

## Det ophøjede måltid

Af Vibeke Wern, vw@berlingske.dk  
Onsdag den 12. september 2007, 3:00



Foto: Scanpix

Stjerner: 5 af 6 stjerner

Titel: »Lige til kanten ... tak«. Madeleines Madteater. :  
Sted: Drechselsgade 10, ved Islands Brygge.  
Periode: Til 17. november.

**Scene: »Lige til kanten ... tak«. Madeleines Madteater.  
Super sanseligt har Madeleines Madteater iscenesat et paradisisk måltid som et både sakralt og verdsligt ritual i »Lige til kanten ... tak!«**

Madelines Madteater har sit navn fra Marcel Prousts berømte beskrivelse af barndommens forunderlige minder om madeleinekager med lindete i »På sporet af den tabte tid«. I den nye madperformance »Lige til kanten...tak!« er det dog ikke erindringer fra 1870ernes Frankrig, men fra 1970ernes danske festmåltid, der har inspireret kokken Mette Sia Martinussen og scenografen Nikolaj Danielsen, som står bag det innovative Madeleines Madteater.

Suppe, steg og is er udgangspunktet. Men hvilken guddommelig, kulinarisk og religiøs ophøjelse 2007-variation over det kendte tema, man nu oplever som deltager i »Lige til kanten...tak!«.

Inden man overhovedet træder ind i de hellige madhaller, får alle gæster én efter én rensede deres hænder i velduftende rosenvand. Så er man parat til introen i den hvide lobby, hvor datidens TV-kokkeguder Conrad og Axel figurerer på en lille skærm, mens en kvinde i sort/hvidt tøj – en hybrid af præst og husmoder, der følger os resten af aftenen – hænger udbrændt over lobbyens bar. Jo, det er hårdt at skulle have gæster. Men når der ligesom i skabelsesberetningen bliver lys, vågner vores værtinde selvfølgelig op til dåd.

»Du skal børste dine tænder, hver gang du vasker hænder,« sang Daimi og Ina Løndahl i 1970erne. Og børste tænder – i syrligt frugtpulver – skal vi gæster også ovenpå håndvasken. Så er også munden rensede til forestillingens nadverlignende anslag, hvor vi sammen med den skønneste blodrøde sangria får tildelt et stykke håndrullet tatar, og derpå, som var det den hellige olie, stukket en skefuld saliggørende olivenoliesorbet i munden. Men som det sig hør og bør i teaterdramatik, skal anslaget spore os ind på forestillingens videre forløb, så introens række af små appetitvækkere slutter af med en svampesuppe med intens aroma.

## **Bølgeskvulp og mågeskrig**

Så skal vi til bords inde i den store hal med fri udsigt til de travlt arbejdende kokke i køkkenet. Til lyde af bølgeskvulp og mågeskrig indledes måltidet ved de lange træborde med en servering af ising i en fortryllende suppefond ledsaget af en fyldig Anjou. Men en rigtig fest kræver dug på bordet. Og vi følger nu hele den rituelle borddækning, inden vi til anden servering bliver henført til Paradisets Have med fuglesang og trælignende skyggespil på dugen, mens et grønt æble frister på tallerkenen sammen med røget ål og snegle.

Så følger bl.a. blodpølse og ingefærøl inden måltidets clou af en flæskesteg. En hel speciel smags- og sanseoplevelse er det at få forstøvet snaps i munden til friturestegt camembert, og camoufleret i 1970ernes klassiske frugtkonservesdåser er der frydefulde overraskelser til dessert, mens personalet overrasker dramatisk ved bl.a. at smadre porcelæn.

Musikken svinger ligesom måltidet mellem det sakrale og verdslige, når Bach-kantater afløses af danske sange af bl.a. Kai Normann Andersen. Men lige præcis den lidt kaotiske lydside kunne Madeleines Madteater arbejde mere bevidst med. Og så vil vi som teatergængere også gerne have et trykt program.

1.200 kroner koster det at være medspiller. Men så får man også både paradisiske mad, himmelske vine og teater med i prisen.