

ET JULEMIRAKEL I GLOSTRUP: EN JULESOK OG OPSKRIFTER FRA FORTIDEN

*“Da jeg forsigtigt vendte den på vrangen,
mærkede jeg noget lidt hårdt
og knitrende”.*

Der er en særlig magi i luften, når julen nærmer sig. Det er, som om verden bliver en anelse langsommere, mens lysene tændes, og duften af gran, kanel og brændte mandler spreder sig.

For undertegnede, en mand med et skarpt blik for både livets store spørgsmål og de små, meningsfulde detaljer, blev denne december noget ganske særligt.

Det hele begyndte en kold decemberdag i Glostrup – min fødeby – hvor jeg besluttede mig for at tage på julemarked. Ikke et hvilket som helst julemarked, men et antik-julemarked på Glostrup Torv, der kun er åbent én gang om året.

Markedet var et mylder af boder fyldt med alt fra falmede julekort og gamle smykker til håndskårne julekrybber og broderede juleduge. Jeg havde ikke noget særligt i tankerne, som jeg ville købe, men nød at lade mig føre rundt af udbuddet i boderne.

Da jeg gik forbi en af boderne, hvor der var en mængde julepynt, fangede mit blik noget, der skilte sig ud. Det var en meget smuk, men gammel grøn julesok, broderet med gyldne tråde og små perler – som om den bar på en hemmelighed!

Jeg blev straks betaget af den. Sokker som denne, tænkte jeg, måtte have set mange juleaftener og måske endda overlevet generationer. Jeg købte den smukke julesok uden tøven og tog den med hjem til Frederiksberg.

Vel hjemme i mit varme køkken, hvor stearinlysene flimrede, og kaffen duftede, besluttede jeg mig for at vaske julesokken. Da jeg forsigtigt vendte vrangen ud på den, mærkede jeg noget lidt hårdt og let knitrede. Jeg sprættede forsigtigt sokken op og fandt til min overraskelse en samling ældre, håndskrevne papirer og en samling julesalmer og -sange. I spænding slog mit hjerte et par ekstra slag.

Jeg spredte forsigtigt papirerne ud på bordet og læste dem med en voksende undren. Det viste sig at være en samling opskrifter – men ikke hvilke som helst opskrifter. De var alle skrevet af kogekonen Marie Jensen, og hver eneste af de i alt tolv juledessertopskrifter var inspireret af en klassisk julesalme eller -sang, der lå sammen med hver opskrift. Opskrifterne havde titler som "Betlehem-budding med honning og granatæble", "Juletræ-parfait med pistacie, kirsebær og sprød pynt" og "Julens desserttårn med brunkagecrumble, appelsinmousse og kirsebærsaucé" – og det var tydeligt, at hun havde lagt sin sjæl i at skabe desserter, der kunne smage som selve julens salmer og -sange.

Jeg blev overvældet af både nostalgi og inspiration. Kogekonen Marie Jensen har – det ved jeg fra hendes bøger med kager og middagsretter inspireret af henholdsvis H.C. Andersen og Søren Kierkegaard, som jeg har redigeret og udgivet – altid haft en særlig evne til at gøre madlavning til en kunst. Og nu lå en samling nyfundne opskrifter fra hendes hånd bogstaveligt talt i mine hænder.

Jeg kunne ikke andet end beundre det smukke samspil, der var mellem salmerne/sangene og opskrifterne – mellem det

kulturelle og det kulinariske. Jeg blev straks klar over, hvad jeg måtte gøre. I løbet af de følgende uger kastede jeg mig ud i et projekt, der følte som en kærlighedserklæring til både julen og Marie Jensen. Jeg redigerede opskrifterne, tilføjede julesalmerne og -sangene og skrev nogle små essays til hver af dem, og resultatet sidder du med i hånden – nemlig en, synes jeg, helt unik julebog, som jeg, som det fremgår, gav titlen: "Juledesserter og juletoner – opskrifter, sange og salmer til en hyggelig jul". Hver dessert i bogen er – som nævnt – en hyldest til en klassisk julesalme eller -sang.

Da bogen var færdig, følte jeg en dyb glæde. Ikke blot havde jeg givet kogekone Marie Jensens opskrifter nyt liv, jeg havde også skabt en bro mellem musikken, historien og den søde smag af jul.

Da bogen kom frisk fra trykkeriet – og inden den kom i handlen – inviterede jeg familie og venner til en prøvesmagning på en af bogens opskrifter. Jeg serverede desserten "Velsignet juletrifli med kirsebær, mandler og vanilje" for dem, og bagefter sang vi julesalmen "Julen har bragt velsignet bud", som desserten er inspireret af. Det blev en særlig aften, som alle huskede.

På den måde blev en gammel julesok fra et antikmarked i Glostrup begyndelsen på en ny juletradition – og en påmindelse om, at magien ved julen ofte ligger gemt i de mindste, mest uventede ting.

Julebogen med desserter og sange er en hyldest til Marie Jensens talent og den danske juletradition. I julens ånd skabte hun ikke blot lækre juledesserter, men også en fortælling om, hvordan minder og musik kan binde generationer sammen.

Med hensyn til bogens illustrationer er der udvalgt værker af både danske og udenlandske kunstnere, som hver især relaterer sig til de julesalmer eller -sange, som hver dessert er inspire-