

En munnfull film

Det er mulig å sitte i sofaen med en Grandiosa og se på festmåltidet i Babettes Gjestebud. Men det finnes flere fascinerende kombinasjoner av mat og film.

Tekst: Henrik Wigestrand

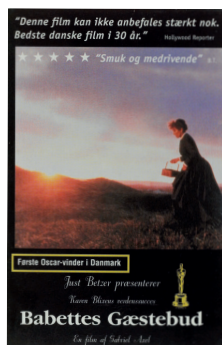
Foto: Eva Brænd



Helt siden bløtkakene fløy gjennom luften i stumfilmene, har mat spilt en rolle i film. Mat spiller sjelden en hovedrolle, med unntak av filmer som **Babettes Gæstebud** og **Eat Drink Man Woman**, men i biroller kan mat og måltider være effektive virkemidler i handlingen, og noen ganger det eneste man husker fra filmen – som i **Lady og Landstrykeren**.

Film og spising hører ellers sammen for svært mange av oss, uten at vi nødvendigvis tenker over det. Popkorn og film var som hånd i hanske i USA i mange tiår – før eimen også la seg over Norge. Pizzaleverandører byr i dag på DVD sammen med maten. Den obligatoriske knitringen av godteriposer og sjokoladepapir har bidratt til mang en opplevelse i kinomørket, på godt og vondt, og en middag på byen kombineres gjerne med en film – og vice versa.

Bortsett fra bløtkakene, er Charlie Chaplins støvel-middag i **Gullfeber** et gastronomisk høydepunkt fra sorthvitt-filmene. Scenen tok tre dager å spille inn, og etter å ha spist støvel-en av lakris – som lissespaghetti og sålebiff – måtte Chaplin på sykehus med insulinsjokk. Der kan nevnes at filmskaperen Werner



Herzog senere tapte et veddemål om hvorvidt man kan spise en sko. I filmen **Werner Herzog Eats His Shoe** spiser han en kokt sko mens han filosoferer om film, kunst og livet.

Det er da heller ikke alle matrelaterede scener som øker appetitten. **Etegildet** (La grande bouffe), **Delicatessen**, **The cook, the thief, his wife and her lover** og Monty Pythons **The meaning of life** vekker ikke umiddelbart matlysten hos folk flest, men har en åpenbar effekt – for dem som ikke setter maten i halsen. Det blir litt lettere å svelge den uøddelige replikken til massemorderen og kannibalen Anthony Hopkins i **Nattsvermeren**: ”– I ate his liver with some fava beans and a nice chianti.”

Vinen lyder i det minste deilig, og italiensk matkultur er da også fremtredende når det gjelder å få kinogjengeres tenner til å løpe i vann. Tenk deg en tre meter stor hvitløk i nær bilde på lerretet, som blir skåret i deilige, papirtynne skiver med barberblad, for å smelte i stekepannen. For enkelte av oss innebærer denne scenen fra Martin Scorseses **Goodfellas** det beste eksempel på pavlovsk stimulering. Filmen inneholder antagelig enda mer blod enn tomatsaus, men svært mye av det siste. Både Scorseses far og mor spiller roller ved grytene – de spilte også hovedrollene i hans kortfilm **Italianamerican**, der sluttekstene inneholder morens private spaghettisausoppskrift. ▷

Goodfellas' blodige handling fra mafiamiljø dynkes behagelig med kynisk fortellerstemme og lekker musikk. Politijakt med helikopter kan ikke stikke grissini i hjulene for en god kjøttsaus på langtidskoking, og i fengselet har mafiasjefene tilførsel av ferske råvarer i sin luksuscelle. Utenom familiemåltidene, hvor halve tiden tilbringes på kjøkkenet, steker mafiasjefene pølser i panne eller på grill. Scorsese sparer ikke på saftige nærbilder.

De samme pølsene gjør lykke for restaurantsjefen Danny Aiello i **Dinner Rush**, en restaurantbasert film som får deg til å legge igjen rikelig med driks når filmen er slutt.

Den tradisjonelle italiener har motvillig overlatt kjøkkenet til sin mer kreative kokkesønn. "–You call this shit food?", spør faren ved sit faste bord. "–It's for the critics", svarer sønnen, som ikke minst tilbereder en sexy spesialrett til en kvinnelig matskribent: hummer med erigert, fritert spaghetti, vaniljestang, finhakket sjalottløk, lime og champagne.

For man kan oppnå mye med gjennomtenkte retter. En god venn vant sin kjære ved hjelp av gazpacho – forhåpentlig ikke varianten med sovemiddel i Almodòvars **Kvinner på randen av nervøst sammenbrudd**. I den meksikanske filmen **Som vann på sjokolade** foregår også mye av handlingen på kjøkkenet, og i søramerikansk stil skapes en del magisk realisme når hovedpersonen gråter i grytene eller bruker glaserte rosenblad fra sin elskedes bukett som tilbehør. Filmene oser av god mat, som når fortellerstemmen i åpningen sier "– Da Tita kjente Pedros brennende blick på sine bare skuldre, skjønte hun nøyaktig hvordan rå deig har det når den kommer i kontakt med kokende olje". "– Hevnen spises best kald", sier restaurantsjefen i **Dinner Rush** – en bevisst omskrivning av den opprinnelige "hevnen serveres best kald". Regissøren Bob Giraldi eier for øvrig et titalls restauranter selv, og var ansvarlig for Michael Jacksons video "Beat it". Så dansen mellom grytene er det lite å si på.

Big night er en annen restaurantbasert film som man neppe bør se på tom mage. Den gjorde ikke minst retten *timpano* kjent, som det tar et par dager å lage, en slags lukket pai fylt med lag av pasta, ragu, egg, salami,

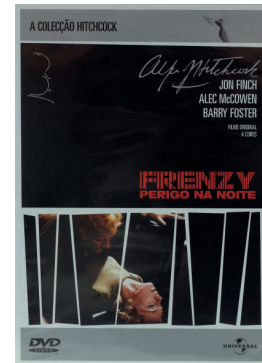
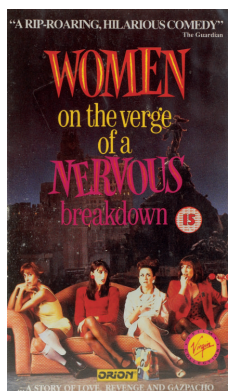
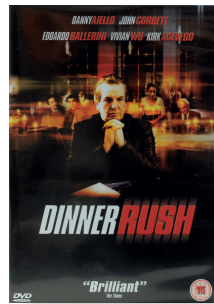
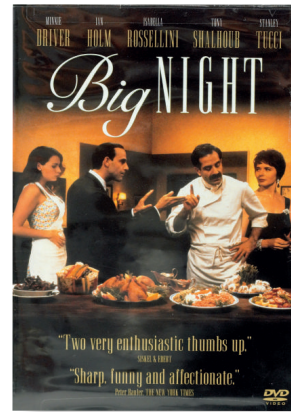
kjøttboller, erter, kylling og mozzarella.

Mat spiller også en av hovedrollene i Hitchcocks **Frenzy**, om enn på en ganske annen måte. Et frukt- og grønnsaksmarked i London danner rammen, og det bæres stadig potetsekker og annen mat forbi kameraet både foran og bak hovedpersonene. Et lik havner også i en potetsekk (sammen med potetene), og forårsaker både spenning og komikk. En rekke replikker spiller også på mat, som "–Jeg håper ikke dette skjerper morderens appetitt".

Men det gastronomiske høydepunktet i filmen – for seerne – er etterforskerens middager hjemme. Hans kone har gått på kokkekurs, og serverer ham retter som filmatisk kan virke like brutale som andre scener i filmen, men som skaper en kjærkommen humoristisk avkobling. *Soupe de poisson* byr på en brun buljong med ubestemmelige deler av krøkle, lange, havål, St. Petersfisk, sardiner og uer. Etterforskeren får såvidt lurt dem oppi serveringsbollen igjen når konen henter *quailles aux raisins* – vaktler med druer – på kjøkkenet. Neste dag er det lekre svinelabber, "– Med den samme sausen som franskmenn serverer til kumage", forteller konen stolt. Innimellom forklarer hun sin mann hvem som *egentlig* må være morderen – og har selvsagt rett.

Det er også et flott øyeblikk hvor hun knekker... nei, Hitchcock-filmer skal man ikke gjenfortelle i detalj. Men mannen spiser full engelsk frokost på stasjonen flere ganger daglig, for å få seg ordentlig mat.

Kulturelle forskjeller finnes også innenfor samme land. Både **My fair lady** og **Pretty Woman** byr på velment opplæring i fine manerer og gode vaner. I **Human Nature** læres sågar *mus* opp i å bruke riktig gaffel – som en følge av forskerens strenge barndom. Og mange nordmenn har lært riktig kombinasjon av mat og drikke av **Grevinnen og hovmesteren** på TV hver jul. "– I think we'll have champagne with the bird!" I år som i fjor. 



SULTEN? KJØP FILMENE PÅ

www.platekompaniet.no www.amazon.co.uk www.cdon.no

Henrik Wigestrands er tekstforfatter i IT-bransjen, filmbøff og visekokk. **Livretten** er porco alentejano (marinert svinekjøtt med sandskjell, hvitløk, hvitvin og grillet paprika) med en moden Douro-vin – fortært til en Coen-film.