

Inger Schoonderbeek Hansen:

Så skal alle folk ha' risengrød – lidt mere om jul: julemad

Året nærmer sig sin slutning, snart er det jul. I hjemmene gøres der klar til at fejre højtiden med alt det, der nu hører til. Ja, og hvad hører der egentlig til en dansk jul? Der danses om juletræet, nisserne driller, der er lys i mørket og hygge alle vegne, der spises risengrød, eller er det mon risalamande? Der spises gås, eller er det and og flæskesteg?

Danskernes juletraditioner er ret så forskellige. I gamle dage var de ofte forskellige fra landsdel til landsdel. Fx er *goderåd*, udtalt *goj raj*, især kendt fra Sønderjylland som en af julens søde sager, mens man fx i Vendsyssel julemorgen fik *gammelmad med hvidkål*.¹

Dansk julemad er bestemt ikke let kost, men i gamle dage bekom den de fysisk hårdt arbejdende vel. Det var årets højtid, og der blev ikke sparet på noget. Den fedeste gris blev slagtet, og som bekendt blev næsten alt brugt til mad, lige fra blodet (spist som blodpølse sammen med æblemos og sirup) til hovedet: ”den gamle Juleaftensmad [var grøn]Langkaal og røget Grisehoved og ’tyk Ris’ = Risengrød”.² Det var også tiden, hvor der blev bagt på livet løst; det gjaldt især den ’finere’ bagning, hvortil man brugte den dyre hvedemel. Julebagningen skulle gerne kunne holde helt til kyndelmisse: ”fra julebagningen skulle gemmes et stykke brød til kyndelmisse og spises. Så fik de ikke ondt

¹ Se Torben Arboes artikel om jul andetsteds i dette nummer af *Ord & Sag*.

Tak til Inge Friis for inspiration til litteratur om bl.a. ’det sønderjyske kaffebord’ og ’mad i gamle dage’, og tak til Henrik Hovmark, Afdeling for Dialektforskning, Nordisk Forskningsinstitut, Københavns Universitet, for oplysninger om nogle af de jyske meddelere, hvis sprog for snart trekvart århundrede siden blev optegnet af dialektologer ansat i København.

² Kilde fra Angel; *Sønderjysk Månedsskrift* 1944:221f.; se videre om slagtning af grise i *Ord & Sag* 16, s. 51 ff.

i deres rygge i høsttiden”.³ Nogle steder gemte man endda noget af julebagningen helt frem til påskemorgen:

”alle i Gaarden skulde have *Yw-lbrø* (julebrød) Paaskemorgen, d.v.s. et Stykke knastørt Brød, som hun [en sær, gammel kone, i slutningen af 1800-tallet] havde gemt fra Julebagningen, og det skulde de æde, medens hun saa paa det – ellers snød de! Men, naar de havde gjort det, saa var de blandt andet beskyttet mod Hugormbid”.⁴

Denne artikel handler om retter, der var særlig brugte i juletiden. For det meste er det vores flittige meddelere, der har indberettet opskrifterne til os, bl.a. når vi i spørgelister en gang imellem har spurgt om egnsretter. Fx stillede vi meddelerne følgende spørgsmål: ”Kendes i Deres dialekt betegnelsen *goderåd* om en bestemt slags kager? – Hvordan bagte man *goderåd*, og til hvilke lejligheder?”⁵ Og i dette års spørgeliste beder vi meddelerne berette om juleskikke, herunder også julemad.

Risengrød

Julemaden kunne være meget forskellig, men rigtig mange steder spiste man *risengrød*. Grød var en billig ret, som man hyppigt spiste, og den var ikke altid særlig populær: ”*di fek grö:ð jæn'åtiw' gån' i æ w'q* = de fik grød 21 gange om ugen (dvs. til alle dagens hovedmåltider)”.⁶ Man kogte da også grød på mange forskellige slags gryn, oftest på byggryn, men også på boghvedegryn (*sødgrød*). Efter 1900 fik man tillige frugtgrød (*rødgrød*).⁷

Grød kogt på *risengryn* var derimod ikke hverdagskost; grynene dyrkes jo ikke herhjemme og var derfor dyre, så risengrød var en luksuspise: ”Risengrød fik man sjældnere, mest til Jul og andre

³ Meddeler fra Bjerre herred ('halvøen' mellem Horsens fjord og Vejle fjord), født 1877.

⁴ Ringkøbing-egnen, H.P. Hansen (1950) *De gamle fortalte*. Bd. III:135.

⁵ Spørgeliste DA, spørgsmål 28, første gang udsendt til meddelere i slutningen af 1986.

⁶ Meddeler fra Jelling, født 1876, optegnet af Hans Vejrup i 1953 (citeret fra www.jyskordbog.dk > *grød*).

⁷ Se www.jyskordbog.dk > *grød*.

Højtider”.⁸ Risengrød blev serveret, når der var bryllup, og her kunne man også kalde den for *brudegrød* eller (sjældent) *bryllupsgrød*.⁹ Man spiste den også, når man holdt høstgilde, og da hed den naturligvis *høstgrød* eller *korn-i-hus-grød*: ”Som korn-i-hus-grød serveredes *ritjsengrød*’ ved midnatstide”.¹⁰ Og så var der altså også risengrød til jul, og ja, *julegrød* blev den hist og her kaldt: ”æ *ʃúlgrø* (*ʃísgrø*) fik man [juleaften] oven paa kødmaden”.¹¹

Naturligvis skulle risengrynene gerne koges på sødmælk eller fed, nymalket mælk. Grøden blev drysset med sukker, ofte også med kanel, og der skulle være et ordentligt smørhul i midten:

Så sang de en julesalme, og så blev julegrøden hentet ind. Det var risengrød der var kogt i nymalket mælk, og der var strøet puddersukker på og med et godt, stort smørhul.¹²

Risengrød spiste man ofte som forret, og her gav den en god bund i den sultne mave. Denne rækkefølge kunne for familier der levede under trange vilkår, være en nødvendighed. Andre steder spiste man risengrød som en slags dessert; formentlig ikke som risalamande, for det kom først på især borgerskabets julebord efter 1900. Risengrød spiste man ofte juleaften som *juleaftensnadver*¹³:

[først fik man] langkål og flæsk og kød og pølser – og så gav det risengrød og sødt øl bagefter – og risengrød – den smagte godt – der kom et ordentligt stort stykke smør i midten og sukker og kanel rundt om påstrøet.¹⁴

– og mandel kom der også i, visse steder.

⁸ Meddeler fra Lysabild sogn, Als Sønder herred; optegnet af Ella Jensen i 1937.

⁹ Brudegrød kunne også være kogt på boghvedegryn (se www.jyskordbog.dk > *brudegrød*). Det må være en tradition af nyere dato at smide de relativt dyre risengryn efter det nygifte par som lykkebringer (se fx A.J. Gejlager (1946) *Nord for Horsens Fjord*, s. 129; forfatteren er født i 1878).

¹⁰ Arne Espegaard (1974) *Vendsysselsk Ordbog*. Bd. IV.

¹¹ Meddeler fra Rønmø, født 1879, optegnet af Gunhild Nielsen (født Nissen) i 1944.

¹² Meddeler fra Voldby sogn, Djursland, født 1853.

¹³ Se Torben Arboes artikel andetsteds i dette nummer af *Ord & Sag*.

¹⁴ Meddeler fra Ladelund sogn, født 1883, optegnet af Hans Chr. Nickelsen i 1960.



Ved juletid. Fra Gunnar Knudsen: Dansk Bondeliv i forrige århundrede, s. 148.

Endelig skulle en skål risengrød jo gemmes til nissen: "I gamle dage fik Nis [dvs. nissen] et fad risengrød med en smørgrotte i [dvs. et smørhul] sat op på loftet".¹⁵ Glemte man det, kunne han finde på løjer:

Der var en gang nogen, der havde glemt at give Nis sin julegrød. Så om natten slog Nis en af de bedste køer ihjel. Det gik konen da og beklagede sig så meget over, at Nis forbarmede sig over hende og sagde: "Jeg kan hente en fra Mors og en fra Thy, men så må du ikke glemme, hvad du har lovet mig at fly [dvs. give]." Så om morgenen var der kommet to [køer] i stedet, akkurat ligesom den, han havde slået ihjel.¹⁶

Grønlangkål

En anden velkendt ret var (og er stadig) *grønlangkål*. Grønkal blev ofte dyrket i kålgården (= køkkenhaven), og retter med den var almindelige i vinterperioden; har grønkal fået frost, får den tilmed en sødere og mindre skarp smag, ligesom fx rosenkål. Mange kilder oplyser, at man spiste grønlangkål til jul: "[grønlangkål] blev spist sammen med kogt Flæsk og Skinke til Frokost 1. Juledag og fremdeles saa længe i Julen, som der var noget tilbage af den".¹⁷ Andet fedt kød kunne dog også bruges: "Juleaftensnadveren var Grønlangkaal med Svinehoved".¹⁸ Men man spiste også grønlangkål på andre tidspunkter, og ikke nødvendigvis til højtider.

¹⁵ Meddeler og optegner fra Rise sogn, født 1884, optegnet i perioden 1930-34.

¹⁶ Kilde fra Skjold sogn, Bjerre herred, normaliseret efter Evald Tang Kristensen (1893) *Danske Sagn*, som de har lydt i Folkemunde. Udelukkende efter utrykte Kilder. Anden Afdeling: Ellefolk, Nisser og adskillige Uhyrer, samt religiøse Sagn, Lys og Varsler, s. 92.

¹⁷ Kilde fra Vestjylland, trykt i *Nationaltidende* 25. december 1887.

¹⁸ *Sønderjysk Månedsskrift*. 1937-38:175.

Den sunde, men temmelig tunge kost faldt dog ikke i enhvers smag, især ikke hvis den blev spist for hyppigt:

Grønkålsædelsen har djæveln opfundet for at drille og ødelægge os stakkels skræddere. Grønkål og soflæsk til middag seks gange om ugen, man måtte jo have en svinemave, hvis helbredet skulle holde til den kost.¹⁹

Grønlangkål blev også kaldt *langkål* eller *lang grønkal* (den sidste betegnelse findes kun hos nogle enkelte kilder fra Als). Der er altså tale om (groft) *hakket* og *stuvet grønkal*. Der er også meddelere, der eksplicit oplyser om *hvid* langkål, og da gælder det hakket og stuvet hvidkål, som man mindst lige så hyppigt dyrkede og spiste. Og ja, så findes der da også *kortkål*; den betegnelse kan i dele af Sydvestjylland og Sønderjylland blive brugt om grønkaluppe.

Modsætningen mellem *langkål* og *kortkål* beror på forskellige måder at tilberede grønkalen på afhængig af om det var til stuvning, dvs. grønlangkål, eller til suppe, dvs. kortkål. Det kommer bl.a. til udtryk i følgende beskrivelse:

En særlig Ret, Grønlangkaal blev lavet paa min Hjemegn i min Drengetid. Det var ikke Grønlangkaal, som den laves nu, men det var Grønkaal hakket i lange Trevler med en Hakkekniv paa et Hakkebrædt, og Trevlerne blev ikke kogt helt ud i den anvendte Mælk.²⁰

Eller fra et enkelt rim:

æ 'kårtkoel' bløw haket så småt som snues
de hør sæj te i æn gammeldas hus²¹

¹⁹ En stor familie havde skræddere til at arbejde for sig i 14 dage, hvor grønkal var en næsten daglig middagsret. Normaliseret gengivelse af *Sønderjysk Aarbog*. 1952: 83.

²⁰ Meddeler fra Gjern sogn, nordvest for Silkeborg, født 1884, som svar på spørge-liste AÅ1 om madretter og forskellige slags bagværk, udsendt i 1968.

²¹ Oversættelse: Kortkalen blev hakket så fint som snus(tobak), det hører sig til i et gammeldags hus (dvs. med et gammeldags køkken). Meddeler og optegner fra Sneum sogn, Sydvestjylland, født 1892.

Denne forskel fremgår også af beretningen fra en meddeler fra Rise sogn i Østsønderjylland, der beskriver kortkål som *skemad* og langkål som *gaffelmad*.²²

Som det allerede fremgik ovenfor, findes der forskellige måder at tilberede grønlangkål på. Noget særpræget er tilberedningsmåden i (store dele af) Vendsyssel:

grön'lång'koo'l [er] julespise i størstedelen af Vendsyssel, bestående af kogte grønkål. Dagen før Lillejuleaften koges grønkål til hele julen i gruekedlen; den kogte kål krystes til nævestore boller, som helst skal kunne holde sig friske til helligtrekonger. Hver dag julen igennem tages nogle boller, hakkes lidt og varmes i panden med fedt fra kødkogningen før jul, og grønlangkålen spises nu, med et drys af sukker og kanel over, til koldt, kogt flæsk og medisterpølse.²³

I Sønderjylland var tilberedningen forskellig fra andre steder i Danmark. Grønlangkålen havde en let røget smag, da man kogte den på røget flæsk, skinke, grisehoved eller grisekæber. I visse dele af Sønderjylland blandede man desuden kogte kartofler i; på Sundeved og Als spiste man blot (brune) kartofler til, men blandede grønkålen med kogt, hakket hvidkål. Blander man kartofler i, mases eller 'stampes' de med den hakkede, let 'røgede' og kogte grønkål til en noget stiv, fast masse. Den kommes efterfølgende i en gryde med smeltet smør og opvarmet fløde, og helheden blandes til en mere lind grød, bl.a. også ved at tilsætte noget af det 'røgede' vand, kålen har kogt i, eller suppefedtet fra kødet. Til denne velmagende, mættende vinterret spiste man gerne kød, fx kålpølse og (stribet) flæsk²⁴:

Langkaal kogtes hele, Vandet blev hældt fra, ... [kålen] trykkes i runde Boller i Hænderne for at faa Vandet fra, og så blev de hakket med en krumkniv. Lidt Kartoffler i. [Det] blev stuvet i noget af den Suppe, Flæsket og Kødet var kogt i. Spistes med Flæsk og Kød til.²⁵

²² Meddeler og optegner fra Rise sogn, Østsønderjylland, født 1884, optegnet i perioden 1930-34.

²³ Arne Espegaard (1972) *Vendsysselsk Ordbog*. Bd. I.

²⁴ Se Erik Koed Westergaard (1974) *Danske Egnsrätter*. København: Lindhardt og Ringhof, s. 41-42, 250.

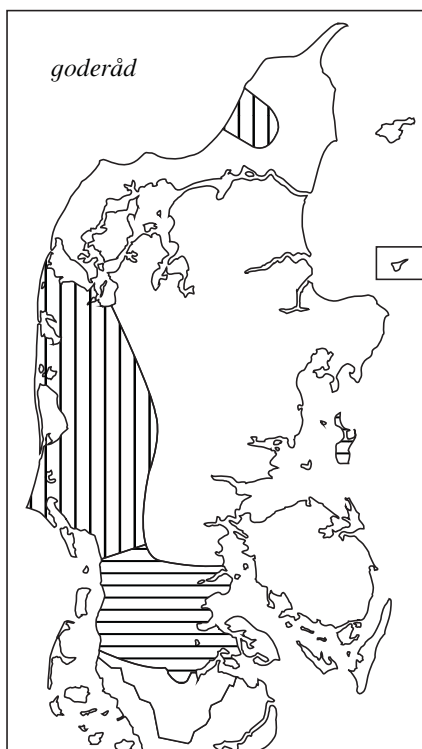
²⁵ Citat fra Anders Bjerrums optegnelser i 1939 fra Vodder sogn, Vestsønderjylland.

Tilberedelsen sker stort set ligesom i Holland. Her hedder retten 'boerenkoolstampot' eller 'stampot van boerenkool', dvs. maste kartofler blandet med kogt grønkål ('bondekål'). Og denne typiske vinterret (men ikke specifikt en juleret) spiser man også gerne sammen med røget medisterpølse og stribet flæsk.

Goderåd

I forbindelse med min redaktion af ordet *goderåd* i 2001 var besvarelsene af ovennævnte spørgeliste det vigtigste hjælpemiddel, til at jeg kunne fastslå ordets udbredelse. Det viste sig, at langt de fleste kilder, der kendte til *goderåd* (en slags vafler), var fra Sønderjylland, men kagerne kendes også i andre dele af Jylland (se kort).

Lidt efterforskning viser da også, at kagerne har en lang tradition i Danmark, også uden for Sønderjylland. De specielle jern, *goderådsjern*, som 'vaflerne' blev bagt i, findes rundt omkring på danske museer; og en opskrift på *goderåd* kan findes i kokebøger tilbage til 1703.²⁶ I gamle dage blev *goderåd* lavet i det åbne ildsted, simpelthen ved at stikke *goderådsjernet* ind i



Kort over udbredelsen af *goderåd*. Tæt afhjemlet i den vandrette skravering, spredt i den lodrette.

Bjerrums hovedmeddelere var forældrene Anne (f. 1874) og Poul (f. 1872).

²⁶ Anne Elisabeth Wigant (1703) *En høy fornemme Madames Kaagebog*, referet efter Inge Adriansen (1998) *Det sønderjyske kaffebord – et samspil mellem nationalpolitik og kosttradition*. Grænseforeningens årbog 1998:21.

flammerne. Denne tilberedningsmåde kunne også gå an på de nyere brændekomfurer; i dag kan goderådsjernet jo slet ikke bruges på de moderne gas- og elkomfurer.

Det er måske lidt af en tilfældighed, at *goderåd* blev særligt kendte og udbredte i Sønderjylland. I det hele taget fik det sønderjyske kaffebord en særlig status, til trods for at det også var almindeligt at holde kaffeselskab med mindst 5 forskellige slags 'fint' brød og kager andre steder på landet. Hver husmoder med respekt for sig selv skulle jo gerne imponere de andre både med hensyn til mængde, sværhedsgrad og nyt, spændende bagværk. I Sønderjylland var de særlige forhold efter 1864 imidlertid med til at gøre det overdådige kaffebord til noget enestående *dansk*.²⁷

Selve ordet *goderåd* har formentlig noget at gøre med udtrykket *have gode råd*, dvs. 'være velhavende'. Vaflerne blev jo bagt af den mere sjældent dyrkede og derfor dyrere hvedemel, og der blev desuden brugt sukker og æg. *Goderåd* var en luksuspise: "(julen var) den eneste Gang om Aaret, man tillod sig den Flothed at bage Sigtekage for slet ikke at nævne Kringler og "Gueraa".²⁸

Hvordan bager man *goderåd*? I besvarelsen af vores spørgsmål om *goderåd* vedlagde en kilde fra Sundeved følgende opskrift på *goderåd* eller *vestervigs(kager)*, som kagetyperen også kaldes på Aabenraa-egnen; meddeleren skriver også lidt om de forskellige jern, der blev anvendt:

1/2 pund smør
røres med ½ pund sukker.
4 æg, 1 pund mel, vaniljesukker.
Sættes på jernet i en aflang klat, med to teskeer.

Goderåd hedder i min slægt 'Vestervigs', som nok er et gammelt navn; nu er man mere gået over til at kalde dem *goi rai*. De bagtes mest til jul, men også når der kom kære gæster, eller til fødselsdage. Rundt om på gårdene havde man et *goderåd-jern*, alle forskellige i mønster, jeg har selv to hængende i køkkenet, ét med et mønster i tern, ét med prikker [...]. Alle jern var tunge, håndsmedede, aflange. På vor

²⁷ Inge Adriansen 1998:22ff.

²⁸ Salomon J. Frifelt og T. Tobiassen Kragelund. *Vi tapper af Tønden*. 1935:10; jf. www.jyskordbog.dk.

nabogård havde de et jern, der var rundt, med en skillelinje i midten; når kagen var bagt, kunne den halveres og man havde to kager, som halvmåner. Man holdt jernet over gløderne (ikke flammeild), talte til 10, vendte jernet, talte til 10 og lukkede jernet op, og kagen var færdig. De kunne også bages i en kakkelovn, jernet ind ad kakkelovns-lugen. Kagerne var sprøde og dejlige.²⁹

Vil man bage *goderåd* i dag, kan et bål sikkert gøre gavn. Find et gammeldags støbejerns vaffeljern – eller måske endda et goderådsjern – og stik det ind i bålet gløder. En anden meddeler fra Sønderjylland skriver nemlig: ”Om os og røg fra ’klynens’ (tørvens) gløder kan have gjort lidt ved smagen ved jeg ikke, men god var den [dvs. kagen]”.³⁰ Smøres pladerne med et stykke flæsk, smager de nok som i gamle dage.

Juletraditioner er kulturelt bestemte

Juletraditioner og dermed også juleretterne er blevet udviklet igennem rigtig mange år, og de er dermed ikke kun forskellige fra familie til familie, fra landsdel til landsdel, fra land til land. Dette viser sig tydeligt, når man sammenligner dansk jul med fx *hollandsk* jul, som jeg er vokset op med. Nogle af de ”faste” ingredienser til en dansk jul, som er nævnt ovenfor, hører også til en hollandsk jul. Hollænderne har også flot udsmykkede juletræer (men danser *ikke* omkring dem), og der er levende lys over det hele (bare ikke på træet selv, det er jo brandfarligt!). Derimod er der hverken nisser, risengrød eller flæskesteg! Folk går som regel i kirke, hygger sig sammen og spiser ’fin’ mad, dog ikke bestemte retter år efter år. Måske er det netop derfor, jeg glæder mig til igen i år at kunne sætte tænderne i en dejlig portion varm risengrød med smørklat og kannelsukker, og i en saftig fyldt gås, for derefter at synge og danse om juletræet, der er pyntet med levende lys.

Glædelig jul!

²⁹ Meddeler fra Løjt sogn, Aabenraa-egnen, Sønderjylland-Øst, født 1902.

³⁰ Meddeleren er fra Lintrup sogn, lidt vest for Ribe, Haderslev Vesteramt, født 1902.