

MOE

VI SOM ELSKET
KAOS



BAY/OSLO MIRROR TRIO

GALLIEN-KRUEGER

Fender

pedaltrain nano+



WOODBOOT

SHYVEEDIVER

MELVINS

HARD CORE + NEW CORE
FRIDAY JANUARY 25th
at the BRISBANE FESTIVAL

COSMIC PSYCHOS
BLUES YOU CAN TRUST

HABBITS
PORTLAND, ORE

ELYSIUM

EXISTENCE

FEDERATION

clínica

SABIAN









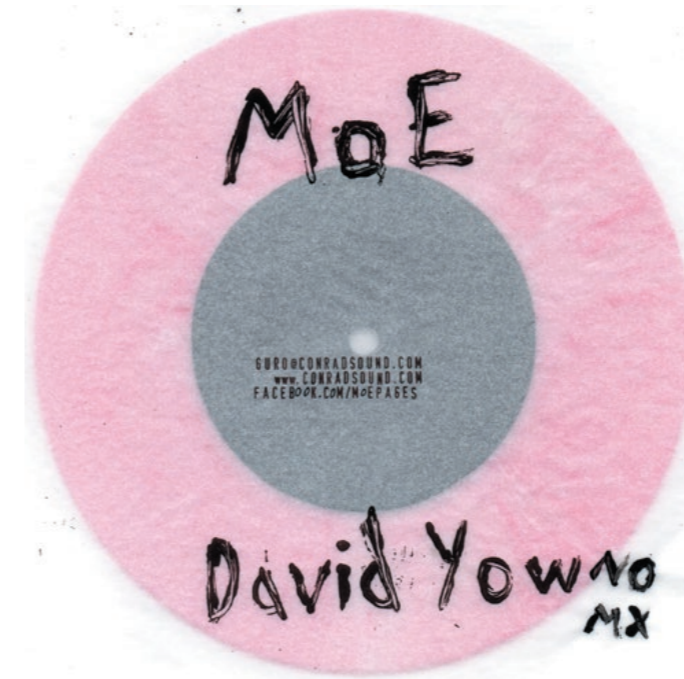




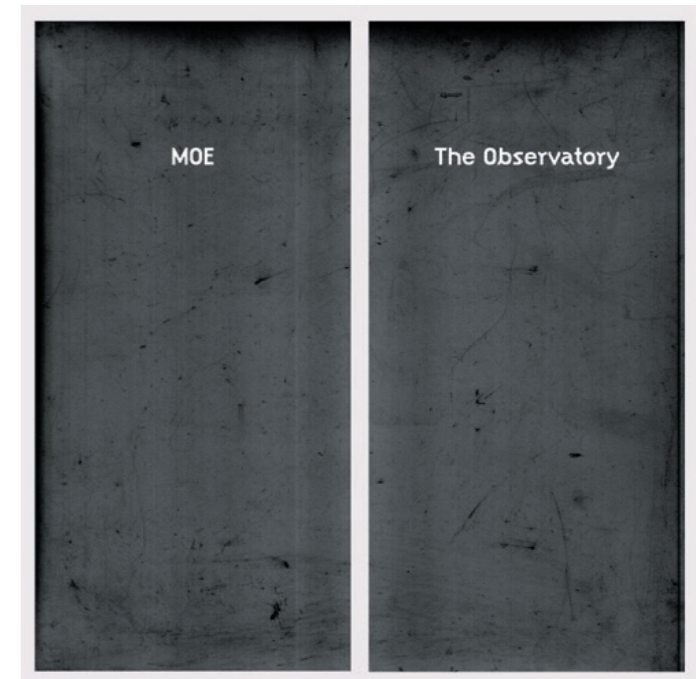




Moe DISKOGRAFI



David Yow (2013)



i.i. / Mankind (2013)



Eyes / Lies (2009)



It Pictures (2011)



3 (2014)



Oslo Janus (2014)



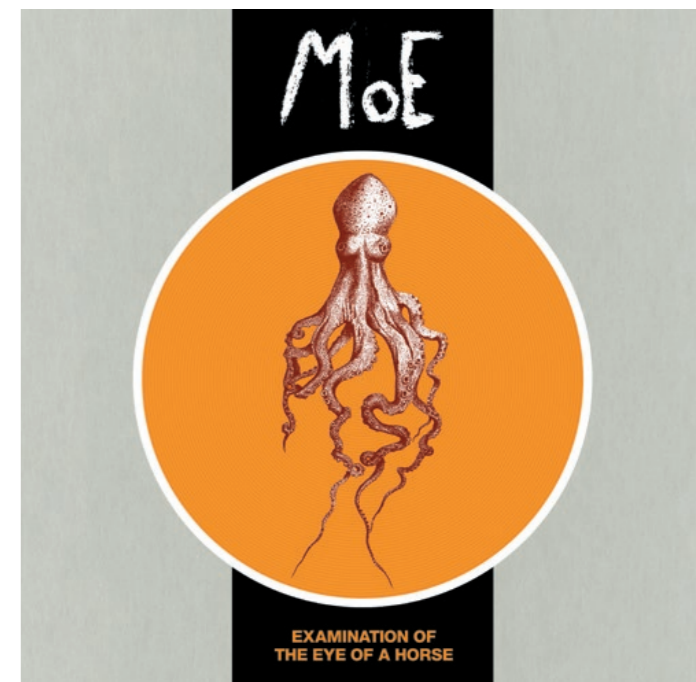
Left To Swallow (2012)



Oslo Janus (2013)



Oslo Janus (2016)



Examination Of The Eye Of A Horse (2016)



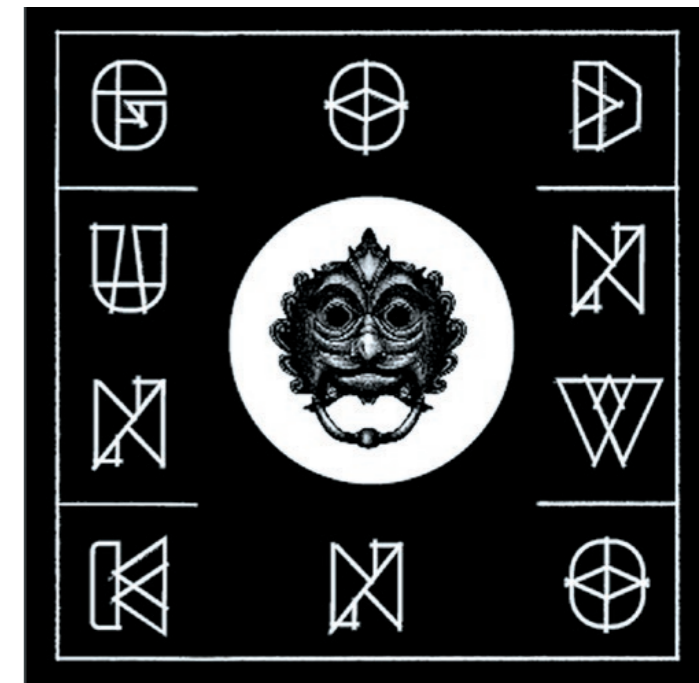
Karaoke (2017)



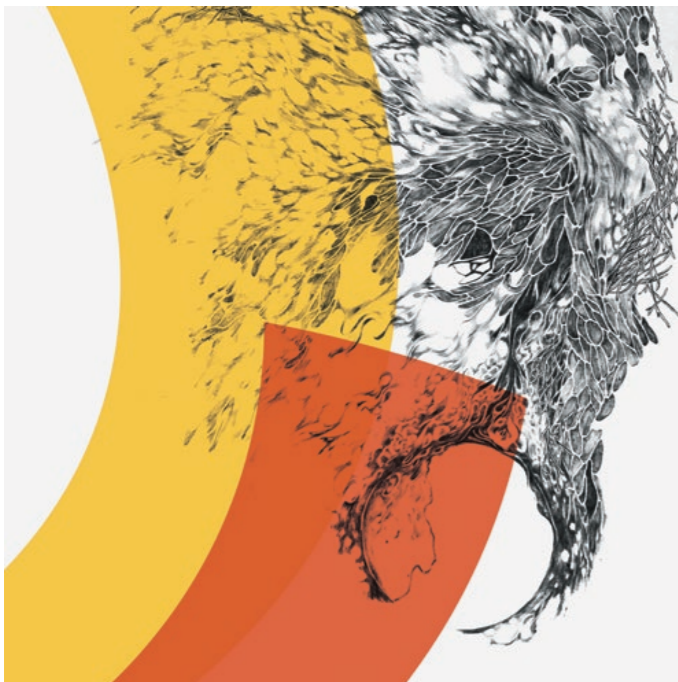
Capsaicin (2018)



Oslo Janus (2019)



Purple Aki / Dirty Dancing (2019)



Shadows (2018)



La Bufa (2019)



Painted (2019)



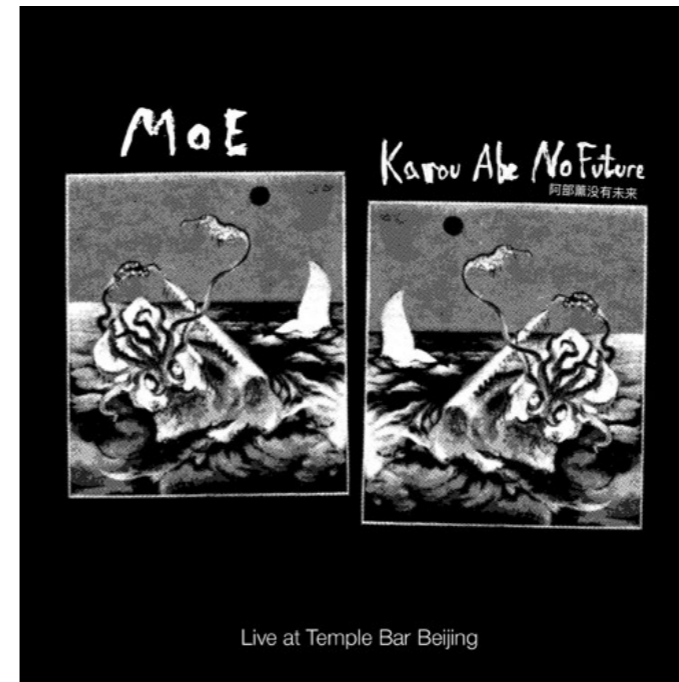
The Crone (2022)



Tolerancia Picante (2019)



Vi Som Elsket Kaos (2019)



Live at Temple Bar Beijing (2022)









Vietnamesisk Bahn mi

VITETNAMESISK BÁNH MÌ

Baguett baguett baguett. Finn en god baguett. Like mange som det er personer som skal spise. Dette er til ca 3-4 baguetter. Fersk baguett er å foretrekke, men ovnsstekt går også bra. 3-4stk. (eller om man tar en halv hver om baguetten er lang).

- 1 pakke tofu
- Hoisinpeanøttsaus (hoisinsaus, peanøttsmør og soyasaus)
- 3 gulrøtter
- 1/2 agurk
- Isbergsalat
- Fersk piripiri-chili (antall etter smak og behag, bruk "vanlig" chili hvis du ikke har)

1. Kutt opp tofu i passe lange og tykke strimler.
2. Stek tofu i panne med litt soyasaus og olje (og en teskje garlic beans om du har).
3. Bland hoisinsaus med peanøttsmør og en dæsj soyasaus, til det blir en jevn masse.
4. Rasp 3 gulrøtter, strimle salat og agurk, skjær opp ferske piripiri-chili (asia chili små) så mange som du tror dere tåler (pleier å bruke en per bagett men det blir godt og sterkt.)
5. Finn sriracha, majones.
6. Smør et godt lag med hosingpeanøttsausen på begge sider av baguetten. Smør majones og sriracha på en side av baguetten.
7. Legg på biter av tofu, salat, agurk og gulrot.
8. Topp det hele med fersk (piripiri) chilli og en dæsj med sriracha igjen (tur-retur).



Sopa de Azteca de MoE

TOMATSUPPE MED TORTILLACHIPS,
AVOCADO OG QUESO FRESCO

Sopa de Azteca eller Sopa de Tortilla. Jeg husker godt første gangen jeg spiste det. Etter konsert på Antigua bar i Guanajuato, på restauranten langs bilveien nedenfor huset til Escalantefamilien, der vi bodde. Plaststoler, plastbord, lukt av stekt kjøtt, skåler på hvert bord med salsa rojo y salsa verde. Vegetar? Oh yes. Tomatsuppe med avocado, tortillaships og ost. Og forøvrig taco con papas, taco med bakt potet, Joakims favoritt. En «ekte» sopa de azteca bruker kyllingkraft forøvrig.

- 1 Gul løk
- 4-8 fedd hvitløk alt ettersom hvor mye du liker hvitløk. Jeg tar ofte en hel.
- 6 tomater
- 2 spiseskjeer med tomat puré
- 1 boks med tomater
- Vann som mengde av boksen med tomat (så får du skylt ut all tomaten inni der og) og litt til. Se an tykkelsen på tomatsuppa, samt hvor lenge du koker den
- 1 terning vegetarbuljong
- 1 pasilla chilli
- 1 fersk Jalapeño (chilli er til for å eksperimentere med og å ta så mye man ønsker av)
- 1 Kjele med stålbunn, ikke teflon (siden vi skal bruke stavmikser oppi kjelen)
- 2 Avokadoer
- Nacho-chips
- Queso fresco (Mekikansk ost som jeg ikke har fått tak i i Norge men en substitutt kan være å blande fetaost med yoghurt eller bruke mozarella. Eller kanskje man kan lage den selv, det er nok det beste)

1. Varm opp olivenolje i kjelen på lav-middels varme. start med å ta ut frøene av pasilla-chillien og del den i passe biter.
2. Skrell løken og kutt den i fire. Skjær Jalapeño-chilli i passe biter. Med eller uten frø etter som smak og behag.
3. Mos hvitløksfeddene, ta av skall og hiv alt i kjelen.
4. Rør jevnlig mens du skjærer opp tomatene i passe biter, kan være store siden suppa skal moses med stavmikser.
5. Ta oppi tomatene og ta varmen litt opp mens du rører til sidene av tomaten ser myke ut av varmen. Kanskje 4 minutter.
6. Ta oppi 2 spiseskjeer med tomatpuré og rør rundt. Så ta boksen med tomat og vann (som du fyller i tomatboksen etter innholdet er i gryta) og etterfyll litt mere vann. Hold det på samme nivå middels + varme.
7. La koke i 30min-60 min alt ettersom hva tida tillater.
8. Kutt avokado i fine skiver. Skjær i to, ta ut steinen og skjær innholdet i hver halvdel i passe tynne skiver. Ta de ut en spiseskje på en gang eller mos de ut av skallet. Tålmodighet gir best resultat her.
9. Legg det på et serveringsfat. Varm opp en stekepanne på middels høy varme og legg tortillachipsen i.
10. Rør rundt i ca 4 min til alle tortillashipsene er varme og gode.
11. Bland en halv boks yoghurt naturell sammen med en boks med fetaost i en passe stor bolle.
12. Rør rundt med en spiseskje for eksempel.
13. Når tomatsuppa er erklært ferdigkokt tar du den av gryta, venter litt på at den kjøler seg med og så mikses sammen med stavmikser.
14. Sett kjelen tilbake på komfyren og gi den et lite oppkok og så er Sopa de Azteca klar for servering.
15. Suppe først og så dander to-tre avokadoskiver, en spiseskje med yoghurt-fetablanding og en liten neve tortillachips opp i suppeskåla. La sopa esta lista!



Sichuan potet fra Kina

SICHUAN-POTET FRA KINA

En herlig og kjapp rett (egentlig alle retter fra asiatisk kjøkken føles raske å lage, det skal gå fort og kanskje det gjør at jeg liker å lage maten også). Jeg eksperimenterer fortsatt med den og bytter på å lese nye oppskrifter eller bare lage den etter hukommelsen.

- 1-2 poteter (2 medium eller 1 stor)
- Olje til steking
- 2 tørka chili (smak til)
- 1-2 spiseskjeer med Sichuanpepper (smak til)
- 1-2 spiseskjeer med soyasaus
- 1-2 spiseskjeer med buljongvann
- 1 spiseskje med eddik (svart kinesisk eddik står i oppskrifter, men jeg husker aldri å kjøpe det så har brukt eplecidereddik.)
- Pynt retten med vårløk og koriander.

1. Begynn med å kutte poteten i tynne strimler. Så tynne du får til. Som litt tykkere enn en fyrstikk. Legg det i kaldt vann, hvertfall 10 min. (som oftest er det tiden det tar å forberede de øvrige ingrediensene).
2. Skjær så opp pynten, koriander og vårløk, og sett til side. Et tips til kutting av vårløk som jeg så på YouTube med en fantastisk kokk (...), skjær vårløken med en skrå vinkel, ikke rett over men på skrå. Ufattelig mye mer smak av denne måten!
3. Så starter jobben. Før du starter har du tid til å ta deg et glass vann, eller annet ønsket drikke.
4. Varm olje i en stekepanne. På medium varme. Når den er varm, ta i de tørkede chilliene (som du har knekt eller skåret opp i mindre biter) ca 1-2 min. Deretter putt oppi ønsket mengde med Sichuanpepper. Ca samme lengde.
5. Hell av vannet fra potetene i en sil og etterskyll med rennende vann. Det er for å ta vekk stivelse fra pottitten. La de tørke litt i silen. Så tilbake til stekepanna.
6. Sett stekeplata på nesten full varme. Ta oppi soyasausen og buljongvannet (jeg pleier å løse opp ca. 1 teskje buljong i en kopp med kokende vann og så ta på mere etter behov om alt stekes inn i «sausen». Det skal ikke være så masse saus til retten, men litt skal det være).
7. Kanskje stekes i ca 1-2 min og så tas potetene oppi. Etter ca 1 min (og en slurk av medbragt drikke) tar jeg oppi eddik. Rør kraftig rundt (siden det er sterk varme) i 2-3 min (det må smakes til på poteten, den skal verken være helt rå eller helt kokt).
8. Når du tror det er ferdig så ta alt av plata og hell innholdet i en egen skål. All kinesisk mat bør spises med en gang så det bør også times i forhold til at risen skal være ferdig.



Ceviche de Coliflor

CEVICHE DE COLIFLOR

Ceviche som med fisk bare bytta ut med blomkål! Dette blir alltid for mye, men den står seg godt 2-3 dager og er en knall salat til hva det skulle være de neste middager eller lunsj for den del.

- 1 blomkål
- 2-3 lime (kanskje 4!)
- 2 Jalapeño (eller færre eller flere)
- 1 gul løk
- 3-4 tomater
- god bunt med fersk koriander
- 1 pose tortillachips (oppvarmet) eller tacolefser
- Salt

1. Kutt opp tomat i små biter. Veldig smått om du liker det som en ufravikelig enhet eller litt større om du vil smake hver ingrediens motstand bedre.
2. Finhakk løk og bland det sammen med tomatene.
3. Del lime i to, mos ut innmaten med hjelp av en spiseskje som du moser limen mot. (et triks lært fra thailandsk kokke-videoer).
4. Kutt Jalapeño-chili i små biter og bland i bollen.
5. Hakk blomkål. Den skal hakkes opp til så smått som det går an. Et godt tips (etter mange ganger med blomkål over hele gulvet) er å kutte opp mindre blomkål-biter av gangen, så innholdet faktisk får plass på skjærefjola.
6. Bland med de øvrige ingrediensene. Hakk koriander til sist og rør rundt i den ferdige blomkål-cevichen. Serveres med oppvarmet tortillachips eller tacolefser, helst av mais. Det kan varmes rett i stekepanna eller i stekeovnen på ca. 190 grader.



Chipotle salsa

LANGTIDSKOKT CHIPOTLE-SALSA

Jeg vet ikke hvor lang tid jeg bruker på å få absolutt alt av chipotlesalsaen ut av bollen og ned i glasset. Fordi jeg kan ikke la noe gå til spille. Chipotlesalsa er forførende godt. Og passer til alt. Jeg har til og med klart å innføre chipotlesalsa til julepinnekjøttet!

SALSA

- 2 never tørkede Chipotle-chillier (evt to bokser om tørkede ikke er å oppdrive)
- 2 sjalåttløkk
- 4 fedd hvitløk
- Ca 8 dl vann
- Ca 2 dl epl-sidededdik
- Smak til med salt

KRYDDERBLANDING

Jeg bruker litt forskjellig utifra hva kjøkkenskapet har til rådighet. Oftest bruker jeg dette:

- 1 laurbærblad
- Noen korn allehånde
- 1 stjerneanis
- Oregano, timian eller vill oregano (vill bergmynte også en hit!)

1. Ta av stilkene på chillien
2. Skrell og skjær sjalottløk i 4
3. Press hvitløken med kniven så den moses lett og skallet er enkelt å ta av.
4. Sett en passe stor kjele på middels/sterk varme. Ta løk og hvitløk i kjelen og rør jevnt. Tanken er at det skal få litt brent smak og farge av denne tørrstekinga. Ca 3.min.
5. Senk varmen noe og ha oppi chili. De skal bare varmes og ikke brennes for å unngå å endre smak.
6. Hell deretter over vann og eddik. Mengden av veske skal være ca. dobbelt av volumet som allerede befinner seg i kjelen. Ha i mer eller mindre om det trengs.
7. Ha i krydder og la det koke opp. Når det koker skrur du varmen ned så det bare putrer. Sett gjerne på lokk. Dette skal så godgjøre seg/trekkes i ca. 3 timer. Sjekk væskemengde underveis så det ikke koker inn.
8. Ta kjelen av etter ca. 3 timer. Hell av litt av vesken i en egen beholder, og behold dette til senere. Salt til smak.
9. Bruk stavmikser eller foodprosessor og miks salsaen til en jevn masse. Juster med vannet du tok av for å få ønsket konsistens. Salsaen skal være rennende men ikke tynn som tabascosaus. Konsistensen er som en mellomting mellom hummus og tabascosaus. Hell salsaen over i ønsket beholder, som er sterilisert i kokende vann. Jeg bruker norgesglass eller gamle epl-sidededdik-flasker.



Meksikansk Banankake

MEKSIKANSK BANANKAKE

Jeg må innrømme at denne kaka alltid blir forskjellig fra gang til gang. Den får stadig nye variasjoner, med hvilke typer nøtter/frø/mel/stivelse/veske som er tilgjengelig. En morsom oppdagelse er at man kan bruke vann fra kikert boks som stivelse i istedenfor egg. Det har jeg gjort mange ganger. Det piskes på samme måte som egg. Noen ganger tar jeg også oppi en spiseskje med eplecider-eddikk. Som oftest blander jeg alt det flytende først før jeg heller i mel og heller på til røren har riktig konsistens, som er mer rennende enn fast. Kanskje bare litt tykkere enn vaffelrøre. Prøv deg frem!

- 3 bananer
- 3 egg, eller vann fra en boks med kikerter
- Smeltet smør eller olje
- Ca. 7 dl havremelk, vanlig melk eller vann
- Sukker, honning eller sirup til ønsket sukkersmak
- 1 teskje natron
- 1 teskje bakepulver
- 3 spiseskjeer sesamfrø eller andre frø/nøtter du har til rådighet
- Hvetemel eller annet ønsket mel
- Små biter av mørk sjokolade (kan sløyfes)

1. Sett stekeovn på 180 grader
2. Tilsett egg (eller kikertvann) i en bolle og visp til massen er fin og luftig. Tilsett så vesken, olje (evt smeltet smør), ønsket sukkervalg og fortsett å vispe til alt er godt blandet.
3. Ta så oppi sesamfrø, natron og bakepulver som vispes inn i det flytende.
4. Mos bananen inni sitt eget skall før den tas opp i bollen sammen med de andre ingrediensene. Visp igjen helt til bananen mer eller mindre er en del av den flytende massen.
5. Hell mel i sakte fart ned i bollen samtidig som du bruker vispen til å blande det sammen. Ta pauser så du er sikker på å få passe flytende konsistens på kakemassen. Etterfyll med litt væske om det blir for mye mel.
6. Putt oppi mørk sjokolade (om du ønsker) og rør litt til.
7. Smør to kakeformer/brødfomer eller lignende og hell kakemassen oppi formene. Sett formene inn i ovnen og stek kaka i 45 minutt. Ønsket konsistens er ca. som en krydderkake



Tsukemen Hiroshima

TSUKEMEN-NUDLER FRA HIROSHIMA

Vi spiste denne retten på vårt første besøk i Hiroshima i 2019 med Mette. Stedet lå like ved stedet der bomben traff. To fine musikere som også spilte på konsertene kvelden før, og som i tillegg var konsertarrangører. De sa at vi måtte spise før vi gikk inn i museet. Og det var veldig riktig. Etter å ha vært inne i museet var det bare en tynn stråle av luft som gikk gjennom meg. Vekten av alle skjebnene som ble skadet av bombene tynget meg. De fortalte at de ville skrive ut bombingene fra barns lærebøker. Så det ikke blir en del av japanske barns opplæring. Dette er til ca. 4 personer (jeg må innrømme at mengde av ulike ingredienser variere mye ut ifra hva jeg har i kjøleskapet. Kanskje vil man ha mere nudler enn salat en dag, for eksempel)

TSUKEMEN

- 1 pakke Nudler, kinesiske, og evt ris nudler
- 1 Salat eller kål etter behag.
- 3 Vårløk
- 1 Agurk
- Håndfull sesamfrø
- Tsukemen-Saus
- 2-3 spiseskjeer vegetabilsk olje
- 1/2 løk
- 3-4 fedd hvitløk
- 1 terning grønnsaksbuljong
- En dash dashi-pulver (evt tang og 1-2 shitake om det skal være helt vegetar)
- Vann (1,5 desiliter per person)

CHILLIOLJE

(Denne kan godt lages dagen i forveien og du vil ha igjen chilliolje til senere)

- 2 desiliter vegetabilsk olje
- 3 fedd hvitløk
- En bit ingefær
- 1 laurbærblad
- 1-2 stjerneanis
- 1-3 hel kardemomme
- noen pepperkorn, evt noen shichuanpepperkorn
- (evt andre krydder du liker godt)
- 2 never med tørket chilli etter ønske (eller mer eller mindre)
- 1/2 teskje salt
- en dæsj soyasaus

TSUKEMEN-SAUS

Det kan være lurt å begynne med sausen. Sausen består av en buljong med chili-olje.

1. Varm litt vegetabilsk olje i en liten kjele på middels varme.
2. skjær opp en halv løk og 3-4 fedd hvitløk. (Som nevnt er det viktig å mose

hvert hvitløksfedd først, med langsiden av kniven, for å frigjøre alle smakene som hvitløken innehar. Gjerne med skallet på så er det også lettere å få det av.

3. Ta det i den varme kjelen og rør rundt, kanskje 2 minutter. Per person bør det være ca. 1,5 desiliter med saus. Så tilfør riktig mengde med vann ut ifra antall personer som skal spise. Jeg bruker ofte en dæsj med dashi-pulver i tillegg til grønnsaksbuljong, men det går fint å bare bruke grønnsaksbuljong. Jeg har også brukt litt tang og shitake-sopp. Disse legges i bløt 10 min før de skal brukes og jeg bruker også dette vannet som del av vannmengden jeg putter oppi.

4. Bruk stavmikser eller blender for å lage en jevn saus. Ta i så mange teskjeer med chilliolje som du vil.

Jeg har blandet to type nudelsausser. Det er egentlig bare en chillisaus med Tahini oppi, som er en annen nudelrett. Du kan velge om du vil ha den med eller uten Tahini. Original er uten Tahini. Tahini (ca 1 dl) blandes inn i buljongen etter at den er tatt av plata.

CHILLIOLJE

1. Varm 2 desiliter vegetabilsk olje i en kjele.
2. Mos og skrell 3 fedd hvitløk samt en liten bit ingefær. Skjær i biter og ta opp i oljen.
3. Ha i laurbærblad, stjerneanis, kardemomme, noen pepperkorn, og eventuelt andre krydder du har tilgjengelig som du tror kan gi oljen god smak.
4. La dette trekke i noen timer på svak varme. Eventuelt varm det opp på kvelden, skru av varmen før du legger deg og start

igjen neste morgen.

5. 2 never med tørket chilli av ønsket slag. Riv de i mindre biter om de er hele.
6. Bland chilli med eventuelt Sichuanpepper, litt salt og en dæsj soyasaus i en bolle eller kjele som tåler varme.
7. Sett varmen opp på oljen til den begynner å boble. Den varme oljen helles over chili-blandingen og det vil som oftest komme en herlig bruselyd da oljen møter chili-flakene. Oljen skal være veldig varm. Rør rundt så oljen dekker alt av chili-blandingen. Ta blandingen over i et glass og la den kjøles ned. Klar til bruk!

Så til TSUKEMEN

1. Skjær vårløk. Skjær agurk i tynne strimler
2. Kok opp nudler.
3. Jeg skyller og skjærer kål til passe biter og legger det tilbake i sila som jeg heller over de ferdig kokte nudlene. Da blir kål/salaten akkurat passe varm. Skyll i landt vann. Ta det over i en bolle og bland.
4. Legg nudler og salat på hvert fat og strør agurk, vårløk og sesamfrø over. Hell en øse med saus opp i en mindre skål som følger tallerkenen. Og så er det bare å duppe nudler og salat opp i bollen med saus og slurpe det i seg som en annen japaner.



Frokost

Alle turneene har satt spor på ulike måter. Det syns særlig ved frokosten. Det går mest i kinesisk, meksikansk eller japansk, men Frankrike har kommet seilende opp i tet. Jeg forstår rett og slett ikke hvordan det er mulig å lage så god baguett som de gjør i Frankrike.

i Frankrike

1. Baguett som er god, kjøpt i Frankrike.
2. Ost som er god, kjøpt i Frankrike.
3. Ha på ost og nyt.

i Japan

Kald soba-frokost fra Japan

- Soba-nudler (kald)
 - Ruccola
 - 2-3 spiseskjeer Soyasaus
 - 1 spiseskje Sitron
 - 1 spiseskje Mirin
1. Kok opp soba som anmerket på pakken.
 2. Sil i kaldt vann etter ferdig koketid.
 3. Bland enten med ruccola-salat eller bare nudler.
 4. Kan lage en soyablanding med soyasaus, en dæsj sitron, litt mirin. Eller bare soyasaus etter ønsket smak.
 5. Serveres med most pepperrot, wasabi og litt sylta ingefær.

i Mexico

- 1 maistorilla
- 1 tomat
- 1/2 løk
- 1 avocado
- Queso fresco (eller mozzarella som substitutt)
- Salsa etter smak og behag (og det kjøleskapet rommer)

1. Tomat, løk og avocado skjæres i ønsket størrelse.
2. Skjær osten i passe biter.
3. Varm opp en stekepanne eller tortillapanne om du har, og varm så mange tortillaer som du ønsker.
4. Kan pakkes inn i et kjøkkenhåndkle eller tortillavarmer om du har.
5. Fyll ønsket innhold i din tortilla med riktig mengde salsa.

Det kan også være godt med eggerøre til!
Jeg kjenner lukten av nydelig mais-tortilla, hjemmelagde fra hushjelpen fra huset til Escalante i Guanajuato bare jeg tenker på det!











Gjennom MoEs turneer har Guro Moe skrevet dagbøker.

Dette er et utdrag fra dagbøker skrevet i perioden 2013-2019.

Refleksjoner fra innsiden og utsiden av et liv på turné.

Guro Moe i 2013

MEXICO

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Formulere forundring. Ønske om å yte bedre. Energien er det som kommer i forgrunnen. Fordi folk har vært i ekstase og lyden har vært ubalansert og uten dybden den kan ha. Stadig ha ro for å finne beste mulige løsning. Blomstertrær med røde rause blomster. Et esel i veikanten. Kuer beiter i kaktusås. Et barn sender opp en drage på brunt tørt jorde. Fjellkanten gjemmer seg i nærværende soldis. Jeg har god plass. Rart at det aldri er tilfelle på bilturné. 13 personer i 15-seters buss. Lystige sløve meksikanere. Stille nordmenn.

Landskapet er gigantisk. Jeg håper at synet av det voldsomt vakre som møter øynene mine på andre siden av bilvinduet vil mykne opp de anstrengte tankene om uenigheter i bilen. De vil kjøre tilbake i natt, 8 timer til Mexico City. Kaktusplantasjer. Svetten renner. Vi lever, vi puster. For en sinnssyk tur. Glad og fornøyd med at vi pressa låtene på riktig vis. De fikk kjøtt på seg. Og masse tilbakemeldinger, særlig fra jenter i 20+-alderen. Jeg gjorde et intervju som dreide seg mest om kvinnevold i Mexico. Sterkt. Min nødvendighet, å spille musikk, er andres umulighet. Det var det jeg forstod at han mente.

Gårsdagens workshop i et bandrom bygd opp av elevene selv. Alt av resirkulert søppel, planker. Søppel i veggene. Ca. 20-25 elever fra 15 år og oppover. Eieren hadde lagt et solid fundament for at ved entusiasme og nysgjerrighet så kunne de få til hva som helst. Sterkt møte.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Jeg liker Mexico. Får fram noe av det beste i meg. Sterkt. Men håpløst at det ikke går an å stole på ord, eller egentlig handling også. Som byen Mexico City, ingenting har en start eller slutt. De klamrer seg fast, renner med, hopper på neste om det faller, at det kommer en ny sjanse. Tid er relativt. Penger er relativt.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

På flyet. Har kjøpt med meg en sombrero. En meksikaner kom bort og fortalte at jeg hadde den på meg feil vei. Dumme turist. Kjente meg redd da vi kjørte midt på natta fra Colima til Mexico City og røykende sjåfør med veihjelpere ikke fant veien, stående midt på natta midt i øde landevei, værsågod ta oss. Og så idiotfort kjøring i lysning på hovedvei mot Mexico City. Og vår taxitur i slum av Mexico City da taxisjåføren later som at han trodde det var hit vi skulle.

Jeg liker Mexico. Får fram noe av det beste i meg. Sterkt. Men håpløst at det ikke går an å stole på ord, eller egentlig handling også. Som byen Mexico City, ingenting har en start eller slutt. De klamrer seg fast, renner med, hopper på neste om det faller, at det kommer en ny sjanse. Tid er relativt. Penger er relativt.

På flyet. Har kjøpt med meg en sombrero. En meksikaner kom bort og fortalte at jeg hadde den på meg feil vei. Dumme turist. Kjente meg redd da vi kjørte midt på natta fra Colima til Mexico City og røykende sjåfør med veihjelpere ikke fant veien, stående midt på natta midt i øde landevei, værsågod ta oss. Og så idiotfort kjøring i lysning på hovedvei mot Mexico City. Og vår taxitur i slum av Mexico City da taxisjåføren later som at han trodde det var hit vi skulle.

NORGE

Start på ny etter ny havn har satt seg. Pågående varme. The loved ones. Prisverdig varme. Å bare forstå. Det menneskelige, nærheten til mennesket, å være menneske. Jeg har merker av Mexico. Avtrykk.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

JAPAN

Hva bandet Realized betyr for Sapporo. Hva det gir å spille konserter der du gjenkjenner at noen har lagt ned et enormt arbeid

for at musikken skal ha fokus, få plass. Handlegater under tak. Ufattelig hyggelighet. Oppriktige glade hjerter. Spille konsert i tunell, fryse tærne av seg.

Det rører så jeg tiner og sender varmt vann mot øynene mine av gleden. At musikk gjør at å sove i fire timer, kjøre oss, kjøre alle kofferter og instrumenter, vente på oss så vi får railpass, for så å kjøre barn på Yamaha musikkskole, kjøpe spesialpudding fra Sapporo, følge oss til toget. Alle små ekstra ting som ingen trenger å gjøre, men som man gjør fordi man har opplevd noe sammen som fornyer livslysten, påfyll på en forståelse til seg selv og at øyeblikket utvides sammen. At jeg får lov til å gro røtter over hele verden. Det fins så mye håp i nøyaktig dette møtet. Jeg vil bare finne måter å få Realized til Norge så jeg kan giengjelde all gjestfrihet, gavmildhet, selv om alt, hele strukturen er bygd opp rundt en egen glede i å ville vise folk musikk. Som går rundt ved at samme glede brenner over hele kloden.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Spilledåse-arpeggio, ny stasjon. Japanere. Følelse av å ville være absolutt ikke til bry, alle handlinger gjennomtenkt så det vil være lettere for neste person, ledd i kjeden som utfører oppdraget videre, som på afterparty og restaurant. Tomme glass med hank settes i en halvsirkel, hank mot hank, så kelner tar en bevegelse for å ta med seg 6 ølglass på vei til kjøkkenet. Sapporo snakket med mild og lyttende tone. Gav meg stor plass. At det ble åpnet dører i oss og i de som hørte oss. Hav ut vinduet til venstre. Hele meg lukter som en uker-gammel duk inne på et røkeværelse. Japanere elsker å røyke. Satt meg på gulvet ved første konsert i går. Første av seks konserter der vi skulle på som nr. 5 (kl.22.20). Fant ut uten god luktesans, selv med lukkede øyne i avslappingsmodus, pusteøvelser for å varme opp til konserten, rykker i venstre nesebor, satt meg rett ved askebegeret på 1 m rett ved min side. Dama til venstre for meg har bamsetrekk på drikkeflaska si.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

De har meninger. Hater presidenten, men sier det med en setning, som om de føler seg avlytta. Erttertenksomme øyne etter tilståelsen. Som på afterparty etter første konsert, hva synger jeg om, et spill til samfunnet sa jeg, mine øyne, andres øyne, forvridd, historier gjenfortalt, så viktig så viktig sa han, vi må reise rundt og fortelle, si det vi ser. For å skape resonans fra sin virkelighet med andres, utvide forståelsen for sin egen virkelighet sammen.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

De har meninger. Hater presidenten, men sier det med en setning, som om de føler seg avlytta. Erttertenksomme øyne etter tilståelsen. Som på afterparty etter første konsert, hva synger jeg om, et spill til samfunnet sa jeg, mine øyne, andres øyne, forvridd, historier gjenfortalt, så viktig så viktig sa han, vi må reise rundt og fortelle, si det vi ser. For å skape resonans fra sin virkelighet med andres, utvide forståelsen for sin egen virkelighet sammen.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Kanskje ligner småbyene langs togruta på byer i Kina. Men litt mer moderne. Men ikke som i vesten moderne, platetak, veggene de ser kalde ut. Snøhøyder i formasjon til høyre. Havet fortsatt til venstre. Så lang tid tok det meg å tro at mitt blikk gav noe. Ostepoppsteiner langs havna stranda. Husene ved havet har turkise tak. Små topper av garnkuler. Horisont.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Hakodate, en by med fjell og hav. Som Tromsø. Spiste de beste soba-nudlene jeg har smakt. En mann i rullestol spiller heavy rock, gitar og amp, egne sanger, og synger, alt frakta på rullestolen, helt rått. Med backing track, kunne fylt et stadion. Rap fra konsertarrangør og til backing track, som var varmt velkomment fra salen, nagler som et skinnende pinnsvin. Eller et sånn tre som jeg så i Mexico. En nyvulkan satte av ved vår konsert, fra første låt, Survival. Og tilstedeværelsen kunne bare tøyes og bankes ut fra alle som var der, de var alle med på det, bare øyeblikket her. Som de evigvarende afterpartiene. Men ikke likt heller. Men jeg tror japanere setter pris på øyeblikket.

Jeg har kjøpt flytende plaster. Det er så mye røyk, sigarettrøyk, på konsertene. På løpetur i dag tidlig, jeg vet ikke hvor frekt det er å spytte på gatene i Japan, men det var flere kubikkmeter av slim som måtte ut, opp, spytta tre ganger i havet for fiskelykke til påskefisking. Og tjuesju ganger ved trær, en liten jordfleck, så raskt og usynlig som jeg bare kunne. Flere risboller innkjøpt for reisa til Tokyo. Shinkansen. Puste, jeg husker å puste. Dypt og rått.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Igjen i Capsule hotell. I Koiwa Tokyo. Det suser godt fra ventilasjonen rett opp til høyre ved siden av min private lampe. Jeg ser på meg selv i refleksjonen fra min egen tv-skjerm. Støyen utligner egen symfoni av lyse toner i ørene allerede så kvelden, natta ser ung ut. Energien fra motivasjonen bak BushBash lyser.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Mann i dress spiller luftgitar mens han krysser Chome 1-krysset i Shinjuku, Tokyo. Krøller oss forbi japanere og turister (mer enn jeg kan huske) i Izakayagata, til baren der Jim O'Rourke pleier å sitte. Mann er mann og kvinne er kvinne i Japan, mer likt Mexico enn Norge. Så vidt jeg kan forstå.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Motsetninger, få så masse, kjenne verden bli større av å spille på gølvet, rett i hjerte sjela til alle. Og da med så mye røyk i lokalet at et overspent stemmebånd som skal si så mye at pusten må vente, sier stopp og lager støyslimskyer i halsen min. Motsetning, å gå rett fra å ha sunget lungene ut til å holde butikk. Likefullt det er verdifullt å kunne snakke med de som har gitt masse av seg så konserten ble utvidet eller utfallet hvordan enn det gikk. Det ræe i det ligger jo i hvor sårt de pengene trengs...at folk kjøper musikken. Vet ikke om jeg tidvis kamuflerer en tidvis panikkangst i det jeg fører oversikt, skriver en ny strek i boka, en LP til solgt. Mindre enn i går. I en altfor åpen versjon av meg. En som bare slipper opp og til, sikkert ufattelig intenst ettersom konsertens transcenderende etterdønninger i hvert fall sitter i meg fortsatt.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Så vokser ikke verden bare fordi ens egen selvrealisering får resonnere med andres selvbevissthet og eksistens, også at verden åpner seg ved å lære av de ulike kulturene. Høfligheten, blikket til omverden, gjøre seg nyttig, sameksistens uten å synes til japanere. Samme ydmykhet, men med en annen tillit til mennesket.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Den japanske mannen ved siden av meg på toget vil ikke se på kirsebærtrær med blomster på. Gardin igjen. For en vrimmel av mennesker. Shinjuku stasjon. Tokyo stasjon, og alle går i rekker og glidelåser seg forbi hverandre uten å sitte fast. Gøy å komponere seg gjennom folkemengdene, skifte tempo, retning for best smidighet. Hals og forkjølelse går lysere tider i møte. Snart rent fra seg. Onsen i går kveld og i dag tidlig. Stamkafeen Cafe Pony åpna først kl. 8.00 men vi så den gamle mannen der inne.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Beindans fra mann i dress som forsøker å komme seg forbi sovende mann i pen bukse, skjorte og fin genser, for å komme seg til sin stol, uten å røre beina til vedkommende. Det funka nesten. Refleksjoner av lys i taket. Ligner blekkspruter eller brennmaneter. Havet til venstre. I går spiste vi grilla avokado med hvitløk. Himmelsk godt. Jeg har kjøpt meg en maske. Jeg er ikke redd for å smile. Det fins kirsebærtrær overalt. I alle lag fra møkkete gater til solrike åpne plasser med statuer eller åser som er overfylt.

Guro Moe og Guro Moe i Mexico City, 2013

Å turnere som vi gjør. Møte igjen folk som har vokst siden sist,

som vokser videre ved at vi er der igjen. Som oss. Holdepunkt. Forståelse mellom kulturer. Tøye høfligheten og egen og andres kanskje det er å tøye strikken langt. Men at vi kan ved hjelp av norske penger utgjøre en forskjell for så mange på et personlig plan, føles verdifullt. Jeg tror med oppriktighet at det hjelper dem å holde troen oppe på musikken. At det er mulig.

DITY. Do it together yourself. Det må komme noe nytt.

Det japanske landskapet snakker til meg med rolig, stille stemme med en sensitivitet til øyeblikket og mot dypet av det som fins i øyeblikket. Det leser jeg av landskapet her jeg sitter med min skrivebok på fanget, to sovende musikere i bandet MoE til høre for meg.

Det er akkurat som om folk tror at pengestrømmene er de samme nå som for 30 år siden, eller 10 år siden. Hva har skjedd, jeg spør hva har skjedd?

Tjenester man skylder hverandre bare fordi det gagnar musikken.

Cherry trees som om landets stolthet hviler på bladene av de nå til randen nyutblomstrede sukkersårbare skjønnheter. De kiler øynene mine, synet av lyse og mørkerosa skatter som ærlige årstegn på at årene går. Hva har skjedd siden de sist så trærne på sitt yndigste.

Kaffe med melk og sukker. Japansk tradisjonsambient musikk over høyttalerne. Kaféeier diskuterer med kvinnelig gjest. Jeg sitter i hjørnet og nyter øyeblikket. TOP COFFEE. Den var god. Hvordan henger det sammen at Japan liker oss så godt. Sorterer og rydder plass. Det skal pustes herfra. Pust pust og rop fra røttene.

Nagoya. Møtt av Satoro som har sett oss spille på Blitz og på releasefest på Izakaya bar i Oslo. Lang vandring med all bagasje til stengt soba-nuddelrestaurant. Kjøpesenter god udonnuddelsuppe i stedet. Bar Ripple. Liten som en sovepose. Som en mystisk grotte som lyste opp noe inni meg av nysgjerrighet. Overheng som girlander i en film om Valerie Solanas. 70-talls diskokule med penger på. Turkisblå vegg som havet. Mosaikkfliser runde på japansk do. Tisser på skrå og treffer aldri.

Not to make music for any price and not to be greeted as stars but this is what I love and to see that it can transform into joy. It must too be verified through the music. If it is strong enough. If how we work ables to connect with people, be a part of a community, with motivation coming from the music. Can it be confused with religion. Something softly touching stroking your inside without doing anything opens doors sings to what makes you you. With all desires.

Det er så mange herrer i dress på toget.

De har til og med do med spyling på flyet. ANA. Sjekka inn seint, men rakk å handle og å spise udon tempura i japanfart. 10 min. ca. til beskuelse av kirsebærtrær på andre siden av rullebanen.

Skærer på overtid. Alltid. Men det er vanskelig å si om det var uavgjort. Ikke ved pause en gang. For følelsen av å vrenge sin virkelighet ut til intetanende medmusikere, medmennesker med andre ønsker for egen levitasjon, jeg vet ikke.

Sorg i brystet. Friksjon uten taletid. Men med mange havner som tiner opp isen. Fordi toget vender sakte, endrer sakte. Kan det være at det ikke ligger skinner der fra før. De ligger der, men vi må være flere til å bryte vekk snøen så flere finner veien. Ikke det heller, fordi folk vet at skinnene fins. Det virker som at folk er så egoistiske og tenker på sine skinner at de ikke bryr seg om lokomotivet kan kjøre.

ENGLAND

Så underlig. Spille i et samfunn som er likt seg selv, men føle at jeg ikke tør gå mot det, eller fordi det er fremmed. Og så kjenne samme bølge av nysgjerrig, ny rå glede, av å kjenne på øyeblikket. I landet av fish & chips. Det puster svette av veggene, puster inn i andres svette. 100 Club. Sykt. Jeg forstod ikke responsen fra 250 mennesker som jubla. Av oss. Som om man i de settingene, spille høyere profilerte jobber der det sniker seg inn tanker om at verden ikke trenger musikk likevel, men for så å kjenne en ekte jubel av å møte det samme øyeblikket. Gjennom musikken.

EUROPA

Leaving traces, stronger, not just a sticker on a shitty toilet. Invisible traces spun from a source inside of you. Wanting nothing but to be let free. Like the voice, your own voice, just as the one you hear inside outspoken nowhere to hide. Because you don’t know who will take it. Who will sow from it, spin the thread thicker (from being recharged). How many must spin to make it never break. But no living thing can never not break can it?

Reality, to be served coffee, waking up on excellent hard mattresses, all three bands, the same room all of us on different ways transformed the room some 10 hours ago. How did we transform it? By our endless confession again and again, surrender to what (our) music is made of. And in the moment of execution nothing else matters. What a Monday evening! I was so happy I had to put on my hat, the one I bought to wear the whole tour, but I was not brave enough for it, or it was too warm. A combination. Now it fits perfectly. So, you do the math. The tour was a test to see if the energy we put into the band is mirrored in what we get back. Czech landscape a sunny summer warm 7th of October. I guess it’s the sun creating the haze. What a sublime joy to visit places like yesterday, Bajkazulum. Trust and good spirit sifted in the walls and the bike wheel lamps. Oh, the mysterious alien like shadows in the roof from the busy morning people and cars passing, I think their shadows were upside down. I wonder if all leaves have fallen of the trees in Oslo. Do I wonder. Yes, I wonder. To witness the fall helps prepare the dark.

Break even. We didn’t reach break-even. But the crowd was pumping. Knew our songs. What a good way to end a tour. It did not feel like an end. I only want to make better moments, make them last longer through the music. Resistance and surrender to the presence and sound.

Who you want me to be is not who I am.

So amazing playing in Berlin. A band who has seen us three times, being so inspired by us who none of us have a connection to from any other form of contact but the music. So many different scenes, people, communities.

Lending our being to this melting. Packed car. Breakfast eaten. Swedish farmhouse treated us well. How come this is the way? Logistics for Mexico trip, where do we stay, how do we travel, heart to open. Secure new start. Subtle arms holding us reaching us. Of course, we cannot wait to be asked. We go to countries where we can grow. How come. Is this the side I should stand on. Remembering all faces glimpse of different realities, lived lives, houses that used to be an organisation, storages for toxic waste, swim in lake in Slovenia, head in the night trying to sleep, like it is stuffed with stones, tension from never really resting, yet also resting from laughing, sharing what you have surrendered into as your contribution to this (wild) toxic earth.

MEXICO

Løp med stein i hånda. Laushunda. Før det shopping i grønnsakshandler som også selger rykende varme og like rykende ferske maistortilla. Lukten fra poser med tørka chili seiler inn neseborene, øyet gleder seg av synet og smiler til hjertet i det luktesansene gjenkjenner herligheten. Kanskje jeg nå kjenner at jeg er langt over havet. Føltes ikke noe tyngre da vi løp. Som høydetrening før studio i León, Guanajuato.

Kanskje det å sette en regjering er som å booke en festival. Litt for mange konserter. Plutselig vet du ikke hvor du skal plassere de. Velge de best egna eller de du kjenner.

Ord klarer ikke fange fargene, hvordan det oppleves å være her.

Barberblader på gjerdene som sperrer for jeg vet ikke hvem ved bompengestasjonene fra Querétaro og inn til Mexico City. Glad for komforten på bussen. Ekstra tre timer med nesten søvn etter å ha ankommet totalt neddynka av røyk kl. 4 etter konsert. Jeg hadde glemat at røyking og konsert er to uadskillelige ting her. Jeg sang Mucosa på spansk.

Som om jeg ser bare rett inn i øynene til meksikanske mennesker uten å måtte vike blikket. Det er liksom bare åpent. En tornado av bestemmelser alle veier så man må bare følge og forsøke å forstå hvor eller hvem som leder. Og eventuelt si ifra om ledelsen virker urettferdig.

Det kjennes ut som om Mexico er kommet for å bli.

Det føles. Tråder strekkes ut. Å ville ta med seg tilbake hvordan man har vokst. Synliggjort gjennom musikken. Holde fokus, men ikke holde fast. Nivåer av fokus. Emosjoner som kan forsinke og berike også.

JAPAN

De bruker dotøfler i Japan. Dotøfler som skal være for alle som sitter der på do. De skal ikke forlate toalettet. Så ikke følge med, på føttene til personen som akkurat har vært på do, med til for eksempel kjøkkenet eller soverommet. Da må man sette de tilbake på plass.

KINA

Chongqing. Jeg er glad. Jeg vil tilbake. Hotpot-gleder, jam og Nocturne. Kinesisk blues er ikke som noen annen blues. Og allsang av Nocturne av Secret Garden kom som lyn fra klar stjernehimmel. Samtaler nesten hviskende på t-banen om motstand mot makt. At makt alltid misbrukes. Tog mot Chengdu. Kinesiske landskaper som en taktil kunstopplevelse. Tåke og elver, rismarker, åker, mursteinsbygg for det meste. Gårsdagens gleder støpt inn i hjerter, levende. Handlegater. Stedet der vi bodde, den gamle delen av Chongqing, som Guanajuato i Mexico uten farger. Bruer. Fjell. New York.

Chengdu en bysom puster annerledes som har blitt pustet annerledes på av historiens gang. Som ikke eies av Beijing, som Chongqing. Arbeiderne på ny hotpot-restaurant til oppstilling, navneoppprop og så en regle, kanskje for økt arbeidslyst, arbeidsmoral.

En veldig bra konsert i går. Og en god togtur. Som om man kobles mere til landet man er i ved å ta tog. Gir ro og oversikt. Potensiell oversikt.

Opp på skansene i alle land. Musikk til folket. Konserten på Temple Bar var som en høyverdig avslutning uten å være en avslutning, det ble som en sterk fortsettelse. Middag med ambassaden og Guo med kone, manager som skaffet oss de to store konsertene her, Jie Zhang, MoE og Yan Jun. Samtaler inspirert av Musikk til folket med Neven, gitaristen i det siste bandet. Er det mulig å promotere et band og samtidig være tro mot musikkens egenverdi? Har musikken ulike lag av verdi og ut ifra hvordan den blir sett på fra samfunnet, enkeltmenneske? Fra voksende eller krympende virkelighetsoppfattelse? Jeg har kjent meg stygg og strevende gjennom turneen, men bare som et overflatelag. Det har ikke strukket seg ned til kjernen. Så da har jeg kunnet navigere litt lettere. Samhandlene ikke som i at jeg kan gjøre som jeg vil bare fordi jeg bestemmer meg for det. Avgjørelsen kommer fra et helt annet sted, annen motivasjon og plan for navigering. Fra et sted der det er fritt for selvhverdelse, ego, bare sameksistens, individuell sameksistens. Egenverd som gjenkjennes, speiles i handlinger. Som gir den verden man ønsker å leve i. Det er så lett å kjenne at man ikke er verdt noen ting.

SINGAPORE

Å hutre i takt med aircondition på hotellrommet, lys gjennom vinduet, løpetøy og sko på og så ut i vektløs varme, opp mot egen kroppstemperatur føles det som. Løpetur langs stranda der alle slags mennesker i alle slags fasonger løper, går, gjør yoga, gamle kinesiske damer som danser og grupper som gjør tai chi rundt trær. Vi hadde først tre flotte dager i Kuala Lumpur der vi og spilte to

konserter arrangert av Yong Yen Sin og Siew-wai Kok. Mennesker og mat som gjør smilet bredt og hjertet varmt. Det var mye å tenke på og å gjøre før vi dro og det tar alltid tid å la hodet legge det i «arkivet», og å tillate å ta inn alt som er nytt, fortsette ferden, vokse videre.

Singapore, alt er dyrere og mer vestlig, kinesisk og sør-indisk, malaysisk blandet med engelsk imperialisme. Det er god mat på hvert hjørne her også, med noen turistfelle-unntak, men med lokale kjentfolk har vi bare spist mat som smaker som om ingrediensene hopper av glede i munnen fordi de får lov til å smake så godt, at de er satt sammen så utsøkt. Frokost, som er frokost og lunsj i ett, er enten indisk, malaysisk eller kinesisk, med masse chilli, og middag lokale retter (singaporske versjoner av Malaysia-oppskrifter) som Fish head curry eller Laksa, nudelsuppe med to slags skjell og reker i kokosmelk. Vi spiller inn i studioet til The Observatory, som vi har turnert med siden 2012 i Norge, Europa, Sørøst-Asia og Japan. Det er spesielt å ha fulgt et band så lenge, gjennom egne veldige prosesser med å finne ut hvordan man skal gjøre ting, hvor man vil gå, fra jeg var 28 år og til nå, med alle omveier, blindgater, til å trække opp stier sammen og egne stier. Vi har spilt inn en sang hver og nå spiller vi inn på hverandres sang. Det er utfordrende, å følge samme kreative prosess som ligger i låta allerede og samtidig slippe den for å tillate at noe annet og bedre kan skje. Og der er det ikke alltid lett å holde fokus til musikken.

Men vi har klart det og i dag reiser vi videre til Australia der vi spiller konserter nesten hver dag. Vi lander i Melbourne imorra. Jeg ser fram til å se enda flere kenguruer, håper ingen slanger eller edderkopper, til å se igjen de gode menneskene Jem og Jace som vi skal turnere med og venner vi fikk forrige gang vi var der, se nye strender, spille konserter, kjenne igjen energien og gleden fra når man gir sitt meste gjennom musikken, som betyr mer enn jeg tør innrømme, og at det tas imot av et publikum som vokser med musikken. Det er vanvittig takknemlig at det er mulig. At jeg får gjøre dette.

AUSTRALIA

Det går mot høst og vinter i Australia, rundt 26 grader. Mye er likt men likevel så annerledes. Australia er som Mexico plassert i Europa. Landskapet er vilt, men temmet på samme tid. Akkurat som om man kan kjenne at man er på aboriginsk land. På våre fem første dager her i Australia med like mange konserter har vi alt sovet to netter ute i åpen luft, på gratis campingplasser som det fins mange av i Australia, i hver vår swag, en herlig australsk oppfinnelse (har i hvert fall ikke sett de andre steder) som er telt, liggeunderlag og sovepose i ett. Med full myggnetting for å hindre alskens kryp inngang. Jeg tror man er nærmere stjernene i Australia, det oppleves i hvert fall sånn. Morgenløpetur avsluttes med morgentøy og hodestående og jeg må da stå rett opp og ned i Norge, må jeg ikke det? Så jeg føler at jeg holder ting i balanse!

Første del av turneen i Australia unnagjort med vår sjette konsert i byen Castlemaine, byen der duoen vi spiller med kommer fra, duoen DEAD. En by på størrelse med Brumunddal, hipsterby og på landet på samme tid. Jeg var innom et arrangement morgenen 8. mars, International Women’s Day, på teatret i Castlemaine. Damer

i alle aldre sang og fortalte. Jeg ble så rørt og måtte gråte uten helt å vite hvorfor. Det er ikke så ofte jeg befinner meg i et rom med et flertall av damer. Det kan jeg skrive mange streker under.

Så sitter vi igjen i bilen som sild i tønne. Glade sild verdt å merke seg. De runde myke hesterygg-åsene minner meg om California. Sletter grønne, milelange. Sletter tørre gule, milelange. Hovedveien går ikke lenger gjennom de små byene. Fra Canberra til Moruya bringer veien oss gjennom rurale strøk og små tettsteder. Øde ødemark, sikksakk ned fjellsider for å komme til havet. Gummitrær, eukalyptustrær. Som en jungel. Trestammer, hvite, ranke, ville, i et mylder, nesten som en dans. Så visst ikke på linjalrekke med tellekanter, skyhøye grønne historiefortellere fra urtid tilbake i tid. Moruya en hippieby ser det ut som. Det ble et etterlengt et hopp i bølger, kjente på strømmen. Så det positive er at det i disse østkyst-strøk er færre slanger, men flere haier. Fugler synger på språk jeg aldri har hørt før. Klukkende og tålmodig tilfreds. Slettene på vei mot Wollengong er så grønne og absolutte, nesten så fargene opphører. Havet til høyre.

Virkeligheten av at det kan, i hvert kratt, på hver plen, i hver steinrøys, befinne seg en slange gjør at jeg skvetter bra og vettskremt ved hver risling i tørre palmegreiner og strå, som sikkert bare kommer fra skremte søte firfisler. Jeg tror slangene også er tilsvarende redde oss, de oppsøker ikke mennesker. Jeg ble fortalt at selv om det i Australia befinner seg flest typer dødelige slanger enn noe annet sted, så har de her korte tenner. Det vil si at har man dongeribukse på og blir bitt av en slange er sjansen stor for at tennene med gift ikke når inn til beinet. Men det er ikke så forlokkende å gå i dongeribukse i 28–30 grader (jeg har ikke dongeribukse). Stadig nye kast inn i bølger på strandstopp på vei mot Brisbane. En ny knirkestrand (det knirker som en gammel madrass der barføtt fot møter finkornede beige sandkorn), lyseblått hav til horisonten ikke gjør det mulig å se lenger og en sol som uten særlig motstandskraft fra et ozonlag, tynt pga. mye men også prompende sauer på New Zealand. Det australske folket er vennlig, snakker masse, som amerikanere, men som lytter omstendelig til hva du sier og man føler man er inkludert i gjengen på en så selvfølgelig måte. Akkurat som om ingenting er rart eller for masse, det oppleves som om de har en stor menneskelig forståelse og kan lytte til ikke bare ord for å forstå.

Brisbane var igjen et godt sted å være. Budd, et band som var store på 90-tallet, som fortsatt så absolutt holder liv i rockefoten, første band ut og som starter med å si at det er en ære å få spille før DEAD og MoE. Jeg tror de liker oss her på den andre siden. Og å besøke Tyms Guitars var nok en gang et berikende stopp. For en klippe han er!

De neste dagene består av lange distanser. Å turnere tror jeg er som å bestige et fjell, eller å gå over antarktisk, mål og delmål med utfordringer, forutsette og uforutsette, skapt av omgivelsene og seg selv. Og du verden, det å sammen holde motivasjonen levende og hodet skarpt for å manøvrere seg, navigere seg gjennom nye farvann og utvinne potensialet ved hver konsert. Noen ganger utkjempe. Det er ingen stor pressdekning eller ytre belønningsfaktorer. Det er et ellevilt publikum hver kveld. Følelsen man sitter med selv etter konsert. Det å bygge seg opp, vinne 10 000 med hvert kast på 5-ere og 1-ere koster en stor dose utholdenhet og mot til å tørre

å tro på seg selv. Det fins mange veier. Og der veien også synes å være målet, å vokse større ved at det rundt deg også vokser, så er det kanskje ikke alltid like lett å se at det går framover. Så man kan finne på å tro at man står og løper beinhardt og fort og man ser ikke at man står på en tredemølle. Og man klarer ikke å se at man faktisk egentlig trækker opp nye stier, har gjort det lenge.

Vi spilte på radiostasjonen RRR før siste konsert i Melbourne. Snakket om MoE, om å turnere i Australia. Så konsert. Fullstappet sal, for min del den beste konserten vi har spilt på lenge. Verdig avslutning på en høyst fruktbar turné. Av mer nyttig informasjon fikk jeg også vite at haier helst ikke spiser mennesker, for vi er bare skinn og bein (med visse unntak). Fisk er mye heller å foretrekke. Og fuglen som synger som et klokkespill laget av marimba heter Magpie. De synger visstnok også like vakkert når de, kjøttetende som de er, dreper en annen av sitt slag til mat.

JAPAN

Sushi fra Sapporo er det beste. Jeg kom på det å spise sushi med familien, der både mamma og pappa lagde altfor høye lyder for å understreke, beskrive, hvor godt de syntes det smakte. Jeg tror jeg gjør det samme. At ris kan smake så godt, da med fisk så fersk og ypperlig tilberedt, skåret, sånn at smaken er potent som våren, og møter smakssansene som en mellomting av å smelte på tunga og som om verden forsvinner et kort sekund ved hver bit. Kan hende det også er fra mine foreldre, men jeg oppdager at jeg lukker øynene ved hver bit jeg tar, jeg vil liksom ikke la en eneste smaksopplevelse gå i fra meg.

Tog på vei til Tokyo. Fjell med snø på, pløyde åkrer, hus som ikke ligner på britisk kolonialisme, imperialisme, fortsatt små hus, japanske hus. Havet til venstre. Jeg så det ikke før nå. Gjensnødde rismarker. Fiolinmusikk på stasjonen. En bil som selger poteter som høres ut som bønnerop fra en moské. En søppelbil som spiller av lyd som i et yogastudio. Håvards bekjennelse: han blir nå oppriktig skuffet over hvert toalett som ikke har oppvarmet do-sete. Cherry blossom. Trær som overgir seg til det yndigste vakre. Rørende. Jeg går rundt, måper smiler varmt så det rekker langt ned. Akkurat som om jeg må forsvare det at noe er så vakkert og jeg får lov å ta det inn og det er det. Gleden. Synet. Overgivelse. En gutt stod med armene opp som for å hylle trærne eller for å ta energien fullstendig inn. Sakura. Som Marilyn Monroe.

De er så høflige, skal ikke være i veien. Vi hørte om flere av de vi kjenner og har spilt med, ”They got mind sick, but maybe ok”. Mind sick.

De siste konsertene i Kobe, Osaka, Nagoya og Tokyo med tre dagers halsesyke og snørr-etterheng. Funker liksom ikke det å ikke ha stemme. Call in sick. Konsert for alle krefter. Egentlig også for krefter utover det man har. Fordi det er noe nytt som kan utvinnes hver kveld ved hvert møte med et nytt publikum. Og det koster så masse å ikke gi alt, så pusten nesten tar slutt, kjenne i muskler og koordinasjon og det som jeg ikke vet helt hva er, det vi formidler, overgivelse til musikken, hvert fjon av det man er forsvinner eller forsterkes. Og jeg må gi slipp. Får det ikke alltid til. Tilstedeværelsen. Øyeblikket utvides sammen med publikum.

Rått. Noen ganger som å fly. Jeg flyr nå. På vei hjem. Turbulens, beltet på. Kalde grader venter. Og dager uten samme motstand som en dag med konsert på turné venter. Å komme tilbake til det samme og å kjenne at man har vokst. Allting vokser selv om man ikke er til stedet der. Så det venter, å møte det jeg tror er det samme hjemme, med en versjon av meg som jeg tror er ikke den samme. Hvem som har rett, får jeg se. Ta kontroll. Se opp. Ha det gøy. Jeg, vi, har krysset en grense.

MEXICO

Sol gjennom gittervinduet. Alle vinduer i Mexico har gitter foran seg. Å kjenne seg selv igjen. Hunder og ugler og andre fugler jeg ikke vet navnet på liksom bare vil snakke konstant. Det sitter sammen. Alt har en samme opprinnelse har det ikke det? Bambus risler ved min side og skjermer meg fra sola. Åpne verden. Et rom som har utvidet seg. Jeg ser lenger i Mexico. Jeg tør å snu meg. Lukke øynene. Kjenne glede. Jeg snakker med hele meg. Kanskje den meksikanske strukturen er lik min egen, som jeg går mot for å skape. Prosessene som snur seg og endres og kanskje begynner på noe helt annet, men uten å miste motivasjonen. Hjertet.

Hjerte i halsen. Kommuniserte på spansk med meksikansk taxisjåfør. Han liker musikk, lurer på hvilken musikk jeg liker (tror jeg). Meksikansk pop strømmer ut av bilstereoen. Akkurat som om jeg har trent på å møte de utfordringene her, uten å vite det. Snakke med Filmotreca, UNAM om deltagelse med MoE og stumfilmen El Puno de Hierro, ta taxi gjennom Mexicos gater, sjekke kontinuerlig på kart på telefonen at vi kjører riktig vei. Har glemt å lade telefonen. Phu lese, tolke, våken nå.

En type sus fra bilene i Mexico City. I går hørte jeg en mygg. Jeg vet ikke om jeg nærmer meg noe som helst. Har vært redd i dag. Gåtur fra Eric Namour. Helt retningsvill, følelsen av å være i et mareritt, uteliggere, ungdommer, snur går tilbake, rett over veien. Kanskje det ikke var skummelt i det hele tatt. Bare at jeg har lyst hår. Hvit i ansiktet. Taxisjåføren spurt Donde esta? Jeg sa jeg kom fra Norge. Tenkte at han tenkte at dette blir det bra med penger på. Men han tenkte ikke det. Han satt meg av foran kontoret til Eric. Som ikke var der. Til dobbelt så høy pris enn forespeila det være seg. Jeg har åpna opp en dør som føles ut som om den har stått åpen hele tida. Jeg vet ikke om det er annerledes enn å være hjemme.

Verden. Jeg har ikke lest nyheter. Jeg har stupt inn i eget hode. Lyttende, tak, veier lett vandrer uten hode teller armer verk som syr sammen delene når du ikke finner verden igjen. Vakt er det nesten morgen. Sitter oppetter vasken og tenker.

Som om en hånd slipper taket. Som om tettheten har gjort meg rolig, omfavna meg hardt og omstendelig, har forlatt meg. En tanke til øyeblikket som ruver i terrenget som jeg har i meg. Gjør det meg mindre i stand til å navigere? Eller bedre beredt? Tanken til helhet, motivasjon, tro til ens livsvei. Samme løyper. Et samfunn som lever hver dag med vissheten om at et samfunn har pakket friheten deres så rommet er mindre men større, øyet som ser sorger. Savn. Stille, ser jeg lenge nok.











