



Det sidste måltid

af Laura Engstrøm
//ms@berlingske.dk
Foto: Alberto Carceres Zenteno

Interview.

Sjernerkokken René Redzepi fra restaurant Noma har et særligt forhold til Mexico.

Han ville være der 21. december – på dommedag. Sammen med Mexicos bedste kokke gav han sin version af »det sidste måltid« på et kloster på Yucatán-halvøen. Måltidet skulle samtidig markere en ny begyndelse. MS var med.

En grillt, ananas-rekant, penslet med sort chili-pasta, koriander, en strimmel jippelsminneret rødlog, en tynd skive stjernefrugt, mynte, mango, avocado, de spændigste frugtkød fra en mandarin, et stykke grillt græskar, let brændt vandmelon – demer en varm, transparent saft fra grillete tomater.

Hvert stykke frugt leder til en ny anke og spredt sig som en my fornemmelse i munden. En ny smag, der igen baner vej til den næste overraskelse. Hvem havde forestillet sig, at otte små stykker frugt og grønt kunne smage sådan? Frugtene og grøntsagerne er henholdsvis stede, pressede, marmarerede, skåret, grillete, brændte og til sidst bundet sammen i en lødspændt, omend stille komposition.

Rundt om bordet rønder snakken sig. Det her er nyt, og ingen af de specialinviterede gæster fra det mexicanske prisert aftenmængden på kosteret i Izamal har smagt frugt på denne måde. Og ingen af de eftertrængte retter fra Mexicos førende kokke åbner for de samme dimensioner. Frugtkompositionen er René Redzepis forlokkelse af køkkenet i den mexicanske delstat Yucatán. Vi skriver 21. december. Den dag der skulle være den sidste.

To dage før serveringen anede René Redzepi ikke, hvordan retten ville blive sig. Han er ankommet til Mexico dagen før på toget i den lille by Izamal, hvor han skal holde. Rødderne er stubket ned i et par mørkeblå klæbedepper, og han ser overraskende hjemmomeget ud. Men det er også hans femte gang i Mexico. Han var her første gang for fem år siden med gunddeligheden af Cookit Raw, Alessandro Borrelli, som også er med denne gang, og den italienske madskejtner Andrea Perrini.

Redzepi blev straks ritturruket af landet, og har siden fået flere gode venner i Mexico. Sidst han var her, fik han og sammen Roberto Solís, der er kok og fra den nærliggende by Mérida, iden til en middag 21. december. Den dag, der fulgte maya-kalenderen markerer skift til en ny, lys æra. Godt 5.000 år med vold, ondskab og mørke er slut. Det er tid til at vise Måder jord respekt, påse godt på det, vilkar fiat, og læbe børnene vise vejen. Det er nu ikke på grund af maya-kalenderens profeter, at ©

Redzepi forbereder
retten i Izamal
»Det sidste måltid«.



Råvarebasen er helt ny, og jeg prøver mig bare frem. Der er risiko for fiasko, og sådan er det. Men der sker som regel en masse gode ting i sådan en situation.

Rene Redzepi er taget til Mexico. Og så alligevel. Tanken om en slutning og en ny begyndelse titulerer ham.

»En del af mig ville være her på den dato,« siger han.

Han har stillet sig selv to spørgsmål: Hvordan ville en ret i det sidste Yucatan smage, hvis spanerne ikke var kommet, og måske gerne havde videreudviklet deres køkken? Og hvad ville han selv spise, hvis verden vitterligt gik under 21. december, og han skulle spise sit sidste måltid?

Svaret på begge spørgsmål er frugt.

»Frugt er det, der gør Atvnen mest glad. Derfor skal det være frugt retten, når jeg nu er her med hende,« fortæller han.

Derudover deltager ofte at Mexicos bedste kokke i Dagens heden. Hver kok skal have en ret, og Rene Redzepi står for retten, 100 personer er særligt inviterede, og der går rygter om, at Mexicos myndsatte præsident, Enrique Peña Nieto, kommer. Anders siger at billed Lady Gaga og Madonna er på vej.

VI GÅR IND på markedet. Der udføres en blanding af stov, saeos og limonade. Lige nu har Rene Redzepi kun omkost at retten. Prøvet er tilm, kommissær og gæstesk. På hans iPhone bliver listet på retter, som han vil bruge, og så han kan styre arbejdet. Han har været i Mexico, og så han kan styre arbejdet. Han har været i Mexico, og så han kan styre arbejdet.

»Altså nu er det bare tanker og følelser, og så er det erfaringen,« siger han.

Der tænder på dage bliver der noget helt andet for sig skal vi kommer det helt store, når man smager det, og ser det sammen. Ok, fungerer det her? Er det kvaliteten i smagen? Jeg kan godt lide det opbeholdt. Den usikkerhed, hvor jeg ikke kender resultatet og skal følge min intuition. Køvarebasen er helt ny, og jeg prøver mig bare frem. Der er risiko for fiasko, og sådan er det. Men det sker som regel en masse gode ting i sådan en situation. Det er det specielle moment, hvor man skal finde smagen i met. Det giver en ny dimension, når jeg står derude for enden af planken og tager sprøjter,« siger han og holder et kort pause.

»Men jeg er ikke så nervøs, det er jeg ikke. Så ville jeg heller ikke sige herover alene. Normalt ville man tage en souschef, en kok og en dessertkok med, men det har jeg ikke gjort. Det er bare mig.«

Nogle af Nomras tidligere praktikanter kommer dog og assisterer ham på selve dagen. En kommer helt fra Chile, andre fra Mexicos toprestauranter, hvor de har fået arbejde efter at have været praktikanter på Nomra.

»Dorndagets«-middagen skal holdes på klostret i Izamal, der blev bygget ovenpå en maya-pyramide, da spanerne kom her til i 1500-tallet. Det er lidt som det mexicanske køkken, idet værerne er fra Mexico, men spanerne har lært konstruktoren, Der tidligere parer – Færdig skal den – har besøgt klostret i Izamal, ikke kun fordi at rummet er så stort som halvanden fodboldbane og kan rumme mange mennesker, men også fordi det giver mulighed for at få et godt blik på den maya-kunst og de gamle bygninger, der er blevet opført af den gamle civilisation.

Men der er ikke noget køkken på klostret i Izamal. I hvert fald ikke et, der er gearret til at lave en middag for 100 mennesker. Der bliver intermitterende, opstår på dagen under omlejdning. Der vil ikke være noget friskende vand og kun begrænset mulighed for at sætte de manded på køl. Et par komfurer, nogle bælter vand, en grill. Det er det.

EFTER TUREN til markedet tager vi til den bærende, som kokkene er inviteret til i anledningen af middagen. Man kan ikke bare komme ind på hældningen. Vagterne skal have navne og

Redzepi på markedet i Izamal, hvor han finder de frugter og grønnsager, han skal bruge. Billedet i midten: »Dorndagets«-middagen, foregår ved klostret under en stort opsat telttag. Det er også her, at maden forberedes.

styrker tid forinden, og alle bliver riddet. Der må ikke tages billeder, og man foretager de sidste kamener. Den her skabte hældende for enden af alken ligger i et stort mellemrum. Han er træt og bage de gamle grå mure bliver den chubanske artikel, fuge. Pardos myndertræde-salg skal give med special-designede fliser og elegante, moderne møbler tegnet til stedet. En svungen træpære op til træet, og det den fodlignende kugler de bungalows, hvor kokkene bor. 25 rengøringsfolk, vægter, kokke og flere eransat til at servicere hændens gæster.

Rene Redzepi viser rundt. Der må være fire-fem meter til loftet i bungalovnen, sengen er gigantisk, smedkøret i en femkantederform, og de mønstrede, lyseblå køller giver glæde, som var det det Caribiske Hav.

»Da jeg vågnede op i morges, kunne jeg næsten ikke forstå, hvor jeg var. Der er fuldstændig vildt. Jeg ville aldrig selv komme i nærheden af et bso som her, men det er sådan noget, jeg indimellem er heldig at blive inviteret til.«

Eller en tur i poolen bliver der serveret frokost på en naturlig græde terrasse. Det er ikke sikkert, at kokken har tænkt på, at han skulle have mad til den kolde, der netop nu bare anst for at være og smagets bedste og mest bare byghede. Maden er stadig kogt og vasket. Og så den sidste sæt af grønne og hvide bukser og en grøn og hvid t-shirt. Der er det serveret vand bliver på spillet og til set kanel og sukker.

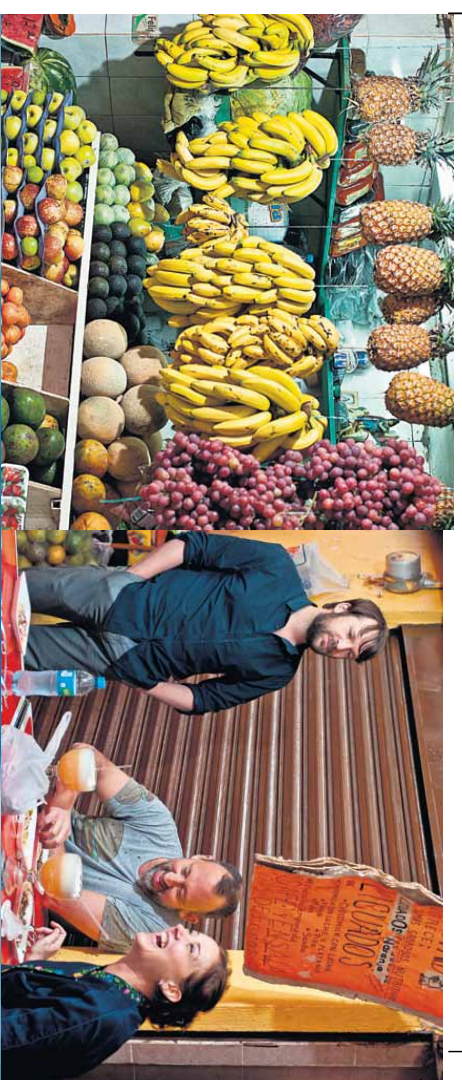
Madens er ribberet i det gastronomiske sprang, alle har lært. Det er tryk og velkendt. Rene Redzepi der indod har, danner sit eget sprag med retter, der tager en, hvor man ikke vedste, man skulle. Det er arbejdsnære proppokkser, en hjemmelavet votation tilsat en restetid humør. Som når de på Nomra beder gæstene stikke fingrene ned i den urtepotte, indlæsen bliver serveret i, og spise »orden«.

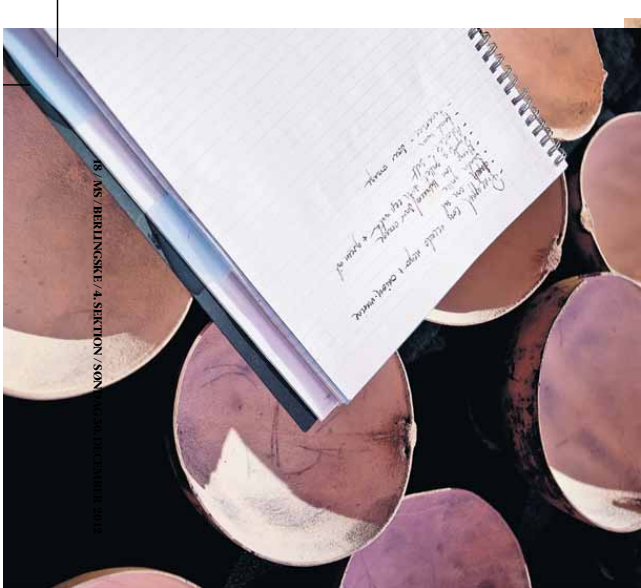
»Renets mad er kompliceret enkelhed,« siger Alessandro Portocelli, der sidder overfor.

Han har arbejdet på Nomra og er her sammen med Rene Redzepi og skal deuden bidrage med en ret til middagen.

»Min mor på 82 år var engang på Nomra. Hun havde aldrig tidligere været på en Michelin-restaurant og blev virkelig overrasket over maden at sammensatte råvarerne på. Det har også været inspirerende for de kokke over, der har været på Nomra. Rene har gjort det med nordiske råvarer, men det potentielle ligger jo hvor som helst,« fortsætter Alessandro Portocelli.

»Jeg kan sige se, at det mexicanske køkken kunne komme på høje med det japanske eller det franske. Fortællingen er jo kompleks, men hvis man sammenligner dem med sushi-ns, som er en smuk, køk frigger at lave, fordi han skal den rede handling af sukker og eddike bliver forlænket ikke tilføjet sammen med eddike. Det er et andet køkken, som om det mexicanske er det, der er det mest interessante. Det er det, der er det mest interessante. Så jeg vil sige, at Mexico besøgte i en familie, en lille hvide landby. De sov i hængesøjler i deres rytter og lidenstede deres mad over et bål. Præsidenter, kød og lidt friske grønnsager. Jeg kan love dig for, at de spiste bedre end de friske. Det er også maden til, at det mexicanske køkken er et så bredt ud. Der findes ikke et biore af jordbøden, hvor man ikke kan finde en mexicansk restaurant. Jeg følger og siger altid, når folk spørger om, hvordan det køkken kunne sprede sig rundt i verden: »Når det kan være en fisk-pub og en mexicansk restaurant alle vegne, hvor for vilde der så ikke kunne være noget, der i sin essens var skandinaviske?«





Fra øverst til nedst:
Den færdige forret serveret i
oversklåede kalabasser, som
Redzepi har købt på torvet.
Tomater på grillen. Redzepi
tager noter undervejs.

TANKEN OM EN DANSK smørbrødsrestaurant i enhver af kroge af verden er tilfældig, men ideen er ikke det. Redzepi udlæns pladerer for. Af spise rughed og stød, hvor der ikke vokser rug, kan være et spøst indslag, men som en fast del af et hverdagskostiklen er det ikke specielt bæredygtigt – eller hinesiansk set fra et astronomisk perspektiv. Fiske- og lokalt er koordinerede, hvis man vil have gode råvarer.

Hvis man gerne havde et, og at mennesket nu højere grad vil respektere naturen, hvad er så bedre end at begynde en ny tid med det konkrete bindede mellem os og omverdenen? Måhødet binder os sammen socialt, og det er ved at indtage maden, at vi går i trind naturen. Eller som Redzepi siger:

»Maden bliver dig. Højt bogsavvejlige.«
Og forhåbentlig findes i den nærmeste køkkenhave eller på den nærmeste gård.

»Vi kunne godt trænge til at genoprette forbindelsen til planteriget. Det er Danmark, men ikke desto mindre frugt. Af hvis vi begynder at spise lokalt og sæsonbetonet, ville det være kæmpestort. Det er ikke kun, fordi vi ville bruge mindre energi på transport af fødevarer. At spise lokalt og sæsonbetonet er måske også svarer på problemerne med alleger og kerner. Det betyder noget i en større sammenhæng, at man spiser det, der er overhødet lokal i den irer sæson. Det betyder også, at man bliver mindre afhængig af spise varer, og det betyder også, at man bliver mindre afhængig af transport. Men det er også det, der er et forhold til dem, der bryder sig, at der er meget af det, mens det er på sit højeste. Det betyder også, at prisen bliver lavere.«

Horuddan bliver man god til at arriere sæsonens grøntsager?
»Det er et spørgsmål om træning. Lidt som motion. I begyndelsen er det måske lidt besværligt og trægt, men så kommer det, og man får lettere og lettere ved det. Og det bliver sjovere og sjovere at følge sin kreativitet og nysgerrighed.«

Når han overvejder bruger grøntsager – eller frugt som, her i Mexico – handler det dog først og fremmest om smag. Om hvad der er mest lækkert og nummer størst muligheder for videnskabelig udvikling af gastronomien.

»Man kan få en streg i lyng i hele verden. Det samme med en oksebof. Og der er ikke særlig mange forskellige mader, man kan tilberede kød på. Man kan stige det, koge det eller spise det rå. Men grøntsagerne og frugterne tager anderledes stød fra det stød, de vokser, og de kan vares og sammensættes i den uendelige. En gulerod, der vokser her, smager jo helt anderledes end den, vi får fra lammerforden. Det samme med tomaterne. Her er de ikke så gode, når de har en tyk skal, som egner sig godt til grillen.« siger han og fortsætter.

»Størstedelen af de råvarer, vi bruger på Noma, kommer fra producenter, der bor indenfor en radius af 100 kilometer, men vores smag rejser jo frit. Alle steder, mennesker og kulturer, der har kulturel skal vi da have os inspirere af. Det er derfor, jeg rejser, som jeg gør. Nu sidder jeg og får en bønnesuppe og god hvid, hvad det kan betyde. Indene om dengang, han før år siden, var i Japan og fik en oplevelse af, at man får stært til stært. Det gør indtryk på alle de gode gamle retter, som Noma nu har som en af grundelementerne i sit køkken.«

»Gæstene producerer et rige på umami. Umami er den smagssans, alle elsker. Det findes i store mængder i en stærk bouillon, der indeholder smagssens, hvor man føler, at hele ensystem bliver fyldt med smag og dimensioner af smag. Det er rigt og lækkert. Det er derfor, det kan smages så godt at have en højkvalitets soja og lige drysse ud over perfekt kogte ris. Det giver det der wow.«
Nu skal han snart udarbejde det »wow«, der gerne skulle fylde aftenen i overmorgen. Han er ligegladd med, om presidansen kommer. Han har læret mad for mange beundrere. Det er ikke dem, der gør forskellen.

PÅ SELVE DAGEN ankommer René Redzepi og de syv tidligere praktikanter på Noma, som skal assistere ham, 12 timer før midt dagen. Grillen bliver tændt, tomaterne læg på, ananassen, man-

goen, mandarinerne og græskarrene bliver fint skåret ud. Den særlige »sauce« appelles, som vokser her, bliver presset og i sarten bliver læg og i sarten af grøn chili, den lokale chile havareto. Han viser assistentene hvordan, mens han tager noter. Hver gang han skal vaskе hændter, må han bevæge sig 50 meter hen til herretolietet.

Han går en tur mere på markedet, der ligger lige ved siden af købsret, og beslutter sig for at købe en pakke af den sorte chilisalsa, som mexikanerne blandt andet bruger i mole – den traditionelle »chokchoksovs«. Måske kan det bruges.

Han er den eneste af kokkene, der står her i det hinesianske køkken fra tidlig morgen. Flere arde andre har forberedt maden før og får det kørt ind senere på dagen. To timer før middagen ved han endnu ikke, hvilke frugter han ender med at bruge, og hvordan de bedst afbalanceres med og med hinanden. Han har heller ikke haft tid til at prøvesmage.

Skålene, som retten skal serveres i, har han dog. Det er oversklåede kalabasser, som han har købt på torvet to dage forinden. Og så selvfølgelig frugterne – og tomatstøven, som han ved, han vil hælde over til sids og hælde frugterne sammen med.

11 timer senere er det pakket med prunerne gæster fra Mexico City, London og New York. Cimsy Walton – kendt som en

af verdens rigeste kvinder – er også anbragt. Men der er hverken helikoptere eller sikkerhedsfolk, og rygterne om presidansen, lady Gaga og Madonna har ikke noget på sig.

Stemningen er overraskende afslappet. Måske er det de hinesianske forhold, der gør det. De internationale maskotter står helt inde ved køkkenbordene, og René Redzepi må bede om lidt ro til den sidste tilberedelse. Han skal koncentrer sig.

Det er den sidste ret, før han næste dag tager en lang ferie – for anden gang i sit liv. Hans kone og yngste datter støder til familien om et par dage. Han skal have en pause fra arbejdspressen og de 100 timer lange arbejdsdage. Måske bliver det overgangen til en ny begyndelse.

»Man ved jo aldrig, hvad der sker. Men det opstår ofte bare noget nyt ved, at man tænker tingene gennem. Så hvem ved? Udover at jeg nu skal være sammen med min familie, vil jeg have fem uger, hvor jeg får skylle tårnd.«

Han serverer sit »skide måltid« for gæsterne under reldugnen – og smukken om bordet kranter sig. ■

Alt France/Alm har sponsoreret Berlingskes tur til Mexico.
airfrance.com og lhm.com

Redzepi i øjnene koncentreret, som han ser på, at middagen indledes med hans forret.

