

# Huller



Kan man lave vanillekranse uden huller? Spørgsmålet opstod mens jeg modløst betragtede foodprocessoren og spurgte mig selv, hvordan jeg skulle få den til at producere vanilledejgspølser. Et kort øjeblik mindedes jeg bittert den gamle kødmaskine, som år tilbage overmodigt var blevet kastet i grams. Men så opstod ideen: Hvorfor ikke stikke vanillekransedejgen ud med et portvinsglas ligesom man gør, når man laver jødekager? Helt ærligt, som mange tilføjer for at narre sig selv og andre.

Men et eller andet protesterede i mig ved denne tanke. I en ordentlig vanillekrans er der hul - og dermed basta.

Og huller er ret beset noget dejligt noget - når de ikke lige sidder i tænderne altså. Ja, sandt at sige har mange af livets bedre øjeblikke haft med huller at gøre. Og hvis man

ellers holder af menneskelivet, så må det også tale til hullernes fordel, at det meste af menneskelivet som bekendt udføres på en måde, der må betegnes som hul i hovedet. Så skam få den der ikke skønner på huller.

Alligevel er det vel forståeligt, at man i et svagt øjeblik kan lade sig friste til at springe over hvor hullet er højest, om man så må sige. For hvorfor gøre sig al det besvær for at konstruere et hul i vanillekransen, når hullet dog hverken kan smages eller iøvrigt optages af organismen. Man bliver ikke mæt af et hul, ja ikke engang om man så spiste 300 huller ville man blive mæt - men det kunne selvfølgelig så være et ekstra argument for vanillekransens hul her i kaloriernes jubelperiode (mon kaloriernes jesusbarn også blev født julenat?)

Men tænk så på, at inden hullet overhovedet er nået ned i maven, så

er det allerede væk. Måske skulle man finde en måde at indkapsle hullet på, beskytte det mod tændernes hærværk. Men så ville man miste muligheden for den uforlignelige oplevelse af at stikke tungen ind i hullet indtil det sprækker. Og det kunne vel også indvendes, at hvis vi skulle rette os efter, hvordan tænderne behandler føden, så kunne vi lige så godt køre and og rødkål og hele molevitten gennem foodprocesseren inden serveringen.

Næ, vi må holde fast ved hullet og modstå reduktionismens evige slagord, som lyder: det-er-jo-ikke-andet-end ... i dette tilfælde luft. Over for reduktionismen må vi mobilisere det filosofiske skyts. Kan reduktionisten måske overhovedet gøre rede for, hvor hullet begynder og hvor det ender. Er hullets omkreds en del af vanillekransen eller er den en del af hullet? Og hvis han ikke kan svare på det, hvordan kan han så påstå, at vi kan undvære hullet? Sæt nu omkredsen var en del af vanillekransen, ville reduktionisten så ikke være nødsaget til at tage lidt af vanillekransen med, når han fjernede hullet? For man kan da ikke sådan fjerne et hul, hvis omkreds man lader blive siddende.

Mens vi lader reduktionisten bruge juledagene til at gruble over dette, kan vi slutte af med at nævne, at julen også rummer det modsatte af et hul. For hvad kan være mere modsat et hul end netop en mandel? Ja mandlen passer nærmest til vanillekransens hul som fod i hose,

for nu her at bruge et anstændigt billede.

Men mandler er der to slags af, de søde og de bitre. Ris á l'amanden skal selvfølgelig laves på de søde, for de bitre snerper munden sammen. Men en enkelt bitter mandel giver dog ris á l'amanden det lille pif, som hjælper en igennem julens altfortærende sødme. Desværre er det forbudt at sælge bitre mandler i dette land af selvmordere. For de bitre mandler indeholder en lille bitte dosis blåsyre. Men hul i det siger jeg nu, for en enkelt lille en gør ingen skade.