

# Julens mad

## Julemiddagen

Der er flere traditioner forbundet med julen end med nogen anden af årets fester. En rigtig dansk jul skal være en gammeldags jul, hvor juletræet med dets pynt, sangene og ikke mindst madretterne "lever" videre i de danske familier.



Hele køkkenet dufter af dejlig julemad. Vist er der noget helt specielt ved den traditionelle julemad! Hver har sin favorit. Selv om julebordet naturligvis helst skal værre, som det "altid" har været, er der dog mulighed for lidt nytænkning. Julemiddagen er traditionen tro gåse-, kalkun- eller andesteg, fyldt med æbler og svesker. Den oprindelige danske julesteg var flæskesteg, der holdt stand på landet helt op i vort århundrede. Skikken med at spise gås ved særlig lejlighed er dog betydelig ældre. Man spiste gås midt i november. Det er Mortensgåsen der i nyere tid er blevet til julegåsen.

Og hos mange er gåsen igen blevet erstattet af and. Der er ingen tvivl om at flæskestegen næsten er væk. Til gengæld er kalkunen blevet ganske populær. Pudsigt nok var kalkun ikke ualmindelig julemad i slutningen af forrige århundrede, siden forsvandt den næsten helt for i dag atter at vinde frem. Det er ikke så underligt, at kalkun igen er blevet populær julemad. det er billig mad, der strækker langt. Kalkun er desuden en ret mager fugl og derfor mere i overensstemmelse med vor tids opfattelse af sundere ernæring. Der serveres rødkål og brunede kartofler samt æbler og svesker til middagen. Ris a' la mande med kirsebærsovs er desserten. En smuttet mandel gemmer sig et eller andet sted heri, og børn såvel som voksne prøver at finde mandelen og vinde mandelgaven. Efter julemiddagen tændes træet, og ved kaffen serveres hjemmebagte småkager.



## Julefrokosten



De første reklamer for årets julefrokoster bliver sat i avisen sidst i august, og selv om det ikke lige er årstiden for nisser og julemad, har de fleste accepteret at det er det første varsel om en af årets store begivenheder: julefrokosten. Der bliver holdt julefrokoster for firmaets medarbejdere, med venner og bekendte og ikke mindst med familien 1.-2. juledag. Det er en glæde at samles om det store danske julefrokostbord er stor. Menuen er stor set den samme til de forskellige julefrokoster, dog findes der mange forskellige varianter af retterne, alt efter hvor i Danmark man befinder sig. I 1940'erne, ikke mindst under besættelsen begyndte personaler på både private og offentlige arbejdspladser at arrangere julefrokoster. Og den fælles spisning blev efter 1945 til en fest, hvor man også dansede i mødelokalerne eller kantine. I 1950'erne er julefrokosten blevet et begreb, en fast tradition på de fleste både store og små arbejdspladser.

Silden er et af de faste indslag til en dansk julefrokost, enten som den traditionelle marineret sild, eller en af de mange nye opskrifter på sild der er kommet de senere år. Og til silden hører selvfølgelig julesnapsen enten man kan lide snaps eller ej.



## Julebagning

Julebag er en af de gamle traditioner, der trofast holdes i hævd. Og ikke uden grund, for ingen købekager kan i duft og velsmag måle sig med det hjemmebagte. De fleste af de småkager, vi bager i dag, har dog næppe været særligt udbredte før omkring midten af forrige århundrede, da en ovn blev almindeligt udstyr i hjemmene. I øvrigt samtidigt med, at kaffe blev danskernes nationaldrik. Klejner og pebernødder har været kendt siden Middelalderen.

Pebernødderne, der blev bagt af rugmel med honning eller malurt og tilsat stærke krydderier, har sikkert været hårde at sætte tænderne i, men de var dengang de eneste søde sager, der blev serveret, og den eneste form for "slik" eller julebag børnene kendte. Og så kunne de også anvendes til et spil 'filipine'.



På landet var pebernødder ofte en del af *julerenten*, det vil sige, den belønning, gårdens folk fik ovenpå årets tro tjeneste. Den bestod desuden af julekager (dvs. brød), æbleskiver og måske andre madvarer, der kunne lægges til side og nydes, når man havde lyst. Disse smågaver, der faktisk var en del af betalingen, blev nogle steder også kaldt for julegaver og er sikkert forløberen for vor tids udveksling af gaver, som først så småt blev almindelig i forrige århundrede. Selv om der i vore dage er opskrifter nok at vælge imellem, fornægter julens traditioner sig ikke. Det er stort set de samme kager, man bager år efter år.

## Julekonfekt



For mange er den hjemmelavede julekonfekt ubestridt et af julens højdepunkter, både når herlighederne skal fremstilles, og når den siden skal fortæres. Tilberedningen af julens sødeste sager - konfekt og knas - er en beskæftigelse, der samler mange familier omkring bordet i december. Det er dejlig måde at bruge ventetiden på, og så kan man benytte lejligheden til at lave en ekstra stor portion, der som en moderne form for *julerente* kan lægges i små glas med røde sløjfer omkring eller i anden fantasifuld indpakning og bruges til smågaver til hvem, der har gjort sig fortjent dertil.

Det bliver trillet kugler og lavet toppe, konfekt bliver lagt sammen af marcipan med nougat imellem, af tynde strimler kandiseret pomerans laves orangegrene ved at overtrække dem med chokolade, frugter kandiseres eller overtrækkes med marcipan og chokolade, dadler eller svesker udstones og fyldes i stedet med mandler, marcipan eller andre lækkerier for til sidst at blive trillet i perlesukker. Alt medens børnenes mere eller mindre fantasifulde marcipanfigurer så småt tager form og farve.