

Uanset hvornår man besøger Louisiana, mødes man af cajun-folkets gæstfrihed og interesse for andre og af en overflod af mad- og musiktilbud. Der er altid en festival, altid en anledning til samvær, hvor musikken, dansen og maden indgår i en større sammenhæng, der tillige med en jordnær mentalitet og en udadvendt livsform udgør cajun-folkets livsstil. Det er en enestående og levende kultur, der markerer sig langt ud over Louisianas grænser.

Cajun – laissez



Tekst & foto: Elsebeth Krogh

Kommer man til "The Deep South" i USA, til staten Louisiana, møder man en subkultur, der ikke har ladet sig homogenisere i den amerikanske smeltedigel, men har beholdt en gammeldags livsform bygget på traditioner fra de franske indvandrere. Her i det fugtige, subtropiske klima i et landskab af mudrede floder (bayous), sumpområder, marsk- og prærieland bor cajun-folket. Det er et udadvendt og gæstfrit folk med et stærkt sammenhold i familierne og med en kultur, der markerer sig med sit eget sprog og sine egne traditioner.

Lader sig ikke undertrykke

Omkring år 1600 drog franske emigranter til østkysten af Canada og slog sig ned i et område, de kaldte Acadia. De bosatte sig her side om side med indianerne og med de engelske immigranter. Franskmændene var et arbejdsomt folk, der klarede sig godt, og kolonien blomstrede. De kom godt overens med indianerne, men snart kom det til stridigheder med englænderne. De franske bosættere var katolikker, og da Acadia (nu kaldet Nova Scotia) overgik til englænderne, nægtede de at sværge ed til den engelske trone. Stridighederne kul-

minerede i "Le Grand Derangement" (den store uorden) i 1755, hvor franskmændene brutalt blev smidt ud af Canada. De deporteredes ombord på både, og i håbet om at stække cajun-kulturen for evigt blev familier adskilt – mænd i nogle både, kvinder og børn i andre. Heller ikke dengang var der nogen, der ønskede at modtage bådflygtninge, og mange omkom af sygdom og sult på de overfyldte skibe. Rygret gik, at staten Louisiana var franskejet, og efter en årrække endte ca. 5000 i deres søgen efter nye bosteder i sumpområderne i Louisiana omkring Mississippi-deltaet og Den Mexicanske Golf. Staten var i mellemtiden overgået til Spanien, men cajun-folket blev vel modtaget i Louisiana og fik tildelt land i de ufremkommelige sumpområder. Her levede de forholdsvis isoleret helt op til vor tid.

Cajun er en sammentrækning af "les Acadiens". Gennem tiderne har der været mange forsøg på at undertrykke cajun-kulturen. Det franske sprog var en lang periode forbudt i skolerne, men cajun-folket holdt fast i traditionerne og lod sig ikke kue. I Louisiana finder man derfor i dag en unik kultur, hvor musik

Sange om kærlighed, hårdt arbejde, glæder og sorger.



Rejefiskere ved Den Mexicanske Golf.

z les bons temps rouler

– lad de gode tider rulle

dans og madtraditioner er en væsentlig del af sammenholder. Foruden at være et arbejdsomt folk er cajun-folket altid parat til fest, hvis lejligheden byder sig. Man kan tænke sig, at deres dramatiske historie og trange forhold har fremelsket en tradition for at leve i nuet og udnytte de muligheder, hverdagen byder på.

Livsbekræftende musik

Den særlige musik, der er udviklet, siden de første cajuns slog sig ned i Louisiana, er en blandingsmusik baseret på det franske sprog og de fransk-acadiske musiktraditioner, men med indflydelse af tysk, spansk, irsk, amerikansk, afro-caribisk og amerikansk indiansk musik. Det er folkemusik spillet på harmonika og violin. Det er dansemusik, der i dag er domineret af twosteps og valse. Det er folkelig poesi, der handler om hverdagen med kærlighed, hårdt arbejde, glæder og sorger. Mange tekster omhandler brud og adskillelse, og typisk for musikken er dens inderlighed – ”en klagesang så ensom som martsvindens hyl”. Musikken er gået i arv uden noder og har hele tiden været underkastet forandringer. Den har udviklet sig til en særpræget musik, der til

trods for pres udefra har beholdt sit franske sprog og sin identitet. En enkel livsbekræftende musik, der er let at forstå og identificere sig med.

Hovedinstrumenterne i musikken er violinen og den lille enradede harmonika, som tyske emigranter bragte med sig i slutningen af 1800-tallet, og som hurtigt blev utrolig popu-

lær på grund af sin volumen og sin robusthed. Som akkompagnement bruges guitar, triangel og nu om dage ofte trommer og bas. Sangene er på cajun-fransk.



Vi præsenterer

Elsebeth Krogh er uddannet musikpædagog fra Det danske Musikkonservatorium og har opholdt sig i Louisiana i lange perioder, hvor hun har studeret og spillet sammen med en lang række kendte cajun-musikere. Elsebeth har siden 1987 spillet med professionelle cajun-bands i Sverige, Norge, Finland og Tyskland og dannede i 1991 sit eget band, Cajun du Nord, der består af medlemmer fra de nordiske lande. Elsebeth afholder kurser og underviser i cajun-musik og dans og har sammen med Karen Vinding skrevet bogen, ”Cajun – en kultur- og musikhistorisk rejse gennem Cajunland i Louisiana, USA” (1993, Lyren). Bogen kan købes for kr. 100 + porto. Tilhørende kassettebånd med cajun-sange koster kr. 50. Siden 1996 har Elsebeth redigeret og udsendt ”Cajun Nyhedsbrev”. Elsebeth Krogh kan kontaktes på tlf: 32 57 82 97, mobil 23 30 82 97, email: elsebeth.krogh@get2net.dk

Et farverigt Cajun-køkken i mere end en forstand.
Foto: Elsebeth Krogh



Opskrift på Gumbo med kylling og pølser (til 6 personer)

1 kylling
250 g andouille pølse (krydret hvidløgs-pølse)
1 dl hvedemel
1 dl majsolie
3-4 løg
1-2 grøn peber
2-3 stilke bladselleri
2 dl kyllingebouillon
hvidløg, salt, sort peber, chili peber, hot sauce
salatløg og persille

Lav først en roux. Varm olien i jerngryde eller pande. Melet drysses i, når olien er så varm, at den syder. Det tager 30-60 minutter på svag varme med konstant omrøring at få roux'en mørkebrun.

Nu tilsættes de hakkede grøntsager, hvidløg og krydderier og vendes i roux'en. Derefter bouillon og vand. Tilsæt den parterede kylling (høne) og pølserne, der er skåret i skiver. Koges til kødet er mørt. Filé gumbo (knuste sassafras blade), hakket salatløg og hakket persille drysses over den færdige gumbo. Serveres med ris.

Opskrift på Crawfish Étouffée

1 pund krebs (eller store rejer)
100 g usaltet smør
2 løg
hvidløg
2 spiseskefulde mel
1,5 teskefuld tørret timian
1 kop kyllingebouillon
1 teskefuld paprika
1 teskefuld hot sauce
lidt salatløg og persille

Smelt smørret i en tykbundet gryde. Tilsæt løg og hvidløg og steg 5 minutter. Tilsæt mel og timian, kog et minut. Tilføj bouillon og krydderier. Koges et par minutter. Tilsæt krebs og kog 10 minutter for svag varme. Omrøres. Til sidst tilsættes finthakket persille og salatløg. Serveres med ris.