

Saus med flau smak

Av Trygve G. Nordby



Vi har forskjellig smak. Eller som en serveringsdame svarte en gang jeg hadde oppsøkt det jeg trodde var en god restaurant, og spurte om hun kunne gi en anbefaling på kveldens hovedrett. Det ville hun ikke. ”For smaken er som baken - den er delt,” sa damen. Dermed var assosiasjonene ugjenkallelig plassert ved den delen av kroppen man ikke akkurat ønsker å fokusere på i forkant av en middag.

Siden vi er inne på mat og ulik smak; la oss ta for oss oppskriften på en helt spesiell rett. En saus med imponerende flau smak. Det handler om en bevisst sammenblanding av billige ingredienser mange tross alt ser ut til å like når det serveres av en kjent sausekoker litt sent på fredagskvelden.

Man, det vil si sausekokeren, tager en håndfull kjendiser. Disse bør allerede være mørnet i en marinade bestående av skamros, høye forventninger, krise, skuffelse og berømmelse. Skikkelig mørbankede kjendiser fungerer aller best. I mangel av ekte marinade kan man tilsette kunstige smaksstoffer. De fleste har enten en litt vond barndom, en slem nabo eller en skilsmisse som kan benyttes for å få fram litt ekstra smak og interesse. Synlige handikap er heller ikke å forakte.

Kjendiser som har stekt for lenge i sitt eget fett må man være mer forsiktig med. De kan lett bli bitre og gi sausen for markant smak. Det vil vi ikke ha. Her gjelder det å få fram en mild og rund smak som ikke provoserer noen, men som passer alle. Det sure og søte må balanseres slik at vi sitter igjen med omtrent samme smaksopplevelse som man får om man stikker tunga ut av et åpent vindu.

Sausen kan lages på mange ulike råvarer, men ikke på hvem-som-helster. Hvis det en uke er vanskelig å finne kjendiser som er møre nok eller hvis de som er aktuelle er blitt bitre, er det nok av agenter og managere som kan by fram andre råvarer. Det er alle de som trenger øyeblikkets oppmerksomhet for å få solgt et nytt show, en ny film eller en ny bok. Eller som har vunnet skirenn eller skal starte valgkamp eller nye flyruter. Man bør helst sette sammen litt forskjellige råvarer. Gjerne iblandet gamle helter som kan gjøre sausen spiselig også for den eldre generasjon. Gamle amerikanske filmstjerner på Skandinavia-besøk egner seg bra dersom man ikke har noe annet for hånden. Så kan folk som absolutt ikke har møttes før klemme hverandre på forskjellig keitete måter.

Til selve tilbreiingen trengs ytterligere tre ingredienser: først væske i form av aktualiteten råvaren skal koke i, for det andre noe salt og bittert, og for det tredje noe søtt til avslutningen.

Aktualitetsvæsken finner man som regel i VG, Dagbladet og Se&Hør. Et par, tre oppslag samme uken i Dagsrevyen, TV2-nyhetene eller svenske TV-nyheter duger også. Kjendisene skal nå én for én surre lett i denne væsken. Får man tak i en som virkelig er chili-hot kan det gå bra, men det kan også lett bli for sterkt. Da må sausen jevnes ut, for konsistensen skal være glatt. Kveldens kokk er en mester i å gjøre det glatt og pregløst! Han rører til og med sammen norsk og svensk for å få det til.

Så kommer det vanskeligste. Det blir ikke skikkelig flaut om man ikke blander inn betydelige mengder føleri i form av salt, eller gjerne noe bittert. For at dette skal selge er det her snakk om å mobilisere skikkelig empati – eller medfølelse. Koste hva det koste vil. Konkurransen er beinhard.

Det er mange måter å gjøre dette på. Det kan gjøres direkte, ved den kjente hva-følte-du-da-metoden fra sportsjournalistikken. Eller ”hva var det egentlig bestefar sa til deg på dødsleiet?” Eller det kan gjøres mer indirekte ved at sausekokeren sier noe sånt som: ”Livet ditt har jo ikke akkurat vært lett.” På samme måte som i fjernsynskjøkkenet kan man da ha forberedt retten på forhånd slik at følelsene kommer fram med en gang – gjerne ledsaget av en liten salt tåre eller to. ”Ja, mange år med anoreksi, bulimi, alkoholisme, pillemisbruk, konkurser, savn, sorg, andre plasser og galluptall under sperregrensen har vært tøft. Jeg har vært innelåst i den sorte gryte”, sier kjendisen. Snufs. Dette må filmes med nærbilder. Skjelvende lepper og vibrerende nesebor gjør seg godt.

Det putrer i gryta. Nå småkoker det. Det er her den gode kokken skiller seg ut fra middelmådige kokker på andre kanaler. Ikke for mye og ikke for lite. Sausen må ikke bli kald og den må ikke svi seg. Da mister man seere. Her må det røres. Og det røres! Gjerne med en lett berøring. Snufs igjen. Og som det står i alle oppskriftsbøker: Gi sausen gjerne et nytt oppkok og spe i resten.

Vi nærmer oss klimaks, sausekokeren skal tilsette den søte lettelsen. Det nødvendige vendepunktet som skal til for at sausen ikke skal skjære seg. Det må oppleves helt naturlig, ja nærmest som en selvfølge, at voksne mennesker går fra å beskrive dypt personlige kriser og vanskeligheter, til lutter glede, på 30 sekunder, for åpen skjerm i beste sendetid.

Igien kan det gjøres enkelt: ”Men nå går jo alt så mye bedre. Du smilte jo tvers over to helsider denne uken”, kan sausekokeren si. Dette er kulinarisk onani på sitt beste. ”Ja, endelig

er kreften borte, jeg slapp ut, den slemme faderen sitter bak lås og slå, de som var savnet er funnet i live, jeg vant gull og millioninntekter venter!”, svarer kjendisen med tydelig lettelse.

Sausen er på det nærmeste ferdig. Er den for lys kan den fortsatt farges med sukkerkulør, er den for mørk kan den spes ut litt til. Nå mangler det bare å drysse over litt persille på toppen. Det tilsettes i form av en artist som skal slippe CD neste uke og som nå får behørig gratisreklame ved å spille en av de nye låtene sine.

De mørbankede smiler, de gamle heltene smiler, de som skal gi ut ny CD smiler, kokken smiler, publikum i studio smiler, og vi som ser på TV smiler. Noen litt stivere enn andre – for smaken er jo som baken. Men hvem bryr seg om det når alle er glade. Serveringen er uansett over for denne gang. Sausekokeren kaster oppskriftsblokken over skulderen.

Og vi skifter kanal. Kveldsnytt blir for sterk kost etter dette.