

Madanmeldelse:

Fra hånden til munden: Mærk maden

På smukkeste vis har Avisen Live leveret et skønt, vegetarisk måltid, der beriger både smags- og synssans, men som først virkelig kommer til sin ret efter grundig befamling af nysgerrige hænder. Jeres udsendte madanmelder er glad, mæt og behagelig træt i interfalangealleddene.

af Torben Munksgaard

Jeg husker stadig min første tartelet. Jeg husker, hvor unik og særlig den var. For den var ikke lavet af butterdej, og der var hverken høns eller asparges i den. Det var derimod en tartelet bagt i ord, nemlig den flyvske tartelet i Per Højholts tartelet-tekst, hvor jeg lærte mere om, hvordan en tartelet håndteres end egentlig smager. For det at spise handler jo ikke kun om smag og syn – det handler lige så meget om det taktile. Den manuelle og orale tilgang, så at sige. Og naturligvis også om resten af kroppen, hvis man spilder eller på anden vis engagerer sig over måde.

Og netop *måltidshåndteringen* er i fokus, hvad angår dagens ret hos Avisen Live, som jeg i bedste corona-stil indtager helt for mig selv, og jeg har oven i købet slukket lyset – her er jeg lidt forud for Sundhedsstyrelsens anbefalinger, men det skal nok komme – så rummet kun er oplyst af gadelamperne uden for mit vindue og lysdioderne i de elektriske apparater, der omgiver mig. Jeg sidder hjemme hos mig selv, det er aften, udenfor på gaden lyder råb fra en hjemløs, der skråler med på sin afmagt, en taskehund bjæffer uden adressat. Stemningen er med andre ord sat for en vaskeægte storbymenu, længere borte lyder endda politisirener, og menuen er af samme grund vegetarisk. Naturligvis, fristes man til at sige; ko og gris skal man længere ud på landet med.

Storby råber på et eksotisk islæt, og Avisen Live ekkoer dette råb på smukkeste vis: Menuen er intet mindre end et indisk festfyrværkeri af en krydret Bollywood-drøm, hvor et harem af smagsindtryk straks myldrer frem bare ved synet af den indbydende ret på tallerknen. For naturligvis skal det farverige syn nydes, før der må røres. Gurkemejens solnedgangsglød, rødkålens dyblilla mindelser om syren og lyng, chilisaucens changeringer fra mønjerød til brændt umbra, raitaens uskyldshvide velsignelse.

Og så må der røres. Jeg lægger ud med pakora og raita. Pakora er et spørgsmål om friktion; den ru overflade, den sprøde tekstur. Jeg maser den let mellem fingrene, gør den klar til at blive dypet. Dufter den liflige blanding af auberginer, kartofler, løg og spinat vendt i kikærtedej, før jeg lader denne lille indiske delikatesse møde først læberne, så tungen, så ganen. Og så hjernen og resten af kroppen.

Omgang med raita er et erotisk moment. Der skal dyppes i raitaen, der skal slikkes raita af grøntsager og brød, yoghurtsoaucen skal fugte mundvigene, smagen skal lyse i mundhulen, fingrene skal være fedtede af raita, du skal røre andre mennesker, og de skal indvies med raita og blive en del af dit raita-slæng. Jeg nyder denne raita. Jeg flår stykker af naanbrødet, som har fået en omgang gee i mynten, og dypper dem i raita, jeg smører raita på pakoraen.

Mango lassien er krydret med kardemomme, muskat, ingefær og gurkemeje, og nu skal tungen på arbejde. Den skal ned i lassien. Den skal dyppes i mangoen. Og mango lassien må gerne flyde en smule over – ligesom drikkeyoghurten over Emmanuelle Seigners læber i Bitter Moon. Men ikke

for meget, bare lidt. Det er ikke en fransk film; det er en indisk drøm. Og denne lassi rammer et absolut højdepunkt på min skala. Den smager som den lette berøring af dansepartneren i det sidste afsluttende crescendo i en Bollywood-film.

Tag bare af salaten med fingrene. Det er rødkål, det er rødbede, og det er morbær. Jeg befamler denne salat, så lækker er den. Og så de sorte morbær! Hvilken nubret glathed, hvilken kompleksitet. Og netop berøringens kompleksitet modsvares af morbærrets biologiske sammensætning: Sorte morbær består af 308 kromosomer, hvilket gør dem til verdens mest komplekse fødevarer. Det smages. Man bliver selv lidt kompleks.

Og så er der chilisaucen med et strejf af fermenterede æbler, og den skal bare glide over huden og indvie munden med sin kraft. De sødsyltede gulerødder med kevra water giver sig selv, tag dem rod for rod, og smag de indiske undertoner af mavedans, sød parfume og flyvende tæpper: Du er vej ind gennem drømmen. Jeg er på vej ind gennem drømmen. Om lidt rører vi hinanden. Vi rører hinanden gennem maden. Det er smukt, det er forførende, det er rørende: Denne ret får alle mine varmeste anbefalinger, den minder mig om, at jeg er her.

Men skal man da ligefrem rage på maden? Ikke nødvendigvis. Men man må godt. Der er så vidt vides ingen #MealToo-bølge på vej, og du vil jo gerne. Så bare gør det. Tag fat i rødbeden, i morbærret, i løget, i guleroden og stik den ind. Mas fingrene ned i chutneyens dejlige ælte og æd, gnid læberne ind i raita, så mundbind bliver overflødig de næste tre dage, smid gafflen og brug hånden, brug fingrene, føl dig frem, mærk maden, mærk dig selv.

Avisen Lives vegetariske, berøringsvenlige pragtmåltid serveres til arrangementet fra kl. 18 og koster 80 kr.