



Bøygen

Mat

Bøygen 1/23

Mat



Redaktører:
Helle Hopland
Mehek Z. Rashid

Redaksjonssekretær:
Vilde Elise Utgård Herland

Ledere for skjønnlitterært råd:
Astrid Thue Voss
Idun Kjøl Wiig

Illustrasjonsansvarlige:
Selma Flood
Anne Bjørg H. Lervik

Økonomiansvarlige:
Ellen Halleraker
Thale Rorgemoen Nenseth

Abonnet- og distribusjonsansvarlig:
Selma Håndstad

PR-ansvarlige:
Katrine Fossum Evju
Vilde Skjold Frøshaug

Nettsideredaktør:
Anna Oliversen Rossebø

Øvrige redaksjonsmedlemmer:
Elise Gjersvoll Osland
Kurt Seljeseth

Omslag:
Cecilie Leidalen

Utforming:
Ørjan Laxaa

Trykkeri:
Aksell

Opplag:
300. 35. årgang
ISSN 0806-8623 (trykt utg.)
ISSN 0809-5000 (nettutg.)
Org. nr. 986 714 391

Postadresse:
Bøygen
Marianne, c/o HF studieinfo
Pb 1079 Blindern
0316 Oslo

E-post:
boygen.bidrag@gmail.com

Nettside:
www.boygen.net eller
foreninger.uio.no/boygen

Bøygens logo er skapt av Dorte Limkilde

Bøygen er medlem i
Norsk Tidsskriftforening
www.tidsskriftforeningen.no

Bøygen er et litterært tidsskrift drevet på idealistisk basis av masterstudenter ved Humanistisk fakultet ved Universitetet i Oslo. Hvert enkelt nummer tar utgangspunkt i en tematisk innfallsvinkel som gir nye innganger til teori og skjønnlitteratur. *Bøygens* siktemål er å utforske aktuelle tema og problemstillinger i den litterære debatten og å være et møtepunkt for nye og etablerte stemmer.

Bøygen er gitt ut med støtte fra:
Studentsamskipnaden i Oslo og Akershus (SiO)
Institutt for litteratur, områdestudier og europeiske språk (ILOS) ved UiO
Fritt Ord
Kulturrådet



Innhold

Bidragstere	4	Hovedbøygen	75
		Ia Ekelund	76
Leder	7	Jonathan Jonsson	78
		Tuva Vik	82
Espen Granseth			
En virkelig god lunsj	8	Omtaler	85
		Mehek Z. Rashid	
Samuel Hughes		Mat og minner	
Et måltid	14	Om <i>Brød og melk</i> av Karolina Ramqvist	86
Selma Håndstad			
I Await the Devil's Coming – but meanwhile I shall eat	16		
Anne-Lise Frøland			
Vår	22		
Nicklas Junker			
Roland Barthes och författerens död	26		
Forfatterspørsmål	31		
Arild Rossebø	32		
Kristin Auestad Danielsen	36		
Gunn Marit Nisja	40		
Jon Ståle Ritland	42		
Jon Ståle Ritland			
Hval	46		
Utdrag fra Takk for maten			
Evelina Johansson			
Restaurangsagor	48		
Andreas Tharaldsen			
Hemingways kelnere	52		
Et essay om kulinarisk arbeid i litteraturen			
Leif Ahton-Lynegaard			
Artiskok	58		
Søren Nørrekær Mortensen			
Halve fornøjeser	60		
Knut Stene-Johansen			
Madeleinekaken	66		
Utdrag fra <i>Smakens politikk</i>			

Bidragstere

Kristin Auestad Danielsen

(f. 1981) har skrive skodespel, diktsamlinger og to romanar. Siste utgjeving: SOGA OM OSS OG ANDRE SKODE-SPEL, Samlaget april 2023.

Ingrid Andrea Pram Ekelund (Ia)

(f. 1993) bor for tiden på Stabekk sammen med to gode venner og puddelen deres. Tok mastergrad i Engelsk Litteratur ved Universitetet i Oslo våren 2022.

Selma Flood

(f. 1998) er masterstudent i litteraturformidling ved UiO og medlem av Bøygen-redaksjonen.

Anne-Lise Frøland

(f. 1993) har studert ved forfatterstudiet i Bø og skriver for tiden på et romanprosjekt. Er utdannet lektor og jobber som lærer for voksne innvandrere i norsk som andrespråk. Bor i Oslo.

Espen Th. Granseth

(f. 1991) er musiker og har gått på forfatterstudiet i Bø.

Samuel Hofmeister Hughes

(f. 1989) bor i København og er redaktør for litteraturmagasinet *Tydelige Tegn*.

Selma Håndstad

(f. 1996) skriver masteroppgave i allmenn litteraturvitenskap om Mary MacLanes *I Await the Devil's Coming* og er medlem av Bøygen-redaksjonen. Hun har tidligere gått på forfatterstudiet i Bø.

Knut Stene-Johansen

(f. 1957) er dr. philos., professor i allmenn litteraturvitenskap ved Universitetet i Oslo. Han har i en årrekke arbeidet med fransk litteratur og filosofi, som forsker, lærer, formidler og oversetter.

Evelina Johansson

(f. 2000) er fra Stockholm og studerer dramatikk ved Biskops Arnö. Instagram : @evil.ina666.

Jonathan Jonsson

(f. 1987) er poet og student fra Dorotea kommune i Sverige. Han er nettopp ferdig med master i Asia- og Midtøstenstudier på UiO, søker nå stipendiatstilling, tar fag i filosofi og skriver på sin første roman.

Nicklas Junker

er universitetslærer i svensk, skriving og retorikk ved Stockholms universitet. Han er sinolog, oversetter, skribent og medlem av tidskriftet *Karavans* redaksjonsråd.

Cecilie Leidalen

(f. 1994) tar en bachelor i medium- og materialbasert kunst ved Kunsthøgskolen i Oslo. Instagram: @eilicec.

Anne Bjørg Lervik

(f. 1991) er masterstudent i allmenn litteraturvitenskap ved Universitetet i Oslo og er medlem av Bøygen-redaksjonen.

Leif Achton-Lynegaard

(f. 1954) er en dansk dikter og bor i Munkebo på Fyn.

Søren Mortensen

(f. 1997) er student og bor i Oslo.

Gunn Marit Nisja

(f. 1978) er sunndaling, bosatt i Modum og gir sommer 2023 ut sin sjetteme roman, *Gullungen*. Hun debuterte i 2011 med romanen *Naken i hijab* og ble nominert til bokhandlerprisen samme år. I dag er hun redaktør i tillegg til forfatter, og arbeider med tekst på heltid.

Mehk Z. Rashid

(f.1994) er redaktør for *Bøygen*. Hun har studert allmenn litteraturvitenskap på Universitet i Bergen.

Jon Ståle Ritland

(f. 1968) er øyelege og lyriker fra Drammen. Bosatt i Ålesund. Debuterte med *Kroppsvisitasjoner* i 2004. Har utgitt 5 diktsamlinger, senest *Takk for maten* i 2021. Kommer med diktsamlingen *Øst for Verdens Ende* i mai på Bonnier Forlag.

Arild Rossebø

(f. 1974) er utdannet innen pedagogikk og litteratur. For tiden arbeider han som redaktør og forlegger i Oslo. Rossebø liker ellers å stå på rullebrett og heter @arildross på instagram.

Camilla Pavlikova Sandland

(f. 1997) har tidligere studert dramatikk på Biskops Arnö og studerer for tiden manus på Den Norske Filmskolen i Lillehammer. Fotografiene er hentet fra to pågående prosjekter «Mens vi venter» og «Langt hjemmefra».

Kat Siurek

(f. 1991) har studert fotokunst ved Oslo Fotokunsthøgskole, og har en master i filosofi/etikk, tysk litteratur og lingvistikk ved Humboldt Universitetet i Berlin. Instagram: @katsiurek.

Amalie Skarpeid

(f. 1999) studerer billedkunst ved Kunstakademiet i Trondheim. Instagram: @smol.amol

Matilde Solsvik

(f. 1999) kjem frå Øygarden, studerer ved Bilder Nordic School of Photography i Oslo og arbeider som fotograf. Ho jobbar for det meste med lengre prosjekt der ho utforskar identitet, kultur og samfunnsaktuelle tema som klima og feminisme. Instagram: @matildes.jpg, nettside: matildesolsvik.com

Eirik Sæther

(f. 1983) bor og arbeider i Oslo. Holdt separatutstillingen «The Influencer in my Rear Window» ved Galleri Brandstrup i 2021. Verkene hans er innkjøpt av blant annet Nasjonalmuseet og La Fondation Lafayette. Nylig spilte han den mannlige hovedrollen i spillefilmen «Syk pike» av Kristoffer Borgli.

Andreas Tharaldsen

(f. 1994) er fra Jarfjord i Sør-Varanger kommune. Han er servitør og fagforeningsaktivist. Tharaldsen er student ved forfatterstudiet i Tromsø, men bor i Oslo.

Ida Helene Thorkildsen

(f. 1996) er fra Sandnes, bosatt i Oslo. Hun har studert ved Einar Granum

Kunsthøgskole. Høsten 2022 startet hun på Strykejernet Kunsthøgskole for å utvikle seg innen tekstil og tredimensjonal kunst. Hun interesserer seg for det figurative og abstrakte, og tar i hovedsak bruk av akrylmaling. Hun fascineres av det som skjules bak fasaden, spesielt av øyeblikk som er skjøre, porøse og sårbare, og inspireres stort av surrealismen.
Instagram: @ida.paints

Monica Tselentis

(f. 1965) er kunstner og jobber med konseptuell fine art-fotografi og digital kunst. Hun er for tiden student ved Oslo Fotokunsthøgskole.

Tuva Vik

(f. 1997) går på forfatterstudiet i Bø. Hun er litteraturviter og har en bachelorgrad i allmenn litteraturvitenskap og en mastergrad i nordisk litteratur fra UiO.

Leder

Det er ikke til å stikke under en stol at mat er et enormt og altomfattende tema. Det er et tema fylt av spenninger. Vi ønsket å undersøke disse spenningene, og gi plass rundt bordet til både den sultne og den mette. Står det hverdagslige og trivielle ved maten som motsetning til det pompøse og politiske? Ved å rette blikket mot litteraturen ser vi at det er en langstående tradisjon å gi maten og måltidet ulike former og uttrykk. Med dette nummeret av *Bøygen* har vi villet utforske matens funksjoner og dens betydning for og i litteraturen. Er det slik at motivet er begrenset til ren symbolikk eller kan det ha flere bruksområder?

Som Selma Håndstad skriver i sin tekst om Mary MacLane: «Mat er aldri bare mat, verken i livet eller litteraturen.» Bidragene i nummeret understreker dette, og forklarer, viser eller utøver noen av matens ulike bruksområder i litteraturen. Knut Stene-Johansens utdrag fra *Smakens Politikk* undersøker madeleinekakens krefter og måltidets litterære funksjoner i *På sporet av den tapte tid*. Mens et essay om et fragmentert minne av et særegent middagsselskap på en strand ved Middelhavet, grubler over matens, særlig kyllingens, symbolikk i møte med en enorm lyst. Våre skjønnlitterære bidrag beveger seg både høyt og lavt, med alt fra en plutselig melkeavhengighet til et underlig middagsselskap en sen sommerkveld. I dette nummeret har vi også spurt fire forfattere hvordan de bruker mat i eget forfatterskap og om de har lest noen matskildringer som har falt i god smak. Svarene deres varierer både i form, fokus og tolkning av spørsmålene og byr på svært interessant lesning.

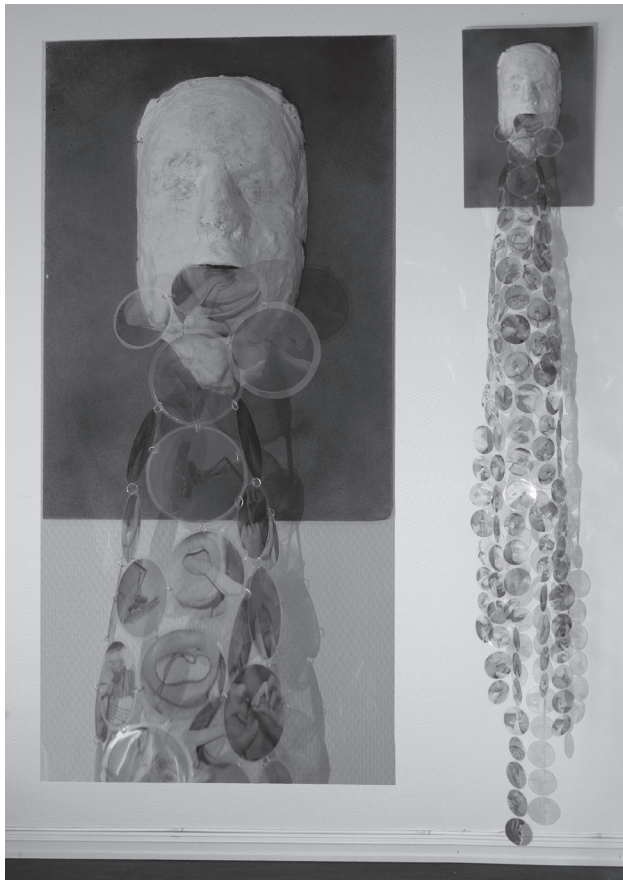
I starten av denne prosessen begynte vi smått med spørsmålet «Er vi virkelig det vi spiser?». Dette er selvfølgelig altfor overfladisk. Et mer passende spørsmål som fanger opp noe av matens betydning i våre liv er heller: «Er vårt forhold til mat virkelig definerende for hvem vi er?». Vi har konkludert oss frem til at svaret, i likhet med maten, er «ja, og så veldig mye mer!»

På vegne av *Bøygen*-redaksjonen sier vi vær så god, forsyn dere!

Helle Hopland & Mehek Z. Rashid
Redaktører

Espen Granseth

EN VIRKELIG GOD LUNSJ



Monica Tselentis

Den dagen Otto nesten drakk seg i hjel (på melk) sto han sent opp.

Han satte seg opp i sengen og ble sittende på sengekanten med lukkede øyne. Han kjente det hadde blitt noen glass for mange kvelden før.

Det er faen ikke rart, mumlet han for seg selv mens han ristet på hodet, det er faen ikke rart Otto, at du sover vekk dagene og er så slapp. Du drikker deg jo full hver bidige kveld. Hver bidige kveld drikker du deg full din jævla dust og så lurar du på hvorfor du ikke greier å komme deg opp og få noe gjort? Du er jo faen ikke førti lenger.

Da han var kommet seg opp og hadde fått kledd på seg var klokken nesten tolv, og kvalmen var ikke blitt bedre.

Ingenting en god lunsj ikke kan fikse, sa Otto til seg selv. Kjøkkenet i kjellerleiligheten hans var lite, men det rommet mye godt.

Han pakket ut en chèvre og skar et passende stykke som han la på en liten trefjøl han nylig hadde anskaffet spesielt for ost. Deretter supplerte han med en bit av en deilig Gruyère. Han skrellet litt skinn av en trøffelpølse, kuttet syv syltynne skiver og la dem også på fjøla. Han plukket ut den dyreste olivenoljen og helte noe over i en liten skål som egentlig var ment for desserter. Ut fra kjøleskapet tok han en baguette (kjøpt fra bakeren dagen før), og brøt av et stykke. Deretter fylte han en liten skål med økologiske mandler fra Italia.

Alt sammen satte han ut på spisebordet sitt. Han skottet opp på flaskene med whisky som sto på hyllen, *den skotske malten*, som han likte å kalle den. Det var da ikke noe galt i å nyte litt alkohol om kveldene. For noe tull, at han drakk for mye. Han var jo en mann som satte pris på gode smaker. Det var det hele.

Lunsjen var ikke fullkommen før han fikk helt seg et lite glass med hvitt, og dessuten fylte han et lite drammeglass med en tørr sherry som han visste sto godt til osten. Det var jo bare god kutyme til en slik lunsj.

Otto satte seg ned ved spisebordet med lunsjen foran seg. Han skuet utover dette lille stykke av nytelse han hadde stelt i stand for seg selv. Så begynte han å spise.

Han rev en bit av baguetten, dyppet den i olivenolje og puttet den i munnen. Deretter fulgte en bit Gruyère som han skylte ned med vin.

Men noen munnfuller inn i måltidet kjente han at noe var annerledes. Med en lunsj som denne kunne han vanligvis ikke fri seg fra å stønne i nytelse, men nå kjente han i stedet morgens lette kvalme vokse. Han tenkte det var kvelden i forveien som fortsatt spøkte for ham, og drakk litt av sherryen for å få fart på repareringen. Men den smakte ikke godt. Hadde den stått åpen for lenge?

Så la han merke til at heller ikke vinen smakte godt, og den hadde han nettopp åpnet. Maten var det ikke noe veien med, det var drikken. Det var ikke godt lenger.

Otto kjente en ulmende angst. Han fortsatte å spise, raskere, mer intenst. Han

dyttet i seg brød og ost, mandler og spekepølse, og skylte det ned med vin og sherry. Kunne han ha mistet smaken for alkohol?

Nei. Det kunne ikke skje. Ikke nå når han hadde anskaffet så mange gode flasker med *den skotske malten*. Det var ikke bare de elleve flaskene i hjørneskapet som folk visste om. Det var også nesten tjue til gjemt under trappen. Dyre flasker. Flasker han hadde gledet seg til. Og nå likte han ikke lenger vin? Eller sherry? Nei, det gikk ikke.

Da glassene ble tomme fylte han dem opp på ny, og da de ble tomme for andre gang var han omsluttet av en ny følelse av kvalme, sterk og trykkende på et vis. Han var bråmett også, og hadde en underlig metallisk smak i munnen, som om han hadde suttet på en patron.

Han reiste seg og gikk stønnende inn på kjøkkenet. I kjøleskapet sto alltid en liter melk. Selv drakk han aldri melk, for han tålte det ikke så godt. Han hadde det bare stående til de faste besøkene fra sin far, som kom på besøk hver mandag og ville ha melk i teen.

Nå kjente Otto plutselig et behov for melk. Han helte seg et stort glass og tok både det og kartongen med tilbake til stuen. Han drakk glasset rett ned, helte seg et nytt, tømte dette likeledes som det første, og snart var kartongen tom.

Men det var ikke nok.

Han var enda kvalmere nå enn han hadde vært, men han måtte ha mer melk.

Otto kjente et melkesug i hele kroppen. Han stønnet og rapte seg opp trappen til første etasje hvor hans far bodde. Da Otto kom opp satt faren hans i stuen og drepte fluer med kompressor, slik han hadde hatt for vane i det siste. Gulvet var svart av kadavre. Ottos far var døv og delvis blind, og fikk ikke med seg at hans yngste gjenlevende sønn gikk i kjøleskapet hans og stjal med seg tre liter melk.

Otto satte seg igjen i kjellerstuen sin og drakk melk rett fra kartongen. Han drakk i grådige slurker som et diende spedbarn. En dyp tørst var våknet langt inne i ham selv, og i denne ruslignende melketilstanden følte han det var som om Melken og han hadde hatt en fortid sammen. At Melken og han hadde vært nære venner en gang tidlig i livet, i en barndom tapt fra minnene, og at Melken plutselig var blitt revet ut av livet hans på et vis. Kanskje hadde den måttet flytte til en annen by, eller et annet land. Eller kanskje var det Otto selv som hadde måttet sette seg inn i bilen da siste rest av flyttelasset var pakket ned, og idet de svingte ut av innkjørselen for siste gang hadde han kanskje snudd seg og gjennom bakvinduet til bilen vinket til Melken, som sto igjen og raskt ble mindre og mindre. Og i dagene og ukene som gikk hadde han grått over tapet av Melken, og om nettene hadde han ropt ut etter Melken i søvne, men etter hvert som tiden gikk, årene gled forbi og Otto ble eldre, tenkte han sjeldnere og sjeldnere på Melken, helt til minnene sluttet å være håndfaste ting, men heller oppløste seg til periodiske følelser eller stemninger, som når en lukt i et rom sender et fortids blaff gjennom hodet, et elektrisk skudd gjennom synapsene, altfor raskt for en bevissthet å få fatt på, slik en sommerkvelds duse lys kan vekke en abstrakt, tåkete melankoli helt fri for ord eller hendelser knyttet til seg, kontekstløs, løsrevet fra et opphav; sterkt, men vagt.

Det båndet de hadde hatt, Otto og Melken, var gått i oppløsning, og alt som var igjen var en fornemmelse: Melken og jeg hadde en gang noe helt spesielt sammen.

Men så en dag, kanskje Otto sitter på toget for å se en utstilling i en annen by, eller kanskje han er på vei for å snakke med en rådgiver i banken om et mulig forbrukslån, og han er nok litt nervøs for alle forteller ham at forbrukslån er en dårlig idé, at det er uansvarlig, men Otto har kanskje en forretningsidé som han tror på, han trenger bare startkapital, og han tenker på dette mens han står i lobbyen og venter på heisen. Han tørker de svette håndflatene på buksen og kremter svakt for å sjekke at stemmen fortsatt er der. Og så går heisdørene opp og plutselig står Melken der foran ham, midt i heisen.

Blikkene deres møtes, de fryser til begge to, og det tar dem et sekund, eller kanskje tre-fire, før de gjenkjenner hverandre og ingen av dem sier noe, de bare går mot hverandre. Otto og Melken går mot hverandre og de omfavner hverandre. Noe raser sammen i Otto og han begynner å gråte og Melken gråter også. Melken og Otto gråter sammen, barndommen kommer brasende over dem som en rânebil gjennom et skrågjerde i Telemark, og Otto kjenner at et hull inne i ham, et hull han ikke visste var der, blir fylt. Fylt til randen av melk.

Slik følte Otto det var å drikke melk nå, i sofaen, og han åpnet neste kartong og drakk. Han drakk til han begynte å brette seg, men lysten på melk minsket ikke. Han tømte kartongen, åpnet neste, drakk, satte den fra seg igjen, andpusten, og ventet noen sekunder. Han kastet opp litt i munnen, men svelget det igjen. Han ventet til han kjente at han kunne fortsette. Så drakk han enda litt mer melk.

Resten av dagen lå Otto på sofaen i en ørste av kvalme og så en dokumentar om dypvannsfisk. Han angret på at han hadde drukket så mye melk.

Samme kveld fikk han bekreftet at han ikke lenger likte hverken lukten eller smaken av *den skotske malten*, som han kvelden i forveien hadde elsket så høyt. Han ringte sin kusine, Elvira, som han enda hadde kontakt med, og valgte i sin fortvilelse å betro seg til henne om denne nye situasjonen.

Det kan jo hende, svarte hun kjølig, at kroppen din sier ifra til deg. Du drikker deg jo full nesten hver dag.

Det gjør jeg aldeles ikke, svarte Otto irritert.

Jeg gidder ikke å diskutere detaljer med deg, svarte Elvira kort.

Otto sa at hvis han ikke lenger var i stand til å nyte *den skotske malten*, så var det ikke sikkert han ønsket å leve lenger, men dette vekket ingen synlig sympati hos Elvira.

Det er vel slikt man kan forvente, sa Elvira, når en voksen mann som deg lever alene i sin fars kjeller.

Otto slengte på røret. Slik har hun alltid vært, tenkte han, kald og ufølsom til andres problemer og altfor rask til å peke en formanende finger, min kusine. Det må være hennes glede i livet, slik whisky og ost og pølse har vært min.

Før Otto gikk til sengs den kvelden gjorde magen opprør, og han rakk så vidt å falle på kne foran klosettet før mellomgulvet trakk seg sammen hardt og hurtig, som rekylen fra et haglskudd, og en trykkstråle melkespy skjøt ut fra ham, så kraftig at det meste sprutet tilbake opp fra skålen og traff ham i ansiktet.

Dagen etter observerte han i speilet en sykkelig gulffarge i det hvite i øynene sine.

Urinen hans samme kveld var også gulhvitt, og da han tok av seg skjorten for å

skifte til pyjamas så han i speilet små, hvite svette dråper renne fra armhulene.

Han luktet på en flaske skotsk malt og lukten fylte ham med vemmelse. Han la seg edru og tenkte at dette kanskje kunne være begynnelsen på et bedre liv, uten sene kvelder og kvalme morgener. Sikkert et lengre liv også.

Han hadde det ikke godt.

Han var i det hele tatt ganske lei seg.



Anne Bjørg Lervik

Samuel Hughes

Et måltid

*Grillmad over kul med
drikkevarer*



Selma Håndstad

*I Await the Devil's
Coming* – but meanwhile
I shall eat



Camilla Pavikova Sandland

Butte, Montana,
January 13, 1901.

I, of womankind and of nineteen years, will now begin to set down as full and frank a Portrayal as I am able of myself, Mary MacLane, for whom the world contains not a parallel.
I am convinced of this, for I am odd.
I am distinctly original innately and in development.
I have in me a quite unusual intensity of life.
I can feel.
I have a marvelous capacity for misery and for happiness.
I am broad-minded.
I am a genius.
I am a philosopher of my own good peripatetic school.¹

Dette er åpningen til det selvbiografiske verket *The Story of Mary MacLane*, eller *I Await the Devil's Coming*², som i 1902 ble en nasjonal salgssensasjon i USA. Eksemplarene ble revet vekk fra hyllene, alle ville lese om den unge kvinnen fra den lille gruvebyen i Midtvesten som søkte lykke hos djevelen og påstod at hun var et geni. Den skarpe stilen og skamløse selvframstillingen provoserte og imponerte. Den 19-årige Mary MacLane ble derfor av mange antatt å være et skalkeskjul for en mannlig forfatter med ironiske pretensjoner, nettopp fordi leserne vanskelig kunne forestille seg at en ung kvinne med hele livet foran seg, frivillig utleverte seg selv på denne måten. MacLane på sin side var helt oppriktig – det er vel hele poenget med en selvbiografi: «I wish to give to the world a naked Portrayal of Mary MacLane: her wooden heart, her good young woman's body, her mind, her soul.»³ Det dagbokaktige verket forløper over tre tilsynelatende tilfeldige og ubetydelige måneder i

MacLanes liv. I satt da så populære, men deretter lenge glemte, selvportrett, skriver MacLane om sin ørkesløse, ensomme og begrensede tilværelse som ung kvinne i den grå gruvebyen, Butte, Montana, der det eneste som gir henne et snev av lykke i hverdagen mens hun venter på at Djevelen skal komme henne til unnsetning, er å spise: «If it please the Devil, one day I may have Happiness. That will be all-sufficient. I shall then analyze no more. I shall be a different being. / But meanwhile I shall eat.»⁴

Det døde, tørre landskapet, speiler hvordan MacLane opplever tilværelsen: «[...] the sand and barrenness that is with me in my Nothingness»⁵. Hun kaller livet sitt «the little old life tragedy», men påpeker at det finnes lyspunkter av tilfredsstillelse i hverdagen, gjennom «the art of good eating»:

However, there are parts of the tragedy that are not tragic. There are parts that admit of a turning aside. / As the years pass, one

after another, I shall continue to eat. And as I eat I shall have my quiet, my brief period of aberration. / This is the art of Eating.⁶

Det er noe deilig «nedpå» og skamløst over denne uttalelsen. Kontrasten mellom den høyverdige ordbruken («the tragedy») og det hverdagslige, nesten groteske bildet av år etter år med spising, skaper et interessant spenningsforhold mellom høyt og lavt som opprettholdes gjennom hele verket. I en hverdag som består av så mye «Nothingness», har MacLane kun seg selv, sin egen kropp og væren i verden å falle tilbake på. Det er nettopp denne lite tilfredsstillende situasjonen som gjør at det bobler under overflaten og tvinger henne til å se på alle detaljene i sitt liv og ta utgangspunkt i det hun har: maten, kroppen og begjæret. I løpet av den knapt hundre sider lange boka blir enhver bortgjemt krok av sinnet utforsket – hvordan føles denne hverdagen gjennom denne kroppen?

For MacLane, som for oss alle, består en stor del av hverdagen nettopp av spising, men i mangel på annet å oppholde seg med, løfter MacLane denne aktiviteten til et nytt nivå av detaljert gransking. Lenge før Proust får anerkjennelse for sin kakespising, viser MacLane hvordan én enkel oliven kan være gjenstand for utømmelig eksistensiell utforskning. Passasjen som beskriver hvordan hun tar tre biter av en oliven utgjør hele dagboksnotatet fra 28. januar og opptar hele ni sider i førsteutgaven av boka. Hver bit hun tar av olivenen blir viet flere avsnitt i beskrivelsen av hvilke prosesser som skjer inni kroppen hennes når hun spiser, begjæret, nytelsen og hvilke filosofiske tanker det frembringer:

I set my teeth and my tongue upon the

olive, and bite it. It is bitter, salt, delicious. The saliva rushes to meet it, and my tongue is a happy tongue. As the morsel of olive rests in my mouth and is crunched and squeezed lusciously among my teeth, a quick temporary change takes place in my character.

[...]

The bit of olive slips down my red gullet, and so into my Stomach. There it meets with a joyous welcome. Gastric juices leap out from the walls and swathe it in a loving embrace. My Stomach is fond of something bitter and salt. It lavishes flattery and endearment galore up on the olive.⁷

MacLane bruker den fysiske kroppslige opplevelsen som referansepunkt. Hun besjeler delene av kroppen sin på en sensuell, men likevel utilslørt måte. Her er det ikke snakk om kvinnekroppen gjennom eufemismer om hennes hår, ben eller bryster slik en er vant til fra et voyeuristisk perspektiv. I sitt verk *Mat – et annet språk* skriver Elisabeth Fürst at kvinners kropp, fordi de i vår kultur eksponeres som objekt for andres blikk, blir etterlatt med et fattigere språkmessig og handlingsmessig alternativ. Ord som anses for å være passende i beskrivelser av kvinners kropp «leder bort fra kroppsfølelsen og den sanselige lysten», og det er derfor som om dette feltet er «okkupert av den maskuline diskursen»⁸.

Fordi MacLane beskriver opplevelsen av det som skjer på innsiden av kroppen sin, skaper det et rom for å skrive frem en ukjønnert opplevelse. I motsetning til den ytre kvinnekroppen, synes den indre kroppen å være et sted som har unnslypet objektivisering og dermed også sosialiseringens prosessens krav. Ved besjeling av

de ulike kroppslige safter og prosesser skaper hun et sanselig og levende bilde som peker mot hennes egen subjektive opplevelse, og som er frigjort fra en «fremmed» eller maskulin kulturs kriterier. Når hun beskriver hvordan spyttet skynder seg for å møte olivenen og tungen blir glad, frembringes et synestetisk bilde der den sensoriske opplevelsen av smak og berøring sammenfaller. Dette gir et umiddelbart og levende bilde av olivenens møte med kroppen. Også i besjeling av magesyrens kjærlige omfavelse og magens evne til å øse smiger og hengivenhet over på olivenen, ser vi en form for synestesi der MacLane utvider og forlenger en sensorisk opplevelse ved å vise til sin egen kropp som noe med egne følelser og sinn. På denne måten utfordrer hun det «passende språket» og overskrider den maskuline diskursen for kroppslig erfaring.

I motsetning til Prousts kakespising i *På sporet av den tapte tid* (1913), som kun ved den første biten gir et overveldende inntrykk og deretter mister sin magi, får MacLane en rikere og mer intens opplevelse for hver bit. Hun skriver at hun for hver bit opplever at «A quick temporarily change takes place in my character»⁹. Hun ser altså denne opplevelsen som skjellsettende, men kun for en kort stund. Hun kaller kunsten å spise på denne måten for «a brief moment of aberration», altså et avvik eller brudd med normalen og påpeker at det er stunder som dette som gjør hennes monotone hverdag utholdelig: «What a worm of misery I should be where it not for these bursts of philosophy, these turnings aside!»¹⁰. Både MacLane og Proust erfarer at det skjer en grunnleggende endring der og da, en følelse av at sanseopplevelsen er en del av selvet. Som Proust skriver: «[...] eller snarere: denne essensen var

ikke i meg, den var meg.»¹¹

Olivenen blir for MacLane, som for Proust, ikke bare noe hun spiser, men noe hun gjennomlever. Men i motsetning til Proust, der madeleinekakens verdifulle opplevelse er den nostalgiske erindringen av en tapt tid, blir MacLanes oliven en måte å slippe unna realiteten på. MacLane hengir seg helt til den sanselige opplevelsen: «The minutes are flying. Shortly it will be over. But just now I am safe. I am entirely satisfied. I want nothing, nothing».¹² Spisingen og nytelsen skaper en tilstand av ro og tilfredshet. Olivenen blir sjelero, trygghet, ideen om noe mer, noe større: en protest.

Nytelse og protest

Mat blir en viktig del av MacLanes hverdag. Hun bruker den ikke bare for å si noe om sosial status eller om estetisk nytelse, men også noe om hennes evne til å se annerledes på verden. Hun skriver det frem som en slags kraft, eller evne til øyeblikkelig lykke, som en kun har tilgang på om en lever så tett på hverdagen, så «ned på jorda», at en vet å sette pris på de små hverdagslige øyeblikkene av lykke.

På et tidspunkt filosoferer MacLane rundt dagens middag. Hun har spist en «rare-broiled porterhouse steak from Omaha» og «some fresh, green young onions from California».¹³ Deretter lister hun opp en lang rekke privilegier hun villig oppgir, mot å få beholde evnen til å nyte et slikt måltid: «Fame may pass over my head; money may escape me; [...] I may find myself an outcast; good things held out to me may suddenly be withdrawn; yet still I may hold upright my head, if I have but my steak—and my onions.»¹⁴ Hun skriver om hvordan det finnes så mye lykke og glede i verden som hun ikke har tilgang til fordi hun som ung kvinne lever med

begrensede muligheter. Til tross for dette, eller snarere på grunn av det, har hun blitt tvunget til å se verdien og gleden i de små hverdagslige tingene, som å nyte god mat:

I have been made to feel the "lure of green things growing," and I have been made to feel also that something of them is withheld from me; I have felt the deadly tiredness that is among the birthrights of a human being; but with it all the Devil has given me a philosophy of my own—the Devil has enabled me to count, if need be, the world well lost for a fine rare porterhouse steak—and some green young onions.

For which I thank thee, Devil, profoundly.¹⁵

I dette utdraget gir MacLane oss et glimt av sin subversive filosofi. Hun takker Djevelen for at hun kan verdsette den lille sanselige nytelsen som en god biff og løk kan gi. Hun skriver at Djevelen gir henne muligheten til å regne verdenen som «godt tapt». Han har gitt henne muligheten til å tenke selv, og derfor sette pris på den kroppslige nytelsen. Det at hun velger seg vekk fra Gud, hun skriver selv at hun er en fallen kvinne («[...] how good it is to be fallen!»¹⁶), åpner opp for et annet perspektiv på tilværelsen, og gir henne muligheten til å virkelig sette pris på avviket fra den normale tilstanden av håpløshet som matøyeblikket gir.

I motsetning til Gud som bare gir deg ideen om en fremtidig belønning i paradiset og formaninger om å motstå fristelse, gir Djevelen henne jordlig nytelse. Hun omkalfatrer dikotomien om Djevelen som ond og Gud som god, ved å vise lykken i det ikke-guddommelige jordlige begjæret og nytelsen. På denne måten subverserer hun Djevelens rolle. Hun unndrar seg makten Djevelen blir

gitt i den kristne tro, ved nettopp å bli venn med ham og faktisk sette pris på de fristelsene han har å tilby: «Who says the Devil is not your friend? Who says the Devil does not believe in the all-merciful Law of Compensation?»¹⁷

Mat er aldri bare mat, verken i livet eller litteraturen. Uansett hvilken mat som fremstilles i litteraturen, på film eller i kunsten, vil det alltid implisere en eller annen form for kultur. Hvordan vi spiser, hva vi spiser, når vi spiser, hvor vi spiser, hvordan vi tenker om mat, er noe som forteller mye om den som spiser, og som gjerne brukes som symbol i litteraturen. Det å spise, innta og konsumere er knyttet til sosiale normer, til moral og ideologi – det er en måte å definere seg selv og andre på. Som Roland Barthes påpeker: «One could say that an entire 'world' (social environment) is presented and signified by food»¹⁸.

Gastronomisk spising som konsept, vitenskapeliggjøringen av kokekunsten og dens kulturelle verdi, oppstod på 1800-tallet som en virksomhet forbeholdt menn og ble knyttet til deres selvstilling. Det å skrive lidenskapelig om å nyte mat, om appetitt, smaker og spising, ble knyttet til maskulinitetstanken om makt, styrke og suverenitet. Kvinnen på sin side, ble oppmuntret til å undertrykke og regulere sin egen sult og nytelse. Å ta fysisk plass eller vise begjær gikk ikke opp med domestiseringen av husets engel:

Because the social convention defined the proper woman as an "object of desire" but never as an agent of desire, a desiring woman is considered greedy, excessive, and a threat to the stability of "home and the community"¹⁹.

MacLane viser at hun hele tiden er bevisst denne «verdenen» ved å fremheve det partikulære, detaljene, illustrert ved mat og inntak. MacLanes forhold til de små tingene, til olivenen hun inntar, til hverdagslige sysler og rutiner, viser hvordan hun har en bevissthet om symbol-effekten som kan ilegges disse detaljene, og hvordan den vil si noe om hvordan hun fremstår overfor leseren av teksten: «Nearly every day I make me a plate of hot, rich fudge, with brown sugar (I should be an entirely different person if I made it with white sugar—and the fudge would not be nearly so good)»²⁰. Her viser MacLane både hvordan små nyanser kan bety mye i presentasjon av selvet. «Always the fudge is very good, and I eat and eat with unabated relish until all the little squares are gone». MacLane gjentar

at hun spiser og spiser og skriver frem en skamløs fråtsing.

Når MacLane velger å fremheve at hun spiser fudge hver morgen, hvordan hun spiser den, hva det sier om hennes personlighet eller hvilket sanselige begjær som kan tilfredsstilles av Oklahoma-biff og California-løk, er hun klar over hvordan dette er i rak opposisjon til de kvinnelige idealene i hennes samtid: «No sweet girl makes fudge and eats it, as I make fudge and eat it.»²¹ Gjennom å skrive ut hvordan hun forholder seg til mat, viser MacLane en tydelig opposisjon mot kjønnsideal og kristne doktriner. Hun nekter å la seg begrense av dydighetens krav, og nyter å fremstille et selv på sine egne betingelser. Maten og spisingen blir en katalysator for det å skrive ut den egentlige eksistensen.

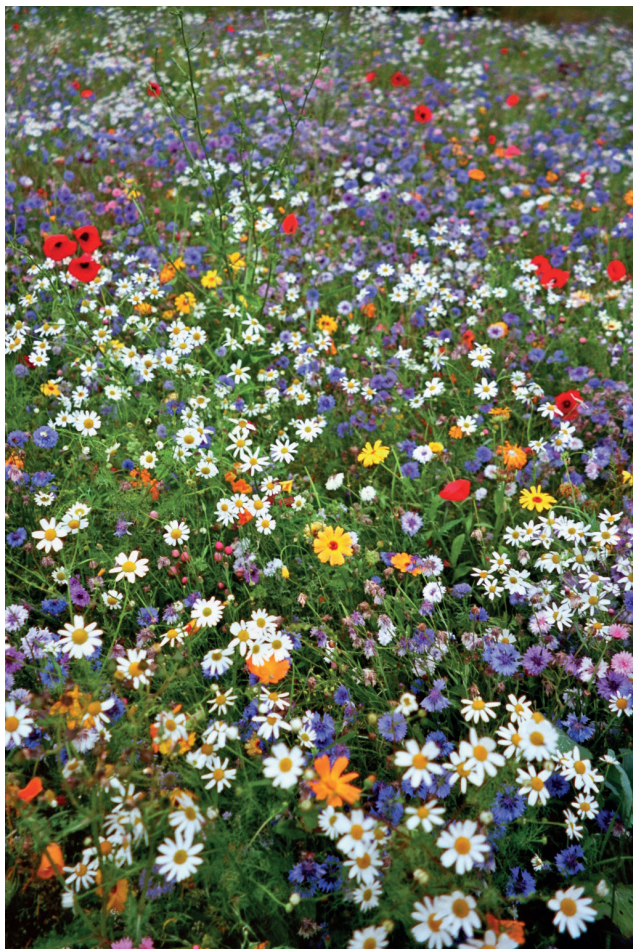
Sluttnoter

- | | |
|--|---------------------|
| 1 MacLane 2014:13 | 11 Proust 1999:60 |
| 2 MacLanes originale tittel som ble endret av forlaget til førstnevnte tittel for utgivelse. | 12 MacLane 2014:40 |
| 3 MacLane 2014:17 | 13 MacLane 2014:30 |
| 4 MacLane 2014:41 | 14 MacLane 2014:30 |
| 5 MacLane 2014:77 | 15 MacLane 2014:31 |
| 6 MacLane 2014:40 | 16 MacLane 2014:40 |
| 7 MacLane 2014:39 | 17 MacLane 2014:31 |
| 8 Fürst 1995:57 | 18 Barthes 1975: 54 |
| 9 MacLane 2014:39 | 19 McLean 2012:15 |
| 10 MacLane 2014:41 | 20 MacLane 2014:96 |
| | 21 MacLane 2014:96 |

Litteratur

- Barthes, Roland. 1975. «Toward a Psychology of Contemporary Food Consumption». *European Diets from Preindustrial to Modern Times*. Red. Elborg og Robert Forster. New York
- Fürst, Elisabeth Lorange. 1995. *Mat – et annet språk. Rasjonalitet, kropp og kvinnelighet*. Oslo
- MacLane, Mary. 2014. *I Await the Devil's Coming*. Petrarca Press [orig. 1902. *The Story of Mary MacLane*]
- McLean, Alice L. 2012. *Aesthetic Pleasure in Twentieth-Century Women's Food Writing. The Innovative Appetites of M. F. K. Fisher, Alice B. Toklas, and Elizabeth David*. Routledge
- Proust, Marcel. 1999. *På sporet av den tapte tid. Veien til Swann*. Oslo [orig. 1913. *À la recherche du temps perdu*]

Vår



Selma Håndstad

Eg ligg i sofaen din, varmar dei nakne føtene mot radiatoren og kikkar på den vinterdaude selja utanfor stovevindauget. Vintersola heng lågt over Vålerenga, og strålane skjer skarpt inn gjennom den skitne ruta. Ho er nådelaus mellom alt det daude; asfalt, betong, murstein, inntørka trær, nakne trehusgater. Lyset leikar med hjartet mitt. Eg spør meg om eg er glad i deg. Det er vanskeleg med svar i februar. Du ligg utstrekt i andre enden, kviler hovudet i fanget mitt, seier du skal invitere venner, eg seier: eg kan jo lage lasagne kanskje. Eg kan jo bake kanskje. Og neste morgon vaknar vi. Du vrir deg ut av senga, har ikkje tid til frukost. Slik vi brukar. Eg følger etter deg ut av senga, men har ikkje lyst på frukost no. Eg finn fram bakebollen din, eg fyller den med sju desiliter vatn, tjuefem grader, er det tjuefem grader? Eg held fingeren lenge under vasstrålen, til slutt må eg berre gjette. Eg blander inn honning, salt, tørrgjær. Knar mjølet inn. Før klokka er blitt åtte, er eg på veg til butikken. Det regnar. Håret mitt klistrar seg til panna. Det gjer ingenting. Eg skal handle: gulrøter, to gule lauk, ein raud lauk, kvitlauk, aromasopp, chili, squash, hakka tomatar, paprika, ost, pastaplater, fetaost, fløte, spinat, ei potte basilikum, maldonsalt, rosmarin. Eg handlar til ein liten salat også. I fleire timar vaskar eg, kuttar eg, steiker eg, ulike grønnsaker i ulike omgangar. Sopp først, i tørr panne, så ein klatt smør og salt og peppar. Så squash, paprika, gulrøter. Let tomatane koke inn med den stekte lauken, kvitlauken, chilien, eg tilsett buljong, honning, smakar til. Vakar over sausen medan den putrar. Du har ikkje stor nok kjele, så eg må bruke to når eg skal blande alle grønnsakene inn. Eg lar alt saman trekke vidare. Ostesausen tek ekstra lang tid, du har ikkje stavmiksar, så eg må kutte spinaten for hand og trykke fetaosten ut over og inn i han med gaffel. Blande det saman. Til slutt får eg den grønne ostemassen slik eg ønsker han, eg tilsett fløte til han er blaut nok. Litt og litt om gongen. Stikk fingeren ned og smakar. Litt muskat. Eg trur det blir bra. Deigen til focacciaen har fått heve lenge, omsider set eg han i omnen. Eg har late han heve ekstra lenge fordi du fekk vondt i magen av det brødet du bakte. Det nærmar seg ettermiddag, eg har ikkje merka det før no. Medan grønnsakssausen kviler går eg i dusjen. Du skal ikkje sjå det på meg, at eg har arbeidd. Eg tar på nye klede. Håret mitt er vått, duftar framleis balsam, mandelolje. Eg legg pastaplater i botn av den raude omnsforma di, så ostesaus, så grønnsakssaus. Tre lag får eg til. Riv ost til toppen.

Det blør frå tommelen min. Eg skyl han raskt i kaldt vatn, tullar han inn i tørkepapir, må kaste noko av osten før eg drysser han over lokket. Eg set forma i kjøleskapet, dekker til brødet med eit klede, så vaskar eg opp alt. Når du kjem heim, er der ingen spor. Berre ei form i kjøleskapet og eit innpakka brød på benken. Eg skjuler tommelen bak ryggen. Eg veit ikkje om eg kan få sagt det annleis, det eg tenker på. Du heng frå deg jakka i gangen, eg møter deg og du lener deg inntil meg ei stund. Så går du til stovevindaugget, du peikar mot selja utanfor, det har sprutte fram små lubne gåsungar over heile ho. Sjå, seier du, no blir det vår. Og eg tenker at det er rart, at eg ikkje såg det i går.



Ida Helene Thorkildsen

Roland Barthes och författarens död



Matilde Solsvik

Det finns en särskild text som har förföljt mig i hela mitt vuxna liv. Texten ingår i en roman utan namn och är skriven av en likaledes namnlös författare. Då och då dyker den upp ur mitt minnes grumliga vatten som en blank fisk och påminner mig om att författarens död inte bara kan läggas Roland Barthes till last, utan att även jag är medskyldig till detta brott. Texten lever författaren utan, i detta hade Barthes rätt, problemet är att texten har blivit så fragmentarisk efter alla år att det enda som återstår är en grillad kyckling och en man som dansar på en strand. Mannen dansar för att han är förälskad. Han är förälskad i livet och framför allt i den kvinna som befinner sig på stranden i sällskap med honom. Fragmentet mynnar ut i en starkt erotiserad måltid.

Det är allt jag har. Resten av romanen har gått bort sig i glömskans korridorer. Det får mig att undra om författarens död verkligen är så önskvärd som Barthes lät påskina i den numer klassiska essän *The Death of the Author* från 1967. I just det här fallet skulle jag vilja påstå att författarens liv och leverne snarare är av yttersta vikt. Barthes själv har dessutom skapat utrymme för kritik mot sin tes i samband med hans stora intresse för mat och matens betydelse i det moderna samhället. Det utrymmet avser jag att helt skamlöst utnyttja för egen vinnings skull.

Scenen med den erotiserade måltiden är måhända inte den vanligaste inom litterär gestaltning, men tillräckligt vanlig

för att vänner och bekanta skall komma med insiktsfulla förslag på både vad romanen kan heta och vem författaren kan vara. Än har ingen träffat rätt. Då brukar jag lägga till att stranden som mannen dansar på förmodligen tillhör Medelhavet, och att den grillade kycklingen äts med en enorm passion och lust. Denna precisering brukar, tvärt emot vad man skulle kunna tro, försvåra identifikationen. "Är du säker?", är en i sammanhanget vanlig kommentar.

Nej, det är jag inte. Jag är säker på att min upplevelse av det numer mycket fragmentariska textstycket är sann, och att mannen, stranden och kycklingen finns på riktigt i en i övrigt fiktiv text. Detta har jag inte hittat på (i sträng mening är det ju författaren utan namn som har hittat på detta, vare sig han lever eller ej). I övrigt är jag inte alls säker, och jag kan heller inte kontrollera min minnesbild eftersom förlagan till den är försvunnen. Ändå vet jag vad jag minns.

Det är som om jag har fått tag i ett av de små kort som Barthes använde för att skriva ned utkast och tankar på innan han klistrade in dem i sina anteckningsböcker för ytterligare bearbetning. Ett kort som har bleknat med åren och numer är så gott som oläsligt. Håller jag upp kortet i solskenet kan jag visserligen urskilja textuella detaljer, och då ökar också minnesbildens intension, men att i Gottlob Freges anda tänja intensionen ytterligare hjälper föga. Jag har försökt. Jag brukar då börja med ordet fjäderfä

och sedan landa i ljudet av kycklingben – efter att ha sorterat ut ankor, gäss, tjädrrar och andra fåglar utnyttjade för produktion i människans tjänst – som knäcks mellan hårt arbetande tänder. Jag kan till och med nå märgen i benet, men där någonstans skulle förmodligen Frege anse att jag har gått vilse i terminologin. Det är nu inte avgörande i just det här specifika fallet, avgörande är att jag har ett nästan oläsligt kort men ingen anteckningsbok som kan hjälpa mig vad gäller helheten.

Att jag minns att kycklingbenet knäcks mellan hårt arbetande tänder har naturligtvis med mannens enorma passion och lust till ätandet av grillad kyckling att göra. Detta hänger ihop med – liksom den långa och mycket detaljrika beskrivningen av det frasiga kycklingskinnet som mannen suger i sig med fuktiga läppar hänger ihop med – hans lust och mitt minne. Det är detta jag minns bäst: mannens passion som närmar sig äcklet men aldrig överstiger gränsen. Jag minns också en kvinna som befinner sig på den där stranden vid Medelhavet, men hon framstår i blek dager och blir mest till en person i minnets periferi. Ändå är jag säker på att mannen tillreder och äter kycklingen för att han är kär i henne. Hon är kär tillbaka. De har funnit varandra och mannen älskar livet som det är just nu, och manifestationen för detta är denna enorma glädje till kycklingköttet. Jag kan inte minnas att kvinnan smakar av maten.

Det sägs för övrigt om Barthes att han en gång bjöd sina vänner på den i Frankrike mycket uppskattade rätten *confit de canard* (confiterad anka). Det är en rätt som tar lång tid att tillaga, och den kräver både tålmod och perfektion från kockens sida. Det var Barthes för-

sta försök, och det föll inte särskilt väl ut. Ankan blev torr och tråkig. Barthes förklarade besviket för sina vänner att han hade följt receptet mycket noga, men att han hade missat en detalj: man behöver låta ankorna vila i sitt eget fett i minst två dagar innan man tillagar dem. Händelsen utspelade sig några år efter det att han publicerade *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption* år 1961, och visar möjligen att ordspråket ”Skomakare, bliv vid din läst” äger sin riktighet. Den visar också att vänner är en viktig ingrediens vid matlagning, och att ätande ofta utgör en social handling. I mitt minne är visserligen kvinnan på stranden perifer, men utan henne skulle mannens beteende te sig absurt och fullkomligt vansinnigt.

Jag minns att stycket med den grillade kycklingen är långt, kanske rör det sig om ett helt kapitel. Det börjar *in medias res* med en eld i ett oljefat. På oljefatet ett galler, på gallret en kyckling. Mannen bär linnebyxor och öppen skjorta. Han är barfota. Av någon anledning är han i mitt minne mycket stor. Överdimensionerad. Två meter lång, stora händer, kraftiga lår, tjockt hår. Han dansar i sanden, det är kvällning. Märkligt nog har jag inga doftförnimmelser från den fragmenterade texten, bara synförnimmelser. Den torra sanden som mannen sparkar upp under sin dans tar till exempel en ganska stor plats i den här delen av mitt minne. I de nedåtgående solstrålarna yr den runt hans fötter som ett fint damm. Men kycklingen på gallret är utan doft.

Jag vet inte varför kvinnan inte äter av kycklingen. Inte heller deltar hon i dansen, allt är ett solospel av den överdimensionerade mannen som påfågelliklakt spänner ut sina fjädrar i ett försök att visa kvinnan vad han har att erbjuda.

Den något stereotypa framställningen får mig att tro att den okända författaren till texten är av manligt kön, och att romanen i övrigt inte tar några hänsyn till vare sig Judith Butlers eller Bell Hooks tankar om hur kön tenderar att framställas inom litteraturen. Inte heller tassar den runt den vegetarism som Jonathan Safran Foer ger uttryck för. Mannen på stranden älskar kvinnan och han älskar köttet. Det är inget han skäms över, tvärtom gör han allt som står i hans makt för att påvisa detta. Han dansar för henne, han lagar mat för henne (även om hon inte deltar), och när han med ett enkelt handgrepp bryter loss de färdiggrillade kycklingvingarna från kroppen så är det en styrkedemonstration från hans sida. Kycklingen är späd och skör som en kolibri i de enorma nävarna. Kvinnan darrar.

Författarens gestaltning av den grillade kycklingen kan naturligtvis vara en starkt erotiserad allegori. Inte minst beskrivningen av hur mannen handskas med de frasiga och gyllenbruna kycklinglåren leder tankarna i den riktningen. Vingarna, som mannen enkelt bryter loss och äter mellan våta läppar, skulle i en sådan analys kunna vara kvinnans kläder. Författaren lägger inte så stor vikt vid just det momentet (detta handlar nu om mitt minne av den fragmenterade texten), utan skyndar raskt vidare till kycklingens mer köttiga delar. Vingarna skall mest bort från kroppen, och mannen på stranden tuggar i sig dem och spottar ut benen i sanden i en ganska kort passage. Senare, när akten är fullbordad och hela kycklingen uppäten, kommer han att triumfatoriskt peta sina tänder med ett av dessa ben.

Även om passagen med vingarna är kort så minns jag att mannen dansar medan han blottar kycklingens kropp.

Kycklingens begynnande nakenhet måste så att säga underkastas dansens ritual. Detta kan förstås i ljuset av vad Barthes skriver i *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*: ”When he buys an item of food, consumes it, or serves it, modern man does not manipulate a simple object in a purely transitive fashion; this item of food sums up and transmits a situation; it constitutes an information; it signifies. That is to say that it is not just an indicator of a set of more or less conscious motivations, but that it is real sign, perhaps the functional unit of a system of communication.” Kanske har också Barthes läst samma text som jag och dragit slutsatser. Det är inte omöjligt, om jag skulle göra ett försök att datera texten skulle jag säga att den är skriven på fyrtio- eller femtotalet.

Jag vet att mannen tittar kvinnan rakt in ögonen när han tar sig an lårbenen. Jag vet också att mannen har upphört med sin dans, och att hela hans väsen är fokuserat på den avtäckta kycklingkroppen. Detta vet jag eftersom den namnlösa författaren här blir mycket detaljerad i sin beskrivning, och med tanke på att jag måste ha varit i femtonårsåldern när jag läste texten, är det inte så konstigt att den har etablerat en fast position i mitt minne. Jag tvivlar dock på att jag då kunde dra samma analytiska slutsatser som nu. Möjligen kittlade kycklingen en redan retad nerv, utan att jag då förstod varför. Texten fortsätter med att mannen långsamt sårar lårbenen från kroppen, och har han tidigare glufsats i sig vingarna i ett par meningar så gör han nu tvärtom. Sakta, sakta lossar han det bruna skinnet från det vita, trådiga köttet under det att han beskriver de smaksensationer och känslor han fylls av när han äter av de saftiga låren. Han svettas ymnigt, och

nedför hans haka rinner rännilar av flott. I bakgrunden slår Medelhavets vågor mot stranden.

Jag tänker inte berätta för er vad mannen gör med själva kroppen. Det är uppenbart för alla som någon gång har varit förälskade. Det som möjligen kan förvåna är alla de safter en kyckling kan utsöndra och hur variationsrikt författaren handskas med smak och konsistens. Kapitlet avslutas med (i mitt minne) att mannen och kvinnan lämnar stranden hand i hand. Det har då blivit natt.

Författaren till ovanstående måltid är mig alltså okänd. Jag vet ingenting om hans liv och leverne, eller om hans övriga produktion (som jag tidigare nämnt tror jag av olika skäl att texten är skriven av en manlig författare). En författare utan namn måste av nödvändighet ha upphört att existera, vilket gör det omöjligt för

mig att hitta ursprunget till texten. Endast om författaren får ett namn kan jag gå till den källa där mitt minnes blanka fisk huserar. Jag vill alltså, i motsats till Barthes, återuppväcka författaren. Vad vore Sapphos fragment Sappho förutan? Hon tillför dem en dimension de hade saknat om vi inte visste att Sappho hade skrivit dem. På samma sätt misstänker jag att ovanstående fragment hade fått ytterligare en dimension om jag bara hade vetat namnet på författaren.

När man tillagar confit de canard bör man alltså låta ankorna vila i sitt eget fett i två dygn. Detta glömde Barthes bort, och anrättningen saknade därför mörk och must. Vi kan naturligtvis låta analysera rätten enkom, och hävda att Barthes inte har med det hela att göra, men då missar vi en viktig poäng: det är kocken som lagar maten. Länge leve författaren!

Forfatterspørsmål

Hva ville vært ditt siste måltid?

Hvilken funksjon har mat i ditt forfatterskap?

Hvilket litterært måltid gjør deg sulten?



Arild Rossebø

1.

Da jeg var student, jobbet jeg en sommer på en aldersbolig. Så jeg har sett maten der, og den frister ikke. Ferdigkokte poteter i en slags lake som bare varmes opp. Mye ferdigfabrikata. Tørre, billige brødkiver med helt standard pålegg. Ingen vin. Jeg lærte også at smaksløkene svinner hen i fremskreden alder. De gamle har ikke den samme gleden av mat som voksne. Dehydrering er derfor utbredt blant de eldre. Vann smaker ikke godt, så de glemmer å drikke. Vanligvis løses dette med saft. Litt søtt i vannet, og de gamle drikker mer og unngår dehydrasjon. Så realistisk sett, hvis jeg blir gammel nok, er det noen brødkiver og litt saft som blir mitt siste måltid. Og en sur traktekaffe på toppen. I et mer ideelt scenario, er jeg yngre, har smaksløkene i orden og kan faktisk nyte mitt siste måltid. Det ville da kanskje sett slik ut:

Forrett: Fransk løksuppe med en god, tørr Sancerre.

Mellomrett: Spansk Jamon Iberico-skinke og et glass vanlig spansk bordvin.

Hovedrett: Kokt torsk med stekte baconterninger, kokte poteter og revet gulrot med sitron, gjerne servert med en god champagne.

Dessert: Crème Brûlée og en dobbel espresso.

Jeg ville gjerne spist sammen med gode venner, det er viktigere enn menyen. Jeg håper ikke jeg dør sist av mine venner, for da ville dette ideelle måltidet bare blitt litt trist.

2.

Jeg bare liker å skrive om mat. Ta for eksempel et rekesmørbrød. Oppdragelsen av ganen min begynte med et rekesmørbrød. Eller; ikke et rekesmørbrød slik vi tenker oss det i dag. Det var mindre, det var en snitt (heter det et snitt eller en snitt?), ikke et snitt øl, men en snitt, som regel omtalt i flertall: snitter. Snitter var festmat, snitter ble levert på døren av et cateringfirma. Et firma som benyttet bokstaven c, så fine var de på det. De nøyde seg ikke med en enkel k. Kateringfirma, ikke like fint. Snitter ble levert i hvite, skjøre, flate pappesker med logo trykket på og denne c-en som aldri dukket opp i andre ord enn utenlandske eller det ultimate harry-ordet: campingvogn. Snitter ble lesset over på serveringsfat på kjøkkenet og det var et assortert utvalg: Karbonadesmørbrød med ekkel, glinsende brunstekt løk og en sylteagurk som sur dekorasjon, rekesmørbrød med masse majones, en dillkvast og en skive sitron, vanlig ost og skinke med litt agurk kuttet opp med en ostehøvel og rullet sammen som om

det ikke var en agurk lenger, men en blomst, noen snitter hadde en slags eggkomposisjon mens andre bestod av kunstferdig sammenrullet roast beef. Dette var festmat i Haugesund på 80-tallet, og muligens eksisterer det enda. Snitter var trekantede loffskiver overlesset med pålegg. Festmat i et miljø hvor mat ikke primært var nytelse, men plikt, næring og noe man skulle takke høyere makter for i *sitt ansikts sved* og felles bordbønn.

Anledningen var min konfirmasjon. Den skjedde i stuen vår i det rekkehuset vi bodde i fordi vi var en skilsmissefamilie som ikke hadde råd til å bo i enebolig lenger. Langbord hadde blitt anskaffet, en tidsriktig dress med kort dressjakke, skulderputer, skinnslips og spisse sko hadde blitt kjøpt til en urimelig sum og satt på meg. Håret stod rett opp, godt hjulpet av den tidens hjelpemiddel: hårgelé.

Ritualet i kirken var over og jeg var litt svimmel fordi da jeg knelte foran presten ved alterringen i denne hvite kjortelen de hadde tredd over 80-tallsdressen, hadde jeg tenkt på fitte. Presten var en kvinne. Jeg kjente henne og hun var ikke en kvinne jeg på noen måte hadde dragning mot, men hun stod nå der, over meg, mens jeg knelte med bøyde hode og hun med den ene hånden på hodet mitt og den andre på et ark med navnet mitt og velsignelsen som hun fremsa for menigheten, noe om at jeg nå bekreftet min tro overfor Jesus og den hellige treenighet og hva vet jeg, ja, da var det ikke til å unngå at det slo meg at det kvinnelige kjønnsorgan på en voksen kvinne var centimeter (med c!) fra mitt ansikt og ikke minst min munn, en kroppsdel jeg for lengst hadde skjont også var et nytelsesorgan man skulle drive med både før under og etter kjønnslig omgang, som jeg forøvrig hadde null erfaring med, men munnen var en del av det og nå, rett bak prestedrakten, var det en hårete fitte der. Jeg visste at Gud så alt, også hva jeg tenkte og følte, ingen kan gjemme seg for Gud og nå, når jeg satt der og bekreftet min tro i alles åsyn kunne Gud se at jeg tenkte på denne fitten som var både forlokkende og truende på samme tid, og jeg skjønnte at Gud nok var ekstremt skuffet over meg. Derfor var jeg litt satt ut. Jeg hadde blitt konfirmert og alt i orden og familie og venner syntes det var stas og Gud visste at jeg hadde tenkt på fitte mens jeg ble velsignet. Jeg hadde ikke klart å holde mitt sinn rent og nå var det tid for snitter og taler. Jeg husker ingenting av talene, men jeg husker da denne voksenmaten nærmet seg truende: snittene.

Jeg likte enda barnemat. Jeg kunne finne på å drikke en halvliter helmelk. Brødskive hadde smør og ost på, ikke noe mer. Jeg likte ikke avansert mat, jålete mat var ikke noe for meg. Fatene med snittene nærmet seg fra begge sider og jeg begynte å legge merke til hva folk plukket, mer spesifikt: jeg begynte å legge merke til hva de voksne mennene valgte, mine onkler, besteforeldre og venner av familien. Nå var jeg liksom en mann, en liten mann, men likevel en mann ved rituale, en liten voksen guttemann og det var kanskje på tide å skjerpe seg og bli denne mannen da. Det var spesielt rekesnittene de gikk etter. Jeg la merke til det. Onklene mine klarte ikke å skjule sin begeistring for de maritime snittene. Karbonadesmørbrød stod de lett over, eller i det minste utsatte til neste gang fatet kom forbi. Det var rekesmørbrødene de grabbet til seg. Da en onkel fikk et fat med bare ett rekesmørbrød igjen, spurte han borddamen om ikke hun ville ha rekesmørbrødet i en ridderlig gest nokså ulikt ham, men hun avstod og insisterte på at hun foretrakk karbonade hvorpå, han med lettet

lyst kunne lempe rekesmørbrødet over på sin tallerken. Så jeg skjønnte det. Mannfolka ville ha rekesmørbrød. Jeg skulle bli et mannfolk og jeg kunne ikke være dårligere enn dem. Jeg måtte spise rekesmørbrød.

Jeg hadde ikke lyst på rekesmørbrød. Det var ikke loffen og rekene som var utfordringen, det var majonesen. Jeg hadde aldri spist majones i hele mitt liv, og dette rekesmørbrødet druknet i majones. Dill var også noe fremmed og gressaktig for meg og sitron var bare sært. Hvem spiser sitroner? Raringer. Appelsin og eple var frukt. Sitron var bare sitron. Det var pynt. Det var ikke vanskelig å forstå. Likevel tok jeg et rekesmørbrød, fordi jeg tenkte det var på tide å bli voksen. Og jeg elsket det. Feit majones eksploderte i munnen min og syrligheten fra sitronen og den grønne dillen balanserte ut fettene sammen med de saftige rekene. Det hvite brødet bare smeltet og jeg ble helt svimmel. Jeg måtte gå på rommet mitt litt etterpå og legge meg nedpå, det var mye å fordøye. Jeg hadde spist rekesmørbrød og tenkt på fitte mens jeg ble velsignet. Jeg følte meg litt mer voksen og det føltes komplisert.

3.

Jeg kan ikke huske at noen litterære skildringer av måltider har gjort meg sulten. Men jeg kan huske et par forfattere som skriver om mat ut fra sterk sult. Knut Hamsun i *Sult* er den ene, John Fante den andre i *Ask the dust* eller en av de Bandini-bøkene. Fante var visstnok blodfan av Hamsun og hadde *Sult* nedlåst i et skrin som en slags hellig bok inne på skriveværelset sitt. Han ble sur hvis noen rørte den. Scenen i Cormac McCartys *The Road* hvor hovedkarakteren og gutten hans finner et lager med mat i et tilfluktsrom, gjorde også inntrykk. For meg virker det som om det er sult, heller enn mat som gjør inntrykk i litteraturen. Jeg synes mat fungerer bedre på film. Jeg vil gjerne se maten.

Kristin Auestad Danielsen

Jon Fosses diktning er den gjentakande makaronien tett i tett



Kristin Auestad Danielsen

Mitt siste måltid er ein forferdeleg tanke, at eg veit at eg skal døy etter at eg har ete, nei då ville eg berre kasta opp. Eg har aldri skjont konseptet 'ditt siste måltid'. Men mitt første måltid ville ha vore lasagne, mørketidsboller, croissant med vaniljekrem og Haribo stjernemix. Når eg les setninga igjen, tenkjer eg nei! Langtidskokt kjøt og sopp i vin og min eigen perfekte potetmos, kirsebæris frå Røros, eller Renaas Tindvedis og ein gin and tonic til slutt. Eg elsker mat, har alltid elska mat og kjem frå ei slekt som er opptekne av to ting: korleis halde seg god og mett og korleis halde seg god og varm. Mitt forfatterskap har gjort meg til ein god kokk, for det å skrive funkhar veldig bra når ein skal langtidsheve brød, sanke bær og langtidskoke kjøt. Det er veldig bra å ha lite pengar over lang tid fordi ein blir smart i matvegen, korleis lage god og rimeleg mat. Eg har alltid vore svak for parmesan og godteri. Har nok litt overspisertendensar viss eg har fri tilgang til mørketidsboller og smågodt, heller overspising enn å ruse seg. Og eg har prøvd å ete mindre og slanke meg og det har vore skikkeleg digg. Å endeleg kunne kjenne hoftebeinet, eg hadde ein periode då eg budde i Berlin og eg debuterte som forfattar der eg slutta å ete og det var skikkeleg digg å vere tynn og mor mi sende meg på pizza-buffet då eg kom heim. Eg elsker frukt, frukt er verdas måte å vise kunst på, former og fargar og sødme og syre. Kunsten å bite over ein fersken, kjenne safta som renn nedover munnvikene. Og bær som blir klemt opp i ganen. Nei mat er fantastisk, mat åleine kan vere meininga med livet. Steike ananas i omnen og ete varm og grilla ananas til dessert. Lage hummus og grille halloumi. Opne eit granateple. Store mengder med nyhakka bladpersille. Oppdage koriander. Bli lei av koriander. Eg blir inspirert av å tenkje på mat, eg kunne skrive ei heil diktsamling om mat, lett. Blei inspirert av *Tender Buttons* av Gertrude Stein og dikta hennar om mat. Skreiv litt om mat i *Sterke kjensler og andre dikt*, men no tenkjer eg at burde skrive mykje meir om mat! Fordi eg elsker mat. Viss ein skal tenkje på bøker som mat, så vil eg samanlikne Judith Hermann med nyhakka persille, den er mager og litt kjedeleg men full av kvalitet og næring, ein mager jernsmak. Eg tenkjer på *Vegetarianeren* av Han Kang, ei fantastisk bok om ei kvinne som ikkje vil ete kjøt, eg blei veldig interessert i den då eg skreiv *Vår vesle*. Eg vil kalle *Vegetarianeren* ei mørketidsbolle, total nytelse. Som meg har hovudpersonen i *Vår vesle* blitt tynn i utlandet og foreldra er bekymra for ho. Eg bruker maten i *Vår vesle* for å vise generasjonsmarkørar. At hovudpersonen introduserer foreldra for ny type mat, som urter og avokado. Eg kjem frå ei slekt med masse epletre og plommetre og mengder med gulrøter i store pallar. Eg kjem frå ei slekt som syns frukt og bær er heilage.

Eg kan lese som eg et noko godt. Meininga med livet tenkjer eg er skjønneheit og kontakt. Og å plukke og ete ei perfekt victoria-plomme er meininga med livet. I *Du er bonde* elsker hovudpersonen å ete, eg syns det var digg å skrive om ei ungjente

som elska å ete og som la på seg konstant. Som bygdejente har eg sagt at for meg er Stavanger berre ein stad ein går for å ete kanelboller. Stavanger er kanelbollebyen. Claire Keegans *Tre lys* er som eit perfekt komponert rekesmørbrød. Kjærasten min sine øyreflippar kjennest som kirsebæra i Stjernemix-poseden. Kva er Dag Solstad som mat? Eller Vigdis Hjorth? Eg veit ikkje. Kanskje ikkje mat, meir ein åker. Dag Solstad er ein potetåker. Vigdis Hjorth er sjølvsagt ein epleåker. Eg blir matt av tanken. Forfattarskapa deira er for massive til å vere ei plomme. Cecilie Løveids forfattarskap er ei plomme. Jon Fosses forfattarskap er ein fiskegrateng. Eg elsker fiskegrateng.



Cecilie Leidalen



Gunn Marit Nisja

Maten er et eget rike med sitt eget språk og egne lover. Sin egen psykologi og estetikk. Hva mitt siste måltid ville vært, er umulig å svare på, jeg elsker all mat: Fra den mest asketiske suppe med flatbrød, til det mest overdådige tapasbord.

Mat i alle former gjennomsyrrer mitt forfatterskap slik den heller aldri helt forlater tankene mine. For meg er det sterk symbolverdi i dens mange aspekter.

Jeg kunne ikke ha vært mer enn 4-5 år. Bilen til mamma rygget ut av garasjen, hun skulle på jobb. Antakelig gråt jeg, jeg kan i hvert fall huske det som en voldsom skrekk, hun reiste fra meg. Om hun noensinne kom tilbake var jeg svært usikker på. Men det tok ikke lang tid før farmors stemme lød:

Tørk tårene nå, så skal vi finne oss et glass brus.

Mamma var forsvunnet, og det kunne bøtes på med sukker.

Jeg lærte fort. Snart håndterte jeg enhver stressende hendelse med kalorier, og ble en uforbederlig skap-rotte (som de kalte det), med en arm i matskapet eller under fryserlokket i det øyeblikk de voksne forlot rommet. Det skal noe til å snu mønsteret som voksen. Det er ingen som beundrer en overspiser, og man forteller ikke om mangelen på kontroll. Når man har flyttet for seg selv og styrer egen lommebok og kjøleskap, er det at man doper seg på kalorier lettere å skjule.

Da jeg skrev debutromanen min, *Naken i hijab* (2011) var jeg ikke klar over at jeg tok maten og disse mekanismene med meg inn i manus. Boken handler om en ung norsk jente som (slik jeg selv hadde gjort) flytter til Luxor i Øvre Egypt og blir en del av en egyptisk familie. Hovedpersonen, Live, blir invitert til å spise – med andre ord, hun er ønsket og velkommen. Senere inviteres hun til å være med og tilberede måltider. Hun er inkludert, hun er en av dem. Kanskje ikke pussig at en av de tilbakemeldingene jeg oftest fikk på historien i etterkant var at den kunne luktes og smakes.

Senere ble det flere romaner. Neste hovedperson drar det lenger; Hun åpner et spisested som skal være som et andre hjem for småbyens mer eller mindre skakkjorte sjeler. Også senere karakterer knytter bånd til hverandre ved å bake sammen, eller kjøper hverandres goodwill og kjærlighet ved hjelp av smågodt og vinflasker.

Til tross for at jeg vel har avslørt at dette gjennomsyrrer all skjønnlitteratur jeg skriver, vet jeg fortsatt ikke helt hvordan jeg kan utelate det. Da blir teksten temmelig næringsfattig for meg – *pun intended*. Jeg ser at uansett om det festes eller fastes i romanen, er det like fullt forfatteren som fråtser i ord om mat.

Også det å utelate mat, nekte seg selv eller andre å spise, er så ladet og mangefasettert at jeg neppe kan rekke å skrive meg ferdig med det – til tross for at jeg i midten av førtiårene fortsatt er relativt ung som forfatter. Når det gjelder hvilket litterært måltid som kan gjøre meg sulten, er det vanskelig å si. Jeg har jo tross alt alltid nettopp spist.

Jon Ståle Ritland



Jon Ståle Ritland

1.

Det er vanskelig å forestille seg at man skal kunne ha noen særlig glede av et siste måltid. Det burde i så fall være noen retter som peker bakover i tid, snarere enn framover. Forretten kunne for eksempel være et barndomsminne i form av sprøstekt ørret fra Ritlandvatnet i Suldal med rømme, smør og poteter. Hovedretten ville være en Bouillabaisse med havets delikatesser fra sjøen utenfor Sunnmøre der jeg bor, eller fra Nord-Norge, der slekten på morsiden kommer fra. Siden jeg er oppvokst i Drammen ville jeg selvsagt hatt nyplukkede jordbær fra Lier med vaniljeis til dessert. Etter et sånt måltid får det bare skje, det som må skje.

2.

Diktsamlingen *Takk for maten* som ble utgitt for 2 år siden er vel grunnen til at *Bøygen* har stilt meg disse spørsmålene. Boka inneholder 124 dikt om råvarer og matretter. Utgangspunktet for at jeg begynte å skrive på disse tekstene, var at noen venner spurte om jeg kunne bidra med noen dikt til et planlagt etegilde. Min første reaksjon var at jeg syntes dette hørt vanskelig ut. For det er jo ikke bare å sette seg ned å skrive et dikt om hva som helst! I utgangspunktet var jeg ikke noe særlig mer opptatt av mat enn hva som er vanlig. Men jeg tenkte at siden forespørselen kom fra gode venner, måtte jeg iallefall gi det et ærlig forsøk. Heldigvis fant jeg raskt ut at dette faktisk var et utrolig spennende og givende tema å gi seg i kast med.

Gjennom mine forsøk på å skrive om maten fikk jeg en annen forståelse av hvordan matvarer får verden til å henge sammen, gjennom matproduksjon, handel og transport, og om hvordan mattradisjoner er kulturbærere og identitetsmarkører. Alle måltider som jeg tidligere tok for gitt og ikke tenkte noe særlig over, fikk etter hvert en annen valør og en viktigere betydning. Der jeg tidligere kunne se råvarer spredt utover en tallerken, så jeg nå plutselig på et vell av historier. Hvitløken hadde reist fra Kina, risen kom fra India, ølet hadde blitt transportert fra Belgia, mens lammelåret kom fra Sylte på Sunnmøre. Samtidig ga de en mengde forskjellige assosiasjoner som f eks farger, form, kulturelle-, geografiske og historiske referanser som kunne anvendes poetisk.

Jeg ble ydmyk av tanken på alt arbeidet, og alle menneskene som hadde bidratt for å bringe ingrediensene på bordet; alt fra bonden, fiskeren, jegeren og slakteren, til transportarbeiderne og folkene i kassa på nærbutikken. Og jeg så for meg hvordan denne handelen med råvarer bidrar til at folk knyttes sammen omkring på kloden, og hvordan måltidene binder familie og venner sammen. Jeg ble forbauset over hvor viktig maten egentlig er for oss og hvilken betydning den har hatt gjennom historien. Å arbeide med matproduksjon må være noe av det mest meningsbærende man kan

bedrive, langt viktigere enn å skrive om det. I stort sett alle tidligere epoker har livet i hovedsak dreid seg om strevet for å skaffe seg nok næring. Vår privilegerte del av verden og vår privilegerte tidsepoke, er et historisk unntak, hvor de fleste av oss kan skaffe oss hva vi ønsker å spise og drikke til enhver tid.

Det var viktig for meg at dette skriveprosjektet ikke skulle ligne en kokebok eller en vinspalte, og derfor finner man ikke fargerike beskrivelser av hvordan varene og rettene smaker. Diktene skulle vise fram noe annet, noe utenfor seg selv. Gjennom å skrive *Takk for maten* fikk jeg et fornyet forhold til maten jeg spiser. Alle de kjente måltidene ble sett gjennom et annet blikk. Jeg ble også mer interessert i å lage mat selv, og nå synes jeg det er gøy å forsøke meg på nye retter. I de andre bøkene mine er det imidlertid lite mat å finne. Jeg har oftest befattet meg med livets grunnleggende bestanddeler som gener, vann, kropp og karbon i diktsamlingene mine, og har forsøkt å se nærmere på betydningen de har og hvilken rolle de spiller i livene våre. I ettertid ser jeg at matdiktene på en måte er beslektet med disse prosjektene.

3.

På ungdomsskolen ble vi introdusert for diktet «Loffen» av Jan Erik Vold. På den tiden hendte det at vi dro til bakeren i storefri, hvor vi ofte endte opp med å kjøpe en halv loff med smør til. Den gleden det var å rive loffen i biter med hendene og grave fram loffestoffet kommer så fint fram i diktet, og var så gjenkjennelig. Det var jo i denne alderen jeg begynte å oppdage litteraturen, og når sanseapparatet er uforberedt, kommer gjerne de sterkeste opplevelsene. Diktet «Loffen» var en øyeåpner av et dikt. Det hverdagslige ble gjort til kunst. Teksten festet seg i kroppen, bokstavelig talt. I disse lavkarbo-tider er det å spise loff med smør, og skylle ned med coca-cola, nesten som å banne i kirka. Det gjør at loffen og diktet bare smaker enda bedre.



Camilla Pavikova Sandland

Jon Ståle Ritland

Hval

Utdrag fra *Takk for
maten* (2021), Oslo:
Tiden Norsk Forlag



Amalie Skarpnes

størst av alt er kjærligheten

og hvalene som våker
over verdenshavene

ikke noe pattedyr har reist så langt
og så lenge for å ende på et matfat

med en smak av en annen eksistens
frosset tid pakket i porsjoner

du tygger kjøttet og tenker på
alle nedturene og oppturene

dype dykk dit alt var mørkt
før du steg opp og gispet etter luft og lys

hav av minner, å fordøye fortiden
føles som et evighetsarbeid

bryte ned savn og sorg til små fragmenter
så det lille kan drukne i møte med noe større

først da kan du se det store bildet
størst av alt er kjærligheten

og hvalene som våker
over verdenshavene

RESTAURANGSAGOR

Adina, Laura & Lothar



Kat Siurek

verksamhet

Adina och Laura börjar sina arbetspass på restaurangens bageriavdelning redan innan det är morgon. Snön utanför fastnar i håret och det tar Adina att hon gräddar två tre plåtar macarons, mycket hastigt, i mycket hög temperatur, för känslan i fingrarna att återta. Laura är croissant-ansvarig, ingen gör det som hon. Smördegen blir helt genomskinlig i hennes händer. De står nära varandra eftersom rummet restaurangen avsatt för sina bagare är litet och för att de inte har något problem med det. De bägge luktar så gott. De bär med sig doften av varmt socker från veckor tillbaka i hållrummen i deras flätor. Senare, vid lunchtid, kommer servitriserna in i rummet och lastar av det restauranggästerna inte märkt av Adina och Lauras sötsaker. Servitrisernas vita skjortor bara sköljer förbi. När de lämnat är diskbänken full av assietter med bakverk märkta av gästernas tänder, grädden sticker fram där gluggarna varit. Adina möter nu Lauras identiska ögonfärg genom smördegen mellan dem. De slutar snabbt med det de gör. De äter snabbt upp allting. Pressar fingrarna genom marsipan, knäcker macaronskal med hörntänderna, avlägsnar vaniljsås från assietterna med rosa tungor. Plötsligt är det kväll.

Laura besöker Lothar i Köket

Självklart hade de pratat innan.

På senare tid har Laura fått in vanan att spendera sin halvtimmes rast i Köket, som ligger bara en trappa från bageriavdelningen där hon annars bedriver verksamhet. Hon torkar av händerna på förklädet, stänger dörren om Adina för att gå och ställa sig i det mörka mellan lysrörsljus mitt bland kockarna. Hon tycker om att se på när de bär runt bunkar med rå kryddad köttfärs. Lothar rör sig långsammast av alla så honom har Laura sett mest av. Det ljusa håret, det mörka i hans smilgropar. De hade pratat innan. Självklart. *Bakom, mat i luckan, ur vägen*, har han sagt.

En alkoholrelaterad skada från igårkväll – ett hårt fall från ett av restaurangborden, hela händelsen stelnad som ett fotografi i ett gips runt hans ben – har gjort Lothar långsammare än vanligt. Hans handikapp har också gjort honom mer tankspridd. Han kommer på sig själv med att sluta knåda knogarna bleka i köttfärsen för att ofta titta upp och reflektera. Eftersom Laura står närmst honom i Köket kretsar hans tankar kring henne. *Röda kinder*, tänker han. Han ryser av obehag när hon svarar honom, han förstod inte att han sa det rakt ut. Tack, säger hon. *Gröna ögon*, tänker han. *Du med*, säger hon. *Vet du hur ovanligt det är?*

samma ögonfärg

Med samma ovanliga ögonfärg bekantar sig Adina för första gången med professionell ensamhet. Hon har rummet helt för sig själv. Hon gör några plåtar macarons, bakar en prinsesstårta, hon går så långt som att laga några croissanter, men ingen gör det som Laura. Laura kommer inte tillbaka efter sin halvtimmes rast. Adina bär med sig minnet av sin kollega i lukten i hennes egna flätor, färgen i hennes egna ögon. Men det mättar inte tillräckligt, Adina vill ha Laura på en smördeg avstånd som alltid. Inte heller de halvätta bakverken – Adinas fingrar genom marsipanen, hennes tunga över assietterna – är henne till hjälp. Verksamheten går mycket långsamt och kvällen kommer inte när hon vill att den ska göra det.

I den här situationen är det bara alkoholen som går henne till mötes. Hon blåser av dammet från några undanstuvade flaskor portvin och likör, och hennes tunga tankar skingras som servitriserna runt henne.

När restaurangen slutligen stänger tar servitriserna armkrok på väg till nattbussen precis utanför. Adina snubblar över sitt förkläde utan någon arm att ta ikrok och ser det hela på håll – hur Lothar introducerar Laura till den hårda huden i hans hand. Sedan introducerar han henne till en annan sida av staden. *Gångavstånd*, säger han. Och månen reser sig rakryggad medan de går iväg, på samma sätt även Adina får se den göra, genom bussfönstret.

sex scen

Det hela är mycket hastigt, i mycket hög temperatur – speciellt för Lothar, vars ben glider runt under gipset när Laura rör sig över honom. Sängen gnäller som ett oväder. Det är först när Lothar rycker till av djup sömn som det roliga tar vid för Lauras del. I mellanrummet mellan hennes ovanliga ögonfärg och ögonlock spelar hon upp bilder av en detaljerad framtid – prinsesstårter när som helst, varma scones till frukost till Lothar varje dag, smörgåsen efter förlossningen bara för henne. Genom sömnen och gipset kan Lothar inte känna hur hårt Laura virar fast sina ben i hans, skadade.

följande veckor

Följande veckor är outhärdliga. För att visa sin kärleks äkthet har Laura slutat äta. Hennes kärlek är inget lättvindigt, ingen enkel donation, den är verklig och hon betalar ett verkligt pris för den. *Jag känner inte igen dig*, säger Adina mellan tuggorna, men får inget svar. Laura väntar ut tiden kvar till hennes halvtimmes rast i tystnad. När hon stänger dörren om sig har Adina svårt att höra Lauras fotsteg i trappan, som har lättat av avhållsamhet från sötsaker och någon form av kärlek. I Köket har även Lothars steg lättat, han går mycket snabbare nu, men för det har han läkarkonsten att tacka. Han låter Laura stå där i skuggan och ibland riktar han sina repliker åt hennes håll. *Ur vägen*, säger han.

På en halvtimme hinner Adina dricka synen dimmig. När Laura återvänder till smördegen har Adina svårt att se henne genom den, men hon vet att hon står där och

gråter. Hon förolämpar henne. *Vi brukade ha samma ögonfärg men nu vet jag inte längre hur du ser ut*, säger hon medan hon bränner sin fjärde plåt macarons. Servitriserna går snabbt in och ut ur rummet som ingenting.

De här veckorna händer det även att en av servitriserna går långsammare än de andra eftersom Lothar har den här effekten på folk. Laura ser det hela genom mjölet som yr överallt i luften. Det är en ny kvinna varje gång. Lothar leker med servitrisens vita skjorta, doppar fingrarna i hennes bakverk, kysser hennes parfymerade nacke. Och för första gången börjar revor ta form i Lauras smördeg, genom vilka Adina får fri sikt över hennes röda ögon, utmärglade kindben.

en mindre såg

Ensam i sin lägenhet frigör Lothar sig från sitt gips med hjälp av en mindre såg. Vitt spån vrider sig i luften och gör den tjock. Gipset knakar och faller i två halvor direkt på golvet. Lothar tänker på att han trodde att hans tatueringar på benet skulle vara större än vad de i verkligheten var, därefter upphör hans tankspriddhet. Han tänker inte på att gipsspåret som yr i luften liknar mjölet runt Lauras förstörda ansikte.

mörk röst utan kärleksförklaring

Nu vet jag inte längre hur du ser ut, skriker Adina med mörk röst eftersom alkoholen har rubbat det finkänsliga hon en gång hade över sig. Men att hon har fattat tycke för det här nya, oigenkännbara ansiktet, är en hemlighet till och med berusningen föreslår att hon håller för sig själv. Hon skriker aldrig ut någon kärleksförklaring. Hon bara slutar att äta av sötsakerna. Deras gemensamma verksamhet får ett nytt segment.

nytt segment

Adina och Laura står med utmärglade kindben mycket nära varandra. Deras nakna fötter turas om att trycka ner pedalen på papperskorgen. De ser in varandras röda ögon och kastar alltihop. Prinsesstårter, brända macarons, platta croissanter. Plötsligt är det kväll.

Andreas Tharaldsen

Hemingways kelnere

Et essay om kulinarisk arbeid i litteraturen



Kat Siurek

«Vil du jobbe i oppvasken eller i serveringen?», spurte restaurantsjefen meg i hotellobbyen en sommer for mange år siden. Jeg takket ja til å jobbe som servitør, men jeg visste lite om servitørfaget annet enn at det var et dårlig betalt sliteryrke. Den gangen var ord som *smuleskraper*, *flambering*, *transjering* og *britisk, fransk, amerikansk* og *russisk servering* fremmede konsepter for meg. Det var før jeg lærte meg *mise en place*, å pusse glass og sølvtøy, dekke en kvadratisk kuvert, supplere glass på bordet i 90 graders rette linjer – alle forberedelsene som skal til for at gjestene skal kunne spise og drikke i restauranten. Det var før jeg ble kjent med kollegaer som Knut.

Selv om Knut er en 72 år gammel mann jobber han fortsatt som servitør, slik faren hans også gjorde på Grand Hotel, der flambering av Crêpes Suzette var hans spesialitet. Knut har fått overlevert og overlevd til sammen 100 år med kelnervirke. Han har en egen måte å tenke om yrket sitt på, han har en egen yrkeskodeks – en slags kelnementalitet. Ny-pussede lakksko, strøket hvitskjorte, aldri et støvkorn på krystallglasset, aldri la en gjest få et drag av lengsel, alltid diskret og høflig, alltid rask og effektiv, aldri forhas-tet. Han er vennlig, men bestemt når han må. Han takker nei til arbeid som er dårlig betalt. Kjefter på yngre servitører om de slurver med glasspussen eller stirrer ned på mobilskjermen i arbeidstiden.

Knut har også jobbet som filmstatist, ofte i filmer fra gamledager, der han står

statist som servitør. Det sier en hel del at man kan se servitører som Knut of-tere på film enn når man spiser ute på restaurant i den virkelige verden. Servi-tører som Knut har ikke egentlig lenger noen plass i restauranten. Den en gang stolte generasjonen kelnere, de som før ble kalt *kelneradelen*, har de siste årene opplevd et dramatisk fall. De har mistet anseelse, status og lønn. Å få seg jobb på Oslo Plaza, Hotel Continental, Bristol eller Grand Hotel er ikke det det en gang var. Kelnere er død, får jeg høre. Ta deg utdanning og kom deg ut av denne bran-sjen – det er ingen fremtid her, sier eldre kollegaer ofte. Det har gjort inntrykk på meg, såpass mye at selve lesningen min har forandret seg. Som spøkelses ser jeg nå kelnere overalt, også hos mine gamle, drikkfeldige helter i litteraturen. Først nå har jeg fått øye på Hemingways kelnere.

Hemingways kelnere virker å være til-forlatelig plassert i fortellingen, som in-terior, en stumtjener eller i beste fall en statist. Slik som i novellen «Ubeseiret» fra 1920-tallet, der matadoren Manuel blir servert av en servitør:

«La meg få kaffe med melk og et lite glass.»
sa Manuel.

Servitøren kom tilbake med et brett hvor det sto et stort glass til kaffen og et lite glass. Han hadde en brandyflaske i venstre hånd. Han satte glassene og flasken fra seg på bordet, og hjelpegutten som var like etter ham, skjenket kaffe og melk i

det store glasset fra to blanke kanner med lange håndtak.

Manuel tok av seg luen og servitøren så ned på hårpisken som lå fremover på hodet hans. Han blunket til kaffegutten mens han skjenket brandy i det lille glasset ved siden av Manuels kaffe.¹

Novellen handler egentlig om en tyrefekter, men passasjen ovenfor er en presis og troverdig fremstilling av fagkyndig servering av kaffe. Kaffe er et alvorlig anliggende på en restaurant med respekt for seg selv. Det krever sin *mise en place*. Å pusse sølvkannene, forvarme dem med varmt vann slik at kaffen ikke blir kald, for så å brygge kaffen til rett tid for å unngå at den oksiderer og blir sur. I novellen legger man merke til respekten servitøren tjener hos matadoren, hierarkiet mellom servitør og hjelpegutt. Det skjer dessverre ikke lenger at restaurantene prioriterer å bruke to servitører for å skjenke kaffe til én gjest. Det hender oftere at man bestiller kaffe til desserten, og så kommer det en kald americano eller nedsunket cappuccino, lenge etter at sorbeen på tallerkenen har smeltet.

Også i romanen *Og solen går sin gang* ser Hemingway kelneren. Da romankarakteren Jake spør kelneren på hotellet hvordan maten er i restauranten, får Jake «Godt. Meget godt. En spiser særdeles godt her» til svar. Jake nyter et fransk måltid og en flaske Margaux, før han går over til sterkere saker. Kelneren, som kan sine saker, anbefaler den baskiske likøren Izzarra, og forklarer at den er laget med blomster fra Pyreneene. Men likøren faller ikke i smak hos Jake, som ber om noe annet å drikke. Dette gjør at Jake oppfatter kelneren som en smule fornærmet, men det er en situasjon som lett lar seg

løse ifølge Hemingway:

Vil en at folk skal like en, så er det bare å spytte litt i bøssen. Jeg spyttet litt i bøssen og kelneren likte meg. Han forsto å skatte mitt verd. Han ville bli glad for å se meg igjen. Før eller senere ville jeg komme til å spise der igjen, og han ville bli glad over å se meg igjen og gjerne se meg ved sitt bord. Det ville være en ærlig sympati fordi den hadde et sunt grunnlag.²

Dette er en situasjon enhver servitør kan kjenne seg igjen i. Men det er tydelig at Hemingway ser det fra gjestens perspektiv. Han tror han har tipset seg til triumf, og at godt med tips på bordet er alt som skal til for at gjest og servitør nå er dus. Men bør ikke Hemingway vite at det ligger i kelnerens fag- og yrkesinstruks å få gjesten til å tro at han er ønsket og velkommen, at ingenting er vanskelig eller innviklet, men at dette bare er et skuespill – en illusjon? At kelneren ikke liker sine gjester bedre enn en som selger sex elsker sine kunder? Dette kunne Knut fortalt Ernest. Passasjen kan minne om Sigurd Hoels *Fjorten dager før frostnetene*, hvor en kelner på Continentals Annen Etage i Oslo skildres slik:

Kelneren ga rolige, forsiktige råd. Flinker folk, kelnerne her – folk som kunne sitt fag. Det var alltid hyggelig å snakke med folk som kunne sitt fag, det ga trygghet. Det var vel sivilisasjonens hovedoppgave det – å gi trygghet. Trygghet og velvære... En sånn restaurant var et meget sivilisert sted. Og en sånn kelner, som kunne anbefale en rett uten å laste andre, som kunne la en forstå uten et ord at en burde ta en litt billigere vin, fordi den faktisk var bedre enn den dyrere – og som kjente en igjen, hvis det var det hyggeligste, men al-

dri hadde sett en før, hvis situasjonen var sånn – en sånn kelner var en av sivilisasjonens største goder.³

Der skuespillerne høster applaus for sine bragder på andre siden av gaten for Annen Etage, er restaurantgulvet en scene der servitørene som stumtjenere tilrettelegger for og bygger opp selvtilliten til gjestene, slik at resultatet av forestillingen, det gode selskapet, er noe gjestene vil tilskrive seg selv og applaudere seg selv for. Denne illusjonen er det som gjør en restaurantbusiness så suksessrik.

I novellen *Et pent, rent sted, skikkelig opplyst* er servitørene mer enn interiør og stumtjenere. Vi møter to servitører som jobber på en kafé i novellen hvor Hemingway på mesterlig vis skildrer selve kelnermentaliteten. De to servitørene diskuterer en av gjestene, en gammel mann som er full inne på kaféen. Den yngre servitøren er streng, og sender den gamle mannen hjem, selv om han så gjerne vil ha en konjakk til. Den eldste servitøren synes det er ubarmhjertig å sende en så gammel mann hjem. Han har forsøkt å ta livet sitt tidligere, selv om han har masse penger, vet servitørene. Den eldste servitøren vil gjerne bli så lenge som mulig på kaféen, det kan jo være at det er noen som trenger å komme på kaféen utover natten. Den yngre servitøren innvender at det er mange bodegaer som er åpne utover natten, og at de som vil drikke kan dra dit. Den eldre servitøren avviser dette: «Dette er en ren og hyggelig kafé. Det er skikkelig belysning her», sier han. Den yngre servitøren går hjem og den eldre servitøren fortsetter samtalen med seg selv: «Lysset er naturligvis viktig, men dessuten må det være rent og hyggelig. Og ikke musikk. Absolutt ikke

musikk. Det er noe uverdig ved å stå på henge i en bar.» Etter stenging går den eldre servitøren på en bar, den er lys, men ikke ren. Han takker nei til kaffe og går hjem, for «Han likte ikke barer og bodegaer. En ren kafé med god belysning er noe helt annet.»⁴

Historisk sett ble kelnerne i arbeiderbevegelsen omtalt som hvitstipp-proletariatet. De hadde ikke bare pene uniformer, kledd opp til å gli inn i de borgerlige spisesalene, de var ofte også snobber i ordets rette forstand. De som jobbet på hvitduk-restauranten eller «et belyst og rent sted» for å si det med Hemingway, kunne ofte ha et sterkt behov for å distansere seg selv fra brune steder, skjenking uten sivilisasjon.

George Orwell har skrevet grundig om dette i romanen *På bunnen og blakk*, der hovedkarakteren er oppvasker på Hôtel X i 1920-tallets Paris. Oppvaskeren gjør seg noen betraktninger som kan forklare Hemingways kelnere:

Han er oppasser for en nytelse han forstår og beundrer til bunns. Og det er derfor kelnere så sjelden er sosialister, og ikke har noen effektiv fagforening og gjerne arbeider tolv timer daglig – på mange kaféer arbeider de femten timer syv dager i uken. De er snobber, og de trives temmelig godt med arbeidets kryptende natur.⁵

Både Hemingways og Orwells kelnere eksisterer i en 1920-talls virkelighet. Det er ikke tilfeldig, for disse kelnerne finnes som sagt ikke lenger. Det er bare å sette seg på restaurant i Paris og lese Hemingway, og så skjønner du at Hemingways kelnere ikke finnes lenger. Eller så kan du lese Sigurd Hoel på Annen Etage, men jeg tviler på at du vil føle at du møter

en av sivilisasjonens største gleder i det servitør nummer tre haster forbi bordet ditt med skjorten hengende ut av buksens du sitter der med tomt rødvinglass.

I nyere norsk litteratur har Matias Faldbakken skrevet frem den tapte norske restaurantkulturen på det fiktive The Hills, som skal tilsvare et slags Theatercafeen eller Lorry. Faldbakkens kelner har vært stedets kelner i 13 år.⁶ Han er en sånn kelner som kan å varte opp alle disse gjestene som hører hjemme på enhver hvitduk-restaurant. Han kjenner igjen Fru Knipschild og vet hvilken portvin hun skal ha, at stamgjesten Grisen skal ha en hvit burgunder. Han fascineres av romanesco, tolererer ikke visne blomster, og vet å håndtere smuleskraperen. Da jeg leste *The Hills* hoppet hjertet mitt et hakk, for en sånn kelner var jeg helt sikker på at jeg måtte ha møtt. Det kunne jo vært Knut.

Slik avisryggene og smuleskraperne på The Hills tilhører fortiden, er Knut også en slags fossil i 2023. Servitørfaget er ikke lenger et yrke, men en slags mellomstasjon for dem som drømmer om noe annet. Virkeligheten i dag er nærmere den Hemingway skildrer i novellen *Verdens hovedstad* (1936), hvor hovedpersonen er en servitørlærling i Madrid som elsker sitt arbeid og synes «det var romantisk vidunderlig å jobbe i lyset fra de store lysekronene, å legge frem lintøy, være kledd i selskapsdrakt og kunne spise så meget han ville på kjøkkenet.»⁷ Men servitørlærlingen Paco har en drøm, han vil bli matador, slik mange av hotellets gjester er. Tallerknevaskeren Enrique ler hånlig av Pacos drøm. Han hevder at tyrefekteren først må overvinne frykten for å overvinne tyren, og at hadde ikke

det vært for dette ville enhver skopusser i Madrid vært tyrefekter. Paco vil vise at Enrique tar feil. I en fatal tyrefekterkamp mellom tallerknevaskeren og servitørlærlingen, dør Paco. Pacos drøm om å bli matador er like illusorisk som enhver arbeiders drøm om selv å bli rik i et kapitalistisk samfunn. De færreste kan oppnå denne drømmen. Kunne Paco forblitt lykkelig som servitør? Å gå ut av sin stand er uansett umulig, for å si det med fars tale til arbeidersønnen i Lars Ove Seljestads debutroman *Blind*.⁸

Hvor skal vi plassere litteraturens kelnerer? Det finnes en rik arbeiderlitteratur i Norge – Johan Falkbergets skildringer av gruvearbeiderne, Tor Obrestads og Kjartan Fløgstads industriarbeidere i nyere tid. Mens kelneren langt på vei har fått rollen som interiør hos Hemingway, og kanskje blitt symbolet på en tapt europeisk kultur i Matias Faldbakkens univers, er det tynt med kelnerer blant den store mengden proletarhelter i litteraturen. Hvorfor er det slik?

Det finnes en litteratur der kelnerne eksisterer, men der er de aldri helter i fortellingen – de har ikke agens. Jeg har villet skrive en bok så lenge jeg kan huske, men lenge oppfattet jeg det slik at jeg ikke hadde opplevd nok, ikke hadde sett nok til å skrive en bok, at jeg måtte dra utenlands, kanskje til andre kontinenter for å kunne skrive en bok. Da jeg begynte å lese Kjartan Fløgstad forandret mitt syn på bøkene seg, om hva litteratur kan være. I Fløgstads bøker kan industriarbeiderne og håndverkerne ha magiske egenskaper, revyen og pauseromsvitsen kan være stor kultur, og arbeidsprosessen i de jobbene vi gjør hver dag er kompliserte, storslagne og vakre. Slik Kjartan

Fløgstad skriver frem industriarbeideren Hertingen,⁹ kunne vi trenge en helt også i kelnerlitteraturen. Er det mulig å se for seg Knut som restaurantverdens Hertingen – en proletarhelt med overnaturlige egenskaper? En slik bok tørster jeg etter.

Aslak Siira Myhre skrev en gang at Norge er et land der lønsmottakere har industriarbeidernes mentalitet, og ikke kelnerens.¹⁰ Dette synet på kelneren kan kanskje forklare hvorfor han ikke er innlemmet i arbeiderlitteraturen, på samme måte som industriarbeideren. Slik Orwell påstår er kelneren ingen sosialist, men en arbeider som har snobbens syn på verden:

Han lever i konstant nærvær av rike mennesker, står ved bordene deres, lytter til samtalene, innsmigrer seg med smilene sine og de små diskrete spøkene sine.¹¹

Orwell skriver at selv om de fleste kelnerer dør fattige, er alltid sjansen der for at de selv kan bli rike. «Og resultatet er at kelneren til en viss grad kommer til å identifisere seg med sine arbeidsgivere».¹²

Kelneren har aldri helt passet inn i arbeiderbevegelsen, og har selv ofte hatt et ambivalent forhold til bevegelsen. Det er kanskje derfor han heller ikke har tatt del i den rike tradisjonen arbeiderlitteratur.

Da jeg ni år etter min første dag som servitør kler av meg den frityrluktende dressjakken med tottrinns vinåpner på innerlommen, skjorten med rødvingflekke på ermet, vrir av meg lakkskoene som verker over fotbladet og stempler ut i appen på nettbrettet som henger ved personalinngangen, funderer jeg over hva en slik erfaring kan brukes til i litteraturen. Kan kelneren være noe mer enn en servil, innsmigrende stumtjener, kan kelneren bli en proletarhelt?

Sluttnoter

- 1 Hemingway, Ernest: «Ubeseiret», fra Utvalgte noveller 1925-1938 i *Hemingways beste*, side 45, oversatt av Peter Magnus, Gyldendal 2017.
- 2 Hemingway, Ernest: *Og solen går sin gang*, første gang utgitt 1926, fra *Hemingways beste*, side 410-411, oversatt av Gunnar Larsen, Gyldendal 2017.
- 3 Sigurd Hoel. *Fjorten dager før frostnettene*, side 14, første gang utgitt 1935, Lanterne-bøkene, Gyldendal 1975.
- 4 Hemingway, Ernest: «Et pent, rent sted, skikkelig opplyst», fra Utvalgte noveller 1925-1938 i *Hemingways beste*, side 137-141, oversatt av Peter Magnus, Gyldendal 2017.
- 5 Orwell, George: *På bunnen og blakk*, første gang utgitt 1933, side 70, oversatt av Torstein Bugge Høverstad, Aschehoug 1970.
- 6 Faldbakken, Matias: *The Hills*, Oktober Forlag 2018.
- 7 Hemingway, Ernest: «Verdens hovedstad», fra Utvalgte noveller 1925-1938 i *Hemingways beste*, side 157-167, oversatt av Peter Magnus, Gyldendal 2017.
- 8 Seljestad, Lars Ove: *Blind*, Cappelen 2005.
- 9 Fløgstad, Kjartan: *Fyr og flamme*. Det Norske Samlaget 1980.
- 10 Sira Myhre, Aslak: «En nasjon av kelnerer» i Dagsavisen 1.8.2019
- 11 Orwell, George: *På bunnen og blakk*, første gang utgitt 1933, side 69, oversatt av Torstein Bugge Høverstad, Aschehoug 1970.
- 12 *ibid.*

Leif Achton-Lynegaard



Ida Helene Thorkildsen

ARTISKOK

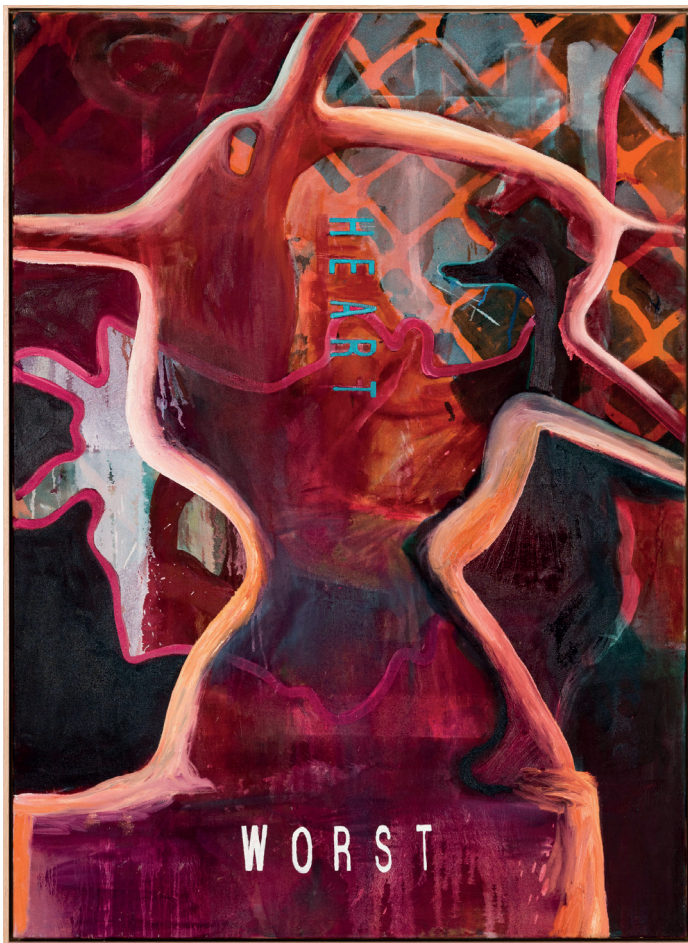
oh artiskok
 middelhavets og
 nordafrikas gudespise
 kongen af tidsler
 urtehavens sorte får
 suger din næring fra
 naboplanternes rødder

oh artiskok
 medicin for gamle
 ægyptere og romere
 dine eksotiske navne
 cynara scolymus
 al-harsuf alcarchofa
 artichaut artiocco

oh artiskok
 mytiske elskovsmiddel
 dit pulserende hjerte
 smykker sommeren
 med blåviolette blomster
 omkranset af en
 tagsten dækket skal

oh artiskok
 jeg tilbereder dit hjerte
 med kærlighed
 dybstegt i olie
 så du folder dig ud
 som en efterårsfarvet
 knasende blomst

Halve fornøjelser



Eirik Sæther

Sonja og min kone kom hjem fra gåtur. Det var højsommer, det var dagen. De trak Sonjas hoppe efter sig og lod den stå at græsse i haven. Hun hed Drífa. Min kone og Sonja satte sig ved havebordet under æbletræet og spurgte hvad vi skulle have at spise.

Jeg stod i køkkenet da de kom og da de satte sig. Køkkendøren er husdøren og hvis den er åben kan man tale til dem i haven.

Vi skulle have gnocchi med svampe.

Jeg havde skrællet kartofler og sat dem til at koge, jeg havde presset dem gennem kartoffelpressen og lavet mos. Jeg havde haft fjernsynet kørende og næsten lyttet til det, til sommerens triumfer, cykelløbene.

Det var en fornøjelse at presse kartofler, meget bedre end man skulle tro. Jeg havde skænket vin til Sonja og min kone, jeg havde klappet Drífa på bringen, den var helt svedig, kun efter en gåtur.

Så tog jeg et glas med min kone og Sonja, for kartoffelmosen skulle køle. Alt bliver lettere om sommeren, stadigvæk.

Drífa var smuk og rødbrun med krøller i pandehåret. Sonja elskede den hest. Den var sød, venlig. Det var normalt en rolig hest.

Men hun græssede vanvittigt i vores have.

Drífa var altid sulten, men stod jo også på Sonjas mudderfold, ørkenfolden. Jeg syntes at hun skulle stå i det gode græs på overdrevet. Hun spiste jo slet ikke på folden.

Det er meningen sagde Sonja, ellers bliver hun forfangen.

Min kone satte sit irettesættende blik i mig, men jeg gik over til Drífa. Jeg vidste godt at jeg ikke skulle blande mig i Sonjas heste. Nu kunne Drífa stå og nyde det lidt i vores have, for her var græsset saftigt. Det var noget underligt noget at tænke, det vidste jeg godt, men når Drífa var på besøg gik det op for mig. Vi havde virkelig godt græs. Det var mørkegrønt og ikke tørt. Sikken appetit den hest havde. Jeg lagde min pande mod Drífa, og det duftede så behageligt af sved.

Du og jeg Drífa, tænkte jeg.

Det duftede te af hendes mule, sort ceylon. Min kone og Sonja sendte hinanden billeder fra turen, hun viste mig dem senere: Min kone på Drífa i søen; Sonja på Drífa i søen; Drífa der svømmede, Drífa kunne svømme, helt ud i vandet.

Min kone og Sonja snakkede, læste om cykelløbet sammen, og så spurgte Sonja om jeg havde set det. Jeg kiggede over mod dem, hovedet helt varmt af Drífa. Min kone skænkede vin for de havde tømt glassene hurtigt men det var også sommer og Sonja havde slængt fødderne over bordet,

de var grønne af græs.

Lidt, sagde jeg, imens jeg pillede kartofler. Det var jo finalen.

Sonja kiggede i mobilen og havde lagt en arm om min kones stol, hun lænede sig tilbage og holdt balancen. Sonja lyttede ikke, og det var fint, hun gjorde altid sit og det passede mig, jeg gjorde også mit. Eller,

Sonja kom ofte på besøg,

gik forbi om morgenen til en kaffe,

fik en smoothie om lørdagen,

en kop te efter arbejde. Hun sad der med min kone, nu snakkede de om hønsene, hvordan hanen nede i landsbyen var begyndt at holde fasaner, sov hos dem i træerne om natten. Min kone og jeg gik nogle gange op til Sonja, fik æg og holdt i Sonjas varme hænder, hjalp med hø til hestene, duftede til deres fodervitaminer, det duftede så godt.

Det eneste var, at Sonja spurgte så meget ind til svampene, ville med i skoven.

De kiggede stadig ned i telefonerne, drak vinen distraet.

Cykelsport er ikke lige mig, fortsatte jeg.

Jeg stod i det åbne.

Mellem Drifa og bordet, hvor min kone og Sonja sad. Hvor Sonja var stadig væk. Hvor min kone begyndte at snakke beskyttende til mig, henvendelserne, en storebror, en mor, den gode ven, inkluderende,

Aksel, sagde hun,

og jeg kunne ikke holde det ud, det kunne jeg desværre ikke og måtte gå,

jeg går ind og ser til kartoflerne, sagde jeg,

og gik ind i huset og køkkenets beskyttelse. Fliserne var kolde, det duftede mildt af kartofler og svampe. Jeg hed Aksel og var gift med min kone. Hun hed Mariam. Jeg kan godt lide Sonja. Selv når hun ikke havde det godt, mærkede jeg hendes varme. Gennem tænderne, de høje skuldre, gennem sorgen og stressen. Hun var et varmt menneske. Jeg forstod ikke naboer før jeg mødte Sonja, jeg ville have høje hække og tunge gardiner og nu havde vi ingen gardiner. Og så var der Drifa.

Jeg blandede mel i kartoffelmosen, salt og olivenolie, rullede lange pølser, trillede gnocchi og så ud gennem køkkenvinduet. Drifa gik hen til bordet, min kone og Sonja holdt i hånden, sommertrætte.

Jeg blev rørt.

Der sad de.

Gnocchierne måtte stå og tørre lidt. Jeg rensede svampene, det var sommerrørhatte, fine og små, jeg havde fundet dem på stierne ved det gamle sanatorium. Der var asylcenter nu, eller hjemsendelsescenter var det blevet. Jeg stegte svampene med peber og frisk merian, salvie, kogte gnocchierne i tungt saltet vand. De kan bære salt og sådan bliver de bedst, det syntes jeg, saltet til kanten. Jeg gik ud med maden og det var blevet køligere, jeg hentede tæpper. Det var vanskeligt at få lov til at spise i fred for Drifa, hun ville også have, men måske skal det ikke være let. Hvorfor ikke.

Skål, sagde min kone,

skål Mariam, sagde Sonja, skål Aksel,

og klinkede min kones og mit glas,

ja, sagde jeg, skål.

Min kone og Sonja sagde at det smagte rigtig godt, at det var lækkert og jeg sagde at al mad smager godt når man spiser den i haven.

Og det smagte faktisk rigtigt godt, det syntes jeg, men svampene havde også været fine. Jeg var stille og spiste, det var der plads til. De snakkede videre om gåturen og om naboskabet, at vi havde boet her i seks år og var blevet venner. Det fik mig til at tænke på alle de måder man kan nærme sig på. Der er mange.

Jeg går ind og vasker op, sagde jeg, det er min glæde.

Vi bærer ind, sagde de.

Jeg var beregnende, afventende. De bar ind, det hele, og jeg fyldte varmt vand i vasken. Det var godt at stikke de kolde hænder derned, varmen der kom, fliserne og sommeraftenens kolde fødder. Sonja gik ud og jeg vidste at min kone ville hænge lidt, holde om mig bagfra og kysse mig i nakken, på skulderen. Det gjorde hun.

Er alt fint, sagde hun og foldede armene om min mave.

Hendes kolde næse, den elsker jeg. Mellem skulderbladene. Jeg tog mine våde hænder på hendes og de var så kolde! Hun ville aldrig tage nok tøj på. Jeg kunne have sagt til hende at jeg elskede hende. Jeg skulle have sagt til hende at jeg savnede hende. Jeg savner dig ved du. Men det var bare en hverdag, godt nok en sommerdag, men en hverdag.

Hver dag,

hver dag

og jeg løftede hendes hænder og kyskede dem,

alt er så fint, sagde jeg, selvfølgelig.

Hendes hænder smagte af hest og noget andet, hun havde ikke vasket dem og vi stod lidt sådan. Så gik hun ud til Sonja.

Dagens klinge var at blive holdt om, at være trist uden god grund og at vaske hænder i det varme vand, længe.

På et tidspunkt var opvasken færdig. Jeg havde tørret af og lagt tilbage i skufferne, hængt panderne op og skuret kogepladerne. Fjernsynet kørte stadig, med lav lyd hørte jeg. Jeg gik ind og så lidt på. Der var nyheder og så kom vejrudsigten, så slukkede jeg. Vi havde boet her i seks år. Vi havde ikke fjernsyn, men det havde vi nu. Min kone måtte se cykelløb, nyheder, dokumentarer. Før efter de lange vagter på sygehuset. Før lå hun på sin telefon, nu så vi fjernsyn sammen. Jeg havde haft det tændt hele dagen. Hvorfor var det så beroligende.

Det var skumring og Sonja skulle gå, sætte Drifa på fold. Jeg gik ud og sagde farvel min ven til Drifa, krammede Sonja der så krammede min kone og så holdt jeg om min kone. Hun var kold.

Tak for i dag Mariam, sagde Sonja,

hun sagde altid min kones navn,

og tak for mad Aksel, sagde Sonja,

mit, og så mit,

du er så god i køkkenet, sagde Sonja, og svampene.

Man kan ikke gå galt med gode råvarer, sagde jeg. Men så blev jeg bange, var det en invitation til at komme med ud og jage svampe. Så tilføjede jeg at det i hvert fald var meget svært med så nye kartofler. De lo ikke men smilte lidt. De kunne godt mærke det på mig, at jeg var trist, men det var også fint, det måtte de godt vide. Alt var fint.

For en dag, sagde min kone, turen og maden.

Aksel, sagde Sonja, kan jeg komme med en dag. Med hvorhen, spurgte jeg. Hvorfor ville hun nu det? Jeg var ikke det gode menneske når jeg jagede svampe, jeg gik alene og forsvandt lidt fra mig selv. Sonja stod afventende og jeg kunne se at min kone ville gå imellem. Nej:

Men det er ude ved asylcenteret, sagde jeg, så der er lidt at gå, og så lo Sonja, sagde at hun elskede at gå, at det vidste jeg jo.

I morgen, spurgte Sonja, Mariam?

Helt booket, sagde min kone, dagsvagt nattevagt. Min kone holdt sig tæt ind til mig og det gav mig ikke bare styrke, det gav mig min kone helt tæt på mig og det gør mig rolig.

Klokken ti, spurgte Sonja og jeg sagde at det passede bedre ni, at vi skulle mødes oppe i hendes indkørsel, ingen kaffe før tur sagde jeg. Sonja gik hjem med Drífa, min kone og jeg gik indenfor og lukkede døren. Jeg vaskede mine fødder og lavede fodbad til min kone. Masse salt. Hun havde tændt fjernsynet og blev blå i ansigtet.

Kan hun det, spurgte min kone, tage med?

Selvfølgelig, sagde jeg, det skal gå.

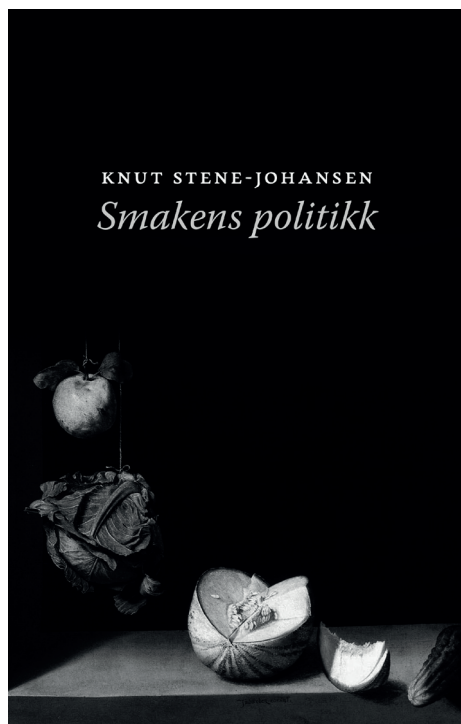
Min kone faldt i søvn foran fjernsynet og jeg slukkede det. Jeg tørrede hendes fødder og hun vågnede ikke. Jeg lagde et tæppe over hende og gik op i seng.



Selma Flood

Madeleinekaken

Utdrag fra: Knut Stene-Johansen (2019), *Smakens politikk*, Oslo: Scandinavian Academic Press



Scandinavian Academic Press

For noe tid siden fikk jeg muligheten til å fordype meg i denne materien på det mest pertinente sted, restaurant Lucas Carton rett overfor Madeleine-kirken i Paris. Innehaveren var den gang den berømte chefen Alain Senderens (1939–2017), som ved siden av å være en genial kokk og en kjenner av Marcel Proust, også var gemyttlig. Ikke alle kokker er det, uaktet om de tror det selv. Jeg satt med en den gang nyutkommet bok, *Marcel Proust, la cuisine retrouvée*.¹ Alain Senderens skriver i forordet til boken at den lærde kulturen har neglisjert det kulinariske siden 1600-tallet, som var epoken da kropp og sjel, materie og ånd, ble filosofisk adskilt (Descartes). Imidlertid, skriver Senderens, inngår det kulinariske samtidig i en lang filosofisk tradisjon der maten, smaken og kjøkkenet finner sin plass i poetiske eller filosofiske refleksjoner. Senderens legger til at om spisebordet er det privilegerte sted for kulturell utvikling, så er litteraturen som springer ut av dette, langt fra å oppnå massenes oppmerksomhet. Smaken er eksklusiv, kunne vi tillate oss å tilføye, nok en gang. Men, skriver Senderens videre, Marcel Proust er den som viser oss at spisebordets filosofi (*le discours de la table*) er en passende vei, om ikke kongeveien, til forståelsen av Vestens kulturelle underbevissthet. For Marcel Proust er «smaken alle tings målestokk», samtidig som den er hans erindring, avslutter Senderens,

med referanse til Paul Valéry og hans tanker rundt den filosofiske sentensen «mennesket er alle tings målestokk» (som stammer fra Protagoras).² Senderens har gjenskapt retter fra Marcel Prousts roman *På sporet av den tapte tid* (1913–1921), fra de enkle til de helt storslagne. Boken er spekket med sitater fra romanen, den har et godt garnityr av kompetente kommentarer og ikke minst er den krydret med flotte illustrasjoner. På mitt bord i Lucas-Carton lander det en *Turbotin aux raisins et au thé*, en liten piggvar med druer og kremet saus tilsmakt Ceylon-te. Jeg drikker litt gul enke til maten. Og tenker på Proust.

I *På sporet av den tapte tid* har maten og måltidene flere litterære funksjoner. I *Combray*, det første bindet av romansyklusen, finner vi inngående beskrivelser av det borgerlige, men også landlige franske kjøkkenet. Senere i romanen er middagene høytidelige, tidvis aristokratiske.³ Maten og måltidet blir hos Proust umiddelbart knyttet til økonomiske og sosiale forhold. Som hos Dag Solstad inngår måltidene i litterære iscenesettelser hvor både rettene som spises og ritualene de er innskrevet i, speiler en klassemessig, sosial og kulturell tilhørighet. Brillat-Savarins maksime klinger med, for maten sier noe om hvem man er, eller vil være. Men den har også en mer subtil, symbolsk funksjon.

Beskrivelsene i *Combray* er knyt-

tet til det sommerlige livet i landsbyen med samme navn som romanen, og den berømte scenen med madeleinekaken inngår i den litterært-kulinariske konstruksjonen. Dette fordi den har som hovedfunksjon å fremheve erindringen, minnene som smaken av denne småkaken bringer fortelleren. Den tapte, hensvunne tid som romanen er på jakt etter (eller på sporet av), materialiserer seg gjennom en rekke møter med tegn som utløser blokker av erindringer.

I all sin enkelhet er madeleine-kaken et elegant lite bakverk, som hos Proust blir en symbolsk og betydningsmettet ingrediens. Scenen er detaljert fremstilt i romanen. Etter å ha kommet forfrossen hjem en vinterdag i Paris blir fortelleren, den voksne Marcel, tilbudt en kopp te av sin mor. Idet han like mekanisk som nedtrykt drikker teen av en skje med litt oppløst Madeleinekake (i følge Roland Barthes skal det i «virkeligheten» ha dreid seg om et stykke kavring eller ristet landbrød som Proust selv dyppet i te en gang i januar 1909), skjer det:

Men i samme øyeblikk som teen blandet med kake berørte ganen, for jeg sammen, slått av det usedvanlige som plutselig fant sted. En vidunderlig glede hadde grepet meg, en enestående glede som ikke visste om sin egen årsak.⁴

Kanskje er *smaken* den sanseerfaring som i sterkeste grad åpner for den ufrivillige erindring som Proust er så opptatt av å undersøke i sin roman. Madeleinekaken utløser i hvert fall noe vesentlig i utforskningen av den tapte tid. Opplevelsen med madeleinekaken har sin egen dramaturgi. Først presenteres selve kaken (enkel), deretter gjengis situasjonen (litt trist), med selve spiseakten (mekanisk),

sanseerfaringen (sjokkerende glede, som i likhet med kjærligheten setter alt annet til side), dens eneståendehet (umulig å gjenta den bevisst) og erkjennelsesmessige betydning (han vender seg mot «sitt eget indre»). Så kommer forsøket på å bringe erfaringen frem igjen via tankene, der et ubevisst bilde gradvis blir tydelig, og vi er vitne til hvordan denne detaljen trekker med seg helheten i sanseopplevelsen. Passasjen med madeleinekaken er et litterært måltid, ikke bare fordi passasjen er å finne i en roman, men fordi den bærer noe av forfatteren Marcel Prousts egenartede poetikk i seg. Det er et vell av barndomsminner som åpner seg da Madeleinekaken dyppes i lindete – akkurat slik Marcel som guttunge gjorde det hver søndag morgen hos tante Léonie i barndommens Combray, før de gikk i kirken: «Og så snart jeg hadde gjenkjent smaken av denne biten madeleinekake dyppet i lindete..., straks kom det gamle grå huset..., og med huset kom også byen ...». Finalen er stor: Alle blomstene, og alt som fantes i barndommens Combray, får form og fasthet, og stiger opp av fortellerens tekopp.

Det tilhører Prousts poetikk at den enkle sukkerkaken har lag på lag med betydninger; lik en rik metafor er den egnet til å foldes ut litterært. At disse kakene er formet som kamskjell, med rifler på den ene siden, er eksempelvis ikke uten betydning. Podet med alle de religiøse konnotasjonene navnet Madeleine (Magdalena) gir, kan en hel serie semantiske utbygninger ta sitt utgangspunkt her og gjøre en enkel matvare til stor litteratur.⁵ På fransk heter kamskjell *cocquille Saint-Jacques* (Sankt Jakob-muslinger), og et av mange betydningslag avdekker seg når vi vet at dette var en type skjell pilegrimer bar med seg under sin vand-

ring til Santiago de Compostela i Spania («Santiago» er «Sankt Jakob»). Og med tanken på jakten etter den hellige gral som et forbilde for hele dette modernistiske romanprosjektet melder også likheten med et nattverdoblatt seg. At kaken er «lubbert sensuell under sine strenge og fromme folder» (fra rillene i den buede kakeformen), kan for sin del leses som nok et bilde på Prousts forfatterskap, sensuelt som det er under sin imponerende syntaktiske og poetiske struktur. Prousts madeleinekake er blitt kalt verdens best kjente småkake, til og med den mest berømte gjenstand i fransk litteratur, og iscenesetter et kulinarisk møte mellom sansning og erindring. Senere har mange forfatterskap benyttet seg av det samme grepet, i flere interessante variasjoner.

Et av mange eksempler på litterære måltider à la Proust finner vi i Jan Kjærstads utsøkte roman *Normans område*. I et av de innledende kapitlene leser vi at fortelleren har forlatt storbyen og søkt tilflukt i prosaiske omgivelser langt ute mot havgapet, på en av de ytterste Hvaler-øyene. Det er da han spiser en enkel norsk frokost at det erindringsutløsende og proustianske øyeblikk inntreffer, for «med ett» gripes han av en ufrivillig erindring. Det er den hverdagslige, ujålete maten (à la Rousseau) som bringer fortelleren tilbake i tiden i en bevegelse om konkluderes med en definitivt proustiansk ettertanke:

Gulost og reddik, kokt egg og kaviar, røkt skinke og sennep. Honning. Dette gygne naturproduktet (honning fra Hymettos!). Hvilket mirakel. Geitost og kald melk. Godt helt inn i marginen – og ikke på grunn av nøysomheten, men godt i seg selv. An sich. Salami, jeg holdt på å si: norsk salami. Var det ikke uslåelig? ((Eller var det uslåe-

lig fordi det bar med seg bildet av fars ivrige fjes over brødfjelen, hans store, varme hender som løftet en blings med duftende salami, med to fuktige skiver slangeagurk, over på den tallerkenen som hadde fulgt meg i alle år, hvit med blå blomster langs kanten).⁶

Rousseau og Proust i ett jafs: Kjærstad skriver i en estetikk som er umiskjennelig hans egen, men som her også har en intertekstualitet med smakspolitiske assosiasjoner. Den berømte og kanskje nå noe forterskede Madeleine-kaken (det er vel bare smuler igjen til vår tids analytikere) er modellen som kan anes bak denne passasjen fra *Normans område*.

Madeleine-kaken er slett ikke den eneste matvaren som beskrives i *På sporet av den tapte tid*. Det myldrer av smaksopplevelser, som rosa kremost, «den som jeg hadde fått lov til å røre jordbær ut i»,⁷ og for ikke å forglemme den vakre passasjen som munner ut i refleksjonen over aspargesen som er beskaffet med metafysiske evner:

det som virkelig henrykte meg var aspargesene, som var som dyppet i ultramarin og rosa, og fint utpenslet i et fiolett og asurblått som ganske umerkelig avtok fra toppen og nedover mot foten (som ennå var skitten av den jorden de var tatt opp av) gjennom en regnbueskala som ikke hører denne verden til. Det forekom meg at disse himmelske sjatteringer var en gjenglans av de vidunderlige skapninger som hadde moret seg med å forvandle seg til grønnsaker og som, gjennom en slik forkledning i fast og spiselig kjøtt, lot meg i dette gryende soloppgangsskjær, i disse antydende regnbuer, i disse døende aftener, fornemme den samme dyrebare essens som jeg gjenkjente når de, hele

natten etter at jeg hadde spist dem til middag, i sine poetiske og grovkornede farser, som i et eventyrspill av Shakespeare, møret seg med å forvandle min nattpotte til en duftende vase.⁸

Det er her ikke på sin plass å drøfte Freuds utsagn om at aspergesens symbolikk er innlysende, eller vektlegge fortellerens refleksjon over sin nattpotte, som en og annen psykoanalytiker ville kunne assosiere til lindete. Viktigere er at sitatet formidler hva Proust et annet sted i romanen kaller «Combrays estetikk», et uttrykk som oppstår i en passasje med inngående beskrivelser av hagtornbuskenes skjønnhet, og som kan forstås som en slags forsterking og utvidelse av smaken og av sanseintrykkene, der nyansene, detaljene og fargene tilføres en «finere kvalitet» hvor de blir innlemmet i et luksuriøst og utsøkt nettverk av assosiasjoner. I *På sporet av den tapte tid* finner Combrays estetikk sitt ypperste uttrykk i estetikeren Charles Swann – som er kunstkjenner, gourmet, kjenner av Brillat-Savarin og omgangsvenn med adelskapet – men som samtidig er betegnende for hele romanen.⁹ Husholdersken Françoises spiddstekte landkilling er også verdt en kommentar, ettersom den er så saftig og aromatisk at den i fortellerens bevissthet «fremsto som selve duften av en av hennes dyder», og enda bedre, der den bæres inn til middagsbordet, «glinsende som en gullbrodert messehagel og med sin kostelige saft dryppende ned som fra et ciborium».¹⁰ Ciborium er den katolske kirkes kar med fot og lokk til oppbevaring av nattverdsbrødet. Combrays estetikk er i høyeste grad tilstede i de mange måltidsbeskrivelsene, som i «årets første endive-salat», «en spesielt avholdt omelett», «en aldeles

ufortjent biff» og ikke minst kalvesteiken til lørdagslunsjen, som inntas en time senere enn vanlig fordi Françoise skal gjøre innkjøp på markedet.¹¹ I *Combray* er det Françoise som styrer kjøkkenet. I en passasje hvor Proust ikke bare lister opp ingredienser fra det landlige franske kjøkkenet, men gir dem en sentral plass i fortellingen, ser vi hvordan maten og måltidene er innskrevet i et finmasket nettverk av sosiale og kulturelle betydninger:

For til det faste grunnlag av egg og koteletter, poteter, syltetøy og småkaker som hun ikke engang kunngjorde for oss lenger, føyde Françoise nye ting – alt etter markens og frukthagenes grøde, havets delikatesser, markedets tilfeldigheter, naboenes elskverdighet og sitt eget geni, med den følge at man i vår meny, liksom i skulpturene fra det trettende århundres kirkeportaler, kunne se avspeilet årstidenes gang og livets tildragelser: en slettvar fordi fiskehandleren hadde garantert at den var fersk, en kalkun fordi hun hadde fått øye på en som var særlig pen på markedet i Roussainville-le-Pin, ville artisjokker i margsaus fordi hun ennå ikke hadde servert oss det på denne måten, en lamstek fordi landluften gir appetitt og vi jo hadde god tid til å fordøye den innen klokken ble syv, spinat for å variere litt, aprikoser fordi det ennå var en sjeldenhet, rips fordi det om fjorten dager ville være slutt på dem, bringebær som Monsieur Swann hadde kommet innom spesielt med, kirsebær som var de første på tre år fra treet i hagen, en kremost som jeg den gang var spesielt glad i, en mandelkake fordi hun hadde bestilt den dagen før, en brioche fordi det var vår tur til å spandere den; og når alt dette var fortært, så fikk vi – spesielt komponert for oss, men særlig tilegnet

min far som simpelthen elsket det – en crème au chocolat, omhyggelig tilberedt av Françoise personlig, luftig og lett som et leilighetsverk hvor hun hadde nedlagt hele sitt talent.¹²

Hele denne appetittvekkende bildereken med råvarer og matretter viser oss det franske kjøkkenets vesen, dets avstemte og avanserte sosialitet, dets sans for variasjon og individualitet. Sammenligningen mellom menyenes sesongvariasjon og gjengivelsen av årstidenes gang i skulpturer fra gamle kirkeportaler konnoterer likeledes den franske kjøkkenkunstens kulturhistoriske forankring. Samtidig avsløres det her avslutningsvis i denne kostelige passasjen en dietetikk som ikke bare knytter kosthold til måtehold og oppfinnsom (fransk) fornuft, men til kunst og ærefrykt for (kjøkken-)kunsten: «Og selv å levne det minste grann på asjetten, ville ha vitnet om den samme uhøflighet som å reise seg før slutten av et musikkstykke rett for nesen på komponisten».

Smaken er fysiologisk så vel som estetisk, og samtidig uttrykker den en grunnleggende sivilisatorisk kode, dannelsen. Måltidene er oppdragende, særlig middagene. Er familien forsinket på grunn av en visitt hos Guermantene, blir lille Marcel sendt til sengs straks etter å ha spist suppen sin, mens moren sitter igjen ved bordet for å fullføre måltidet sammen med de andre voksne, og er dermed ikke i stand til å gi ham det rituelle godnattkysset. For det nevrotiske guttebarnet er dette bare en av de mange prøvelsene han må igjennom i Combray.

Vi ser i dette sitatet også hvordan spennet fra landbruk, matproduksjon og råvaretilgang strekker seg til matens tilberedning og servering og ender i re-

fleksjoner over matens smak. Sentralt her er derfor smakens posisjon, da som noe mer enn erindring. Smaken er totalt sett kombinasjonen av sanselige, fysiologiske funksjoner og kulturelle, sivilisatoriske distinksjoner og preferanser. Et sosiologisk perspektiv ville sikkert kunne avdekke hvordan de ulike rettene som nevnes, alle kan fungere som sosiale og kulturelle markører for tilhørighet, utover det generelle perspektiv at passasjen i stor grad uttrykker nettopp en sentral fransk identifikasjon knyttet til mat og måltid. Et eksempel på distinksjon eller *smak* er slettvaren som Françoise kjøper fordi fiskehandleren garanterer for dens ferskhet: Fiskeslaget er distinkt, det dreier seg presist om slettvar, ikke piggvar eller andre typer flyndre, som rødspette, sjøtunge eller smørflyndre, og det er en distinksjon, siden det er en edel type fisk, garantert fersk, som krever en god, om ikke overdrevent god økonomi, og således, med andre ord, faller inn under borgerskapets kjøpekraft og smakspreferanser. Vi husker her også Brillat-Savarin ovennevnte «dugelighetsprøver», hans klassifisering av ulike menyer og matpreferanser ut fra samfunnsklasse og inntekt.¹³ I *På sporet av den tapte tid* er måltidene tidvis preget av en smakfull nøysomhet, som i Combray, andre ganger er de ytterst sofistikerte, som ved middagene hos Guermantene. Madame de Guermantes for sin del er en sann gourmand, og ytterst bevisst sin perfekte smak. Hun liker ikke å få for lite på tallerkenen, og tåler ikke at «man utnevnte andre kjøkken enn hennes eget til å være det beste i Paris».¹⁴

Ved en anledning blir middagsgjestene sammenlignet med apostlene i Sainte-Chapelle: «Akkurat som de første kristne kom de da også sammen for å innta ikke bare et materielt måltid, som for øvrig

var utsøkt, men en slags sosial nattverd [...]».¹⁵ Denne skarpe sosiale observasjonen, som Proust er en mester i, suppleres straks med en tilbakevending til smaken og begjæret, den gastronomiske nytelsen og den kulinariske kulturen, for «samtidig, mens jeg drakk en av disse Châteaux d'Yquem fra dypet av hertugens kjeller, nøt jeg en hortulan som var tilberedt etter stadig nye oppskrifter, bearbeidet og nennsomt variert av hertugen selv». Naturligvis kunne det vært interessant å vite hva slags oppskrifter på kramsfugl (hortulan er en spurv) hertugen har fulgt, og ikke minst hvordan oppskriftene kan ha vært tilpasset den delikate Sauternesvinen Château d'Yquem. Det er innlysende et stort snobberi, eller i det minste en svært sofistisert matkultur som her formidles på en utsøkt måte, i dette rommet mellom språket og smaken. I litteraturen blir smaken et mangetydig tema. Hos Proust kan smak og språk på mange vis falle sammen, som når Madame de Guermantes' vokabular av «gamle uttrykk» karakteriseres som:

like saftfulle som disse rettene man kan finne i de herlige bøkene til Pampille, men som er blitt sjeldne i virkeligheten, retter hvor aspiken, smøret, skyen, fiskefarsen er helt ekte, uten noen tilsetning, og hvor til og med saltet kommer spesielt fra saltdammene i Bretagne: på tonefallet og ordvalget følte man at grunnlaget for hertuginnens konversasjon kom direkte fra Guermantes.¹⁶

Pampille er pseudonymet til Marthes Daudet (født Allard), som levde fra 1878 til 1960, og som var forfatteren bak den folkelige og ytterst franskyrkende kokeboken *Les bons Plats de France* fra 1913.¹⁷ Proust refererer i *Sodoma og Gomorra II*

til hennes «uforlignelige oppskrift» på grilles sjøkreps,¹⁸ og i *Fangen* omtales Pampille som en fremragende poet, idet fortelleren et sted siterer fra *Les bons Plats de France*: «bittersøte bokhvetepannekaker stekt på en ild av gulltornkvist».¹⁹ Smaken fremstår dessuten ofte i *På sporet av den tapte tid* som en katalysator for begjæret, som hos Proust tidvis arter seg som en erotisk-gastronomisk drøm om å ta opp i seg og smelte sammen med et annet stoff: varmt og mykt, for eksempel (som Albertine). Men er det mulig å «nyte» den elskedes kropp (her den sovende Albertine), slik man smaker på noe? Proust skriver, i *Hos Guermantes II*:

Men uten å forstå sin villfarelse eller innrømme sin skuffelse må leppene, som er skapt for at ganen skal få smake noe som har fristet dem, nøye seg med å famle rundt på overflaten og hele tiden støte mot det begjærte, men ugjennomtrengelege kinnets bolverk.²⁰

En ting er at det hos Proust synes som om smaken når lenger enn erotisk berøring (og spisebordet lenger enn sengen) og blir sentral i både erindringsøyemed og erkjennelsesmessig inntagelse av verden. Noe annet er at disse prosessene for Proust åpenbart lar seg best realisere literært, slik at romanen med andre ord når lengst av alle tenkelige bestrebelsers på å fortolke livet og verden, nettopp gjennom det tidsperspektiv litteraturen kan oppspore, fastholde og studere.

Ekte madeleinekaker kan man få kjøpt hos markedsbevisste bakere i landsbyen Illiers-Combray (en times reise med lokal tog syd for Chartres). Det sier seg selv at de hjemmebakte er å foretrekke. Det er ikke vanskelig å lage madeleinekaker, og formene er delikate.

Men like lekre som Alex Cabiaos nigri sushi med kamskjell fra Frøya eller hans gunka med kveitefett blir de sjelden.

Sluttnoter

- 1 Anne Borrel, Alain Senderens og Jean-Bernard Naudin, *Marcel Proust, la cuisine retrouvée*, Chêne, Paris 1991.
- 2 *Ibid.*, s. 10.
- 3 Proust selv holdt store middager på Hôtel Ritz, et ytterst fornemt spisested.
- 4 Marcel Proust, *Combray*, i *På sporet av den tapte tid 1: Veien til Swann*, Gyldendal, Oslo 2014, s. 54.
- 5 Maria Magdalena nevnes også ofte i analyser av Prousts madeleine-kake, og det går an å lese inn denne bibelske kvinneskikkelsen på flere vis. Men skal vi tro anekdoten er det imidlertid en annen Madeleine enn Jesu venninne som har gitt navnet til kaken. Historien forteller om en festmiddag hos Stanislas Leszczyński (1677–1766), som i to perioder var konge over Polen og senere hertug over de franske områdene Lorraine og Bar (som han fikk i gave av sin svigersønn Ludvig XV). En kjøkkenpike fra Commercys måtte erstatte slottets konditor. Stanislas ble så imponert at han kalte henne inn fra kjøkkenet og spurte hva slags kaker hun hadde bakt. Hun svarte at de hadde ikke noe navn, at det var et tradisjonelt bakverk fra hennes hjemsted. Dermed gir Stanislas kaken pikens navn, Madeleine. Slik kan et måltid skrive seg inn i anekdote-litteraturen.
- 6 Jan Kjærstad, *Normans område*, Gyldendal, Oslo 2011, s. 21-22.
- 7 Marcel Proust, *Combray*, s. 158
- 8 *Ibid.*, s. 137-138.
- 9 Karakteristikken av Swann kunne utvides. Omtalen av en viss dekan i Douville i *Sodoma og Gomorra* slekter på sider ved Swann: «veltalende og fantasifull gourmet, som lever et liv i lydighet mot Brillat-Savarins bud», se Marcel Proust, *Sodoma og Gomorra*, s. 375.
- 10 Marcel Proust, *Combray*, s. 138-139.
- 11 *Ibid.*, s. 126-127.
- 12 *Ibid.*, s. 82-83.
- 13 Se supra, s. ; Brillat-Savarin, *Smakens fysiologi*, s. 133–136.
- 14 Marcel Proust, *Hos Guermantes II*, i *På sporet av den tapte tid 3: Hos Guermantes*, Gyldendal, Oslo 2015, s. 532.
- 15 *Ibid.*, s. 561.
- 16 *Ibid.*, s. 550.
- 17 Pampille (Marthe Allard Daudet), *Les bons plats de France*, innledn. v. Priscilla Parkhurst Ferguson, Ed. CNRS, Paris 2008 (1913). Vinkapitlet er ved forfatteren Léon Daudet, hennes mann, som også blir hyllet med *Crêpes Léon Daudet*. Se også Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste*, s. 130-131.
- 18 Marcel Proust, *Sodoma og Gomorra II*, i *På sporet av den tapte tid 1: Sodoma og Gomorra*, Gyldendal, Oslo 2015, s. 336.
- 19 Marcel Proust, *Fangen*, i *På sporet av den tapte tid 5*, Gyldendal, Oslo 2016, s. 35.
- 20 *Ibid.*, s. 401.



Hovedbøygen

Hva handler
masteroppgaven
din om?

Ia Ekelund

Anthropocentrism, Or the 'Human Contradiction' in the Face of a Vengeful, 'Evil' Earth

An Ecofeminist and Harawayan Exploration of Octavia E. Butler's *Xenogenesis* Trilogy and N. K. Jemisin's *The Broken Earth* Trilogy



Ia Ekelund

Tittelen på masteroppgaven min er *Anthropocentrism, Or the 'Human Contradiction' in the Face of a Vengeful, 'Evil' Earth: An Ecofeminist and Harawayan Exploration of Octavia E. Butler's Xenogenesis Trilogy and N. K. Jemisin's The Broken Earth Trilogy*. Mye lengre tror jeg ikke denne tittelen kunne ha blitt, men jeg ville at den skulle oppsummere både temaet jeg skrev om og de mest sentrale teoriene og poengene jeg fokuserte på i oppgaven.

Hva handler masteroppgaven om?

Jeg skrev altså om to forskjellige science-fiction-/fantasytrilogier, begge skrevet av svarte amerikanske kvinner: Octavia E. Butler, som var en av de første suksessfulle kvinnelige og ikke-hvite forfatterne innenfor sci-fi sjangeren, og N. K. Jemisin, som i skrivende stund briljerer innenfor samme sjanger. Til tross for at de to trilogiene jeg skrev om er relativt forskjellige, tar de for seg mange av de samme store, filosofiske og eksistensielle spørsmålene – som hva det vil si å være et menneske i denne tiden vi gjerne kaller «the Anthropocene», hvordan vi kan stille oss kritiske til etablerte strukturer og dualistisk tenkning som preger vårt verdensbilde, og hva slags ansvar vi som art har for planeten og de andre artene vi deler den med – spesielt med tanke på dagens utfordringer knyttet til global oppvarming og konsekvensene som følger.

Hva er ditt teoretiske utgangspunkt?

Som tittelen viser til, tar jeg hovedsakelig utgangspunkt i økofeministisk teori, med mye innslag av posthumanistisk teori – spesielt fokuserer jeg på Donna Haraways teori og filosofi. Jeg valgte å skrive masteroppgaven min om et tema jeg ønsket å lære mer om, hvilket jeg absolutt gjorde. Det var en stor utfordring og en enorm glede å kunne fordype meg i teorier og i tematikk som har opptatt meg i lang tid, men som jeg før dette ikke hadde hatt muligheten til å virkelig gå i dybden på. Videre kunne jeg tenke meg å jobbe innenfor de samme teoretiske feltene, og å lære enda mer om det som opptar meg. Jeg er spesielt interessert i hvordan kunst og litteratur kan hjelpe oss med å takle og motarbeide klimakrisen vi nå står i, og for meg var Butler og Jemisin sine bøker fantastiske og tankevekkende eksempler på nettopp dette.

Hvor går veien videre for deg?

Jeg håper å kunne gjøre lignende arbeid i fremtiden, enten videre i akademia eller i litteraturbransjen.

Jonathan Jonsson

The Music of Human Flesh

The Lived Time and Body of Exile in *Dākira li-l-nisyān* by Maḥmūd Darwīš.



Jonathan Jonsson

Hva handlet masteroppgaven om?

Hovedtemaet er eksil, og hvordan den påvirker opplevelsen av tid og kroppen. Jeg mener at den palestinske poeten Mahmoud Darwish er en av de viktigste forfatterne innenfor dette temaet i moderne tid. Jeg valgte å fokusere på et av hans prosaverk, den selvbiografiske *Dākira li-l-nisyān*. Den arabiske tittelen er vanskelig å oversette direkte, men kan oversettes som «Minne for å glemme». I boka følger vi Darwishes indre liv gjennom en dag under den israelske beleiringen av Beirut, sommeren 1982. Etter en vanskelig ungdomstid som statsløs palestiner under militærlov i Israel, flyktet Darwish i 1970. Han ble forelsket i Beirut, og valgte å leve der i frivillig eksil, også etter at borgerkrigen hadde brutt ut i 1975. I 1982 invaderte Israel Libanon for å støtte en ny regjering og for å fordrive de palestinske grupperingene som kjempet mot dem i borgerkrigen. Dag og natt i tre måneder bombarderte de Beirut fra hav og sky. Darwish levde gjennom hele denne beleiringen, og så sin elskede by falle i stykker. Sammen med byen kollapset hele hans virkelighet. Han følte seg fremmed for sine egne minner, sin identitet og sitt språk. Også tiden ble fragmentert, og hans virkelighet paradoksal og absurd. *Dākira li-l-nisyān* er en postmoderne og intertekstuell selvbiografi der prosa, poesi og lange stykker fra andre forfattere avløser hverandre i form av usammenhengende fragmenter innenfor en utydelig rammefortelling, akkurat

som Darwish opplever sin virkelighet der han går blant kollapsende bygninger. Middelalderens krigere er sidestilt med Hiroshimas bomber, lyden av trompeter når Jerichos murer faller, samtidig som Darwish hører sin egen stemme som et fremmed ekko hvor andre skriver hans virkelighet. Jeg argumenterer for at slike passasjer i boka fanger noe av eksilets essens: Det å navigere en fragmentert og fremmed virkelighet der alle retninger i tid og rom er ukjent og upålitelig.

Etter beleiringen måtte Darwish flykte igjen, denne gangen mot sin vilje, og han skrev boka på kort tid på et loft i Frankrike. Boka var et desperat forsøk på å frigjøre seg fra krigens traumer, derav tittelen – *Minne for å glemme* – men også som en kamp for å bygge en ny virkelighet i eksil, etter at den forrige ble revet i stykker.

Hva er ditt teoretiske utgangspunkt?

Midtøstenstudier er tverrvitenskapelige, så det var litt tilfeldig at jeg valgte å skrive en litteraturanalyse. Min bakgrunn er filosofi og arabisk språk, ikke litteraturstudier. Jeg valgte å bruke en fenomenologisk metode, der jeg kunne bruke de kunnskaper jeg har fra filosofi. Oppgaven er en blanding av nærlesning og tematisk analyse. Metoden er inspirert av Maurice Merleau-Ponty, Paul Ricœur og Max van Manen. I tillegg har jeg arbeidet i mange år med flyktninger, og hørt mange historier om eksilets uforståelige smerter. Det var naturlig for meg å bruke en metode

hvor fokuset er på å forsøke å gå inn i et annet menneskes livsverden. Da jeg leste *Dākira li-l-nisyān* for første gang visste jeg øyeblikkelig at jeg måtte skrive om nettopp denne boken. Jeg har aldri lest et verk som kommer så nære dette fenomenet med en såpass rå formidling av en fragmentert virkelighet.

For å få inspirasjon til oppgaven valgte jeg å reise til Israel og Palestina i januar – februar 2022. Jeg bodde nær Sheikh Jarrah i Jerusalem, og så okkupasjonen med egne øyne. Jeg besøkte Darwishs museum i Ramallah, og diskuterte hans tekster med litteraturvitere og andre mennesker i byen. Da jeg reiste fra Jenin på Vestbredden til Galilea ble jeg stående fast på en israelsk checkpoint. Her ble jeg avhørt i flere timer av grensevakter om hvorfor jeg hadde arabiske bøker i kofferten. Jeg kommer aldri til å glemme denne absurde situasjonen, hvor soldater på videregående-alder nervøst sendte meg frem og tilbake mellom kontrollstasjoner og røntgenmaskiner mens de ventet på ordre over walkie-talkier. De var redde barn med automatvåpen. I Haifa satt jeg på stranden og så ut over det vakre Middelhavet, hvor tusenvis av palestinerne flyktet ut i det endeløse vannet i 1948. Mange av dem lever i dag med sine barnebarns barn i flyktningleire rundt

om i regionen, med ingen vei hjem. På samme strand satt Darwish og skrev sine dikt på 1960-tallet, uten lov til å forlate byen. Om han ikke var i sin leilighet når det ble mørkt, endte han opp i fengsel. Skrev han for hard kritikk i kommunistpartiets avis ble det også fengselstid. Jeg skrev store deler av min masteroppgave der og da, med tårer strømmende nedover kinnene. Da jeg kom hjem til Norge forsvant jeg inn i boka, og jeg klarte ikke å håndtere alle følelser den vekket i meg. Jeg trengte et ekstra semester for å sortere alle tankene på papir. Jeg hadde ikke forventet en så personlig, fantastisk og smertefull opplevelse. Jeg kan virkelig anbefale alle som skriver om litteratur å reise til plassen som inspirerte verket, men vær bevisst på hvor vond og vanskelig den fenomenologiske metoden kan være, særlig når en åpner seg for en annens virkelighet.

Hvor går veien videre for deg?

Jeg fikk mitt diploma i januar i år. Nå søker jeg plass som stipendiat på ulike steder i Europa, samtidig som jeg tar en master i filosofi. Akkurat nå er jeg på utveksling i München. Her er det mulig å ta fag i arabisk filosofi, noe som gir meg mye glede.

«om hun sa noe dumt, kunne hun ødelegge alt sammen»

En analyse av selvkritikk og aktivisme i Liv Køltzows *Hvem bestemmer over Bjørg og Unni?* (1972)



Tuva Vik

Hva handlet masteroppgaven om?

Masteroppgaven min undersøker sammenhengen mellom selvkritikk og aktivisme i *Hvem bestemmer over Bjørg og Unni?* (1972) av Liv Køltzow. Jeg ser på hvordan Bjørg og Unnis destruktive selvkritikk har sammenheng med kjønn, og hvordan den kan påvirke aktivisme.

Unni tør ikke si noe. Hun setter seg fast: Pikestemmen hennes som ville låte tynn, hvem skulle hun se på, fru Martinsen, gulvet, taket eller nakkehåret på damen ved siden av henne? Ansiktsfargen ville være rød som vanlig, og om hun sa noe dumt, kunne hun ødelegge alt sammen. Er der bare for å følge med i hva de andre gjør. Hvem har snakket hittil? Seks menn og to eldre husmødre. Er det så vanskelig å være ung kvinne og skulle ta ordet? (Liv Køltzow, 1972, 96)

Disse setningene fra romanens slutt illustrerer godt frykten Bjørg og Unni har, og viser selvkritikk og lav selvtillit. Bjørg og Unni er redde for å tale. Bjørg og Unni tenker mye i løpet av romanen: Unni på barn og jobben, og Bjørg på husmortilværelsen. De har begge partnere som er passive. Et møte i borettslaget om en mulig demonstrasjon blir en rød tråd, der Unni endelig skal delta. Men hva skal hun gjøre med barnevakten, og tør hun snakke? Hva skal Bjørg gjøre med hele husmorsituasjonen? Hun føler hun har blitt lurt

Samtidig har jeg et blikk på tiden utenfor verket. Romanen ble skrevet

under nyfeminismens utbrudd i Norge, så jeg ønsket også å se på den i en frigjøringskontekst. I starten av romanen mister Unnis datter plassen sin i barnehagen. Uten denne kan ikke Unni jobbe, noe som føles ytterst forferdelig for Unni. På 1970-tallet var barnehageplassene forbeholdt ekstremt få, og fikk man en plass var den ustabil. Unni symboliserer på mange måter den deltidsarbeidende moren, og Bjørg den desillusjonerte hjemmeverende husmoren som skal håndtere barn og alt arbeid hjemme. De to er venner og bor i samme blokk. De går i løpet av romanen fra å være passive til å bli mer frigjorte individer. Starten på boken er altså det å miste barnehageplass, men min analyse starter ved slutten, som en måte å introdusere kvinnenens selvkritikk ved at Unni tør å tale. Det er med dette i mente jeg analyserer resten av romanen. Motivene jeg ser nøye på er husmorrollen, arbeidets betydning for friheten og passive menn.

Oppgaven viser hvor viktig det er for Bjørg og Unni å ytre seg, men også hvor mye som hindrer dem i å gjøre det. Både i dem selv, ute i verden, og på hjemmebane. Ekstreme mengder tid blir brukt av kvinnene på å være selvkritiske, eller å bekymre seg. Jeg argumenterer for at Bjørg og Unni er selvkritiske og bekymrede på grunn av mangelen på anerkjennelse fra samfunnet og mennene i livene sine, samt mangelen på fellesskap. Trange kjønnsnormer i tiden gjør dem redde og usikre.

Hva er ditt teoretiske utgangspunkt?

Jeg ville undersøke romanen på en slik måte at jeg også undersøkte grunnene til hvorfor kvinnene var usikre, ikke kun vise at de var det og dermed gjøre en klassisk tematisk analyse. Raskt ble jeg ledet inn på Virginia Woolfs essay *Professions for Women* (1942), og boken *A Room Of Ones Own* (1929), med dets tanker om intellektuell frihet og kjønn. Jeg kombinerer tanken om mangel på intellektuell frihet med selvkritikk for å skrive om frihet og mangelen på den. Engelen til Virginia Woolf er en skikkelse som stammer fra samfunnets normer og fra tanken om idealkvinnen. Engelen er noe kvinnen må drepe for å klare å skrive fritt. Jeg ser på engelen som en metafor for selvkritikk. Sandra Gilbert og Susan Gubars engel/monsterdikotomi fra *The Madwoman in the Attic* (1979) anvendes for å analysere frykten, passiviteten og selvkritikken til Bjørg og Unni. Engel/Monster-dikotomien er tanken om at kvinner reduseres til enten monstre eller engler. Jeg argumenterer for at Engel/monster-dikotomien er både et skildret element i teksten, men også grunnen til at Bjørg og Unni frykter å ta plass. Simone de Beauvoir sitt *Det annet kjønn* (1949) bruker jeg for å skrive om mangel på felleskap blant kvinner, og dets effekt. For å skrive om selvkritikk brukte jeg psykologene Aksel Sinding og Sigrid Skeides bok *Selvkritisk?* (2022), og deres tankegods rundt destruktiv selvkritikk. Jeg brukte også psykiater Tormod Husebys bok *Er du stolt av meg pappa?* (2022) om mangel på anerkjennelse. Jeg viderefører hans tanker om mangel på anerkjennelse fra foreldre, til samfunn og partner. Johan Svedjebergs tanker om litteratursosiologi (1977) bruker jeg for å skrive om samfunnet. Derfor linker jeg

gjennom teksten til forskningsartikler og intervjuer med samtidsvitner, og viser statistikk, for å vise hvordan bokens univers er grunnet i virkeligheten.

Hvor går veien videre for deg?

Jeg går på forfatterstudiet i Bø, og har nå de siste ukene der foran meg. I mai flytter jeg tilbake til Oslo, der jeg skal redigere noveller og ha en lang sommerferie. Den siste tiden har jeg søkt på mange jobber. Jeg gleder meg til hva enn jeg gjør det kommende året, så lenge det er relatert til litteratur på noe vis. I fremtiden håper jeg på å jobbe i forlag eller med litteraturformidling på en eller annen måte, som å holde forfattersamtaler.

Omtaler

Mehek Z. Rashid

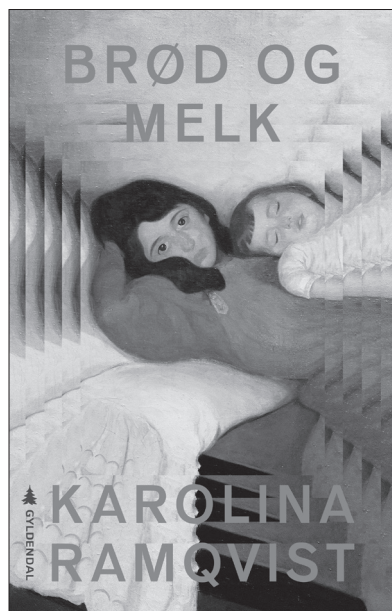
Mat og minner

Karolina Ramqvist
Brød og melk

Gyldendal, 2023

270 sider

Oversatt av Trude Marstein



Brød og melk av Karolina Ramqvist er litt av et litterært måltid. Romanen ble utgitt i Sverige i 2022, oversatt av Trude Marstein er dette den femte av hennes romaner gitt ut av Gyldendal forlag. Romanen handler om en kvinne som ser tilbake på sitt liv og forholdet til mat og mennesker, som virker å være to sider av samme sak, begge kilder for skam og velvære. Det er en historie om generasjoner og arv, men også en mathistorie. I romanens åpning møter vi et jeg som forteller oss ikke bare at «[mat] er kjærlighet», men at for henne, er kjærlighet mat. For jeg-et i romanen etablerer avhengighetsforholdet som premiss for sin historie hun (nå) skal fortelle oss. Historien fortelles gjennom et førstepersonsperspektiv, et jeg som er en kvinne som ser tilbake på sitt liv, sin historie, fra da hun var et lite barn, til hun ble voksen, med maten som snor. Det er beskrivelser av mat som makaroni, kaker, boller, pudding, fisk, og kjøtt, frukt og grønnsaker, som flettes inn i og fungerer som limet i minnene til jeg-et. Historien om en opptint kanelbolle til frokost flettes inn med historien om en mor som ikke alltid er tilstede; historien om rispuding med masse smør og rosiner på toppen flettes inn med historien om mormor som en dag ikke kommer til å være der lenger. Rispuddingen blir stående igjen som alt det barndommen en gang var og representerte, for tryggheten som er tapt og blir forsøkt gjenfunnet ved at jeg-et forsøker å lage retten til sin datter. Men hun blir skuffet, og hennes datter liker den aldeles ikke. Hun vil ikke engang smake. Denne hendelsen setter i gang en kjedereaksjon og forløser et sinne som jeg-et i det øyeblikket retter mot datteren. For hvordan var barndommen til jeg-et egentlig? Jeg-et minnes sin oppvekst, hvor hun vokste opp i et industriområde med en

alenemor, som er mye borte og som i hukkommelsen tar mindre og mindre plass jo eldre hun blir. Jeg-et har alltid kjent en sult, og når hun spiser klarer hun sjelden å stoppe. Men sulten er også eksistensiell. «Jeg kjente meg tom og fortsatte å spise for å fylle tomheten, jeg spiste og spiste, men den bredde seg raskere og raskere, mens jeg tømte tallerkenen min og tausheten hvilte mellom oss.»

Det økonomiske aspektet er også til stede i romanen. Ikke bare har det med hva man har råd til å spise, med hvilke råvarer man kan fylle tallerkenen sin med; det har også med selve måltidets økonomi å gjøre. Sistnevnte er en betaling med tid og ressurser, og i romanen kommer det fram at mormoren ikke overraskende nok har stått for store deler av matlagingen og den generelle husholdningen. Gjennom henne kommer historien om kvinner og klasse frem, om morsrollen og kvinnekampen. Forfatteren akter å skildre dette på en empatisk og elegant måte, hvor omsorgen står i sentrum for matlagingen. Jeg-et beveger seg også fra en klasse til en annen fra når hun er hos mor og til hun er hos far. Ved å skildre hvordan hver av foreldrene for eksempel tilbereder den klassiske retten spaghetti bolognese i hvert sitt hjem, lar forfatteren maten tale selv. Gjennom jeg-ets ambivalente forhold til mat, at det trøster henne, men samtidig skader henne, får leseren servert en original historie ulik noen annen. *Brød og melk* er en vakker historie om lengsel, ensomhet og begjær, men også om barndom, morsroller og klassekamp, beskrevet tidvis med en ømhet som på sitt beste får leseren til å løfte blikket opp og mot dette hverdagslige temaet som omgir ethvert menneske... og hvis en roman makter å få leseren til å bli oppmerksom og skjerpe sansene – da er det mer enn bra nok.

Bøygen søker nye redaksjonsmedlemmer

Tar du en master i litteratur eller språk ved UiO
og kunne tenke deg å finne ut av hvordan det er
å gjøre redaksjonelt arbeid i et litterært tidsskrift?

Vi ønsker oss flere medlemmer til vår koselige redaksjon
og vil gjerne ha med alle litteraturlade mennesker.

Bøygen arrangerer åpent møte
for alle interesserte etter sommeren.

Følg med på *Instagram* og *Facebook* for mer informasjon.

Boygen

