

En omelet er en omelet er en omelet....

Mange frygter saucen, der lægger sig om og draperer alle elementerne på tallerkenen, samler alle smagene og skaber harmoni i retten. Især bearnaisesaucen indgyder respekt i køkkenet. Den smørbaserede sauce med en base af æggeblommer, der laves *a la minute*, lige inden den ryger på tallerkenen eller ind på bordet. Der kan ikke springes over, der er ikke et sted i processen, hvor gærdet er lavest. Æggeblommerne skal piskes luftige over varmen, men får de for meget varme, koagulerer de og bliver til *scrambled eggs*, og så skiller saucen. De skal have lige præcis nok varme, mens de piskes luftige, sådan at de er klar til at tage imod smørret, som ikke må være for koldt, for er det dét, sænker det temperaturen på æggeblommemassen, og så skiller saucen. Det må heller ikke være for varmt, for så koagulerer blommerne, og så skiller saucen. Nej, smørret skal have den helt rigtige temperatur, når man vover at sammenføre det med æggeblommerne. En smule, bare en lille smule til at starte med. Forsigtigt introducerer man de to elementer for hinanden for at se, hvordan de har det sammen. Bliver smørret vel modtaget af æggeblommerne, kan man tilføje mere og mere, indtil saucen har den ønskede tekstur. Men er man for vovet, forhastet, kæphøj eller arrogant, så mærker saucen det, og den skiller. Man skal være rolig, mild og sympatisk over for saucen, og så vil det blive belønnet. Når saucen er færdig, skal den serveres med det samme! Ind på bordet til stående klapsalver og dånende publikum, der vil falde i svime over det mesterlige håndværk, der bliver præsenteret for dem.

Det er svært at lave en sauce, og det er en succes på fod med Europamesterskabet i 92, hver gang det lykkedes, men det er sværere - betydeligt sværere! - at lave en omelet. En ægte omelet, som er intet andet end æg, formet som en halvmåne, uden folder. Den er ikke lavet flad som en pandekage og rullet som en roulade. Den er ikke lavet som en æggekage, hvor æggemassen hældes ud på hele panden og vendes omvendt ud på tallerkenen, som en brun og hvid UFO. af æg. Og den er ej heller lavet som en cirkel, der foldes over sig selv, så man har en halvcirkel af æggemasse, der kan hoppe op og ned som et billigt papsmil, man kan finde på en dukke, der har hovedrollen i en lavbudgets børne-tv-produktion, som man finder på den mest obskure tv-kanal på satellitboksen. Nej, den er et stykke af mesterligt håndværk. Kun æg, varme og teknik der tilsammen skaber et lille stykke af guddommelighed. En succes som

er sværere at opnå end et europamesterskab. Det er et verdensmesterskab i kulinaritet, som jeg må indrømme, jeg aldrig selv har lykkedes med.

Forsvindende få hjemmekokke kender til den slags omelet, som jeg taler om, og det er vel på sin vis forståeligt nok. For det er jo skidebesværligt og bestemt ikke et projekt, man kaster sig ud i en søndag formiddag, mens kæresten ligger og prutter i sengen. Det kræver træning, træning og træning og øvelse, øvelse og øvelse! Og en ægte omelet, som jeg klodset har forsøgt at beskrive, er efterhånden et fænomen, som kun findes på en bistro i de stenbelagte gader i Frankrig, hvor en ægte chef med kokkejakke, hue og tegneserie-karikeret overskæg med den største elegance kokkerer '*une vraie omelette!*' Og det er vel efterhånden blevet til en fortærsket og fordansket fortolkning, som varierer, alt efter hvem der står med panden i hånden og er derfor en ret, der findes lige så mange fortolkninger af som Leonard Cohens 'Halleluja'. Ergo, altså derfor: en omelet er en omelet er en omelet...

Men nu skal du ikke tro, kære læser, at der følger et forsvar af de gamle dage, hvor en mand var en mand, en kvinde var en kvinde og en omelet en omelet. Og så alligevel, for hvis en omelet er en omelet er en omelet, hvad er en omelet så egentlig? Det, jeg prøver at sige er, at vi er nødt til at have et udgangspunkt, et fundament, hvorfra vi vurderer alle omeletter, ellers bliver det til en samling af æg uden idé og tanke. For hvis vi ikke har et udgangspunkt for en omelet, så kan alt være en omelet. Og hvis en omelet kan være alt, så er en omelet ingenting.