

*Per Hvamstad*

# Julemat 1999

En av museets mange viktige oppgaver, er å finne fram til ny kunnskap, slik at vi kan gi bedre opplysninger om liv og virksomhet. Dette er et omfattende arbeidsfelt og kan gjøres på mange måter. En nokså vanlig måte er å bruke spørrelistor. Lister med spørsmål sendes ut til utvalgte personer eller foreninger og besvares skriftlig. På den måten kan en nå fram til mange og mange blir aktivisert. En kombinasjon med spørrelistor og samtale etterpå er det beste, da kan en få utfyllende opplysninger og opplysninger om ting en ikke spurte om.

Musea i Nord-Østerdalen Museums-sentret Ramsmoen har sendt ut noen slike spørreskjemaer og på den måten fått inn interessant stoff.

Vår siste spørreliste handlet om julemat og nyttårstradisjoner ved overgangen til ett nytt årtusen. For 20 år sida sendte vi også ut ei slik liste, men da bare om julemat. Viss vi gjør dette med faste mellomrom kan vi kanskje oppdage endringer i tradisjoner og se når nye tradisjoner blir tatt opp.

Lista var svært enkel, de spørsmål som gikk på julemat og juletradisjon var:

## *Forberedelser til jul*

Når starter du forberedelsene til jul?

Hvem får julegaver av deg, hvor mange penger brukte du på julegave, hvordan skaffet du penger.

Når pyntes juletreet, hvem gjør det, brukes det gran eller furu?

## *Juleaften*

Hva spiser dere juleaften?

Fortell om maten, når spiser dere?

Var det samme menyen forrige jul?

Hvem bestemmer hva dere skal spise juleaften?

## *Går du julebukke?*

Sammen med hvem, hvordan utkledd, hvor langt

Hovedmottakeren av lista var barnehager og -skoler, dessuten en del voksne. Lista ble også lagt ut på museumssentrets heimeside.

Vi var heldige med reaksjonen. Det kom inn litt over 100 svar, av disse var det 90 svar fra skoleelever. Det kom inn svar fra alle kommuner i Nord-Østerdalen, men hovedvekta var fra Alvdal, Tynset, Tolga og Os, med aktiv innsats fra mange skoler.

Når det gjelder julematen kom det nok ingen store overraskelser. Julematen er ikke området for de store variasjoner og gjennomgripende forandringer.

Øverst på menyen står kjøttmat og særlig grisen, med ribbe, julepølse, kjøttkaker og sjølsagt surkål, over 70% hadde det. Enda flere blir det når en regner med de som eter steik, pinnekjøtt, gås og kalkun. Kokt rull, pølse og

saltkjøtt hører også med her.

Men fisk finns også blant de tradisjonelle menyene. Det vil si: lutfisk og mjølkesuppe, med eller uten mandel. Fersk fisk er det bare et fåtall som bruker

Alle bygder har alle slag, og vi har for lite materiale til å finne en geografisk fordleing. Litt lutfisk finner en i alle bygder, men o vårt materiale står den forholdsvis sterkt i Alvdal, mens ribbe og anna kjøttmat er omtrent enerådende i Tynset og på Tolga. Kokt rull, pølse og saltkjøtt ofte med kålrot finns mest i Os og Tolga.

Det er tydelig at julematen er ikke noe tema for omfattende diskusjoner. «Det bare er slik at en eter det samme år etter år. Det er ingen som bestemmer, det bare er sånn». «Det er ingen som bestemmer for vi spiser ribber hvert år» Viss noen skal bestemme er det mor, somme tider sammen med far og «det er greit». Enkelte bruker familierådet når tradisjonen skal endres. De fleste forventer vel nærmerst at det skal være det samme, sjøl om det fra noen understrekes at det er ikke så viktig. «Jeg bryr meg ikke så mye om hva vi spiser. For min del kunne vi hatt pizza» eller «taco» som to kunne tenkt seg. Men det er sjølsagt mindre endringer. Hos flere skiftes det mellom lutfisk og ribbe og pølse annethvert år, eller det avgjøres av hvor julekvelden feires. Men det er nok flere som holder seg til mjølkesuppe eller grøt, mens de andre eter lutefisk «slik har det vært i alle fall i 15 år. Og presset fra foreldrene som sier at du skal spise lutefisk blir større og større»

Ikke så mange som skriver om dessert, men når det omtales dessert er

det moltekrem, noen ganger riskrem.

Juletreet er stort sett gran, noen har furu som tradisjon, ellers skifter mellom furu og gran. Kunstige tre har også et visst innpass pga allergi.

Dette er en enkel måte å samle opplysninger på. Men vi veit sjølsagt ikke særlig mye om julematen, men vi har noen flere konkrete fakta utover vår egen erfaring. Materialet blir lagt i arkivet, de som har gitt opplysninger blir ikke navngitt. Men om 50 år eller mer vil slike personlige opplysninger være enda mer interessante.

Er det flere som vil bidra, tar vi med takk imot bidraget ditt. Ta gjerne med flere detaljer. Slike beretninger vil også være hyggelig for familien din seinere sammen med bilder. Tenk at du til juleforberedelsene 2050 finner din egen eller andres beretning om jula 2000!

### *Spørreliste om julemat*

#### *Unge og eldre i Nord-Østerdalen*

Fortell om dine jule- og nyttårs tradisjoner!

Hjelp Musea i Nord-Østerdalen med dokumentasjonsarbeid. En viktig del av museets arbeid er å samle inn opplysninger om liv og virksomhet. Nå gjelder det naturlig nok feiring av jul og nyttår. Vi vi gjerne at du skal skrive ned / fortelle minner om årets jule- og nyttårsfeiring. Du står fritt til å fortelle om hva du vil, men vi vil gjerne at du forteller litt om:

#### *Forberedelser til jul*

Når starter du forberedelsene til jul?

Hvem får julegaver av deg, hvor mange penger brukte du på julegave, hvordan skaffet du penger.

Når pyntes juletreet, hvem gjør det, brukes det gran eller andre furu?

### *Juleaften*

Hva spiser dere juleaften?

Fortell om maten, når spiser dere?

Var det samme menyen forrige jul?

Hvem bestemmer hva dere skal spise juleaften?

### *Går du julebukk?*

Sammen med hvem, hvordan utkledd, hvor langt

### *Nyttårsaften 1999*

Hva gjorde du nyttårsaften, var det forskjell fra forrige nyttårsaften?

Husk navn, adresse og alder.

Langt eller kort, gjerne med bilder, send opplysningene til Musea i Nord-Østerdalen, Museumssentret Ramsmoen 2501 Tynset

Du bestemmer sjøl om du vil opplyse navnet, alderen vil vi i alle fall ha.