

POLITIKEN

Politikeren | 01.09.2007 | Kultur | Side 8 (Kritik) | 877 ord | artikel-id: e0b0fbd1

Madteater: På sporet af de tabte ritualer

Teateranm: Lige til kanten, tak: Madeleines Madteater

Madeleines Madteater gennemspiller suverænt sin værtsrolle som forplejningssted for mødet mellem mad og mennesker. Denne gang serveres skabelsesberetningen som en fem retters guddommelig menu.

Madeleines Madteater: Lige til kanten, tak. Tuborgs gamle depot på Islands Brygge. Til 17.11. Seks stjerner

Af PER THEIL

* I mange år, inden gæsterne kom, så min mor altid til, at jeg havde vasket mine hænder, og at butterflyen sad lige.

Jeg husker også, når vi havde sat os til bords, og fordrinken – en sød Vermouth – var indtaget, at der længe var ro, mens der blev spist, og at min egen koncentration bestod i at holde armene ind til kroppen og spise langsomt. Så skålede man ærbødigt. Under stegen og siden desserten blev stemningen mere løssluppen; et par taler, hvis det var fødselsdag, min tantes rungende latter, gæsternes højlydte snak, en skraben med stole, indtil der skulle danses, og der blev skruet op for borgermusikken.

På et eller andet tidspunkt skete det så, jeg så det aldrig, hørte det kun inde fra værelset, hvor jeg var lagt i seng, at en af gæsterne råbte højt. Eller glas, de fine glas, røg på gulvet med et brag ...

På flere måder spiller Madeleines Madteater på vores personlige, også fælles erindring om festmåltidet som en skueplads, et teaterstykke (og hørspil) med sin egen dramaturgi og undertiden: sine egne dramaer. At spise blandt andre mennesker er jo knyttet til former og ritualer, som enten kan anses for praktiske eller opkørte; naturlige eller skabede. Meget er gået i opløsning siden min barndom i tresserne.

Nye former er til gengæld kommet til. I en tid, hvor mad er blevet til vores religion, kokke er blevet til guder, og restauranter vokset til noget nær katedraler, har det opstyltede og netop overspillede vundet indpas. Når folk spiser ude i dag, sultne først og fremmest efter noget feel-good eller en event, er det kokken, der spiller hovedrollen; det er hans forestilling. Med gæsterne som hans tavst beundrende publikum.

Det får man så også lov at betale for. Det gør man også hos Madeleine: 1.200 dask per tunge, men det er aftenen værd. Ikke bare på grund af maden, som er himmelsk, men på grund af den på én gang synlige og tyste, netop tilbagetrukne iscenesættelse af os selv; vores møde med hinanden over måltidet.

Og lad os nu bare begynde med begyndelsen, for det er i virkeligheden dér, vi lige om lidt skal hen: Tilbage til naturen!

Men først vaske hænder. To søde piger (ikke ulig ypperstepræstinder) står klar med kande og vandfad: varmt, men ikke for varmt vand med rosenblade i. Oh, salighed. Renselsesprocessen er gået i gang, og aftenens premierepublikum - de fleste har klædt sig fint på - føres ind bag hvide, duvende forhæng til et rum, hvor vi bænkes på ydmyge pladser og i al stilfærdighed. En hvisken, ikke andet.

En rød tandbørste udleveres – til at tage den værste (verdslige) smag med. En sød, rød velkomstdrink. Et lille rødt stykke tatar, efterfulgt af en citronagtig creme, som en af tjenerne – han viser sig at være chefkokken – serverer med en ske i hver gæsts mund. Oh, at blive madet igen! Det hele er sakralt stemningsfuldt, 80'er-agtigt som højæstetisk indvielsesrum, men gennemført med sans for askesen: Tjenerne har sorte jakker og sorte uldne knæstrømper, en af dem fuldskæg. Ren amish. Små retter følger efter. En dekonstrueret leverpostejmad med agurk, yndefuldt omgjort til en pindemad, og så endnu en varm klud til fingrene, hvorefter vi langsomt og stille, par for par, føres ind til bordet.

Gudstjenesten slutter for så vidt her. Men ikke underteksten. Første tallerken er en fræk fisk. Anden tallerken er lettere at identificere: Røget ål med snegl og grønt æble. Tredje tallerken: Blodpølse og andelever. Fjerde tallerken: Flæskesteg med brun sovs. Femte tallerken: Friturestegt camembert med røde bær. Værsgo og spis!

Der er havbrusen og strandbred som musikalsk akkompagnement til de første retter; skov og fuglekvidren til de næste. Mens svinet fortæres, er der ligesom en duft af jul, og mens osten indtages, synges der Kai Normann Andersen (toner fra himlen!). Fra skabelsesberetningen til Danmarkshistorien om os selv? Med eller uden Bibelen som kagebog. Først bliver vi genfødt som mennesker, dernæst som danskere. Guddommeligt iscenesat, men vel at mærke med os selv i hovedrollen. Tjenere lister rundt, forkæler os med ro og smil, får os til at føle os så vel tilpas, at vi tør slække på formerne, bare lidt, men i længden og under indtagelse af helligånden (vin og spiritus) mere og mere ...

Fra lyset og skabelsen til paradiset og danskheden. En stor skål for sanseligheden! For smagen, lydene, duftene - som en vej til erkendelse og genkendelse. Madeleines Madteater er meget tæt på at være køkkenets svar på Hotel Pro Forma: Et forplejningssted, hvor gamle ritualer og nye former undersøges ... dog helt uden dvæрге eller

enæggede tvillinger.

Historien om os selv slutter ikke her. Aftenen vågner på ny ved braget af tallerkener, der falder til jorden – en efter en. Det fine søndagsstel! En tjener taber helt tilfældigt en kniv, kokkene bliver lige lovlig højrøstede. Et drama: Nye scener er under oprulning, der sker noget ... men det skal være en overraskelse. Til sidst dog, og det er et fast nummer, serveres godnat-te og madeleinekage; frit efter Proust.

Gæsterne ligger i de bløde; mætte og tilfredse. Salige. Og mens kagen dyppes i teen, og middagen diskuteres, »hvilken vidunderlig aften!«, så er det, man tænker tilbage – på dengang, hvor man var barn, og min mor altid så til, inden gæsterne kom, at butterflyen sad lige, og mine hænder var rene ...

per.theil@pol.dk

Billedtekst:

Guddommelig installation. Lyse, lange træborde – med eller uden dug, gjort alene af lys – baner sig vej gennem mørkerummet hos Madeleine. Tjenere og kokke lister rundt med lange sokker og iført tidens moderne sundhedsflip: crocs-skoene. En mild tysthed hersker over alt ... indtil formerne opløses, og festen for alvor begynder. Foto: Maria Fonfara

Titel

Stednavne

DANMARK

Emneord

Personer

Virksomheder

Alt materiale i InfoMedia er omfattet af lov om ophavsret. Fotografisk, mekanisk eller anden gengivelse af materiale i InfoMedia, eller dele heraf, uden tydelig kildeangivelse, er forbudt uden forudgående skriftlig aftale med InfoMedia Huset A/S i henhold til gældende dansk lov om ophavsret. En del artikler i InfoMedia indeholder links til andre websites. InfoMedia påtager sig intet ansvar for, at sådanne links fungerer, eller at de angivne web-adresser er korrekte.