

Mormor, mat og andakt.

Innspeling og kunstbok.

Eg har jobba som musikar og komponist sidan 2004, og det er eksperimentell musikk eg driv med. Dette prosjektet er i eit krysningfelt som ikkje er heilt venleg, nemleg det eksperimentelle saman med bedehussalmar. Eg søker stønad frå Hordaland fylkeskommune til arbeidet med det kompositoriske og utøvarmessige ved prosjektet, som vil resultere i cd-innspeling, utgitt saman med ei kunstbok med tekst og oppskrifter.

Prosjektet dreier seg om kunstnarisk formidling av bedehussjangeren frå 1850-1950-talet, men i nye og eksperimentelle arrangement. Det handlar også den historiske konteksten denne sjangeren var knytt til. Boka og innspelinga vil bli eit vindauge inn i ei nær fortid, som for mange i min generasjonen er ei fjern og ukjend tid.

Kontekst i denne samanhengen er kontekstuelle historier, matoppskrifter og tillagingsmetodar spegla gjennom livet til ei husmor (Johanna Askeland, 100 år) og familien hennar i bedehusmiljøet på denne tida. Boka vil samstundes formidla ein del av identiteten vår i Noreg, og korleis me kan sikra våre barn tilgang til bedehussjangeren, den pietistiske haldninga til livet med eit praktisk, kunstnarisk og engasjerande tilsnitt.

Historiene, oppskriftene og salmane vil bli formidla gjennom eit pietistisk livssyn, og avhengigheit av menneskja ved nabogardane ved til dømes fødsjar og dårlege tider. Maten, songen og menneskja tok vare på det dei hadde, laga til og åt "med andakt".

Også vonde og smertefulle skildringar vil bli formidla i prosjektet. Det religiøse tilsnittet denne tida bar med seg påverka menneskja til offer for noko større enn seg sjølv, som me manglar i dag. Det pietistiske grepet kunne også bli for hardt for nokre, og det var ikkje berre kvinnene dette gjaldt, også menn, som hadde et stort forventningspress på seg. Dette blir skildra gjennom ein far som ikkje lukkast med å nå dei høge måla sine om å syta for familien sin godt nok, og korleis forventningane frå både seg sjølv og dei rundt er med på å driva han inn i ei vanskeleg sinnsstemning, etterfølgt av vald og narsissisme.

Eg har to hovudkjelder, og baserer innsamling og dokumentasjon på dybdeintervju og praktisk erfaring med dei: Mi mormor, Johanna Askeland, som no er 100 år, og mi mor, Inger Marie Olsen (f.1942), som begge hadde sterke band til bedehusmiljøet på denne tida, ei pietistisk tid på vestlandet. Inger Marie har vært aktiv som bedehuspianist sidan ho var 10 år, og er det framleis, utan å vera påverka noko særleg av nyare musikkjangrar. Johanna si mor, Marie, er òg ei viktig kjelde for boka, gjennom Johanna. Johanna vaks opp i Søre skjold kommune, som no er Tysvær kommune.

Nedanfor presenterer eg dei ulike aspekta ved prosjektet kvar for seg:

Fonogram:

Eg har ikkje tenkt å prøve å kopiera den gamle bedehussjangeren, men eg vil bruke han som grunnlag for min måte å arrangera og spela på frå samtidsmusikken, saman med mi sjangerforståing frå bedehussjangeren. Innspelinga vil formidle ro og

ettertanke. Det vil vera ein cd som kan settast på når man skal ete eller lese i boka.

Salmane vil bli arrangert og framført med ro, men med bruk av eksperimentelle teknikkar (bla. preparert piano), fritonalitet og samtidsmusikkarrangement.

Salmane i prosjektet og sjølve bedehussjangeren, er i dag lite omtala og nytta. Mange av desse salmane er reinska ut frå salmeboka som blir brukt i dag. Desse salmane har ikkje den eldre folkemusikkens sirlege ornamentikk, men er reinskårne og nøkterne i tonen, som levestilen elles på denne tida. Mens folkemusikken har fått ein plass på scenen, har ikkje bedehussjangeren fått tilsvarande respekt. Bedehussjangeren var aktiv før gospel-, jazz- og rockemusikken kapra bedehusmiljøet og kasta desse salmane i skammekroken.

Spellestilen i bedehusmiljøet på vestlandet var nokså særegen på denne tida, og eg vil gjera eksperimenter med korleis eg kan ta vare på denne spelestilen i innspelinga men samstundes ta vare på mi personlege formidling av salmane med mine eksperimentelle arrangement. Eg har sjølv vakse opp i bedehusmiljøet i Rogaland og har mi erfaring av spelestilen, men det er Inger Marie Olsen som kjem til å vera formidlaren av denne sjangeren gjennom ein gjennomgåande autentisk framføringspraksis. Som komponist og utøvar er det samtidsmusikk og den eksperimentelle sjangeren som ligg til grunn for mitt virke. Det er møtet mellom samtidsmusikken og bedehussjangeren som dannar grunnlaget for det musikalske eksperimentet.

Spellestilen i bedehusmiljøet på vestlandet var nokså særegen på denne tida, og eg vil gjera eksperimenter med korleis eg kan ta vare på denne spelestilen i innspelinga men samstundes ta vare på mi personlege formidling av salmane.

Eg har sjølv vakse opp i bedehusmiljøet på vestlandet og har mi erfaring av spelestilen. Mi mor, Inger Marie Olsen, som framleis er bedehuspianist vil vera ei viktig kjelde for førebuingane mine. Ho har spelt til allsang i bedehuset sidan ho var 10 år gamal.

Oppskriftene:

Johanna har opplevd mange aspekt og mange lag ved utviklinga i samfunnet vårt, som mange av venene hennar i same generasjon gjorde. Ho er svært stolt av yrket sitt som husmor og me har lange samtalar om kvardagslege plikter og gjeremål som ho gjorde og om det ansvaret ho bar. Samstundes blei ho nokre gonger halden litt vel hardt av det pietistiske grepet som prega bedehusmiljøet. Eg byrja å interessera meg for oppskriftene og historiene hennar litt etter litt som vaksen, etter å ha tatt kunnskapen og erfaringa hennar for gitt. Mi mor har lært av henne, og ho hugsar og nyttar seg av mange av dei gamle skikkane. Men det er mi mormor som sit på det mest verdifulle og dei fleste detaljane, samt dei spesielle historiene frå ei tid som er vanskeleg å kjenne seg att i for min generasjon.

Mange av oppskriftene er gjerne oppskrifter som ho sjølv ikkje definerer som oppskrifter, men som alle bare kunne. Ho trur også, feilaktig, at eg kan dette, og forstår ikkje heilt at denne kunnskapen er i ferd med å reduserast til berre historie, og ikkje lengre er praktisk erfaring som automatisk overførast til neste generasjon. Døme: Når eg spør henne om oppskrifta på rjome, så ser hun litt betenkt på meg,

med eitt sekund for lang svartid, og seier: Else, det er jo bare sur krem!
Ho har full tillit til dei norske meieriene, som hun har levert mjølk til i mange år, men ho forstår ikkje heilt kvifor fløyten frå meieriet ikkje lengre blir til rjome når den står på benken eit par døgn. Ei slik oppskrift vil ha ein ganske annleis start enn det eg er van med frå moderne oppskriftsbøker. Ei sjølvsgat kunnskap og rutine for mi mormor, ein utopi for meg.

Døme på oppskrift:

Rjome

Mjølk ei ku.

Separer den nysilte mjølka og ha fløyten i ei rein skål. Du kan gjerne ha i ein liten slump frå den førre rjomen. Då går det litt fortare.

Ha eit klede over og la det stå på benken ein dag eller to.

Sil av mysa når rjomen er ferdig. Mysa drikkast som tørstedrikk.

Historiene:

Oppskriftene, tillagingsmåtane, kunnskapen og erfaringa som bur mellom fortida og nåtida vil bli dokumentert og reflektert over i boka. Dyra blei behandla med respekt og omsorg, blei haldt mest mogleg på beite, eller fora med heimelaga fór, med respekt for kvart behov til kvar art. Når det var slakt, blei heile dyret nytta. Ansvar for dyret, den nøysame tillaginga saman med songen og andakta kring måltidet var naturleg og sjølvsgat.

I dag går vår generasjon i butikken og kjøper kyllingfilet til middag, utan nokon vidare tanke eller ansvar for dyret som blir næringa vår. Når Johanna skulle lage hønsfrikase til middag, måtte høna først veljast ut i hønseshuset, slaktast, og deretter flåast. Det var ein mykje lengre og tidkrevjande prosess før maten var klar. Samstundes følgde det alltid bordvers eller ei salme før maten og takkevers etter maten. Ofte var måltidet også etterfølgd av andakt.

Tilrådd salme i staden for "anbefalt vin":

Den religiøse og seremonielle ramma rundt måltidet viser respekt og takksemnd for det å kunne ete seg mett kvar dag. Difor vil kvar oppskrift i boka vera følgd av ei tilrådd salme. Salma vil vera med på å formidla det nøysame ved tillaginga og måltidet, men også det pietistiske tilsnittet som måltidet bar med seg.

Det vert historier om både giftemål, fødsjar, mangel på både mat og klede under krigen, og korleis alt dette var gjennomsyra av det andelege og sjølvofferet i alt dei gjorde. Eit sjølvoffer kor dei sette seg sjølv til sides i trua på at dei levde og arbeidde i lys av noko større enn dei sjølve. Min generasjon har ikkje den same oppofringa i utføringa av våre liv, sjølv om det også var vonde aspekt med denne tida i bedehusmiljøet. Johanna fortel om sin valdelege og ubereknelege far, som på sin måte fekk smaka på pietismens grep gjennom forventningane til korleis ein far skulle mestre å syte for familien. Når han ikkje meistra det slik som det var forventa, var nederlaget stort og familien fekk lide.

Illustrasjonane: Kvar historie vil vera illustrert og ha ei oppskrift som er knytt til seg. Illustrasjonane er ein viktig del det kunstnariske uttrykket som teksten og innspelninga av salmane er. Hi-Bich-Tuyen Dang er ein erfaren kunstnar, og har fleire

illustrasjonsoppdrag bak seg frå blant anna bokutgjevingar.

Caroline Ho-Bich-Tuyen Dang fortel: Mi deltaking i *Min mormormat* kjem frå ei personleg interesse for god, gammaldags mat. Dei gamle botaniske illustrasjonane frå århundreskiftet, nett då Marie, mor til Johanna, gjekk på Årstad jenteskule, er inspirerande og vil danna eit slags startpunkt for mine illustrasjonar. (Sjå døme i eige vedlegg.)