

e06fd2ea

Kokkehuerne: Genial madfortælling

Politiken 11. august 2006, 3. sektion, side 28

København har fået et madteater, hvor maden er i centrum, velsmagningen er presset op i sit yderste himmelfelt, og måltidet balancerer hårfint på grænsen af kunstens genialitet.

Madeleines Madteater, Drechselsgade 10, Kbh. S. Telefon 3314 05 55.. Fem kokkehuer

Af Helle Brønnum Carlsen

Nej, man kan ikke bare ringe og bestille bord. Man skal bestille via billetnet eller gå på posthuset, hvis det er mindre end 10 dage før forestillingen. En billet koster 1.200 kr. Javel. Det er jo mange penge, men kokken Mette Sia Martinussen er også i topeliten af kokke i Danmark, og dér plejer et fuldgældigt måltid at koste mindst 1.200 kr. Især når man får 10 retter med vine og det hele.

Men det er slet ikke det hele. For film scenografen Nikolaj Danielsen har arbejdet med rummet og måltidets fortællestil, så man ud over den aldeles gennemførte middag også får indrammet måltidet i et ordløst sprog, så oplevelsen løfter én, og man forlader stedet med en let og flyvende fornemmelse. Ganske passende, for forestillingen hedder på 'På Barns Ben' og hentyder til, at man som barn forsøgte at flyve, selv om man fik at vide, man ikke kunne. Stedet er det gamle Tuborgdepot på Islandsbrygge, men for min skyld kunne vi have siddet midt i Berlin, New York eller London, for den stramt komponerede forestilling var så gennemført i sit symbolske udtryk, at jeg sjældent har oplevet noget tilsvarende. Vi lader tæppet gå.

Gammel slikautomat

Man møder kl. 18 præcis (eller klokken 21, hvis der spilles 2 forestillinger) og lukkes ind på illusionen af en grøn græsplæne, hvor værtinden i grønt uddeler poletter til den gamle slikautomat, hvor man trækker sin lille appetitvækker af fjordrejer, hibiscus sirup og dild. Hertil får man hibiscuskir med lyserøde elefanter som isterninger. Det visuelle sprog taler til barnet i os, og de få børn, der var med denne aften, satte sig naturligt på 'græsplænen' og spiste appetitvækkeren. Så føres man fra den grønne del til den hvide.

Rummet er hvidt, glas og stål. Man sidder på en hvid skinnede forhøjning og skuer mod det store køkken, hvor personer i hvidt tilbereder maden. Der skiftes jakker og forklæder konstant, og billedet af et laboratorium fungerer så langt, som det er godt, men fratager ikke rummet en særlig intimitet, der fastholdes af store vægskærme med lysbilleder af børn, himmel og hav. Retterne kommer som en lind strøm – næsten som i drømme. Drømmens verden fastholdes af et varieret lys, der til tider henlægger os i næsten mørke.

Tjenerne svæver om os og serverer ærtepure med friske ærter, citroncreme, 'havvand' (destilleret fiskefond) og en luftfyldt knækbrødsbolle. Der skænkes en tysk Reingau Riesling i glasset, og første akt er uden egentlige grænser, men knytter sig til havet og vandet. Vi har levende akvariefisk på bordets midte, og lyset bølger frem og tilbage. Da næste ret serveres, spilles Procul Harum: A Whiter Shade Of Pale.

Der er musik som del af fortællingen hele aftenen. Nogle gange meget markant, andre gange blot som stemningsskaber. I en lille æske ligger letsprængt and med druer, kørvel, salturt (fra standenge), og på låget ligger en pind af en vaffel med lidt foie gras og en sky af salt og fennikelfrø. Vi drikker afkølet Morgon på gamle stokke til.

Fedme og sødme

Smagsudfoldelsen er markant. Der er syre fra druer, salt og umami fra både kød og salturt, der er fedme og sødme i vaffel og foie gras, der er bitterhed fra kørvel og så er der også lakrids. Hvad er smagen af barndom? Måske er et af svarene – for der er jo mange – en svag smag af lakrids. Den piratos, der faldt ud på hovedpuden, når man faldt i søvn hos Moster Gudrun, hvor alt det forbudte var tilladt. Og efter 10 retter, der fører os gennem forestillingen om barndommens flyvende lykke, mærker jeg lakridssmagningen som en ledetråd i fortællingen. Ikke dominerende, men blot som en svag erindring om noget, der var engang.

Efter en skål med mælkeskæg, smagen af løvstikke og andebacon, anslår Mahlers musik kendt fra Døden i Venedig, at nu skifter vi til en ny fase, og de udleverede engangsregnfrakker bliver taget på, så vi er klar til at flyve sammen med den sky af sæbebobler, der bliver sendt ud over os. Barnet i selskabet løber frem og griber jublende ud efter boblerne og ler. Vi andre ler også – næsten rørt og får skænket bobler i glasset, mens lyset forsvinder, og vi spiser varmrøget laks med frisk juice, peanuts og parmesan. En svag fennikelsmag er stadig til stede. Mørket fordrer, at det, vi spiser, ikke skræmmer, og retten er ganske rigtigt god og mild.

Efter mørket kommer der torden og regnvejrsløde, og vi får en mellemakt med tatar og frossen 'tzatziki-is', små sprøde chips og et glas Lundgrens lager. Her spises med fingrene. Vi udfordres gennem hele stykket til at bruge og genopfriske brugen af alle sanser. Det kan virke voldsomt at spise med hænderne, når maden stadig i sin form signalerer topstjernet restaurant. Humoren forsoner os med usikkerheden, og de isfrosne servietter og den lille propelkøler er kærkomne i sommervarmen. Hovedindslaget får som den eneste ret et par ord med på vejen. Langtidspocheret kalvebryst med en eksplosiv og dog så enkel salat af rå blomkål, rød grape, estragon, kalvesky og grøn bearnaise. Selv en primadonna kan træde forkert et enkelt trin. Grambogård havde denne aften ikke leveret mørkt kød. Men smagen er stadig ekstraordinært velkomponeret, at vi også klapper efter denne akt. Til dette hjælper et godt glas Nuit St. Georges 1. Cru fra Michelot, 2000.

Bombarderet med dessert

Desserten er umulig at gengive. Den skal opleves. En stor tallerken sættes foran os med kun ganske få ting på. Så køres en kassevogn frem, og 3-4 tjenere bombarderer os med desserter i et sådan tempo, at barndommens drøm om, at himlen må regne med søde sager, nu går i opfyldelse. Der er drøn på musikken: »You gotta get what you give«, mens overflødhedshornet fyldes. Her er en sprød og frisk lagkage med lys, sorbet, is med chokoladesovs, råsyltede bær, krumkage med flødeskum, søde popkorn, skumfiduser, multismagsbønner, æble med skum, rødgrød med creme og brûlé, israbarber med studenterkage.

Naturligvis er det hele i en eksorbitant udgave, hvor man uden genkendelsens analyse ville tro, at det var nyopfundne fine dessertindslag. Sød Loire i glasset. Hver en detalje er på plads, og det er dem, der tilsammen fuldender oplevelsen, så man svæver.