevnte ungkarsfremstillingene. Piperøykingen i disse bildene og kanskje til og med pipen på bordet i fotografiet fra 1902 kan med dette forstås som midler for å fremskape drømmelignende forestillinger om en fremtidig ektefelle og savnet etter familie på julekvelden. For Wilse og det samtidige publikumet var dette trolig referanser som allerede var godt kjent. Om ikke litterært eller billedmessig kunne fenomenet for noen være gjenkjennelig i julens folkelivstradisjoner.



THE MISERIES OF A BACHELOR.

Figur 9: *The Miseries of a Bachelor*. Kolorert litografi utgitt av Currier & Ives, New York, 1857–1872.

Tilhører Philadelphia Museum of Art.

Det er godt belagt hvordan skikken med å kunne se sin tilkommende ved å sitte oppe på julaften, var en utbredt tradisjon både i Norge og andre land, deriblant ved å «sitte julestue». Folkeminneforskeren Ørnulf Hodne refererer til dette som den mest brukte «maneseansen». Han trekker fram et eksempel fra Seljord der unge jenter satte ut skåler med ulikt innhold og stirret på klærne hun skulle gå med i kirken på juledagen. Da ville hennes

kommende ektemann vise seg. En annen måte ungdom kunne få møte hvem man skulle gifte seg med var ved å løpe, hoppe eller gå baklengs tre ganger rundt huset på gården i julen (Hodne 1998:54–57). Noen typer kjærestemaninger er knyttet til flammer. På Lista kunne kjæresten manes frem ved å stirre lenge i ilden (Hodne 1998).

Den syende unγκaren

Wilses unγκarsfotografier av den røykende mannen fra 1904 har jeg kun funnet gjengitt på ett bevart postkort utgitt av John Fredrikson Bog & Kunstforlag postgått 1917/1918. Opptaket fra 1902 der unγκaren sitter og syr, har jeg derimot funnet brukt på fire postkort utgitt i Norge og Sverige. En versjon av motivet med den syende unγκaren er kolorert og utgitt på norske B.M. Schönbergs kunstforlag i 1905. Jeg har også oppdaget to ukolorerte eksemplarer av dette motivet som postkort, utgitt i Sverige av C.N:s Lj., Stockholm. I dette motivet er det en annen type unγκarskarakter som presenteres – han som må utføre huslige plikter alene, selv på julaften. Også her finnes referanser til annet bildemateriale og litteratur. Et eksempel er det amerikanske litografiet *The Miseries of a Bachelor*, utgitt av Currier & Ives i New York mellom 1857 og 1872, som viser en mann i et bondeinteriør. Han sitter kledd i lappete jakke, strømpen har hull på tåa og han strever med å tre sytråd i en nål. På fanget hans ligger et fillete plagg han skal til å sy på, ikke helt ulikt situasjonen i Wilses bilde fra 1902 selv om det er satt i et annet sosialt miljø og ikke spesifikt knyttet til jul. I et dikt av en ukjent forfatter kalt *The Bachelors's Lament on Christmas Day* trykket i *Australian Town and Country Journal* i 1890, ser man et eksempel på

ungkarskarakteren som syr sine egne klær og lengter etter en kvinne i juletiden:

Oh who would be a bachelor? Just
overlook my things;
Each shirt is somewhere buttonless, no
collar has both strings;
My socks are worn out at the heels, and
ditto at the toe
(...) "So, listen all ye maidens – tall or
short, or stout or thin –
My heart's to let, this Christmas Day!
Oh, who will venture in?"

Innholdet i bildet av den ensomme mannen ved bordet, sammen med tittelen *Ungkarlens Juleaften*, legger opp til å vekke sympatiske følelser hos betrakteren. Bjorli trekker fram Wilses titler som en viktig form for sansing og signifikasjon. Tittelen fungerer som «et signal om å se noe som-om, som samtidig er både å se og å se som noe annet» (Bjorli 2014:152). Fotografiene kan ut fra dette ses på som rent beskrivende situasjonsbilder av ungarykarenes julefeiringer, men metaforisk kan de i tillegg stå som generelle uttrykk for følelser som lengsel knyttet til julen. «Wilses motivjakt er som genremaleren fokusert på temaer som kan illustrere tidens aktuelle temaer så vel som mer tidløse spørsmålsstillinger knyttet til liv og død, og der de to perspektivene kan kombineres desto bedre», skriver Bjorli. I ungarykarsbildet påpeker han hvordan Wilsen kombinerer julehøytiden med ensomhet (Bjorli 2014). Videre er det derfor interessant å se hvordan motivet kan ha blitt forstått eller brukt i samtiden. Ett av de svenske postkortene har en tekst fra avsenderen som kan gi et eksempel på dette.

Postkorthistoriker Ivar Ulvestad tar for seg postkort som dokument og instrument. Med dette mener Ulvestad at postkortene



Figur 10: Wilses ungarykarsmotiv fra 1902 gjengitt på svensk julekort utgitt av C. N:s Lj., Stockholm. I privat eie. Avfotografert av Norsk Folkemuseum.

både kan vise fram dokumentasjon om fortidens samfunn samtidig som det også sier noe om hvordan bilder var en viktig del av hvordan folk kommuniserte med hverandre (Ulvestad 2005:7). Et sentralt moment ved postkortbildenes plass i kommunikasjonsprosessen som Ulvestad trekker særlig fram, er hvordan «senderen velger et bilde han tror vil egne seg som «billedspråk» til mottakeren» (Ulvestad 1988:37–38). Denne sammenhengen ser vi er tydelig på det svenske julekortet med ungarykaren med sytøyet, sendt til en mann i Påskallavik med tekst fra avsenderen som sier: «God Jul Käre broder, du ser att Den man har ödslitt. Hopas Du har betre». «Ödslitt» må være en feilskrivning av ordet «ödsligt», som på norsk betyr «ensomt». Kortet ser ut til å være valgt ut av omsorg for mottageren. Kanskje var det en ungarykar som avsenderen på denne måten

ville vise at han brydde seg om hvordan han hadde det i julen. På denne måten trekkes motiv og tekst sammen i kommunikasjonen til mottakeren.

Ungkarens ensomme julemåltid

De siste av Wilses opptak med tittelen *Ungkarens julaften* fra 1909 tematiserer en annen side ved ungdansens julefeiring, nemlig det å innta julemåltidet alene. En kolorert gjengivelse som julekort finnes i Nasjonalmuseets samling.

Også til dette motivet finnes det referanser til annet publisert materiale. I julebilaget til avisen *Illustrated London News* utgitt 23. september 1865, er en av fortellingene på trykk en historie med tittelen *Mr. Grisselthwaite's Christmas Dinner* av Mary Howitt. Den handler som tittelen tilsier, om Mr. Grisselthwaite som ble oppdratt av sin far og to ugifte onkler. Som voksen holdt han selv på ungdansstilvær-

elsen etter å ha blitt sveket og avvist av de to eneste kvinnene han hadde vært forelsket i. I en alder av 66 år forsøker bekjente å få ham gift ved å invitere ham til julemiddag hvor en potensiell ektefelle skulle være til stede. Selskapet er stort og med mye ståk og lyd. Historien ender med at Grisselthwaite reiser tidlig og konkluderer selv med at han heretter bare vil spise julemiddagen hjemme alene: «Thank heaven! «he says, «I've nobody to please but myself. I can eat and drink and do just what I like. I need think of nobody but myself, that's the privilege of being a bachelor!». Historien illustreres med et helsides trykk signert J.T. Lucas og viser ungdansen som sitter ved et veldekket bord og inntar en stek alene. I bakgrunnen ses elementer som gjenkjennes og gir referanser til andre ungdansfortellinger, nemlig en peis i bakgrunnen og en langpipe som henger på veggen.

I norsk sammenheng ble det i juleheftet *Jul i Norge* fra 1915 trykket et maleri med tittelen *Ungkarens Julekveld* malt av Birger Moss Johnsen. Det inngår i et større oppslag med tittelen *Julestemninger* med gjengivelser av flere malerier med ulike julemotiver. Bildet viser en mann som sitter i enden av et bord med en serviett i halsen. I forgrunnen er det et stort fat med mat. Ellers er bordet dekket med blomster, vinflasker og blandevann. Mannen ser ut til å sitte i et stuemiljø eller kanskje i en restaurant med store planter og et maleri på veggen. En person står i bakgrunnen og kan være enten en tjener eller servitør.

I Wilses fotografier er ungdansen plassert ute av hjemmets sfære og inn på et offentlig spisested, men stedet er nesten tomt. Den glisne atmosfæren gir inntrykk av at det ikke var mange som feiret julen på denne måten. Den lille kontakten mellom servitør og ensom gjest, den flotte



Figur 11: Kolorert postkort.
Wilses «Ungkarens julaften» fra 1909. Foto: Nasjonalmuseet.

oppdekningen og det pyntede treet gir likevel en verdig stemning til situasjonen. At restaurantene burde holde åpent på julaften for å ha et tilbud til enslige ungarer, er et tema som ikke var helt ukjent i det virkelige liv. I Dagbladet i 1931 ble problemstillingen tatt opp. I denne artikkelen kommer det dessuten fram hvor typisk fortellingen om den enslige mannen som vandrer ensom i gatene på julaften var:

Mannen som går gatelangs og kikker inn i andre folks stuer hører ikke bare juleheftene til, men i motsetning til mannen i juleheftet som til syvende og sist blir bedt inn til en uventet og velhavende onkel, har mannen i virkeligheten ingen annen onkel enn pantelåneren, og må tvert imot tusle «hjem» igjen, uten så meget som en kafé i byen åpner sig for ham med hvite duker og varm mat (Dagbladet 1931:1–2).

Som en del av saken ble direktør Martin på restaurant Humlen, omtalt som «alle ungarers tilfluktssted», intervjuet: «– Nei, vi holder ikke åpent julaften, svarer han. Det er det ingen som gjør. Her pleier vi å holde en liten fest for personalet. Og så inviterer jeg noen stamgjester som jeg vet er alene. Noe lignende vet jeg de gjør enkelte andre steder.» (Dagbladet 1931:1–2). Mange av servitørene hadde nok en familie de ønsket å komme hjem til på julekvelden, og tilfanget av restaurantgjester var kanskje heller ikke så stort på en slik dag.

En illustrasjon publisert i *The Illustrated London News* i 1889 med tittelen *Crusty Old Bachelors' Christmas*, setter et kritisk blikk på gretne ungarer som sitter alene på restaurant på julaften når de heller burde tatt del i en gledelig julefeiring sammen med andre. I teksten under motivet gis det særlig sympati til servitøren som må være på jobb: «Shame on



Figur 12: «Crusty Old Bachelors' Christmas». Illustrasjon i *The Illustrated London News*, 1889.

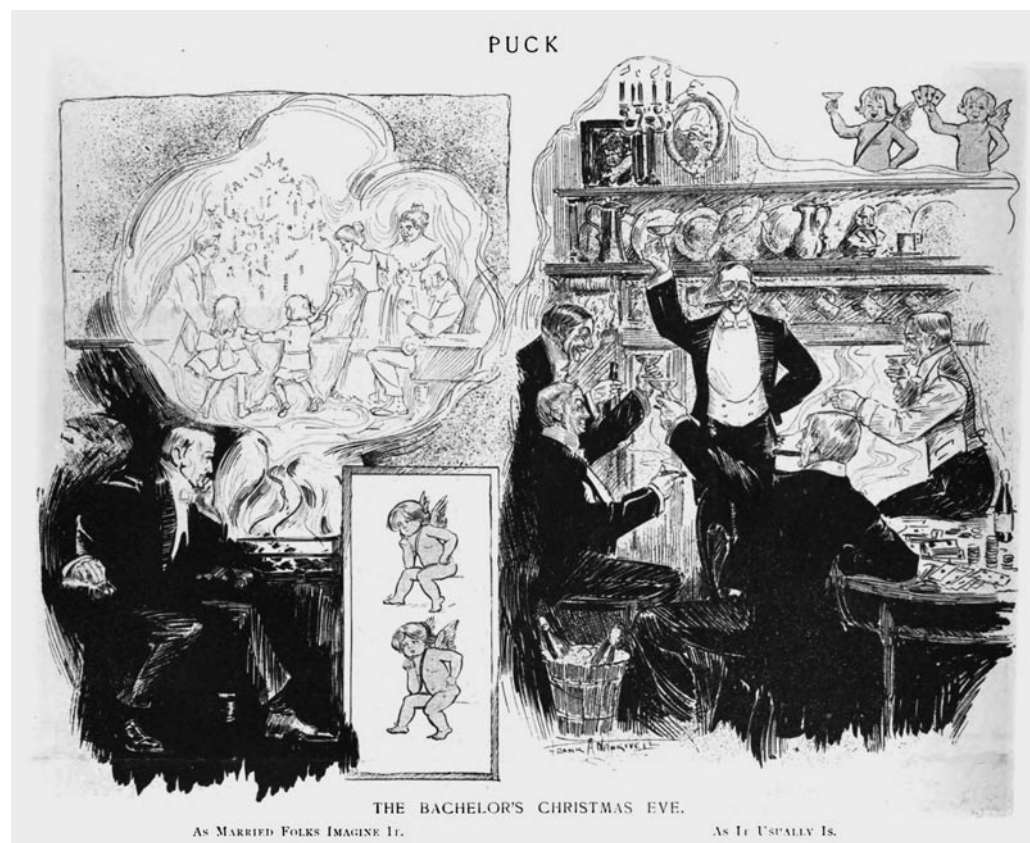
you grim old bachelors, who sit so moody there! Why don't you know its Christmas Eve? (...) Consider the poor waiter, too, who longs to be away.» Kanskje er det slik for servitørene også i Wilses fotografier?

Andre sider av fortellingen

Kunsthistoriker Erik Mørstad peker på hvordan et individualisert portrett har som mål å gjengi et bestemt individ i motsetning til en generalisert fremstilling i et narrativt maleri (Mørstad 2004:21). Wilses ungerskarsfremstillinger er ikke navngitte portretteringer, men kjennetegnes nettopp av det som er typisk for sjangermaleriet hvor mennesker fremstilles i større grad som typer enn som individer og som Mørstad påpeker har som mål å formidle generelle og allmennmenneskelige forhold (Mørstad 2004:23–24). Disse aspektene

ved genremaleriet er det Wilse overfører i sine genrefotografier (Bjorli 2014). Mennene i fotografiene tolker jeg altså som satt i bestemte karakterer og som henspillende på en allerede kjent rollefigur. I materialet som brukes i denne artikkelen heller presentasjonene av ungerkarene ofte mot det stereotypiske, men i virkeligheten fantes det nok mange ulike ungerkare og forskjellige måter å håndtere sine ugifte tilværelser på. Hvor mange som faktisk satt alene og drømte om kjærlighet og familie på julekvelden, er vanskelig å vite.

I en tegning med tittelen *The Bachelor's Christmas Eve* fra det amerikanske humormagasinet *Puck* i 1907 pekes det nettopp på en stereotyp oppfattelse av hvordan ungerkaren sitter og drømmer om et familieliv på julaften mens han egentlig har det gøy, fester, drikker og spiller kort



Figur 13: «The Bachelor's Christmas Eve». Illustrasjon i Puck, julen 1907.

med andre enslige menn. Tegningen er delt inn i to felt. I den venstre delen, som har den forklarende underteksten *As married folks imagine it*, sitter en ensom mann og ser tankefullt inn i peisilden. Nok en gang er det røyk som fremkaller drømmebilder hos unγκaren. Ut av røyken fra peisen kommer det frem bilder av en idyllisk familiejul med gang rundt jule-treet og flere generasjoner samlet. To engler representerer mannens triste og lengtende følelsesliv nederst. De sitter med hodet hvilende mot hånden med en trist mine i en klassisk melankolsk positur. Feltet til høyre skal representere hvordan tingenes tilstand egentlig er og har under-teksten *As it usually is*. En blid mann står i et interiør foran en peis med en sigar i munnen og et champagneglass hevet. Rundt ham sitter fire andre menn og deltar i skålen. Champagneflasker ligger til kjøling, og på bordet ved siden av dem er det kortspill og penger. Øverst til høyre viser igjen to engler hva slags undertone som ligger i bildet. De holder blide og fornøyde opp glass og spillkort med hendene behagelig lent bak på ryggen. Budskapet er at unγκarens jul ikke nødvendigvis er så trist, men heller lystig og problemfri. Med tanke på de mange fremstillingene av unγκarer som sitter tankefulle på julaften, kan tegningen i magasinet *Puck* leses som en direkte kommentar til disse melankolske illustrasjonene og fortellingene. Den doble tegningen er et uttrykk for vekslingen mellom å se på unγκarstilværelsen i julen både som noe trist og som noe attraktivt.

I et trykk etter en tegning av Alfred Hunt fra 1867 med tittelen *In Christmas Time – First and Second Floors* er stemningen en helt annen. I dette todelte bildet ser man en gretten eldre mann som sitter ved peisen i en stue og dunker med en kjepp opp mot taket i irritasjon over en

familie med mange barn som leker og herjer på julekvelden i etasjen over. Det gir gjenklang i Charles Dickens klassiske julefortelling *A Christmas Carol*, publisert første gang i 1843, med den gniene unγκar Ebenezer Scrooge som hovedkarakter.

Det er heller ikke alltid historiene byr på en lykkelig slutt for unγκarene. En liten fortelling signert Samuel Minturn Peck kalt *Bachelor's Christmas Eve* publisert i avisen *North Hastings Review* utgitt i Ontario i Canada 22. desember 1910 og samme år i amerikanske *Dixon Evening Telegraph*, handler om en unγκar som får besøk av julenissen. Han kommer ned av pipen og spør hva unγκaren ønsker seg. «Go, bring me the Love I loved – and lost!», ber han om. En tåre triller ned jule-nissens kinn når han må skuffe unγκaren med svaret: «The boon that you crave is beyond my dole».

I en historie av en ukjent forfatter oversatt for Dagbladet og gjengitt i avisen 9. desember 1927, presenteres en vri på den tradisjonelle julefortellingen der unγκaren inviterer hjem en ukjent gjest for å ha noen å dele julemiddagen med. Historien handler om en velstående unγκar ved navn Mr. Radish som sitter alene på julaften. Han leser en julehistorie i *Exelcior-magasinet* om en rik og ensom mann som hadde bedt inn den første fremmede han fant på landeveien slik at han skulle slippe å spise julemiddagen alene. En passasje i teksten viser også til hvor kjent denne grunnfortellingen var: «Denne ideen har vært brukt adskillige ganger, i det virkelige liv så vel som i litteraturen, men det var første gang at mr. Radish kom over den». Unγκaren inviterer så inn en fattig og sulten gjest fra gaten, men vedkom-mende forlater måltidet i raseri når han oppdager at maten er vegetarisk, og unγκ-

karen blir likevel sittende alene på julaften (Dagbladet 9. desember 1927:10).

Det er ikke direkte uttalt hva ungarerne i bildene til Wilse egentlig tenker eller ønsker seg, men stemningen i bildene og tittelen overlater også til betrakteren å tolke videre og kanskje gi egne assosiasjoner. Ungarens melankoli på julaften behøver ikke nødvendigvis å være knyttet til et savn etter kjærlighet og ekteskap. Det kan også være et bilde på lengselen etter barndommens lykkelige familiejul, slik det eksempelvis uttrykkes i et dikt signert H.H. og som ble trykket i julenummeret av *Sangerposten*, et organ for sangere og sangforeninger, i 1915:

Ensom jul
Saa ensomt, knugt den julekveld
han sitter der alene ...
O, kun et haandtryk ene!
Kun denne ene, – ene kveld!

Et taakeslør saa dugglet, klar,
har hyllet synet inde;
men mindets øie finde
kan, hvorfor synet sløret bar.

Han mindes, mindes, drages ind
i barndoms lyse rige,
hvor glæden kjendtes stige
i glans av julekveldens sind.

Da tanken varmet blev ved lys
Paa træ – i glitren, blinken.
Det var jo englens vinken:
«O, hør! Skap fred, – O, ikke frys!»

Da kinden let bar rødmens glød
av fryd ved juleklokker,
hvis toner lokker, lokker, ...
saa vemod – stilt – i hjertet skjød.

Da barnesindets sarte drøm
fik fange moders sange,
som mange, mange gange
har lydt igjennem tankers strøm.

Ja, var end barnetiden trang,
han byttet med de dage;
ti én var uten klage,
den julekveld i barnesang.
(Sangerposten : organ for sangere og
sangforeninger 1915, vol. 6, nr. 1.12, s.
104)

Ungarens betydning i fortellinger om julen

Kunsthistorikeren Michael Baxandall skriver i boken *Patterns of Intentions* om hvordan kunstverk bør forklares ut fra sin historiske kontekst og hvilke sammenhenger de har blitt skapt i. Hos Baxandall ses ikke kunstneren på som en passiv mottaker av tidligere tradisjoner, men en som har et aktivt og dynamisk forhold til fortiden (Baxandall 1985). De tidlige illustrasjonene og litterære referansene som beskriver ungarers julaftener er ikke identiske med Wilses fotografier, men har i seg ulike elementer som jeg viser at Wilse har forsøkt å adressere og presentere på nye fotografiske måter til et kommersielt marked. Artikkelen viser tydelig hvor omfattende visuelle referanser Wilse bygger sine genrefotografier på. Ved å gå dypere inn i serien *Ungarens julaften* bidrar det til økt innsikt i hans motivskapende praksis. Undersøkelsen demonstrerer hvordan fotografier både spiller og skaper nye forestillinger om julen og hvor stor betydning de kan ha som kilde i forskning på julehøytiden.

Gjennomgangen viser at ungareren har vært en betydningsfull karakter i julens fortellinger med et særlig nedslagsfelt i angloamerikansk tradisjon. På bakgrunn

av Wilses lange opphold i USA er det ikke så rart at han fant inspirasjon derfra. Wilses fotografier av *Ungkarens julaften* skriver seg tydelig inn i en bred billedmessig tradisjon hvor ungkaren spiller hovedrollen i fortellinger om julen som bærer i seg mening om lengsel, ensomhet, kjærlighet og sentimentalitet, men som Wilse formidler på nye måter gjennom fotografiet som medium og verktøy. Historiene og bildene speiler dessuten noen verdier i det borgerlige samfunnet rundt forrige århundreskifte som uttrykker noe mer enn ensomhet. Millers poeng om det paradoksale ved julen – gapet mellom ideal og virkelighet rundt familie julen – personifiseres på mange måter gjennom ungkaren som ledefigur. På den ene siden er det et motiv som kan vekke trøst og gjenkjennelse hos den enslige og sympati hos de som ikke står alene, men demonstrerer også det etablerte familielivets sterke stilling som kanskje tydeliggjøres mer enn noe annet i julen.

Litteratur

- Baxandall, Michael 1985. *Patterns of Intention. On the Historical Explanation of Pictures*. New Haven and London, Yale University Press.
- Bertolini, Vincent J. 1999. Fireside Chastity: The Erotics of Sentimental Bachelorhood in the 1850s. I Mary Chapman og Glenn Hendler (red.). *Sentimental Men. Masculinity and the Politics of Affect in American Culture*. Berkley, Los Angeles og London, University of California Press s. 19–40.
- Bjorli, Trond Erik 2014. *Et fotografisk gjenombrudd. Fotografisk og nasjonal modernisering i fotografen Anders Beer Wilses bildeproduksjon ca. 1900–1910*. Dr.avh. Universitetet i Bergen.
- Bjorli, Trond Erik 2015. Fra genre til dokumentarfotografi. *Museumsbulletinen*, nr. 79, s. 4–11.
- Edwards, Elizabeth 2012. Objects of Affect: Photography Beyond the Image. *Annual Review of Anthropology*, vol. 41, s. 221–234.
- Hodne, Ørnulf 1998. *Kjærlighetsmagi: folketro om forelskelse, erotikk og ekteskap*. Oslo, Cappelen.
- Kjus, Audun 2015. *Det store spørsmålet*. NEG Julehilsen.
- Langgât, Anja og Tolgensbakk, Ida (red.) 2023. *Dagliglivets fotografiske praksiser. By og Bygd 50*. Trondheim, Museumsforlaget og Norsk Folkemuseum.
- Miller, Daniel 2017. Christmas: An anthropological lens. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, vol. 7, s. 409–442.
- Mitchell, Donald Grant 1906. *Reveries of a bachelor. Or a book of the heart*. Indianapolis, The Bobbs-Merrill company. (Opprinnelig utgitt 1850).
- Mørstad, Erik 2004. Kunstneren som motiv 1878–1900. I Janike Uglestad *Portrett i Norge*. Oslo, Labyrinth Press og Norsk Folkemuseum, s. 14–37.
- Seip, Didrik Arup 1962. Innledning. I P. Chr. Asbjørnsen *En gammeldags Juleaften*. Oslo, Fabritius & Sønner.
- Snyder, Katherine 1999. *Bachelors, Manhood, and the Novel, 1850–1925*. Cambridge University Press.
- Ulvestad, Ivar 1988. *Vennlig hilsen – postkortets historie i Norge*. Oslo, Aventura.
- Ulvestad, Ivar 2005. *Norske postkort: Kulturhistorie og samleobjekter*. Oslo, Damm.

Andre kilder

- Australian Town and Country Journal*, 13. desember 1890.
- Dagbladet*, 14. desember 1931.
- Dagbladet*, 9. desember 1927.

Juleheftet *Jul i Norge* 1915. Kristiania, Fabritius.

Juleheftet *Juleroser* 1881–1905. København, Ernst Bojesens kunstforlag.

Juleheftet *Solvending* 1918. Trondheim, Globus forlag.

North Hastings Review, Canada 22. desember 1910.

Sangerposten : organ for sangere og sangforeninger 1915, vol. 6.

The illustrated London News, 23. september 1865 og 1889.

Valdres, 20. desember 1923.

Personlig kommunikasjon med Sigrid Torjusson, 15. september 2023.

Kommunikasjon på epost med Guro Tangvald, forskningsbibliotekar ved Nasjonalbibliotekets billedsamling, 18. august og 13. september 2023.

Juletreffesten

Etablering av ein skikk

Bjørn Sverre Hol Haugen

Norsk Folkemuseum

bjorn.sverre.haugen@norskfolkemuseum.no

Abstract

In Norway, a specific kind of children's parties take place around Christmas every year: The Christmas Tree Party. This is a well-known custom, developed from schoolteachers during the second half of the 19th Century. This paper discusses how the custom was established, with interest in how materiality contributes to holding the custom alive.

Keywords:

- Christmas
- Christmas tree
- party
- custom
- materiality

Mange som lever i Norge har eit forhold til juletreffesten, anten det er som eit minne frå barndomen eller ei erfaring frå siste jul. Nokre element er attkjennande frå gong til gong, og sjølv om ikkje alt er heilt likt på kvar juletreffest, er det lett å skilje juletreffesten frå andre høgtidsskikkar. Men korleis vart skikken til, og kva er det som held han i hop?

Som midtpunkt i denne skikken står eit bartre og glitrar med lys og pynt. Rundt treet går born og vaksne i ringar og syng eit rikt repertoar av songar. Det er mat og drikke å få på juletreffesten, ofte er det underhaldning – og kanskje kommer jule-nissen. Juletreffesten er ein veletablert skikk i Norge.

Omgrepet *skikk* går innanfor norsk kulturhistorisk forskning attende til Eilert Sundt og arbeida hans frå midten av 1800-talet. Best kjent i høve *skikken* er avhandlinga *Om Bygnings-Skikken på Landet i Norge* (Sundt 1862). Sundt sin bruk av omgrepet *skikk* har prega kulturfaglege diskusjonar i all ettertid, og ord som *byg-*

geskikk og *draktskikk* har gått inn i dagleg-tale. Sundt sjølv avgrensa omgrepet mange gongar og på litt ulike vis. Eit berande prinsipp var at han diskuterte skikkar som noko veletablert, noko som han kunne observere, skildre og drøfte i si samtid, med eit innslag av noko eldre, noko historisk. Med den poetiske skrivestilen sin, samanfatta han omgrepet slik: «En Skik er som en Landevei, som anlagdes i Fortiden, og som den nuværende Slægt vandrer paa» (Sundt 1857: 105).

Når eg nå tar med meg omgrepet frå Eilert Sundt og over til ein diskusjon av juletreffesten, er det ikkje den veletablerte juleskikken eg vil ta tak i. Ettersom det er godt kjent at juletreet er mellom dei yngre juleskikkane, med ei nokså langsam etablering over det meste av 1800-talet og litt inn på 1900-talet, er juletreffesten enda yngre (Weiser-Aall 1953; Bø 1974; Hodne 2007; Visted 2016; Bruaset 2017). Og det er etableringsfasen eg vil inn i. Korleis vart skikken til, spør eg meg, og kva inn-

hald hadde han den fyrste tida? Kven var etablerarane, og korleis talte og skreiv dei om dette nyhende? Ved å gå til tida, kjeldene og samanhengane for dei fyrste jule-trefestane vil eg også si noko om etableringa av ein skikk – ein omgrepsdiskusjon som eg vonar kan vera til nytte for andre kulturhistoriske undersøkingar.

Kulturhistorisk forskning har ofte retta merksemda mot stabilitet, mot endringar av det stabile, mot overgangar frå noko gammalt til noko nytt – og særleg mot det som løyser seg opp og blir borte. I dette arbeidet vender eg om på desse perspektiva og går til det som er i emning, som enno ikkje er etablert. I det arbeidet hentar eg inspirasjon frå teorikompleks som gjerne blir samanfatta som *teknovitskaplege studium* og *aktør-nettverk-teori*, forkorta til ANT (Asdal et al. 2001; Latour 2005; Asdal 2012). Mellom dei som har arbeidd med slike teoriar har det lenge vori eit ekstra fokus på korleis noko blir til. Teoriskaparane har også eit perspektiv på korleis *menneske* og *ikkje-menneskje* blir til i lag, som noko sosiomaterielt (Law 2003:2; Asdal og Reinertsen 2020:235). Dette meiner eg høver godt for kulturhistoriske undersøkingar, og teoriane yter god hjelp til å diskutere korleis materielle og menneskelege aspekt begge er like viktige ved etablering av ein skikk.

Omgrepet ‘skikk’

Det er mange som har brukt omgrepet *skikk* i forskinga si, og arbeidd med *skikken* som omgrep, og det gjennomgåande prinsippet har vori at ein skikk inneheld både gjenstandar og handlingar, samt normer som oftast er lite artikulerte (Haugen 2018:29; Teien 2019). Etnologen Arne Lie Christensen (1996:30) la vekt på at han førte vidare Eilert Sundts forståing av *skikk* som eit deskriptivt omgrep, mens

etnologkollegaen Ragnar Pedersen (1985:35) også trekte inn det *normbelagte* i diskusjonane han førte om *endringsskikk*. Dette vidareførte fagfellen Morten Bing (2001: 27) i sin definisjon av *boskikk* som «kollektive og over tid overførte normer». Bing var også merksam på at materialiteten ofte overlever menneska, slik mange til dømes bur i gamle hus.

Eg bygger vidare på desse definisjonane og legg til eit ANT-perspektiv (Latour 2013:269): Ein *skikk* er kollektive og overførte normer som smeltar saman med gjenstandar og handlingar på nytt og på nytt for kvar gong, på så likt og liknande vis at repetisjonen skapar eit varig mønster.

Flyktig og stabil materialitet

I kulturhistorisk forskning står mange gongar det materielle – tinga eller gjenstandane – for det konkrete, handfaste og varige. Eit hus kan stå i mange hundre år, og eit klesplagg kan brukast i fleire generasjonar, før dei begge kanskje hamnar på museum for å bli tekne vare på med den langsiktige målsettinga *evig tid*. For jule-trefesten er materialiteten langt meir flyktig. Når julelysa har brunni ned, jule-treet har kasta alle barnålene og julematen er eten opp, er materialiteten borte. Men neste år kjem han att, i form av eit nytt tre, nye lys og ny mat. Treet liknar, lysa ser make ut og maten er også til å kjenne att. Slik er materialiteten på ein gong både stabil og flyktig.

Til ei historisk undersøking kan denne materialiteten likevel ikkje vera kjelde. Eg har ikkje tilgang til tre, lys og mat frå 1800-talet. Difor går eg til skriftlege kjelder, til aviser og tidsskrift som skildrar med ord korleis dei fyrste jule-trefestane gjekk føre seg. Eg auser frå den rike skurden av tekstar som er tilgjengeleggjort

gjennom Nasjonalbiblioteket si digitalisering. Søkeordet *juletræ* sender meg til fyrste del av 1800-talet, men ganske snart vart juletre og fest kopla i hop, sjølv om det samansette ordet *juletræfest* fyrst dukkar opp i avisa Tunsbergeren den 17. april i 1872 (s. 2). Både før og etter det tidspunktet vart festane skildra som *å ha juletre*, men eg vel å bruke det seinare innarbeidde omgrepet *juletræfest* her.

Ved å gå gjennom mange av dei digitaliserte trykksakene, peikar skuletidsskrifta seg ut som den fyldigaste kjelda for juletræfesten. Det er særleg tre tidsskrift eg bruker,

Den norske Folkeskole. Et Ugeskrift for Lærere og andre Venner af Oplysningen, etablert i 1852, med Ole Vig som redaktør, og var gjennom sine tre periodar eit grundvagianistisk, radikalt tidsskrift; det meir konservative *Almueskole-Tidenden*, etablert 1861 av seminarist S. M. Krognæss og heldt fram til 1868; og det like konservative *Norsk Skoletidende*, etablert av Nils Egede Hertzberg i 1869 (Roos 2019). I og med at nokre tidsskriftårgangar ikkje er digitaliserte, kan det vera detaljar eg ikkje har fanga opp. Det kan også skuldast at søkemotorane er litt svakare til å lesa gotisk tekst enn latinske bokstavar. Uansett er materialet langt rikare enn det som hadde vori overkomeleg for ein artikkel av dette omfanget, om ingen kjelder var digitaliserte.

Det meste av det empiriske materialet for denne artikkelen vart søkt opp for nokre år sidan, til ei lokalthistorisk undersøking, og nå har eg utvida det ved å repetere søka for å kontrollere om nye kjelder er digitaliserte og for å skapa større geografisk breidd (Haugen 2019).

«Indbildningskraftens Værksted»

Den 21. desember i 1865 skreiv redaktørane for tidsskriftet *Den norske Folkeskole* (s. 206) i bladet sitt: «Fra flere Kanter har vi hørt: ‘Ogsaa iaar skal vi have Juletræ paa Skolen!’». Dei fyrste skulane hadde altså byrja med juletre i skulestova, men samstundes kom det bod frå fleire kantar om at nå skulle fleire ha juletre. Redaktørane freista å mane fram julestemning i teksten sin, der dei ønskte dei kunne sjå inn i bornesinn, der innbillingskrafta sin verkstad var å finne. Og så avslutta dei innlegget med ei tydeleg oppmoding:

Som En kan skjønne, vil vi paa det varmeste opmuntre Lærere baade i By og Bygd, hvor det paa nogen Maade kan lade sig gjøre, at faa slige Børnefester istand i Julen; thi En vil, naar det tages paa den rette Maade, snart spore Virkninger heraf, som er mere end Guld værd. Dette er vor Erfaring (s. 207).

Denne oppmodinga var det mange som tok, om dei ikkje alt var inspirerte. Ganske raskt kom det skildringar frå Aker ved hovudstaden, frå Tyldal i Hedmark og frå Vestnes i Romsdal (1865:231; 1866:287).

«... saavidt vi vide, det første Juletræ paa Skolen hersteds»

I bladet *Almueskole-Tidenden* sto det å lesa i januar 1867 om to juletræfestar som begge var haldne i Kristiania og næraste eign. Det fyldige referatet inneheld nær sagt alle element som vart kjernen i dei fyrste juletræfestane for skuleborn, og som vart normen for juletræfest generelt.

Den nye ideen med juletræfest måtte introduserast, og «En Stund før Jul foreslog et Par af Almueskolens Lærerinder for de øvrige at faa et Juletræ istand for

Figur 1: Da Oslo stein-, jord- og sementarbeideres forening heldt juletefest på Folkets hus i Oslo 1969 var skikken velkjend. Foto: Oslo museum.



Skolens nederste Klasser, hvilket blev modtaget med Glæde» (s. 22). Det var eit par av lærarinnene som gjekk føre, målgruppa var dei yngste skuleborna i heile Christianias allmugeskule, og juletreet var førebels ikkje kopla i hop med festen i namnet, men i gagnet.

Ein slik fest måtte ha finansiering, og dei driftige lærarinnene vendte seg til «Kjendinger og Oplysningsvenner» som kunne stille kapital (s. 22). At dei var opplysningsvener, hinta til at juletefesten skulle vera meir enn berre uskuldig fest og moro. Søndag mellom jul og nyttår, 4. juledag, vart 'kåra' til festdag, og sjølv om

det var iskaldt møtte ungar og vaksne talrike opp. Fyrst fekk alle servering: «Chokolade og Hvedebrød», og kvar og ein kunne eta og drikke så mykje dei ville (s. 22). Så leidde lærarinnene festlyden over skuleplassen og inn i gymnastikk-salen: «Døren aabnedes, og – glæde over Glæde! – tre store Juletrær, med en Mængde Lys og pyntede med Perler, Guldstjerner, Papirkurve med Figener, Rosiner o.s.v.» (s. 22). Heile tre juletre måtte til, og langs veggane sto leiker på rad og rekke under prydnad av både norske og svenske flagg, fortel referenten.

Den nye festforma var interessant for mange, og kanskje var det så mange som 400 born til stades. Utanom lærarinnene som tok initiativet, var inspektøren ved skulen, tre prestar og fleire andre lærarar i festlyden. Etter at alle hadde sungi nokre julesongar og sokneprest S. Brun hadde heldt «en for Leiligheden vakker og passende Tale» var det tid for å hauste juletra (s. 22). Så var det vidare leik og song omkring trea til inspektøren takka for festen med voner om at borna skulle vera lukkelege, «samt opmuntrede dem til Lyst og Flid, naar de skulde begynde paa Skolen igjen» (s. 22).

Her er det eit forhold eg vil trekke fram, som skil dei fyrste juletreffestane frå slik vi kjenner dei frå seinare; det er oppmodinga til lyst og flid i skulen. Det aspektet kjem eg attende til. Referatet frå denne fyrste gongen dei hadde juletra på nett denne skulen sluttar med ei formulering det er lett å kjenne att; festen skal «staa for de fleste Børn som et lyst og venligt Minde fra de glade Barneaar» (s. 22). Det vart ei von som skulle gå i oppfylling.

Ferdig etablert skikk?

Når desse fyrste juletreffestane i regi av skulen kom til, bygde dei på kjende element. Romjula var da som nå tida for festleg samkome, og juletreet var nokre år før introdusert i borgarlege krinsar. Men fanst det juletreffestar før dei skulen stelte til? I populærvitskaplege bøker om julefeiring i Norge blir Det norske studentersamfund i Christiania sine juleffestar frå 1840-åra trekte fram som dei fyrste juletreffestane (Bø 1974; Hodne 2007; Bruaset 2017). Kjelda for dette er truleg etnologen Lily Weiser-Aall, som i boka *Juletreet i Norge* (1953) siterer biografien om matematikaren Carl Anton Bjercknes, som sonen Vilhelm Bjercknes publiserte. Bjerck-

nes minnes at studentsamfunnet skipa til juletreffestar, og at ein fest slutta med at dei toga i samla tropp med juletreet framføre seg til Stortorget. Der sette dei fyr på treet (Bjercknes 1903).

Ut frå jubileumsskrift om studentsamfunnet og avisreferat frå festane deira i 1840-åra, ser det ut som dei har hatt to slags festar omkring jul. Det eine var ein julekveld for einslege studentar. Det andre var ein fest 20. dag jul som dei kalla «Oldnordisk lag». Ganske snart gjorde den framveksande skandinavismen i tida at festane vart omskapte til å vera festar som hylla «nordisk ande». Ingen av dei skildringane eg har sett av den nordiske festen inneheld noko om juletra (Wallem 1916: 268). Derimot er juletreet til stades ved juleffestar i samfunnet frå 1850-åra, med parodiar og skjemtfull utdeling av gåver som hang på treet (Aubert og Lindbæk 1922:71). Særleg likskap med dei seinare juletreffestane for born ser eg likevel ikkje.

Da finn eg større likskap med ei skildring av julekvelden på ein barneheim i Stavanger frå 1845, attgjeven i Stavanger Amtstidende og Adresseavis, 28. desember 1845 (s. 3). Der var det velgjerande aspektet sær framtrudande, noko som sett denne tilskipinga i tett samband med dei fyrste juletreffestane for skuleborn.

Frå studentsamfunnet sine fyllekallas gjekk det knapt nokon hardtrakka sti til skulen sine juletreffestar. Eg tolkar det heller som at juletreffestar for born kom som ein idé kopla i hop av den borgarlege skikken med juletra i private heimar, jula som ei tid for festlege samkome, og jula som ei tid for å vise omsut for dei som lite hadde. Med det perspektivet er det ikkje vanskeleg å sjå føre seg ideen om ein juletreffest. Dessutan byrja dette altså tidlegare enn den juletreffesten Peter Christen Asbjørnsen skipa til i 1868, og som er

framheva som så viktig i julelitteraturen (Hodne 1982; Hodne 2007; Bruaset 2017).

Det nye var at juletreet nå vart flytta ut frå den private heimen hos dei få i øvre sosiale lag, til den offentlege skulestova, der treet vart presentert for heile bredda av skulepliktige born.

Innovasjonssentrum

Same årgangen av Almueskoletidenden som er referert tidlegare her, frå 1867, har referat frå ein juletreffest til, og denne fann stad ved det eg vil kalle eit innovasjonssentrum. Det var juletreffesten ved Asker seminar, den viktigaste lærarskulen i tida, som låg på garden Bjerke i Bærum, like ved Tanum kjerke, som frå 1861 vart avløyst av Bryn kjerke. «Festen var foranstaltet paa Opfordring af Seminariets Bestyrer, Pastor Aars, under Medvirkning af flere af Seminariets Lærere», står det å lesa (s. 31). Også denne festen fann stad 4. dag jul, og han var for «en Mængde Almuesbørn af Bryns Menighed», til saman omkring 100. Til skilnad frå den andre festen, var denne ikkje aldersspesifisert, men for borna i ein kyrkjelyd. Koplinga til skulen var sterk, både gjennom dei som organiserte og kvar festen vart halden, men festen var ikkje i regi av den einskilde skulen borna gjekk på.

Dei to festane hadde same innhald, med song, juletre, taler, mat og gåver, men dei var litt ulikt organisert. Ved seminaret sto borna i ring omkring treet mens pastor Aars «besteg Cathedret og i hjertelige, barnlige Ord tolkede de Smaa Festens Betydning» (s. 31). Den nye typen fest måtte introduserast og forklarast, og det var det religiøse innhaldet skuleleiaren la vekt på. Han likna juletreet med Jesus som «var det rette, sande Juletræ, det Livsens velsignede Træ med himmelsk Lys og med himmelske Gaver» (s. 31). Og så kunne festen gå over i ledigare form, med jule-

songar og leikar omkring treet. Leikane vart «meget belivede» av at seminaristar, lærarar og andre vaksne deltok og ytte rettleiing til dei små (s. 32). Det er altså grunn til å tru at borna også fekk lære seg nye leikar denne kvelden.

Så var det utdeling av gåver, før det var meir song og leik fram til klokka åtte. Maten såg ut til å ha ei mindre sentral rolle ved denne festen enn den andre som vart referert frå same kveld. Likevel er det tydeleg at hovudtrekka alt frå byrjinga kom på plass, og at variasjonane låg i detaljane.

Asker seminar uteksaminerte mange lærarar frå etableringa i 1834, ofte 25–30 kvart år. Dei som var til stades på denne fyrste juletreffesten hadde gode høve til å ta med seg ideen ut til alle landslutar. Eg følger nokre av seminaristane ut i skulekrinsane lengst sør i Hedmark, i Solør-Odal, for å sjå kva element som vart med frå dei fyrste festane, kva som kom til og kva som vart borte.

I dette området kom dei fyrste utdanna lærarane før fastskulelova av 1860 slo fast at alle lærarar måtte ha utdanning frå seminar eller lærarskule. Dei fyrste hadde utdanning frå Asker seminar, men så snart Hamar seminar vart oppretta i 1867, vart fleirtalet av lærarar rekrutterte derifrå (Haugen 2017). Om kvar og ein av dei vart introduserte for juletreffesten gjennom seminaret eller lærartidsskrifta – eller på anna vis – det har eg ikkje greidd å finne ut. Men at dei raskt tok opp ideen og skipa til juletreffestar, kjem tydeleg fram gjennom kjeldene. Seminaristane vart juletreffestinnovatorar, og saman med dei som skreiv i tidsskrift og aviser talte dei saka åt skikken som var under etablering.

Juletefest på kvar einaste skule

«... man maa ønske, at hver eneste Skole Landet rundt kunde have en slig Fest», står det i ei skildring av den aller første juletefesten i Solør-Odal. Den vart halden i Grue i 1867 (Almueskoletidenden 1868: 30).

Lærarane som skreiv inn og fortalde om dei fyrste juletefestane dei arrangerte, hadde eit pedagogisk mål. Dei ville påverke fleire lærarar til å arrangere tilsvarende festar. I 1880 formulerte signaturen K.L. det slik: «Mit ønske er derfor, at juletræfester paa skolen maatte blive mere almindelige end de nu ere» (Norsk Skoletidende 1880:29). To år etter heitte det frå Degernes skulekrins i Brandval: «Saadanne fester burde være almindeligere, end de er; thi de har ikke liden betydning for skolen og dens trivsel» (Norsk Skoletidende 1882:45).

Sjølve juletefesten skulle vera eit hyggeleg innslag i skuleåret, men det låg ytterlegare eit ønskje under. Festen skulle senke fråværet i skulen. I same artikkel frå 1880 kan vi lesa: «Man kan nok faa høre børnene sige sig imellem: ‘Nei, nu herefter skal vi være flinkere og møde flittigere paa skolen.’» Fråvær i skulen, eller dårleg skulesøking som det vart kalla, var eit vanleg problem på denne tida, og samfunnsforskaren Eilert Sundt gjorde ei vitenskapleg undersøking han kalla *Børnenes Husflid og Skoleflid i Eidsvold* (1872). Om juletefestane verkeleg verka, det veit vi ingenting om.

Nettopp husflid, eller handgjerning, vart også del av juletefesten, ettersom elevarbeid vart stilt ut: «En heldig tanke var det ogsaa, at en del af børnenes haandarbeide var udstillet i skolesalen under festen. Saadant vil bidrage til at vække lysten til husflidsarbeider» (Norsk Skole-

tidende 1880:46). Sitatet er frå Brandval, men fleire skular følgde deira døme.

Dette pedagogiske målet med juletefesten er borte frå seinare skildringar. Det er også elementet av velgjerande sosiomaterielle bidrag til lokalsamfunnet.

Sosialtiltak

Ved juletefestar i vår tid og så langt bakover nokon nålevande kan hugse, har utdeling av godteposar vori eit viktig innslag. Ofte kjem sjølvaste julenissen og deler ut gåvene som blir likt fordelte mellom borna.

Gåvene har vori ein fast del av juletefesten heilt frå byrjinga. Men ved dei fyrste juletefestane hadde dette både større omfang, og det hadde ein viktigare funksjon enn i dag. Dei spiselege gåvene har haldi seg, mens andre og større gåver er borte frå juletefesten.

Fleire av juletefestskildringane legg vekt på verdien av at alle i krinsen får vera med, og at gåvene blir likt fordelte. Signaturen –d– som skildra den fyrste juletefesten i Brandval i 1882, sa det slik: «Et stort gode ved denne juletræfest var, at det var ordnet slig, at alle børn, baade rige og fattige, fik være med. Saa burde det altid være!» (Norsk Skoletidende 1882: 46).

Ein slik fest kosta mange pengar, og dette var ikkje noko verken skulestyre eller lærar kunne dekke. Difor vart det organisert innsamlingsaksjonar. På læraren sitt initiativ vart lister sendt rundt i bygda, der den einskilde kunne teikne seg med sitt bidrag. Ei slik liste er teken vare på frå Austvatn skulekrins i Nord-Odal, og Odalstunet fekk overta lista i 2019. Fire skilling var vanleg å gi i Grue i 1871, men nokon ga vesentleg mindre (Norsk Skoletidende 1871:19). Til saman vart det 4 spesidalar til innkjøp av pynt og gåver. I

Figur 2. Liste over gåver til julefest i Austvatn, Nord-Odal. Frå Odalstunets arkiv.

Bidragsliste til julefest
i Østland 1885

Navn	Øre	Navn	Øre
Anders D. Høyem	25	Transport	6,50
Anders B. Bakken	25	Lauritz Mørk	50
Hans P. Løkken	25	Ganner Høyem	25
Hans P. Lønne	25	Adolf Lønne	20
Olaf O. Løkken	25	Olaf Høyem	20
Johann O. Løkken	25	Anders Lønne	20
Karl H. Rustad	25	Olaf Rustad	25
Haakon Gjesing	25	Anders Lønne	10
Svenn A. Østland	25	Berta Høyem	25
Edvard Høyem	25	Berta Lønne	20
Anders O. Lønne	25	Karl Rustad	25
Johan Lønne	25	Anders Lønne	25
Marius Lønne	25	Karoline Høyem	25
Lars Lønne	25	Olaf Høyem	25
Olaf Lønne	25	Karl Rustad	25
Hansine Lønne	25	Kristian Høyem	25
Anne Lønne	25	Hans Lønne	25
Berta Lønne	25	Anne Høyem	25
Laura Lønne	25	Hans Lønne	25
Anne Høyem	25	Marthe Lønne	25
Karl Høyem	25	Pragme Høyem	25
Karoline Lønne	25	Johann Lønne	25
Lina Lønne	25	Berta Lønne	10
Marthe Lønne	25	Anne Lønne	25
Marie Lønne	25	Marta Lønne	25
Anne Lønne	25		
Transport	6,50	Transport	

Austvatn ga mange 25 øre kvar, og det var nokre år seinare. Til Kongsvinger allmugeskoles fest i 1887 kom det inn kr 33,15. Pengeverdien forandra seg, men det som heldt seg var at det var naudsynt å samle inn pengar for å få tiltaket gjennomført.

Enkelte stader var dei heldige og hadde ein rik velgjerar som spanderte heile gåvefesten. For borna ved Bærums verk var det baron Harald Wedel-Jarlsberg som betalte gildet i 1882, mens det i Skinnarbøl og Teksebakkens skolekretser i Vinger var Hanna Rynning på Skinnarbøl som kosta

alt den 6. januar i 1885 (Norsk Skoletidende 1882; Hedemarkens Amtstidende 16. januar 1885). Fru Rynning betalte «saavel de til Juletræets Pyntning fornødne Ting som de lækre Sager, der blev omdelt til Vederkvægelse for de Tilstedeværende», meldte avisa Hedemarkens Amtstidende. Ti år seinare var festen for Skinnarbøl-borna på Nesteby hos familien Gjems. Det er fyrste gongen det blir nemnt at kvart born fekk ein større pose med «gotter» da dei fekk lov til å «plyndre» juletreet.

Inne i Kongsvinger by vart det lagt ut lister hos bokhandlar Hess, kjøpmann Knudsen og kjøpmann H. Bredesen. Det måtte til for at elevane ved Kongsvinger allmugeskule skulle få juletreffest i januar 1884. Listene vart annonserte i dei ulike avisene i byen.

Det som kom inn til festen måtte dekke både utstyr, servering og gåver. At gåvene kunne vera temmeleg flotte, viser ei skildring frå Brandval. Den fyrste skulejuletreffesten i Degernes og Nor krets vart så vellykka at læraren gjentok arrangementet året etter. For dei innkomne pengane vart det kjøpt inn ei gåve til kvart born. Innsendaren til Norsk Skoletidende fann det bryet verdt å liste opp gåvene: «knive, pengepunge, kraver, tørklæder, skjærf og bogmærker samt æbler og kager» (1883:30). Kanskje var dette den eineste julegåva einskilde av borna fekk. Gåvene i Grue i 1871 var meir pedagogiske, med lesebøker, griflar og blyantar (Norsk Skoletidende 1871:19).

Referenten som skreiv i Hedemarkens Amtstidende om juletreffesten på Matrand skule i jula 1890 sa det slik: «Jeg tror ikke, mange af forældrene vilde angret paa at have ydet det sin skjerv, hvis de havde været tilstede og seet de smaas glæde» (13. januar 1891:2). Og alt i 1871 slog Ole Garnaas i Grue fast at ein billegare, uskuldigare og morosamare «Fornøjelse baade for Forældre, Lærer og Børn kan Skolen neppe have» (Norsk Skoletidende 1871:19). Innan hundreåret ebba ut kom likevel dei fyrste teikna på at likskapsprinsippet måtte vike. Frå Magnor i 1897 vart det referert i Hedemarkens Amtstidende at godteri og gåver vart fordelte ved loddtrekning. Det var møtt fram 120 born, og

vi får håpe det var nok til at alle fekk eit eller anna ved trekninga.

Gåvene var eit fast innslag ved juletreffestane heilt frå byrjinga. Men dei fyrste åra hadde dei ein dimensjon som seinare er vorten borte; dei var eit tiltak for å jamne ut skilnader mellom rik og fattig i eit lokalsamfunn. Det er altså det materielle aspektet ved gåvene som fekk varig fotfeste ved juletreffestskikken, mens det sosiale aspektet ved dette sosiomaterielle elementet har vori i større endring.

Gangen i festen

Tidspunktet for juletreffesten kunne variere den fyrste tida. Nokre vart haldne i romjula, men temmeleg mange fann stad etter nyttår. Trettande dag jul, den 6. januar, ser ut til å ha vori ein populær dato. Men søndagskulen sin juletreffest i Kongsvinger i 1891 var på Fastelavnsmandag! Rett nok var det tidleg påske det året, så festen enda på den 9. februar, men det er likevel vesentleg seinare enn anna julefeiring. Året etter hadde dei fest 5. januar. Det er likevel eit karakteristisk trekk ved mange fenomen at det tar tid før dei blir innarbeidd i faste former, og tidspunktet er ofte noko som varierer i byrjinga.¹

Lengda på festen har også variert. Nokre festar varte i fire-fem timar, men felles for alle er at dei byrja om ettermiddagen. Det var eit stort poeng at det skulle vera mørkt før juletreet kunne tennast.

Læraren leia støtt festane som var i skulen sin regi. «Saasntart forsamlingen var kommen lidt til ro, traadte læreren op paa katetret og ønskede alle velkomne», heiter det frå Brandval i 1882 (Norsk Skoletidende 1883:30). Særlig der juletreffest vart halden for fyrste gong, vart det gjort eit nummer av å overvelde ungane

1. Sjå også Tolgensbakk i dette nr.

med synet av det tente juletreet. I Austvatn i 1886 vart aller fyrst traktert med «melk og hvedebrød» inne hos lærarfamilien. «Saa vandrede række efter række af børn gennem værelserne ind paa skolesalen, hvor juletræet stod, og stillede sig rundt dette.» Synet av det pynta treet overvelda mange av borna: «Da kun faa af børnene havde seet et juletræ før og ingen af dem et saa stort og smukt, saa man en hel del ansigter i alvorlige folder med stirrende blikke en længere stund uafbrudt vendt mod juletræet i en stemningsfuld stilhed» (Norsk Skoletidende 1886:23).

Forundringa var også stor hos borna omkring Skinnarbøl da dei hadde den fyrste juletreffesten der. Der var også serveringa fyrst, og det blir presisert i avisreferatet at alle kunne forsyne seg «efter Behag» av kaffe, kveitebrød og julekake som frua til Skinnarbøl spanderte. «Efterat man havde forfrisket sig med disse Sager, blev Skoledøren aabnet og den 'rare Busken' fremvist i sin fulde Glans til stor Overraskelse for de ventende Smaa.» Dette er eit tydeleg teiken på at juletreet var ukjent for dei fleste i dette området i 1880-åra. «Kun et Par børn havde før seet et Juletræ», skreiv innsendaren til Hedemarkens Amtstidende (16. januar 1885). Eit element ved ein skikk kjem godt til syne ved dette poenget om korleis det fyrste juletreet verka på borna. Den effekten var neppe heilt identisk år etter år, sjølv om det lysande, store treet skilde seg klart ut frå kvardagen og hadde ein verknad kvar gong. Relasjonen mellom det vesle barnet og det store, lysande treet held likevel stand som viktig.

Servering

Etter kvart som juletreet vart kjent og juletreffestane meir innarbeidd, ser det ut til at serveringa like gjerne vart lagt seinare i

programmet. Ved den andre juletreffesten i Degernes i Brandval opna læraren husværet sitt, og både små og store vart «beværtede med smørbrød, mælk og øl» (Norsk Skoletidende 1883:30). Dette hadde kvar familie hatt med seg litt av til eit felles bord, og det var rikeleg til alle.

Ved begge dei to fyrste festane i Piksrud i Grue vart det servert ølost (Almueskoletidenden 1868:30; 1871:19). Dette var høgtidskost, og drikken er laga av øl og mjølk som blir varma opp. Om ikkje ølet i seg sjølv skil mjølka, kan noko surt tilsettast, slik at det lagar seg osteklumpar. Attåt ølosten på Piksrud vart det servert smørbrød med både ost og kjøtt, blir det fortalt. Andre stader var kveitebrød og julekake også faste innslag på matbordet. Drikke kunne variere, med både kaffi og te i tillegg til øl og mjølk. Varm sjokolade entra også temmeleg raskt juletreffesten og er framleis i bruk, mens ølosten nok er forsvunnen.

To forhold er verdt å merke seg ved serveringa i den tida juletreffestskikken vart etablert. Det eine er at sjølve materialiteten i det å servere mat er eit sterkare element enn kva maten skulle vera. Matemna varierte heilt frå byrjinga, og har truleg vori ulike frå stad til stad gjennom landet og frå tid til tid til i dag.

Det andre forholdet er at serveringa er knytt til felles innsats. Det å ha med mat til eit felles bord har gamle røter i norsk kultur (Klepp 2011). Det kan sjå ut til at dei fyrste juletreffestane hadde ein større felles innsats i form av å stille kapital for innkjøp av både mat og gåver, men at utvekslinga ved å føre med seg mat kom temmeleg raskt inn – eit element som framleis er ein viktig føresetnad for mange juletreffestar i dag.

Juletrang

Gangen rundt juletreet var eit høgdepunkt ved festen, og det ser ut til at det å ta kvarandre i hendene og gå omkring treet mens ein song, var godt etablert før juletrerefestane kom i stand. Rett nok skildrar nokre av dei fyrste som skriv at dei sto like mye som dei gjekk – i alle fall mens dei song høgtidelege salmar. Men alt i 1850 publiserte Peter Christen Asbjørnsen eit julehefte med tittelen *Juletræet*, der folke-draktkledde figurar held kvarandre i hendene omkring treet. Same motiv går att i illustrerte vekeblad frå tida, både frå Sverige og Danmark – og i 1848 inviterte dronning Victoria ein journalist og ein kunstnar inn på slottet for å sjå korleis dei feira jul – med same motiv som resultat (Bruaset 2017:103).

Fleire av innsendarane til Norsk Skoletidende tok seg bryet med å fortelja kva dei song. «Her kommer dine arme smaa» var opningssongen i Brandval, følgt av «Jeg synger julekvad». «Glade jul» var også kjent, og «Et barn er født i Betlehem», som er ein av dei eldste julesongane, blir også nemnd. Når festprogrammet vart avslutta med «Deilig er jorden», syner det at delar av songreper-toaret har halde seg heilt fram til vår tid.

Det gjeld likevel ikkje alle julesongane, for kven kjenner Ingemann-salmen «Lyksalig, lyksalig hver sjel, som har fred!» som dei song i Piksrud krets i Grue i 1871 eller Grundtvigs «Velkommen igjen, Guds engle smaa»? Begge desse er i dag betre kjente i Danmark enn her heime, men dei sto i lesebøkene i juletrerefesten sin barndom. Juletrerefesten var heller ikkje fri for nasjonalkjensle, og ved Alfarheim Arbeidersamfund i Elverum song de like godt «Ja vi elsker» på juletrerefesten for born i 1872 (Norsk Skoletidende 1872: 26).



Figur 3. Juletræet – fram-sida på juleheftet Peter Christen Asbjørnsen publiserte i 1850 syner juletrang, teikna av Johan Fredrik Eckersberg.

I tillegg til velkjente songar og salmar blir fleire nye julesongar sett på prent i Norsk Skoletidende. Mange av skulelærarane var ivrige diktarar. Da er det fort at det pedagogiske aspektet kjem fram, slik som i Hans Kolstad sin song «Smaabørns sang om juletræet» som vart prenta i Norsk skoletidende (1873:401). I det fyrste verset er det gleder over song og dans som fører ordet, men så blir treet eit bilete på Jesus, nett slik pastor Aars greidde ut for borna på den fyrste juletrerefesten ved Asker seminar.

(mel. Blandt alle Lande)
Nu kan vi lege saa deilig Jul;
Du kom vor Frelser, igjen saa huld!
Vi hopper, danser:
Du Stuen kranser
Med Himmelguld.

Du er det fagreste Juletræ,
Som giver Spurve og Smaabørn Læ,
Som dækker Bordet

Med Naadensordet
I Frost og Sne.

Slik kunne songen omkring juletreet bygge oppunder anna program på juletreffesten, der læraren også sto sentralt.

Taler og underhaldning

Festprogrammet veksla mellom juletre-gang, taler og underhaldning. På dei fyrste festane var det læraren som sto for underhaldninga også, men alt i 1889 var det skuleborn som underheldt i Brandval. Skuleborna der «opvartet med nogle smukke sange» (Glommendalens Social Demokrat 5. januar 1889). Også inne i festningsbyen Kongsvinger fekk skuleungane bidra til underhaldninga. Ifølgje avisa Hedemarkens Amtstidende vart det på festen ved Kongsvinger allmugeskule den 11. januar 1887 «af de større Børn afsunget en del flerstemmige Sange». På den festen tala både prost Widerøe og kateket Due, i tillegg til kjerkesongar Prytz (14. januar 1887).

Tema for festtalene kunne variere, men det ser ut til at lærarane la vekt på å introdusere juletreet for borna og foreldra deira. Reinhart Larsen, som var lærar i Austvatn i Nord-Odal, «talte lidt om juletræet og hvad det burde minde kristne børn om», blir det referert i 1885, og Thomas A. Berg hadde same budskapet i Brandval nokre år tidlegare (Norsk Skoletidende 1886:23).

Den same skolehaldar Berg utvida programmet etter kvart, og avisa Glommendalens Social Demokrat fortel frå 1889 at også eventyr sto på programmet, og desutan «en del kvikke stubber» som læraren Eriksmoen bidrog med. Og som ikkje det var nok; gartner Hexum frå Kongsvinger heldt foredrag om gartneri. Mon det gjorde lukke hos borna? I alle fall kunne avisa

fortelja at det tok tid, for «saaledes hengik aftenen meget hurtig indtil kl. 11, da festen opløstes» (Glommendalens Social Demokrat 5. januar 1889).

Da Gaustad skole på Magnor hadde den fyrste juletreffesten sin, på helligtrekongersdag i 1897, møtte Magnor «Hornsextet» fram og «bidrog til at forherlige Festen for de Smaa». Det ser ut til at underhaldninga vart meir variert etter kvart, og at stadig fleire utanfrå vart inviterte til å bidra på juletreffestane (Hedemarkens Amtstidende 26. januar 1897).

Disiplin og alvor

Fleire av skildringane legg vekt på at borna mora seg på festen, og gåvene vart delte ut under stor jubel. Når det står at juletreet «plyndres», høyrer det ut som det gjekk livleg føre seg. Likevel er det ro og alvor som dominerer dei fleste nedteikningane. Borna vandra på rekke og sto alvorlege i «stemningsfuld stilhed». Alt dei fekk vart motteken med «ukunstlet glæde», står det. Enda meir alvor vart det da læraren i Degernes og Nor premierte borna etter frammøtet dei hadde hatt siste skuleåret. Det vart delt ut bokmerke til «de børn, som i det forløbne aar havde mødt alle sine skoledage». Også resultatene vart offentleggjort: «Det viste sig da, at af 56 børn var der 33 (20 jenter og 13 gutter) som ikke havde forsømt skolen en eneste dag» (Norsk Skoletidende 1883:30).

Dette trekket ved juletreffestane er borte i dag, men er heilt gjennomgåande ved dei tidlege skildringane; juletreffesten skulle føre til betre oppmøte i skulen. Ein inn-sendar formulerte det slik i Norsk Skoletidende i 1880: «Skolen vil have mere gavn af et saadant møde, end man rigtig aner» (s. 29). At målet var betre skulesøknad, det var det ingen tvil om, og referatet frå ein fest i Brandval i 1882

inneheldt utsegner som framleis er gyldige for godt samarbeid mellom heim og skule: Juletrefesten førte til at «hjerterbaandet mellem læreren, eleverne og forældrene styrkes» (Norsk Skoletidende 1882:46).

Også den tidlegare siterte julesongen skildrar skuleflid, der det heiter i fjerde strofa (Norsk skoletidende 1873:401):

I Stjernebliket fra Himmelslot
Du ser ned til os, vi ved det godt:
«Vi snil skal være
Og flittig lære»,
Du mener blot.

Pedagogikken med å lære gjennom å syngje har gamle røter, ikkje minst knytt til salmesong. Nå vart dette prinsippet sett inn i ein ny samanheng, der juletrefesten tente både som løn for godt utført skulearbeid og motivasjon for framtidig flid. Ein del av løna var å få hauste juletreet.

Hausting av juletreet

I tillegg til gåvene som vart kjøpt inn og delte ut, var det ein fast del av festen å hauste juletreet. Det meste av pynten var til å eta, og da festen nærma seg sin ende vart alt delt ut. «Nu gav man sig ifærd med at høste af denne underlige solørgran, der – og det endog midt paa vinteren – bar sydlandske frugter og andre gode sager.» Slik blir det skildra frå Brandval (Norsk Skoletidende 1883:30). Også i Austvatn vart juletrepynten omtala som frukt: «Lidt efter hvert høstedes juletræets ‘frugter’» (Norsk Skoletidende 1886:23). Vel var det eple på juletreet denne tida, men når det står «frukter» i hermeteikn er det truleg fordi det ikkje berre var snakk om frukt. «Kager og andre spiselige sager» vart pynten omtala som i Austvatn. Også i Grue var det ei kake «ophængt til hvert Børn» (Norsk Skoletidende 1871:19).

Rosiner og nøtter heiter det frå andre stader. Alt dette fekk borna nå lov å plukke av treet og eta eller spara.

Slutten på festen

Anten festen vara til klokka ni, ti eller elleve, så måtte han få sin ende. Læraren leidde også denne delen av programmet. Thomas A. Berg i Brandval «sagde alle, som havde mødt frem til den hyggelige fest eller bidraget til at faa den istand, et hjerteligt tak paa sine mange disciples og egne vegne, hvorefter hele forsamlingen af fuldt hjerte istemte: ‘O, tænk, naar engang samles skal’» (Norsk Skoletidende 1883:30). Ein salme var avslutninga i Austvatn i Nord-Odal også, og skribenten avrunda med håp om at alle utan unnatak ville minnast festen med glede «over at have tilbragt rigtig en hyggelig juledags aften sammen» (Norsk Skoletidende 1886:23).

Juletrefesten skulle setta spor i barne-sinna, og det er ikkje referenten som var på juletrefest på Skinnarbøl skule i 1885 i tvil om. Julegleda deira «vil blive bevaret i taknemmelig Erindring», sluttar innlegget med (Hedemarkens Amtstidende 16. januar 1885). Frå Brandval stemmes det i: «Mindet om festen vil nok i lang tid staa lysende og manende for dem» (Norsk Skoletidende 1883:30).

Juletrefesten vart utan tvil til gode minne for mange. Livserindringane er fulle av dei. Om det meir alvorstunge innhaldet om skuleflid og tevling i oppmøte fekk direkte konsekvens, er vanskelegare å måle.

Juletrefestpionerar

Det var lærarane som var dei tydelege pionerane – det var i skulestova juletrefesten vart introdusert. Der var det plass; det var viktig. «Festen holdtes paa Digernes skolegaard, hvor der et meget rummeligt sko-

Figur 4. Juletreffesten har kommi på museum. Odalstunet skipar kvart år til juletreffest, og stova er heilt full kvar gong. Foto: Odalstunets fotosamling.



lelokale», står det å lesa i Norsk Skoletidende (1883:30). Pultar og anna vart rydda unna for å gi plass til juletreet. Og i 1896 sto det i Hedemarkens Amtstidende om at nå er det til og med ved vesle Tekstebakken skole i Vinger skipa til ein juletreffest. Juletreet var lite, og lærer og initiativtakar Hilmar Fuglseth var skuffa over songen. Men likevel konkluderte innsendaren med at «efter Stedets Forholde og Beliggenhed» så var festen sær vellukka (Hedemarkens Amtstidende 3. januar 1896). Laurits Johan Hilmar Fuglseth var lærar i Vinger berre ein kort periode. Han kom frå Ålesund, var utdanna ved Tromsø seminar og flytta vidare til Østfold og Vestfold. Andre kunne gjenta juletreffesten år etter år.

Fleire av lærarane som byrja med juletreffestane det står om i aviser og blader frå Hedmark, var fyrste generasjon seminaristar utdanna frå Hamar. Dei skriv om juletreffestane med iver og pågangsmot, og

skikken dei etablerte, vart utan tvil ein suksess. Det er soger om proppfulle hus og mange vaksne som måtte stå ute og sjå det heile gjennom vindauga. Det er ingen motinnlegg som kritiserer juletreffestskikken, verken som fenomen eller innhaldet. Presentasjonane står også i både dei radikale og dei konservative skoletidsskrifta. Eit anna element som strekar under kor vellukka juletreffestane vart rekna som, er at dei stadig auka i tal, og fekk fleire tilskiparar. Etter kvart som juletreffestane vart betre kjent, kom stadig fleire lag og organisasjonar til – både religiøse og verdslege. Det vart konkurranse om juletreffestborna, i alle fall i byen, og det vart også juletreffestar for ungdom og vaksne. Men dei fyrste åra var lærarane og skulane einerådande arrangørar.

Ein av dei som var tidleg ute, var kanskje også ein av dei ivrigaste, nemleg læraren i Degernes og Nor krets i Brandval. Thomas Arnesen Berg var født i Hallingdal, men vaks opp i Valdres. Han kom til Brandval i 1877, gifta seg i 1886 med den 12 år yngre Karen Amundsdotter frå Hanestadmoen i Brandval. Paret fekk sonen Arne Agvald i oktober same året, og dei vart i kretsen til Thomas døydde i februar 1889. Da hadde han nettopp skipa til den siste juletreffesten sin på skulen.

Ved gravferda var det kollegaen Ole Garnaas frå Grue som «bragte den afdøde et hjerteligt farvel fra lærerne», som det står i nekrologen i Norsk Skoletidende (1889:106). Dei to delte tydelegvis glede over å laga juletreffestar, slik Garnaas skipa til den fyrste i Grue i 1867. Fleire av Thomas A. Berg sine brør var også lærarar – ein av dei i fødebygda Gol i Hallingdal. Der oppretta han eit legat i den døde broren sitt namn. Pengane skulle brukast til juletilstellingar for skuleborna på Gol. Det at lærarane vart verande i same jobb i

mange år, borga for kontinuitet for juletre-skikken. Økonomien må ha vori eit kritisk element, i og med at det vart organisert innsamling eller ein fekk hjelp av velståande. Og juletreffestlegat gjer synleg kor viktig einskilde lærarar heldt skikken for å vera.

Etablering av ein skikk

Juletreffestskikken vart sett i hop av eldre samværsskikkar og kombinert med det nye juletreet. Fastskulen var vedteken ved lov, og alle grender fekk kvart sitt skulehus i rimeleg gangavstand (Jordheim, 1989). Lærarane og lærarinnene fekk impulsane inn frå seminaret, folkehøgskulane og amtskulane dei var utdanna ved, og dei fyrste orienterte andre om kva og korleis dei skipa til juletreffestar, i skuleblada som kom jamleg ut. Denne samansettinga av menneske og materialitet, der lærarar og lærarinner kunne spele på etablerte samværsskikkar, hadde lokale, publikum og kommunikasjonsvegar på plass, gjorde juletreffesten til ein enkel skikk å etablere. Lærarstanden hadde også ei viss makt i lokalsamfunnet, og arrangement i regi av den offentleg vedtekte skulen la eit visst normativt press på alle involverte (Yttri, 2015). Samstundes kjem elementet av fellesskap og glede så tydeleg fram i alle referata at det borgar for autentiske opplevingar.

Det er også desse kjenslene av god stemning som går tvers gjennom juletreffestskikken si tid, frå etableringsfasen ved midten av 1800-talet til i dag – saman med materialiteten til juletreet.

Korleis artar så materialiteten seg i juletreffestskikken? Jo, han er som eg alt har peika på både flyktig og stabil. Han er flyktig i heilt konkret meining, ettersom juletre, lys, pynt og mat blir skifta ut for kvar fest. Han er også flyktig i form av at

einskilde faktorar endrar seg gjennom juletreffesthistoria. Ølosten er borte, festen er flytta ut frå skulestova, kakene heiter like gjerne brownies som goro, juletrelysa er vortne elektriske, juletrepynten er ikkje lengre til å eta opp – og sist eg var på juletreffest var treet av plastikk. Like fullt er det ein stabilitet i denne materialiteten. Det er stadig matserving på juletreffest, og det blir delt ut godteri til borna. Og om juletreet var for lite etter læraren på Teksebakken sin smak, eller frå nyare tid er av plast, så må det vera eit juletre for å kalle festen ein juletreffest.

Omgrepet 'skikk' er ikkje eit omgrep som kan trekkast ned over eit materiale og forklare det. Det er det empiriske materialet som syner skikken. For juletreffestskikken er det samansettinga av juletre og menneske som er kjernen i skikken. Men også mat, song, taler og underhaldning – og gåver – er element som ofte er med. Samansettinga av elementa og repetisjonen av dei gjer at skikken blir attkjennande som skikk.

Eilert Sundt var merksam på at alle skikkar hadde element av endring i seg, samstundes som det varige var heilt grunnleggande for å karakterisere noko som ein skikk. Verknaden av dei materielle aspekta er heilt avgjerande, sjølv om overraskinga ved å sjå eit juletre for fyrste gong ikkje kan likestillast med alle seinare gongar. Det viktigaste ved skikken ligg i kombinasjonen av dei materielle og dei sosiale aspekta, i relasjonane mellom menneske og ikkje-menneske, slik kvar juletreffest både er ny og ein repetisjon av tidlegare festar. Samværet i juletreffestlokalet, opplevinga som knyter seg til å eta i lag, synge i lag og gå rundt juletreet i lag blir til kollektive sosiomaterielle erfaringar – dei blir til juletreffestskikken.

Referanser

Digitaliserte tidsskrift

Almueskole-Tidenden. [Fortsetting av Maa-nedstidende for den norske Almueskole.] 1867. [Tidsskriftet vart etablert 1861 av seminarist S.M. Krognæss, seinare prest i USA, i 1867 redigert av cand. theol. seminarielærer E.F.B. Horn og lærer ved Christiania Almueskole J.W. Kvam.] Digitaliserte årgangar: 1862–1868.

Norsk Skoletidende. Etablert av Nils Egede Hertzberg i 1869, alle årgangar frå 1869 til 1900 digitalt tilgjengeleg. [konservativt, Hertzberg var ved Hamar seminar frå opprettinga i 1867, tidlegare ved Asker seminar, redaktør til 1873. Redaktørlina var eit framhald frå Almueskoletidenden.]

Den norske Folkeskole. Et Ugeskrift for Lærere og andre Venner af Oplysningen. Tredie Række, No 26, 21. Decbr 1865. [Tidsskriftet var etablert alt i 1852, med Ole Vig som redaktør, og var gjennom sine tre periodar eit grundvigiansk, radikalt tidsskrift. Redaksjonen i 1865 var ved S.A. Houglund, Andreas Johnsson, S. Knudsen og O.S. Hansen. Da hadde tidsskriftet også flytta redaksjonen frå Holt seminar på Agder til Kristiania.] Digitalt tilgjengelege årgangar: 1854, 55, 65, 66, 69–72.

Digitaliserte aviser

Glommendalens Social Demokrat. Årgangen 1889

Hedemarkens Amtstidende. Digitaliserte årgangar som er søkt i: 1860, 61, 1872–1900.

Stavanger Amtstidende og Adresseavis. 28. desember 1845

Tunsbergaren. Onsdag 17. april 1872

Litteratur

Asdal, Kristin 2012. Contexts in Action. And the Future of the Past in STS. *Science, Technology and Human Values*, vol. 37, nr. 4, s. 379–403.

Asdal, Kristin, Brita Brenna og Ingunn Moser (red.) 2001. *Teknovitenskapelige kulturer*. Oslo, Spartacus.

Asdal, Kristin og Hilde Reinertsen 2020. *Hvordan gjøre dokumentanalyse. En praksisorientert metode*. Oslo, Cappelen Damm akademisk.

Aubert, L.M.B. og Sofie Aubert Lindbæk 1922. *En russ fra femti-aarene. L.M.B. Auberts dagbøker i utdrag*. Kristiania, Aschehoug.

Bing, Morten 2001. *Østkanthjemmene og Østkantutstillingen*. Oslo, Norsk Folkemuseum.

Bjerknes, Vilhelm 1903. *Til minde om professor Carl Anton Bjerknes*. Christiania Videnskabs-Selskabs forhandlinger. Christiania.

Bruaset, Oddgeir 2017. *Du grøne, glitrande. Ei hyllest til juletreet*. Oslo, Vigmostad Bjørke.

Bø, Olav 1974. *Vår norske jul*. Oslo, Samlaget.

Christensen, Arne Lie 1996. Etnologisk perspektiv på byggeskikk og bygningshistorie. *Dugnad, Tidsskrift for etnologi*, vol. 22, nr. 2, s. 29–50.

Haugen, Bjørn Sverre Hol 2017. Utdanningspionerer i Solør-Odal. *Tidsskrift for lokalhistorie og kultur*, vol. 49, nr. 1, s. 4–11.

Haugen, Bjørn Sverre Hol 2018. Hedmark|utdanning. Innledning. I Bjørn Sverre Hol Haugen og Mona Pedersen (red.). *Utdanning Hedmark*. Trondheim, Museumsforlaget, s. 9–39.

Haugen, Bjørn Sverre Hol 2019. Juletrefesten. Solør-Odal. *Tidsskrift for lokal-*

- historie og kultur*; vol. 51, nr. 4, s. 27–37.
- Hodne, Bjarne 1982. *Glædelig jul! Glimt fra julefeiringens historie*. Oslo, Universitetsforlaget.
- Hodne, Ørnulf 2007. *Jul i Norge. Gamle og nye tradisjoner*. Oslo, Cappelen.
- Jordheim, Knut (red.) 1989. *Skolen 1739–1989. En skolehistorisk antologi med 31 nyskrevne bidrag i anledning av norsk grunnskoles 250-årsjubileum*. Oslo, NKS-Forlaget.
- Klepp, Asbjørn 2011. Dugnaden. I Jan Erik Horgen, Venke Åsheim Olsen og Michael Jones (red.). *Studenten som kom før faget. Etnolog Rigmor Frimannslund (1911–2006). Et minneskrift*. Oslo, Novus, s. 135–149.
- Latour, Bruno 2005. *Reassembling the Social. An Introduction to Actor-Network-Theory*. Oxford, Oxford University Press.
- Latour, Bruno 2013. *An inquiry into modes of existence. An anthropology of the moderns*. Cambridge Mass., Harvard University Press.
- Law, John 2003. Ordering and Obduracy. Paper published by the Centre for Science Studies, Lancaster University, Lancaster: <http://www.comp.lancs.ac.uk/sociology/papers/Law-Ordering-and-Obduracy.pdf>
- Pedersen, Ragnar 1985. Byggeskikken i Hedmarksbygden. Forsøk på en oversikt. *Foreningen til norske fortidsminnesmerkers bevaring, Årbok*, vol. 139, s. 29–74.
- Roos, Merethe 2019. Norsk Skoletidende. En konservativ stemme i skolelandskapet. *Utdanningsnytt*, 14. juni 2019: <https://www.utdanningsnytt.no/fagartikkel-medier-skolehistorie/norsk-skoletidende-en-konservativ-stemme-i-skolelandskapet/174363>
- Sundt, Eilert 1857. *Om Sædeligheds-Tilstanden i Norge*. Christiania, Chr. Abelsted.
- Sundt, Eilert 1862. *Om Bygnings-Skikken paa Landet i Norge*. Christiania, P.T. Malling.
- Sundt, Eilert 1872. *Børnenes Husflid og Skoleflid i Eidsvold. Aarsberetning*. Skolekommissjonen, Christiania.
- Teien, Ida Kristine 2019. Moltekrig på Hedmarksvidda. *Utmark, Tidsskrift for utmarksforskning*, nr. 1 (2019), s. 1–18.
- Visted, Kristofer 2016. *Jul i gamle dager*. Oslo, Scandinavian Academic Press.
- Wallem, Fredrik B. 1916. *Det norske studentersamfund gjennom hundrede aar. 1813–1913*. Kristiania, Aschehoug.
- Weiser-Aall, Lily 1953. *Juletreet i Norge*. Småskrifter fra Norsk Etnologisk Gransking nr. 2. Oslo, Norsk Folkemuseum.
- Yttri, Gunnar 2015. Læraren som bygdehøvding. I Gjert Langfeldt (red.). *Skolens kvalitet skapes lokalt. Presentasjon av funn fra forskningsprosjektet «Lærende regioner»*. Bergen, Fagbokforlaget, s. 66–96.

Bokanmeldelser

Marit Anne Hauan, 2021. *Polare maskuliniteter. Fra oppdagelsen av Svalbard til heltetidas siste time*. Stamsund, Orkana Akademisk. 260 sider, illustrert.

Anmeldt av Thea Aarbakke

Hvilke maskulinitetsideal(er) som kommer til syne i fortellinger om polare mennesker, er et sentralt forskningsspørsmål i folkloristen Marit Anne Hauans prosjekt som har resultert i boken *Polare maskuliniteter. Fra oppdagelsen av Svalbard til heltetidas siste time*. Gjennom elleve kapitler – ett innledende kapittel og ti caser – undersøker forfatteren tekster og beretninger om ekspedisjoner, overvintningsliv og fangstfolk.

Boken er et resultat av forfatterens mangeårige forskningsinteresse for fortellinger om det polare. Hauan utfordrer den maskuline diskursen om nord hun mener dominerer i Norge. For å få til dette trekker hun frem andre fortellinger om menns og én kvinnes erfaringer i Arktis enn de nasjonale heltefortellingene om Nansen og Amundsen. Slik nyanseres bildet av én, privilegert, polar maskulinitet og byr på et mangfold av versjoner av polare maskuliniteter.

Introduksjonskapittelet gir en innføring i begrepsbruk og teoretiske perspektiver. Sentralt for Hauans prosjekt er begrepet fortelling, som hun bruker til å omtale sine kilder. Hva slags fortellinger som utgjør prosjektets kildegrunnlag får vi først vite på side 16: Det er dagbøker, skipsjour-

naler, biografier, aviser, brev og utstillinger som skal under lupen. Den eldste kilden er skipsjournalen til Gerrit de Veer, som deltok på Willem Barentsz' ekspedisjon for å finne Nordøstpassasjen i 1596–1597. Til sammen strekker kildene seg over 425 år, hvorav de fleste hører til det 19. og 20. århundret. I tillegg utgjør en novelle og deltakende observasjon under et feltarbeid forfatterens empiriske materiale, kommer det fram av kapitlene. Det er fortellingenes innhold og hva vi kan lære av dem om maskuline praksiser og erfaringer i polare strøk som er av interesse for Hauans prosjekt. I tre av kapitlene løftes også blikket for å diskutere storsamfunnets ideer og fortolkninger av fangstfolk (kap. 5, 8, 9). Utvalget er ikke gjort for å vise til sannheter, skriver Hauan, de blir lest og forstått som kilder til hvordan mennesker fortolker sine liv og verden rundt seg. Innholdet består av både bearbejdede artikler og nye tekster. Et par sitater, argumenter og analytiske begreper blir derfor noe gjentakende.

Boken er hovedsakelig illustrert med fotografier, men også med bilder av museumsgjenstander, malerier, tegninger og en utstilling. For undertegnede hadde et kart over Arktis økt leseropplevelsen og innlevelsen i de mange ekspedisjonsberetningene.

Kjønn forstås som sosial og kulturell praksis, med referanse til to klassikere innen kjønnsstudier: Simone de Beauvoirs *Det annet kjønn* og Judith Butlers *Gender Trouble*. Et sentralt poeng med å se kjønn som et kulturelt produkt er at det ikke er en naturgitt størrelse, skriver Hauan. Mann

og kvinne er noe vi blir gjennom det vi gjør, gjennom praksiser (s. 21). Når kjønnsidentitet forstås som tillært og konstruert, må også kjønnsidentitet tolkes innenfor sin bestemte kontekst. Hauans kontekst er mannsfellesskap plassert i polare områder på risikofylte og uforutsigbare oppdrag.

Kapittel 2 og 3 er etter min mening to av bokens høydepunkter. Her får leseren innsikt i ekspedisjonslivets og polarnaturens nådeløshet, ofte med døden til følge. I kapittel 2 følger vi Barentsz-ekspedisjonen 1596–1597 i Gerrit de Veers skipsjournal. Ekspedisjonens oppdrag var å finne en nordlig handelsrute til Asia. Journalen gir innsikt i overvintring og mannskapets kunnskapsløshet i møte med ukjente dyr og et iskaldt klima. Ekspedisjonen stopper opp ved Novaja Semlja. Mannskapet overvintrer i ni måneder før de kan snu og vende hjem til Amsterdam, hvor kun 12 av opprinnelig 17 menn kom tilbake. De Veers beskriver hvordan ventetiden, matmangel, kulde og isolasjon gjør mannskapet motløse og redde. Skipsjournalen er ikke en kilde til en heltefortelling, og Hauan spør om fortellingene om Nansen og Amundsen har bidratt til en smalere forståelse av polar maskulinitet enn hva vi kan finne i eldre kilder, skrevet i en tid «før maskuliniseringen av Arktis» (s. 43).

Kapittelet 3, om skipper Junges fangst-ekspedisjon til Svalbard i 1834, er makaber lesning. Skipet som året etter ble funnet i isen, framstod nærmest som et spøkelsesskip, hele mannskapet på syv menn var døde. Skipsjournalen er en kilde til den menneskelige tragedien som rammet fangstekspedisjonen. Hauan analyserer journalen for å undersøke Junges opplevelse av de polare utfordringene han utsatte seg selv og mannskapet for. Hun

finner uttrykk for både avmakt og redsel. Kapittelet byr på en annen versjon av polare menn enn den Nansen og Amundsen, så vel som fangstfolk på 1900-tallet, ofte har blitt framstilt som. Hauans lesning av skipper Junges journal viser et mer ubeskrevet maskulint ideal av fangstmenns selvrepresentasjon, knappe 100 år tidligere.

For hvert kapittel, case for case, viser Hauan hvor dominerende de polare heltefortellingene om erobringer, handlekraft og dødsforakt har vært, og fremdeles kanskje er, i vårt kollektive minne. For ved å hente frem fortellinger om dem hun omtaler som «polarområdenes arbeiderklasse», kommer andre versjoner av polare maskuliniteter til syne. Hauans poeng om at det ligger et klasseslør over polarhistorien, bringer nye fortellinger til torgs og det er særlig vellykket i kombinasjon med et kjønnsperspektiv på polarhistorien.

Innledningsvis i hvert kapittel er det formulert ett eller flere forsknings-spørsmål. Disse spørsmålene forstås ikke alltid umiddelbart i sammenheng med det overordnede prosjektet, polare maskuliniteter. I kapittelet om fangstmannen Henry Rudi er Hauan blant annet opptatt av Rudis relasjon til dyr. Det er ikke før i konklusjonen at forfatteren samler trådene og reflekterer over hvordan relasjoner mellom fangstmenn og kjæledyr kan fortelle noe om hvordan dyr brukes for å skape hjemlighet i fangsthytten og for å vise omsorg, egenskaper som ofte er assosiert med et feminint ideal. Oppbyggingen skaper en spenning i teksten, men den fører også til at leseren ikke helt forstår hvor forfatteren vil med nevnte forskningsspørsmål, før i konklusjonen. Ved å knytte casenes forskningsspørsmål tydeligere til det overordnede prosjektet lagt

fram i innledningskapittelet, kunne denne undringen gjennom teksten vært unngått.

Det fantes om lag 30 kvinner på fangst på Svalbard i samme periode som Wannu Woldstad, skriver Hauan. Få av dem er kjent utenom Woldstad, som også er den eneste kvinnen som løftes frem i *Polare maskuliniteter*. I kapittel 9 analyserer Hauan hennes selvbiografi, *Første kvinne som fangstmann på Svalbard* (1956). I tillegg trekker Hauan inn en brevkorrespondanse, datert like før biografien skulle utgis, mellom Woldstad og bokforlaget. Hauan viser hvordan Woldstads boktittel og omslagsillustrasjon er i forhandling mellom forfatter og forlag. Woldstad er slett ikke fornøyd med bokens hovedtittel, og foreslår den mer poetiske tittelen «Hvor trær ikke trives». Woldstad taper kampen. Tittelen er med på å skape en bestemt forestilling om Woldstad, skriver Hauan, som første *anerkjente* kvinnelige fangstmann på Svalbard. I tillegg introduserer Hauan en ny aktør i formingen av polare fortellinger, bokforlaget.

I bokens nest siste kapittel tar Hauan for seg en utstilling fra 1986 på Polar-museet i Tromsø. Helt bestemt ser Hauan nærmere på et tablå: Et miljø som viser scener fra overvintringsfangst på Svalbard. Tablået består av dukker framstilt som menn, og gjenstandene i tablået forteller først og fremst om fangstlivet. Mennene i tablået «er aleine i sin verden», skriver Hauan (s. 231). Det er slett ikke uvanlig at permanente utstillinger på kulturhistoriske museer står urørt i flere tiår.

Derfor kan det oppleves litt urettferdig å bli analysert 30 år senere, med den kunnskapen vi i dag har om representasjon av kjønn på museum. Men innledningsvis legger Hauan kortene på bordet og informerer om at det var hun selv som kuraterte tablået tilbake på 1980-tallet. Kapittelet byr dermed på en selvrefleksjon over blindsoner og noe så forfriskende som en løsning på hvordan Polarmuseet kan gjøre fremstillingen av overvintrende mer nansert og relasjonell. Å stille spørsmål om *hva* som gjorde det mulig å være overvintrende fangstmann kan være en måte å inkludere mødre og eventuelle ektefeller i tablået, foreslår Hauan.

Undertittelen til boken «Fra oppdagelsen av Svalbard til heltetidas siste time» er delvis hentet fra et dikt om Helge Ingstad, skrevet av Petter Wessel Sappfe. Undertittelen er dermed ikke Hauans påstand, men en henvisning til hvordan polarhistorien har blitt definert og tidfestet av andre før henne. Hauan utfordrer den rådende arktiske, maskuline stereotypien med sine fortellinger om fangstmenn. Samtidig blir det tydelig hvor sterkt de nasjonale polarheltene har fått lov til å definere fortellingene om Arktis. Står Zappfe sin påstand seg, eller er de privilegerte polarheltene maskulinitetsideal mer seiglivet enn som så? Jeg håper ikke dette er siste punktum fra Hauan om polare maskuliniteter, for med denne boken lykkes hun i å åpne opp for flere nylesninger av norsk polarhistorie.

Marit Ruge Bjærke og Kyrre Kverndokk, 2022. *Fremtiden er nå: Klimaendringenes tider*. Oslo, Scandinavian Academic Press / Spartacus forlag. 202 sider.

Anmeldt av Emil Flatø

Mot slutten av Marit Ruge Bjærke og Kyrre Kverndokks *Fremtiden er nå: klimaendringenes tider*, sammenlignes klimaendringenes tider med en strikk. «Har du strikken rundt fingeren, kan du strekke den i alle retninger, langt ut til og med, men den forlater ikke utgangspunktet. Slipper du den, spretter den tilbake og treffer fingeren din. Hver eneste gang» (s. 165).

Poenget er at klimaendringene har en forbausende evne til å trekke ulike tider – Paleocen-eocen-termalmaksimumet, hverdagsliv; værtegn og «jærtegn» om en katastrofal, antropocen fremtid – inn i en sammenheng som krysser faglige og sektorielle grenser mellom naturvitenskap, politikk, populærkultur, mellom høyt og lavt, mellom mennesker og et mangfold av arter, mellom Tor Åge Bringsværds science fiction i *Vår verden er dugg* (2014), Petter Nomes glemte NRK-serie *Året 2048* (1988) og FNs klimascenarier. Den førende tanken er at klimaforandringer er en nåtidsorienterende tenkemåte. Enten det er katastrofer i den geologiske fortiden som gjøres til eksempler i samtiden, eller fremtiden som rykker nærmere når menneskeskapte forandringer døpes om til natur- og klimakriser, kan vi angivelig være sikre på at strikken holder, og bringer oss tilbake til der vi er.

Ruge Bjærke og Kverndokk er del av en større vending mot temporaliteter i kulturforskningen det siste tiåret, og boken

bærer bud om hvorfor en voksende økologisk kriseforståelse i humaniora står så sentralt i arbeidet med nye tidsforståelser. Gjennom naturvitenskapelige utviklinger som den foreslåtte antropocene epoken i stratigrafien, varslene om en sjette masseutryddelse i biogeologien, og søket etter oppvarmingsperioder som kan sammenlignes med vår tid i paleoklimatologien, har historiografifaget fått en radikalt utvidet tidsramme som ikke er like entydig sentrert om menneskelig aktivitet som før. Ser man etter tidsmøter i miljø- og klimapolitikken, støter man fort på friksjonene mellom nettmediens øyeblikksmentalitet, politikernes valgcykluser, offentlighetens luner, investeringsporteføljenes strategier, planetens sykluser, økosystemenes skjøre balanser, karbondioksidens liv i atmosfæren, også videre. Der fremtidshorisontene for modernister latet til å love økt produktivitet, velstand og utvikling, er de i dag gjenstand for modernitetens konsekvenser, vitenskapens illevarsler og en avkoloniserende kamp over hvilke verdier, kultursyn og historieforståelser som skal prege fortellingene vi lever videre med. Kort fortalt har kulturforskningen en stor jobb å gjøre med å holde oversikt og øve kritikk over hvordan tider bringes sammen, fortolkes og håndteres i politikken, vitenskapen, dagliglivet og offentligheten. *Fremtiden er nå* fortjener honnør for å gi en lesverdig innføring til disse presserende problemstillingene.

Strikken er i det hele en snedig metafor for den elastiske tilnærmingen Ruge Bjærke og Kverndokk har valgt. Enhver som har prøvd å forholde seg til tidsmangfold, vet hvor fort det blir uhåndterlig. *Fremtiden er nå* beveger seg ufortrødent og assosiativt mellom ulike tidsplan, og mellom vitenskap, politikk og «hverdag» – selv om hverdagen her like gjerne kan

viser til søndagsprekener i 1755 som nettavisscrolling i dag. De beste kapitlene kommer når forfatterne tillater seg denne ville samrøren, hvilket for øvrig er kapitlene som ligger tettest på den originale forskningen som ligger til grunn for boka. Ideen om å sammenligne tidligmoderne tradisjoner for å se til historien som læremester med klimaforskningens bruk av paleoklimatologiske eksempler fra den geologiske dyptiden er både kreativ og genererende for tanken. Det samme er parallellen mellom mediens fortolkning av tørkesommeren i 2018 og andre tilfeller av «ekstremvær» som varsler om global oppvarming, og 1700-tallets «jærtegn», altså tendensen til å lese guddommelige varsler inn i uvanlige naturfenomener – her blir vi servert en nydelig liten globalhistorie om hvordan Lisboa-jordskjelvet i 1755 ble satt i sammenheng med uvanlige naturbegivenheter fra Amerika til Växjö. Eksempelets makt får dagsaktuell, politisk brodd når forfatterne viser misforholdet mellom det store, statistiske mørket som er biomangfoldstap – brorparten av verdens arter er fortsatt uoppdaget – og de karismatiske artene som dominerer mediedekningen av FNs naturmangfoldsrapporter. Og på årsakssiden, tendensen til å fremheve klimaendringer over to langt viktigere trusler mot biomangfoldet – endret arealbruk og overhøsting – på tross av at det burde være enklere, politisk, å gjøre noe med fiskekvoter og utbyggingsprosjekter enn verdens samlede karbonavtrykk. Til sist har vi kapitlet om Greta Thunberg som moralsk figur. Det er en hendig måte å snappe opp en overgang fra grønn politikk som noe dagens makthavere ønsker å gjennomføre for sine barn og barnebarn, til forventningen om at barna vil bli ofre for vår fallitt, og at Thunberg derfor har en moralsk autoritet

til å utfordre «de voksnes» tommeltvinning.

Dette er riktignok ikke en bok om eksempelets makt og tidligmoderne tidsforståelser i klimadiskurser. Selv om *Fremtiden er nå – klimaendringenes tider* primært gir en helhetlig fremstilling av funnene fra forskningsprosjektet «The Future is Now: Temporality and Exemplarity in Climate Change Discourses» (2017–2021), har den også en bredere ambisjon: Å gi en oversikt over «de tidene som er i spill når klimaendringer blir omtalt og diskutert» i politikken, mediene, forskningen og hverdagsliv (s. 11). Uttømmende er det ingen som klarer å være, men det er gjort mye arbeid på etterkrigstidens jord- og miljøvitenskaper som virker spesielt relevant her. Hadde forfatterne tatt for seg kunnskapshistoriske perspektiver på hvordan klimavitenskapen fikk den definisjonsmakten den har over alt fra det politiske ordskiftet, byråkratiske planleggingshorisonter til historieførståelser i dag, kan man se for seg at de ville lagt mindre vekt på mediens synekroker for klima og naturmangfold. Det er vanskelig å tenke seg en mer dramatisk kontrast til partikulær eksempeltenkning enn forskning som bygger på klimavitenskapenes kunnskapsinfrastrukturer, bygget opp gjennom århundrer ved å samle heterogene opplysninger om værforhold fra et ujevnt, men etter hvert globalt nettverk av målestasjoner. Opplysninger som man i løpet av 1900-tallet ble i stand til å sammenholde i klimamodeller som kan simulere lange strekker av atmosfærisk tid, og «eksperimentere» med jordsystemiske effekter av ulike fremtidsscenarioer. De moderne jord- og miljøvitenskapene representerer kloden som et dynamisk hele, og de lyktes med å bygge pålitelig kunnskap om fremtiden tiår før klimaend-

ringene trådte i kraft. Rollen deres er å formidle ekstremt overordnede, generasjons-overskridende, planetære tendenser. Derfor er eksemplenes makt for klimaforståelser mer begrenset enn det man ser hos klimapolitikkens fetter i FN-systemet, menneskerettigheter, hvor kampen mellom partikulært orienterte saker og mer overordnede spørsmål også spiller seg ut i det juridiske hierarkiet mellom individuelle og sosiale rettigheter. Misforstå meg rett: Det er all grunn til å bekymre seg for hvilken plass det er for historiske urettferdigheter, oljeutvinning, global ulikhet og hverdagserfaringer i disse vitenskapeliggjorte tidshorisontene, slik Ruge Bjærke og Kverndokk gjør. Men skal en slik kritikk være effektiv, tror jeg man vil tjene på å ofre vidsynet for en mer konsentrert utforskning av hvordan klimavitenskapen har preget rådende tids- og fremtidsforståelser.

Det vil nok forbause hvor en slik utforskning kunne ledet. La meg gi et, krent, eksempel. Metodisk ser Ruge Bjærke og Kverndokk mest på språklige begreper og kategorier for tid. Et grunnlagsspørsmål i forskningen på etterkrigstidens institusjonaliserte vitenskaper er forholdet mellom *techne* og *logos*, altså om vitenskapens innhold overhodet kan oversettes med ord (Stiegler 2018). Forskningen som oppsummeres i FNs klimarapporter bygger på enorme datasett, modellarkitektur, kode, standarder, og omforente forskningsrammeverk. Spør du meg er nettopp disse ikke-språklige kvalitetene sentrale for hvordan jordsystemeksperter fikk rollen som en slags «historikere» for klimaforandringenes tidsalder (Chakrabarty 2019:1). Med dekning i enorme mengder empirisk og modellbasert data kan jordsystemekspertene gi inntrykk av å snakke med en helt ny presi-

sjon om både historiske og fremtidige begivenheter. Den som vil prøve å forstå de kulturelle nedslagpunktene til denne logikken, må nok lete i mer digitale kulturhistoriske kilder. Talende nok har videospillsjangeren vært nært forbundet med modellbasert klimaforskning helt siden gaia-teoretikeren James Lovelocks Daisy-world-simulering (1983) ble popularisert med *SimEarth* (1990). (Dette tematiseres i Laura op de Bekes (2022) avhandling for Lifetimes-prosjektet på Universitetet i Oslo.)

Strekker forfatterne dermed strikken vel langt når de setter seg fore å gi en oversikt over klimaendringenes tider? Nei, det får være grenser til kverulering. Men om det er lov å komme med en ydmyk bønn: Vær så snill, ikke flere forkludrende metaforer om tid. Tid er verken en strikk eller en pil, verken en linje eller en sirkel, i alle fall ikke uten metafysikk. *Fremtiden er nå* er for det meste stødig på å behandle tid som et mangfoldig fenomen man kan spore i kildematerialet. Strikken hefter forfatterne inn i teoretiske floker, med påstanden om at klimaendringene alltid leder mot det samme nåtidige utgangspunktet. Hvordan en flere århundrer lang prosess for menneskeskapt planetære endringer lar seg samle i én nåtid, kan i alle fall ikke jeg se.

Kilder

- Bringsværd, T. (2014) *Vår verden er dugg*. Oslo, Cappelen Damm.
- Chakrabarty, D. (2019) The Planet: An Emergent Humanist Category. *Critical Inquiry*, 46 (Autumn 2019), 1–31.
- Op de Beke, L. (2022) *Anthropocene Temporalities in Videogames: The Anthropocene as a Structure of Feeling in Popular Gameplay*. Avhandling (PhD.), Universitetet i Oslo.

- Ruge Bjærke, M. og Kverndokk, K. (2022) *Fremtiden er nå: Klimaendringenes tider*. Oslo, Scandinavian Academic Press.
- SimEarth: The Living Planet. 1990. MacIntosh, MS-DOS, Windows [Game]. Maxis: Redwood City, CA.
- Stiegler, B. (2018 [2015]). 'Power, Powerlessness, Thinking and Future', in Stiegler, B. (trans. Ross, D.). *The Neganthropocene*, 180–187.
- Watson, A.J. og Lovelock, J.E. (1983), Biological Homeostasis of the Global Environment: The Parable of Daisy-world. *Tellus B*, 35B: 284–289.
- Året 2048* (1988). Nome, P. og Morvik, T. (regi). Marienlyst: NRK.

Mads Langnes (red.), 2022. *Fogderifylket Møre og Romsdal*. Trondheim, Museumsforlaget. 222 sider, illustrert.

Anmeldt av Dag Hundstad

«Nordmøringen er en kultivert utgave av sørtrønderen» (s. 202). Dette informantsitatet finner vi i Odd W. Williamsens sprudlende tekst «Det er trangt mellom svele og sodd» (s. 191–213), som avslutter denne nye antologien om fogderifylket Møre og Romsdal. I boka presenteres fersk regionalhistorisk forskning fra ansatte ved de tre museene Viti, Romsdalsmuseet og Nordmøre museum. Og la oss slå det fast med en gang: Dette er blitt et vellykket prosjekt. Slik prosjektets faglige rådgivere, UiB-professorene Teemu Ryymin og Hans-Jakob Ågotnes, framhever i sine avsluttende bemerkninger (s. 215–220), er den overordnede problemstillingen utformet på «eit passende nivå», og teorien har fungert som retningsgivende for nokså ulike delprosjekt (s. 216), noe bokas redaktør får godt fram i innledningskapitlet (s. 9–24).

Regionalhistorie kan bety to ting. For det første kan vi gi all tematisk historisk skrivning som har regionen som romlig ramme denne betegnelsen, enten det er regional mathistorie eller fylkeshistorie i bindsterke verk. For det andre kan regionalhistorie betegne forskning på regionen i et metaperspektiv – det vil si undersøkelser som analyserer konstruksjonen av regionen og dens meningsinnhold, eller «den regionale fortellingen». Denne boka representerer den sistnevnte formen for regionalhistorie. Det spesielle er at vi i Møre og Romsdal knapt kan snakke om én regional fortelling. Snarere er det snakk om tre nokså ulike og til dels kontraster-

ende fortellinger, som representerer hvert av de tidligere fogderiene i fylket, Sunnmøre, Romsdal og Nordmøre. Oppå dette ligger fylket som en politisk-administrativ ferniss. Som flere av bidragene i boka får fram, identifiserer folk seg i større grad med fogderiene enn med fylkene, og utgangspunktet for prosjektet er å undersøke i hvilken grad fogderiidentiteten har blitt aktivert og argumentert for i ulike sammenhenger. Den sterke regionale identiteten/fortellingen synes å være knyttet til Sunnmøre og sunnmøringene. Møre og Romsdal er også et grenseland mellom ulike landsdeler. Mens Sunnmøre danner en overgangssone til Vestlandet, og Nordmøre til Midt-Norge /Trøndelag, står Romsdal i en mer uklar mellomposisjon.

Også administrasjonshistorisk er det viktige forskjeller mellom fogderiene. I sitt bidrag om regionens forhistorie (s. 25–45) bruker Jarle Stavik de kongelige husbygdene som prisme, og finner at mens Sunnmøre og deler av Romsdal ble styrt av adelen (Giske-ætta) på kongens vegne, styrte kongen mer direkte gjennom årmenn og lendmenn på Nordmøre og i deler av Romsdal. De tre enhetene har stor tidsdybde, og kan føres helt tilbake til egne småkongedømmer.

I *Fylke, fogderi og folkelynne* (s. 47–69) tar Mads Langnes utgangspunkt i den nokså rotete prosessen fra rundt 1670 til 1689 som førte til samlingen av de tre fogderiene til det som historikeren Atle Døssland har karakterisert som «eit vaklande amt». Personlige og dynastiske forhold førte til et mellomspill med deling mellom Romsdal og Nordmøre i ett amt og Sunnmøre og Nordfjord i et annet. En kan spekulere på om fylket hadde blitt mindre vaklende hvis dette hadde blitt en varig løsning? For Langnes er den røde

tråden ulike forsøk på å splitte – eller dekonstruere – fylket. Slik Døsland har fått fram, var det først i andre halvdel av 1700-tallet en finner spor etter noen reell fogderistrid. Rivaliseringen startet i handels- og bymiljøene, særlig etter at Kristiansund og Molde fikk byrettigheter i 1742, mens Ålesund måtte drøye til 1837. Det virker rimelig at elitens kamper etter hvert ble en sak for større deler av befolkningen, og ledet til lokalpatriotisme.

I sitatet om nordmøringen og trønderen innledningsvis møtte vi ideen om ulike regionale «folketyper» eller mentaliteter. Ser vi på fogderiene i Møre og Romsdal, har slike oppfatninger trolig ikke så lange røtter. Langnes nevner amtmann Thesens amtmannsmelding fra 1850, der han fremhever forskjeller i «Indvaanernes Character, Sæder og Levemaade», og tok til orde for at amtet burde deles. Det hadde vært interessant å følge ideen om de ulike folketyperne eller mentalitetene i de regionale rasestudiene som grep om seg fra slutten av 1800-tallet, men det får være et senere tema. Langnes viser oss at ideene om forskjeller i folkelynne ble brakt inn i striden om jernbaneutbygging som brøt ut på slutten av 1800-tallet. Kampene om trasévalg for jernbanestrekningene, som kan sammenlignes med våre dagers strid om sykehuslokalisering, var også med på å samle politikere fra et distrikt, noe som igjen var med på å bygge opp både den lokale og regionale bevisstgjøringen.

På 1900-tallet finner vi krav om deling av fylket både i 1914 og i slutten av 1940-årene. Da amtene skulle få fornorskede navn i 1919, var romsdalingene lite fornøyd med *Møre fylke*, og fra 1935 ble det endret til *Møre og Romsdal*. Selv om det ikke ble noe av delingsforsøkene, tyder kanskje diskusjonene i forbindelse med regionreformene i nyere tid, at Møre og

Romsdal fortsatt er «eit vaklande amt». Mads Langnes skal iallfall ha honnør for sitt nybrottsarbeid, som han kobler til relevant teori av den finske geografen Anssi Paasi.

Fylkets fragmentering kommer til syne ved at organisasjoner og institusjoner ble organisert etter fogderigrensene (eller byene), uten overbygninger for hele Møre og Romsdal. Slik ble fogderiidentiteten styrket. De fire følgende kapitlene tar for seg elementer innen kulturlivet som viser hvordan regionen er konstruert, men som også har vært med på å konstruere den. Morten Øveraas drøfter grundig den fogderivise museumsbyggingen i fylket på begynnelsen av 1900-tallet og dens kobling til norskdomsbevegelsen, med utgangspunkt i Stein Rokkans begrepsapparat (s. 71–92). I Kenneth Staurset Fånes artikkel får vi presentert fire utflytterlag i hovedstaden, stiftet fra 1917 til 1922 (s. 93–119). Slike lag har vært viktige i regionbyggingen, både her og i andre deler av landet. I sitt interessante bidrag hevder Fåne avslutningsvis at det ikke har vært noen motsetning mellom bygdelagene, og at folk fra de tre fogderiene knapt har vært så forskjellige at man måtte opprette ulike lag for dem. Like fullt er denne organiseringen et faktum og et symptom, som har stått for «gjødslingen av de forestilte fellesskapene» (s. 116), en treffende formulering fra forfatteren.

På tross av at historielagsbevegelsen er en av våre største folkebevegelser, er det få studier av den her til lands. Bare i Møre og Romsdal er det ca. 50 historielag, men selv om en tidlig fikk lag for fogderiene, har det aldri vært noe felles historielag for hele fylket. I sin artikkel får Ingvil Eilertsen Grimstad fint fram sammenhengen mellom lokal identitetsbygging og denne typen aktiviteter (s. 121–141). En

interessant konklusjon er at informantene på Nordmøre føler minst fellesskap med fogderiet og fylket, de i Romsdal midt imellom og de på Sunnmøre mest. Likevel er den lokale tilhørigheten klart viktigst for informantene fra historielagene. I sitt bidrag om regionale skiller i kommunale kulturminneplaner, finner også Ivar Gunnar Bråten først og fremst spor av den lokale identiteten, ikke den regionale (s. 143–167). Anders Aanes presenterer en diskursanalyse av to pro-nynorske kronikker i et fylke som har betydelige forskjeller når det gjelder målform, fra en nynorskandel i grunnskolen på 68 % i Sunnmøre til ca. 15 % i Nordmøre (s. 169–189). Slike forskjeller er med på å underbygge bildet av et splittet fylke, selv om Aanes påpeker at skillene går like mye mellom bygd og by innad i distriktene som mellom distriktene. I en underholdende analyse presenterer Odd W. Williamsen 40 kvalitative intervjuer om den nordmørske identiteten ved hjelp av ordskyer (s. 191–213). Fogderiidentiteten blekner og krymper, hevder han, men den «(...) mobiliseres på utvalgte sektorer som fotball og sykehus. Da manes det frem en oppildnet identitet, og det appelleres til å stå samlet» (s. 192).

Innledningsvis hørte vi sitatet om forskjellen mellom nordmøringen og sørtrønderen. Det er i Williamsens bidrag en

kommer tettest på det folk oppfatter som «essensen» i den regionale mentaliteten, mens de regionale fortellingene tas mer for gitt i de øvrige bidragene. For en leser uten forkunnskaper om regionen kunne det nok ha vært gitt litt mer kontekst om slike forhold, slik at vi hadde visst litt om hva som oppfattes som forskjellene mellom sunnmøringer, romsdalinger og nordmøringer. Gjennomgående kunne jeg også ha ønsket meg mer komparasjon med andre regioner og landsdeler. Når det gjelder flere av fenomenene som omtales finnes det studier fra andre steder i Norge å bygge på, og ved å sammenligne kunne en fått frem flere særtrekk ved regionbyggingen i områdene som omtales. Videre er det jo andre sentrale elementer i regionbyggingen det hadde vært interessant å høre mer om i en annen sammenheng, som lokalmedia og reiseliv, og det er å håpe at prosjektet blir fulgt opp av flere delstudier. Uansett er «en provins til landet lagt» innenfor forskningen på konstruksjonen av regioner. Med dette bidraget fra et fragmentert, men spennende fylke, har vi en enda rikere flora som kan danne utgangspunkt for regionalhistoriske syn-teser og sammenligninger. Det er all grunn til å gratulere både redaktør og øvrige bidragsytere.

Camilla Rossing et al (red), 2023. *Kvinner i bunadshistoria*. Oslo, Forlaget press. 285 s.

Anmeldt av Line Iversen

Boken *Kvinner i bunadshistoria* er utgitt av Norsk institutt for bunad og folkedrakt (NBF) Valdresmusea på Forlaget Press, og forfatterne er ansatt ved instituttet. Leder Camilla Rossing har med seg kollegaene Kristin Gulbrandsen, Ragni Engstrøm og Solveig Strand samt fotograf Anne Marte Før. Med denne boka ønsker de å få frem det enorme kvinnearbeidet som gjennom generasjoner har ført frem til den bunadbruken vi har i Norge i dag; nemlig om lag 450 bunader, der 70 % av alle kvinner har minst *en* bunad, og nesten 20 % av menn har bunad. Resultatet er 10 kvinneportretter valgt ut som en berettiget hyllest til formødrene som startet bunadsarbeidet, og til foregangskvinnene som løftet det frem og skapte kontinuitet frem til i dag.

Boken handler om den norske bunad- og folkedrakttradisjonen i Norge fra 1800-tallet til nåtid, fortalt gjennom disse 10 portrettene ved å belyse hver enkelt kvinnes bidrag til feltet på likt og ulikt vis. Felles for dem alle er at de har påvirket og vært viktige forbilder for bunadbruken i hele landet. Dette er også en bok om historien til Norsk institutt for bunad og folkedrakt, fordi flere av kvinnene var tett tilknyttet instituttet. Boken får frem det viktige arbeidet NBF gjør, og det er interessant å lese om utviklingen instituttet har hatt. Spesielt gledelig lesnad er Rossings samarbeid med UNESCO som resulterte i at instituttet fikk status som en ikke-statlig organisasjon. Slik kan NBF fungere som rådgiver både for UNESCO og norske myndigheter når det gjelder immateriell

kulturarv. Dette er en gjev og solid tillit for instituttet å få. I 2017 gikk NBF sammen med Norges Husflidslag, Noregs Ungdomslag, Studieforbundet kultur og tradisjon og Norsk folkedraktforum for å nominere norsk bunadbruk til UNESCOs liste over immateriell kulturarv. Et viktig mål med nominasjonen er at utdanningsmulighetene innen bunadstilvirkerfaget skal sikres bedre. Dette er et veldig viktig tiltak som det er spennende å følge videre med på, og som er i tråd med bunadsarbeidet som så mange ildsjeler har vært en del av. Det kan også nevnes at NBF har utstillingen *Fyrstedamer i bunad* på Valdres Folkemuseum.

Dette er en visuelt flott bok, og en tredjedel av boken er nettopp bilder; fotografier, akvareller, tegninger m.m. Her finnes mange historiske perler. Forfatterne har brukt et variert kildemateriale, inkludert noen mindre kjente kilder fra privatarkivet ved NBF, og boken har et godt noteapparat. Som leser er det stor stas med et så rikt bildemateriale, og det gjør utgivelsen til en praktbok. Litt over en tredjedel av boken er omtaler og bilder av spesifikke bunader. Omtalene er korte og presise, her er det nye og flotte fotografier tatt av Anne Marte Før som har fått størst plass. Hun har et godt blikk for både helheten og detaljene. Å velge blant 450 bunader kan vel betegnes som et luksusproblem, men etter hvert som man leser ser man at mange av bunadene er knyttet til kvinnene i boken. Her er 24 bunader fordelt på 18 kvinnebunader og 6 mannsbunader, både rekonstruerte, mønsterbunader og kanskje litt mer ukjente bunader. Det er et herlig utvalg. Den siste tredjedelen av boken er tekster, inndelt i 13 kapitler fordelt på forfatterne som med stor fagkompetanse setter kildene sammen til kvinnes plassering i bunadshistorien.

Når vi ser navnene til kvinnene som er valgt ut, finner vi umiddelbart flere med stor sosial og kulturell kapital. Her er de selvfølgelig bautaene, men også navn som kanskje er mindre kjent for noen. Forfatterne forteller om en vanskelig avgrensning, men de 10 kvinnene som til slutt ble stående er: dronning Maud, Hulda Garborg, Karoline Grude, Klara Semb, Gunvor Trætteberg, Anna Grostøl, Marta Hoffmann, Aagot Noss, Magny Karlberg og dronning Sonja. I tillegg til portrettene som har hvert sitt kapittel, er det et innledningskapittel kalt *Fyrstedamer i bunad* og to fagkapitler kalt *Folkedrakt* og *Draktsølv*.

Med unntak av dronning Maud går det et bekjentskap mellom disse kvinnene, der arbeidet overlapper og avløser hverandre som en rød tråd. Et viktig grep forfatterne har gjort i boka er at relevante støttespillere i arbeidet til de portrettede kvinnene, både kvinner og menn, blir omtalt i kapitlene. Tematikken og arbeidet griper inn i hverandre på tvers av kvinnene, slik at kapitlene kan overlappes og gjenta hverandre på ulike områder. Det gjør at hvert kapittel kan leses selvstendig, dersom man for eksempel bare ønsker å lese om en spesifikk kvinne. Slik kan boken også brukes som et oppslagsverk. Det er skrevet mye om bunad og bunadshistorie, det er et dynamisk tema som hele tiden fenger nye forskere. Jeg hadde derfor på forhånd gledet meg til denne boken, nettopp fordi den skulle handle om kvinnehistorie og kvinnelige pionerer. Jeg er interessert i hvorfor disse 10 kvinnene ble valgt ut, og svaret på det kommer på slutten av hvert kapittel som oppsummering etter gode redegjørelser om livshistorie, posisjon og virke. De fleste av kvinnene er som nevnt opplagte bautaer, overraskelsen var kanskje de to dronningene og da spesielt

den første. Kapitlet *Folkedrakt* kommer som en fin innføring før portrettene. Her blir begrep som draktområde og forskjellen på folkedrakt og bunad solid forklart av Nilsen. Hun skriver godt om folkedrakt som begrep, fenomen og tema, og om den «tause kunnskapen» som måtte til for å tilvirke klær i førindustriell tid. Kapitlet *Draktsølv* kommer som en avsluttende godbit etter at vi har lest portrettene.

Det aktive bunadsarbeidet begynte tidlig på 1900-tallet, gjerne med utgangspunkt i folkemusikk og dans. I sitt innledningskapittel skriver Rossing at Hulda Garborgs og Klara Sembs bunadssyn ligger til grunn for dagens bunadbruk. Dette var et syn som i utgangspunktet var likt, men som gradvis utviklet seg i to retninger. Det dreide seg kort fortalt om en friere og løsere tilknytning til bunadstilvirking og bruk på den ene siden, og en mer kildebasert og faglig orientering på den andre. Spesielt når det gjaldt å skape nye bunader. Rossing skriver videre at det ene grunnsynet kjempet mot det andre gjennom hele 1900-tallet. Dette er spennende linjer å følge, og boken gjør godt greie for bakgrunnen og utviklingen for dette i de ulike kapitlene. Flere av de 10 kvinnene markerte seg sterkt i begge leire, og vi forstår at temperaturen til tider var høy. Som leser gjør man seg tanker underveis om hva som er viktig for en selv i ulike valg vedrørende bunad, og man lever seg inn i hvorfor dette var og er viktige problemstillinger. For mange dreier bunad seg om sterke følelser og er nesten noe eksistensielt. Det kommer også tydelig frem i kapitlet om Magny Karlberg, som stod i bresjen for hvilke bunader skiltbærerne skulle ha på seg i OL på Lillehammer i 1994. For noen av kvinnene i boken var ikke bunad hovedinteressen eller virket, men det å samle inn og forske

på kilder, som kom bunadsarbeidet til gode. Et enormt viktig arbeid er lagt ned her som grunnlag for videreutvikling, og ikke bare for bunadsfeltet. Forskere nyter godt av dette innsamlingsarbeidet i dag, gjort i siste liten før informanter og vitner til bruk ble borte. Personlig setter jeg mest pris på at det er dette uvurderlige arbeidet som nå samlet er løftet frem i en egen bok.

Rossing skriver innledningsvis at NBF ønsker å fremme en tolerant og romslig bunadbruk, og følger opp med gode refleksjoner rundt opplevelsene folk har av å bruke bunad i dag. På slutten av avsnittet «Bunad og mangfald» i innledningskapitlet stiller Rossing betimelige spørsmål om innvandreres og ikke-etniske nordmenns bruk av bunad, og da spesielt bruk av hijab. Dette er problemstillinger leseren kan konfrontere seg selv med

underveis i boken. Spesielt kan man tenke over det når man leser avsnittet «Hodeplagg» i kapitlet *Folkedrakt*. Her skriver Nilsen at den gifte kvinnen æret mannen sin ved å bære hodeplagg, med Aagot Noss som kilde. Kvinner skulle ha et hodeplagg som dekte til hodet, og gifte kvinner skulle i tillegg også dekke til håret sitt.

Dette er en lettlest, ryddig og faglig solid bok om fremragende kvinner som anbefales til alle som er glad i bunader og folkedrakter, eller for dem som bare er nysgjerrige eller ønsker å lære mer om dem. Dette er også boken for dem som lurar på hvordan de nye bunadene på 1900-tallet ble til, og hva «bunadsstridene» egentlig dreide seg om.

Medarbeidere i dette nummer

Thea Aarbakke, førstekonservator NMF, Norsk Teknisk Museum
thea.aarbakke@tekniskmuseum.no

Emil Flatø, PhD, stipendiat, IKOS, Universitetet i Oslo
e.h.flato@ikos.uio.no

Bjørn Sverre Hol Haugen, førstekonservator, Norsk Folkemuseum
bjorn.sverre.haugen@norskfolkemuseum.no

Dag Hunstad, professor i historie, Høgskolen i Innlandet
dag.hundstad@inn.no

Line Iversen, konservator NMF, Sunnmøre Museum
line@vitimusea.no

Marie Fongaard Seim, konservator NMF, Norsk Folkemuseum
marie.fongaard.seim@norskfolkemuseum.no

Unni Tandberg, konservator, Norsk Folkemuseum
unni.tandberg@norskfolkemuseum.no

Ida Tolgensbakk, førstekonservator, Norsk Folkemuseum
ida.tolgensbakk@norskfolkemuseum.no

Invitasjon til å skrive for TfK

Har du lyst til å publisere i et viktig norsk vitenskapelig tidsskrift?

Vi minner om at *Tidsskrift for kulturforskning* (TfK) tar imot artikkelbidrag til løpende vurdering. Har du en artikkel og lurer på hvor du skal publisere den kan det være TfK er tidsskriftet!

TfK publiserer vitenskapelige originalarbeid innen etnologi, folkloristikk, kulturvitenskap, kulturhistorie og museologi, samt tilsvarende bidrag fra beslektede fagfelt. Tidsskriftet ønsker en bred tilnærming til samtidige og historiske kulturelle tema og henvender seg til akademikere, fagfolk, studenter og kulturhistorisk interesserte.

TfK publiserer primært på de skandinaviske språkene og gir i tillegg ut anmeldelser av bøker og andre kortere tekster. Tidsskriftet tilbyr *åpen tilgang* til de publiserte arbeidene.