

Juledesserter, julesange – og det vi egentlig deler

For nogle vil koblingen mellem tro og desserter vække modstand. Men at lade en salmetekst klinge gennem en blåbærmousse er ikke at udvande den, men at invitere den ned på bordhøjde. Der, hvor samtalerne opstår, og hvor mennesker – børn, bedsteforældre, venner – ser hinanden i øjnene.

Når salmebog møder sukkertermometeret, får vi mere end søde sager: Vi får et konkret sprog for fællesskab, erindring og tro.

Det lyder næsten for godt til at være sandt: En grøn, perlestikket julesok på et antikmarked i Glostrup viser sig at gemme på håndskrevne opskrifter af kogekonen Marie Jensen – hver eneste knyttet til en julesalme eller -sang.

Anekdoten, der åbner 'Juledesserter og Juletoner', er selvfølgelig litterært formet; men dens sandhed ligger et andet sted end i dokumentarismen. Den ligger i erkendelsen af, at julens kulturarv netop ofte er "syet ind i hverdagens tekstiler": i en sok, en sanghæfte, et laset hæfte med mål og målestok. Vi overlever værdier ved at synge – og ved at servere.

Bogen forener to danske decemberdiscipliner: Fællessang og desserter. Den kobling er klogere, end den først lyder. Julesalmerne og -sangene – fra "Et barn er født i Betlehem" og "Glade jul, dejlige jul" til "Højt fra træets grønne top" og "Sikken voldsom trængsel og alarm" – er allerede en kollektiv kalender: tekster, melodier og billeder, vi åbner i en bestemt rækkefølge og i bestemte rum.

Desserter er tilsvarende ritualiserede: brunkager, kirsebær, risengrød og appelsiner ligger i vores smagshukommelse som små klokker, der ringer erindring ind. Når man systematisk binder de to sammen, opstår en tredje betydning: smagen, der synger, og sangen, der smager.

Man kunne affeje ideen som sentimental branding af højtid og kalorier. Det ville være uretfærdigt. For hvad er julens kerne, hvis ikke netop foreninger af det sansefulde og det meningsfulde? "Betlehem-budding med honning og granatæble" tager salmens motivkreds på ordet: lys, varme, østens krydderier og den rubinrøde frugt.

Man kan kalde det illustrativt; man kan også kalde det didaktisk – i bedste forstand. Vi lærer med munden. Børn,

der hjælper med at piske en vaniljecreme eller pille granatæblekernerne ud, får et greb om fortællingen, som en prædiken alene sjældent giver. Teologi bliver sanselig.

Det samme gælder "Himmelsk juleparfait med appelsin og krydret chokolade" over "Glade jul, dejlige jul". Her er det ikke symbolikken, der bærer det hele, men den erfaringsnære stemning: mørke og lys, nat og stjerneglans, bittert og sødt.

Smagsbalancens lille drama spejler salmens. Og det er måske bogens egentlige anliggende: at vise hvordan æstetiske erfaringer krydser kunstneriske medier. Sangen får krop i køkkenet, og køkkenet får klang, når man synger ved bordet.

At sætte sig til rette med "Velsignet juletrifli med kirsebær, mandler og vanilje" er også at stille sig i en tradition, Grundtvig og Weyse holdt åben. Kirsebærret er ikke blot en frugt, men en farve; mandlen ikke kun knas, men en lyd – af julestuer og fællesborde.

Denne sammenvævning af sanser er ikke pynt. Den er pædagogik for det, vi ofte mangler ord for: taknemmelighed, fred, håb. I en tid hvor december let opløses i pakkelogistik og skærmblink, er det ikke uvæsentligt at minde os selv om, at glæde kan have konsistens, og at fællesskab kan måles i mundfulde og latter.

Der er også et stænk satire i opskrifternes dramaturgi. "Sikken en voldsom trængsel og alarm" bliver til varm krydderchokolade med karamelskum og sprødt knas – en dessert til dem, der lige har kæmpet sig gennem Strøgets sidste meter den 22. december.

Her har teksten ikke brug for tung symbolik; den har brug for lindring. Også det er en sandhed om julen: Den kræver små pauser for at kunne bæres. Bogen tilbyder en sådan. Man går sjældent galt i byen med et tykt krus, et tæppe – og en sang i dur.

Som genre er Juledesserter og Juletoner en hybrid: en kogebog, lidt kulturhistorie,



12 juledesserter inspireret af 12 klassiske julesange

I JULEDESSERTER OG JULETONER – opskrifter, sange og salmer til en hyggelig jul af Marie Jensen forenes det søde køkken med de elskede julesalmer og -sange. Idéen udspringer angiveligt af et lille julemirakel: en gammel julesok med håndskrevne opskrifter – som nu er blevet forvandlet til en smuk gavebog til hele familien.

De 12 stemningsfulde juledesserter er således inspireret af hver sin klassiske salme/sang (Betlehem-budding, Himmelsk juleparfait, Velsignet juletrifli, Juletræ-parfait, m.fl.) Opskrifterne ledsages af sangteksten til hver af klassikerne: Et barn er født i Betlehem, Glade jul, dejlige jul, Julen har bragt velsignet bud, Dejlig er den himmel blå, Det kimer nu til julefest, Juletræet med sin pynt, Julen har englelyd, Højt fra træets grønne top, Sikken en voldsom trængsel og alarm, Nu har vi altså jul igen, På loftet sidder nissen med sin julegrød, Der bor en lille nissemand.

Bogen indeholder desuden små essays og smukke illustrationer, der løfter både smag og sang – perfekt til advent, juleaftensdessert og hyggelige syng-sammenstunder.

og essay. Illustrationerne – fra Albrecht Altdorfer til Carl Larsson og Paul Fischer – rykker læseren ind i en billedtradition, som taler samme sprog som opskrifterne: det er håndgri-

beligt, genkendeligt, men med plads til fortolkning.

Netop det fortolkende er vigtigt. At sætte lidt citronskal ind i en hvid chokoladegarnache er ikke blot teknik; det

Af Jens Staubrand
Forlægger, forfatter,
filosof, mag.art og
kulturproducent.



er en beslutning om, hvilken jul vi vil "smage" i år. Blidere? Friskere? Mere lys? Den slags valg er små, men de er med til at forme højtiden.

Er der faldgruber? Ja. For det første risikerer man at gøre julen eksklusiv – en kulinarisk konkurrence, hvor den ægte stemning måles i tempereret chokolade og spiseligt guldstøv. Her er det befriende, at bogen ikke skammer sig over det enkle: risengrød bliver til "Nissens julegrødsparfait", men uden at forråde den beskedne oprindelse.

For det andet kan man spørge, om koblingen til salmerne reducerer deres åndelige tyngde. Svar: kun hvis vi lader den. Det er os, der bestemmer, om desserten bliver noget rent dekorativt – eller et omdrejningspunkt for samtale. Et velvalgt citat, en fælles strofe, en kort fortælling ved bordet gør udslaget.

Og så er der nissen. De nordiske nisser er ikke blot butiksmaskotter, men figurative minder om arbejde, disciplin og omsorg. I "På loftet sidder nissen med sin julegrød" peger bogen på grøden som symbol på gæstfrihed og balance. En tid, der dyrker effektivitet, har måske ekstra brug for netop den langsomhed, en grød kræver. At røre ved lav varme, at smage til, at vente. Den tid er ikke spildt; den er selve juleøkonomiens kapital: opmærksomhed.

Hvad kan man konkret tage med sig? For det første en praksis: Giv december et repertoire. Vælg tre-fire sange – måske "Det kimer nu til julefest", "Juletræet med sin pynt", "Dejlig er den himmel blå" – og par dem med tre-fire desserter. Gentag over årene.

Faste ritualer er ikke fantasiløse; de er frisættende.

For det andet en gæsteliste: Giv én person pr. aften ansvaret for at introducere salmen kort. Hvor stammer den fra? Hvad betyder en linje? Ti sætninger er nok.

For det tredje en metode: Lad børn og unge bære en del af køkkenet, ikke som pynt, men som ansvar. At piske, temperere, karamellisere er

små teknologier, der også lærer tålmodighed og præcision.

” Betlehem-budding med honning og granatæble tager salmens motivkreds på ordet: lys, varme, østens krydderier og den rubinrøde frugt.

For nogle vil koblingen mellem tro og desserter vække modstand. Det kan den godt – og stadig være frugtbar. Julens budskab er netop, at det højeste bliver lavmælt, at det åndelige tager bolig i det materielle. At lade en salmetekst klinge gennem en blåbærmousse er ikke at udvande den, men at invitere den ned på bordhøjde. Der, hvor samtalerne opstår, og hvor mennesker – børn, bedsteforældre, venner – ser hinanden i øjnene.

Til sidst tilbage til julesokken fra Glostrup. Om man tror på fundet eller ej, er ligegyldigt. Det vigtige er, at juletraditionerne ikke nødvendigvis ligger i arkiverne. De ligger i vores egne skuffer: i mormors makroner, i en slidt salmebog, i en håndskrevet lappeseddel med "fløde, vanilje og kirsebær".

Juledesserter og Juletoner giver os en anledning til at sy det hele sammen igen – med gyldne tråde, ja, men først og fremmest med tid, opmærksomhed og sang.

Vi kunne bruge december på at købe bedre gaver. Eller vi kunne give os selv det, som hverken kan byttes eller reklameres væk: et fælles repertoire. En stemme, en ske, et stearinlys. Og måske en buddings lette skælven, når nogen – lidt generet – tager første tone: "Glade jul, dejlige jul ..."