



# Een kerstliedje en een recept

Maria die zoude naar Bethlehem gaan

*Maria, die zoude naar Bethlehem gaan  
Kerstavond voor den noene  
Sint Josef zoud' al met haar gaan  
Om haar gezelschap te hoeden*

*Het hageld' en sneeuwde, het was er zo koud  
De rijm lag op de daken  
Sint Jozef tot Maria sprak  
"Maria wat zullen wij maken?"*

Op internet vond ik diverse artikelen over dit lied.  
Na enig knip-en plakwerk wil ik dit met u delen.

Naast die aan het papier toevertrouwde versies bestonden er vóór de eerste codificatie in 1848 versies van het lied die enorm verschilden van de tekst die we nu gebruiken. Dat was een direct gevolg van de uitsluitend mondelinge overlevering gedurende pakweg een eeuw. Het lied is vermoedelijk in de achttiende eeuw ontstaan. In de 154 woorden van de oudst bekende tekst – uit 1848 – heb ik tot nu toe maar liefst 109 variaties gevonden: ook is onduidelijk waarom Jozef met Maria meeinging. Daar zijn zeker vier verklaringen voor: om haar gezelschap te hoeden, om haar de weg te toenen, om hare boodschap te doene of om haar liefd'rijke zorg te betonen. Alle vier verklaringen spreken bovendien de canonieke versie tegen: het was niet Jozef die met Maria meeinging, maar Maria die met Jozef meeinging. Ook het weerbericht is niet éénduidig: het regende en sneeuwde, of het hageld'en sneeuwde, daarover zijn de liedschrijvers het niet eens. Maria die zoude dateert – wat de tekst betreft – uit de periode na de Beeldenstorm, Geplaatst op 24 december 2014 door Richard Kroes

## Een kleine stap van Maria naar Maria Callas

*Maria Callas cake voor 12 personen*

Toen Maria Callas deze *torta paradiso* proefde en het recept kreeg, schreef ze erboven: 'Mijn cake.' Dit luchtige baksel uit Lombardije kent honderden varianten. Het vormt een prachtige basis voor een feestelijk opgetuigde versnapering die ook nog eens makkelijk is te maken – met de feestdagen in gedachten.

- 250 g gezouten boter
- 250 g suiker
- 2 eieren
- 4 eierdooiers
- citroenrasp (van een biologische citroen)
- 150 g tarwebloem
- 8 g bakpoeder
- 140 g aardappelzetmeel (of maïzena)
- ter garnering: poedersuiker, rode bessen en strooisel uit het bakkersvak van uw supermarkt



Pak een grote beslagkom. Neem zachte boter. Mix die met de suiker tot een glad romig mengsel. Voeg de eieren en de eierdooiers een voor een toe en blijf kloppen. Doe de citroenrasp erbij en meng goed. Pak een andere kom. Zeef de bloem, voeg het bakpoeder en het aardappelzetmeel toe. Doe de droge ingrediënten bij het beslag en meng met een pollepel. Vet een ronde hoge bakvorm in met boter. Ik nam twee kleintjes met een doorsnede van 16 centimeter. Vul tot twee derde met het beslag.

Bak op 180 graden gedurende 35 minuten, controleer met een satéprikker of de cake gaar is en laat afkoelen. Garneer met poedersuiker, rode bessen en taart-strooisel. Snijd in kleine punten.

In Italië is het gebruikelijk om 's ochtends bij het ontbijt een stukje te nemen. Het leven kan een feest zijn.

Bron: Zo mooi is klassiek

