



*Holofernes afhuggede hoved bæres væk af Judith og en tjenerinde. Det Sixtinske Kapel.*

## Friteret ost og historien om Judith

*Først bragt d. 16. december i forbindelse med museets Chanukkah-kalender på Facebook. "*

Vi har tidligere fortalt om nogle af de traditioner, der knytter sig til hvad, der spises til Chanukkah, heriblandt mad, som er stegt i olie til minde om miraklet med olien i lysestagen i templet i Jerusalem. Men der er selvfølgelig masser af varianter og lige så mange forskellige traditioner, som der er familier. Sådan har det nok altid været. Der er noget, der går igen, og noget der skiftes ud, og noget der bare er forskelligt. Ikke desto mindre er der ofte det man kan kalde traditionelle spiser eller retter til de fleste højtider. Sådan er det også med Chanukkah. Her giver vi historien om Chanukkah og ost:

Historien om Chanukkah og ost stammer fra fortællingen om Judith i Judiths Bog. Hun er et tilbagevendende motiv i kunsten, men selve historien er en de færreste kender. Judiths bog, er ikke en del af Tanakh (den jødiske samling af kanoniske tekster, der inkluderer Torahen), men til gengæld en af de kanoniske tekster i både den katolske og den græsk ortodokse kirke. I den protestantiske bibel indgår den i de apokryfe tekster. Måske var den oprindeligt skrevet på hebraisk, men i dag kendes den kun fra græske håndskrifter. Til gengæld blev den meget læst og kommenteret af jødiske lærde i højmiddelalderen. Herfra blev det almindeligt at læse historien i forbindelse med Chanukkah.

Den fortæller om den assyriske konge, Kong Nebuchadnezzar i det sjette århundrede f.v.t., som sendte sin general Holofernes ud på et felttog. Han havde befalingen over 12.000 ryttere og 120.000 fodfolk, men det skulle vise sig ikke at være nok. Holofernes og hans tropper drog mod byen Betylia i Judæa – en by i bjergene, som gav adgang til Jerusalem. De tog kontrol over vandkilderne til byen og de belejrede indbyggere tørstede. Moralen blandt den jødiske befolkning var ved at være nedbrudt og flere så sig hellere som slaver, end at skulle dø i en forgæves kamp mod de assyriske tropper. En ensom men viljefast enke havde dog andre planer. Judith, enkefrue og, ifølge teksterne, en stor skønhed udtænkte en plan. Hun ikklædte sig højtidelige klæder og gik til Holofernes fellejr. Med sit yndefulde ydre indyndede hun sig adgang til selveste feltherre Holofernes telt, for hvem ville dog mistænke en enke? I Holofernes telt spæde hun en snarlig sejr til hans tropper, alt mens hun fyldte ham med salte retter særligt friteret ko- og eller gedemælksost – kilderne til dette er lidt vage. Ligesom israelitterne i Betylia tørstede, tørstede Holofernes nu også – men han slukkede tørsten i vin, som den snu enke fyldte på ham i rå mængder. Til sidst blev han så fuld, at han besvimed. Dette var øjeblikket Judith havde ventet på. Hun huggede kort og godt hovedet

af Holofernes. Det siges at hærledernes afhuggede hoved inspirerede israelitterne fra Betylia til at overvinde de assyriske tropper. En drabelig historie, men også en historie om, hvordan én person med kløgt og snilde kan overvinde en overmagt. Som fortalt opstod der i middelalderen en tradition for at fortælle historien om Judith til Chanukkah. I de mundtlige overleveringer blev Judith nogle gange gjort til tante eller sågar datter til Judas Makkabæus. Her vil den skarpe læser lægge mærke til at der alligevel skulle være godt 400 år mellem de to begivenheder, men der har formentlig været et ønske om at skabe en forbindelse til Chanukkah. Det kan desuden være for at lave en parallel til en anden jødisk heltinde, nemlig Esther, der optræder i forbindelse med Purim. Hende skal vi nok fortælle mere om en anden gang.



*'Judith halshugger Holofernes' af Artemesia Gentileschi*

Allerede i 1300-tallet fortæller nogle kilder, at man spiste dybstegt ost til Chanukkah og det angiveligt skulle være forbundet med historien om Judith, der gav ost til fjenden for at gøre ham tørstig efter vin. På den tid ville det nok være fåre- eller gedemælksost, da komælksost var sjælden. Osten blev ofte bagt i en pandekage. De oprindelige latkes var så nok i virkeligheden 'ostelatkes' og ikke lavet af kartofler. Kartofflen kom som bekendt først til Europa i 1537, så det er oplagt, at det har været ostepandekager, man spiste til Chanukkah i middelalderen.

Den ældste opskrift på en ostepandekage kan i hvert fald dateres helt tilbage til Italien efter 1492, hvor nogle sefardiske jøder har spiste dem, når de fejrede Chanukkah. Det er fortsat en traditionel ret til Chanukkah i det sefardiske køkken. Til gengæld er den drabelige historie om den salte ost og Judiths kvindeligt gledet mere i baggrunden. Mad fortæller faktisk en vigtig kulturhistorie, der vidner om både tradition og fornyelse. Her er en moderne opskrift til ostelatkes.

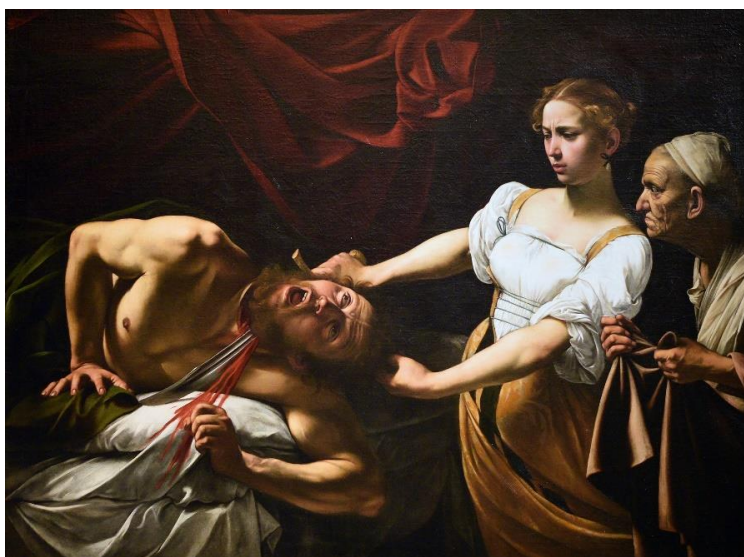
#### Ostelatkes - Cassolas

2½ dl ricotta ost  
1½ dl mel  
3 store æg  
2 spsk sukker  
1 spsk salt  
1/2 tsk. bagepulver  
smagsneutral olie til at stege – vindruekerne olie el. Rapsolie

Fremgangsmåde: Bland alle ingredienser (på nær olien) grundigt sammen indtil du har en tyk masse. Varm en pande op med smagsneutral olie og sæt den på medium varme. Med en spiseske tager du nu små portioner af ostemassen og laver små pandekager på den varme pande. Hver pandekage er ca. 1-1½ spiseske ostemasse. Steg hver side i ca. 2-3 minutter.

Dine ostelatkes kan spises varmt fra fad uden tilbehør, men gør sig særdeles godt med lidt marmelade ved siden af. Ellers kan man servere dem med honning, flormelis eller cremefraiche. Velbekomme!

Som en lille side note til ostelatkes og den drabelige fortælling om Judith, så kan vi fortælle at til en dansk julemiddag eller julefrokost hører ofte risalamande. Den vandt indpas i tiden under og efter 2. verdenskrig, hvor man strakte risengrøden med fløde som en dessert. Selve risengrøden, der var en forholdsvis dyr grød, blev også først mere almindelig i slutningen af 1800-tallet. Det er altså helt igennem en dansk ret, selvom det lyder fransk, men til gengæld ikke så gammel. Der er ikke så meget til den danske jul, der er friturestegt – det skulle da lige være nogle fiskefileter – men i nogle sammenhænge finder man den friterede fristelse ‘Camembert frites’ – kort og godt – dybstegt ost med marmelade. Den kom til gengæld nok fra Frankrig, men har ellers ikke meget med jul at gøre i sig selv. Friturestegt ost har til gengæld noget med Chanukkah at gøre.



*'Judith halshugger Holofernes' af Caravaggio.*