

## Det norske kjøkkens hellige treenighet

Biff à la Lindström, karbonade og lunsjkake - en gang stolte retter forbeholdt fest og høytid. I dag levende fossiler tvunget til prostitusjon i varmdisken for å tilfredsstille skrubbsultne trailersjåfører i hastverk. Tross likhet i både form og konsistens utgjør disse tre rettene et rikt persongalleri verdt en betraktning.

La oss starte med eksentrikeren Biff à la Lindström. Ingrediensene virker tilfeldige: karbonadedeig, løk, kapers og rødbeter. Ja, ved første øyekast kan det virke som retten er et produkt av et tomt kjøleskap og arbeiderklassens oppfinnsomhet - dens evne, på tross av stramme kår, til å jobbe seg mot den ekte biffens eksklusivitet. Den franske artikkelen "à la" får tankene til å fly i retning av fransk kokkekunst, og Lindström osrer autoritet på kjøkkenet. En kjapp titt på Wikipedia gjør en bare mer forvirret. Noen vil ha det til at dette selvfølgelig er den legendariske polarkokken Adolf Henrik Lindström, kjent fra Nansens og Amundsens ekspedisjoner. Andre tviholder på den obskure Henrik Lindström, som i 1862 på Hotel Witt i Kalmar gjenskapte en rett han hadde spist i St. Petersburg. Usikkerheten rundt opphavsmannen bidrar til å forsterke rettens mystikk. I et norsk kjøkken som kan oppleves litt fantasiløst, synes jeg virkelig den har sin plass.

Likevel forstår jeg godt at enkelte kan oppleve Biff à la Lindström som i overkant mye staffasje. Da tror jeg det kanskje passer bedre med en karbonade. Den er mer sjenert og tilbakeholden med ingrediensene: karbonadedeig, egg, noe hvetemel, kanskje litt løk om kjøleskapet skulle by på det, men er strengt tatt ikke nødvendig. Tilsynelatende traustere enn Biff à la Lindström, men tilbakeholdenheten må på ingen måte forveksles med mangel på selvillit. For hva krever mer selvillit enn å vise seg naken fram for offentligheten med en muskulatur kun basert på grunn trening? Den er seg selv og intet mer og sånn sett et ideal vi mennesker nok burde ta større lærdom av. Og på toppen av det hele er den formidabel lagspiller: dens sju hever tilbehøret til uante høyder. Med andre ord en veldig sympatisk rett som tåler å dele rampelyset.

Men vi kjenner alle perfekte og sympatiske personer - de er hyggelige de, men det er ikke nødvendigvis dem man vil henge med på fritiden. For livsnyteren (som lever i oss alle) blir karbonaden i overkant fornuftig, da er lunsjkaken et godt alternativ. Lunsjkaken, som slett ikke er en kake selv om navnet insisterer på det, er en hverdagsliggjort versjon av høytidsjuleretten medisterkake. Her har den isterspekkede- og svinebaserte medisterdeigen på kalkulert vis blitt tilført og tilslørt av mais, gulrøtter og grønne erter (påfallende like grønnsaker dem man finner i amerikansk grønnsaksblanding) for å gi en sårt trengt smak av god samvittighet. Opprinnelsen til denne klassikeren er ukjent, men det skulle ikke forundre meg om det er et kapitalistisk knep for å tjene penger på medisterdeig ikke bare i julen, men hele året.

Biff à la Lindström, karbonaden og lunsjkaken - sammen er de ulike manifestasjoner av *det norske kjøkkens hellige treenighet*. Den farsebaserte konsistensen, hvor ingrediensenes opprinnelige tekstur har blitt fragmentert til det ugjenkjennelige, tilsier mat uten ryggrad og karakter. Men gitt menneskehåndens kjærlighet og stekepannens varme, støpes farsen til sin endelige runde og flate form, og det som en gang var en ku og alskens annet ræl blir til bærere av en stolt mattradisjon.