

Inge Pedersen



Glæden ved grønlangkål

Særtryk af artikel i Vendsyssel Årbog 2006

Glæden ved grønlangkål

af Inge Pedersen

Vignetter af Anne Marie Pedersen

I videnskaber og hjertesager – herunder juletraditioner – bør man være omhyggelig. Og for at forebygge enhver misforståelse skal jeg straks slå fast, at det i dette tilfælde ikke drejer sig om en hvilken som helst juletradition, omfattende indtagelsen af en hvilken som helst grønlangkål. Jeg er derfor nødt til at forklare for de uindviede, hvad denne kulinariske specialitet ikke er.

Der er nemlig her ikke tale om det lysegrønne, melopbagte fluidum, som sønderjyderne formaster sig til at benævne grønlangkål. Den sønderjyske udgave kan være udmærket i andre sammenhænge og på andre årstider, men på julebordet er den direkte uspiselig.

Der er heller ikke tale om eventuelle vestjyske, sydfynske eller nordsjællandske afarter. Endsige københavnske. Jeg har med egne øjne set, at folk fra andre landsdele med hensyn til julemad er fuldkommen blottet for smag, idet de har afvist at fortære så meget som den mindste lille mundfuld af den omtalte ret. De "sputter i kolen", ville man sige på min vendsysselske hjemegn, og her siger man også, at det er noget, man skal være højst varsom med. Så kan det nemlig let hænde, at man kan blive tvunget til at søbe den kål, som man selv har spyttet i.

Produktets udseende er altså ikke ligegyldigt, og jeg skal ikke undlade til sidst at advare imod den allerværste version, idet der nemlig mindst af alt er tale om den slags usle og lortegrønne, fabriksproducerede gnallinger, som man hvert år i december pludselig kan finde indpakket i plastic i supermarkeders frysediske overalt i Danmark. Det står ganske vist ikke på pakken, men mellem os sagt, så indeholder disse misfostre ganske umiskendeligt vand, hvad der kun kan udløse retfærdig harme og indignation: Det er meget mu-



ligt, at vand ved andre højtidelige lejligheder er helligt, men i denne sammenhæng er det profant.

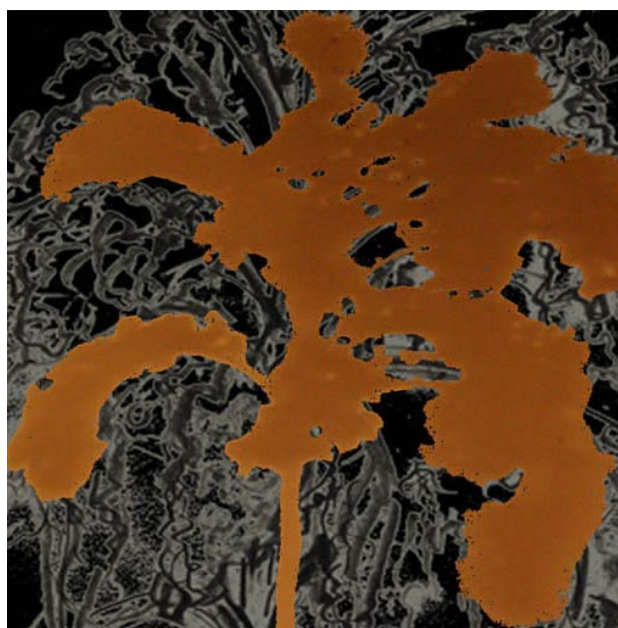
Nej, vogt Dem for efterligninger. Den ægte vare finder De kun i landets nordligste del, nærmere betegnet i Vendsyssels hjerte, hvilket medlemmerne af en diskret og til daglig anonym og uidentificeret sammenslutning – hvis forbindelseslinier ligger som et net under hele Danmark, for ikke at sige hele verden – vil give mig ret i. Og da jeg nu har adgang til et landsdækkende medie, kan jeg ikke tilbageholde et hjertesuk, en betrængt og udvandret vendelbos nødråb til eventuelle eksperter blandt læserne: Kan nogen – efter at slagteren i Øster Brønderslev har drejet nøglen om og dermed er holdt op med at producere og sælge grønkålskugler, efter hvilke folk tidligere gerne kørte i hundredvis af kilometer – mon hjælpe med oplysninger



om et andet autentisk produktionssted? Med andre ord, hvor ligger der en butik med samme uimodståelige stråleglans, som der før ved juletid sænkede sig over hovedgaden i Øster Brønderslev? Hermed være iøvrigt også givet en ganske gratis idé til et par driftige iværksættere: Jeg er sikker på at tale på manges vegne, når jeg siger, at vi i hobetal ville valfarte for at købe Jeres grønlangkål, hvis den ikke var kogt i det rene vand, hvis den udsendte den rette, uforfalskede duft, og hvis kuglerne ikke var så uforskammet små som dem, man kan købe i supermarkeder.

Kommet så langt vil jeg nu nøjagtig præcisere, hvad det da er, jeg begærer. Idealet, med andre ord. Den ultimative grønlangkål, hvor ikke bare oprindelsen, udseendet, konsistensen, duften, men naturligvis også smagen spiller en altafgørende rolle.

Den omtalte guddommelige ret, ved hvis konsumering enhver indfødt hører englene synge, skal først og fremmest være fabrikeret af rigtige gammeldags grønkålsplanter med dunkelgrønne, stærkt krusede og sprøde blade, som om foråret plantes ud i kilometerlange rækker i en rigtig gammeldags vendsysselsk kålgård. Hele den udslagne, lærkebesungne vendsysselske sommer står de små planter og strækker sig i solen og slår rod, mens kattene ligger og slikker sig om munden, på spring efter fugleunger. Og hele det blæsende, trækfugleoverfløjne vendsysselske efterår står planterne og krør sig og vokser sig store, mens kattene stryger langs rækkerne med mus i flaben. Lige indtil den første bidende morgenkulde standser grønkålens vækst ved at overdække den med rimfrostens glitrende stjernecamouflage.



På dette tidspunkt kunne ubefæstede sjæle måske blive glubske og finde på at kaste sig over den godt skjulte blågrønne overdådighed. Men her er det vigtigt med stålsathed og veritabel freudiansk behovsudskyldelse. For det er nødvendigt at kålplanterne bliver stående uantastet i de første uger af gnistremånedens december og dermed udsættes for frost, før man høster dem og kører dem hjem på håndtrukken slæde gennem meterhøj sne, hvilket ikke er ganske ufarligt. Der findes mange eksempler på, at folk er døde af kulde eller har fået frost i tæerne under dette forehavende.

Når kålen på denne måde er kommet i hus, skal den ribbes og skylles i mindst 5 – og gerne 10 – hold iskoldt vand, ikke noget med bøldsøden iblanding fra den varme hane. Imens er den bedste gris blevet slagtet og kogt, og i suppen herfra – og

vel at mærke ikke i en hvilken som helst gryde, kun gruekedler i 50-literstørrelsen og derover er brugbare – koges kålen i 5 til 8 timer.

Efter kogningen krystes grydens indhold med hænderne, og de derved opståede kugler fryses ned i sneen under zinkbaljer. Dog kan der i stedet, men mere profant, anvendes et par kumrefrysere. Her opbevares kuglerne indtil frokost på lillejuleaftensdag, hvor der ganske vist – på samme måde som ved julefrokoster andre steder i landet – serveres sild, forskellige lune retter og ost, men hvor det vigtigste element, det altdominerende højdepunkt, er og bliver grønlangkål.

I god tid forinden er den blevet hakket og svitset i panden med svinefedt og piskefløde, så enhver moderne ernærings- og vitaminekspert ville slå syv kors for



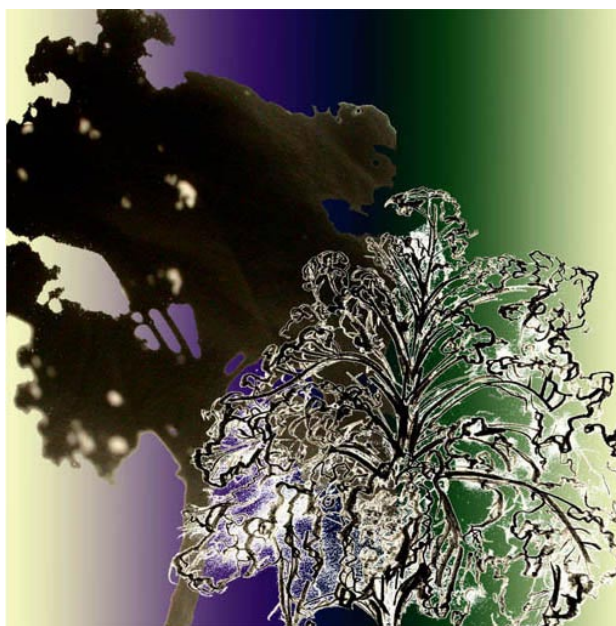
sig, og efter silden spises den nu under skiftevis andægtig tavshed og høj jubel.

Da kålen skal indtages rygende varm, må den under spisningen opvarmes flere gange, og det siger dermed sig selv, at det er nødvendigt med et stort folkehold, så der er hænder nok til at holde fadene fyldte. Sammen med kålen serverer tyendet fire – og kun fire – andre levnedsmidler: flæsk, sennep, rødbeder og snaps, alt i rigelige mængder. Hvordan der imidlertid i vankundige hoveder har bredt sig en forestilling om, at der også bør medfølge sukkerbrunede kartofler, er en uløst gåde. Dog kan det muligvis være en snigende og subversiv indflydelse fra Sønderjylland, som der bør advares imod. Men efter behørig servering dvæler fra nu af den umiskendelige, livgivende duft i alle gader, langs alle huse og langt ud over markerne uden for byen, og fra nu af spises der af kålen mindst én gang om dagen



hele julen, som varer til Helligtrekonger, eller til zinkbaljerne er tomme.

Som nævnt er det afgørende, at kålen forefindes i rigelige mængder. Og når en indfødt – der dog i værste fald kan være bosat i andre dele af landet, eller af verden – i juletiden møder en anden indfødt, benytter man sig ikke af en af danskernes sædvanlige hilsner, som ved sammenligning godt kan forekomme en smule stereotype. Nej, den ene vendelbo hilser altid den anden ved at sige: "Hår do fåt no kol?" Grammatikalsk at opfatte – ikke som en eller anden nærmere defineret mængde – men som et forhåbentlig betragteligt stort flertal. (Iøvrigt på samme måde som man på genuint, indfødt sprog også taler om "flere grød" og "flere fløde"). Dog skal bemærkes, at denne hilsen ikke i første række – som man kunne tro – er relateret til at erfare, om personen faktisk har nydt



grønkål. Den er i virkeligheden mest af alt en indfølelse forespørgsel til dennes hele velbefindende og juleglæde. I denne situation at måtte svare nej, ville være højst beklageligt for den adspurgte, for ikke at sige direkte livstruende.

Hver dag året rundt er vi, der tilhører denne sammenslutning, uhyre fredelige og meget tolerante over for al slags mad. Vi spiser for eksempel gerne spanske tapas, jødisk rødbedesuppe, japansk sushi, arabisk oksekød med figer, eller – om galt skulle være – endda madretter af københavnsk tilvirkning. Men hvis nogen skulle blive så frække at drage kvaliteten af vores foretrukne juleret i tvivl – efter sigende er det i nogle familier forekommet, at tilløbende ægtefæller fra andre landsdele har holdt sig for næsen – så ville vi blive onde i sulet. Og hvis nogen skulle pønse på at forhindre os i at spise denne ret på samme

måde som vore forfædre – om hvem man siger, at “de o og de drak og de slås’t mæ knyw” – tror jeg endda jeg kan sige, at vi ville blive rasende og kunne finde på at rive os løs fra det øvrige Danmark.

En og anden læser, som ikke tilhører de indviedes kredse, vil måske nu tage sig til hovedet og stadig ikke have forstået, hvad jeg taler om. Dertil kan jeg kun sige: Det kan vi slet ikke tage os af. Alle kan jo ikke være født under samme heldige stjerne, og nogen har jo nu engang måttet lide den vanskæbne at være kommet til verden syd for Limfjorden.

Det sker ind imellem, at man bliver spurgt, om der er tilgang for nye medlemmer. Dertil kan jeg svare, at det er da noget, som kan overvejes, men at forberedelsen til et medlemsskab naturligvis kræver en vis andagt og mange års intensiv og vedholdende øvelse. Og her er vi nået til et punkt, hvor vi er urokkelige. Hvor vi har vores ståsted.

For alle medlemmer af denne vendsyselske orden vil sammen med mig vide,



at indtagelsen af grønlangkål er den rene og skære anarkistiske nydelse og hedskab.

Og et spørgsmål om stil.



Foto: Brigitte Vosshans

Inge Pedersen

Birkevej 7, 7620 Lemvig. Født 1936 i Brønderslev. Seminarielæktor i idræt og tysk ved Nørre Nisum Seminarium 1961-1995. Debuterede som skønlitterær forfatter i 1982 og har siden udgivet digte, noveller og romaner, senest “Og halsen af en svane” i 2006.