



Jólasiðir annarra landa

Spánn:

Á Þorláksmessu útbúa Spánverjar jólaþötu og skreyta jólatréð. Um níuleytið á aðfangadagskvöld safnast allir saman við jötuna, kveikja ljós og syngja jólavísur.

Jólamaturinn er fyrst blómkál eða rauðkál og síðan lambasteik, gæs, kalkúnn eða annað fuglakjöt. Í eftirmat er hrísgrjónagrautur. Seinna um kvöldið er borið fram eitthvað sætt og jafnvel kampavín.

Þann 28. desember minnst menn saklausu barnanna í Betlehem með því að gabbra hver annan, líkt og 1. apríl. Þá eru líka borðaðar kökur sem eru eins og bein í laginu og kallaðar „bein saklausu barnanna.“

Skömmu fyrir kl. 12 á nýársnótt fær hver maður sem er í jólaboði litla skál með 12 vínberjum og glas af freyðivíni. Rétt áður en klukkan slær á að óska sér einhvers í hljóði. Um leið og hún slær fyrsta höggið á að skála, fá sér eitt vínber og drekka einn sopa og síðan þannig koll af kolli. Óskin rætist hafi menn lokið úr glasinu og borðað öll berin, áður en klukkan slær síðasta höggið.

Í Katalóníu eru það vitringarnir þrír, eða kóngarnir frá Austurlöndum, sem færa börnunum gjafir og gefa þeim í skóinn. Vitringarnir þrír koma til byggða kvöldið fyrir þrettándann. Þá er mikið um dýrðir og börnin bíða komu þeirra með eftirvæntingu. Þeir koma oft í vagni og með úlfalda og kasta þá sælgæti til barnanna sem bíða við göturnar sem þeir fara um. Vitringarnir þrír eru líka alltaf með stiga með sér til að klifra upp veggji húsa á þrettándanóttina.

Börnin setja skóinn sinn út fyrir dyr, ásamt þremur vínglösum og bakka með kökum handa kóngunum og grænmeti handa úlföldunum. Á þrettádamorgun opna börnin pakkana sem liggja hjá skónum um morguninn. Þau sækja líka fleiri gjafir, til vína og ættingja, sem kóngarnir hafa skilið eftir þar. Klukkan 12 á hádegis er síðan hátíðarmatur en honum lýkur með svonefndri kóngakringlu. Í henni er lítill postulínsstytta og sá sem hana fær kallast kóngur (Árni Björnson. 1983. *Í jólaskapi*. Reykjavík: Bjallan).

Þýskaland

Margir af jólasiðum okkar eru komnir frá Þýskalandi, t.d. jólamarkaðir sem eru farnir að sjást hér í desember, að ógleymdu jólatrénu sjálfu og aðventukransinum. Í Þýskalandi eru heimildir um jólamarkaði allt aftur til 15. aldar en talið er að jólamarkaðurinn í Dresden sé einn sá elsti.

Á jólamörkuðum selja menn ýmsan jólavarning eða veitingar. Hver sölumaður hennar oft sinn bás eins og lítinn fjallakofa og skreytir hann með greni og ljósum. Á þýskum jólamörkuðum eru ýmsar trévörur vinsælar og má sjá fjárhúsið, jötuna, Jósef og Maríu, allt skorið út úr tré.

Í desember er mjög vinsælt að gefa og borða ávaxtabrauð sem kallast „Stollen.“ Einnig er mikið um sykraðar hnetur, súkkulaði og smákökur eins og við þekkjum. Á



jólamörkuðum er líka gjarnan hægt að fá eldrauð glansandi sykurepli á priki. Ef kalt er í veðri er líka gott að dreypa í heitum drykk „glühwein.“

Þýskir krakkar fá ekki í skóinn á sama hátt og þeir íslensku. Þar er haldið upp á Nikulásardaginn þann 6. desember en sá dagur er helgaður börnum í jólahefðum, víða um Evrópu. Nikulás er einmitt dýrlingurinn sem færði gjafir og sem á kannski eitthvað skylt við hinn hvítskeggjaða jólavein sem við þekkjum í dag. Börn í Þýskalandi setja skóinn sinn fyrir framan dyrnar að kvöldi hins 5. desember og dýrlingurinn Nikulás færir þeim svo gjafir eða sætindi í hann. Ef þau hafa ekki hegðað sér vel fá þau ef til vill litla trjágrein sem kallast „Rute“ í skóinn. Greininn minnir á svipu eða keyri.



Aðfangadagur er ekki mjög formlegur í Þýskalandi. Aðfangadagskvöld kallast „Heiligabend“ og þá eru jólapakkarnir opnaðir. Oft eru pylsur og kartöflusalat í matinn. Á jóladag er svo hátíðamaturinn borðaður. Það er gjarnan jólagæs, fyllt eplum, kastaníuhnetum, sveskjum og lauk.

(Heimild: http://www.landogsaga.is/section.php?id=9&id_art=1424)

Pólland

Heilagur Nikulás, kemur til byggða í Póllandi 6. desember, eins og víða í Evrópu. Þá setja pólskir krakkar jólagjafalistann sinn út í glugga og næsta morgun er listinn auðvitað horfinn. Nikulás gefur börnum einnig litlar gjafir.

Pólskir jólasíðir eru margir mjög gamlir og hafa tekið litlum breytingum fram á síðustu ár. Síðirnir eru oft mismunandi eftir landssvæðum og til sveita er meira haldið í gamla siði en í borgum.

Hátíðleiki pólskra jóla nær hámarki að kvöldi 24. desember og jólin ganga í garð um leið og fyrsta stjarnan kviknar á næturhimninum. Áður en fólk sest að matarborði gefur það hvert öðru bita af vígðu brauði. Síðan er víða beðin borðbæn áður en fyrsti rétturinn er borinn fram.

Oftast er byrjað á því að borða rauðrófusúpu. Síðan er borinn fram kaldur vatnakarfi, soðinn í sætu hlaupi. Hann er oft keyptur lifandi hjá fiskisalanum og geymdur í baðkerinu nokkra daga fram til jóla. Eftir þennan rétt er vatnakarfinn

stundum borinn fram steiktur líka. Þar á eftir er komið að ravíoli með súrkáls- kál eða sveppafyllingu. Loks er boðið upp á ýmsa sæta rétti, t.d. ostaköku eða birkitertu, sem er vinsæll eftirrættur. Á jóladag er ýmisskonar hátíðamatur á boðstólum, t.d. fuglakjöt eða svínakjöt. Á jólum er alltaf dekkað upp fyrir einn aukagest, „förumanninn einmana.“ Hugsunin er sú að þeir sem eiga erfitt á einhvern hátt séu velkomnir í matinn og gert ráð fyrir sæti handa þeim.



(Heimild: <http://www.mbl.is/greinasafn/grein/766525/>)

Bretland

Í Bretlandi sjást gjarnan kransar með rauðum borðum á útihurðum fyrir jólin og oft er

Það kristþyrnir sem er notaður í kransinn. Mistilteinn er síðan hengdur upp í stofunni.

Einn jólaréttur Breti sem er nokkuð algengur á íslenskum heimilum fyrir jólin er ávaxtakakan sem er full af ýmsum ávöxtum, vafin í stykki og vætt með víni, svo hún verði þétt og þung. Sömuleiðis er jólabúðingur Breti ómissandi þáttur í jólahaldinu. Aðalmáltíðin er síðdegis á jóladag og er einkum steiktur kalkúnn eða gæs, ásamt brauðkollu og jólabúðingi.

Á aðfangadagskvöld hengja börnin sokk við rúmið sitt eða arininn og um nóttina setur jólakarlinn (Father Christmas) smágjafir í hann. Á jóladag er kveikt á jólatrénu og allir fá gjafirnar sínar.



Annar í jolum heitir *Boxing day* en fyrir löngu síðan var peningum þá safnað í bauka (box) en nú er þessi dagur mesti gleðskapardagurinn. Á gamlárskvöld eru gjarnan samkvæmi og þá er skotið upp flugeldum.

Kvöldið fyrir þrettándann, (kallast einnig „gamli jóldagurinn“) er kveikt á jólatrénu í síðasta sinn og daginn eftir er jólaskrautið tekið niður.

(Arni Björnson. 1983. *Í jólaskapi*. Reykjavík: Bjallan).

Grænland

Fyrsta sunnudag í aðventu eru kveikt ljós á jólatré bæjarins og jólastjörnur eru hengdar í glugga heimila og opinberra stofnana. 13. desember er víða Lúsíuhátíð í skólum. Mörg börn skrifa jólasveininum bréf í desember. Jólin byrja svo á aðfangadagsmorgun þegar börnin vakna og fá að opna jólapakkana. Einnig er farið til vina og ættingja yfir daginn og skipst á gjöfum. Margir fara til kirkju á aðfangadag enda messur frá morgni til kvölds. Á aðfangadagskvöld er hátíðarmatur á borðum eins og lambakjöt, svínasíða, hreindýrakjöt eða rjúpa. Í eftirmat er gjarnan jólabúðingur, ris a la mande og mandla í grautnum, sem keppst er um að finna.

Oft er dansað í kringum jólatréð á aðfangadagskvöld og í útvarpinu og sjónvarpinu hljóma jólasálmar og jólatónlist. Börnin fara gjarnan og syngja við heimili annarra og fá sælgæti þegar heimilisfólkið heyrir sönginn og opnar dyrnar.

Mikið er um kertaljós enda hátíð ljóss og friðar. Á jóladag fara einnig margir til kirkju. Daganarnir milli jóla og nýárs einkennast af samveru fjölskyldunnar, óformlegum heimsóknnum vina og ættingja og skipulagðari matarboðum. Einnig er haldið jólaball fyrir börnin og þar mætir jólasveinninn að sjálfsögðu. 6. janúar er síðasti jóladagurinn og er þá mikill hátíðarmatur á borðum.

Juullimi pilluarit !

(Hrafnhildur Marteinsdóttir)

Lettland

