

I SKYGGEN AF EN HVIDLØGSPRESSER:
OPDAGELSEN AF MARIE
JENSENS HEMMELIGE
HVIDLØGSMANUSKRIFT

"Hvidløget er en ydmyg knold"

Det var en af de dage, hvor livet føltes hektisk og usammenhængende. Jeg ledte efter noget så banalt som en pakke stearinlys i en rodet skuffe, da jeg pludselig stødte på en gave, som jeg aldrig havde fået pakket op.

Papiret var gulnet, og båndet lidt flosset. Et lille kort på siden fangede min opmærksomhed:

"Til ham der elsker hvidløg".

Jeg måtte smile – det måtte være en af de mange gaver, jeg havde fået fra familie eller venner, som kendte min passion for hvidløg samt mad og madlavning.

Da jeg åbnede pakken, fandt jeg en på en gang robust og elegant hvidløgspresser. Den blev jeg meget glad for. Men under hvidløgspresseren lå der noget endnu mere fascinerende for en hvidløgselsker, nemlig en lille notesbog hvor der på forsiden stod "Hvidløg". Mit hjerte slog et ekstra slag, for da jeg åbnede den, så jeg at navnet på forfatteren var kokekonen Marie Jensen.

Marie Jensen, hvis kokebøger inspireret af H.C. Andersen og Søren Kierkegaard jeg har redigeret og udgivet, beundrede jeg for hendes evne til at forene filosofi og eventyr med madkunstens verden. Og her, midt i min

travle hverdag, stod jeg nu med endnu et glemt manuskript – nemlig hendes hyldest til hvidløget.

Notesbogen var fyldt med opskrifter, der spændte fra rustikke hovedretter til udsøgte desserter – alle med hvidløg som hovedingrediens. På en af de første sider i bogen stod der, som en form for overskrift for alle opskrifterne:

"Hvidløget er en ydmyg knold. Det er livet i sin rå essens: skarpt, bittert og dog fyldt med en sødme, som kun tålmodighed kan afsløre".

Et tankevækkende citat som jeg har læst og genlæst et utal af gange, uden jeg er sikker på, at jeg helt har forstået det.

Jeg bladrede ivrigt gennem de sirligt skrevne sider. Opskrifter som "Hvidløgstegt kylling med citron og timian" og "Hvidløgssuppe" fangede straks min opmærksomhed, men det var dessertafsnittet, der virkelig fik mig til at spærre øjnene op. "Hvidløgsmarengs" og "Hvidløgskage med krydderier" virkede som smagskombinationer, der ville udfordre selv den mest eventyrlystne hvidløgsganes fordomme.

Jeg brugte resten af dagen og de efterfølgende uger på at eksperimentere med opskrifterne – og straks var min lejlighed fyldt med den uimodstæelige dejlige duft af hvidløg.

Med hvert hvidløgsfed som jeg pressede – eller bagte – følte jeg mig nærmere Marie Jensen og hendes univers. Det var som om, hendes stemme guidede mig gennem de komplekse smagsnuancer og mindede mig om, at madlavning ikke blot er en nødvendighed, men tillige en kunstform.

Denne glemte gave med hvidløgspresseren og manuskriptet viste sig at være en åbenbaring. Det var en påmindelse om, at inspiration ofte findes, hvor man mindst venter det – gemt blandt hverdagens redskaber og glemt bag travle dage.

Jeg besluttede, at dette manuskript ikke skulle forblive i skyggen, gemt væk i en glemt gave, men at det måtte deles med verden, så andre kunne opdage hvidløgets magi gennem Marie Jensens poetiske og smagsfulde univers.

De efterfølgende måneder brugte jeg derfor på at redigere opskrifterne, og resultatet sidder du med i hånden. Som et fremgår har jeg kaldt bogen "Hvidløgsforkælelse – smagfulde hovedretter og søde overraskelser" der er mere dækkende end Marie Jensens mere brede titel "Hvidløg".

I denne kokebog har vi valgt at lade hvidløget selv stå i centrum for det visuelle udtryk. Illustrationer af hvidløg og hvidløgsblomster skaber en poetisk og sammenhængende ramme, som både fremhæver råvarens skønhed og giver plads til fantasien. I stedet for at vise færdige retter åbnes der for en mere sanselig og legende læseoplevelse, hvor hvidløget – i alle dets former – bliver bogens gennemgående fortæller.

Bogen er en hyldest og kærlighedserklæring til hvidløget.

Mag.art. Jens Staubrand
Stauer Publishing