

DANIEL



Han står på kjøkkenet med visper og sjokolade – men dette er mer enn en kake. Hvert lag speiler filmkarrieren hans, fra struktur til stillhet. Etter Cannes-seieren for Smaken av stillhet åpner han døren til sin verden, lag for lag.

Av: Chanelle G. B. Tristion

Lag på lag: Filmskaperen som baker historier

Første lag – struktur Han heller mørk sjokoladedeig i formen. Bevegelsene er presise, nesten koreograferte. «Dette er grunnmuren,» sier han. «I film kaller vi det struktur. I kake kaller vi det bunn. Uten struktur blir alt bare idéer som flyter rundt.» Han har alltid vært opptatt av system og planlegging. «Folk tror kreativitet handler om frihet. Men den beste kreativiteten skjer når du setter rammer. Jeg lærte det på settet til Fjellvinden. Vi hadde en scene med en skuespiller som improviserte helt vilt – magisk energi – men uten struktur hadde det blitt kaos. Jeg var der for å



bygge stillaset hun kunne klatre på.» Han glatter sjokoladebunnen med slikkepotten. «Presisjon dreper ikke lidenskap. Den beskytter den.»

Andre lag – samspill En bolle med vaniljekrem står klar. Han rører langsomt inn små krystaller av salt karamell. «Dette laget handler om samarbeid. Sødme og salt. Det må balansere.» Han forteller om en fransk filmstjerne under Nordlys. «Hun sa: 'Jeg spiller ikke rollen, jeg spiser den.' Hun improviserte alt. Jeg kunne stoppet henne, men valgte å følge strømmen.



«Alt jeg vet om mennesker, har jeg lært av en ødelagt karamellsaus.»

Når smaken møter stillheten

Tredje lag - risiko Et bringebærlag glinser som rubin når han heller det utover. «Dette er risiko. Det røde laget. Du ser ikke alltid hva som skjer under, men du kjenner spenningen.» Han tørker hendene på håndkleet. «Jeg har takket ja til prosjekter uten finansiering, sagt nei til perfekte papirmuligheter. Men jeg følger magefølelsen. Du må vite når du skal ta sjansen - og når du skal vente.» Han rister lett på formen. «Film er som dette - en speiling. Du må tåle at bildet skjelver før det setter seg.»

Fjerde lag - sansene En duft av sitron og mandel fyller rommet. Han legger en tynn, gyllen bunn oppå bringebæret og pensler den med sirup. «Dette laget er sansene,» sier han. «Det er magien. Jeg lager film for øyet, men jeg vil at folk skal kjenne den i magen også.» Han ler. «Jeg hadde middag i Roma med en kjent italiensk skuespiller. Vi snakket om hvorfor noen filmer blir værende. Hun sa: 'Du husker ikke bildene - du husker hvordan det smakte.' Hun hadde rett. Jeg lager film for smaken av øyeblikket.» Han ser på kakeformen som om den var et storyboard. «Du må tørre å bruke sansene. Hvis ikke blir kunsten kald.»

Femte lag - stillheten Til slutt heller han over en hvit sjokolademousse og dekker alt med et speil av glasur. «Dette er stillheten,» sier han lavt. «Det siste laget. Jeg trenger det etter alt presset, alle premierene. Stillhet er ikke fravær av lyd. Det er nærvær av mening.» Han ser ut av vinduet mot høstlyset. «Jeg tror det er derfor Smaken av

stillhet traff folk. Den handler ikke om mat. Den handler om å stoppe opp. Om å smake på livet før det forsvinner.»

Finalen - smaken av film Kaken er ferdig. Lagene står som kapitler: mørk, lys, rød, gyllen, hvit. Han skjærer et perfekt snitt og ser på den som et filmklipp på skjermen. «Hvert lag forteller noe,» sier han. «Struktur. Samspill. Risiko. Sanser. Stillhet. Det er oppskriften på både film og liv.» Han tar en bit, tenker, smiler. «Når jeg lager kake vet jeg at den skal spises. Når jeg lager film vet jeg at den skal forsvinne inn i folk. Kunst må få leve inni noen andre.»

Derfor nå Han setter seg ved kjøkkenbordet. Kameraet på stativet peker fortsatt mot ham. «Jeg trodde aldri jeg skulle bli intervjuet av D2,» sier han og ler. «Men kanskje det gir mening nå. Smaken av stillhet har blitt sett av over ti millioner mennesker, og folk sier filmen har endret måten de opplever både kunst og mat på. Jeg tror vi alle trengte et øyeblikk av stillhet. Et øyeblikk av smak.» Han reiser seg, tar av seg forkleet og kikker på den speilblanke kaken en siste gang. «Det er det jeg prøver å gjøre - lage film du kan smake på. Lag på lag. Som livet selv.»

• • • «Jeg lager ikke bare film. Jeg komponerer temperaturer av følelser.»

