

Mye smak, lite mat

MAT

BAKGÅRDEN BAR OG SPISERI/ KJØPMANNSGATA 40/
TEKST: MARENGS FOTO: MARULK kultur@under-
dusken.no

Det var en gang to sultne studenter som skulle til Bakgården for å spise seg mette. Det uvanlige tospannet Marengs og Marulk gikk over en rød bro, og spankulerte langs ei elv ved navn Nidelven. Etter syv minutter, da de hadde gått lenger, men ikke så veldig langt, kom de til et skilt som viste dem inn i en bakgård. Der ble de møtt av en smilende mann som viste dem plass ved et av bordene.

En gruppe sultne gjester trippet inn i den ellers så tomme bakgården. Marengs og Marulk ble enige om at det var deilig å sitte utendørs, men syntes det var synd at sola ikke nådde over de høye hustakene, og at interiøret ble skjemet av glorete reklameparasoller. Kelnerens brede glis og service overskygget imidlertid skyggeproblemet, og Marengs og Marulk bestilte hver sin iskalde pils (58,-). Enda en gruppe sultne gjester trippet inn i bakgården.

Marengs og Marulk konstaterte at matutvalget var ganske smalt, men at de kunne velge i kalde og varme tapasretter, i tillegg til pizza. Med kelneren som kompass, fant de fram i tapaskartet. De bestilte tomatsalat (55,-), hvitløksmarinert champignon (65,-), lam med mango og papaya (85,-), saltbakte poteter (55,-), kjøttboller i tomatsaus (80,-), scampi med hvitløk og chili (115,-) og chorizo i paprika og eplejuice (105,-). Aioli, mojo-saus og brød fulgte med.

Da den tredje gruppa sultne gjester hadde trippet inn i bakgården, kom kelneren ut med de syv rettene.



– Nå kommer jeg og tar deg, sa den storkjeftede Marulk, mens han stirret sultent på en kongereke.

De forsynte seg av de små skålene, og forsøkte ikke å blande for mange smaker på en gang. Champignonen smakte nydelig, kombinasjonen av søt papaya og lam var utsøkt, og hvitløken og chilien hadde gjort kongerekene godt. Marengs syntes imidlertid at tomatsausen overdøvet kjøttbollene og satte så sterk ettersmak at det ødela for noen av de andre rettene. Hun syntes også at tomatsalaten var for salt og brødet litt tørt. Marulk, på sin side, mente at brødet var perfekt. De salte nypotetene var passelig

kokt, og falt i smak hos begge. Marengs og Marulk likte også tanken på at maten ikke hadde reist så langt – lammet hadde beitet på Frøya og kjøttbollene i Meråker.

Marengs og Marulk ble enige om at de hadde hatt en smaksrik opplevelse, men at matmengdene ikke sto i forhold til prisen. Blide, men ikke fete, forlot tospannet Bakgården, og fortsatte sin ferd langs Nidelvens bredder.

Bakgården gir mye smak og lite mat for pengene. For studenter egner nok stedet seg best for pilsing og små måltider.