

Opfordring til dans med sanserne

Berlingske Tidende 1. december 2006, 4 sektion, aok, side 14

Madeleines Madteater på Islands Brygge byder på et sanseligt møde med fem grundsmage og to konsistenser i den nye madperformance »Den 7?ende Sans«, hvor lyd, lys og dansevideoer danner ramme om et fascinerende, iscenesat måltid.

Af Vibeke Wern

Hvilken farve ser du for dig, når du tænker på smagen sur? Gul, vil de fleste mennesker svare, ligesom salt forbindes med farven hvid og stærk med den røde farve. Det er blandt andet sådanne forhold mellem farve og smag, som har inspireret Madeleines Madteater i den nye måltids-performance »Den 7?ende Sans«, der foruden de fem grundsmage - sød, sur, salt, stærk og bitter - har konsistenserne blød og sprød som vigtige medspillere.

Når man træder ind i det store tidligere Tuborg-depot ved Islands Brygge, hvor Madeleines Madteater holder til, starter man i det grønne på en blød, kunstig plæne fyldt med knaldrøde bolde. Omgivet af de to komplementærfarver grøn og rød, der signalerer henholdsvis bitter og stærk, indtages velkomstdrinken ? et glas vermouth, Lillet Blanc, med grøn oliven - som man karakteristisk for Madeleines Madteater trækker i en gammeldags fødevareautomat.

Men hvad er god teaterdramatik uden et anslag, der slår forestillingens tema an og lægger op til spillets videre gang. Så selvfølgelig er de fem grundsmage og to konsistenser repræsenteret i de snacks, man vælger til sin drink i små farvede poser, som kan rumme alt fra vagtelæg til æblegelé med ansjosstøv. Og i den grønne foyer er der rig mulighed for at snuse i de andre gæsters poser og udveksle smags- og konsistensoplevelser med sine medspisere.

Anslaget følges op, når man sætter sig til bords inde midt i hallen og i en lille ruminddelt æske får serveret stærk tuille med koriander og peberrod og blød hytteost, Maldon-salt i rapsolie, bitter kumquat, sur eddike og sød, hvid chokolade med te. Alt sammen ting, der fint kombineres med den første, sprøde servering bestående af issalat, kaviar, æble, glaskål, skalotteløg, macedemianødder, kokos og flæskesvær ledsaget af en sprød, boblende østrigske sekt, Grüner Veltliner, i glasset.

Selv vegetaren ved mit bord må erkende, at en lille, sprød svær med et par dråber balsamicoeddike er en himmerigsmundfuld. Og så er det ikke kun på bordet, man får sprød servering. På gulvet kan man fornøje sig med at trampe rundt i en bakke med knasende cornflakes, mens øregangene fyldes med sprøde jazztoner fra bl.a. Dave Grusin og Weather Report.

Så slår farveprojektionerne på væggene over i grønt kombineret med lidt orange. Vi er på vej til de bitre smagsoplevelser med et stykke udsøgt fed andelever vendt i bitter crumble inklusive grapeskaller. Hertil serveres rosenkål og græskar, der både i smag og konsistens danser fint på tungen sammen med andeleveren, ligesom den tyske Riesling spätlese, Juffer-Sonnenuhr fra 2005.

Mens den sprøde servering foregår på et stykke knitrende sølvpapir med en tang som spiseredskab, serveres den bitre ret på tallerken og spises med kniv og gaffel. Men når vi kommer til den salte smag, skal fingrene og følesansen i brug. Man kan lige nå at sidde og nulre lidt med fire stykker farvet modellervoks, inden de skal tjene som underlag for en skifferplade, hvorpå der lægges en tynd rismelsdej med krabbe og grønkål ovenpå. Med en lille pensel påfører man selv lidt dressing af jordnød og mynte, før man med fingrene ruller og spiser retten, der ledsages af en kold japansk schouchu-drik lavet på hvide og perilla og serveret i små glas med salt på kanten.

Ikke kun sanserne danser nu på tungen. På væggene folder en danser klædt i saltets hvide farve sig ud i videodans. Og den hvide farve fortsætter både i dans og mad, når forestillingen herefter sætter fokus på den bløde konsistens med servering af porcheret kammusling med æble og ymer, aligot, kapers og kommen.

Blomsterbouqueten i den bløde, hvide Bourgogne, Clos du Château Puligny-Montrachet, forstærkes næsten af tonerne fra Délibes »Blomsterduetten«, og Saties efterfølgende blide og magiske klavermusik fortryller rummet, mens små poser med tør is får blød, hvid mosekonebryg til at stige op af vandglassene på bordet. Eller måske er det elverpiger, der danser.

Så tændes der gult lys over køkkenregionen. Denne magiske del af rummet, som man har frit udsyn til fra bordene, og som klart visualiserer Madteatrets dogmer om både at fungere som et rart og bekvemt privatkøkken, en funktionel workshop og et eksperimentelt fysisk laboratorium. Og under hele måltidet arbejder det koncentrerede og supertimedede køkkenteam overraskende stille. På intet tidspunkt høres nogen form for kommandoråb.

Det gule lys lægger op til intermezzo med sur smag. I en lille lakæske finder man et syrligt bolsje, som man sutter lidt på, inden tjenerne kommer og stikker en skefuld sorbet lige ind i gabet på os gæster, mens de med en lampe sender gult lys direkte på vores munde, så tankerne lige tager en tur omkring tandlægen.

Farven slår herefter over i rød, og sorte silhuetter på rød baggrund danser nu tango på væggene til musik af Gotan Project og Astor Piazzolla. Vi er nået til den stærke smag, der på tallerkenen er repræsenteret af et forunderligt stykke duebryst med tang, lakrids og peber og i glasset en St. Joseph 2003, J.L.Chave.

»Can you feel it«, synger Jackson Five, da det herefter bliver tid til det søde og at få folk op af stolene til lidt discodans. Ved bardisken under en roterende discokugle henter man selv sin dessert, der viser sig at være en interessant blanding af aftenens fem smage og to konsistenser, og den nydes sammen med en Tao-drik af gin, vanillesukker og tre slags citron.

»Never can say goodbye« fortsætter Gloria Gaynor på lydsiden. Men det er da heller ikke tid til at sige farvel endnu, for måltidet er endnu ikke slut.

Madeleines Madteater har sit navn efter Marcel Prousts berømte, sanselige beskrivelse af sine barndomsoplevelser med lindete og madeleinekager, som kan læses i »På sporet af den tabte tid«. Så gæsterne guides nu til epilog i loungen bag køkkenet, hvor man ved lave sofamadrasser får serveret dejlig lindete med skønne madeleinekager formet som rillede kammuslinger. Et fast ritual i Madeleines Madteater.

»Men i samme øjeblik som denne mundfuld af te blandet med kagekrumme ramte min gane, fór jeg sammen, slået af det usædvanlige, der skete med mig. En vidunderlig lystfølelse havde grebet mig, noget enestående ... Hvor kunne denne vældige glæde være kommet fra? Jeg havde på fornemmelsen, at den hang sammen med smagen af te og kage,« skriver Proust. I »Den 7?ende Sans« er det ikke kun te og kage, der fylder en med glæde. Det gør hele den fascinerende måltids-performance med sin delikate brug af smage og konsistenser og åbning af vores sanser.

vw@berlingske.dk

Hvad: Den 7?ende Sans

Hvor: Madeleines Madteater, Drechselsgade 10 ved Islands Brygge, tlf. 33 14 05 55. Bus linie 40 og 34 kører til døren.

Hvornår: spiller til 25. januar, tirsdag-lørdag kl. 18 og kl. 21

Hvordan: Billetter kan købes via BilletNet. Billetpris 1.200 kr.

Læs interviewet med kokken bag Madeleines Madteater i M/S på søndag

Madeleines Madteater

Madeleines Madteater slog dørene op til sin første forestilling, »På Barnsben«, i juni i år. Herefter fulgte »Mormor«, og nu er de aktuelle med den tredje performance, »Den 7?ende Sans«. Producenterne bag Madeleines Madteater er kokken Mette Sia Martinussen, kendt fra bl.a. restauranten »1. th.«, og scenograf og designer Nikolaj Danielsen. Idéudvikling sker med hjælp fra antropolog Karen Lisa Salamonsen, lektor i sensorik Per Møller, psykoterapeut Christian Valentin Steffensen, skulptør Eva Steen Christensen og performancekunstner Dorte Holbæk og Jonas Hz. Chefer for mad og drikke er Bo Lindegaard og Christian Nedergaard. Aslak Lythans har lavet lys, Beatrice von Schwerin video, Peter van Thorn Brix animation og grafik, og Tali Ràzga koreografi.