

SERVERET



## PARIS PÅ MENUEN

SIGNÉ WULFF

Jeg har mange svagheder eller *faibles*, som man kalder det på fransk, hvorved ens forførelighed for selv de særeste objekter får et skær af romantik og glamour. En af mine faibles er min samling af gamle menukort, indkøbt på franske loppemarkeder. I år har jeg været så heldig at have hyppig gang i en lille parisisk loftsejlighed på ottende sal med frit udsyn til Eiffeltårnet, og derfor var det også en særlig fornøjelse, da jeg for nylig i en loppemarkedsbod med manuskripter og diverse tryksager fandt et flot menukort med »La Tour Eiffel« skrevet hen over i røde versaler. Kortet er fra 1949 og smukt illustreret med en scene fra restauran- tens fortov med markise og Eiffeltårn knejsende i baggrunden. I forgrunden sidder et par og drikker en drink. Den

sort-hvidklædte tjener er på vej med deres mad på en bakke hævet over skulderen. Hun er i flæsekjole, netstrømper og hat med fjer og ryggede på en lang cigaret. For hendes højhælede sko sidder en lille spaniel-lignende hund. Hendes ledsager er i butterfly og jakkesæt og med moustache og hår i rette folder.

**NEMT** ■ Selv de simpleste serveringer kan være et festmåltid, hvis råvarerne er gode, og man behandler dem korrekt.

Der er ikke noget bedre end et gammelt menukort, hvor retterne er nedfældet med blæk i hånden og står i fejende

flot skråskrift på det gulnede papir. Telefonnumrene har få cifre og vinenes priser ligeså. Hvem der bare, ligesom i 1949, kunne få en flaske Clos de Vougeot til fire franc. En rødvin, der nu ses på vinkortene i selskab med horribelt mange nul-ler.

Jeg kan allerbedste lide de kort, hvor hidsige udstregninger af en udsolgt hovedret eller ændrede priser får menukortet til at virke vibrerende levende. Hvorfor løb de for rød mulde med *beurre maître d'hôtel* lige den dag? Der må hellere end gerne være flossede hjørner og fedtpletter, så man kan konstatere, de har været i brug. Så ser jeg små film for mit indre øje af belle époque-interiører med slidte klinker på gulvet, høje træpaneler, blankpoleret zinkdisk, borde og stole okkuperet af spisende, gestikulerende karakterer. Klirrende bestik og klang af glas, som mødes. Der hænger cigaretrøg i lokalet som tågede, porøse slør, og ovre ved vinduet sidder Ernest Hemingway bøjet over sin notesbog. Måske er det den dag, han har fået penge for en artikel og har råd til at drikke øl og spise kartofler med olivenolie, sådan som han beskriver det i *A Moveable Feast*.

**DENNE KARTOFFELKLASSIKER** – *pommes à l'huile* – står på flere af mine gamle menukort. Retten, som består af kogte kartofler med olivenolie, finthakket skalotteløg, salt, peber og lidt vinaigre, er et studie i »less is more«. Den minder en om, at selv de simpleste serveringer kan være et festmåltid, hvis råvarerne er gode, og man behandler dem korrekt. I den kategori hører også grønne bønner eller aspargestoppe vendt i smør og *œufs mayonnaise* – en ret, man stadig finder mange steder på franske bistroer, og som jeg altid bestiller. Ganske enkelt hårdkogte æg med mayo. Lyder måske kedeligt, men ikke når æggene er friske, og mayoen hjemmerørt, skulle jeg hilse at sige. Prøv selv. Det er afgørende, at æggene er af virkelig god kvalitet, ellers kan det faktisk være lige meget. Beregn et eller to pr. person som forret, kog dem, og server med mayonnaise med et kækt lille *touch* dijonsennep. Hvis De ligesom jeg har mange bitre erfaringer med skilt mayonnaise, så gør sådan her: Grib en stavblender, tag et højt glas, og kom to æggeblommer, en teskefuld dijonsennep, en teskefuld hvidvinseddike, en halv teskefuld salt og halvanden deciliter smagsneutral olie ned i glasset. Blend nu hele herligheden. Det tager ikke mange sekunder, før det er blevet til den flotteste, silkebløde mayo. Smag til, og find små fine blade af romainesalat frem til at akkompagnere æggene. Eller en sprød radise, skåret i kvarte, stadig med top for æstetikken.

En anden ret, der får mit mundvand til at melde sig, når jeg bladrer gennem mine menukort, er suppen *potage St. Germain*. En nem, men meget elegant ærtesuppe, som kan laves med frosne ærter, men som lige om lidt skal laves med de friskbælgede af slagsen. Tag to små skalotteløg, skær dem i tynde skiver, og steg dem klare (ikke brune) i to skfulde smør. Kom en liter hønsefond i gryden sammen med stor kartoffel i tern. Lad den koge mør, og tilsæt så 500 g ærter. Skal det være rigtig *classique*, smider man også lige en håndfuld salat i her, eksempelvis hjertesalat eller romaine i mindre stykker. Salat og ærter skal kun lige varmes igenem. Giv dem ikke mere end to minutter. Nu blendes suppen blank og glat (her har vi stavblenderen igen) og smages til med salt og peber, lidt fløde eller cremefraiche. Lav hjemmelavede croutoner til, og pynt med kørvel eller syre, brøndkarse eller lidt mynte for ekstra friskhed.

På mit kort fra restaurant Pavillon Henri IV fra 1929 står der »Thé dansant pendant la saison«. *Thé dansant* – »dansende te« direkte oversat – var et almindeligt fænomen i 1920'erne og 30'erne, hvor dansere underholdt et tedrirkende publikum. Dansende te. Hvor poetisk. Det må blive desserten.

STINE NØRGAARD LYKKEBO

O vergangsritualet er det samme hvert år. Seks år på Det Kongelige Danske Kunstakademis utraditionelle skolebænk markeres med en otte timer lang åbningsfest og en måneds udstilling. Og dermed står 25 unge kunstnere klar til at træde ud på virkelighedens kunstscene, som ikke er et helt ukompliceret sted at færdes. For lykkes det dem at etablere sig som kunstnere? Er der plads i verden til alle 25 nye kunstnerskaber? De spørgsmål runger altid lidt usikkert under de høje lofter på Charlottenborg Slot.

På de årlige afgangsudstillinger kan man gøre sig sine egne konklusioner. I år er det folkene bag den stockholmske kunstinstitution Index, som kuraterer *Afgang* – det vil sige sammensætter og sætter ord på den lidt besværlige størrelse, en afgangsudstilling unægtelig altid er. Et par timer inden den officielle åbning viste kuratorteamet pressen rundt og erklærede sig tilfredse med resultatet. For dem har det hele handlet om at lytte. Lytte og føre lange samtaler med alle 25 kunstnere. »Gruppen af kunstnere er meget divers, men det, de har tilfælles, er tiden, de har delt med hinanden. Og denne tid skrives nu i realtid,« forklarede kurator Isabella Tjäder.

**UDSTILLINGEN TAGER DOG** sin begyndelse i historisk tid. Ved indgangspartiet må et tungt og smukt dørgardin af Samara Sallam forceres for at entrere kunsthallen. Ranker af donutformede perler hænger ned og bevæger sig lege-sygt, når nogen passerer forbi. Men indenfor, på trappen op til udstillingen, må man nedtrykt konstatere, at værket handler om triste historiske hændelser: 1945, da tusindvis af tyske flygtninge i Danmark blev nægtet mad og døde af sult og sygdom; 1948, da Samara Sallams egen familie måtte flygte til Syrien fra Palæstina; og Sallams egen tid som palæstinensisk flygtning og nu som statsløs i Danmark. Gardinets perler er fremstillet af basisingredienserne til brød, og som denne livgivende portal skal de minde os om fortiden, men så sandelig også om nutidens flygtningekriser. Hvem er inde, og hvem er ude?

I samme spor følger Niels Christensens mindre æstetiske værk: 70 pixelerede fotografier af varebiler, affotograferet ved en voldsomt indhæget port ind til Udlændingecenter Ellebæk i Nordsjælland. På lang afstand har Christensen med telelinse dokumenteret den trafik, som går ind og ud af det tillukkede udrejsecenter, og



Søren K. Rye har fremstillet sin kunstnerkollega Sara Sjölin i voks. Ved ferniseringen optrådte Sjölin og skulpturen som duo. Fotos: David Sjøtenholm



**REALTID** ■ Det er nærmest heldigt, at verden er så indviklet for tiden. Den kalder på en kompleks skildring, og sådan en er afgangsudstillingen på Kunsthall Charlottenborg leveringsdygtig i.

# Tiden til deling



**BEFRIELSESBILEDER** ■ De seneste film om besættelsestiden har flere nuancer og nye værdier. Alle forstår, at historien er vigtig.

## Regnskabet's time

BO GREEN JENSEN

*De forbandede år 2. Instr.: Anders Refn. Manus: Anders Refn, Flemming Quist Møller. Foto: Morten Soborg. 152 min. DK 2022. 130 biografier landet over.*

Veteranen Anders Refn (f. 1944) fik et sent og velfortjent comeback som instruktør, da *De forbandede år* (2020) blev en succes. Filmen sluttede brat på et sted, hvor alle plotlinjer stod åbne. Universet var sat op, så at sige. Det ville være ubærligt, hvis vi aldrig så, hvordan det videre gik familien Skov.

Toeren tager historien op og gør den færdig. I udlandet hedder de to film henholdsvis *Into the Darkness* og *Out of the Darkness*. Det er betegnende titler. *De forbandede år* skildrer begyndelsen og slutningen på krigen, men egentlig ikke hverdagen inde i midten. Den har været der og er blevet vane, da anden del går i gang. Alt føles velkendt. Vi har jo set så mange andre film.

Første del viste, hvordan Besættelsen kom og tog borgerskabet på sengen – bogstaveligt for Karl og Eva Skov (Jesper Christensen og Bodil Jørgensen), som skulle fejre deres sølvbryllup den 9. april. Anden del slutter på et sted, hvor det står klart, at Befrielsen ikke bliver præget af tilgi-

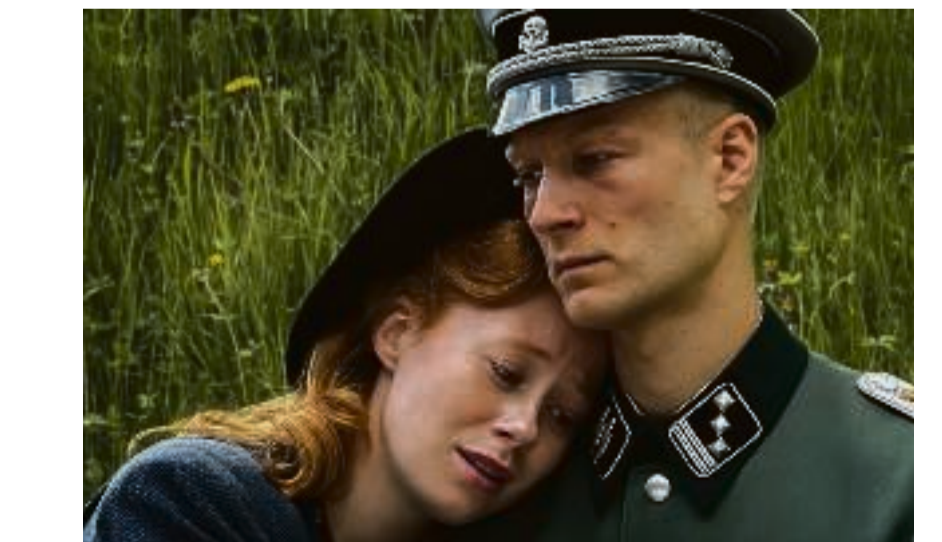
velse, forsoning og fremsyn. For så vidt er alting atter oppe i luften.

Det er solid og håndfast historieskrivning, som prioriterer en traditionel realisme. Der er flere måder at betragte *De forbandede år 2* på. For det første er man spændt på at se, hvordan de forskellige skæbner udarter. Det skal man være i historisk fiktion. Det betyder, at første krav i kontrakten er opfyldt.

På et overordnet niveau kan man undersøge, hvordan fiktionen forholder sig til det historiske grundstof. Hver generation har sin egen synsvinkel. Ingen forventer total præcision. Tværtimod. Vi kræver akkuratesse i dokumentaren. Spillefilmen er et partsindlæg med licens til at digte og efterjustere.

**REFNS FILM LUKKER** den seneste cyklus af danske fiktionsfilm fra krigsårene. Det gør den sammen med en anden fortsættelse, *Hvidstengruppen II – De efterladte* (2021), hvor Bodil Jørgensen også er castet centralt, fordi hun har det rette, tidstypiske look. Prisen for det går i Refns film til Allan Olsen, der som stikkeren Arne Nordborg har den rigtige rødmossethed. Han træder fuldt færdig ud af onklernes tid med en anløben patina af snaps og fynsk cigar.

*Hvidstengruppen II* har en klar idé om at følge de overlevende kvinder fra gruppen til de samme tyske fængsler, hvor kommunisten Liva (Kathrine Thorborg Johan-



PR-FOTO: SCANBOX ENTERTAINMENT

sen) i Refns film bliver sendt ned. Desværre udarter historien til noget, der ligner torturpornografi. Det er næsten som *Ilse – Hunulven fra SS* på dansk.

Anne-Grethe Bjarup Riis instruerede *Hvidsten Gruppen – nogle må dø for at andre kan leve* i 2012, for øvrigt med Anders Refn som »teknisk instruktør«. Da havde Ole Christian Madsen gået jorden med den handlingsmættede *Flammen & Citronen* (2008). For Madsen og medforfatteren Lars K. Andersen var det vigtigt at nuancere de patetiske heltebilleder fra Bodil Ipsen og Lau Lauritzen *De røde enge*

(1945) og Johan Jacobsens *Den usynlige hær* (1945).

De ville samtidig vitalisere den anstændige spænding i Søren Kragh-Jacobsens *Drengene fra Sankt Petri* (1991) og Morten Henriksens *De nøgne træer* (1991), som var forrige generations heltebilleder. I *Flammen & Citronen* fremstår sabotørerne som neurotisk drevne mænd med personlige fejl og private motiver. Idealismen kommer langt nede på listen.

Madsen var interesseret i, hvordan hans egen generation ville reagere. Det har generelt været drivkraften i de film, der er pro-

