

En melodram att minnas

Filmen *Breaking the Waves* är trots sina brister 90-talets kanske starkaste skandinaviska film, skriver Erik Hedling.

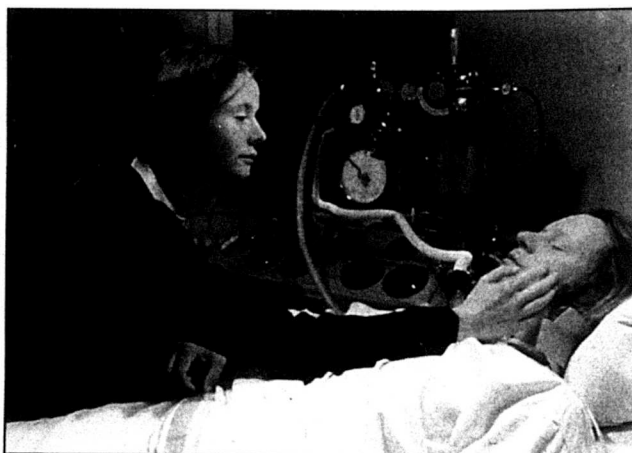
Lars von Triers *Breaking the Waves*, det danska filmunderbarnets femte långfilm, är en märklig skapelse: estetiskt underskön, gripande, segdragen, plågsam, bisarr intill det groteskas gräns, ja till och med perwers, om man med detta avser en alltför inträngande skildring av sexuell förnedring och ofrånkomlig undergång.

Aktuell film

Det handlar om den unga Bess, utomordentligt gestaltad av den brittiska skådespelerskan Emily Watson. Bess är född och upp vuxen på de karga klipporna vid skotska nordkusten, ett landskap som reflekterar den kärvt kalvinistiska trosbekännelse som genomsyrar den lilla byn, och den förödande sociala kontrollen (som påminner om den som Peter Weir utmålade bland Amish-folket i sin thriller *Vitne till mord* för tio år sedan). Hon förälskar sig och gifter sig mot de bygdstes råd med utbölingen Jan (spelad av Stellan Skarsgård).

Hårda prov

Hennes gränslösa kärlek till honom ställs på hårda prov när han efter kort tids äktenskap återvänder till byn som paket: efter en olycka på den oljerigg han arbetar på är han totalförslamad från nacken och nedåt. Melodramatiken, à la Douglas Sirk eller Vincente Minnelli, tilltar då Jan ber Bess att skaffa sig en älskare och sedan berätta om sina sexuella erfarenheter för honom som ett sätt att fortsätta deras kärleksliv. Tematiken är naturligtvis tillspetsad. Och filmen har an-



Bess (Emily Watson) gränslösa kärlek till Jan (Stellan Skarsgård) ställs på hårda prov när han efter kort tids äktenskap återvänder till byn som vårdpaket.

gripits för sin patriarkaliska syn på det kvinnliga offret: Bess stöts ut av de sina, föfnedras och horar bokstavligen ihjäl sig, medan Jan mirakulöst nog återfår sin kroppsliga vigör. I slutet av filmen kan han storstilt begrava sin älskade, vars kropp han stult – hon jordfästs officiellt i ovidig ord av de bygdste som dömer henne till alla helvetets kval – i havet. I slutet öppnar sig själva himlavalvet, och Guds egna klockor ringer henne till vila, en utomordentligt konstnärligt vågad scen som erinrar om melodramernas okrönte mästare, den brittiska regissörduon Michael Powell och Emeric Pressburger, och deras allra mest utopiska alster på 1940-talet, som t ex *Störst är kärleken* (1946) med dess gyllene trappa till himmelriket.

Om Bess offer verkligen skildrar den yttersta kärlekshandlingen torde vara diskutabelt, och att den skulle vara det slags moralisk lek som filmens belackare velat framhålla saknar helt enkelt fog. Att visa något betyder ju inte automatiskt att man sympatiserar med det. Och den slutgiltiga tragedin – att Bess misshandlas till döds av några tor-

skar, varav den ene med oslagbart Lars von Triers sluskighet spelas av Udo Kier – visar ju på väntet i den erotiska pakten mellan Jan och Bess, även om Jan får leva.

Sexualitet

Situationen är emellertid utomordentligt psykologiskt intressant och dessutom realistiskt motiverad. Frågan vad som händer med sexualiteten i fall som dessa måste ligga nära till hands, även om det är få som vågar ställa frågan. Att Jan desperat försöker ta kontrollen över den unga hustruns sexualitet genom att påtvinga henne nya älskare innan hon finner dem själv är inte särskilt märkligt. Inte heller att hon ger efter.

Medlidandet och kärleken uppblandas dock med en alltför nitisk och djupt tragisk strävan efter pliktuppfyllelse, pådyvlat henne av religionen, som skapar den ofrånkomliga eftersmaken av groteskeri när hon ivrigt kopulerar med ölstinkande gamla gubbar. Det melodramatiska arvet från Powell, Sirk och Minnelli uppblandas med en rejäl dos Jean

Genet eller Rainer Werner Fassbinder.

Samtidigt vilar naturligtvis Carl Theodor Dreyer – visar ju på väntet i den erotiska pakten mellan Jan och Bess, även om Jan får leva. Samtidigt vilar naturligtvis Carl Theodor Dreyer – och dennes ständiga skildringar av kvinnlig undergång över skeendet, t ex i filmatiseringen av Hjalmar Söderbergs *Gertrud* (1964). Det är också från Gertrud som von Trier ursprungligen inlånat sin klippfåtiga stil baserad på en ständigt rörlig kamera, t ex i den succéartade TV-serien *Riket*, där den kringflytande handkameran bidrog till klaustrofobiska känslor i Rigshospitalets kulvertar. I *Breaking the Waves* skall greppet bidra till ökad känsla av realism och närhet. Det är i och för sig möjligt att man lyckas, men det skapar också en hel del irritation.

Plåga

Det blir konst för konstens egen skull och i kombination med filmens allt för tilltagna längd ibland till och med en plåga som drar uppmärksamheten från väsentligheterna på duken. Att överdriva de filmiska uttrycksmedlen är förvisso ett inom melodramen väl beprövat grepp, som t ex Sirks sinnrika manipulationer med grälla färger i *För alla vindar* (1956). Von Triers stilisering faller emellertid platt i jämförelse med Sirks.

I den allmänna grädaskighet som präglar detta fiktionsuniversum, klipper von Trier in ett antal kapitelrubriker bestående av stiliserade landskap av den danske konstnären Per Kirkeby, vinjetter som fungerar både som Verfremdungseffekter och som konstnärlig motvikt med sin kitschiga framtoning. Inte minst den lysande 70-talsrooken lyfter dessa ögonblick till det sublimas nivå, till exempel i Deep Purples *Child in Time*, Mott the Hooples *All the Way from Memphis* eller David Bowies *Life on Mars*, där textraden "but the film is a saddening bore" till och med skulle kunna betraktas som ett stycke von Triers självbiografi.

Breaking the Waves är trots sina brister 90-talets kanske starkaste skandinaviska film. Möjligen är den ett mästerverk, fast precis som Stellan Skarsgård rollgestalt i filmens grandiosa avslutning, på kryckor.

ERIK HEDLING

Konsten att äta ost

En dessert utan ost är som en skönhet med bara ett öga, skrev den franske gastronomen Jean-Anthelme Brillat-Savarin i sin bok *Smakens fysiologi*. En god ost, ett härligt bröd och ett välvalt vin är i sig en gourmetmåltid.

Matkultur

Att äta ost är lite av en konst. Som svensk på besök i utlandet är det lätt att känna sig osäker på hur man ska bära sig åt då den obligatoriska dignande ostvagnen eller ostbricken bjuds. Ett fyrtiotal ostar är ingen ovanlighet på en bättre restaurang.

Frankrike producerar årligen mer än 1 400 000 ton ost. De närmare 400 franska ostarna delas upp i åtta familjer. Färskostar, mjuka vitmöglostar, kittostar med välbekantad yta, getostar, halvårda ostar, hårdostar, smältostar och blåmöglostar, eller, som man säger i Frankrike – *persillés* – de ser ut som de blandats med persilja.

De handgjorda ostarna har åter kommit i ropet. 33 ostar i Frankrike har AOC-status. Appellation d'Origine Contrôlée. Denna garanterade ursprungsbeteckning innebär att producenten följer mycket stränga regler vid tillverkningen. Den svenske gästen som är van att tacka ja till alla sju kaksorterna på kalas ber om lite av varje sort. Servitören vredgas och den franske värden ser besvärad ut. En väluppfosttrad fransman tar tre, maximalt fyra ostar. Vill man ha fler får man förklara varför.

"Jag är galen i ost och i Sverige hittar vi aldrig den här kvaliteten – får jag be om en femte sort!" Dessutom är ost oerhörd måttande och även om tre små bitar ser fuffiga ut på tallriken så orkar man oftast inte ta om. De flesta är opastöriserade och har en utpräglad doft. Doften sitter i yt-skiktet. Innanmätet är oftast mildare så skär man bort de skarpa kanterna återstår ofta en mild kärna.

Välj tre ostar som passar till vinet som serveras. Skär om möjligt tårtbitar av osten med både kärna och ytterkant. Börja med den mildaste och spar den starkaste till sist. Använd kniven och lägg bitar av osten på små bitar av bröd. Smör behövs normalt inte eftersom dessertostar normalt innehåller mellan 40 och 70 procent fett.

Dricker man torrt vitt vin till middagen smakar getost, så kallad chèvre, eller hårdostar som gruyère eller comté. Till rött vin passar de mjuka vitmöglostar. Ska man servera söt Sauternes till desserten kan man slå upp ett litet glas till en bit salt fårost med blåmöglostar som Bredsjö Blå eller Roquefort, det blir en oväntat god smakbrytning. Portvin passar också utmärkt till ost – helst en Vintage Port.

IA ORRE

Lindströms kommentarer

KAMRÄTER, FEMINISCHTER OCH VÄNSCHTERPARTISCHTER!

