

Sanseorganenes møte med verden

Et essay i fire deler: syn, hørsel, lukt og smak, berøring.

Øyvind Novak Jensen

MA Research Paper
Kunstakademiet i Oslo
2020

Jeg er opptatt av sansene våre. Gjennom dem opplever jeg verden, og jeg forsøker å være så oppmerksom som mulig på hva de kan fortelle meg. Sansene er en del av kroppen, og er slik et potensielt kroppslig og fysisk møte med verden. Jeg vil være så nærme omgivelsene som mulig, og sansene spiller derfor en viktig rolle i mitt liv såvel som mitt kunstnerskap. De to er også vanskelig å skille – livet er kunsten, og kunsten er livet.

For meg finnes kunsten i det at jeg *ser* fettperler som er forsøkt rørt ut i kaldt vann. Da ligger fettene som små perler i vannet, og de to konsistensene vil ikke blandes sammen fordi oljen er en hydrofob og vannmolekylene har så sterke hydrogenbindinger til hverandre at det er kun andre stoffer med lignende binding som kan løse dem fra hverandre.¹

Kunsten eksisterer også når jeg kan *høre* at hjerteskjellene klapper seg sammen under føttene mine når jeg går på en sandstrand i Tangstad, Lofoten. Da lager skjellene en klikkete lyd når de lukker seg under vekten av føttene mine. Det er som om de gir tegn til hverandre om at noe er på gang.

I *lukten* av en nyåpnet kråkebolle som blander seg med saltvannslukt finnes det også noe som kan ligne på kunst. Den søtlige, men halvrotne lukten av kråkebollens gonader og innmat mot den rene sjølufta fra saltvannet, danner et helt spekter av lukt som jeg ikke tidligere har kjent langs luktecellene i sanseepitelet mitt.²

Kunsten finnes også i rommet som oppstår i meg når jeg *smaker* meg gjennom en rett bestående av høybakt villkveite, nyplukkede erteblosser, karamellisert fløte og brunet smør som er nesten svidd.³ Retten i seg selv har et harmonisk og spennende smaksbilde, men det er også opplevelsene og fortellingene fra denne dagen som gjør at retten blir helt spesiell. Jeg har tidligere på dagen sett

¹ Uggerud, E. (2009) «Hydrofob binding», *Store norske leksikon*. Tilgjengelig fra: https://snl.no/hydrofob_binding (Hentet: 22.09.2020)

² Holck, P. (2020) Epitel, *Store norske leksikon*. Tilgjengelig fra: <https://snl.no/epitel> (Hentet: 22.09.2020)

³ Servert på Kvitnes gård, 3. september 2020, ca kl 21:20, <https://www.kvitnes.com/>

erteblomstene blomstre, badet i det samme vannet som kveita har svømt i, og gått forbi grillen og vurdert å gripe inn da fløten var på vei inn i et nytt stadie av svidd.

I den femte sansen *berøring* eller *følelse*, opplever jeg også at kunsten eksisterer. I det jeg graver hendene ned i den finkornede sanden på Gimsøy og forsøker å løfte den – renner den gjennom fingrene mine som om den var en væske og ikke et fast materiale. Bergartfragmentene som sanden består av er så små og glatte at fingrene mine opplever det som mykt og bløtt, i stedet for det motsatte.

At jeg opplever noe kunstnerisk i disse opplevelsene, sier noe om mitt ønske om å være tilstede og vie *oppmerksomhet* til omgivelsene mine og det som finnes der. Jeg vil at kunstnerskapet mitt skal være i en symbiose med stedene det opptrer i. For å få til det, tror jeg på utviklingen av lengre tidsperspektiv i kunstfeltet. Det er problematisk i vår samtid, da hyppig utskiftning og korte tidshorisonter i stor grad preger produksjon, i hvert fall om man forholder seg til en visningsorientert praksis. Skal du samarbeide med en institusjon, får du et visst tidsrom til forarbeid, og et – vanligvis – veldig kort installeringsvindu. For å utvikle sterkere tilknytningsbånd til steder, må man i stor grad selv legge til rette for det. Tiden er den viktigste og knappeste ressursen.

Del I (sans: syn)

Bearbeidelser av omgivelsene: form / farge / kontrast

Et av problemene med mitt eget kunstnerskap, er den uunngåelige estetiseringen av naturen. Jeg arbeider hovedsakelig med naturlige eller organiske materialer, og er veldig fascinert av, og interessert i, prosesser og materialer som allerede eksisterer. Gjennom å studere dem og være opptatt av dem, blir naturlig nok kunstnerskapet mitt visuelt formet av dette. Et eksempel på dette er i utstillingen min SKULPTURER FRA TESTKJØKKENET*, hvor material-listen, i veldig korte trekk, består av diverse

skreirelatert materiale som hode, mage, galleblære, skinn, kjever, kraft etc, i tillegg



til en rekke andre materialer funnet i omgivelsene som lå i tilknytning til galleriet der det ble stilt ut.

Jeg forsøker hele tiden å motvirke min egen trang til å tvinge materialene inn i en bestemt form, for på dette viset å unngå og endre de naturlige materiale for mye. Jeg er også opptatt av å inkludere hele prosessen rundt et materiale i selve visningsformatet. Lager jeg for eksempel fiskekraft som skal være en del av en utstilling, tar jeg også vare på alle stadiene av kraften: hodekjøttet, beina som er igjen, og den guffen som ligger igjen til slutt. Hele prosessen er viktig. Dette handler om min motivasjon for å være tilstede i materialet, og ikke kun være opptatt av et sluttresultat.

Mitt visuelle språk er også sterkt påvirket av et forsøk på å unngå den visuelle delen av kunstopplevelsen. Synet er den sansen som per dags dato dominerer i kunstverdenen, med hørsel som en god nummer to. I mitt arbeide vil jeg gjøre noe med dette. I prosjektet PLAN- OG EPLEUTVALGET** forsøkte jeg å arbeide i en

form som ikke var tilpasset et tradisjonelt visningsformat.. Her var arbeidet formet mer som en helhetlig opplevelse. Ikke bare som én performance, men som flere manifestasjoner av prosjektet over tid. Det begynte en grytidlig morgen ved T-banen på Bøler. Jeg rigget meg opp med eplesyltetøy på hjemmelaget brød og epletoddy. Jeg serverte dette til forbipasserende, og inviterte dem til å ta del i en eplesyltetøy-workshop påfølgende helg. Under workshopen var publikum en del av en helt praktisk seanse hvor vi i fellesskap skrellet, delte og kokte epler fra området rundt Bøler (der jeg bor). De fremmøtte fikk med seg syltetøy hjem etter endt workshop. Prosjektet hadde også en siste del, som egentlig rent tidsmessig, var den første. Denne tok form som en performance under en gruppeutstilling på Akademirommet. Her fungerte jeg som ordstyrer for en fiktiv debatt i plan og epleutvalget, hvor epler fra forskjellige grupper fikk ytre sin mening som epleindivider.

Jeg forsøker å finne ut av hvordan jeg ønsker at mitt kunstnerskap skal fungere. Som i prosjektet med eplene, opplever jeg ikke at kunsten er eplene i seg selv, eller performansen, men mer det rommet som jeg skaper for publikum. Jeg tok kunstverket som sådan ut av sin vante kontekst, og inn på gaten og til nabolaget. Det som føles viktig med denne erfaringen er måten jeg kom i kontakt med både meg selv og kunsten og de fremmøtte på. Erfaringen skiller seg veldig fra den som oppstår når jeg stiller ut fysiske arbeider, som eksempelvis SKULPTURER FRA TESTKJØKKENET* på NNKS. Dette nye rommet - som slettes ikke er fysisk, innehar noen andre egenskaper og nedslagsfelt enn form, farge og størrelse kan operere med i et gallerirom. I møte med eplene bruker publikum ikke bare synet, men også hendene og ganen og nesa. Jeg vil at arbeidene mine skal kunne inneha dette språket - eller synsfeltet.

Del II (sans: hørsel)

Bølger i luften, trykkvariasjoner fra andre stemmer

Jeg sitter i bilen sammen med min samboer Karoline. Vi skal kjøre fra vårt nåværende hjem i Oslo, til Svolvær i Lofoten. Vi skal bruke god tid oppover, stoppe for overnatting i Levanger og i Mo i Rana. Når vi kommer frem skal vi produsere

ferdig og montere min utstilling på NNKS. På veien opp skal vi også stoppe ved Sørfinnset. Der foregår det et eller annet stort. Vi har hørt rykter, potensielle sannheter, om dette stedet via bekjente og folk som har vært der og andre som har lyst til å komme dit. Prosjektet vi skal besøke går under navnet *Sørfinnset skole / the nord land*, og er et fantastisk, men også lavmælt prosjekt, etablert av Geir Tore Holm (f. 1966, Tromsø) og Søsja Jørgensen (f. 1968, Oslo) i 2003.

På vei nordover snakker jeg og Karoline om hvordan vi selv ønsker å etablere et liv og en praksis som strekker seg over lange tidsrom, og hvordan prosjektene kan vokse ut av sin opprinnelige form, og utvikles over tid. Kanskje ligger dette potensialet i all kunst, men jeg tror også at prosjekter som *Sørfinnset skole / the nord land* har en dypere og mer omfattende tilknytning til sin lokasjon enn noen av mine prosjekter så langt har hatt.⁴ Med *Sørfinnset skole*, har de gjennom snart tyve år klart å etablere et varig samtalerom som håndterer en rekke spørsmål rundt økologi og kunst og hvordan vi sammen forholder oss til det. Hver sommer siden 2003 har Geir Tore og Søsja vært på Sørfinnset i Gildeskål, og skapt prosjektet sitt sammen med inviterte og tilreisende kunstnere, tenkere, prester, dansere – folk som gjerne vil bidra i samtalen. De lokale er også del av prosjektet, og *Sørfinnset skole / the nord land* har blitt en del av Sørfinnset.

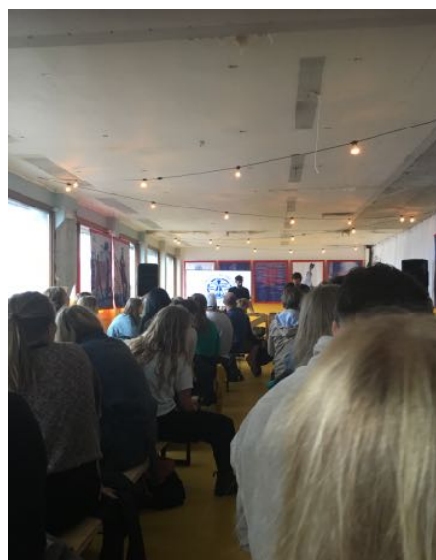
En torsdagkveld i juli kjører vi bilen opp mot et gammelt kapell, hvor prosjektet huses dette året. Når vi stiger ut av bilen, kommer noen åpne og blide ansikter, en hund, og et potensiale mot oss. Det er som man kan kjenne hvordan alle mulighetene finnes i luften, men også roen til stedet. Sørfinnset er et relativt lite og beskjedent tettsted mellom to andre små tettsteder i kommunen Gildeskål. I hele Gildeskål bor det oppunder 2000 mennesker, så



⁴ Holm og Jørgensen, G.T. og S.. (2003-) *Sørfinnset skole - The Nord land*. I eget eie, pågående.

forholdene er annerledes enn Oslo, som ligger bak oss i kroppen. Dette året arbeider de som er her med en TV-produksjon, som resulterer i to episoder som spres via Facebook og bloggplattformen til prosjektet. Lørdagen før vi drar, er vi del av en fest hvor alle naboer og interesserte er invitert. Jeg serverer en sashimi på makrell, som en av de andre deltagerne hadde fisket sammen med en nabo. Den var med hylleblomsteddik, skrei-garum, umodne rips og kornblomst. Til festen ble det også bakt brød, Karoline bakte gulrotkake med syreblad og kornblomst, noen leverte musikkinnslag, karaoke og taler – og andre hadde bygget opp en stor gapahuk som ly for regnet. Man jobbet sammen og var tett på naturen. Fellesskapet og det åpne rommet som vi skapte sammen, var et av sommerens fineste minner.

Et annet prosjekt jeg har kommet i kontakt med gjennom et opphold i nord, er et arbeid av de portugisiske kunstnerne João Pedro Vale (f. 1976) og Nuno Alexandre Ferreira (f. 1973), en fantastisk duo med base i Lisboa. Jeg møtte dem mens jeg jobbet som kokk for LIAF 2019 i Svolvær, og de fremførte arbeidet *Torskens Semiotik*.⁵ Gjennom et lengre arbeidsopphold i forkant av festivalen, arbeidet de på Skrova, en øy rett utenfor Svolvær. Skrova er en øy med lange fiskertradisjoner, og det er fortsatt et fiskemottak her som tar imot store deler av den kommersielt fiskede torsken i området. João og Nuno var interessert i torsken og dens forflytning mellom Norge og Portugal, dens symbolikk og funksjon, og dens politiske, kommersielle og kulinariske sammensatthet. Arbeidet resulterte i en publikasjon med samme navn, og en performance vist to ganger under festivalen. Jeg var del av den ene:



Man kom inn i et lyst og varmt rom. De hadde malt veggene og gulvet i en sterk gulfarge. Vi i publikum fikk plass på benker langs noen lange bord, plassert foran et

⁵ Vale og Ferreira, J.P. og N.A.. (2019) *Semiótica do Bacalhau / Torskens semiotikk*. Bestilt av LIAF 2019 / Nordnorsk kunstnersenter (NNKS).

slags produksjonskjøkken bygget i tre inspirert av sløyebenker på Skrova. Her stod ingredienser og kjøkkeninfrastruktur nok til å lage mat til alle som var i rommet. I kjøkkenet stod João og Nuno med forklene sine, og ønsket oss velkommen. Forklene hadde de fått i gave fra lokalbefolkningen på Skrova.

Underveis i performancen brukte de masse humor, de to portugisiske mennene småkjeftet på hverandre mens de lagde maten. De var utstyrt med en mygg hver, så vi i salen kunne høre alt de sa. Underveis leste de fra boken sin, samtidig som de trinnvis forklarte og viste hvordan man lager Bacalhau à Brás. Vi i publikum fikk utdelt poteter, skrellere og kniver for å bidra i matlagingen. Mens João og Nuno snakket og jobbet, var vi også med på det kollektive arbeidet, og sammen fullførte vi retten før vi spiste den i fellesskap.

Metoden de benyttet seg av, med en lengre researchperiode i forkant av selve produksjonen, ligner delvis på min egen metode. Jeg er også opptatt av å dykke ned i materialene, selv om vi gjør det på forskjellige måter. Jeg synes det er inspirerende hvordan de gjennom matlagingen og settingen de klarte å skape rundt denne, kunne håndtere flere narrativer og oppdagelser som også ble presentert for publikum. Opplevelsen fikk meg til å tenke på min egen performativitet som kunstner og kokk. Ofte når jeg viser arbeider som også inneholder et spiselig element, har jeg en tendens til å gå rett inn i rollen som kokk og de føringene som ligger i det. Møtet med denne performancen, og andre lignende prosjekter, gjorde meg oppmerksom på et ønske om å bryte ut av dette, og heller tenke at denne rollen også kan lekes med: en kokk behøver ikke nødvendigvis å oppføre seg som en kokk, i hvert fall ikke når man også er kunstner.. Ambisjonsnivået mitt som kokk kan noen ganger ta helt over, slik at det ikke finnes plass til noe mer enn det.

En tredje stemme som også har kommet meg for øre gjennom opphold i nord, er Future Farmers.⁶ Future Farmers omtaler seg selv som en gruppe bestående av forskjellige fagfolk som kommer sammen gjennom et ønske om å lage prosjekter

⁶ Future Farmers (2020) *About*. Tilgjengelig fra <http://www.futurefarmers.com/about> (Hentet: 21.10.2020)

som i stor grad forholder seg til tiden og stedet de praktiserer på. Den beskrivelsen etterstreber også jeg i mitt kunstnerskap. Mange av prosjektene deres resonnerer også godt i meg rent innholdsmessig, da de ofte forholder seg til jorda, sanking, dyrking osv. En av grunnleggerne av Future Farmers, Amy Franceschini, møtte jeg under Tankongressen hvor Amy også skulle bidra.⁷ Vi hadde flere samtaler om tanga, kunsten og livet. Den ene helt tilfeldig på en ferge fra Bodø til Svolvær.

Denne opplevelsen er typisk for hvordan jeg vil at samtale rundt kunst skal oppstå, det er noe veldig fint og trygt over disse tilfeldige og åpne møtene. Jeg synes det er befriende når premissene ligger til grunn for en samtale, og kunne ønsket meg at jeg fant en god metode for å få dette til i flere sammenhenger. Men det er kanskje det som er fint med disse ukontrollerte møtene, at de ikke kan planlegges i så stor grad. Jeg tror likevel på at en åpenhet og nysgjerrighet ovenfor andre, er med på å skape mitt faktiske fagmiljø.

Future Farmers prosjekter er mangefasetterte, og finnes i mange konstellasjoner. Et av prosjektene deres har utviklet seg til å bli Losæter, en sæter og et samlingspunkt midt i det pulserende bylivet i Bjørvika i Oslo.⁸ På sætra dyrkes grønnsaker i fellesskap, og alle er invitert til å være en del av syklusene som foregår her. I tillegg til å være en sæter med åkre med urkorn, levende matjord, pallerkarmer, grønnsaksbed og kompostering, er det et offentlig bakehus og en rekke aktiviteter i regi av Bybonden, Bakelaugget, Sansehagen, Herligheten Parsellkollektiv og mange flere.⁹ Prosjektet begynte som et byutviklingsprosjekt hvor Future Farmers ble ansatt av Bjørvika byutvikling, men har endt opp med å vokse lenge etter at Amy og Future Farmers initiativer ble igangsatt. En slik måte å jobbe frem fellesskap og langsiktighet er også veldig inspirerende for meg.

Alle prosjektene jeg har nevnt til nå har et moment av *stedsspesifikkhet* i seg. Jeg tror på det som kraft i kunstprosjektene, men jeg tror også på at alle prosjekter burde ha

⁷ LIAF (2019) *Tankongressen*. Tilgjengelig fra: <https://2019.liaf.no/news/kelp-congress/> (Hentet 21.10.2020)

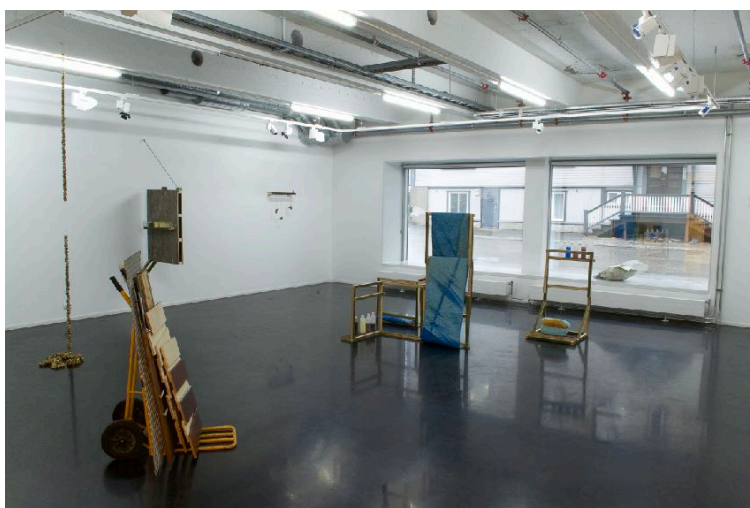
⁸ Losæter (2020) *Losæter*. Tilgjengelig fra: <http://loseter.no/> (Hentet: 21.10.2020)

⁹ Losæter (2020) *En sæter blir til*. Tilgjengelig fra: <http://loseter.no/en-saeter-blir-til/> (Hentet: 21.10.2020)

en slags horisont også videre. Om jeg får til å lage prosjekter som hele tiden kan vokse, eller ha en fremtid, tror jeg de lengre linjene i kunstnerskapet mitt, og livet generelt, bedre får plass i en stressende og noen ganger begrensende kunstnerisk samtid. En kunstner som i stor grad får til å kombinere det steddspeifikke og lange tidslinjer, er Joar Nango.

Jeg er i Tromsø for å montere min første separatutstilling. Jeg har akkurat blitt ferdig med bachelorgraden min i Trondheim, og flyttet til Malmö hvor jeg har studio og jobber med egne prosjekter. Utstillingen jeg skal montere heter STØRKNE , SNERKE , STIVNE (2018)*** og den skal vises på galleri Snerk. Galleriet ligger

i første etasje av kunstakademiet, og en av de første dagene her møter jeg Håvard Arnhoff, som er en del av gruppen FFB.¹⁰ I utgangspunktet er jeg på jakt etter en tralle for å frakte materialer fra forskjellige lokasjoner i Tromsø og



tilbake til galleriet. Håvard holder på med noe av det samme, og han kjenner en som heter Joar som kan låne meg en tralle. Jeg får nummeret hans og ringer, han nøler litt men sier jeg kan få komme bort å låne trallen. På vei bort dit han bor, får jeg melding om at jeg må kjøpe med 1 l melk. Jeg forstod det som en slags betaling for å få låne trallen, og selv om hele opplevelsen rundt trallebyttet var litt absurd, kjøpte jeg jo med melka. Selv om det i etterkant viste seg at han sendte feil – meldingen skulle egentlig til kona hans – ble det et ganske godt bilde på hvordan jeg tenker om både mitt og hans kunstnerskap. En av tingene Nango er veldig god til, er å involvere andre i sitt virke. Gjennom FFB, men også i prosjektene hans generelt, samarbeider han med andre og gir rom for det kollektive. Jeg tror på kraften som ligger i å åpne

¹⁰ Nango, Arnhoff og Talleraas, J., H., og E.. (2010-) *Fellesskapsprosjektet å Fortette Byen* [idealistisk arkitektforening stiftet av Joar Nango, Håvard Arnhoff og Eystein Talleraas]. I eget eie, pågående.

opp og ikke fokusere for mye på det individuelle i kunsten. Vårt potensiale til å gjøre en forskjell, er større hvis vi forener krefter.

Del III (sans: smak og lukt)

Tungen, ganen og svelget - et møte med de fem smakene

Jeg er på prøvejobbing på Haga restaurant. Jeg er 17 år og det er mitt første møte med et profesjonelt kjøkken. Jeg har gått to år på Åssiden videregående kokkelinje, og har søkt bredt, men med et høyt ambisjonsnivå, etter lærlingplass denne våren. Prøvejobbingen er en slags audition. Av en eller annen grunn fikk jeg oppgaven å åpne kamskjell, en av de mer eksklusive råvarene man finner på et kjøkken. Jeg hadde aldri verken sett, holdt eller forsøkt å åpne et kamskjell før. I tillegg var de levende da de ble levert til restauranten. Levende kamskjell gjør alt de kan for å holde seg lukket når de er i fiendtlige miljøer, og jeg måtte bruke enormt mye krefter for å åpne dem. Jeg lirket en kniv inn i den ene sprekken og vippet den oppover for å få en finger inn i skjellet, men ettersom kamskjellet var så sterkt måtte jeg heller stikke kniven inn og ut for å løsne muskelen fra den flate siden av skjellet. Dette gjorde jeg på ren intuisjon, da ingen forklaring eller opplæring ble gitt. Etter at jeg hadde åpnet et par stykker, kom kjøkkensjefen bort for å forklare hvorfor det jeg gjorde var å ødelegge råvarene totalt: kamskjellmuskelen er en veldig delikat råvare, og ved feil behandling kan råvaren maltrakteres.

Dette er en ganske typisk opplevelse fra kjøkkenet. Man kan lese hundrevis av bøker om hvordan man åpner et kamskjell, men om man ikke øver og får en forståelse av råvaren gjennom hendene, er det nærmest umulig å mestre oppgaven. Kjøkkenet er også det stedet hvor jeg tydeligst har erfart at kunnskap handler om å lære gjennom praktisk erfaring og gjennom øvelse. Gjennom å kontinuerlig være i prosess, prøve og feile, og evaluere, bli jeg også svært oppmerksom på betydning av å være i prosess. Denne metoden for å tilegne seg kunnskap følger meg i alt jeg gjør. Jeg er opptatt av å ha kroppen i arbeidet.

Smakssansen og funksjonen den har på et kjøkken, kan fint sammenlignes med hvordan jeg arbeider med kunst. Et av de viktigste redskapene på et kjøkken er ens egen smakssans (og luktesans, de henger tett sammen). Denne kan skille en god kokk fra en dårlig, og er høyst subjektiv. Smaken kan trenes og arbeides med for å utvikle og utvide et repertoar, men det handler også om en kreativ tenkning. Man må bygge opp en rett utifra et tenkt smaksbilde og konsistenser. Slik må en smake retten i hodet mange ganger før man i det hele tatt nærmer seg det å kunne fysisk smake på elementene i en rett. Ømheten og oppmerksomheten ovenfor denne prosessen er viktig i arbeidene mine. Jeg bruker store deler av tiden på å finjustere elementer for å skape et best mulig sluttresultat. Trengs det mer salt eller syre, kan det mangle en konsistens, noe bløtt mot det harde – alt dette for å oppnå et så balansert kunstverk som mulig.

Jeg tenker også at smak utvikles til å bli subjektivt. Man kan opparbeide seg en bestemt smaksstil. Det finnes kokker som har en klassisk stil - de tar utgangspunkt i den franske matlagningen, de bruker mye fett - dyrker frem kraftige og tunge smaker. På den andre siden har man en nordisk stil - som er mye lettere og sprøere. Kokker som assosieres med nordisk stil lager ofte mat som fokuserer på råvarenes egne potensial. Restauranter som Fäviken¹¹, Noma¹² og Maemo¹³ er eksempler på restauranter som jobber innenfor denne stilen. Disse tre er også eksempler på restauranter som produserer kunnskap utover selve måltidet.

I gastronomien har man altså forskjellige stiler, og en slik måte å tenke forskjellig smak på kan også overføres til kunsten, hvor preferanser og tradisjoner spiller inn i hvordan man tenker, utfører og opplever kunst. For å plassere meg selv inn i denne tenkningen vil jeg beskrive en arbeidsdag sommeren 2020:

Fra morgenen av setter jeg meg i bilen og kjører mot et planlagt mål: jeg vil besøke en større tidevannssone som jeg så fra bilen tidligere i uken. Fordi jeg har erfaring

¹¹ Nilsson, M.. (2012) *Fäviken*. New York: Phaidon Press Limited.

¹² Redzepi og Zilber, R. og D.. (2018) *The Noma Guide to Fermentation*. New York: Artisan.

¹³ Bang, E. Holmboe.. (2017) *Maemo*. Oslo: Cappelen Damm.

med lignende miljøer fra tidligere, begynner jeg allerede nå å tenke på potensielle smaker, eller råvarer, som kan finnes nettopp her. Da jeg tar med kurven og saksen ned mot stranda, gjenkjenner jeg strandkjempe, strandkjeks, skjørbuksurt og fjærehinne.

Strandkjempen er salt og sprø. Den vaskes av saltvannet og vokser i tuer, men jeg klipper av ett og ett blad for å unngå blader som er skadet eller døde - men også for å sørge for en bærekraftig høsting. Jeg vil ikke ta for mye slik at planten ikke får frødd seg og vokst videre. Jeg putter litt i munnen og begynner å assosiere smakene mot andre tenkte råvarer.

Strandkjeks vokser litt høyere opp i strandsonen. Her bruker jeg hendene og plukker bladene fra stilken. Lukten, som minner om persille, gjør at jeg tydelig kan skille den fra andre skjermplanter, og slik vet at jeg ikke forveksler den med skumle arter i samme familie. Også her plukker jeg kun opp mot en tredjedel av plantens blader.

Skjørbuksurten har en skarp og floral pepperrotsmak, den er litt bitter, men har saftige og kjøttfulle blader. Bladene er små og hjerteformede og har lilla streker i symmetriske stråler utifra midten. Smaken utfordrer meg litt, og kan oppleves som mer ubehagelig i store mengder enn for eksempel strandkjempen.

Fjærehinnen ligger på land og ser ut som et svart, slimete lag av plast over steinene. Da det begynner å flø senere, vil fjærehinne bli dekket av saltvann igjen, og den tilbringer halve livet under vann. Den er en rødalge og har svært tynne, delvis gjennomsiktige, lange flak utifra midten. Jeg putter litt i munnen og det smaker salt sjø, den er mild og forsiktig, smaken er tynn og rask - den ligger ikke igjen i munnen på samme måte som skjørbuksurt.

Denne smaksstilen, eller kunstneriske metoden om du vil, er starten på et treretters måltid, som serveres som del av kunstverket ET FLYTENDE MÅLTID**** i Telegrafbukta i Tromsø, men den kan også fungere godt som et bilde på arbeidet

mitt i atelieret. Jeg smaker på råvarene også i en overført betydning: jeg bruker tid på og oppmerksomhet mot hver enkelt bestanddel i atelieret, og forsøker, gjennom erfaring med materialene, å bygge opp et kunstverk. I



prosjektene mine sanker jeg også materialer på samme måte som jeg denne arbeidsdagen i sommer sanket råvarer. Disse prosessene er sterkt knyttet sammen og tidvis overlappende.

Del IIII: (sans: berøring)

Den tause kunnskapen, trykk og bevegelse mot hudoverflaten - en oppsummering og et blikk fremover

Jeg har lyst til å lære så mange håndverk som mulig. Gleden av å bygge ting med hendene, forstå et materiale og jobbe på lag med det, motiverer meg. Når jeg arbeider frem prosjekter vil jeg selv ta ansvar for produksjonen, så langt det lar seg gjøre. Prosjektene jeg har nevnt som inspirasjon i denne teksten er bare eksempler på måter man kan gjøre dette på, men jeg er overbevist om at kraften og potensialet som ligger i å jobbe sammen også er viktig i kunsten.

Jeg har forsøkt å si noe om tid og oppmerksomhet; det var essensielt i yrket som kokk, men jeg streber også mot at det skal være det i kunstnerskapet mitt. Forståelsen for prosesser kommer som regel til meg gjennom erfaringer med organisk materialer, og jeg tror at ved å leve et liv nærme naturen og naturkreftene, for eksempel på en gård i Trysil, blir en avhengig av å jobbe på lag med årstidene. Og ved å gjøre det, øker oppmerksomheten for prosesser som allerede finnes i

naturen. Jeg vil at kunstnerskapet mitt skal romme og resonnere i naturens egne sykluser, en kokk som er opptatt av sanking og bærekraft, en håndverker som bor på en gård i Trysil.

Ansvar og forpliktelsen som ligger i å føre et slikt liv, for eksempel på en gård, kommer også med en begrensning. Vil man investere i ett sted, utelukker man også et annet. Ved å ta valg som knytter en fysisk til dette ene stedet over lang tid, gir man seg selv - nettopp - tid - til å være oppmerksom og følsom ovenfor de prosessene og naturlige syklusene som finnes der.

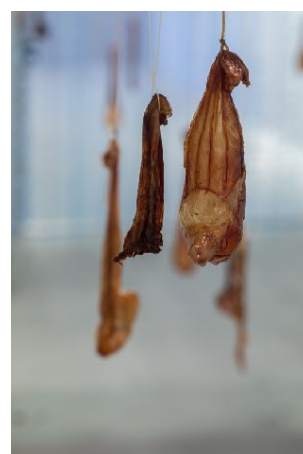
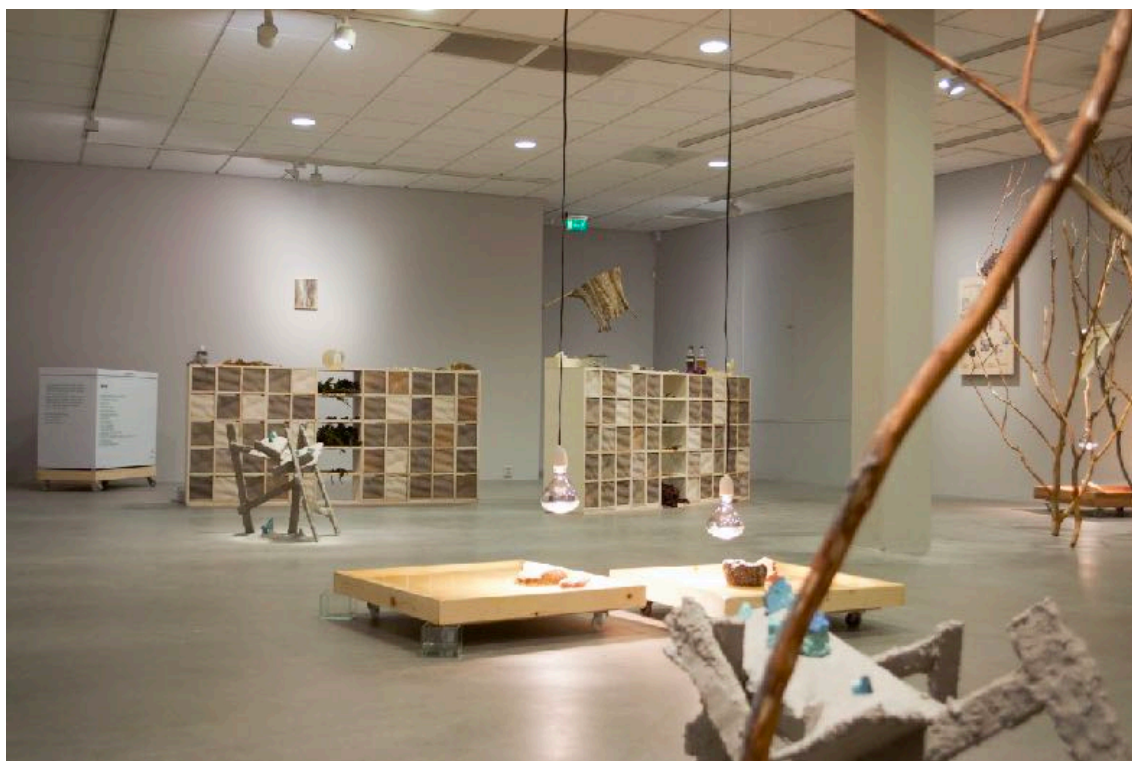
PROSJEKTER

SKULPTURER FRA TESTKJØKKENET*

2020

NNKS, SVOLVÆR

Utstillingen ble vist på Nordnorsk Kunstnersenter (NNKS) fra 29. august til 25. oktober. Utstillingen var en installasjon med flere arbeider, der de fleste materialene forholdt seg til Lofoten og de materialene jeg kunne finne der. Som en del av utstillingen gjennomførte jeg også en middag som tok utgangspunkt i flere av materialene og prosessene som var å finne i utstillingen.



PLAN- OG EPLEUTVALGET**

2019

BØLER & AKADEMIROMMET, OSLO

Høsten 2019 plukket jeg mange epler fra nærområdet der jeg bor, og brukte dem som utgangspunkt for både en kollektiv eplesyltetøy-workshop med hensikt å samle nærmiljøet mitt og gi noe tilbake til dem, såvel som en performance hvor jeg brukte eplene som stemmer eller allegorier for forskjellige politiske holdninger.

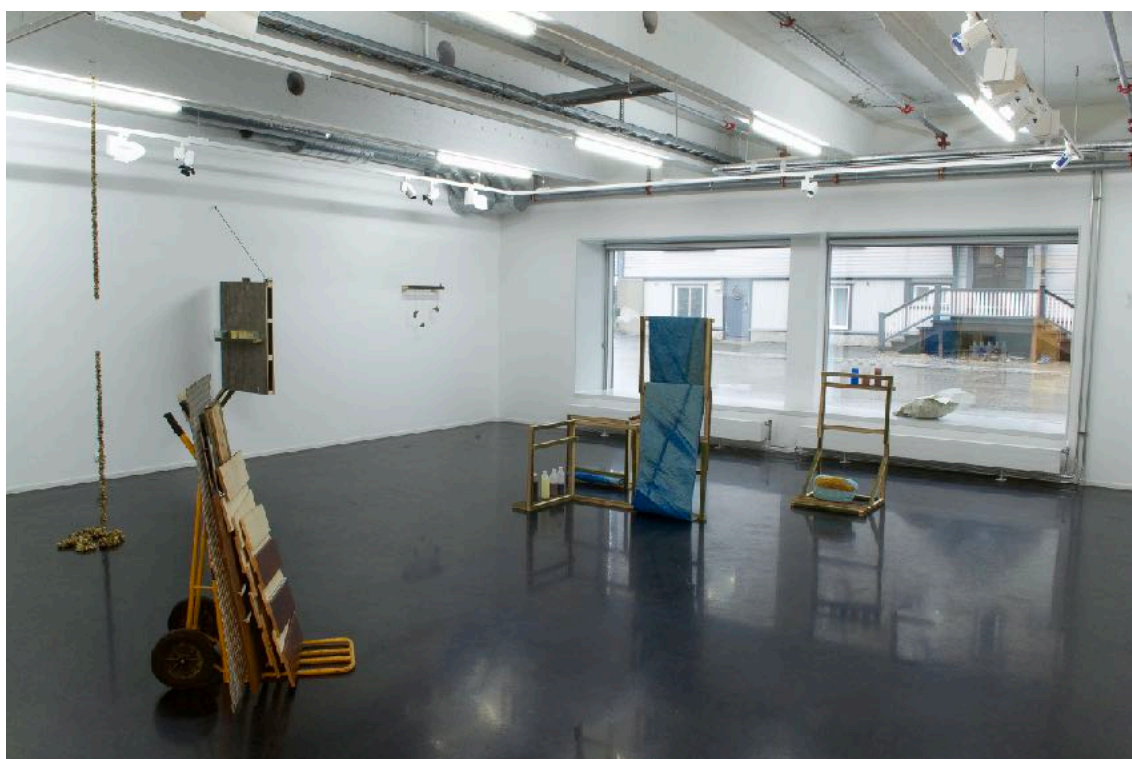


STØRKNE, SNERKE, STIVNE***

2018

GALLERI SNERK, TROMSØ

Utstillingen viste en installasjon bestående av arbeider produsert i studioet i Malmö, og arbeider laget som en reaksjon på byen Tromsø. Jeg hentet forlatte materialer fra byen og viste dem som en del av installasjonen, før de ble relansert inn i byrommet igjen.



ET FLYTENDE MÅLTID****

2020

OPEN OUT FESTIVAL, TROMSØ

Et flytende måltid var et samarbeidsprosjekt med Karoline Sætre, hvor vi som duoen Kvae og Bark tilberedte og serverte et tre rettersmåltid fra en flåte. I tillegg til å servere publikum leste vi opp en tekst fra vannet, teksten tok for seg vår bevegelse i landskapet og møte med de forskjellige sankede råvarene.



REFERANSELISTE

Oppslagsverk:

Holck, P. (2020) «Epitel», *Store Norske Leksikon*. Tilgjengelig fra: <https://sml.snl.no/epitel> (Hentet: 22. september 2020).

Uggerud, E. (2009) «Hydrofob binding», *Store Norske Leksikon*. Tilgjengelig fra: [https://snl.no/hydrofob binding](https://snl.no/hydrofob%20binding) (Hentet: 22. september 2020).

Kunstverk:

Holm, Geir Tore og Søsja Jørgensen,. (2003-) *Sørfinnset skole / the nord land* [relasjonelt prosjekt]. Eget eie, pågående.

Nango, Joar, Håvard Arnhoff og Eystein Talleraas. (2010-) *Fellesskapsprosjektet å Fortette Byen* [idealistisk arkitektforening]. Eget eie, pågående.

Vale João Pedro og Nuno Alexandre Ferreira. (2019) *Semiótica do Bacalhau / Torskens semiotikk* [performance og utgivelse]. Bestilt av LIAF 2019 / Nordnorsk kunstnersenter (NNKS).

Nettsider:

Future Farmers (2020) *About*. Tilgjengelig fra: <http://www.futurefarmers.com/about> (Hentet: 21. oktober 2020).

LIAF (2019) *Tangkongressen*. Tilgjengelig fra: <https://2019.liaf.no/news/kelp-congress/> (Hentet: 21. oktober 2020).

Losæter (2020) *Losæter*. Tilgjengelig fra: <http://loseter.no/> (Hentet: 21. oktober 2020).

Losæter (2020) *En sæter blir til*. Tilgjengelig fra: <http://loseter.no/en-saeter-blir-til/> (Hentet: 21. oktober 2020).

Bøker:

Bang, E. Holmboe.. (2017) *Maemo*. Oslo: Cappelen Damm.

Delsett, A. Liebe. (2019) *Kjøkkenveien*. Oslo: Forlaget Press.

Nilsson, M.. (2012) *Fäviken*. New York: Phaidon Press Limited.

Redzepi og Zilber, R. og D.. (2018) *The Noma Guide to Fermentation*. New York: Artisan.