



**OVER** Det er ikke så mange andre restauranter enn på Noir hvor du faktisk må føres til bordet.

# Ekstra sterk nytelse i stummende mørke

Restaurant Noir i Saigon bærer sitt navn med rette. Her er ikke bare interiøret beksvart, du spiser og drikker i mørket, og blir geleidet til bordet av servitører som har lært seg å forholde seg til et liv i stummende mørke. Aldri har en smaksopplevelse vært så sterk.

TEKST *Birgit Kolboe*

BILDE *Noir*

Etter fire uker i Vietnam er vi blitt vant til at lyset takker for seg noen minutter mens vi spiser. Men at vårt aller siste måltid foregår i stummende mørke, skyldes ikke et overbelastet strømmnett. Vi er på Restaurant Noir i Saigon, Vietnams første og foreløpig eneste spis-i-mørket-restaurant. Vi inntar jenkaposisjon. Vår servitør for kvelden går først, og vi følger med nølende skritt. Vi har bestilt smaksmeny fra Østen med tilhørende viner. Mer vet vi ikke om det som venter oss bak det tunge forhenget.

- Nå skal vi opp en trapp. Behold venstre hånd på skulderen foran deg og følg gelenderet med den høyre, sier Hoang Vinh Tam, som mistet synet og to fingre da han som 15-åring plukket opp en blindgjenger fra det vi kaller Vietnamkrigen, men som her går under navnet Den amerikanske krigen.

## Et måltid i konsentrasjon

Er det en vindeltrapp? Et snaut halvminutt har gått, og jeg har allerede mistet både retningssans og romfølelse. Det er umulig å vite hvor stort lokalet er og hvordan det ser ut. Rommet føles lite, og selv om det garantert har rette vinkler og normale vegger, får jeg en følelse av å befinne meg i en polstret hule. Tam trekker ut stolene og hjelper oss med å finne frem på bordet. Vi føler oss frem til vannglass, skje, gaffel og en perfekt brettet og stivet linserviett. Om den er hvit? Jeg aner ikke. Det slår meg at design er minst like viktig her som på en vanlig restaurant. Bestikket ligger behagelig i hånden, vinglassene har god balanse og pleksiglasstolene er glatte, myke i formen og signert den franske designeren Philippe Starck.

Jeg blir sittende og se meg rundt. Det er som om øynene nekter å godta at de er uten funksjon. Kamera, mobiltelefoner og alt som kan kaste lys er bannlyst og ligger trygt forvart i et låst garderobeskap. Det eneste som minner om at det finnes en verden av synsinntrykk, er en rød prikk til venstre i synsfeltet. Det er det infrarøde kameraet. En mørk restaurant uten noen form for kontroll kunne raskt blitt et eldorado både for den langfingrede og den klåfingrede.

Tam heller vann i glasset med kort stett og setter to høyere glass med vin på bordet. Vi får et brett med fire boller og blir bedt om å begynne øverst til høyre og spise med klokken. Etter å ha konstatert at suppe best spises når hulrommet på skjéen vender opp, kan måltidet begynne. En del mørke restauranter er blitt kritisert for at de tar for lett på den viktigste oppgaven som er og blir gode smaker. Det gjelder så absolutt ikke Noir. Alle råvarer er behandlet med nennsom hånd, og samtlige retter er perfekt krydret.

Blinde leser med fingertuppene og døve hører med øynene. Det er opplest og vedtatt at om en sans blir borte, vil de resterende utvikle seg for å kompensere for den som mangler. Men det er jo ikke sånn at vi som har alle sansene i behold, blir supersmakere i det øyeblikket lyset skrur av. Likevel, noe er annerledes. Da vi etter overraskende kort tid får teken på å flytte maten fra bolle til munn uten at den tar en omvei innom servietten i fanget, er det ingen tvil om at vi føler mer på smakene, teksturene og duftene enn vi gjør til vanlig. Og jo mer fremmed maten virker, jo dypere er konsentrasjonen.

### Unngår å bli forutinntatt

Den første retten blir nesten som en oppvarmingsrunde å regne. Den lette, friske kraftsuppen er, som de fleste østasiatiske skalldyrssupper, småsyrlig og smaksatt med friske urter. Akkurat hvilke våger vi ikke å tippe på. De vietnamesiske kjøkkenvirtuosene bruker så mange ulike at vi har gitt opp å få den fulle oversikten. Det er suppe også i bolle nummer to, men denne er ikke like enkel å plassere. Bordkavaleren foreslår søtpotet eller gresskar, men noe skurrer. Og hva i all verden er den vidunderlige ellipseformede, glatte og myke saken i bunnen av bollen? En bitteliten plommetomat? Formen stemmer, men den mangler stilkfeste og er både for glatt og for myk. Den smaker heller ikke av tomat, og det finnes ikke spor av skinn. Spisefølget foreslår sopp. Det passer bedre med smaken, som best kan beskrives som en umami-eksplosjon etterfulgt av akkurat passe mengde salt og en anelse sødme. Men verken fasongen eller munnfølelsen er riktig. Konsistensen er kremet og fløyelsmyk. Mer rekker vi ikke å tenke før den har forsvunnet i dypet.

**“Og jo mer fremmed maten virker, jo dypere er konsentrasjonen.”**



**OVER** Selv om ingen av gjestene ser hva de spiser, er anretningen like viktig her som andre steder. Det handler om yrkes stolthet.

Deretter følger en herlig krydret tunfisk-tataki servert med ananas- og tomatsalsa. Retten er toppet med sennepsurt og det vietnameserne kaller rong nho og som på engelsk har fått navnet sea grapes. Denne irrgroen tangen er selve definisjonen på en råvare man ikke trenger øynene for å kjenne igjen. Et genialt tilbehør til en usynlig middag. Det er som å tygge en bitteliten drueklase som smaker av åpent hav. Senere blir vi fortalt at prikken over den fantastiske i-en er en karamellisert miso-dressing. Den siste forretten er grillet kyllinglår med stekt kongeøsterssopp og vietnamesiske urter. Det vi lurte på om kan være bananblomst, er syltet sjalottløk og det knasende sprø tiltygget en papirtynn riskjeks med sort sesam. En dressing basert på fiskesaus og sitrongress binder det hele sammen. Tam spør om vi er ferdige, og vi svarer bekræftende. Han kjenner med en gang at vinglasset mitt ikke er helt tomt og lurte på om jeg vil ha den siste slurken.

Da de fire hovedrettene kommer på bordet, er ikke mørket lenger overveldende. Vi tar oss tid til å tyvlytte på de andre gjestene. Ikke alle har tatt til seg advarselen om at man lett blir høyrøstet i mørket. En mann utmerker seg. Til tross for at han åpenbart ikke bryr seg nevneverdig om det som ligger på tallerkenen, er jeg overbevist om at han er av det runde slaget og kledd i rutete skjorte. Kanskje flanell. Han snakker om steder han har vært og ting han har gjort. Han er ingen stor historieforteller. Av en eller annen grunn er det ikke irriterende. I stedet blir denne mannen jeg fortsatt ikke vet hvordan ser ut, en påminnelse

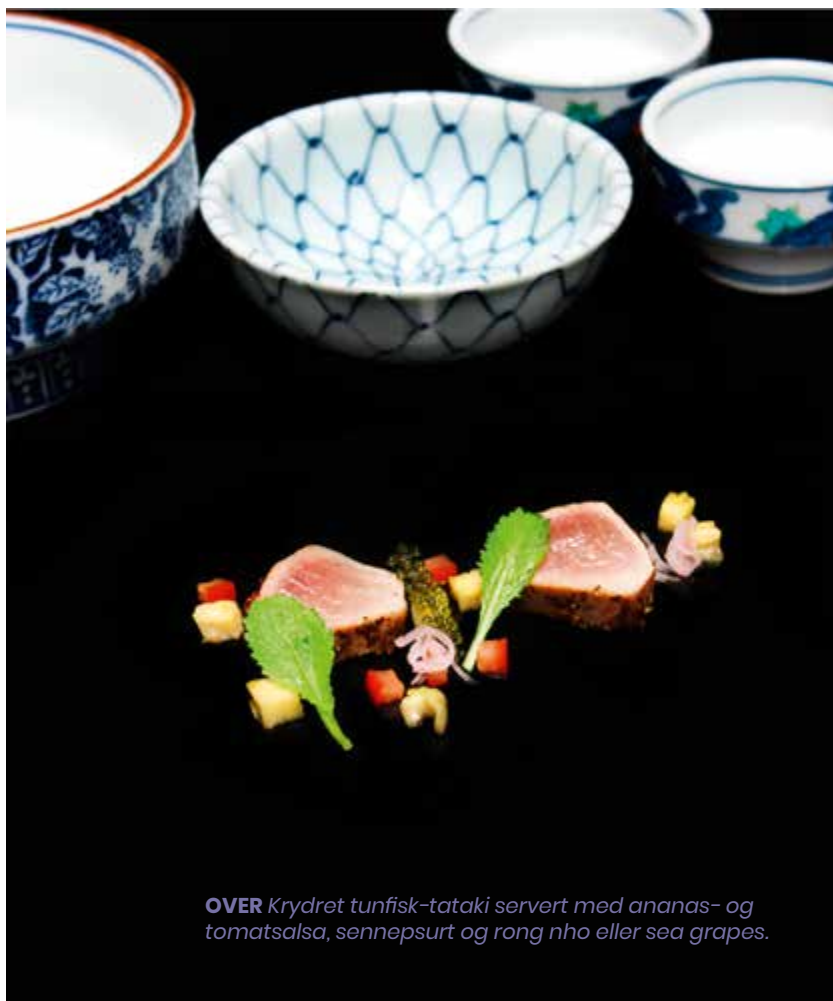
om hvor heldige vi er som kan nyte at vi for en stakket stund kan la smaks- og luktesansen leve sitt eget liv uten at øynene tar kontrollen og gjør oss forutinntatte.

### Utseendet viktig også i mørke

Da de tre dessertene er fortært, følger Tam oss ut. I baren venter Germ Dornboos, den ene halvparten av paret som eier og driver Noir, med et nettbrett. Sannhetens time har kommet. Vi bestiller et glass vin til og stålsetter oss. Har munnen og nesen klart jobben alene? Og hva skjulte seg i bolle nummer to? At vi ikke klarte selve suppen er ganske forståelig, men den herlige munnfullen som tok oss begge med storm, burde vi kjent igjen.

– Suppen er laget på dagligler og kan minne litt om gresskar både på smak og utseende. Og det dere lurte sånn på – det var et soyamarinert vaktelegg. Mange assosierer det med sopp, sier Germ til Bordkavaleren, og legger til at vi ikke hadde vært i tvil om hva det var om vi hadde fått det en gang til.

At vi ikke kunne artsbestemme den pannestekte fisken tar vi med knusende ro. Grouper er nytt for oss. Resten av proteinene tok vi: Hoisin-bresert oksebryst og kimchi, kinakålruletter med malt svinekjøtt og til slutt et pannestekt andebryst servert med ytterligere to nye bekjentskaper, taro-puré og fermentert tofu. På desserten i midten treffer vi blinken. Det er ca phe sua da,



**OVER** Krydret tunfisk-tataki servert med ananas- og tomat-salsa, sennepsurt og rong nho eller sea grapes.



**VENSTRE** Menyen er selvsagt tilpasset både blinde og seende.





**VENSTRE** På Noir er det 12 blinde servitører. For mange er dette det eneste jobbtilbudet de får siden det å være blind i Vietnam ikke er like «enkelt» som i Norge.

eller i mer gjenkjennelige språkdrakt, panna cotta laget på kruttsterk robusta-kaffe med kondensert melk.

Men vi har også bommet grovt. Hadde vi sett at innholdet i glasset vi fikk til dessertene var rødt, hadde vi nok kjent det igjen. Det går jo ikke akkurat 13 på dusinet av perlende, røde viner med en anelse restsødme. Vi er imidlertid overbevist om at vi har fått cider, og når hjernen er innstilt på at vi drikker epler, ja, da smaker det eple.

– Lambrusco var veldig populært i Storbritannia, og mange briter husker den fra nittitallet. De fleste andre sliter. Dere er langt fra alene om å tippe cider, sier Germ med et stort smil før han legger til at det har vært en glede å forvirre oss.

**UNDER** Vu Ahn Tu og (tv) Germ Dornboos startet Noir i 2013.



Bildene han viser oss er av små kunstverk, men hvordan så våre tallerkener ut?

– Utseende er viktig for kokker og i begynnelsen var det rart for dem å lage mat ingen kunne se. Vi legger likevel mye jobb i presentasjon så vel som komposisjon. Det dreier seg om yrkesstolthet. Det ville føles helt forferdelig om vi for eksempel skulle droppet å tørke kanten på tallerkenene. Jeg er også overbevist om at gjestene ville merket det om vi slurvet. Det er viktig at de kan stole på oss i en for dem ukjent setting, sier Germ.

#### Et unikt arbeidstilbud

Den første som inviterte betalende gjester inn i mørket var en blind, sveitsisk prest. Blindekuh, som betyr blinde ku og er det tyske uttrykket for blindebukk, åpnet dørene i Zürich i 1999. Litt av hensikten var og er å gi gjestene et inntrykk av hvordan det er å leve i mørket. I land som Vietnam har de også en annen og viktigere funksjon. Mer enn 90 prosent av blinde og svaksynte vietnamesere er utenfor arbeidsmarkedet, og et stort flertall av dem som har jobb, må ta til takke med dårlig betalt manuelt arbeid.

– Vi har 12 blinde servitører. Noen er født blinde, andre har mistet synet i en ulykke eller som følge av meslinger eller annen sykdom. Blinde er avhengige av hørselen og hukommelsen på en helt annen måte enn seende. Jeg er overbevist om at de er bedre i språk enn de fleste. Alle våre servitører snakker godt engelsk, og det finnes ledsagere også til kinesiske og japanske gjester, sier Germ.

Utdannelse er ikke problemet. Flere av de blinde og svaksynte på Noir har gått på universitetet, men ingen av dem har hatt betalt arbeid tidligere. Det er ikke lagt til rette for det. Våre blindehunder og pipende lyskryss glimrer med sitt fravær og fortauene er først og fremst parkeringsplass for millioner av mopeder. Det å krysse gaten er en lek med livet selv for seende. Å klare seg på egenhånd for en blind vietnameser, er med andre ord nærmest umulig. På Noir er imidlertid rollene snudd på hodet.

– Jeg følte meg ganske sårbar og var helt avhengig av de ansatte. Uten deres hjelp ville jeg vært fullstendig hjelpeløs. Det ble veldig klart for meg at vi tar det å kunne se for gitt, sier australske Susie Luck, som er på Noir sammen med ektemann og svigerforeldre.

Susie er full av lovord etter å ha satt til livs sine 11 små retter. Det er hun ikke alene om. Noir har eksistert i fire år og har i to av dem tronet øverst på TripAdvisor's liste over restauranter i Ho Chi Minh-byen.