

Den Gamle Jul....eller???

En lille læsehistorie i anledning af julens komme.....kan læses på én gang eller fordeles lidt – det er jo en lidt travl måned for de fleste af os!

Så nærmer julen sig atter med hastige skridt, - den gode gamle jul med de mange traditioner som vi holder i hævd år efter år, generation efter generation.

Vi kender vist allesammen disse afsluttende linjer fra sidste vers af julesangen "Sikken voldsom trængsel og alarm":

*Drej kun universet helt omkring
Vend kun op og ned på alle ting, Jorden med,
Thi den er falsk og hul,
Rør blot ikke ved min gamle jul.
Jul, jul, jul, jul, jul
Rør blot ikke ved min gamle jul,
jul, jul, jul, jul, jul,
rør blot ikke ved min gamle jul.*

Nå, og hvordan er det så med de evige traditioner, - tjah man kan jo bare se på selve sangen. Den blev skrevet af Peter Faber i 1848, og vi synger den stadig.....men så alligevel ikke helt som i 1848. Sangen er nemlig ikke længere som oprindeligt med 7 vers, - de to forsvandt stille og roligt i begyndelsen af 1900-tallet. Omtrent 100 år senere udgav Kim Larsen og Kjukken en CD, hvor sangen nu var nede på 3 vers.

Åh nej, tænker du måske – hvis der er sket så meget med bare en lille sang, hvad så med alle de andre traditioner – er de heller ikke gamle og uforanderlige?? Næh, det er de faktisk ikke, for lige som alt andet i samfundet ændres også skikke og traditioner i takt med den almindelige udvikling og kontakten med andre mennesker, der kommer fra en anden kultur med andre traditioner.

Hvis du ikke kan udholde tanken om, at de gode danske traditioner slet ikke er så gamle eller så danske, må du hellere stoppe med at læse her. Hvis du synes, det er lidt sjovt, at tingene måske slet ikke er helt, som du gik rundt og troede, så læs videre og kom på en lille tur rundt i juletraditionernes forunderlige og foranderlige verden. Og ro på – der er også et par pæredanske traditioner midt i det hele....de er bare ikke så gamle.

Vi starter 1. søndag i advent med juletræstændinger over det ganske land, glögg og æbleskiver eller julebolle,r og ikke mindst tændes adventskransen også i de fleste hjem.

Skikken med det udendørs juletræ med lys er i sagens natur ikke særlig gammel, for det kunne jo slet ikke lade sig gøre, før elektricitet blev et almindeligt fænomen. Det allerførste illuminerede

udendørs juletræ vi kender til, er Politikens juletræ på Rådhuspladsen i 1914. Stille og roligt bredte den skik sig til andre større byer, - senere også til mindre byer, beboelsesejendomme og i private haver. Det allerførste private udendørs juletræ med elektrisk belysning der blev tændt i Danmark var på en altan i Klampenborg – og lysene var blå og gule, for ejeren af lejligheden var svensker! Glöggen, er de fleste vist klar over, er ikke en gammel dansk drik – vi plejer at give svenskerne æren for den, og lidt er der da også om snakken. Nutidens glögg er dog ikke et oprindeligt svensk produkt, men en blanding af to forskellige drikke. Den ene er den nordiske vinsuppe som stammer fra 1500-tallet, hvor man sødede den importerede sure vin med andre lækre importvarer som muskat, ingefær, anis, nelliker og kanel samt den danske honning. Det var en dyr drik for de rigeste, og den blev som regel serveret opvarmet. Den anden er fra Frankrig hvor de rigeste drak brûlot, der var en opvarmet blanding af krydderier, citron, mandler, sukker, cognac, arrak og madeira. I løbet af 1800-tallet opstod der i Sverige en drik, som var en blanding af den nordiske vinsuppe og den fransk brûlot – måske påvirket af at svenskerne jo fik en konge "importeret" fra Frankrig, den første Bernadotte. Svenskerne tilføjede dog endnu mere spiritus til drikken, så det var en både dyr og potent drik. Man skal helt frem til 1960'erne før man begynder at støde på opskrifter på den form for glögg, vi drikker i dag; og vi skal helt frem til 1970'erne, før man begyndte at kunne købe færdiglavet glögg.

Men både æbleskiver og juleboller er gamle danske lækkerier. Æbleskiver spiste man til alle højtider og fester gennem året., - i dag er æbleskiven mest forbundet med julen.

Julebollen er en af de ældste danske julemadstraditioner og stammer tilbage fra hvedekagen. Hvedekager, som egentlig svarer til vores grove hvedebrød, var store fine runde hvedebrød, der var meget anderledes end det daglige meget grove brød. Med tiden begyndte man at forbedre brødet/bollerne ved at tilsætte krydderier og rosiner og senere også sukker. Dejen blev mere fed med tilsætning af smør, mælk og æg. På landet kom kvinderne fra de små gårde med deres dej til de store gårde, der havde store ovne, og fik bagt deres hvedekager, - i byerne gik man til bageren med sin dej, for dengang havde almindelige mennesker ikke bageovne. Man kunne også købe hvedekager hos bageren. Senere blev dejen til en wienerbrødsdej, - krydderierne forsvandt og tilbage var et fyld af rosiner og suk. Og hvor mærkeligt det end er – da alle fik ovne, begyndte nærmest alle at købe deres julekage, - som også blev til juleboller – hos bageren. I de senere år er det blevet trendy at bage selv, så nu kan man finde opskrifter på juleboller i ugeblade og i kogebøger af smarte kokke.

Kalenderlyset tændes om morgenen d.1. december, og her er der tale om en vaskeægte dansk opfindelse og tradition. Den store danske trendsetterheltinde gennem 25 år, Lis Byrdal (1903-2000) skrev i sin debutbog *Smaa Fester – Glade Gæster* fra 1935 følgende:

A propos Lys – Ved De da, at man selv kan male paa baade Lys baade med Oliefarve og med Tusch? Man kan altsaa med en tynd Pensel og sikker Haand skrive hele Julehilsner eller Vers, der saa brændes op Bid fra Bid. En Idé til Børnene er at dele et lille tykt Lys med 23 tynde, sorte Tuschcirkler, som man kan lægge Farver imellem. Hver Aften lige fra 1. December brænder man

saa et Stykke ned – hele Tiden til den næste Streg. Den Dag Lyset brænder ud, er det Jul – og Træet tændes.

Ideen med at skrive sine julehilsener på stearinlys vandt nu aldrig de danske hjerter, - men julekalenderlyset for børn var en god idé, - ja faktisk så god at stearinlysfirmaet Asp-Holmblad tog ideen op i 1942....og siden har man kunnet købe kalenderlys. De seneste 10 år er der også kommet store bloklys med julesange eller uddrag af juleeventyr på i butikkerne.

Der pyntes op med kravlenisser i december, - og der har vi sandelig endnu en fin dansk opfindelse. Frederik Bramming (1911-1991) var tegner. Allerede omkring 1900 var man begyndt at fabrikere ark med papnisser, man kunne klippe ud og placere rundt omkring i hjemmet i december. Bramming skulle tegne nogle ark i 1947, og opfandt det geniale lille ombuk, der gør at nisserne kan sidde fast på spejle, reoler, billedrammer og meget andet. Det var også Bramming, der fandt på navnet *Kravlenisser*. Bramming udviklede hurtigt det store galleri af forskellige nissegrupper som troldenisser, orkesternisser, håndværksnisser og meget andet. Brammings nisser er stadig de mest elskede og brugte, og er siden 1947 blevet genoptrykt hvert eneste år.

Så bliver det Luciadag d.13. december – og det er jo egentlig en forskrækkelig historie. Der er flere legender om den stakkels Lucia – her kommer nogle stykker, så kan man jo selv vælge, hvilken man tror mest på.

Lucia var en fornem ung pige der levede på Sicilien sidst i 200-tallet. Lucias mor var syg, og de tog derfor til Den Hellige Agathes grav, hvor moderen ved et mirakel blev rask. Lucia blev så glad, at hun lovede at forblive jomfru resten af sit liv. Den udmelding blev hendes forlovede jo ikke ret begejstret for – og bedre blev det ikke, da Lucia så fik sin egen medgift udbetalt og gav pengene til de fattige. Den forsmåede kæreste ville have hævn og angav derfor Lucia som kristen til de romerske magthavere. Ak og ve, Lucia kom for retten og blev dømt til bålet. For at hun skulle kunne brænde virkelig godt blev Lucia smurt ind i beg, harpiks og olie....men miraklet skete: der kunne slet ikke gå ild i hende. Dø skulle hun dog, så bødlen gennemborede hendes hals med sit sværd.

En anden legende handler om, at Lucia var en kristen ung, smuk og fornem kvinde, der var blevet forlovet med en hedning. Dét ville hun ikke finde sig i, og hun fik forældrene overtalt til at ophæve forlovelsen og endda også dele deres rigdomme ud til de fattige. Den forsmåede bejler blev sur, angav Lucia som kristen til myndighederne. I denne legende kan Lucia hverken brænde eller dø for sværdet...før hun får det hellige sakramente af en præst.

En tredje legender handler om den kristne Lucia, der bringer mad og drikke til trosfæller, der har gemt sig i en grotte. For at kunne have hænderne fri til at bære og samtidig kunne se, satte hun lys i sit hår. Hvordan denne Lucia kommer af dage forlyder der intet om.

En fjerde og grum legende stammer fra 13-1400-tallet. Lucia havde så yndige øjne, at de ganske fortryllede en rig, ung mand. Lucia var både gavmild og resolut, så hun hev øjnene ud og lagde dem på et fad som en gave til den unge mand. På forunderlig vis blev hun belønnet med et par nye øjne – smukkere end de første.

Nå, men hvad man end tror på, så fejrer vi Lucia – men vi begyndte faktisk først under besættelsen. Foreningen Nordens Generalsekretær, var så begejstret for den svenske Lucia-fejring med optog, lys og luciaboller, at han foreslog det indført i Danmark. Han mente også, at danskerne kunne trænge til en ekstra lille festdag i den i dobbelt betydning mørke tid. Efter krigen vandt skikken mere og mere indpas i landet, - godt hjulpet på vej af begejstringen over den svenskfødte og meget populære kronprinsesse Ingrid. Den svenske skik med Lucia-optog i det offentlige rum er egentlig heller ikke særlig gammel, - den stammer fra en svensk-italiensk journalist, der i 1927 foreslog et optog gennem Stockholms gader.

Hvis man lige vil have en rigtig gammel Luciaskik, - ja så skal man til Norditalien, hvor børnene gennem århundreder har haft for skik at sætte en lille tallerken frem aftenen før Luciadag. Der er salt og brød på tallerkenen til det æsel, Lucia rider på. Æslet trækker en lille vogn med små gaver, - og Luciamorgen finder alle børn en lille gave på tallerkenen.

Der skal bages julesmåkager i lange baner. Efter en del år, hvor mange har købt de fleste af julens småkager i supermarkeder og hos bagerne, så er det atter god stil at bage sine egne, - og gerne efter gamle familieopskrifter.

Man kender både til pebernødder, klejner og jødekager helt tilbage fra gammel tid, - pebernødder er nævnt i en kogebog fra 1616 som ingrediens i Pebernøddemos! Pebernødderne var de eneste man selv bagte i de store bageovnes tid, - og dengang var de knap så fine og delikate som nu. Oprindeligt var pebernødderne af rugmel blandet med honning og stærke krydderier som peber og ingefær, og fordi de var små blev de ofte ret hårde, men det gjorde ikke noget, de smagte alligevel bedre og anderledes end det daglige brød. Og man kunne lege med dem! Både børn og voksne spillede om pebernødder; man spillede blandt *Mus*, som man jo ofte spiller med slik og godter i dag. Pebernødderne er nok en af de julesmåkager som de færreste selv bager i dag, for det tager en evighed at trille de mange små kager, og der er jo ingen der har store folkehold der kan hjælpe til mere.

Klejner har altid været en særlig julespise. Opskriften på klejner har aldrig ændret sig synderligt, - det er en fast dej, der rulles ud, udskæres og koges i fedtstof....engang smør og fedt....i dag palmin eller olie.

Og så er der jødekagerne, der oprindeligt slet ikke var en julesmåkage men en festsmåkage, man spiste hele året. Jødekagen begynder at optræde i begyndelsen af 1700-tallet, hvor jødiske bagere havde etableret sig – deraf navnet på de små fine kager, der var et helt nyt indslag....fine, små, dyre og lækre med deres kaneldryk. Bagerne hørte byen til, og derfor vandt jødekagerne først indpas på landet, da det blev almindeligt med små ovne i almindelige hjem i slutningen af 1800-tallet. Og da var det blevet almindeligt bagværk hos alle bagere. Festsmåkagen blev samtidig til en julesmåkage, - måske fordi man med egne ovne nemt kunne bage en skærekage, som ikke kræver helt så meget arbejde, akkuratesse og opmærksomhed som småkagerne...og oftest også er billigere.

Ris a la mande er afslutningen på julemiddagen i de fleste familier, - og det er i sandhed en ærkedansk opfindelse trods det pseudo-franskklingende navn. Egentlig var det jo den mættende grød man altid startede et måltid med i forne tider. Til hverdag grød af groft mel eller korn kogt i vand. Juleaften brugte man den finere og dyrere mælk, en luksus om vinteren hvor køerne næsten ingen mælk gav. Da man begyndte at importere ris, blev de nye og dyre ris kogt i mælk til juleaftens lækre grød af alle der havde råd. Efter den mættende grød fik man så kødmaden og til sidst desserten, der indtil midten af 1900-tallet for mange mennesker var svesketærte, æbletærte eller blot nødder og æbler – altså det man fra gammel tid stadig havde på lager af gemte/tørrede sommerlækkerier. Men allerede omkring 1900-tallet begyndte det bedre borgerskab at have et ønske om at spise mindre bondsk, - at udskille sig og være finere end bondestanden. Når man snakker julemiddag gav det sig udslag i, at man droppede den mættende grød – man behøvede den jo ikke, når man havde råd til at spise sig mæt i kød. Formaden, risengrøden, blev forvandlet til en delikat dessert med lækre og dyre ingredienser som mandler, sukker, fløde, vanille og vin – for eksempel sherry, madeira og portvin. Hvem der end har fundet på det underlige navn Ris a la mande, vides ikke; det eneste man ved, er at det stadig eksisterer både som navn og dessert, - nu med lun kirsebærsaube til. I takt med at velstanden steg, forsvandt de gamle frugttærter og nødderne som dessert juleaften; nødder er stadig julekræs, hvor imod det er de færreste der guffer en sveske eller et æble og forbinder det med jul.

Så bliver det endelig juleaften. Træet er fint pyntet og de smukke lys bliver tændt – eller lyskæden tændes. Det gode gamle juletræ, som vi kender helt tilbage til, nåh ja 1811 hvor familien Lehmann i København indførte den tyske skik med at sætte et grantræ ind i stuen og pynte det....og .forbipasserende stimlede sammen og forundredes, forbløffedes og forargedes. Men nogen må jo have syntes godt om ideen, for den bredte sig og består i den grad i dag. At pynte med danske flag og rød-hvide hjerter, var en tradition der opstod efter den tabte krig i 1864, hvor man havde brug for lidt ny national og moralsk selvfølelse og oprustning. Siden har skiftende moder og trends sat sit præg på tidens juletræer – bare se i blade, bøger og TV-programmer med tips og ideer til det helt rigtige juletræ. Prøv at se i bøger og blade fra et andet årti – lær at pynte retro-træer!

Uh – der var ikke mange danske traditioner her, - og slet ikke ret mange gamle. Men så behøver vi måske ikke være så bange for selv at indføre lidt nyt til familiens jul – at prøve noget nyt sammen med det gamle. God fornøjelse med gaveindkøb, småkagebagning, konfektfabrikation, pakkekalenderpakning og alt det andet sjove, december bringer med sig. Og HUSK – du bestemmer selv, hvor travlt du vil have....gør det sjove og køb dig fra resten.

Det var lidt om julens traditioner – vil du vide mere, så kommer der flere småbidder på både Bloggen og Facebook i løbet af december samt nogle dejlige opskrifter. Rigtig god og dejlig december.