

# Stengetid i Kjøttbyen

Av Yngvar B. Steinholt

Kjøttbyen ligger i et merkelig lite land, langt, langt borte. Landet består av et digert jorde med ei strand rundt. Byen har et rådhus, som de fleste andre byer, bare en anelse mer monumentalt og med et skjærende disharmonisk klokkespill. Det sprer sine krøllete toner fire ganger i døgnet hvorav man helst vil sove to av dem. På plassen utenfor rådhuset står en statue med fontene. Den er ikke som hvilkensomhelst annen figur foran et offentlig administrasjonsbygg. Den utpreger seg ved en rådhusrettet ironi i kraft av sin utforming som ei enorm purke. Ikke nok med det, den sikler vann nedover dansende glade grisunger. Skulpturen besvarer en av de første spørsmål man stiller seg når man kommer til et nytt eksotisk sted: "Hva gjør folk her?"

## Flesk

Svaret er kjøtt. Den ene bonden har noen tusen griser, den neste noen tusen svin. Grisekjøring er fett nok et legitimt yrke og foregår både til lands og til vanns. Det bringer kjøttet til Kjøttbyen og så videre ut i verden. Nå er Kjøttbyskinka på vei til Kina i pakt med seinere års utbredte respekt for menneskerettighetene. I gatebildet i Kjøttbyen er svinelik omsatt i vestlige statussymboler av merke Audi og Daimler-Chrysler. Kjøtt gir status både innvortes og utvortes. Fisk blir derimot brutalt diskriminert.

Fiskebutikkene i en kjøttby har naturlig nok en særlig aroma. De er en opplevelse både visuelt og nasalt for den som er istand til å finne dem. Haien fra sesongen '99 var blant de varene som fikk modne aller lengst før den endte som fiskekaker. Men selv om de har hav på alle kanter, spiser kjøttbyanerne heller lite fisk, og svært sjelden hai. Fiskekakene får deg til å aktivere magemuskler du ikke engang visste du hadde. Derfor er det få som makter å unngå svinske matvaner. Man lever tungt og levealderen subber i bakken når man går.

## De innfødte

Kjøttbyens innbyggere er høflige, vennlige og passe langsomme. De liker skjegg og røyker ofte pipe. Gjestfrie er de også, ihvertfall så lenge de synes du har riktig farge. Ei dame med stygg nese forteller dem nemlig hele tida at de de synes har feil farge er farlige og lukter rart. Det tror halvparten på. Heldigvis tar den andre halvparten det hele for gammel overtro. Men selv om du er heldig så langt, kan det gå

riktig galt hvis du ikke passer deg for en særlig type serveringssteder. De ser billige ut og man fristes til å ta en nærmere titt på vertshusgjester som øver på å falle av høye krakker klokka tre på ettermiddagen. Det er ingen god idé og det kan følgende sanndru fortelling bekrefte:

### **Lokal stengetid**

To vennlige og pålitelige innfødte fortalte meg om en sirkusbar de besøkte for å få litt avveksling i hverdagen. På vei fra stranda en heit og lummer ettermiddag fikk de øye på et passende vannhull de aldri skulle få glede av å besøke, snarere det motsatte.

Inne i det mørke lokalet er en høyrøstet forsamling på et knapt snes overveiende menn. Hylla bak bartenderen er full av et lokalt brygg på boks som slettes ikke smaker så verst. De bestiller to. Den digre bartenderen benekter at han selger nevnte merke, men klasker to bokser i disken når det først pekes tydelig nok. De to setter seg ved et lite bord og tar en liten slurk. Bartenderen kommer øyeblikkelig bort og skrur ut pæra i lampa over bordet. Så forkynner han bistert at det er stengt og ber dem dra et helt annet, enda mer utrivelig sted. Stambordene skuler etter de uønskede gjestene som lusker måpende ut.

Dette hørtes kanskje underlig ut, men det er viktig å holde fordommene sine i sjakk i møte med fremmede kulturer. Å stenge eller åpne ett bord ad gangen er tross alt praktisk, og ikke så ulikt Bergens skjenkeprosedyrer, der man vilkårlig åpner og lukker halve utesteder. Det har altså tatt oss i den siviliserte verden atskillig lenger tid å komme fram til en langt mindre fleksibel løsning. Her må Oljenorge se seg pinlig slått av et primitivt agrarsamfunn. Kommunestyret i Bergen burde nok overveie å leie inn bartenderen fra Kjøttbyen som konsulent når reglementet engang skal opp til ny vurdering.

### **En utdøende kultur**

Skal man oppleve Kjøttbyens egenartede atmosfære, har man det dessverre travelt. Globalisering og teknologisk utvikling truer nemlig nå med å ta livet av stedets særpregede kultur. Den fikk den første knekk da trikinen ble oppfunnet og i den senere tid har grisene utviklet en stygg tendens til å brette istykker i bingene. Det medfører tap og færre blanke vestlige biler i gatene, kjøttprisene stiger, innbyggerne blir tynnere, fisken i butikken ferskere. Vi må i det lengste håpe det hele ikke ender med god service i de billige vertshusene.