

Kulturstudier

Nr. 2 / November 2014



Naturlige goder?

[Frida Hastrup](#) / Mod nye frugtmarkeder.

[Rasmus Chr. Elling](#) / Oliebyen midt i en jazztid. [Nathalia Brichet](#) / Grønlandsk og Globalt Guld. [Signe Mellemgård](#) / Fra natur til naturalie – og tilbage igen. [Michael Andersen](#) / Tilsynekomsten af den engelske

Assam-te. [Jeppe Høst](#) / Kvote og fisk på det frie marked.

[Martin Arvad Nicolaisen](#) / I kakaoens grænseland.

[Jonatan Leer](#) / Når TV-kokken ofrer lam.

Kulturstudier



Dansk tidsskrift for kulturhistorie, etnologi, folkloristik og lokalhistorie

Kulturstudier er et forskningsbaseret og kvalitetsbedømt tidsskrift, der bringer artikler, reviews og debatter med udgangspunkt i historiske og aktuelle studier af steder, folk, kultur og dagligliv.

Tidsskriftet er dannet i 2010 ved sammenlægning af *Fortid og Nutid* (grundlagt 1914) og *Folk og Kultur* (grundlagt 1972) og har sin base i de kulturhistoriske museer, arkiver, universitetsmiljøer og foreninger i Danmark.

Tidsskriftet udgives som Open Journal System-tidsskrift i samarbejde med Statsbiblioteket.

På tidsskriftets hjemmeside fremlægges bilag, links og andet supplerende materiale til de enkelte artikler, ligesom der er mulighed for debat og kommentarer.

Se www.tidsskriftetkulturstudier.dk

KULTURSTUDIER, NR. 2, NOVEMBER 2014

© 2014 Forfatterne og Kulturstudier

REDAKTION

Ansvarshavende redaktør: Mette Tapdrup Mortensen, Kroppedal Museum

Søren Bitsch Christensen, Aarhus Stadsarkiv

Anne Folke Henningsen, SAXO-Instituttet, Københavns Universitet

Kristoffer Jensen, Industrimuseet

Else Marie Kofod, Dansk Folkemindesamling, Det Kongelige Bibliotek

Bobo Krabbe Magid, Kulturstyrelsen

Signe Mellemsgaard, SAXO-Instituttet, Københavns Universitet

Mette Tapdrup Mortensen, Kroppedal Museum

Sniff Andersen Nexø, SAXO-Instituttet, Københavns Universitet

Christian Sune Pedersen, Nationalmuseet

Tobias Overlund Stannius (redaktionssekretær), SAXO-Instituttet, Københavns Universitet

TEMAREDAKTION

Michael Andersen, Nathalia Brichet, Frida Hastrup, Martin Arvad Nicolaisen,

SAXO-Instituttet, Københavns Universitet

Webmaster: Jesper Overgaard Nielsen

Artikler i dette nummer af Kulturstudier vurderes til 1 point

i ”den bibliometriske forskningsindikator”.

DESIGN

Depot 1

TYPOGRAFISK OPSÆTNING

Anna Falcon

OMSLAGSFOTOS

Udsnit af fotos i tidsskriftet

TRYK

Erhvervsskolernes forlag

Redaktionsadresse:

Tidsskriftet Kulturstudier

Att: Tobias Overlund Stannius

SAXO-Instituttet

Københavns Universitet

Karen Blixens Vej 4

2300 København S

Kontakt.kulturstudier@gmail.com

Kulturstudier udgives af

Dansk Historisk Fællesråd og Foreningen Danmarks Folkeminder.

Tidsskriftet modtager støtte fra

Det Frie Forskningsråd – Kultur og Kommunikation samt Kulturstyrelsen.

Kulturstudier er et open access-tidsskrift og

er gratis tilgængeligt på internettet fra udgivelsesdagen.

Der er mulighed for at købe og få tilsendt et trykt eksemplar af tidsskriftet.

Hjemmeside: www.tidsskriftetkulturstudier.dk

ISSN 1904-5352

Printed in Denmark

Indhold

- 6 Naturlige goder?**
Forarbejdning af råvarer i globale tider
[Frida Hastrup](#)
- 8 Mod nye frugtmarkeder**
Forarbejdning af naturressourcer i kulturanalyse
[Rasmus Chr. Elling](#)
- 24 Oliebyen midt i en jazztid**
Nostalgi, magi og det moderne i Abadan
[Nathalia Brichet](#)
- 48 Grønlandsk og Globalt Guld**
Grundstoffer i antropologisk analyse
[Signe Mellemsgaard](#)
- 65 Fra natur til naturalie – og tilbage igen**
Om naturens orden og (u)ordentlige samlingspraksisser i københavnske naturaliesamlinger i 1700-tallets sidste del
[Michael Andersen](#)
- 84 Tilsynekomsten af den engelske Assam-te**
[Jeppe Høst](#)
- 99 Kvote og fisk på det frie marked**
[Martin Arvad Nicolaisen](#)
- 120 I kakaoens grænseland**
[Jonatan Leer](#)
- 139 Når TV-kokken ofrer lam**
Maskulinitetsforhandlinger via lammekroppe i ”autentiske” miljøer i *Jamie’s Italian Escape* og *Le chef en France*

NATURLIGE GODER? Forarbejdning af råvarer i globale tider

Dette temanummer af Tidsskriftet Kulturstudier er rundet af et kollektivt forskningsprojekt om naturressourcer ved navn *Natural Goods? Processing Raw Materials in Global Times*, som hører hjemme ved Saxo-Instituttet, Københavns Universitet. En grundlæggende præmis for projektet er, at det involverer en form for forarbejdning overhovedet at betegne noget som natur. Det betyder, at naturen ikke er derude som noget allerede givet, som vi kan bevæge os ind i og ud af eller lokalisere på afstand. Et perspektiv i forskningsprojektet er altså, at praksisser for fx observation, plukning, høst, indsamling og udvinding medproducerer det objekt, der overhovedet benævnes og kommer til syne som natur.

Dette indebærer, at det kræver en særlig indsats at skabe råvarer og få dem til at træde frem på en bestemt måde, som noget vi fx kan handle med, sætte pris på, kvantificere, klassificere, huske tilbage på, transportere, spise, regulere eller andet. Gennem tætte etnografiske, kulturanalytiske og kulturhistoriske udforskninger af, hvordan allehånde forarbejdningsprocesser materialiserer natur som naturressource, stiller temanummerets artikler skarpt på en serie specifikke praksisser og analyser, der genererer råvarer som te, kakao, frugter, guld, fisk, olie, lammekød og naturhistoriske samlinger.

Ved således at udforske naturressourcer som på én gang naturlige og forarbejdede, fundne og skabte, empiriske og analytiske peger vi på, at (kultur-) videnskabernes genstand aldrig udgøres af ubehandlede eller rå data, men altid også skabes af særlige interesser og perspektiver – i felten og i forskningen. Dette viser forskningsprojektets helt overordnede anliggende, nemlig en ambition om at anskue selve genereringen af empirisk materiale som en kreativ proces. Og hvorfor skulle naturen gå ram forbi en sådan ambition om generativ analyse?

Temanummerets samlede mål er at udfolde en sådan tilgang til råvarer, der ser dem som genererede af bestemte forarbejdningspraksisser. Fire af artiklerne er forfattet af forskningsprojektets deltagere, fire artikler af andre kulturforskere,

men en styrende grundtanke, som alle bidragene kan læses i lyset af, er, at naturressourcer ikke er selvberørende og givne enheder, men derimod både genstande og motorer for uafsluttede og udviklede historier. Som den franske sociolog Bruno Latour har formuleret det: „In spite of its reputation for indisputability, 'Nature' is the most complex entity there is and the hardest to invoke to bring a story to an end“ (Bruno Latour, *Gifford Lectures 2013*, s. 13).

Se mere på www.naturalgoods.saxo.ku.dk

God læselyst,
Redaktionen

Frida Hastrup

Frida Hastrup, ph.d., er adjunkt i etnologi ved Saxo-Instituttet, Københavns Universitet. Hendes forskning fokuserer på opfattelser og praktiseringer af naturressourcer, bæredygtighed og handel med råvarer. Frida Hastrup er forskningsleder for det kollektive Sapere Aude-projekt *Natural Goods? Processing Raw Materials in Global Times*, hvis samlede mål er at producere detaljerede etnografiske analyser af, hvordan naturressourcer rummer og skaber interessante og potentielt problematiske ideer om globale forbindelser, kvantificeringer af naturen og værdisætninger af dens produkter.

Nøgleord: Naturressourcer, globale forbindelser, detaljer, værdi, etnografi, økonomisk botanik.

MOD NYE FRUGTMARKEDER

Forarbejdning af naturressourcer i kulturanalyse

*„...These results were not achieved without
some attention to detail“*

Albert & Gabrielle Howard i Bulletin of The Quetta Fruit Experiment Station, 1913.

Gennem en dialog med botanikere udsendt fra England til Britisk Indien for at udvikle handel med frugt i begyndelsen af det 20. århundrede udforsker denne artikel, hvad naturressourcer kan være i et kulturanalytisk perspektiv. Artiklen introducerer ideerne i forskningsprojektet *Natural Goods?* og tilbyder et radikalt etnografisk greb om naturressourcer, hvor disse anses for genereret og løbende kvalificeret i felten gennem en serie af møder mellem forskellige parter – mennesker, frugter eller andet. Den bærende idé i artiklen såvel som i forskningsprojektet som helhed er, at naturressourcer bliver til det, de er, gennem en detaljemættet og omhyggelig kollektiv forarbejdningsproces, som er praktisk og analytisk i en og samme bevægelse, hvilket har stor betydning for, hvad etnografi og feltarbejde kan være.



Introduktion: At skabe overskud af detaljer

Udsendt i det engelske imperiums tjeneste i begyndelsen af det 20. århundrede kom botaniker-ægteparret Albert og Gabrielle Howard til at stå i spidsen først for The Imperial Agricultural Research Institute i Pusa, Bihar, i det nordøstlige Indien, og lidt senere for den såkaldte Quetta Fruit Experiment Station i provinsen Baluchistan i det nuværende Pakistan. I hovedbyen Quetta, hvor denne frugteksperiment-station lå, og som dengang var en del af Britisk Indien, fik i første omgang Albert og siden Gabrielle Howard titel af Imperial Economic Botanist. Under denne fane arbejdede de to for at udvikle og forbedre landbrugsproduktionen i Indien, og deres opdrag at gøre botanik økonomisk rentabel i imperiet indebar en masse vidtforgreneede aktiviteter (Gieryn 1999, s. 233 ff.). Således var Howards interesserede i at udforske og lære af lokale indiske dyrkningspraksisser, de konsulterede møllere og bagere hjemme i England for råd om forskellige hvedetyperes relative kvaliteter, de eksperimenterede med måder at pakke ferskner til forsendelse på, ligesom de engagerede sig i de indiske jernbanefirmaers regler for fragt af frugt og grønt, for blot at nævne nogle af deres handlinger i den økonomiske botaniks tjeneste. I lyset af denne sammensatte og holistiske tilgang til afgrøder og deres videre færd kan det måske ikke undre, at Albert Howard ofte bliver fremhævet som en pioner for moderne biodynamisk landbrug (ibid.).

Et var botanikken og de observationer og erfaringer, Howards gjorde sig med rotation af afgrøder, forædling af sorter, kompostering og andre måder at sikre næringsstoffer til jorden uden brug af kemisk gødning. Alt det arbejde, der siden og herudover skulle til for at få lokalt dyrkede frugter og andre produkter til at rejse, sælge og være til glæde lå tilsyneladende også ægteparret Howard meget på sinde. At vise måder, hvorpå dyrkerne kunne skabe et overskud af deres overskydende produkter blev en hjørnesteen i botanikernes virke (ibid., s. 250). I en serie af bulletiner udsendt fra The Quetta Fruit Experiment Station i årene 1913 til 1919, som jeg har arbejdet med på British Library i London, og som har inspireret mig til denne artikel, rapporterede Howards således omhyggeligt om forskellige initiativer, som deres frugteksperiment-station tog i forhold til forpakning og transport af frugter og grøntsager fra Quetta-området i den nordvestlige ende af det britisk-indiske territorium. Af disse skrifter fremgår det tydeligt, at der for Howards var et stort uudnyttet potentiale, som frugtavlere kunne realisere for at udstrække deres landbrugsproduktion med henblik på at skabe en bedre forretning af deres høst. En ny frugtindustri var moden til udvikling og nye markeder. Men dette krævede dog en omgående indsats, der via sans for allehånde forskellige detaljer af betydning for frugtens kvalitet og rejseevne kunne forbedre produktet og dermed afsætningen. I rapporterne lader det til både at undre og genere de økonomiske botanikere, at noget af den i øvrigt fantastiske frugt gik tabt

efter plukning og i transit – i deres øjne på grund af unødigt sløset omgang med varerne. Gabrielle og Albert Howard så muligheder og tænkte anvendt:

„In several tracts in India, particularly on the Western Frontiers, excellent fruit can be produced, while in large cities, like Calcutta, Bombay and Delhi, markets exist for the produce (...) Experience in the plains at Pusa in Bihar and at Quetta on the Western Frontier, not only in the cultivation but also in the packing and transport of fruit, has shown quite clearly that an enormous amount of progress is possible.“ (A. & G. Howard 1913).

For de økonomiske botanikere i Baluchistan var det urbane kraftcenter Calcutta fire dages togrejse mod sydøst, sammen med andre storbyer som Delhi og Bombay, altså attraktive mål, hvor producenter af frugt fra Quetta-området kunne afsætte deres varer til både indiske og europæiske aftagere – hvis man vel at mærke kunne få pakket og fragtet produkterne uskadte og i de rette mængder til storbyerne. I så fald lå afsætning lige for, og en ny type handel over langt længere afstande end hidtil muligt kunne begynde. Lad mig se nærmere på en passage fra 1913-bulletinen, som har titlen „The Cultivation and Transport of Tomatoes in India“. En ganske lang bemærkning om den påkrævede omhu med tomaters indpakning er nødvendig:

„The plants should be separately wrapped in thin paper and only perfect specimens should be selected. There is obviously nothing to be gained in the attempt to send second-class produce, by passenger train, to a distant market like Calcutta, accustomed to handle the best supplies obtainable. Picking should be done early in the morning when the fruit is cold, and the packing should be done in the shade. By wrapping tomatoes in paper when cold, a great transport advantage is obtained. The ripening processes are delayed as cold-wrapped fruit heats up very slowly on the journey. In this respect, Baluchistan has an enormous natural advantage over its competitors in the fruit trade. With a little care, quite cold fruit can be packed at Quetta and all the advantages of pre-cooling before transport can be obtained without any trouble or expense. This enables fruit to be picked in a much riper condition than would otherwise be possible, thus ensuring the maximum flavour on arrival consistent with safe transport.“(A. & G. Howard 1913).

For de to økonomiske botanikere blev tyndt papir, kølig morgenluft, skyggefulde steder og rigtigt timet plukning således anset for essentielle og konkurrencefordelagtige ingredienser i produktionen af tomater, hvis disse skulle kunne slå igennem som førsteklases smag- og værdifulde handelsvarer blandt de forventede aftagere i Calcutta.

Denne tilgang til naturens ressourcer, altså at de udover eventuelt i udgangspunktet at være perfekte eksemplarer i botanisk forstand også bliver produceret og får værdi af deres forarbejdning, som den praktiseres gennem en opmærksomhed mod et samspil af detaljer, er baggrunden for, at disse hundrede år gamle hæfter fra Baluchistan i det daværende Britisk Indien interesserer mig her. I disse rapporter synes botanikerne nemlig direkte at adressere nogle af de spørgsmål, som også det kollektive forskningsprojekt *Natural Goods? Processing Raw Materials in Global Times* ved Saxo-Instituttet, Københavns Universitet nu udforsker. I denne artikel vil jeg således tale med Gabrielle og Albert Howard og bruge denne dialog til at udforske ambitionen i forskningsprojektet og dermed afprøve den form for fundamentalt etnografisk arbejde i felten, som det er drevet af, hvorigennem naturressourcer kommer til syne som genstand for interesse. Artiklens overordnede formål er således at bringe ideerne i vores kollektive forskningsprojekt i spil sammen med de imperiale botanikeres virke for at vise en tilgang til naturressourcer, hvor disse løbende bliver til via en detaljeret og ikke mindst fælles forarbejdningsproces, der får skellene mellem empiri og teori, data og analyse, kulturanalytiker og informant til at bryde fuldstændigt sammen – hvad der i mine øjne kun er produktivt og passende for etnografisk arbejde. Min samtale med de imperiale botanikere konkretiserer og demonstrerer denne *generative etnografi* om naturens ressourcer og udpeger nogle vigtige metodiske og teoretiske implikationer af en sådan form for kulturanalyse.

Etnografiens natur: Et produkt af fælles forarbejdning

Fordelagtig omgang med naturressourcer kræver en helt særlig social organisering, eventuelt over lange afstande og henover forskelle. Det var en af konklusionerne, som Howards drog i deres rapport fra 1919:

„In marketing fruit it would be an advantage if an arrangement could be made to obtain daily at Quetta the retail prices charged in Bombay and other large markets. Efficient fruit auctions at the larger centres would be an advantage to the grower.“ (A. & G. Howard: 1919).

Den samlede ambition bag projektet *Natural Goods?* er at udforske naturens råvarer etnografisk ved at undersøge, hvordan fire udvalgte og vidt distribuerede råvarer – frugt og bær, kakao, te og guld – bliver konfigureret i forskellige sociale verdener, nutidigt og historisk. Dette vil vi gøre gennem et konsekvent blik for de møder og ofte meget opmærksomheds- og arbejdskrævende relationer mellem vidt forskellige parter, der får råvarerne til at træde frem, som de gør. I stedet for at se naturressourcer som stabile og givne objekter, er vores fælles grundidé altså

at studere disse som omskiftelige og medproducerede af deres forarbejdning og videre at gøre en pointe ud af at se forarbejdning som noget, der involverer en særlig indsats for at bringe mere end en part i samspil – fx en tomat og et ark papir, eller en plukker og en temperatur, som vi så det ovenfor – og som tager form af udvinding, høst, sortering, markedsføring, international regulering, kvotering, kvalitetskontrol, prisudveksling, transportering, indpakning eller noget helt syvende.

De øvrige projektdeltageres artikler i nærværende særnummer viser dette greb gennem tætte analyser af frembringelsen af grønlandsk guld, indisk te og ghanesisk kakao. Ved at stille skarpt på disse forarbejdningsprøver vi i fællesskab at få nyt greb om, hvad naturressourcer overhovedet er og kan være, når de ses i kulturanalytisk optik. Udgangspunktet er dette: Så snart vi taler om naturen som en råvare, er den ikke længere rå, men allerede et produkt af en analyse – fx af hvordan en ressource bliver gjort økonomisk profitabel at handle med, ved at dyrkeren kender dens pris på andre markeder, eller ved at den er plukket på det rigtige tidspunkt, så dens smag bibeholdes, som det fremgik ovenfor. Det er desuden en pointe, at denne analytiske tilgang i mine øjne ikke er forbeholdt de professionelle kulturanalytikere, men derimod også kendetegner de mennesker, vi arbejder sammen med i felten – nutidigt eller via overleverede udsagn (fx dem Gabrielle og Albert Howard har efterladt). Det samlende begreb om 'naturlige goder', der driver vores forskningsprojekt, er faktisk valgt for netop at udtrykke den samarbejdsrelation, som via en fælles og uafsluttelig analytisk indsats får noget til at være naturligt og genstand for en særlig interesse på én gang.

Alt dette indebærer, at den aktivitet, det er (for dyrkeren såvel som den professionelle kulturanalytiker) overhovedet at udpege en del af naturen, skære den ud af alt andet, give den en betegnelse og interagere med den, således på én og samme tid er en praktisk handling og en analytisk indgriben, der genererer et særligt objekt. Dette objekt er følgelig uadskilleligt og i lige omfang empirisk og analytisk, og i projektet er vi interesserede i at kvalificere netop de forarbejdningsrelater, som får en kakaobønne, et teblad, et guldstøvkorn, et æble eller en tomat til at fremstå som et værdifuldt og interessant produkt for såvel forskeren som for de samtalepartnere, hun eller han møder i felten, nulevende eller fortidige.

Projektet er i det lys etnografisk i en ganske radikal forstand, fordi afsættet er, at vi anser de råvarer, vi arbejder med, for genererede i felten ud af et samarbejde mellem de aktører og figurer – mennesker, ideer, dyr, arkivalier, klassifikationer, godsvogne, kvoter, planter eller andet – som har en aktie i den, etnografen inklusive. Dette betyder, at råvarerne i udgangspunktet er underdefinerede i den forstand, at vi ser dem som under stadig tilblivelse via alle de relationer, de opstår ud af, indgår i og danner. Det afgørende her er altså en idé om, at feltarbejde er en stadig og kollektiv forarbejdningsproces, hvorigennem naturressourcer bliver skabt og hele tiden kvalificeret af en serie af laterale møder mellem forskellige



Tomater i et køkken i Tamil Nadu, Indien. Foto: Frida Hastrup

parter – mennesker som ting (jf. Hastrup 2011). Naturressourcer må i denne optik altid være sammensatte af flere end én, og vores fælles ambition er at udforske de møder og forarbejdningsindsatser, der løbende genererer råvarer som andet og mere end rå og selvidentiske. I det lys er en implikation af projektet at tematisere etnografi som gennemgribende kreativ snarere end repræsentativ; feltarbejde er under denne synsvinkel tilsvarende netop et særligt analytisk *arbejde* med at kombinere udsagn, observationer, erfaringer og bringe dem i en dialog eller forbindelse, der ikke er entydigt givet af den empiriske kontekst, men af en særlig vidensinteresse (se også Hastrup 2014). Af samme grund taler jeg her med Gabrielle og Albert Howard og bruger dette samarbejde til både at lære om udviklingen af den tidlige britisk-indiske frugtindustri og til at udvikle mine ideer til et generativt greb om naturressourcer, der tilsiger, at disse bliver skabt gennem kollektive og altid analytiske forarbejdningsprocesser.

Lad mig i de følgende afsnit igen vende mig mod de imperiale økonomiske botanikere, som vi mødte indledningsvist, og lade deres analyser og opmærksomhed mod detaljer indkredse og fremhæve tre gennemgående og internt forbundne temaer, hvorigennem *Natural Goods?* ser nærmere på forarbejdning af råvarer, nemlig henholdsvis forbindelser, kvantificeringer og værdisætninger.

Forbindelser: Udbredelsen af natur

Hvor findes globale forbindelser, hvis ikke i deres lokale, materielle virkeliggørelse? Med dette spørgsmål i bagehovedet bliver denne passage om frugtkasser fra Gabrielle og Albert Howards rapport om tomater fra 1913 interessant:

„The non-returnable crates, referred to in this paper, were made to order by the British Basket Company, Crownpoint, Glasgow, and were sent out in parts via Karachi. The boards and laths are packed flat and the punnets nested. This company is in a position to supply the materials for these crates in bulk. The complete crates are sold at Quetta for two rupees each and samples can be obtained on application to the Imperial Economic Botanist, Pusa, Bihar, at this price.“ (A. & G. Howard 1913).

Det, vi ser her, er etableringen af en serie af forbindelser mellem kasser og bakker fabrikeret af et tjenstvilligt kurvefirma i Skotland, sendt ud i enkeltdele i transit gennem Karachi, solgt samlet i Quetta og lagret til afprøvning på en landbrugsforskningsstation i Bihar. Mens det måske ikke kan undre, at statsansatte englændere som Howards brugte britiske firmaer som leverandører af fornødenheder til brug i kolonien, eller at der var forbindelse mellem Quetta og Bihar i henholdsvis det nordvestlige og nordøstlige Britisk Indien, er det alligevel interessant at se nærmere på, hvordan nogle af disse relationer praktisk blev muliggjort, og hvordan de hænger sammen med den udbredelse og salg af naturressourcer, der var en af de økonomiske botanikers opgaver. Et væld af detaljer og justeringer må nødvendigvis have været essentielle at få på plads, for at disse forbindelser kunne etableres og opretholdes. Fra startskuddet i 1840'erne tog konstruktionen af jernbaner på kryds og tværs af det indiske subkontinent fart i sidste halvdel af det nittende århundrede, blandt andet med det formål at lette transporten af varer mellem forskellige egne af det kæmpe areal (Wolf 1997, s. 251). Flere og flere jernbanelinjer blev føjet til Imperiet, hvilket i sig selv krævede en enorm indsats, planlægning, utallige ingeniørberegninger ligesom også en hel del risikovillighed (Andersen 2012). Denne jätteindsats for at lægge skinner ud betød dog ikke, at forbindelser mellem forskellige dele af Britisk Indien var etableret og glattet ud en gang for alle. En hel serie af private firmaer opererede på forskellige jernbanestrækninger, hvilket ifølge Howards stod i vejen for den gnidningsløse brug af skinnerne. Dette var et problem for et eksperiment med at fragte frugt som fx ferskner fra Quetta i genanvendelige pakkasser sydpå til markederne, hvorfra de tomme kasser efterfølgende skulle sendes retur. I deres bulletin fra 1919 med titlen „Some Improvements in the Packing and Transport of Fruit in India, 3rd edition“ skriver Howards om denne udfordring og noterer sig med tydelig tilfredshed, at det for nyligt er lykkedes at uniformere disse forskellige regelsæt. Igen er et ganske langt udsagn fra Howards nødvendigt:

„The second concession recently granted refers to the return of empty fruit boxes of standard pattern from the markets to the senders. In this matter, the rules on the various railways used to be exceedingly uneven and several hampering restrictions existed. Thus on the Bombay, Baroda and Central India Railway emp-

ty fruit packages, if carried at the quarter parcel rate, had to be returned to the station of arrival within seven days otherwise full rates were charged. In other cases, the time limit was ten days, while on the North-Western Railway and on the Oudh and Rohilkhand Railway, empty fruit boxes have been for some past years returned free on certain sections of the line. An important concession has recently been granted to the users of the returnable crates and cardboard boxes supplied by the Fruit Experiment Station, Quetta. These are now returned free to Quetta and Chaman by all the Indian Railways. This is certain to prove a material inducement to dealers to adopt better methods of packing and to invest a portion of their capital in well-made, handy crates and cardboard boxes in which their produce will travel undamaged to the most distant markets. The advantage to the railways lies in the fact that by the use of packages of standard size (which can be packed closely on the shelves of the fruit cars) the vans earn more money and the traffic is more easily and quickly handled at points where the contents have to be distributed.“ (A. & G. Howard 1919).

I botanikernes øjne var denne standardisering af regler for fragt og for størrelsen på pakkasser gavnlige for alle og sikrede en mere rentabel afsætning af varer og en bedre udnyttelse af pladsen ombord på togene. Det, jeg her vil fremhæve, er, at denne udvidelse af forretninger i forbindelse med frugthandel – hvad enten der er tale om the British Basket Company, de lokale dyrkere i Quettas højland eller jernbanefirmaerne – ikke var en på forhånd givet selvfølgelig fremskridtsproces, bygget alene på en abstrakt vilje til udbredelse og en ide om, at større er bedre. Derimod krævede frugthandlen en omhyggelig tilrettelæggelse af og løbende reaktion på en mængde små som store elementer, forventede og overraskende hændelser, der via en stor indsats skulle bringes til at passe sammen, efterhånden som arbejdet skred frem. Det er i mine øjne slående, hvor mange figurer der faktisk indgår i de ovenstående citater fra Howards skrifter, og hvilken interesse for detaljer, der må have drevet botanikerne til at entrere med skotske firmaer, at tage hyldeplads i godsvogne i øjesyn, at undersøge og aktivt prøve at ensrette regler for fragt, at tælle dagene, at designe passende pakkasser blandt meget andet.

I sit arbejde med den kostbare spisesvamp matsutake, der er en dyr delikatesse i Japan, undersøger antropologen Anna Tsing denne råvares liv og rejser for derigennem at fokusere på forestillinger om globale økonomiske strømme, ideer om forsyningskæder og praksisser for standardisering af fx naturen (se fx Tsing 2009; 2012; 2013b). Et af Tsings anliggender i dette arbejde er ud fra matsutake-svampen netop at vise, at heterogenitet og kontingens snarere end homogenisering og determinisme er konstitutive elementer i den globale kapitalismes praktiske realisering, selvom disse forsøgsvist sies ud af forestillingen om den velsmurte og selvopretholdende maskine, kapitalismen også tænkes som. Tsings pointe er kort fortalt, at det, hun anser for den globale kapitalisme så at sige altid har brug

for noget andet end sig selv for at fungere. Forskelle, store som små, og ikke mindst samarbejde henover dem skaber således verdener af forbunden diversitet – verdener, der ifølge Tsing altid må studeres i deres specifikke fremtrædener, det vil sige lokalt, også når aktører har globale aspirationer (Tsing 2005; se også Brichet 2011). Dette grundlæggende relationelle perspektiv på (heterogent) verdensbyggeri kan man fx forfølge gennem en detaljeret og kritisk beskrivelse af svampe – undseelige men i virkeligheden allestedsnærværende organismer, der med vidtforregnede rodnet og symbioser med andet levende, træsorter såvel som mykologer, peger på livsnødvendige forbindelser mellem stort og småt, globalt og lokalt (Tsing 2013a). Ideen om at vildtvoksende og i hvert fald delvist ukontrollable forbindelser er en uundgåelig del af det stof, som globale kapitalistiske forsyningskæder er gjort af, er interessant for de økonomiske botanikeres indsats for at udbrede en vidtrækkende handel med frugt i Britisk Indien. Selv om den imperialisme, som Howards tog del i, måske nok er sindbilledet på stort tænkt ekspansionsiver, krævede selv en sådan aktivitet en improvisatorisk indsats, hvor resultatet var foreløbigt, og praksisserne løbende måtte justeres. Markedet for den nye frugtindustri opstod ikke af sig selv som en indbringende platform for afsætning alene ud fra en forudfattet idé om en sådan, men via en omsorgsfuld bedrift for at rydde uforudsete og forudsete forhindringer af vejen. Dette arbejde bliver en del af naturressourcen og et vilkår for dens tilblivelse.

Min pointe er her, at de små handlinger, der skulle hjælpe den store ekspansion og forbedring af landbrugsproduktionen på vej – eller som i Tsings analyser hjælper global kapitalisme på vej – grundlæggende var og er sociale forhold, eksperimentelle og sammensatte af allehånde komponenter, der mødes på uforudsigelige måder. Her er vi således tilbage ved en af byggestenene i *Natural Goods?*, nemlig at fokusere på forarbejdning som en afgørende, ukontrollabel og fortløbende proces, der genererer værdifulde naturressourcer i felten, som altså befolkes af blandt andre botanikere, togvogne, imperiale ideer, kassefabrikanter og etnografer og konstitueres via forbindelser mellem disse.

Kvantificeringer: De rette mængder

I en tid med stadigt stigende pres på verdens ressourcer bliver det påtrængende at adressere spørgsmålet om, hvor meget natur, der er, og ikke mindst om, hvordan man egentlig opgør dette. Giver det overhovedet mening at kvantificere naturressourcer? For at tage hul på denne tematik, der ligeledes er en af de bærende i forskningsprojektet *Natural Goods?*, skal jeg igen vende mig mod de imperiale økonomiske botanikere, som i deres 1919-bulletin rapporterede om ændringer i måden, hvorpå forskellige jernbaneselskaber i det nordlige Indien indvejede frugt, når denne skulle transporteres, og håndterede tom emballage:

„The rules for the transport of fruit and empty packages on the Indian railways have recently been made uniform. Two concessions have been granted. Consignments are now charged for on the collective weight and not on the weight of each separate package. Returned empties of standard pattern, recommended by the Fruit Experiment Station, Quetta, are now returned free of charge from all parts of India to Quetta.“ (A. & G. Howard 1919).

En ændring i enheden for indvejning – hvor udgangspunktet skifter fra den enkelte pakke til en kundes samlede last – ville ifølge Howards gøre underværker for præcisionen og, skriver botanikerne et andet sted, uundgåeligt være en motivation for dyrkerne til at forsøge sig med at nå de indbringende markeder mange togstationer væk. Dette peger i mine øjne på et interessant analytisk spørgsmål om, hvilken målestok man egentlig anlægger, når råvarer bliver kvantificeret. Hvad kan et tal overhovedet? Videnskabsfilosoffen Helen Verran foreslår, at der er brug for at udvikle en sensibilitet i forhold til tal, som i hendes øjne har nogle bemærkelsesværdige egenskaber, som ikke bliver gjort tilstrækkeligt synlige, hvis man anser tal enten for universelle abstraktioner, der så at sige lægger sig uden på hele verden, eller kulturelt bestemte konstruktioner, der kun gælder inde i en lokal verden (Verran 2001; 2013). I et af sine arbejder (2013) tager Verran udgangspunkt i en artikel fra 1997 udgivet i det prestigøse videnskabelige tidsskrift *Nature*, hvor forfatterne mente, at de havde regnet sig frem til den samlede numeriske værdi af alle jordens økosystemer. De tilbød med andre ord et tal opgivet i dollars, der angiveligt skulle repræsentere den totale værdi af jordens natur, som denne viser sig som ressource for mennesker og samfund. Økonomer af forskellig orientering diskuterede efterfølgende styrker og svagheder ved de kalkuler, forfatterne til artiklen i *Nature* havde foretaget for at nå deres resultat, ligesom nogle afviste, at man overhovedet kan sætte tal på noget, der som naturen ofte tænkes at have en iboende værdi, som netop ikke kan instrumentaliseres. Ifølge Verran er der dog plads til og brug for en helt anden slags kritik, nemlig en, der anerkender tals meddelagtighed i overhovedet at skabe virkeligheder – som samme tal så eventuelt efterfølgende kan ses som mere eller mindre præcise repræsentative kvantificeringer af. Som Verran udtrykker det: „the workings of numbers are deeply embedded in and constitutive of the real – they lubricate its happening“ (Verran 2013, s. 112). I forhold til forskningsprojektet *Natural Goods?* er denne diskussion om, hvordan kvantificeringer skaber verdener og smører deres realisering interessant, fordi den peger på, at opgørelser over, hvad naturen så at sige har på lager i høj grad er et produkt af analytisk perspektiv, netop fordi det indebærer en særlig forarbejdning overhovedet at opgøre råvarer i tællelige enheder. I de imperiale botanikers øjne var det således vigtigt, at frugtkasser i togvognene ikke blev set som enkeltstående enheder, men som en ansamling bestående af flere; her medførte opdeling i mindre enheder i Howards øjne altså fejl, mens opgørel-

ser baseret på større klynger af varer i dette tilfælde blev set som mere eksakte. Med Verrans arbejder i tankerne er min pointe her, at tal ikke blot virker som repræsentative betegnelser med hver sin givne værdi, men i stedet som generative værktøjer, der skaber det, de tæller, på en særlig måde (Verran 2001; 2010; se også Hastrup 2012). Igen er det altså et møde, her mellem et tal og det optalte, der får verden til at træde frem på en bestemt måde, hvad der giver gode muligheder for en masse rod og for forskelle, der kun kan synliggøres og håndteres, hvis man er omhyggelig med og opmærksom på detaljer. Ligesom velanbragte jernbaneskin-ner ikke i sig selv sikrede en glat transport af forsyninger og emballage, som vi så det ovenfor, så kan også tal paradoksalt nok komme til kort i forhold til det, de egentlig skulle tælle, hvilket medfører, at tallene så at sige viser sig som noget andet end sig selv og påkalder sig løbende justering. Verran (2013) giver et inter-essant eksempel på en sådan samarbejdsproces, hvor et tal så at sige sprænger dets egne rammer, i sin analyse af tilsynekomsten og brugen af et indeks over risikoen for skovbrande i Australien, som ved at kombinere forskellige faktorer skulle kunne bestemme brandfaren på en skala fra 1-100. I 2009 skete der imid- lertid det, at faren for brand ud fra de indregnede faktorer pludselig var oppe på alarmerende 186 på indekset – altså langt over skalaens egen maksimale værdi. Det interessante er her, at selvom indekset kun går til 100, så kan en kombination af de selvsamme faktorer, som indekset bygger på og beskriver, gøre, at det når ud over sin egen grænse. I denne sammenhæng er det vigtige ved et paradoks som dette, at det bliver tydeligt, at indekset ikke lægger sig uden på verden, blot fordi det er etableret med værdien 100 som den maksimale, men i stedet – ved at det har taget højde for en mængde detaljer – producerer et overskud i form af en forandret verden, hvor et brandindeks ikke længere slutter ved sin egen grænse.

Dette generative element ved kvantificeringer, der fx skaber og pakker gods i ideelt standardiserede mål, kalder på yderligere kvalificering. I *Natural Goods?* er det en del af opgaven at se på, hvad der viser sig, hvis tal ikke lægger sig uden på naturressourcerne, men hvis selve skalaen for tælling derimod flytter sig i takt med netop optællingen.

Værdisætninger: Markedsføring af råvarer

I en bemærkning om markedsføring af frugt fra Quetta-området skrev botanikerne Howards om den ideelle måde at sælge frugt på og om plads til forbedringer i håndteringen af de delikate varer:

„The method of offering fruit for sale is an important matter, and one in which the Indian fruit-dealers have much to learn. There should be no sorting or hand- ling of the produce after the market is reached. The ideal method is to offer each

unit of fruit for sale in a suitable gift package, of such a character as to encourage the purchaser.“ (A. & G. Howard 1919).

Det, som fascinerer mig her, er de økonomiske botanikeres påpegnings af, at håndtering af frugt med henblik på overskudsgivende forretning både var helt afgørende og måtte stoppe et sted. Når først de ferskner, som der her er tale om, var pakket i gaveæsker (med fire frugter i hver, som det fremgik af en illustration i botanikernes rapport), skulle sorteringen slutte og produktet forsegles som en gave af en passende størrelse, hvis det skulle appellere til købere på markederne. Der var altså forskel på, hvilken enhed frugten udgjorde henholdsvis i transit og på markederne. Man kunne sige, at den frugt, der høstede, både var den samme og forskellig fra den, der blev solgt videre. For værdien af den fersken, der er ordenligt anbragt sammen med tre andre i en pæn gaveæske, er denne socialitet afgørende – dens relationer bliver på denne måde en del af dens kvalitet, ligesom det ville være tilfældet, hvis ferskenen blev hældt ud i en bunke på markedet sammen med andre. En strukturering af forbindelser, baseret på en særlig analyse, er på denne måde afgørende for værdisætningen. Antropologen David Graeber (2001) har, inspireret af lingvisten Ferdinand Saussure, beskrevet værdi som „betydningsfuld forskel“. I *Natural Goods?* ser vi som antydning på værdisætninger af natur som uundgåeligt sammensatte og baserede på samtale, fordi parterne i enhver transaktion på den ene side skal være enige om, at en råvare har værdi for overhovedet at kere sig om den, og på den anden side skal være tilstrækkeligt uenige, for at en handel giver mening. Det vil sige, at forskel snarere end direkte ækvivalens er motoren i værdisætning, hvorved også værdi nødvendigvis bliver til gennem en social praksis – en organisering af relationer. Som antropologen Jane Guyer har bemærket, er overskud situationsbestemt, fordi handel indebærer en oversættelse mellem forskellige skalaer: „When one scale is not exactly reducible to the terms of another, a margin for gain lies in the negotiation of situational matching“ (Guyer 2004, s. 51). Ovenfor så vi, hvordan en enhed bestående af fire (ferskner) blev anset for ideel, og nu kan vi tilføje, at den situationsbestemte forhandling også indebærer, at værdisætning desuden afhænger af timing. Man kunne med Albert og Gabrielle Howard sige, at også mødet mellem tid og produkt producerer værdi:

„In connection with the work relating to the development of the fruit industry in Baluchistan, the question of the profitable production of vegetables for the Indian market was considered. Some of the English vegetables grow to perfection at Quetta and are ready for the market in July, August and September. Such produce is almost entirely absent from the markets of the Indo-Gangetic plain at this period, so that Quetta-grown vegetables would be likely to sell at remunerative

prices, in the plains of India, if suitable methods of transport could be devised.“ (A. & G. Howard 1913).

Min pointe er her, at vi ved at se nærmere på disse forskellige situationsbestemte værdisætninger kvalificerer, hvad naturressourcer overhovedet er, forstået på den måde, at deres værdi bliver en del af råvarerne selv, genereret af de møder, de i felten indgår i, snarere end noget, der tilskrives udefra. Forarbejdning er således et løbende relationelt arbejde, hvorved råvaren skifter natur. Dette skal ikke forstås som et mystisk forhold – en art trylleri, hvor en tomat ikke længere er en tomat, men det skal pege på, at der i denne tilgang til naturressourcer er en betydningfuld forskel på, hvad en tomat er, alt efter hvilke møder den tager del i. Den rene fersken for eksempel er i en kulturalanalytisk (og tilsyneladende også i en økonomisk botanisk) optik en tænkt idé, der ikke er praktisk mulig, fordi værdisætninger peger på forskelle og dermed på, at en frugt – eller et hvilket som helst andet objekt for kulturalanalytisk interesse – består af mere end sig selv.

På sporet af ny etnografisk teori. Om frugt blandt andet

I det foregående har jeg talt om de grundlæggende ideer i forskningsprojektet *Natural Goods?* ved at fokusere på udviklingen af den imperiale frugtindustri, som Gabrielle og Albert Howard bekymrede sig om. Min inddragelse af de to botanikeres skrifter gør tydeligvis ikke min artikel til en kolonihistorie i konventionel forstand, selvom jeg måske nok kan udlede, at den engelske imperialisme ikke var en velsmurt og gnidningsløst ekspanderende maskine, men også et bumletog, hvor kreativitet og eksperimenter var nødvendige for at nå frem. Min ambition har derimod hele vejen været at pege på en vigtig kulturalanalytisk pointe, der er bærende for måden, jeg udforsker naturressourcer, nemlig at man ikke kan adskille „stor“ teori (fx kolonialisme eller kapitalisme) fra „lille“ empiri (de lokale forarbejdninger, enkle frugter og små relationer, som disse teorier behandler); alt dette får udstrækning og materialiseres i et fælles sammensat og nødvendigvis offentligt eller socialt rum, der både kommer til syne i og skaber felten. Samtalen med hundrede år gamle skrifter forfattet af imperiale botanikere understreger dette vigtige element af offentlighed og generativ dialog, der også karakteriserer måden, hvorpå *Natural Goods?* er etnografisk.

Mit argument er her, at alle parter i de historier, hvorigennem råvarer bliver til, bedriver en form for feltarbejde, der løbende konstituerer og kvalificerer dets objekt gennem en serie af møder, hvor detaljeret forarbejdning forstået som en indsatskrævende strukturering af relationer bliver afgørende. Dette betyder, at teori kommer til syne som indlejret i små sammensatte og delte ting – ferskener såvel som frugtkasser – fordi disse bliver til som resultater af analyse, der hverken kan

være helt privat eller så løsrevet, at relationen til felten forsvinder. Teori er i dette lys forankret i helt lokale og tilsyneladende ubetydelige møder, hvor momentan samklang opstår og giver mulighed for at tænke nye ting – om frugt og transport blandt andet og om, hvordan kulturanalyser forarbejder og dermed genererer sine objekter (se også Verran 2002). Det er i den omhyggelige berøring og omgang med frugten i felten, betinget af tilfældigheder og af, hvad der er praktisk opnåeligt og stemning for, at nye muligheder kan vise sig, snarere end i introduktion og implementering udefra af stort planlagte løsninger. Dette beskrev Howards i en passage fra deres rapport i 1919, hvor de kommenterede overvejelser om en mulig ibrugtagning af kølevogne på jernbanestrækningerne i Britisk Indien. En sådan dyr teknologisk løsning havde lange udsigter og blev mødt med skepsis, men erfaringer og eksperimenter i det små kunne alligevel få en udvikling på skinner:

„It is sometimes thought that little or nothing can be done to develop the Indian fruit trade unless the Railway Companies construct refrigerator cars and until cold-storage facilities at the large markets are provided. Experience indicates that a great field for development is open without these expensive means of transport and storage, and that the road to success lies rather in the direction of better methods of production and packing.“ (A. & G. Howard 1919).

De nye frugtmarkeder, som Howards gerne ville bidrage til udviklingen af, kræver altså hverken mere eller mindre end erfaringsbaserede og eksperimentelle forarbejdninger foretaget i felten som et løbende og metodisk omhyggeligt arbejde med detaljer. Den form for kulturanalyse, der driver *Natural Goods?* videre på ruten, hviler tilsvarende på, at frugt og marked tænkes at opstå i samme bevægelse – som empiri og analyse på en gang, hvorved ny teori om naturressourcer kan udvikles på tværs af tider og steder og udforskes kollektivt og etnografisk.

Tak

Jeg vil gerne takke Det Frie Forskningsråd for den generøse bevilling under Sapere Aude-programmet, som finansierer dette forskningsprojekt (se www.naturalgoods.saxo.ku.dk). Tusind tak også til Kirsten Hastrup for altid hyggelig og interessant samtale om fælles stof og til Nathalia Brichet for enestående samarbejde om projektet fra den allerførste fase.

Litteratur

Andersen, Casper 2012: „Explorer-Engineers Take the Field. Imperial Engineers, Africa, and the Late Victorian Public“. Kristian H. Nielsen, Michael Harbsmeier & Christopher J. Ries (red.): *Scientists and Scholars in the Field*.

- Studies in the History of Fieldwork and Expeditions*. Aarhus Universitetsforlag, s.169-190.
- Brichet, Nathalia 2011: „Awkward Relations and Universal Aspirations: Common Global Heritage in Ghana“. *History and Anthropology* 22 (2), s. 149-168.
- Gieryn, Thomas 1999: *Cultural Boundaries of Science. Credibility on the Line*. The University of Chicago Press.
- Graeber, David 2001: *Toward an Anthropological Theory of Value: The False Coin of Our Own Dreams*. Palgrave Macmillan 2001.
- Guyer, Jane 2004: *Marginal Gains. Monetary Transactions in Atlantic Africa*. Chicago University Press.
- Hastrup, Frida 2011: „Shady Plantations. Theorizing Coastal Shelter in Tamil Nadu“. *Anthropological Theory* 2011, 11 (4), s. 425-439.
- Hastrup, Frida 2012: „Certain Figures. Modelling Nature among Environmental Experts in Coastal Tamil Nadu“. Kirsten Hastrup & Martin Skrydstrup (red.): *Anticipating Nature*. Routledge, s. 45-56.
- Hastrup, Frida 2014: „Analogue Analysis. Ethnographic Fieldwork as Inventive Conversation“. *Ethnologia Europaea* 44 (2).
- Howard, Albert og Gabrielle 1913: „Quetta Fruit Experiment Station, Bulletin No 1. The Cultivation and Transport of Tomatoes in India“. Fundet på British Library, London.
- Howard, Albert og Gabrielle 1919 [1915]: „Quetta Fruit Experiment Station, Bulletin No 2. Some Improvements in the Packing and Transport of Fruit in India, Third edition“. Fundet på British Library, London.
- Tsing, Anna 2005: *Friction. An Ethnography of Global Connection*. Princeton University Press.
- Tsing, Anna 2009: „Supply Chains and the Human Condition“. *Rethinking Marxism* 21 (2), s. 148–76.
- Tsing, Anna 2012: „On Nonscalability: The Living World Is not Amenable to Precision-Nested Scales“. *Common Knowledge* 18 (3), s. 505-524.
- Tsing, Anna 2013a: „More-than-Human Sociality: A Call for Critical Description“. Kirsten Hastrup (red.): *Anthropology and Nature*. Routledge, s. 27-42.
- Tsing, Anna 2013b: „Sorting out commodities. How capitalist value is made through gifts“. *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 3 (1), s. 21-43.
- Verran, Helen 2001: *Science and an African Logic*. The University of Chicago Press.
- Verran, Helen 2002: „A Postcolonial Moment in Science Studies: Alternative Firing Regimes of Environmental Scientists and Aboriginal Landowners“. *Social Studies of Science* 32 (5/6), s. 729-762.
- Verran, Helen 2010: „Number as Inventive Frontier in Knowing and Working Australia’s Water Resources“. *Anthropological Theory* 10 (1-2), s. 171-178.

Verran, Helen 2013: „Number“. Celia Lury & Nina Wakeford (red.): *Inventive Methods. The Happening of the Social*. Routledge, s. 110-125.

Wolf, Eric 1997 [1982]: *Europe and the People Without History*. University of California Press.

English Summary

Through a dialogue with botanists sent out from England to British India to develop the fruit trade in the early 20th century, this article explores what natural resources might be in cultural analysis. The article introduces the central tenets of the collective research project *Natural Goods?* and offers a radically ethnographic take on natural resources that sees them as generated and continuously qualified in the field through encounters between different figures – be they people, fruits or other. The overall ambition of the article and of the research project as a whole is to approach natural resources as objects that come to be what they are through detailed and attentive collaborative processing, both practical and analytical in nature – a stance which has important implications for what ethnography and fieldwork might be.

Rasmus Chr. Elling er MA i Mellemøststudier og Ph.d. i Iranstudier. Han er pt. adjunkt ved Københavns Universitets Institut for Tværkulturelle og Regionale Studier. Han udgav i 2013 *Minorities in Iran: Nationalism and Ethnicity after Khomeini* og beskæftiger sig med by-studier, historie og sociologi.

Nøgleord: By, olie, nostalgi, Iran, ressource.

OLIEBYEN MIDT I EN JAZZTID

Nostalgi, magi og det moderne i Abadan

Vi hører ofte, at olieforekomst er en velsignelse pakket ind i en forbandelse, der medfører rigdom for nogle og elendighed for mange: Det sorte guld for eliteerne er 'djævlens ekskrement' for masserne. Olien skaber forurening, avler vold og korruption, den nærer diktaturer og kvæler demokratiske kræfter. For at nuancere denne gængse historie, tager nærværende artikel udgangspunkt i det helt særlige, moderne bysamfund, som olien formede, da den i det 20. århundrede tilvebragte Abadan midt i ørkenen i Iran. Hvordan mindes abadanierne i dag med nostalgi byens florissante periode, og hvordan hænger denne nostalgi sammen med oliens „magiske kraft“?



„Det var med olien her fra at europæerne kunne oplyse deres gader“, siger min vært imens hans gamle, rustne bil kravler over en uoplyst, støvet og hullet vej. „Uden Abadan havde der stadig været mørke i Europa!“. Vi er i Khuzestan-provinsen i det sydvestlige Iran ved grænsen til Irak, hvor floderne Eufkrat, Tigris og Karun flyder sammen og ud i den Persiske Golf. Engang var Abadan hjemsted for verdens største og vigtigste olieraffinaderi. Rundt om raffinaderiet lå en af Mellemøstens mest moderne og mangfoldige byer. I dag er Abadan blot en skygge af sig selv, og indbyggerne dyrker fortiden med en nostalgi, der flyder tykt i byens kulturelle årer.

Min motivation for at skrive om denne nostalgi er delvist personlig, delvist teoretisk. Da jeg i forbindelse med det internationale forskningsprojekt *Urban Violence in the Middle East* i 2011 drog til Abadan for første gang ville jeg opstøve lokalhistorier om byens voldelige fortid under det britisk-ejede olieselskab, der indtil 1951 styrede Abadan som en slags koloni.¹ Mit historiske projekt var baseret på en post-kolonial kritik af oliens rolle i moderniseringen af Mellemøsten som funderet i en imperialisme, der skaber ressourceafhængige autoritære rentierstater, og i en kapitalisme, der undertrykker arbejderbevægelser og umuliggør social retfærdighed.² Men da jeg besøgte Abadan, var det en anden forståelse af historien, jeg mødte: Den ene abadani efter den anden ville meget hellere fortælle kære minder om fredelig sameksistens, kulturel blomstring, materiel velstand, velfærd og trivsel med olieindustrien som drivkraft. Der var en konflikt mellem den voldelige fortid, jeg kunne afdække i de historiske kilder, og den nutidige romantisering af fortiden, jeg oplevede i Abadan. Denne konflikt rettede min opmærksomhed mod nostalgi som en vigtig komponent i dannelsen af en abadani populærkultur og selvopfattelse.

Litteraturen viser, at al nostalgi ikke nødvendigvis er passiv, reaktionær og regressiv, men at længslen efter tider og steder indebærer en potentiel kreativitet, handlekraft og fremsynethed.³ Idet den ihukomne fortid altid skal filtreres, håndplukkes, arrangeres og genfortælles er nostalgi ikke blot konservering men også nyskabelse. Snarere end anti-moderne eller umoderne, så gør nostalgien, som et modernitetens fænomen, mennesker i stand til at kritisere 'det moderne'. I sin 'nostalgis sociologi' anskuer Fred Davis fænomenet i psykologiske termer: Han forklarer at ligesom overgangsfaser i et individs liv, så kan uforudsigelige historiske hændelser og abrupte omvæltninger i et samfund også fremprovokere angst og udløse nostalgi. Nostalgien, skriver Davis, „genfortryller, om ikke andet indtil den historiske forandrings ustandselige processer udtømmer den fortid, der for en stund tilbød ly fra en foruroligende og i sidste ende ubønhørlig fremtid“.⁴ Nostalgikeren forsøger, ifølge Svetlana Boym, „at omdanne historie til privat eller kollektiv mytologi, at genbesøge tid som var det rum, at modsætte sig tidens uigenkaldelighed, som plager den menneskelige tilstand“.⁵

1 *Urban Violence in the Middle East* var et engelsk-tysk forskningsprojekt, der under Dr. Nelida Fuccaro på SOAS, University of London, og Dr. Ulrike Freitag, Zentrum Moderner Orient, Berlin, i perioden 2011-2013 undersøgte sammenhængen mellem kollektiv vold og offentlige byrum i Mellemøstens moderne historie. Se: Freitag et al 2015, Fuccaro 2015 og hjemmesiden <http://www.soas.ac.uk/uvme/>.

2 I forhold til Abadan er nogle af disse emner før blevet behandlet af Bayat 2007, Crinson 1997, Cronin 2010 og Ehsani 2003 – sidstnævnte har især været en stor inspiration. Se desuden: Elling 2015a og 2015b.

3 Se fx Boym 2007, Davis 1979, Gross 2000.

4 Davis 1979: 116. Alle citater i artiklen er oversat af forfatteren.

5 Boym 2007: 8.

Som vi vil se i denne artikel, så har Abadan de sidste fire årtier gennemgået hændelser, der kan foranledige en trang til genfortryllelse og et behov for en kollektiv mytologi. Men snarere end en psykisk reaktion så kan nostalgien også anskues som et fleksibelt og omstridt element i kulturelle selvopfattelser. I Abadans tilfælde bliver spørgsmålet: Hvordan hænger disse selvopfattelser sammen med olien?

Den gængse litteratur om olieproducerende lande, især om Mellemøsten, har en tendens til at behandle olien udelukkende som makroøkonomisk og geopolitisk faktor. Men i tråd med dette temanummer er en række forskere begyndt at interessere sig for oliens sociale og kulturelle liv. De foreslår at vi giver olien agens som et fænomen på grænsen mellem natur og menneske, der besidder en iboende evne til at forme og præge nationer, samfundsklasser, individer, myter og følelser.⁶ Fernando Coronil har fx forsket i hvordan venezuelanske præsidenter skabte forestillingen om at oliens „magiske kraft“ kan „fremtrylle“ en moderne nation, og hvordan borgerne til gengæld feticherede olien som et mirakel.⁷ I den mellemøstlige kontekst har min kollega Nelida Fuccaro været banebryder for 'oliens etnografi'. Hun foreslår at man især igennem byhistorie kan studere oliens evne til at forme og forvandle kulturlandskaber og påvirke kollektiv erindring.⁸ Med udgangspunkt i dette forslag låner jeg i denne artikel Coronils ide om oliens „magiske kraft“ til at beskrive de forestillinger som Abadans korte men begivenhedsrige historie har frembragt igennem tilblivelsen af en helt særlig abadani kultur.

Jeg har i mit arbejde med Abadan primært trukket på kilder fra BP Archives i Coventry, der opbevarer materiale fra Anglo-Persian Oil Company (siden Anglo-Iranian Oil Company, i denne artikel kaldt 'selskabet'), samt fra britiske og iranske statsarkiver og aviser. Men her vil jeg i stedet fokusere på erindringer, selvbiografier og populærkulturelle bøger, som Abadans amatørhistorikere igennem de sidste to årtier har udgivet på persisk i Iran, og som jeg for nemheds skyld vil kalde nostalgibøgerne. Derudover vil jeg trække på en række kvalitative, løst strukturerede interviews jeg gennemførte i Abadan i 2012 og 2013 med bl.a. unge studerende, midaldrende erhvervsdrivende og lokalpolitikere samt pensionerede og tidligere ansatte i olieindustrien. Som det vil fremgå er netop kilderne og interviewene omdrejningspunktet for artiklen: Det olieprodukt, så at sige, jeg vil analysere, for at forstå en naturressources magiske kraft i et samfund. Men først skal vi se hvordan olien har fungeret som katalysator for menneskelig socialitet i Abadans historie.

6 Se: Davis & Gavrielides 1991, Limbert 2010, Salas 2009, Vitalis 2007 og Watts 2001. Mitchell 2011 er et forsøg på at placere olien centralt i den globale fortælling om demokrati og mangel på demokrati. Se desuden Ferguson 1999 for en innovativ tilgang til kobberindustriens sociale liv i Zambia.

7 Coronil 1997.

8 Fuccaro 2013a og 2013b. Samme tidsskrift indeholder en række spændende artikler om olieurbanitet, der har inspireret denne artikel, herunder især Alissa 2013.

Fortidens abrupte fremskridt

Når man flyver ind over Abadan om natten fremstår raffinaderiet som umiskendeligt omdrejningspunkt for den by, olietårnenes flammer med jævne mellemrum oplyser. Men for lige over et hundrede år siden var den lille ø kun beboet af en håndfuld stammer, der levede i mudderhytter og dyrkede daddelpalmer, fiskede og småhandlede med nabobyerne. Selvom olien bogstavelig talt sivede op af jorden og ind i folks hjem overalt i Khuzestan-provinsen, så var der nok ingen, der havde gættet hvor stor en rolle den på få år ville indtage. Oliens ubemærkede nærvær skulle snart komme til at stå i kontrast til dens altafgørende tilstedeværelse i de mileskridt, regionen tog i det 20. århundrede.

I modsætning til Irans persiske hjerteland var Abadan og den sydlige del af Khuzestan-provinsen et overvejende arabisk område, og i starten af 1900-tallet herskede den lokale sheik mere eller mindre uafhængigt af shahen i Teheran. Shahen – som næppe heller drømte om råstoffets forestående globale gennembrud – solgte i 1901 retten til at søge efter olie til Sir William Knox D'Arcy, en risikovillig millionær i London. D'Arcys udforskningshold knoklede flere år i det ufremkommelige grænseland, hvor de ikke kun var oppe imod de højeste temperaturer i verden, men også truet af landevejsrøvere og krigeriske stammer. D'Arcy mistede en formue og havde egentlig opgivet da hans chefgeolog blev vækket tidligt om morgenen den 26. maj 1908 af en dyb rumlen under teltlejren nær Masjed Soleyman nord for Abadan: Olien sprøjtede op af en prøveboring. På et kontor i London så man på et kort, og valgte Abadan som stedet hvor man ville raffinere og udskibe olien. Den lokale sheik tog gladelig imod den pludselige interesse for hans domæner og fremlejede sin stammes jord på den mudrede Abadan-ø til briterne. Med dampskibe, muldyr, dromedarer, britiske ingeniører og indiske arbejdere lykkedes det imod alle odds at bygge et raffinaderi, der fra 1913 kunne eksportere olie til et verdensmarked i voldsom vækst. Som startskuddet til briternes såkaldte 'persiske eventyr' var selve grundlæggelsen af raffinaderiet den første fysiske materialisering af oliens magiske kraft i Abadan.

I begyndelsen boede arbejderne i telte udenfor den arabiske landsby men med olieindustriens fænomenele udvikling blev der hurtigt brug for at bygge en helt ny by.

Udover det komplette fravær af lokal infrastruktur var de britiske oliepionerers største klage at den lokale arbejdskraft hverken havde den fornødne tekniske kunnen eller industriel disciplin. I stedet importerede man arbejdere fra Indien, Kaukasus og Mesopotamien samt fra andre egne af Iran. Øverst i Abadans arbejdshierarki stod briterne og deres vestlige kollegaer. Til det tekniske og administrative arbejde samt til briternes husholdning benyttede man sig primært af indere, og derudover var det kristne armeniere og assyrer samt jøder, man stolede på. De muslimske iranere blev ansat i hierarkiets nederste lag, hvor de arbejdede

med de hårdeste og farligste opgaver og levede under kummerlige forhold. Snart strømmede iranere fra hele landet til den før oversete udpost, der nu var et Klondyke. Olien forvandlede Abadan til en storby. Olieselskabet havde ingen erfaring med at skabe og styre samfund, men da mange af pionererne havde en fortid i Britisk Indien kunne de medbringe kolonialistiske idéer og praktisk viden om social ingeniørkunst til Abadan. Selvom Iran aldrig var en formel koloni havde olien alligevel bragt imperialismen ind i landet.

Rig af erfaringer fra Indien vidste briterne, at en multietnisk, overbefolket by udgør en sikkerhedstrussel. Ganske rigtigt var der fra begyndelsen småstridigheder mellem tilflytterne og de lokale, der målløse så til, imens deres hjemegn blev omdannet fra palmelunde til industriby. Så tidligt som 1920 gik indiske gæstarbejdere i strejke i protest mod dårlig behandling og lave lønninger, og det blev startskuddet til en lang og dramatisk arbejderbevægelseshistorie. Briterne slog brutalt ned på uro og selskabet indførte omfattende kontrol og overvågning. Men de iranske oliearbejdere havde nu lært hvordan man kunne tvinge selskabet til indrømmelser ved at lamme det mest følsomme led i den dyrebare produktionscyklus, nemlig raffinaderiet. I 1929 blev Abadan ramt af en strejke, der inspirerede en voksende iransk nationalistbevægelse. Olien havde således afstedkommet en ny form for politisk agens og bevidsthed, der i modstanden mod britisk imperialisme skulle få afgørende betydning for Irans politiske historie.

For at imødekomme truslen fra det samfund, man havde skabt, tyede selskabet til velafprøvede strategier for segregering. Man placerede de øverste i hierarkiet i bydelen Braim i den behagelige ende af Abadan-øen, hvor vindforholdene gjorde tropelivet udholdeligt og hvor briterne uforstyrret kunne dyrke deres kultur i bungalower, cricketklubber, haver og til te-selskaber. Her var de afskærmede fra de ikke-hvide i kraft af raffinaderiet, der fungerede som en gigantisk metallisk barriere midt på øen. På den anden side af raffinaderiet lå 'den indfødte by', der udover den gamle arabiske landsby, basar og havn nu også bestod af en hastigt voksende slum af blikskure. Med tiden indså selskabet, at slumkvarterernes overbefolkning, sygdomme og kriminalitet kunne skade olieproduktionen, så man importerede præfabrikerede barakker til oliearbejderne. Selskabet installerede i 1930erne gradvist kloakering og elektricitet, og man udbyggede vejnettet, den offentlige transport og sundhedsvæsenet, og med tiden også skoler, klubber, biografteater og et universitet. I løbet af 1940erne byggede man nye kvarterer efter forbillede fra de amerikanske *company towns*, der havde domineret Midtvesten fra omkring århundredeskiftet.⁹ Man opførte rækkehuse med indlagt vand og siden med aircondition.

Det er fra kilderne tydeligt, at selskabet ikke brød sig om at skulle forestå denne byudvikling, og man forsøgte at få de iranske og britiske stater til at betale.

9 Se Dinius & Vergara 2011.

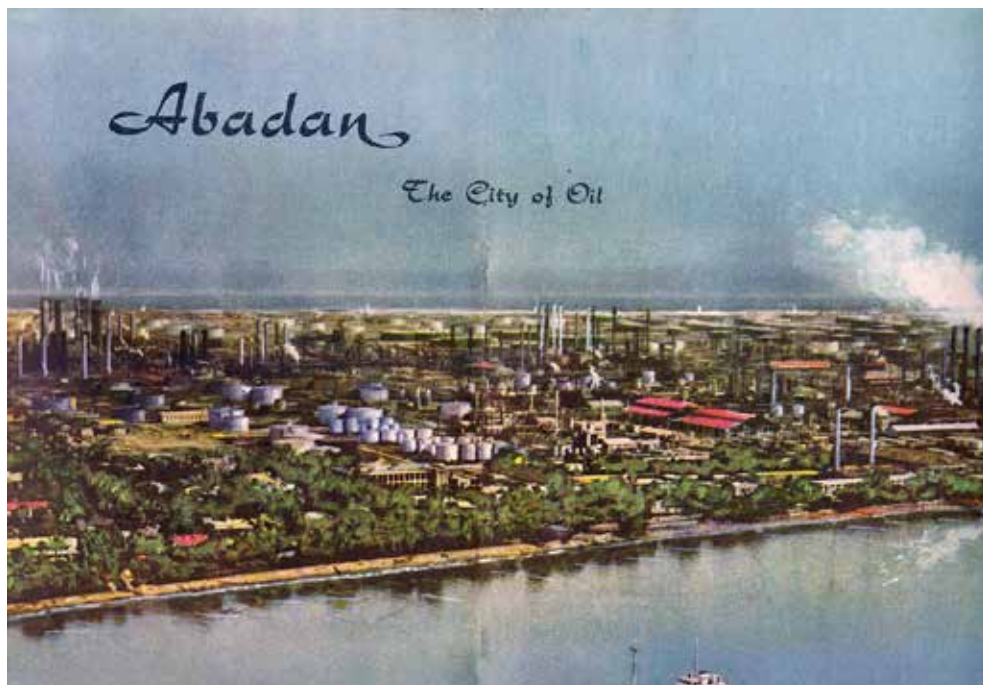


Fig. 1: Fra en publikation udgivet af den iranske stat i slutningen af 1950erne. Kilde: http://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Abadan#mediaviewer/File:Abadan_the_city_of_Oil.jpg

Ansvar et endte dog i sidste ende hos selskabet, der til gengæld tillod sig at agere som den reelle magthaver i oliebyerne, der skød op i Khuzestan-provinsen. Med en konstant voksende indtægt blev selskabet til en stat i staten og Abadan fungerede som dets iranske hovedstad. Befolkningen forøgedes fra omkring 10.000 i starten af 1920erne til 220.000 i 1951, og fra 1930erne begyndte iranerne at rykke fra nederste lag i arbejds hierarkiet op i det midterste. Olien havde tilvejebragt et klasseopdelt samfund men også en moderne velfærd og materiel velstand, der på det tidspunkt var uhørt i Iran (fig. 1).

I mellemtiden havde vestlige økonomiske og militære magter gjort olien til en af den moderne verdens strategisk vigtigste ressourcer. I 1913 skiftede den britiske flåde fra kul til olie, og det var bl.a. med Abadan-olie i tanken at briterne drev mod sejr i Første Verdenskrig. Med Winston Churchill som lobbyist blev den britiske stat selskabets største aktieejer, og nu var olien med til at ændre hele Mellemøsten: Nye stater blev skåret ud af det besejrede osmanniske imperium og i Iran gennemførte officeren Reza Khan et kup i 1921 med britisk hjælp. Efter at have konsolideret al magt indadtil begyndte han i 1925, nu som Reza Shah, at statuere sin magt udadtil – bl.a. ved at kræve et større stykke af den konstant voksende olie kage. Selskabet stod således overfor en mere selvsikker shah og en tiltagende arbejderbevægelse, og måtte med tiden give indrømmelser.

Men højere lønninger, øget social mobilitet og bedre velfærd kunne ikke dække over det grundlæggende uretfærdige i, at selskabet skattefrit tjente styrtende

på Irans ressourcer imens vestlige magter fastsatte værdien af disse ressourcer. Arbejderne i Abadan var også udmærket klar over at termer som *senior* og *junior employee* stadig blot var metaforer for etnisk diskrimination i deres arbejdsliv og lokalsamfund. Anden Verdenskrig var for en stund med til at styrke selskabets fodfæste da den britiske hær besatte Sydiran og udskiftede shahen med hans søn, Mohammad-Reza Shah. Men allerede i 1946 blev Abadan igen ramt af omfattende strejker. Olien stod nu i centrum af al politisk diskussion og aktivitet i Iran. Båret af en folkebevægelse lykkedes det omsider den populære premierminister Mohammad Mosaddeq at nationalisere olien i 1951. Under dramatiske omstændigheder måtte briterne evakueres imens 'Abadankrisen' var på alles læber i Vesten. Men blot to år efter væltede CIA til gengæld Mosaddeq, hvilket gav shahen frie hænder til at føre sine autoritære ambitioner ud i livet. Hovedstolen af olie-indtægterne var nu på iranske hænder, og med disse kunne shahen gennemtvinge en omfattende moderniseringsproces.

Abadan gik ind i en ny guldalder, og imens oliepriserne steg, voksede befolkningen til over 400.000. Det nye ideal var den amerikanske forstad, den arbejdende fader, den aktive men hjemmegående husmor og den sunde kernefamilie. Selskabets pr-afdeling i Abadan var med til at fremelske disse idealer, der også passede ind i Mohammad-Reza Shahs vision for et sekulariseret, vestliggjort Iran. Idealerne blev fremstillet som opnåelige takket være oliens mirakuløse tilstedeværelse – og selskabet, oliebrøndene, rørledningerne, raffinaderiet og arbejderne som katalysatorer for miraklet. Oliebyen var stadig hjem for mange vesterlændinge, men også for flere og flere kunstnere, filmmagere, forfattere, samfundskritikere, intellektuelle og unge politiske aktivister, der ikke ville indordne sig shahens vision.

Med revolutionen i 1978-79 måtte de sidste udlændinge forlade Abadan. Revolutionen havde rødder i hhv. den venstreradikalisme, man havde set i Abadan, og i den islamistiske retorik hvormed Ayatollah Khomeini kritiserede shahen som en tjener for vestlige interesser. Et vendepunkt, der radikaliserede oprøret mod shahen var faktisk en hændelse i Abadan: Den 19. august 1978 satte ukendte gerningsmænd ild til en propfyldt biograf, Cinema Rex. Mindst 500 omkom, og det diskuteres stadig om det var shahens eller Khomeinis folk, der stod bag. Under alle omstændigheder gik revolutionen i månederne efter branden ind i sin endelige fase, der kulminerede med shahens afsættelse og etableringen af en islamisk republik. Ligesom resten af Iran gennemgik Abadan en omfattende islamisering af offentligt rum og kultur. Sekulære, socialister og liberale blev drevet på flugt imens staten gennemførte en kampagne, der skulle udrydde al vestlig kulturimperialisme og moralsk fordærv. Netop som Khomeini havde konsolideret sin magt blev Iran i 1980 angrebet af Irak, bl.a. fordi Saddam Hussein drømte om at annektere de olierige områder omkring Abadan.

I løbet af otte års blodig krig blev provinsen raseret. Abadan blev evakueret imens store dele af byen, herunder raffinaderiet, blev bombet af irakerne. Irans mest moderne by blev forvandlet til en gennemhullet spøgelsesby. Først efter krigens afslutning i 1988 var det muligt at genbefolke byen, men da havde mange abadanier slået rødder andetsteds. De, der vendte tilbage, og de mange nye tilflyttere, var ofte fattige med lavere uddannelse, og da staten valgte at bygge nye raffinaderier andetsteds genvandt Abadan aldrig sin status. Olien havde mistet sin magiske kraft og Abadans fremdrift var abrupt blevet afbrudt. Byen blev mere eller mindre glemt af magthaverne – men mindet om det gamle Abadan levede videre.

Nostalgiens kronede dage

Nostalgien slår enhver, der besøger Abadan i dag. Det er som om mange abadanier føler, at de skal undskylde for, hvad man som udenlandsk gæst ser, og i stedet fortælle om alt det, man kunne have oplevet for tredive, fyre eller halvtreds år siden. En af mine informanter, en tidligere kaptajn på olieselskabets tankere, brugte således en hel dag på at vise mig Abadans forskellige bydele, museum og basar. For hvert sted vi besøgte fortalte kaptajnen om sine minder med stedet og de skikkelser, der frekventerede det før revolutionen: Den græske fotografers fine atelier hvor folk fik taget bryllupsbilleder, den jødiskejede kiosk ved runddelen, der solgte tidsskrifter fra udlandet, hotellet hvor oliefolk fra hele verden stimlede sammen i baren for at fortælle røverhistorier. Men især ét sted glæder kaptajnen sig til: En butik i basaren, der sælger solbriller, musik-CDer og fremkalder billeder. Her har kaptajnen nemlig forudbestilt en overraskelse til mig: Et tykt, indbundet fotoalbum proppet med prints af billeder fra gamle Abadan (fig. 2). Forhandleren har samlet billederne fra internettet, trykker dem og sælger dem på samme måde som med private fotoalbum.

I albummet er der billeder af swimmingpools, familiemiddage og picnics i det grønne, roningskonkurrencer, blomsterudstillinger og scener med børn, der bliver vaccineret af sygeplejersker. De fleste kvinder er uden slør og bærer nederdele, håret er sat som Audrey Hepburn eller Sofia Loren, og de smiler til kameraet. På de sort/hvide billeder er mændene i hat, jakkesæt og slips og på farvefotos har de trompetbukser, nedknappede skjorter med store flips, 70er-frisurer og overskæg. Gaderne er ikke overtrafikerede, og bilerne er amerikanske. Nogle steder ligner Abadan en køn forstad i efterkrigstidens Florida, den søvnige idyl kun forstyrret af det dampende raffinaderi i baggrunden. Og der er fornemt besøg i klubberne: Jazzlegenden Dizzy Gillespie poserer fx ved en reception i Abadan i 1956 med prinsesse Shams Pahlavi, shahens søster. Imens jeg bladrer igennem albummet stimler en gruppe lokale unge sammen og ser mig over skulderen i begejstring –

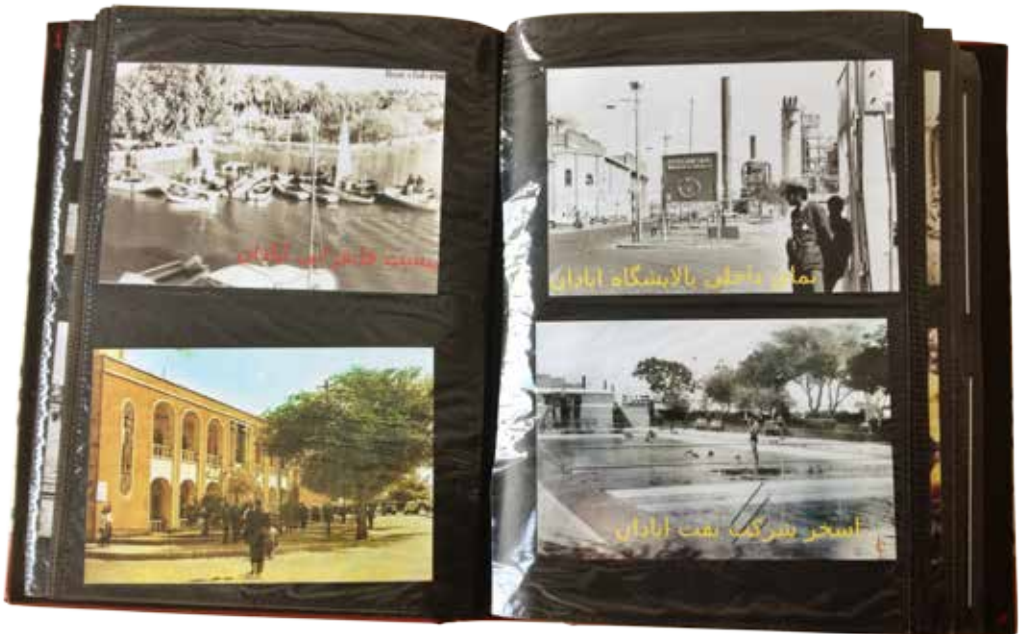


Fig. 2: Fotoalbum købt i Abadans basar, 2013. Billede taget af forfatteren.

sådan et album vil de også have! Nostalgien trives også hos de, der er for unge til at huske: For dem er fortiden et sted, de kun kender igennem historier og billeder men som ikke desto mindre er en kilde til stolthed. Selvom kaptajnen forsøger at få rabat på albummet, så er prisen ikke til forhandling. Nostalgibranchen har kronede dage i Abadans basarer.

Minderne og forestillingerne om fortiden har nærmest kultisk status i Abadan, og nostalgien legemliggøres i en række medier, symboler, fortællinger, tekster og objekter, der skal forbinde nutiden med fortiden, og som opbevares, produceres og reproduceres af almindelige abadanier. Det er især de lokale amatørhistorikere, der med nørdet entusiasme samler på fortidens genstande; fortrinsvis billeder, men også olieselskabets nyhedsbreve, plantegninger, personale dokumenter, uniformer, plakater, medaljer, selv madrationskuponer og skemaer med bustider. Hvis man først er til middag hos en ældre abadani og begynder at tale historie, så bliver der snart hevet rodekasser og anekdoter frem. Men også blandt yngre abadanier er der en stor interesse.

Abadanierne, der under krigen med Irak blev spredt for alle vinde, har således en stærk tilstedeværelse på internettets sociale medier. På Facebook findes den aktive gruppe 'Olieindustriens Børn', der publicerer billeder med dertil knyttede historier, som gruppens medlemmer, de fleste fra diasporaen, selv indsender. Der er snesevis af sådanne online forummer, weblogs og hjemmesider, essays og billedserier. Også i den virkelige verden samles abadanierne i foreninger og netværk, det være sig i Teheran, Los Angeles eller London. Der er også en sammenlutning for tidligere europæiske og amerikanske ansatte, *The Abadan Society*,

der i nyhedsbreve udveksler minder, vittigheder og billeder fra medlemmernes tid i byen.

Nogle af de lokale entusiaster i Abadan har endog taget skridtet at udgive deres erindringer. Et eksempel er bogen *Anglo og Bungalow i Abadan* af Iraj Valizadeh, der udkom i 2010. Her springer fortællingen fra ét emne og format på den ene side til et andet på den næste, i noget, der minder om en distræt tankestrøm: Fra forfatterens personlige minder, der til tider genfortælles langs en geografisk rute i hans barndoms kvarter, over til oversættelser af artikler fra selskabets engelske tidsskrift; fra detaljerede gennemgange af ingeniørtekniske tiltag i raffinaderiet til opskrifter på lokale madretter; fra minutiøse beskrivelser af bestemte bygningers arkitektur og historie til optegnelser over sportsudøveres rekorder og medaljer. Hele bogens narrativ hænger uløseligt sammen med olieindustrien, hvilket også er afspejlet på forsiden: Bag overskriften toner olietårnene frem, og under den er der billeder af tre af de britiske gentlemen, der grundlagde olieindustrien og det moderne Abadan, som nederst er repræsenteret ved et billede af pæne rækkehuse (fig. 3). Der er således en direkte forbindelse mellem olien, de kapitalistiske kræfter, der udvandt den, og den materielle velstand, den tilvejebragte lokalt.

Valizadeh lægger ingen skjul på sin længsel efter fortiden. Han forklarer at han efter at have læst en artikel i en iransk avis om det nuværende Abadans triste tilstand blev motiveret til at skrive sin egen bog. I stakåndet prosa fortæller han sin reaktion på artiklen:

„Jeg mindedes det vi kaldte livet, indenfor rammerne af særlige principper og regler, og byen Abadans kultur som blev skabt af mødet mellem briternes disciplin og de 72 Nationers særegenskaber, det vi kaldte Abadans samfund, hvor man langt fra al tilbagestående i andre byer lykkeligt og i ro kunne trække vejret, og jeg oplever det som blot en drøm, en drøm, der bevægede sig med lynets hastighed igennem hele mit liv, og jeg indser at livet i Abadan, med alle sine gode sider, kærlighed, varmblodighed, gæstfrihed, skønhed, fremgang og principfaste ordentlighed, ligesom i civiliserede nationers liv, hvad end det var, blot var en drøm, og jeg blev grebet af en trang til at fortælle om alt det, jeg havde hørt og set, rørt, lært og mistet, fra min fødsel til den dag, Overfaldskrigen tvang os væk, en trang til at fortælle denne historie under overskriften 'Abadan var en drøm'.“¹⁰

Valizadeh idylliserer fortiden samtidig med at han sætter spørgsmålstegn ved dens virkelighed: Var Abadan blot en drøm? Eller var Abadan *som* en drøm? Det er under alle omstændigheder en drøm, som mange abadanier vil huske og mindes om, fange i billeder og gemme i levn og historier – om de så er for unge

¹⁰ Valizadeh 2010: 32. *De 72 Nationer* er en standard vending i det persiske sprog, der henviser til verdens og/eller Irans etniske og kulturelle mangfoldighed, og *Overfaldskrigen* er den officielle term for Iran-Irakkrigen.

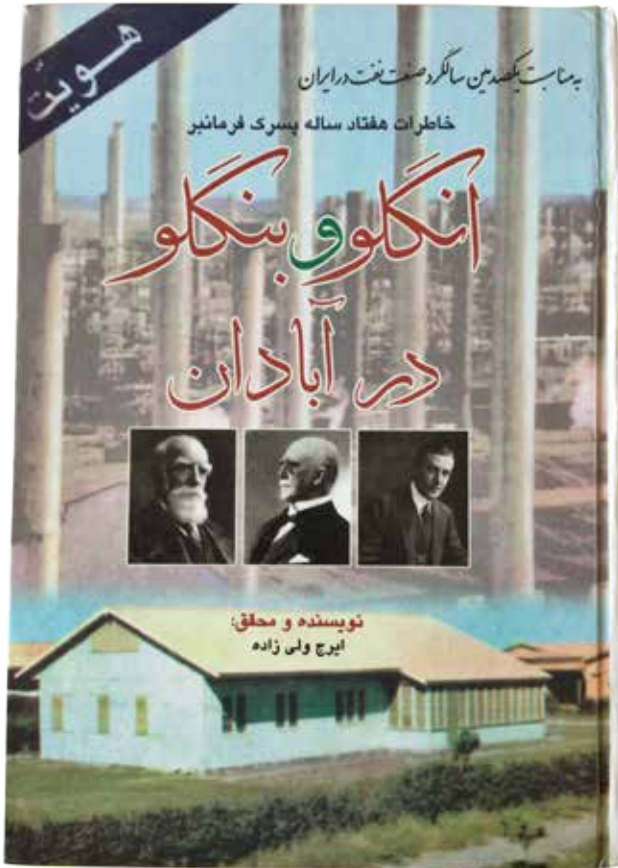


Fig. 3: Forside af Valizadeh 2010. Billede taget af forfatteren.

til at have oplevet drømmen selv, eller er gamle nok til at nedfælde den på skrift. Ligeså flygtig som denne drøm forekommer Valizadeh, ligeså nærværende er den i nostalgien.

En ordentlig tid i rum

Et omdrejningspunkt i Valizadehs beskrivelse af fortidens Abadan er orden, disciplin og trykke rammer. Disse rammer blev afstedkommet af olien og materialiseret i det samfund som olieselskabet institutionaliserede under briterne. Det er da også netop hvad man hører i det folkelige narrativ: Abadan var en ordentlig by, der nu er i uorden, ikke kun pga. revolution og krig, men også på grund af magthaverne, eliterne, ja faktisk også almene abadaniers egen fejlforvaltning og mishandling af byen. Med en tyk selvkritik bliver man som besøgende konstant mindet om at 'folk' ikke længere kan overholde regler, at de ingen respekt har for det offentlige rum og at byen har tabt sin æstetiske identitet. Indbyggerne kan eller vil ikke længere overholde retningslinjerne for hvordan boligerne, som selskabet i sin tid opførte, skal se ud, hvordan hække skal klippes, facader rengøres, biler parkeres osv. „Byen har mistet sit historiske udseende, og borgmesteren vil

ikke gribe ind – det er simpelthen for besværligt at ændre mentaliteten“, fortæller en lokalpolitiker mig.

I nostalgibøgerne mindes forfatterne ofte raffinaderiets kæmpemæssige horn (*feydus*), der på skemalagte tidspunkter annoncerede at oliearbejderne skulle stemple ind eller ud. Disse horn var også med til at indføre en sans for tid udenfor raffinaderiet. De var en del af den orden og disciplin, der regulerede byens liv, og som mine informanter beklager i dag er forsvundet. Postvæsnet, lønudbetalinger, elektriciteten og frem for alt trafikken er i uorden. „Dengang gled trafikken let, og der lå ikke affald i gaderne“, siger en informant, uden at specificere hvilken tid han taler om. „Vi havde engang landets bedste kloakering“, siger en anden informant, der arbejder i en lille lokal bank. „I dag siver kloakaffaldet ind i boligerne. De grønne fællesarealer bliver ikke passet, der vokser ukrudt overalt og der er graffiti på væggene“, sukker bankmanden. I dag, mere end 25 år efter krigen, kan man stadig se skudhuller i nogle af Abadans bygninger.

I Valizadehs bog bliver byens nuværende tilstand kontrasteret med datidens orden igennem detaljerede beskrivelser af de velfærdsprojekter, selskabet i sin tid forestod. Der er således snesevis af sider i bogen, der udpensler hvordan briterne i tiden omkring 2. Verdenskrig indførte en række selvforsyningstiltag, der reddede Abadan fra hungersnød. Valizadeh gennemgår hvordan selskabet først opmålte landområder udenfor byen i *yards* og *feet*, inddelte dem i *plots* og efter komplicerede afsaltningsprocesser overdrog dem til lokale med klare retningslinjer for hvordan jorden skulle gødes og opdyrkes. Dernæst gennemførte selskabet folkeoptællinger for at kunne tildele familier rationskuponer, der kunne indløses i brugsforeninger. For at holde styr på gemytterne når iranerne flokkedes til disse nymodens butikker bad briterne folk om at sidde ned på fortovet. Og således lærte abadanierne, ifølge Valizadeh, ikke bare køkultur, men også samarbejde om fælles problemer i samfundet, at udnytte den svært opdyrkelige jord ved hjælp af teknologisk snilde og at omfordele udbyttet igennem systematiske foranstaltninger. Alt sammen, fornemmer man i bogen, takket være selskabets industrielle disciplin og de sociale rum, som oliebyen skabte. Denne disciplin og disse rum muliggjorde ikke bare oliens men også abadaniernes raffinering. Valizadeh er ikke blind for den skæve fordeling af goder i samfundet under briterne, men han udviser stor tiltro til den kultur, som briternes foretagsomhed og ordentlighed var med til at tilvejebringe.

Denne abadani kultur, fortæller nostalgibøgerne, har i dag lidt skade og samfundet har mistet den ordenssans som før var en kilde til stolthed. Kommunen beskyldes således for nepotisme og ineffektivitet. En lokalpolitiker gik ifølge bankmanden for nyligt til valg med sloganet „Vi vil ikke have fremskridt – vi vil tilbage til 20 år før revolutionen!“ – et slogan, der tydeligt strider imod den officielle retorik i den islamiske republik. Og nostalgien efter det moderne, som det så ud før revolutionen, kan da netop også tolkes som en kritik af staten, dens

politik og ideologi. Dermed ikke sagt at nostalgibøgerne udelader de kilder til stolthed, som staten netop gerne vil fremhæve: Byens rolle i revolutionen og patriotiske forsvar mod Irak under krigen. Men i modsætning til det statslige narrativ placerer nogle af nostalgibøgerne Abadans storhedstid *før* snarere end *under* revolutionen og krigen. Oliens aftagende magi har ladet samfundet i stikken, og i nostalgien efter en ordentlig tid med ordentlige rum hænger Abadan utrygt suspenderet i sin egen historie.

Fra centrum til periferi

I gamle dage, fortæller mine informanter, var Abadan modernitetens centrum i Iran: En kosmopolitisk ledestjerne for Mellemøsten og et internationalt anerkendt punkt på verdenskortet. Det er netop også på et internationalt grundlag man kvantificerer Abadans fortid og kontrasterer med dens nutid. Abadan blev i folkemunde kaldt Lille London eller Det Andet London (*landan-e sâni*), og man hører ofte lokale fortælle om hvordan der fra Abadan var daglige, direkte fly til England, hvordan *London Times* blev leveret samme morgen som den udkom, hvordan biograferne havde premiere på film samtidig med britiske biografer og hvordan universitetet samarbejdede med Birmingham. Olien forbandt Abadan med resten af verden, og olien synkroniserede byen med det moderne vestens tid. I dag, hvor det meste af verden har glemt Abadan, er fortællinger om denne samtidighed og forbundethed stadig kilden til stolthed.

Den lokale stolthed tenderer til tider mod bevidst selvvironisk overdrivelse eller *lâf* – et fænomen i abadani kultur som er genstand for mangen en joke i Iran. En abadani, der som mange af sine medborgere er stor fodboldfan, vil helst snakke med mig om Michael Laudrup og Peter Schmeichel, og hvorfor de aldrig kom til Abadan for at spille mod byens eget fodboldhold, *San'at-e naft*, „Olieindustrien“. Her kommer *lâf* i brug: „Inden det danske landshold nåede til Abadan ville vi have vundet kampen 3-0, siger jeg dig! De eneste vi måske ville spille uafgjort med er Brasilien!“. Sjovt nok identificerer abadaniem deres by med netop Brasilien. En lokal forsker foreslår at det måske hænger sammen med tropeklimaet, palmerne og den varmbloedige mentalitet. Mere nærliggende er dog at det lokale fodboldsholds farver er gul/grøn ligesom det brasilianske landsholds, og at man lokalt mener at holdet i modsætning til andre iranske hold spiller 'sambafodbold'. En populær vending på persisk er *âbâdân berâzilet-e!*, 'Abadan er dit Brasilien!' Associeringen med Brasilien understreger hvordan byen ser sig selv i en global snarere end blot iransk sammenhæng.

Den internationale, kosmopolitiske fortid kommer til udtryk på mange niveauer i hverdagen i Abadan. Der er talrige engelske låneord i abadani dialekt, men også ord fra hindi og punjabi. Mange af gaderne, der officielt er gendøbt med

revolutionære og islamiske navne, kaldes stadig *lanes* i folkemunde – fx Sikh Lane, hvor indere engang boede. Abadans flotteste bygning, Burmesernes Moské, er bygget med inspiration fra indisk tempelarkitektur og under dens fine ornamenter gemmer sig en struktur sammenstøbt af aflagte olierørledninger. Den britisk-indiske fortid viser sig desuden i madkulturen, der adskiller sig væsentligt fra persisk mad ved at byde på stærke karryretter, *chapati*-brød, *pakora*-snacks osv. Der er kun to indiske restauranter tilbage i Abadan, men de er til gengæld også de mest populære. De fleste indere, jøder og kristne har for længst forladt byen, men de bliver ivrigt mindet af abadanierne i dag, i og udenfor Abadan.¹¹

Den nostalgiske stolthed kredser især om den kulturelle smeltedigelskraft byen i sin tid besad. En lokal forsker sammenligner abadani identitet med *ma'jun*, en slags milkshake, der bl.a. indeholder bananer, honning, kokos, pistacienødder og dadler. På samme måde er abadanierne byens blandingsprodukt. „Jeg boede i en gade, hvor der var en libanesiske kristen araber, en indisk familie, en familie fra Bushehr, en fra Tabriz og en fra Dezful [byer i Iran, red.]. Vi levede side om side, uden problemer,“ fortæller forskeren, der ligesom mange andre abadanier hylder den stærke nabosolidaritet, der angiveligt prægede befolkningen før i tiden. Netop på grund af den multietniske sammensætning som olieindustrien tilvejebragte, og fordi mange iranere kunne bryde med deres traditionelle bånd til familier og stammer når de flyttede til Abadan, så opstod der en helt særlig identitetsfølelse. Selvom nogle etniske grupper flyttede sammen i bestemte gader og frekventerede deres egne moskéer, så knyttede de også bånd til andre i kvarteret. Olieselskabets byplanlægning bragte folk sammen på en måde, der affødte nye omgangsformer som adskilte sig kraftigt fra traditionelle iranske samfund. Denne særlige abadani kultur blev altså formet af oliens magiske kraft til at skabe nye rum og forvandle byen.

Abadan blev i 1950'erne symbol for en amerikansk-inspireret materialisme, med dertilhørende fokus på udseende og image. Her importerede man for første gang luksusvarer, udenlandske biler, vaskemaskiner og airconditionanlæg til Iran. Abadanierne selv blev kendt for en særlig, nymodens tøjstil. Den allervigtigste genstand var solbrillerne, som er abadaniernes kendemærke – i så høj en grad at der er en hel genre af vittigheder på persisk, der handler om abadaniers forkærlighed for Ray-Bans. Men derudover var det vestligt tøj, Clarks sko, amerikanske jeans, engelske skjorter og fine hatte, der definerede abadani chik. Også udenfor Abadan bemærkede man sig trendsetterne fra syd. „Når vi tog til Mashhad [en by i det nordøstlige Iran, red.], så bad vennerne os om at købe nyt tøj med til dem“, fortæller bankmanden. En abadani gjorde meget ud af sin fremtoning og var storforbruger af parfumer og skønhedsprodukter hvilket også kan forklares med den

11 En af de mest populære nyere noveller på persisk er Zoya Pirzads *Jeg slukker lysene*, der beskriver forstadslivet blandt armensk-iranske familier i Abadan. Se Pirzad 2013.

lugt og det snavs, arbejdet med og i den varme olieby kunne skabe. Kontrasten mellem den lokale traditionelle arabiske klædedragt og de moderne oliearbejderes elegante fyraftensbeklædning kunne ikke være større. Men selv raffinaderiarbejdernes kedeldragter og sikkerhedshjelme fremhæves på abadani hjemmesider som kendetegn for byens moderne profil.

I nostalgibøgerne er der detaljerede gennemgange af byens mange muligheder for fritid og forlystelse: der var spejderklubber, syklubber og madlavnings- og hygiejnekurser; der var golf, brydning og hesteløb; der var svømmekonkurrencer, en rulleskøjtehal og backgammon på caféerne; der var ikke bare nogle af Irans første biografer, men hele 15 af dem da revolutionen brød ud; og der var selvfølgelig også den slags forlystelser, som man kun med afstandstagen og selvcensur kan skrive og tale om i Iran i dag, nemlig barer, natklubber, kabaretter, opiumshuler og bordeller. Trods segregering mellem vesterlændinge og iranere så var Abadan i sin tid – og især i nutidens nostalgiske fremstillinger – kendt som en frisindet, fordomsfri og hedonistisk storby. Mange iranere så op til Abadan: En ansættelse i olieselskabet var et drømmejob og byen var et yndet rejsemål for indenrigsturister – „også selvom vi jo ikke har nogen seværdigheder“, fortæller bankmanden. Abadans tiltrækningskraft bestod i de forestillinger om byen og dens befolkning, som olien fremkaldte.

Iranere betegner stadig abadanierne som tilbagefælede, morsomme, åbne og lidenskabelige, og byens ungdomsliv forekommer stadig i dag mindre forstokket og behersket end de omkringliggende byers. Ikke desto mindre klager nogle abadanier over, at krigens socioøkonomiske omvæltninger har afstedkommet en voksende konservativ traditionalisme i byen. I stedet for den kulturelle og politiske diversitet, der kendetegnede byen før revolutionen er den arabiske stammepolitik blevet genoplivet.¹² Ifølge nogle kritikere, herunder lokalpolitikeren, jeg interviewede, har dette medført en mere provinsiel kultur end fortidens kosmopolitisme. Det er som om oliens stagnation og raffinaderiets reducerede rolle i byen opfattes som direkte årsag til en kulturel afmatning. Nostalgien hylder den tid, hvor Abadan sprudlede kulturelt, stod centralt placeret i verden og var synkroniseret med vesten: En trendsetter, der er nu er gået af mode og gledet ud i periferien.

Vand og rust

Et særligt klagepunkt for mange af Abadans indbyggere i dag er, at byen ikke længere står for det sunde og opbyggelige miljø, den engang gjorde. Dele af ungdommen bærer tydeligt præg af desillusion, arbejdsløshed og narkotikamisbrug. „De unge dyrker ikke længere sport. Vi plejede at have de bedste sportsmænd i landet,

12 Se desuden Elling 2013.

men nu driver de arbejdsløse rundt i gaderne hele natten og tager stoffer“, siger bankmanden. Ikke kun det sociale men også det fysiske miljø figurerer centralt i nostalgibøgerne. I hele Khuzestan-provinsen er drikkevandet i dag af alarmende dårlig kvalitet, og regionen er præget af forurening fra metal-, sukkerrørs- og petrokemikalie-industrien. Hovedstaden Ahwaz besidder ifølge WHO den tvivlsomme ære at have den mest forurenede luft af alle verdens millionbyer.¹³ Provinsens indbyggere lider under en lang række sygdomme forårsaget af forureningen og har en af Irans laveste gennemsnitlige levealder. Tørke, tilsætning og dårlig forvaltning har ødelagt landbruget. Efter at floder i Tyrkiet og Iran er blevet opdæmmede og sumpene i Sydirak tørlagt er hele regionen blevet forvandlet til én stor støvskål. Ofte bliver Abadan nærmest kvalt i sandstorme.

Adgang til drikkevand, vandets kvalitet og vandets symbolske betydning i et ørkensamfund spiller således en særlig rolle i nostalgibøgerne, der ofte indeholder oder til floderne omkring byen; eller – som i Valizadehs tilfælde – detaljerede gennemgange af hvordan olieselskabet indførte drikkevandssystemer, vandrensningsanlæg og svømmebassiner i byen. Men ikke alle nostalgibøgerne idylliserer olieselskabets og briternes velgørenhed. Et eksempel er Ali Farrokhmehrs bog *Abadan: De Godes Jord, Mindet om Venerne*. Farrokhmehr fremhæver fra begyndelsen af bogen vandets rolle i Abadan, men i modsætning til Valizadeh hyl-der han bestemt ikke briterne. Han forklarer hvordan selskabet i 1940erne gravede en kanal fra Bahmanshir-floden ind til et af de nye kvarterer, som gav vand til haver og til et stort offentligt svømmebassin. Han mindes at lege i vandet og nyde haverne men tager også afstand fra dette spektakel, som i virkeligheden var del af en pr-strategi, der skulle dække over byens uligheder:

„Alle selskabets kvarterer havde drikkevand, el og asfaltering, men resten af byen var frataget alle livets nødvendigheder! Abadan var uløseligt forbundet med modsætninger. Ved siden af verdens største raffinaderi trivedes kummerligheden. En klump is var noget man drømte om! I skyggen af raffinaderiet var luret, kurdere, arabere, baluchier og perseres eneste fritidsfornøjelse en svømmepøl og Bahmanshir-biografen under åben himmel! Summen af alle disse modsætninger gjorde Abadan til en by på nippet til en eksplosion!“¹⁴

I modsætning til Valizadeh er Farrokhmehr opvokset i slumkvarteret Ahmabad, og hans udlægning af fortiden er at „ethvert sted, der har blomster, har også torne!“. Denne udlægning ligger tættere op ad det officielle statslige nar-rativ, der på én gang hylder oliens magiske kraft til at modernisere og samtidigt

13 WHO via King & Kuo 2013.

14 Farrokhmehr 2011: 10.

kritiserer oliekapitalismens grundlag i vestlig imperialisme.¹⁵ For Farrokhmehr er det mindeværdige ved Abadans fortid en kultur, der nok tog udspring i de af olieindustrien skabte rammer, men som var umiskendeligt iransk, patriotisk og religiøs. Hans minder kredser således om de iranere, der som boghandlere, folkeskolelærere, digtere, sportsudøvere og ingeniører var med til at skabe Abadan. Farrokhmehrs Abadan er de undertrykte, de troende, de revolutionære og martyrerens by, en historisk skueplads for vestens modstand mod Irans industrielle fremgang og ideologiske udvikling. Abadan er i denne udlægning produktet af en påtvunget vestlig modernitet, der gradvist blev approprieret af iranerne og omformet til en indfødt modernitet. Da det var lykkedes iranerne at overtage olien – og Abadan – så hævnede imperialisterne sig ved ødelægge byen, nu med hjælp fra vestens håndlanger Saddam. Farrokhmehr afviser derfor, at hans længsel er en forherligelse af fortiden:

„Hvorfor, med alle disse skuffelser og al den smerte, kredser hjerterne stadig om de gamle dage? I ethvert hjørne af Iran bringer midaldrende, ældre og oldinge mindet om de gamle dage til live med et suk. Et suk, ikke af had til nutiden, men fordi dagene passerer flygtigt og livet er kort ... Ja, det var skam olien, der gjorde ‘Abbâdân [byens gamle arabiske navn] til Abadan [byens nutidige navn, der er beslægtet med ordet for „fremgang“ og „opblomstring“]. Ja, det var skam opførslen af raffinaderiet, der gjorde Abadan til en by! Olien, raffinaderiet, Arvand Rud-floden, Bahmanshir-floden, pengene, havnen, eksporten og importen, der gjorde en ø til en blomstrende havn. Med tiden, langsomt, med en skildpaddes hastighed. Men med al den rigdom kunne den også have blomstret endnu mere end den gjorde!“¹⁶

Farrokhmehr lader altså til ikke at være nostalgisk over fortidens storhed men over *fortidens forpassede fremtider*: Snarere end en idyllisering af fortidens pragt udtrykker han en skuffelse over at byen ikke blev alt det, den *kunne have været* – i kraft af olien. Han hylder oliens evne til at gøre iranerne uafhængige af vestlig imperialisme men begræder også oliemiraklets omkostninger. I denne skuffelse ligger der også en subtil kritik af de post-revolutionære magthavere i Iran. Som han skriver i en anden bog, *Abadan: Godhedens Gyder*:

„Den lange krig, livet som fordrevet og i eksil, løfter og forjættelser, hverken krig eller fred; og så småt mistede Abadan sin værdi og værdighed, og befolkningen blev trøstesløse og deres hjerter kolde. Man glemte den kunstige sø og svømme-

15 Et eksempel på dette er Abadan Kommunes turistbrochure der blev udgivet i forbindelse med det iranske nytår 2011/2012 hvori krigen og dens martyrer er omdrejningspunktet for en narrativ om Abadan som symbolet på anti-imperialistisk modstand.

16 Farrokhmehr 2011: 109–110.

bassinet. Rørledningerne i jorden rustede til. Haverne falmede og Tank 1 og Tank 2 [bydele i Abadan] blev værre end slumkvarterer med blikskure! ... Dette er ikke kun historien om vand og tørke. Det er historien om en bys afvikling.“¹⁷

Farrokhmehrs fortælling handler altså delvist om frustrationen over uindfrieede løfter om genopbygning efter krigen og magthavernes ligegyldighed. Dermed indskriver Farrokhmehrs fortælling sig i en skuffelse, som præger mange troende og konservative, især i Irans lavere klasser, der havde håbet, at revolutionen ville bringe social retfærdighed og velstand, men i dag er frustrerede og uforløste. Farrokhmehrs nostalgibøger adskiller sig fra Valizadehs ved ikke at forherlige olie-selskabet, og især ikke briterne. De er således tættere på den statslige narrativ om byen, men adskiller sig alligevel ved at være kritiske. Nostalgien i Farrokhmehrs bøger slår ned i det paradoksale ved det moderne i Abadan: Trøsteløsheden ved livet i en by, der er omringet af floder men ikke engang har rent drikkevand; skuffelsen over livet i en by, der med olien fik et potentiale til at forvandle sig selv til et mirakel, men så blev frarøvet sit mirakel af nidkære fremmede magter. Som et symbol på uretfærdighed er oliens fravær konstant tilstede i Farrokhmehrs historier om afviklingen af en by, der blev født af olie – og næsten døde på grund af olie.

Sidste akt

Biografer fremstår centralt i Abadan-nostalgien erindringsgeografi som symbol på de vinduer til verden, som olien åbnede i byen. Selskabet indførte i 1912 den første transportable projektor for at vise film udelukkende for briterne men indså hurtigt, at filmmediet havde en praktisk værdi. Man byggede efterfølgende en række biografer, under åben himmel, i nedlagte lagerhaller eller i nye bygninger. Her viste man propagandistiske nyheder fra England og reklamer for selskabet, og man producerede sågar en film om Abadan, *Persian Story*, der skulle overbevise abadanier, iranere, briter og alle andre om oliens magiske kraft, om selskabets velgørenhed og om Abadan som indbegrebet af moderne fremskridt.¹⁸

Men med tiden kom også privatejede biografer til, heriblandt Irans største og teknisk mest avancerede. Nogle biografer viste vestlige film, og nostalgibøgerne overleverer minder om *Tarzan*, *Hopalong Cassidy* og *Øst for Paradis*. Andre biografer viste indiske Bollywood dramaer med dans og farver eller romantiske film fra Ægypten. Takket være Abadans relative uafhængighed fra Teheran og dermed statens censur kunne biograferne også vise ubeskårede samfundskritiske

17 Farrokhmehr 2001: 31.

18 Damluji 2013.



Fig. 4: Cinema Taj, Abadan. Kilde: <http://commons.wikimedia.org/wiki/>

Category:Abadan#mediaviewer/File:Tajcinema.jpg - anvendt under GNU licens: http://commons.wikimedia.org/wiki/Commons:GNU_Free_Documentation_License

film fra Iran samt stribevis af gangsterfilm og lumre komedier med mavedanserinder. Fra hele regionen trak biograferne folk til Abadan: Arabiske stammefolk kom sejlene i joller fra Irak eller ridende fra palmelundene ind til Abadan for at se Abdel Halim Hafez, Den Mørklødede Nattergal fra Cairo synge om sit knuste hjerte, eller Charlton Heston i hæsblæsende ræs mod sejr i *Ben Hur*. En biograftur kunne være en picnic for hele familien eller en mulighed for i smug at kysse med kæresten. Biografgængerne sang med, græd og hujede, og der kunne udbryde tumulter, hvis forevisningen blev afbrudt. Abadan var besat af film, og biograferne var byens vartegn: Et af de mest populære postkort fra Abadan viser Cinema Taj, bygget med røde mursten importeret fra England (fig. 4). Men denne ihukommelse af biografernes Abadan indebærer måske også en glemsel: Den sidste akt i fortællingen om Abadans storhedstid fandt for mange abadanier nemlig også sted i biografen.

Den skæbnesvangre, glohede aften den 19. august 1978 hvor over 500 abadanier brændte ihjel i Cinema Rex var det filmen *Gavazn-hâ* („Hjortene“), der havde trukket fulde huse. Det tillægges i dag stor betydning, at det var netop denne film, der var på lærredet netop denne aften. *Gavazn-hâ*, en filmklassiker af Masud Kimiai, fortæller om Qodrat, en bankrøver på flugt, der søger ly hos en barndomsven, narkomanen Seyyed og dennes kæreste, der arbejder i de lurvede kabaretter i Teherans *red light district*. Med Qodrats hjælp lykkes det Seyyed at knække sit misbrug, forsvare kærestens ære og stå fast overfor sine rivaler. Med sin benhårde fremstilling af modernitetens skyggesider kom filmen kun med stort besvær igennem censurens nåleøje og blev modtaget af mange iranere som en overført kritik af shahens regime. Det er også med afsæt i denne forståelse, at den islamiske republik i dag forsøger at give mening til branden i Cinema Rex, der netop brød ud imens slutscenen i *Gavazn-hâ* blev vist: At shahen ville bremse det ulmende oprør, symboliseret ved filmen, og skyde skylden for branden på islamistiske radikale, når det i virkeligheden var shahens egne folk, der stod bag ildspåsættelsen (fig. 5).

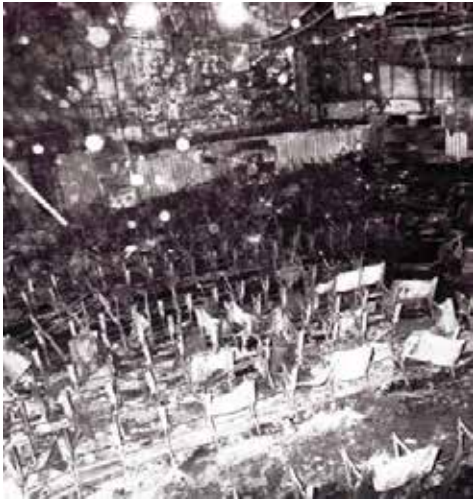


Fig. 5: Billede fra Cinema Rex efter branden. Kilde: <http://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Abadan#mediaviewer/File:CinemaRexFire.jpg>

Den modsatte udlægning, der stadig trives blandt mange iranere, går ud på, at islamister ville slå to fluer med ét smæk: Skyde skylden på shahens efterretnings-tjeneste og ramme et mål, der for mange islamister var indbegrebet af synd og vestlig dekadence, nemlig biografen. Biografen var som et moderne rum symbol på materielt fremskridt, en nymodens populærkultur og en inspiration for mange unge iranere; men den blev med tiden også opfattet af nogle som et symbol på moralsk forfald og vildledning. Lige meget hvilken udlægning man hælder til, så hænger nostalgien efter biografernes Abadan tæt sammen med modernitetens smertelige selvmodsigelser og med det uindfrie løfte om en strålende fremtid, der i oliebyen gik op i flammer: Først i Cinema Rex-branden, og to år senere i Iran-Irakkrigen. Slutscenen i historien om Abadans storhed starter med en brand og ender med en krig.

I modsætning til den stats-sponsorerede martyrsymbolik, der dyrkes i en omfattende kulturindustri og som fremstiller den patriotiske kamp mod Irak som startpunktet for en ny æra i Irans historie, så stopper de fleste nostalgibøger fortællingen ved krigens udbrud. Dette hænger naturligt sammen med byens evakuering: Mange abadaniers minder fra byen stopper med den tragiske historie om at flygte fra hus og hjem, at bo i flygtningelejre, at flytte til andre byer eller at udvandre fra Iran. Krigen nulstiller Abadans historiske ur. Det er som om at de nostalgikere, der stadig er i Abadan i dag, lever i de faldede kulisser af det, der engang var en prægtig og banebrydende film, men som viste sig ikke at have en lykkelig afslutning. Olien gik fra at være en kilde til velstand og fremgang til at være en årsag til modgang, ødelæggelse og fordrivelse og nu, en baggrund for stilstand. Men olien forbliver en vedvarende kilde til nostalgi, kritik og selvkritik, selvopfattelse og stolthed.

Konklusion: Når strømmen går i Abadan

„Vores raffinaderi var verdens største, og det er stadigvæk stort – men ikke desto mindre har vi strømafbrydelser hver dag; det kan simpelthen ikke passe“, siger en informant. Og som besøgende undrer man sig da også over hvordan ét af verdens olierigeste steder, stadig med et døgndrejet raffinaderi, ikke kan levere noget så simpelt som vedvarende strømforsyning?

Abadan har på meget kort tid oplevet en række dramatiske, bratte afbrydelser i sin udvikling. Det er på baggrund af denne diskontinuitet, at nostalgien i dag dyrkes i Abadan: En kim lagt af pionerer, der med lynets hast fremkaldte en frodig oase, efterfulgt af en lang opblomstring og så en pludselig ødelæggelse, der efterlod byen som et fatamorgana suspenderet i tid. Ihukommelsen af denne historie og dens nostalgiske genfortælling er vævet sammen med oliens magiske kraft. Modernitetens muligheder lå fysisk materialiseret i gigantiske, beundringsværdige metalliske konstruktioner midt i byen, og bebudede velfærd, fremgang og lykke. Olien åbnede for nye horisonter og gjorde at abadanierne kunne opfatte dem selv og deres by i en global sammenhæng. Olien var drivkraften bag og smøremidlet i økonomien og byudviklingen ligesom den var i folks drømme og håb til fremtiden, og i deres sociale omgangsformer og kulturelle verdener.

Abadanierne tager ofte selv afstand til idylliseringen af fortiden: Ved at fremstille minderne som „en drøm“, ved at smøre tyk *lâf* ironi på stoltheden eller ved at huske os på de grumme, uretfærdige sider af historien. Det 'hjem', man søger i Abadans nostalgibøger er en særlig bykultur og kulturby, og 'længslen' er i sig selv en kulturel udtryksform. Heri adskiller Abadan sig ikke fra mange andre samfund i verden – parallellen kan hives hjem med et besøg på Facebooksiden *Gamle København*, der med sine daglige publiceringer af billeder fra 'barndommens gyder' nyder stor popularitet blandt danskere i alle aldre.¹⁹ I Iran er nostalgien også en kunstform, der dyrkes i poesien, og i populærkulturen henviser begrebet *ghorbat* til en fremmedgørelse i tid og rum, som fx i den iranske diasporas længsel efter hjemlandet eller efter storhedstiden under shahen.

Det, der imidlertid særtegner Abadans nostalgi, er olien. Olien skaber de dikotomier, hvorigennem nostalgibøgerne gendanner historien: Oliens tilstedeværelse skabte orden, og dens fravær bragte uorden; olien skænkede Abadan prestige før byen gik i glemmebogen; olien tilvejebragte en kosmopolitisme, der i dag er overtaget af provinsialisme; olien bragte strøm til gadebelysning overalt i verden men kan i dag dårligt forsyne Abadan selv; olien bragte sundhed, drikkevand og landbrug, der i dag er erstattet med forurening, rust og tørke; oliens magiske kraft gav liv til forestillingsevner, indtil biografen og de andre rum som stimulerede disse forestillinger brændte, lukkede og forsvandt. Den diskontinuitet og sus-

19 <https://www.facebook.com/groups/OldCopenhagen/>

pendering i tid, som nostalgibøgerne fremhæver, bryder altså med en teleologisk opfattelse af modernitet som et resultat af en modernisering, der følger en jævn bane. Nostalgien bygger på en logik, der på én gang hylder oliens evne til at skabe imens den erkender oliens tendens til at ødelægge.

Måske kan vi visualisere abadani identitet som *ma'jun*-milkshaken, som forskeren foreslog, men en mere nærliggende metafor her er olien. Ligesom olien gennemgår en bearbejdning og raffinering inden den udskibes, så er Abadans folk og kultur også et blandingsprodukt forarbejdet af oliens magiske kraft – resultatet af sociale, økonomiske og politiske processer med ét klart formål, nemlig olie-output, men med en lang række uforudsete biprodukter og bivirkninger. Olien flød igennem Abadans årer, og de strukturer og aktører, der skulle regulere gennemstrømningen var med til at skabe divergenser og lækager, der trods selskabets forsøg på social inddæmning og politisk kontrol affødte kreativitet, aktivisme og kultur. Billedsprog er der nok af, men nostalgibøgerne tager fat om metaforerne som konkrete elementer, der håndgribeliggør det paradoksale ved det moderne.

Abadanierne har mange grunde til at mindes fortiden, enten for at forsvare og forklare eller for at kritisere og begræde de omvæltninger, der knækkede Abadans fremdrift; eller for at glemme omvæltningerne og drømme sig væk til en anderledes fremtid, der kunne have været. Nostalgien kan altså ikke kun koges ned til en sekulær eller progressiv kritik af den islamiske republik, konservatismen eller den økonomiske deroute, selvom disse er vigtige komponenter i dele af nostalgikulturen. Det, der forener nostalgien, er de forventninger til og oplevelser med det moderne, som olien satte i værk. Når Abadan rammes af strømsvigt er det således kun olietårnenes flammer, der oplyser mørket, og det tydeliggør for enhver det skrøbelige, selvmodsigende og ultimativt flygtige ved det moderne. Nostalgien spiller ind i selvopfattelser og offentlig diskussion, hvormed almindelige mennesker forsøger at analysere og give mening til deres skæbner i en tid, hvor en ressource som olie skaber, former og fortryller nationer, samfund, byer og individer – og ødelægger dem.

LITTERATUR

- Alissa, Reem. 2013. „The Oil Town of Ahmadi since 1946: From Colonial Town to Nostalgic City“. *Comparative Studies of South Asia, Africa and the Middle East* 2013: 33, s. 41-58.
- Bayat, Kaveh 2007: „With or Without Workers in Reza Shah’s Iran: Abadan, May 1929“. Touraj Atabaki (red.): *The State and the Subaltern: Modernization, Society and the State in Turkey and Iran*, I.B. Tauris.

- Boym, Svetlana 2007: „Nostalgia and Its Discontents“. *Hedgehog Review* 2007: 9, s. 7-18.
- Coronil, Fernando 1997: *The Magical State: Nature, Money, and Modernity in Venezuela*, Chicago University Press.
- Crinson, Mark 1997: „Abadan: Planning and Architecture under the Anglo-Iranian Oil Company“. *Planning Perspectives* 1997:12, s. 341-59.
- Cronin, Stephanie 2010: „Popular Politics, the New State and the Birth of the Iranian Working Class: the 1929 Abadan Oil Refinery Strike“. *Middle Eastern Studies* 2010: 46, s. 699-732.
- Damluji, Mona 2013: „The Oil City in Focus: The Cinematic Spaces of Abadan in the Anglo-Iranian Oil Company's *Persian Story*“. *Comparative Studies of South Asia, Africa and the Middle East* 2013: 33, s. 75-88.
- Davis, Eric & Gavrielides, Nicolas 1991: *Statecraft in the Middle East: Oil, Historical Memory and Popular Culture*, University Press of Florida.
- Davis, Fred 1979: *Yearning for Yesterday: A Sociology of Nostalgia*, Free Press.
- Dinius, Oliver J. & Vergara, Angela 2011. *Company Towns in the Americas: Landscape, Power and Working-Class Communities*, University of Georgia Press.
- Ehsani, Kaveh 2003: „Social Engineering and the Contradictions of Modernization in Khuzestan's Company Towns: A Look at Abadan and Masjed-Soleyman“. *International Review of Social History* 2003: 48, s. 361-399.
- Elling, Rasmus Christian 2013. *Minorities in Iran: Nationalism and Ethnicity after Khomeini*, Palgrave Macmillan.
- Elling, Rasmus Christian 2015a: „On Lines and Fences: Labour, Community and Violence in an Oil City“. Ulrike Freitag et al (red.): *Urban Violence in the Middle East...*
- Elling, Rasmus Christian 2015b: „A War of Clubs: Inter-Ethnic Violence and the 1946 Oil Strike in Abadan“. Nelida Fuccaro (red.): *Violence and the City...*
- Farrokhmehr, Ali. 2001. *Âbâdân: Kuche-hâ-ye mehrabâni* [Abadan: Godhedens Gyder], Teheran: Nashr-e Abed.
- Farrokhmehr, Ali. 2011. *Âbâdân: Khâk-e khubân, yâd-e yârân* [Abadan: De Godes Jord, Mindet om Vennerne], Teheran: Najaba.
- Ferguson, James 1999: *Expectations of Modernity: Myths and Meanings of Urban Life on the Zambian Copperbelt*, University of California Press.
- Freitag, Ulrike et al (red.) 2015: *Urban Violence in the Middle East: Changing Cityscapes in the Transition from Empire to Nation State*, Berghahn Books.
- Fuccaro, Nelida 2013a: „Introduction: Histories of Oil and Urban Modernity“. *Comparative Studies of South Asia, Africa and the Middle East* 2013: 33, s. 2-6.
- Fuccaro, Nelida 2013b: „Shaping the Urban Life of Oil in Bahrain: Consumerism, Leisure, and Public Communication in Manama and in the Oil Camps,

- 1932-1960s“. *Comparative Studies of South Asia, Africa and the Middle East* 2013: 33, s. 59-74.
- Fuccaro, Nelida 2015: *Violence and the City in the Modern Middle East*, Stanford University Press.
- Gross, David 2000: *Lost Time: On Remembering and Forgetting in Late Modern Culture*, University of Massachusetts Press.
- King, Ritchie & Kuo, Lily 2013. „Here are the world’s worst cities for air pollution, and they’re not the ones you’d expect“, *Quartz* (www.qz.com).
- Limbert, Mandana 2010: *In the Time of Oil: Piety, Memory, and Social Life in an Omani Town*, Stanford University Press.
- Mitchell, Timothy 2011: *Carbon Democracy: Political Power in the Age of Oil*, Verso.
- Pirzad, Zoya 2013: *Things We Left Unsaid*, oversat af F. D. Lewis, Oneworld Publications.
- Salas, Miguel Tinker 2009: *The Enduring Legacy: Oil, Culture and Society in Venezuela*, Duke University Press.
- Valizadeh, Iraj. 2010. *Anglo va bangolo dar âbâdân* [Anglo og Bungalow i Abadan], Teheran: Simia Honar.
- Vitalis, Robert 2007: *America’s Kingdom: Mythmaking and the Saudi Oil Frontier*, Stanford University Press.
- Watts, Michael 2001: „Petro-Violence: Community, Extraction and the Political Ecology of a Mythic Commodity“. Nancy Lee Peluso & Michael Watts (red.): *Violent Environments*, Cornell University Press, s. 189-212.

English Summary

We are often told that the presence of oil is a blessing clad as a curse, bringing wealth to a chosen few and misery to many. What is black gold to the elites is the ‘devil’s excrement’ to the majority. Oil pollutes, breeds violence and corruption, nurtures dictatorship and chokes democratic development. To complicate this well-known story, this article focusses on the unique modern urban society, formed by the oil that brought to life the city of Abadan in the middle of the Iranian desert in the 20th century. How do people of Abadan nostalgically recall the blossoming era, and how does this nostalgia tie in with the „magical power“ of oil?

Nathalia Brichet

Nathalia Brichet er ph.d. fra Institut for Antropologi, Københavns Universitet, og er nu gennem Det Frie Forskningsråds Sapere Aude program postdoc på forskningsprojektet Natural Goods ved Saxo-Instituttet, Københavns Universitet, samt tilknyttet AURA projektet ved Århus Universitet, ledet af professor Anna Tsing. Nathalia Brichets forskning undersøger grønlandsk guld, ædelstene og mineraler og disses komplekse natur, når de ses i et antropologisk perspektiv. Herudover samarbejder hun med både Naturhistorisk Museum, Moesgård Museum og Nationalmuseet om fremtidige udstillinger om bl.a. naturressourcer og har desuden forestået flere etnografiske indsamlings- og udstillingsarbejder i samarbejde med kolleger i England, USA, Ghana og Danmark.

Nøgleord: guld, råvarer, lokalitet, globale forbindelser, Grønland.

GRØNLANDSK OG GLOBALT GULD

Grundstoffer i antropologisk analyse

„Once you have visited a goldmine you'll never look at your gold ring or your jewelry in the same way as before.“

Peter, direktør for Nalunaq guldmine

Med udgangspunkt i et feltarbejde i en guldmine i Grønland undersøger jeg i denne artikel, hvordan grønlandsk guld bliver gravet såvel som analyseret frem som en bestemt råvare. Ambitionen er at udforske, hvordan guldet i den grønlandske mine kommer til syne som mere end et irreducibelt grundstof, nemlig som et produkt sammensat af et væld af uforudsigelige og heterogene møder mellem sprængstof, minearbejdere fra hele verden, uvejsom natur, internationale guldpriser, nedslidt mineudstyr, arbejdsmiljø blandt meget andet. Ved at stille skarpt på, hvordan disse møder genererer både stedet og guldet og deres indbyrdes relation på særlige måder, viser artiklen, hvordan en lang rejseende råvare

som guld ikke er en given og selvberørende enhed – et rent grundstof – men en sammensat ressource, der både kan skabe og udviske specifikke lokaliteter og globale forbindelser.



Introduktion: skabelse af guld

For små 2000 millioner år siden opstod de unge Ketilidianske bjerge i Sydgrønland ved sammenstødet mellem to tektoniske plader (Secher et al. 2008, s. 2). Ud af dette geologiske drama blev små guldatomer sprøjtet op af jordens indre og på visse steder fortættet som støvkorn i et meterbredt bånd af hvid kvartsåre omgivet af tung mørkegrøn granit. Her har det så ligget afkølet og stivnet i stenmasserne indtil for ganske nylig, da det pludselig viste sig, at det kunne blive til værdifuldt guld fra Grønland. Omtrent således var mit første møde med det grønlandske guld beskrevet; gennem geologiske indsigter og begreber. I 2004 åbnede Nalunaq-minen, som det guldholdige bjerg kom til at hedde, og indtil 2013, hvor minen lukkede igen, har den det meste af tiden leveret guld til et verdensmarked med stigende guldkurser. Men fra at guldstøvet ligger der i et af de sydgrønlandske bjerge i en gennemsnitlig koncentration på 18 gram guld per ton klippemalm (ibid., s. 9), til det kommer så vidt, er der mange processer og samarbejder, som endnu skal lykkes for at resultere i råvaren – det pureste guld. I Nalunaq-minen, hvor jeg har været på feltarbejde, blev resultatet af disse energiske og mangesidige samarbejder ofte afbildet, distribueret og kommenteret på utallige fotos af glade minearbejdere, der poserer med en eller to netop producerede og sammensmeltede guldbarrer på Facebook, smartphones og computerskærme. Her fremviser de kronen på værket – de knap 20 kg tunge guldbarrer – resultatet af mange timers, måneders, årtiers, ja endog svimlende millioner års virksomhed. I sandhed, guld er ikke en råvare, man bare går ud og indsamler fra de steder, hvor det er konstateret som geologisk og økonomisk rentabel forekomst; selv de såkaldte 'nuggets', altså guldklumper, som findes ganske få steder på jorden, kræver en indsats og omsætning, for at blive til et værdifuldt fund. Med andre ord, for at det grønlandske guld kan blive til en værdifuld råvare, fordrer det udover den rette geologi også virksomhed og samarbejde at skabe de guldbarrer, der én efter én forlod Nalunaq-minen. Det er de møder og arbejder, der kort fortalt gør et bjerg til en guldproducerende mine ved navn Nalunaq, der er i fokus i det følgende. Et fokus som jeg til at begynde med har valgt for at relatere guld og sted til hinanden på en sådan måde, at hverken guldet eller stedet, hvor det bliver fundet, anskues som afsondrede givne størrelser, som kan studeres på afstand (dvs. som rå empiri, som feltarbejderen indsamler), men derimod som betinget af hinanden; guld og

sted er derfor i udgangspunktet analytiske størrelser, som jeg undersøger, som de kommer til syne gennem hinanden. Mit fokus på guld og sted og den gensidige relation mellem dem er altså ikke som relationen mellem et givent landskab og noget guld, der findes derude, men resultat af et ihærdigt analytisk arbejde og dermed af et særligt perspektiv (se også Strathern 1999, s. 6). Derfor vil jeg også afstå fra at give læseren en traditionel landskabsbeskrivelse eller en slags distanceret kortlægning af al arbejdet i minen. Som Latour så ofte har peget på, og måske senest i sine Gifford lectures fra 2013,¹ er naturen altid et produkt af en analyse – med andre ord, der findes ikke en objektiv eller uberørt natur derude, der sidenhen socialiseres. Med Donna Haraways ord, bør vi med denne indsigt i stedet tale om „naturecultures“ (2007) som uadskillelige og, med fare for at falde tilbage i dualismer, gensidigt konstituerende hinanden.

Ambitionen om kollektivt at stille skarpt på det tilsyneladende allerede givne, er en af forskningsgruppen Natural Goods' helt store anliggender, som man også kan læse om i forordet. I forlængelse af antropologen Anna Tsings udsagn om, at vi lever i en tid som er selvbevidst om enheder og skalaer (2000, s. 327), prøver vi at røkke til denne selvbevidsthed og undersøger, ligeledes selvbevidst kan man hævde, hvordan et udpluk af alverdens enheder og skalaer ikke *blot* er, hvad vi selvbevidst mener, de er, men genereres gennem vidt forskellige møder og samarbejder. Med fokus på nogle såkaldte globale råvarer har vi således valgt at udfordre denne selvbevidsthed om tilsyneladende allerede givne enheder og skalaer netop der, hvor de måske er potenseret allermest, og derfor tager vi fat på substanser, som netop forekommer rå, givne og uforarbejdede: råstoffer. Med udgangspunkt i mit feltarbejde i Nalunaq guldminen stiller jeg derfor i denne artikel det tilsyneladende enkle spørgsmål om, hvad guld er, når det udvindes af et Sydgrønlandsk bjerg, og omvendt, hvad dette bjerg bliver for et sted, når der ligger en guldmine. Med andre ord, hvad er grønlandsk guld for et grundstof? Og hvilken grund figureres det på?

Guld som relation

Hvorfor giver det overhovedet kulturanalytisk mening at spørge hvad guld er? Med nummer 79 i det periodiske system er mit forskningsobjekt gennem den internationale institution International Union of Pure and Applied Chemistry² allerede blevet klassificeret og certificeret som et grundstof, der per definition ikke kan dannes af andre stoffer – eller formuleret af en af den moderne kemis fædre Antoine-Laurent Lavoisier et stof, som via nedbrydning („decomposition“)

1 <http://www.ed.ac.uk/about/video/lecture-series/gifford-lectures>

2 <http://www.iupac.org/>

ikke kan reduceres yderligere (Lavoisier 2014 [1799], s. xxiii-xxiv). Et grundstof er en basal byggesten, som nok indgår i andre substanser, men som i sin rene form aldrig består af andet end sig selv. Det er i denne sammenhæng vigtigt at understrege, at disse selvidentiske rene stoffer er resultat af logiske deduktioner, der f.eks. kan illustreres som afgrænsede enheder med fortløbende atomnumre i det periodiske system, snarere end naturlige forekomster; uden for dette abstrakte system vil guld altid findes i et væld af konkrete forbindelser. Indsigten i atomernes elementære og singulære karakter har drevet videnskab såvel som teknologi vidt, og min ambition er ikke at bestride slige landvindinger. I stedet vil jeg vende ambitionen om dekomposition (nedbrydning i stadig mindre dele) om og spørge, hvad guld også er – min er en ambition om komposition. For som direktøren for Nalunaq-minen i Grønland indledningsvist peger på, foranlediger det konkrete møde med en guldmine uundgåeligt en undersøgelse af, hvad ens guldring og smykker netop også er. Således udfordrer eller måske snarere kvalificerer (idet jeg som sagt ikke er ude på hverken at forkaste eller kritisere kemiens indsigter) mit forskningsprojekt ideen om grund- og råstoffer som selvberoende elementer ved at undersøge de ingredienser – materielle, praktiske, begrebslige eller andet – der skal til for at skabe guld. Ambitionen er således gennem antropologisk feltarbejde at kvalificere og dermed synliggøre det arbejde; både naturens, geologiens, kemiens, økonomiens og menneskers indsats og bidrag til, hvad guld også er. En sådan synliggørelse er vigtig i en tid med stigende efterspørgsel på knappe ressourcer og miljømæssig nedsmeltning – vi kan ikke længere blot tage jordens rigdomme for givet og som uafhængige afsondrede produkter – og en af måderne at gøre op med dette snævre syn er at være opmærksomme på netop skabelsen af råvarer. Antropologen Hannah Appel har kritiseret den amerikanske olieindustri i Ækvatorialguinea for at udviske sine relationer til det ressourcerige afrikanske land og argumenterer for vigtigheden af at synliggøre disse forbindelser og dermed vise olie som et specifikt produkt (Appel 2012a; 2012b). Jeg deler Appels bekymring, men udstrækker argumentet fra Appels udtalte sociale indignation til at være et mere grundlæggende analytisk og teoretisk spørgsmål om, hvilke enheder, begreber og praksisser vi i et hav af heterogene samarbejder med verden omkring os skaber, lader være synlige og giver eksistens. Dette er et fundamentalt ontologisk anliggende, som videnskabsfilosoffen Helen Verran betegnende kalder ontologisk politik (Verran 2001). Relationer i verden skabes, plejes og udviskes kontinuerligt, og projektet her er at begive mig til Nalunaq-minen for i mødet med den at synliggøre et udpluk af den heterogenitet af relationer, som man ellers nemt kan overse, hvis man lader sig nøje med at identificere guld som grundstof nr. 79. Min analyse er derfor frem for alt et tilbud om at tilføje nogle måske uventede perspektiver på grundstoffet guld, hvis karakter i denne optik aldrig er hverken universel eller finit, men også en relation (se også Holbraad og Pedersen 2009).



Samtale i bjergets indre, efterår 2013. Foto: Nathalia Brichet

Arbejdet i minen

Det generative møde, som direktøren for guldminen i Grønland tidligt i mit feltarbejde pegede på, inviterede mig ganske rigtigt til at se nye og overraskende perspektiver. I starten af mit besøg i minen fattedes jeg, trods mine hjemlige forberedelser, ord og kunne i min overvældelse dårligt beskrive det, jeg oplevede. Den transformation i opfattelsen af guld, som minedirektøren pegede på som resultatet af et indblik i en guldmine, kunne jeg ikke karakterisere som andet end „et enormt hurlumhej“ – et begreb som trods sin umiddelbare uakademiske karakter netop peger på en genkendelse af enkeltdele fra de hjemlige forberedelser, men som i den klippefaste grønlandske felt fremtræder i kaotiske, larmende og helt nye forvirrende og uventede sammensætninger. I den ellers så stille dal blev den enorme industrielle indsats konstant udfordret af hostende og nedslidte maskiner, manglende forsyninger, knappe ressourcer og et væld af andre uforudsete problemer, som de energiske arbejdere konstant skulle finde alternative løsninger på – få ting forløb uden en særlig kreativ menneskelig indsats. Det maskineri, og ikke mindst menneskelige indsats, som øjensynligt skulle til for at frembringe guld var ganske enkelt overvældende. Kontrasterne hobede sig op, mens det foran mine øjne så at sige blev mejslet i sten, at guld ikke bare er en given eller enkel geologisk forekomst, men et virvar af indsatser og relationer – en topografi hvor heterogene, endda paradoksale, møder fandt sted. Jeg kom til at tænke på digteren Borges' fantastiske kinesiske klassifikation, som Michel Foucault så inspirerende

behandler i forordet til bogen „Ordene og Tingene“ (1999): Borges citerer en gammel kinesisk encyklopædi, hvor sammenstillinger af opslagsord er så mærkværdig, så den i Foucaults øjne viser klassifikation som på én gang umulig og som en kreativ bedrift. Mit blik zigzagede rundt; det faldt på min lille guldring, som er resultat af finmotorisk håndværkssnilde, og op på det enorme bjerg, hvorfra dieselos og larmende og nedslidte maskiner kom spruttende ud; på lyskeglen fra pick-up'en, som bumlende og i høj fart svimlende snurrede mig rundt i minens sneglehusformede gange, til de overblik jeg havde fået over bjerget og den værdifulde kvartsåre via fotos fra en helikopter og geologiske diagrammer over området; og mit blik og ikke mindst pupiller bevægede sig videre, når jeg atter ude af minens os og mørke satte øjet til luppen for at stille skarpt på en smule guldstøv i en klump af den hvide kvartsåre. Over det hele var kontrasten mellem hele denne enorme indsats fra omkring 100 folk, adskillige apparaturer, store og små maskiner, og så hver måneds resultat: en eller et par guldbarrer, som let kunne pakkes ned og væk i en attachémappe og sendes afsted til et raffinaderi i Schweiz. Jeg forundredes over, at „alt dette hurlumhej“ fandt sted præcis lige der, i Sydgrønland, i Kirkespirdalen, i bjerget, der havde fået navnet Nalunaq (grønlandsk for 'stedet som er svært at finde'), fordi netop dette sted formodentligt rummede guldstøv i økonomisk rentable koncentrationer, samtidig med at helikoptere på elegant vis, næsten uden friktion med klipperne, lettede og fløj afsted med kurs mod et raffinaderi, hvor det indtil da grønlandske guld fra Nalunaq-minen blev smeltet sammen med guld indsamlet og udvundet af mennesker gennem tiderne fra resten af verden – en verden som i øvrigt til stadighed ivrigt handler og distribuerer guld videre til nye verdensdele og ejere. Så selvom helikoptere næsten gnidningsløst landede og lettede fra det virvar af energiudladninger, der udgik fra dalen, blev jeg med tiden selv mærket mere af felten og skabte mig i disse samarbejder, som felten gav anledning til, nye begreber, associationer og relationer til produktionen af guld. Min initiale fornemmelse af guldudvinding som „hurlumhej“ blev stadigt mere underbygget snarere end erstattet af flere og flere ord og indsigter. Og bemærkelsesværdigt nok gled selve det gyldne guld, smykkerne, guldbarrerne mere og mere i baggrunden, som det produceredes for øjnene af mig.

Et af de generative møder, der i felten vækkede min nysgerrighed var, netop inspireret af helikopterens gnidningsløse og punktvis tilstedeværelse, spørgsmålet om, hvordan steder og lokaliteter træder frem, bliver vigtige, mister betydning eller slettes i skabelsen af grønlandsk guld som global handelsvare. Spørgsmålet er med andre ord, hvordan netop det specifikke bjerg i Kirkespirdalen overhovedet bliver til guldminen Nalunaq, som tilmed netop skulle til at lukke ned pga. manglende økonomisk overskud, og videre, hvordan Nalunaq bliver en mine blandt andre? Hvad betyder egentlig disse steder, og hvordan rummer disse hjem de ir-reducible grundstoffer, der aldrig kan findes i ren form?

Globale guldårer

Netop kombinationen af den på en gang sjældne og ganske specifikke lokaliserede udbredelse og den standardiserede globale distribution, der udvisker enhver stedlig oprindelse bogstaveligt talt via sammensmeltning, synes at være en særlig (tydelig) kvalitet ved guld. En kvalitet, vil jeg argumentere for, som gør guld interessant at tænke globale og lokale forbindelser med, og som måske kan give os en interessant viden dels om guld, dels om hvordan steder set som relationer kan resultere i helt nye og paradoksale fikspunkter i råstofindustrien.

Indenfor de sidste årtier er ordet 'global' blevet flittigt brugt til at karakterisere nye trends affødt særligt af flere og hurtigere forbindelser mellem dele af verden og teknologiske landvindinger – eksempelvis nye former for økonomi, netværk, kultur, opvarmning, vækst, sundhed, politik, handel, konflikter og studier – der alle har det til fælles, at de er karakteriseret af rumligt udstrakte engagementer på tværs af kontinenter. Selv finder jeg ordet produktivt for så vidt, som det hjælper os til at se på steder som relationelle og sammensatte af konkrete forbindelser. Det er en ofte repeteret indsigt og kritik i antropologien, at alle steder er forbundne med andre steder, men min pointe er her, at steder ikke bare er forbundne eksternt imellem sig, men også i sig selv er relationer, som kommer til syne gennem konkrete forbindelser, som de nedenfor beskrevne oplevelser også peger på. Som et perspektiv, der fremhæver konkrete forbindelser, kan det globale i min optik derfor netop ikke bruges som et abstrakt analytisk rum – noget der logisk må omslutte det regionale og/eller lokale – som om det på en gang er ingen steder og alle vegne. Når jeg hævder, at guld er godt at tænke globale forbindelser med, er det netop i den egenskab, at det fremhæver, hvordan *både* guld og specifikke steder skabes samtidigt gennem konkrete forbindelser i et „her og nu“ (Verran 2001; 2007), som rækker ud over den lille isolerede lokalitet, som har høje koncentrationer af et på forhånd givet særligt værdifuldt stof. Det globale, og lokale for den sags skyld, er i denne forstand et her og nu, som både er større og mindre end sig selv (se også Strathern 2004, s. xvi, xx, 67; Mol 2002, s. 84; Holbraad & Pedersen 2009, s. 374ff). Det vil sige, at det altid allerede består af andet end sig selv og altid allerede indgår i andet end sig selv – et ontologisk forhold, kunne man fristes til at kalde det, idet det karakteriserer det værendes relationelle karakter, som jeg vil vende tilbage til afslutningsvist. Så lokalitet er vigtig, men kan bare ikke studeres isoleret, og skabelsen af guld, foreslår jeg, er en interessant måde at se, hvordan et sted som Kirkespirdalen i Sydgrønland bliver skabt ikke i isolation, men i et væld af globale forbindelser. Guld er i mere end en forstand godt at rejse med.

Som det årlige og grundige miljøtilsyn i området ved Nalunaq-minen er udtryk for, er minedrift en intens regional operation, som ikke just kan karakteriseres som bæredygtig – dels er der fare for udslip af f.eks. cyanid og efterfølgende



Det guldholdige bjerg med værksted og containere i forgrunden, efterår 2013.

Foto: Nathalia Brichet

forurening, dels er minedrift en energiintensiv og irreversibel proces. Man kan ikke gøde jorden og genskabe de ressourcer, man har mineret ud; når guldet først er udvundet, er det tid for minens folk og investorer at komme videre. I Nalunaq-minen bar mange af de garvede minefolks liv præg af mineindustriens volatile karakter. Flere havde boet mange forskellige steder i verden og var nu, efter beskeden om at Nalunaq-minen skulle lukkes, utrætteligt på vej til nye verdensdele. Og således blev globen også sat i sving henover middagsbordet i kantine-barakken, der lå klemt inde mellem de sorte mestendels nøgne bjerge, der omkransede Kirkespirdalen på Grønlands sydspids. Der blev talt om jobmuligheder, forberedt jobsamtaler og ihærdigt læst jobannoncer på internettet. Svalbard, Norge, Brasilien, Australien, Afrika, ja selv danske boreplatforme i Nordsøen blev nævnt som nye potentielle bosteder. Når jeg spurgte til de enkelte steder, virkede de på en gang helt ubetydelige for folkene, som ofte kun havde sparsomme forestillinger om deres fremtidige arbejdspladser. Således blev Afrika, med undtagelse af Sydafrika, stort set synonymt med lav skat, og de andre steder, der var i spil, blev oftest fremhævet ved forekomsten (kul, zink eller kobber). Heller ikke Grønland havde minefolkene haft hverken drømme eller forestillinger om at komme til, inden de i bogstaveligste forstand borede sig ned i klipperne; men af de mange fotos og kommentarer på Facebookgruppen og samtalerne lod de til at fascineres af den ekstreme og i minearbejdernes øjne smukke natur og til særligt at nyde det afsondrede samvær i mine-campen på godt og ondt.

Selv var campen også en smeltedigel af folk fra hele Europa og Grønland nogenlunde ligeligt fordelt. Engelsk var lingua franca, og ellers blev der ihærdigt brugt tegn og enstavelserord i minens larmende mørke gange. Personligt oplevede jeg, hvordan hele denne kommunikation til tider lykkedes med hiv og slæb, og af og til endte i udgrænsende frustration. På en morgeninspektion med chefminøren Paul blev jeg taget rundt i, hvad der følte som minens samtlige 20+ kilometer gange. Paul skulle tjekke minens vitale udluftningskanaler, diverse slanger og skakter og se til, hvordan arbejdet skred frem – ikke mindst for Chris, en erfaren minør fra Nordengland, som stod inde i bjergets øverste tinde og kæmpede med de genstridige klipper – et hårdt arbejde han kvalificerede med ordene: „mother nature doesn't give up easily“. Selv var Paul også rutineret og havde fra barnsben set både sin far og storebror forsvinde ind i de cornwallske tinminers mørke, inden han selv blev gammel nok til at følge efter. For at understrege sin nedarvede erfaring citerede han flere gange stolt et ordsprog om, at der for enden af enhver mine er en minør fra Cornwall. På inspektionen stod vi så her midt i minen og kiggede på en minelastbil, som elegant snurrede rundt i de smalle gange og tømte sin ladning klippemalm i en af skakterne, der førte ned til møllen – en rumlende kæmpekværn hvor malmen blev pulveriseret, så guldet kunne udvindes. Mens vi efterfølgende stod og sludrede med lastbilchaufføren, kom en grønlandsk chauffør, der kørte gravkøen, som skulle laste lastbilen længere nede ad gangen, surt op til os; han viftede med armene og gned demonstrativt tommelfingeren mod lange- og pegefingeren. Paul grinede og sagde, at vi hellere måtte komme videre. Jeg forstod ingenting, men Paul forklarede, at det var Zacharias, en dygtig og erfaren arbejder, som med sine gestikulationer havde indikeret, at vi ikke bare skulle stå og sludre, men at 'tid er penge', som Paul oversatte. Vi kørte videre i mørket, rundt og opad, og langsomt blev larmen fra maskiner og mølle mindre. Endelig holdt vi ind, sprang ud på det ujævne klippegulv og gik videre til fods op i bjergets øverste indre. Pludselig så vi en lille bevægelig lyskegle og Paul anråbte Chris. Der blev svaret, og på et monstrum af en maskine sad Chris, nedtrykt og indsmurt i maskinolie. I korte sukkende sætninger, som udover brudstykket „cheap Chinese crap“ var uforståelige for mig, fortalte Chris, at han atter havde problemer med monstrummet, som viste sig at være en gigantisk boremaskine. Efter det var blevet besluttet, at minen skulle lukkes, havde ledelsen i både England og Grønland prioriteret, sikkert presset af investorerne, at bore og sprænge de steder, hvor man forventede hurtig adgang til høje koncentrationer af guld. Dette ønske og tidspres havde resulteret i rummet, som til daglig blev omtalt som „720“ (et tal der refererer til antal meter over havniveau). Tiden var knap, og man havde smerteligt brug for penge til at dække det allerede gabende underskud og mindske investorernes tab. Det var tydeligt, at minen sang på sidste hostende vers; maskinerne var gamle, og der blev sparet på udstyr via indkøb af reservedele fra bl.a. kinesiske markeder. Fra chefgangen blev der nøje fulgt med i, hvor mange



Osende aktivitet i Kirkespirdalen, efterår 2013. Foto: Nathalia Brichet

meter spydspidsen Chris borede pr. dag, og der blev lyttet alvorligt og nikket til det antal meter, han hver aften kom ned i campen og berettede om. Der var ingen tvivl om, at 720 rummede de sidste sparsomme håb om at ramme en tyk guldmalm i koncentreret form.

På inspektionen sad Chris så i toppen af bjerget og var sammen med sin maskine nøgleperson i forhold til disse kondenserede forventninger og drømme. Men hverken det lille billige borehoved fra Kina eller den gamle nedslidte maskine ville som cheferne. Maskinen lækkede, remmen var sprunget, og måske var motoren også gået i stykker, fik jeg oversat. Chris drak fra sin oliefedtede vanddunk og gik hen til sin nedslidte truck og hentede sine cigaretter, mens han bemærkede, at rygning heldigvis var tilladt i en guldmine i modsætning til i de nordengelske kulminer, som han havde arbejdet i forinden. Vi stod lidt i mørket. Med et føltes alt den aktivitet, som jeg ellers var blevet overvældet af, som meget langt væk. Her stod jeg med to rutinerede minearbejdere, som trods erfaring, potentielt høj lødighed i guldet, helikoptere, adskillige tønder diesel og sprængstof, rigeligt mad på bordet, bordfodbold, fladskærm og chefers ordrer ikke kunne komme videre. Der var fuldstændig stilstand, og rummet 720 føltes pludselig på én gang meget lille og stort. De to litauiske mekanikere havde kort forinden været oppe hos Chris og repareret maskinen. Nedslået fortalte Chris, at han havde fornemmet, at de på deres eget sprog havde bandet og svovlet over ham og indikeret, at han var uduelig til at betjene maskinen. Med min egen uerfarenhed havde jeg svært ved at forstå, hvorfor han dog tog det sådan til sig, det var jo tydeligt for enhver, at han havde det gamle udstyr imod sig, men denne indvending viste

med alt tydelighed, at jeg ikke helt forstod den intime relation, der var opstået mellem Chris og hans maskine – en relation som tilsyneladende også inkluderede de to mekanikere og 'mother nature'. Det var tydeligvis ikke bare et spørgsmål om isenkram og mekanik, men også om håndelag og kommunikation. Paul gav Chris et klap på skulderen, og vi hoppede alle ind i bilerne og kørte ned i dalen og fik frokost. Boremaskinen blev imidlertid, hvor den ville, og satte dermed en prop i guldåren på et for minen kritisk tidspunkt.

Udhulede lokaliteter

Sidenhen har jeg undret mig over, hvordan minens gange og ikke mindst 720 både producerede og selv var et produkt af globale forbindelser, og over at råstof-fet guld på én gang var årsagen til den intense aktivitet og samtidig virkede som et fjernt 'biprodukt'. Det så ud til, at skabelsen af guld producerede nogle meget forskellige globale forbindelser – forbindelser der både resulterede i en distinkt kompakt og kostbar råvare klar til et globalt marked og samtidig i vidtforgrene- de knopskydende forbindelser mellem arbejdere, (andre) steder, teknik og udstyr, som selv var resultater af globale forbindelser, og som skyggede for det gyldne metal, der havde sat det hele i gang. Det var som om, at det tomrum, som minear- bejdet kontinuerligt producerede ved at udhule et helt bjerg, konstant blev fyldt ud af relationer, som pegede ud over minens gange, og som så at sige måtte renses ud igen for at producere den gyldne rejseklare råvare. Jo flere meter, minearbej- derne sprængte sig ind i bjerget, jo mere blev Kirkespirdalen paradoksalt nok ud- fyldt af relationer til og fra andre dele af verden. Således var engelske erfaringer, fikse litauiske hænder, kinesiske reservedele, et haltende lingua franca og grøn- landsk ihærdighed bare nogle af de globale elementer, der skulle samarbejde for at skabe guld i Nalunaq-minen – for slet ikke at tale om det uforudsigelige og eks- treme grønlandske vejr, verdensmarkedets guldpriser, afrikansk skattepolitik og investorer fra hele verden. Samtidig blev disse samarbejder og forbindelser, som med helikopterens letten fra Kirkespirdalen med snurrende propeller og retning mod en smelteovn i Schweiz udvisket eller måske rettere omsmeltet og forandret til noget andet – guld – et produkt aspirerende til grundstoffet guld med stemplet 99,999% guld på ryggen, og som i denne tilstræbte dekomposition pegede på en praktisk umulighed, men ikke desto mindre en finansiell mulighed. Og selv om det ligger udenfor denne artikels fokus, skal det nævnes, at disse nye mulighe- der naturligvis også komponerer guld i et væld af forudsigelige og uforudsigelige forbindelser. Den dobbelte tilstedeværelse af på den ene side Kirkespirdalen og dens globale beboere overfor en i udgangspunktet ubeboet global råvare på den anden side synes uomgængelig i skabelsen af salgbar certificerede guldbarrer. I det foregående har jeg fokuseret på guldets rejse væk fra at være et meget specifikt

lokalt sammensat fænomen til at blive til en standardiseret – og selvfølgelig lige så sammensat – universel vare, der kunne handles med globalt. Denne forarbejdningsproces er afgørende for at forstå, hvad råstoffer (også) er, og hvor de kommer fra. I det følgende vil jeg afslutningsvis undersøge, hvordan guld produceres via forbindelser, der til tider holdes åbne, tydelige og understreges og til andre tider lukkes, skjules og undgås. Hvor jeg i det ovenstående fokuserede på Nalunaqs relationelle karakter som et sted, der er lokalt og globalt på én gang, vil jeg nu se på produktet gulds sammensatte natur.

Råvarer i Ingenmandsland

Under feltarbejdet i minen gjorde den engelske metallurg Jonathan opmærksom på, at der på officielle standardiserede guldbarrer højest kan stå, at de består af 99,999% guld. Han forklarede, at det ganske enkelt ikke er muligt at rense de sidste rester ikke-guld ud i raffineringsprocessen. Som jeg også pegede på indledningsvist, er 100% purt guld således en praktisk og kemisk umulighed, som ikke desto mindre rammesatte Jonathans arbejde, idet han energisk og koncentreret prøvede på at skabe så meget og så rent guld som muligt. Mens denne umulighed i sig selv kunne underbygge min pointe om, at alt guld også altid består af forbindelser til andet end sig selv, er forestillingen om det rene guld, om grundstoffet, alligevel vigtig at være opmærksom på. Ikke mindst fordi råvarer som naturens rå goder er en udbredt og selvbevidst enhed i vores tid; som noget der kan høstes, plukkes eller udvindes som givne rå enheder, der sidenhen 'blot' skal flyttes rundt gennem eksterne relationer i en handelskæde. Men dette perspektiv på verdens goder skygger imidlertid for den opmærksomhed på de arbejder og steder, som indgår i skabelsen, og netop *skabelsen* af dem, som er så vigtig for min analyse. Dermed peger netop de arbejder på vigtigheden af et andet perspektiv, nemlig at vores engagement med verden bl.a. sker på måder, som vi selv finder ønskværdige at deltage i. Og i minen blev der investeret store mængder energi på at skabe og koncentrere guldet, og her var netop metallurgen Jonathans viden essentiel. Han var, som direktøren Peter i spøg fortalte mig, „alkymisten“, ham der skabte guldet. Denne skabelse indebar processer med tilsætning af diverse stoffer, som sidenhen skulle frasorteres igen. Efter en svingtur i møllen, hvor den guldholdige malm blev kvast af roterende jernkugler til en finkornet muddermasse, tilsatte man herefter bl.a. cyanid og kul for at indfange og udskille det værdifulde guldstøv fra den resterende pulveriserede klippemasse. Disse processer blev nøje overvåget via døgnarbejde i møllen, som lå inde i det udhulede bjerg, og i laboratoriet nede i campen, hvor man kunne følge med i, hvor meget guld, der var per given enhed og derefter bl.a. styre, hvor meget cyanid og kul, der skulle tilsættes for at trække så meget guld ud af det grålige mudder som muligt og dermed mi-

nimere guld-spildet. Det var kalkuleringer af guld-spild, som afhæng af (og influerede på) minens levetid, tilgængelighed og sammensætning af værdifuld malm og minører, laboratorieudstyr, efterspørgsel og aftaler samt diverse beregninger. Man kunne således f.eks. speede processerne i møllen op, men som konsekvens heraf udvinde mindre guld eller køre langsommere processer og udvinde mere guld. Det, som jeg tidligere lakonisk karakteriserede som hurlumhej, blev i Jonathans hænder udfoldet gennem glaskolber, cyanidhåndtering, kemiske beregninger, fælles beslutninger i direktionen, store beholdere, transportbånd og rør, rør og atter rør, der forbandt alle de forskellige stationer, som forarbejdede guldet i forskellige sammenblandinger. Det var tydeligt for enhver, der besøgte minen, at skabelsen og koncentrationen af guld krævede en kæmpe indsats og var en stor bedrift, som Peter, direktøren for minen indirekte pegede på.

Da guldminen i Sydgrønland begyndte at producere de første guldbarrer, blev der også produceret nogle barrer, som undtagelsesvist ikke blev stedsligt anonymiseret gennem sammensmeltning med guld fra alverdens miner. Disse guldbarrer blev ganske betegnende stemplet med et serienummer og teksten „NALUNAQ GOLD MINE A/S“. ³ Det „grønlandske guld“, som det kom til at hedde, blev hurtigt efterspurgt af samlere, spekulanter og guldsmede. Således kvalificerede guldsmeden Nicolai Appel det grønlandske guld: „Der er guld, og så er der grønlandsk guld (...). Hvem andre, der handler med guld, kan bevise, at det er kommet til veje på en ordentlig måde?“ (Appel i Krarup 2012). Og herefter fremhævede han hensyn til miljø og arbejdsforhold, fordi man i Nalunaq-minen har sikkerhed for, at guldet ikke er tilvejebragt via børnearbejde eller tyveri (ibid.). For at videreformidle denne garanti om orden i skabelsesprocessen, eller en særlig form for orden i én af skabelsesprocesserne vil jeg tilføje, stemplede guldsmeden en lille isbjørn i ethvert smykke, som var baseret på det grønlandske guld og initierede dermed en certificering af det grønlandske guld, som inspirerede en anden dansk guldsmed til ligeledes at certificere det „grønlandske guld“, nu ved at stemple en stjerne, som han mente optog mindre plads på smykkerne. ⁴ Mens internationalt standardiserede og certificerede guldbarrer smeltet sammen fra steder rundt omkring på hele kloden således er kemisk ensartede (lige rent/urent, en certificering af guldbarrer kræver mindst 99,99% guld), ser vi altså i det grønlandske tilfælde også et andet om end kun for en kort periode forsøg på rensning. Udover de 99,999% guld holdt man momentant det grønlandske guld adskilt fra det globale sammensmeltede guld. Det guld, som kommer fra ingen steder og alle steder, fra hvad man kunne kalde et globalt Ingenmandsland, skulle undtagelsesvist ikke sammenblandes med det grønlandske guld. Da jeg spurgte, hvorfor man ikke havde valgt at lade alt guld fra minen bevare sin tidslige og stedslige specificitet, fik

³ Se f.eks.: <http://issuu.com/tiu.gl/docs/nr64/1>

⁴ <http://tagehansensguldsmedie.dk/gronlandsk-guld>

jeg at vide, at det ville være for besværligt – et svar som netop sammenstillet med de anstrengelser og det hurlumhej, som jeg oplevede i Kirkespirdalen, forbløffede mig. Det krævende arbejde i minen var allerede under de arktiske forhold fuld af anstrengelser og besværligt, så en yderligere sortering virkede umiddelbart som en mindre udfordring. Denne observation peger dog under alle omstændigheder på, hvor meget (forskelligt) samarbejde, der er nødvendigt for frembringelsen af råstoffer. Vi kan således se to modsatrettede bevægelser i skabelsen af steder og guld. Helikopteren med retning fra Nalunaq-minen mod Schweiz og de standardiserede anonyme guldbarrer laver guld til et produkt af Ingenmandsland, mens det guld, som stemples med en isbjørn/stjerne, laver guld til et produkt af et specifikt sted – Nalunaq – et bjerg som kan identificeres, om end det er svært at finde (jf. den grønlandske betydning af ordet). Hermed bliver guldet fra Ingenmandsland udifferentieret som 'det samme', mens guldet fra Nalunaq-minen bliver noget særligt, sjældent og eksklusivt – rummende forskelle og tydelige relationer til f.eks. de standardiserede guldbarrer fra Ingenmandsland, til arbejdsforhold, miljøhensyn, historier fra Nalunaq og Grønlands første erfaring med en guldmine.

Konklusion: Globalt og grønlandsk guld i antropologisk analyse

I det foregående har jeg stillet skarpt på noget af det krævende arbejde, som skal til for at skabe guld. Snarere end at kortlægge Nalunaq-området har jeg valgt et distinkt fokus på den gensidige og løbende skabelse af råstof og lokalitet for at pege på en særlig slags antropologi, der forholder sig generativt til verden og eksplicit deltager i denne generering. Det er i denne forbindelse bemærkelsesværdigt, at ligesom for antropologen Hannah Appel er guldsmeden Nicolai Appels argument for certificeringen delvist båret af en social bekymring – en bekymring jeg som tidligere nævnt deler, men som jeg også mener kan anskues som en mere grundlæggende diskussion, som skal adresseres gennem detaljeret opmærksomhed på vores fælles skabelse af ord og ting gennem fælles erfaringer. Selvom denne diskussion ligger udenfor denne artikels rækkevidde, er denne pointe vigtig at antyde, idet den peger i retning af antropologi som en fælles dialog snarere end en distanceret kritik (Brichet 2012; Hastrup 2011). Jeg vil ikke udelukke, at Appel'ernes bekymring udelukker en sådan dialog, blot pege på det store *fælles* analytiske arbejde en sådan dialog kræver både i felten og i øvrigt.

Man kan spørge om det guld, som bærer stemplet med den lille isbjørn/stjerne, så netop er det guld, jeg mødte i Kirkespirdalen 2013? Mit svar er både ja og nej alt afhængig af perspektivet og peger dermed på, at guld er en sammensat størrelse, som både indgår i og består af andet end sig selv. Ja fordi det stempede guld, ligesom jeg, peger på, at lokalitet og kvaliteten af skabelsen af guld i

minen er vigtig. Og nej fordi guldet i Nalunaq på en gang både er større og mindre end „Nalunaq“-certificeringen, idet minen både er meget mere end denne certificering, fordi det guld, jeg mødte i minen, også rummede engelske erfaringer, litauiske hænder, globale investorer etc. Og mindre end certificeringen fordi denne åbner op for nye møder med børnearbejde, stjålet guld, miljøkatastrofer etc. Men man kan ligeledes spørge, om de globalt distribuerede stedløse guldbarrer så netop er det guld, jeg mødte i minen – og hertil er svaret ligeledes både ja og nej. Ja fordi guldet fra Nalunaq-minen indgår i de universelt distribuerede guldbarrer, og nej fordi de universelt distribuerede guldbarrer på en gang både er større og mindre end guldet fra Nalunaq. Større fordi de består af andet guld fra hele verden, og mindre fordi Nalunaq guldet indgår i andet end de globalt distribuerede barrer.

Ovenfor pegede jeg på potentialet ved og nødvendigheden af at lokalisere globale forbindelser, snarere end at forstå det globale som et abstrakt og 'stort' rum, som er ingen steder og alle steder. Men måske peger de to ovenfor nævnte bevægelser i skabelsen af guld netop på, at vi i vores omgang med guld i høj grad beboer både dette Ingenmandsland og Kirkespirdalen på én og samme tid. At guldet simultant er et abstrakt grundstof og konkrete forbindelser – og at det er forbindelser, som vi i fællesskab kan åbne og lukke for. Det er denne sammensatte, måske endda paradoksale figur, som gør guld interessant at tænke steder med, for så vidt som man deltager i hurlumhejet – både i Kirkespirdalen og i Ingenmandsland. Så som guldminens direktør indledningsvist gjorde mig opmærksom på, og som de samtaler og oplevelser jeg havde med folk i guldminen ligeledes pegede på, så findes guld aldrig i sin rene form men som et kolossalt arbejde, selvom det nok har et atomnummer, som kvalificerer det som et irreducibelt grundstof. Både det grønlandske og det globale guld var produkt af møder, som tog mig langt ind i og ud af Kirkespirdalen, og som gjorde mig opmærksom på forhold, jeg ellers ikke kendte til.

Hurlumhejet omkring minedriften i Kirkespirdalen viste overraskende egen-skaber ved guld, og selvom mineindustrien ikke just skaber bæredygtige og miljøvenlige steder, fortjener den kvalificeringer, som udforsker generative møder, hvor enheder viser sig som relationelle, og hvor både steder og guld kan være andet end sig selv – komplekse resultater af *samarbejder* og *fælles* dialog.

Litteratur

Appel, Hannah 2012a: „Offshore work: Oil, modularity, and the how of capitalism in Equatorial Guinea“. *American Ethnologist*. 39(4), s. 692-709.

- Appel, Hannah 2012b: „Walls and white elephants: Oil extraction, responsibility, and infrastructural violence in Equatorial Guinea“. *Ethnography*. 13 (4), s. 439-465.
- Brichet, Nathalia 2012 *Generating Common Heritage. The Reconstruction of a former Danish Plantation in Ghana*. PhD-thesis, series number 67, Department of Anthropology, University of Copenhagen.
- Foucault, Michel 1999 [1966]: *Ordene og tingene – en arkæologisk undersøgelse af videnskaberne om mennesket*. Samlerens Bogklub.
- Haraway, Donna 2007: *When Species Meet*. University of Minnesota Press, London.
- Hastrup, Frida 2011: „Shady Plantations: Theorizing Coastal Shelter in Tamil Nadu“. *Anthropological Theory*. 11(4), s. 425-439.
- Holbraad, Martin & Pedersen, Morten 2009: „Planet M. The intense abstraction of Marilyn Strathern“. *Anthropological Theory*. 9(4), s. 371-394.
- Krarup Paul 2012: „Renheden i Grønlandsk Guld“. *Sermitsiaq*, 27. marts 2012.
- Lavoisier, Antoine-Laurent 2014 [1799]: *Elements of chemistry, in a new systematic order, containing all the modern discoveries*. Eighteenth Century Collections Online, s. xxiii-xxiv. Gale. Edinburg. Tilgået via KB/Rex: 14. marts 2014.
- Mol, Annemarie 2002: *The body multiple: ontology in medical practice*. Duke University Press.
- Secher, Karsten; Stendal, Henrik; Steensgaard, Bo Møller 2008: ”The Nalunaq Gold Mine“. *Geology and Ore*. Februar nr. 11, s. 2-12.
- Strathern, Marilyn 2004: *Partial Connections*. Walnut Creek: Altamira Press.
- Strathern, Marilyn 1999: „The Ethnographic Effect“. *Property, Substance and Effect. Anthropological Essays on Persons and Things*, s. 1-28. London: Athlone Press.
- Tsing, Anna 2000: „The Global Situation“. *Cultural Anthropology*. 15(3), s. 327-360.
- Verran, Helen 2001: *Science and an African Logic*. The University of Chicago Press.
- Verran, Helen 2007: „The Telling Challenge of Africa’s Economies“. *African Studies Review*. 50(2), s. 163-182.

Liste over websteder

- <http://www.ed.ac.uk/about/video/lecture-series/gifford-lectures>. Tilgået 25. august 2014.
- <http://www.iupac.org/> Tilgået 14. marts 2014.
- <http://issuu.com/tiu.gl/docs/nr64/1> Tilgået 25. august 2014.
- <http://tagehansensguldsmedie.dk/gronlandsk-guld> Tilgået 25. august 2014.

Tak til

En stor tak til alle de folk i Kirkespirdalen, som så venligt og generøst førte mig rundt i minens og campens gange. Endvidere tak til Michael Andersen og Martin Nicolaisen for inspirerende diskussioner og ikke mindst til Frida Hastrup, som også deltog i feltarbejdet i Grønland og dermed ikke bare gjorde det til en endnu større og sjovere oplevelse, men også hjalp med til videre samarbejde og dialog.

English Summary

Taking a fieldwork in a gold mine in Greenland as my point of departure, I investigate how Greenlandic gold is extracted and analyzed and thus comes into being as a particular raw material. My ambition in the article is to explore how gold in the Greenlandic mine emerges as more than an irreducible element, namely as a joint product of unpredictable and heterogeneous encounters between dynamite, mine workers from all over the world, rough nature, international gold prices, worn-out mining equipment, working conditions, among many other things. By focusing on the specific ways that these encounters generate both a place and a product and a set of relations between these, the article shows how a widely distributed raw material is not just a given and self-identical unit – a pure chemical element – but also a composite resource that both enables and erases specific localities and global connections.

Signe Mellemgaard er lektor i etnologi ved Saxo-Instituttet ved Københavns Universitet. Artiklen er et resultat af hendes pågående arbejde om natursyn i perioden i de sidste årtier af 1700-tallet med udgangspunkt i Danmark-Norge.

Nøgleord: naturalier, naturhistoriske samlinger, naturens orden, klassifikation, naturhistoriske praksisser, naturskønhed, følsomhed.

FRA NATUR TIL NATURALIE – OG TILBAGE IGEN

Om naturens orden og (u)ordentlige samlingspraksisser i københavnske naturaliesamlinger i 1700-tallets sidste del

„... men paa Angola, siiger [dvs.] Senegael, har ieg mangfoldig at bede dem om Conquillier, Søe Gevekster eller andre Rariteeter, thi ieg boeler daglig i denne Synd.“

Niels Ryberg til Christian Martfelt 1763.

Naturhistoriske samlinger – små eller store – blev almindelige i løbet af 1700-tallet. Artiklen tager udgangspunkt i et antal samlere og samlinger i de sidste årtier af 1700-tallet i København for således at se på den konstruktion af naturen, som ikke blot opstillingen i samlingen indebar, men også alle de praksisser, der omgav samlingen: fra indsamling og indkøb over forsendelse, præparation, sortering, opstilling og udstilling, iagttagelser, samtaler og følelser. I samlingen skete således en transformation fra naturobjekt til naturalie, men også tilbage igen, idet samlingen opfattedes som en repræsentation af naturen selv. Et bestemt billede af naturen kom frem, men de mange praksisser var ikke kun afspejlinger af et bestemt natursyn og en bestemt viden om naturen, men også med til at forme, hvad og hvordan der udstilledes, og dermed også, hvad natur er.



Naturaliernes identifikation

I 1763 sendte den københavnske storkøbmand Niels Ryberg nationaløkonomen Christian Martfelt ud på en rejse, som først gik til Vestafrika, senere til Vestindien og tilbage via England til København. Rejsen gav Christian Martfelt, som havde studeret statsvidenskaberne, mulighed for at skaffe sig viden om økonomiske forhold disse steder, og den gav Niels Ryberg mulighed for at få viden om en række forhold de steder, han drev sin handel. Formålene med rejsen var altså flere, og Ryberg måtte inden afrejsen til Senegal ønske Martfelt held og lykke på rejsen til Senegal, Barbados, Martinique, Jamaica og „de danske Eylænde“, og at rejsen må være til „[D]eres Fædrenes Lands Nytte og [D]eres egen Velfærds Befordring“. Nogen egentlig instruks ville Ryberg dog ikke give Martfelt, „thi ieg er een Købmand, og jeg overlader til vore Statsmænd hvorledes de vil bane veien for mig at ieg kan arbejde som Købmand“.¹ Hans interesse i Martfelts rejse synes at have været at skaffe viden, som kunne tjene til at udvikle Rybergs handelsvirksomhed disse steder ved at oplyse om måder at dyrke fx sukker og kaffe, måder at forarbejde varerne lokalt, lokale regnemetoder, jordfordeling og efterspørgsel efter varer fra andre steder i verden – fx om der skulle være efterspørgsel efter islandsk klipfisk i Vestindien.² For at lette Martfelts efterforskninger af disse forhold forsynede Ryberg i brevene Martfelt med en række navne og adresser på kontakter, der kunne være ham behjælpelig.

Martfelt fulgte som passager med på nogle af Rybergs skibe, og deltog dermed i den trekantssjælds, som, ved at benytte de gunstige vinde i passaten, brugte Vestafrika til at sælge varer og opkøbe slaver og andre varer for at afsætte dem i Vestindien og dér opkøbe bl.a sukker og rom til afsætning i Europa. At have den interesserede og vidende Martfelt til at berejse disse steder gav dog også Ryberg muligheden for at få ham til at holde øje med naturgenstande, som kunne indgå i Rybergs naturaliesamling hjemme i København – og han var derfor interesseret ikke kun i de nævnte konkylier og havplanter fra Senegal, men også i fx konkylier og fugle fra Vestindien.

Niels Ryberg var i disse år en af Københavns største købmænd og grosserere. Med den stigende internationale udveksling af både europæiske og koloniale varer og de krige, som i sidste halvdel af 1700-årene prægede Europa, havde dansk neutralitet gjort Danmark til et center for import og reeksport. Ryberg kunne li-

1 Brev fra Niels Ryberg til Christian Martfelt, dateret 20.12.1763, NKS 1353 Z, Det kongelige Bibliotek.

2 *ibid.*

gesom så mange andre drage nytte af disse gunstige konjunkturer for den københavnske handel og handelsflåde i almindelighed. Det er denne blomstrende tid, der har fået betegnelsen Den florissante handelsperiode.³ For Ryberg, som var opvokset som fæstebondesøn i Salling og undslap militærtjeneste og stavnsbånd ved at flygte til sin onkel, der var købmand i Ålborg, var dette en mulighed for at tjene store summer på handlen ikke kun på Afrika og Vestindien, men også på Indien, Island, Færøerne og Nordnorge. Typisk for tiden engagerede han sig også i landøkonomiske projekter, når han på sine godser på Fyn og Sjælland arbejdede for et reformeret – udflyttet og udskiftet – landbrug, afløste hoveriet og eksperimenterede med hjemlig tekstilproduktion, som ikke blot skulle gavne fædrelandets økonomi, men også afhjælpe fattigdommen på egnen.

Niels Ryberg engagerede sig også i naturhistorien. Således var han blandt initiativtagerne til Naturhistorie-Selskabet, etableret i København i 1789, ligesom han fra starten var at finde blandt abonnenterne på en bog som Morten Brünnichs „Dyrenes Historie“, som udkom i 1782. Vi ved ikke meget om Rybergs naturaliesamling, men den omtales kort i en række Københavnsbeskrivelser fra tiden.⁴ Brünnich, som var Københavns Universitets naturhistoriske professor, men også gift med Rybergs søsterdatter,⁵ omtalte nogle år senere Rybergs samling med ordene: „Ryberg à formée un cabinet de pierres, de mineraux, de coquillage, de coraux et d’insectes, où l’on trouve des choses fort curieuses“. ⁶ Det skete i en bog, som i øvrigt var tilegnet Ryberg, hvilket Brünnich begrundede dels med sit personlige venskab med Ryberg, dels med Rybergs patriotiske arbejde med at etablere hørespindier blandt bønder til afhjælpning af fattigdom på landet og med at „comme l’étendue de Votre commerce Vous a fourni l’occasion d’augmenter Vos connoissance dans l’histoire naturelle & de contribuer à enrichir le cabinet de l’Université“. ⁷

Ryberg var typisk for den florissante tid i sine interesser og sit engagement i naturhistorien. Naturaliesamlingerne blev almindelige i de sidste årtier af 1700-tallet – i al fald i mere velhavende kredse, men tilsyneladende også i andre.⁸

3 Feldbæk 1990: 296 ff.

4 Således i Holck 1774: Ryberg har et 'Natural-Cabinet'. Holck 1777 nævner en „Samling af Naturalier, hvoriblandt nogle Stykker særdeles udmerker sig“. Endvidere Hauber 1770, Brünnich 1782.

5 Dansk biografisk leksikon 1887–1905.

6 „Ryberg har skabt en samling af sten, mineraler, konkylier, koraler og insekter, hvor man finder meget interessante ting“. Brünnich 1805, s. 114. m.o.

7 .. „at De som følge af Deres handel har haft lejlighed til at forøge Deres viden inden for naturhistorien og bidrage til at berige universitetets [naturalie]kabinet“. Brünnich 1805, dedikationen. m.o.

8 Jeg bruger her betegnelserne naturaliekabinet, naturaliekammer, naturaliesamling og naturhistoriske samlinger synonymt, som de også bliver det i datidens sprogbrug. Dog er der en tendens til en glidning fra 'kabinet' og 'kammer' til, at man taler mere om 'naturaliesamlinger' og 'naturhistoriske samlinger' i løbet af sidste del af 1700-tallet.

De fandtes både hos privatpersoner, hos selskaber og på læreanstalter. De kunne være skabt med sigte på undervisning, nogle havde mere karakter af specialsamlinger, ofte båret af en videnskabelig eller nationaløkonomisk interesse, andre var først og fremmest dannet for fornøjelsens og dannelsens skyld – eller rettere var de vel altid alle ting på en gang, men med forskellig vægt. Især var samlinger af mineraler, insekter og konkylie almindelige, men oftest optrådte de i sammensætninger – og oftest med en større eller mindre bogsamling, som var nødvendig for at få viden om naturalierne, ikke mindst for at kunne artsbestemme dem. Samlingerne kom i alle størrelser: fra de store, velbeskrevne, som sammen med de tilhørende bogsamlinger kunne fylde hele rum, til blot et lille skab i stuen, og det er sådan de – spredt og ret tilfældigt – kommer til syne i samtidens naturhistoriske faglitteratur, Københavnsbeskrivelser, brevvekslinger, skifter, rejseskildringer og erindringer. Der var både offentlige og private samlinger – eller rettere: samlingerne var hverken det ene eller det andet eller også var de begge dele på en gang, for en egentlig skelnen mellem de to ting er misvisende. Omfattende samlinger, hvad enten de ejedes af privatpersoner, selskaber eller læreanstalter, blev besøgt af andre samlere og naturhistorisk interesserede, og besøgende blev i alle tilfælde vist rundt af den, der stod for samlingen.

Jeg vil i denne artikel se nærmere på, hvordan genstande fra naturen forarbejdes og ordnes, så de kan indgå i naturaliesamlingerne. Det handler altså om den proces, hvor ting fra naturen transformeres til naturalier. Genstandene bringes nemlig til at sige noget om naturen; de skal repræsentere naturen på en ganske bestemt og velordnet måde. Denne repræsentation af naturen i samlingen beror på en omdannelse af ting fra naturen til naturalier, som imidlertid sker gennem praksisser, som ofte ikke udspringer direkte af det, samlerne opfattede som selve naturens orden, men som har kontingente træk og på den måde kan være lidt uordentlige. Jeg vil altså fokusere på, hvordan naturaliesamlingerne på én gang tænkes at afspejle en orden, der allerede er givet af naturen selv, og samtidig bliver bygget op gennem en serie af konkrete praksisser, der inkluderer handelsforbindelser, gaveudveksling, opbevaringsforhold, konservering og æstetiske og moralske værdisætninger.

Naturobjekterne transformeres til naturalier i en proces, hvor de udvælges, indsamles, transporteres, præpareres, klassificeres, sorteres, udstilles og dermed bliver til naturalier og kommer til at repræsentere naturen. Nu er de nemlig repræsentanter for en naturens orden, som er både mere ordentlig og mere natur, end den, de kom fra. Naturobjekterne bliver naturalier, når de indgår i og bekræfter en struktur, der giver dem mening. Transformationen involverer således en ordensskabelse, men også en række til dels uordentlige praksisser på vejen til denne ordensskabelse, hvori der indgår en række aktører: ikke kun den naturkyn-dige, samleren, men også naturaliehandleren, bøgerne, som udgør referencesamlingen, præparatorerne og gæsterne, som følger med i og beundrer naturens or-

den. Men selvom forarbejdningen og den praktiske håndtering er essentielle dele af den taksonomiske ambition, så efterlader de sig ikke mange spor i kilderne. I det følgende vil jeg ikke desto mindre eftersøge spor efter disse praksisser og se, hvordan de er afgørende for at frembringe naturalierne på en særlig måde.

For Ryberg synes naturaliesamlingen at have været en kærkommen adspredelse fra forretningerne og noget, han efter eget udsagn dagligt 'boler i' – dvs. indlader sig med⁹ eller dyrker (også selvom der, som vi skal se senere, ikke er skyggen af synd involveret).

Naturalierne kunne anskaffes gennem naturaliehandlere i ind- og udland – Ryberg indførte således mineraler fra Lübeck¹⁰ – men lige så udbredt synes det at have været at få dem som bytte eller gaver fra andre samlere eller naturhistorisk interesserede. I et af brevene til Martfelt skrev Ryberg således:

„Tak for godt Løfte om Colibrit, om Concilier, Mineralier etc!, Fiske [?], Sten [?], de skaffer mig nogen ... [?].hen saa at jeg kunde faa noget at briler med i min [!] lille Natural Cabinet. Den gode her Oberconducteur von Rohr har været saa artig at uforskylt og sendt mig en artig Colection af Insecter, jeg kan og siige dem hvor fornøied jeg er derved, saadant er snart det eneste, der skal formilde de ubehagelige erindringer, om mine Penger der gaar i Luften [?] ved den fortrædliche Vestindiske Handel, forglem mig icke og hils alle mine Venner [...], og lev i øvrigt fornøied til vi ses.“¹¹

Ryberg kunne mere end nogen anden benytte et globalt netværk, hvilket også kommer til udtryk, når han kunne modtage naturalier fra den landmåleruddannede, naturkyndige J.B. von Rohr, som regeringen havde udsendt til Dansk Vestindien for at foretage opmålinger med pålæg om også at indsamle naturalier.¹² Ganske vist var netværket globalt, men det havde sine tyngdepunkter på steder, hvor Ryberg havde sine forretningsforbindelser. Der er derfor i de mange naturhistoriske samlinger meget naturligt en tendens til, at det er fædrelandets natur og især dets kolonier og handelsstationer, der repræsenteredes.

Når Ryberg kan bede Martfelt skaffe ham 'Conquillier, Søe Gevekster eller andre Rariteeter', så er det på én gang meget præcist – det fremgår således af brevene til ham, kolibrien skal være han og hun med rede – men også med en forventning om, at Martfelt selv kan afgøre, hvad det kunne være: 'andre Rariteter' og

9 Ordbog over Det danske Sprog, opslaget „bole“.

10 Rasch 1964, s. 345.

11 Ryberg til Martfelt, dateret 26.3.1765, Ny Kongelige Samling 1353 2. Selvom Ryberg var en særdeles fremgangsrig og dygtig købmand og grosserer, så blev sukkerhandlen på Vestindien og slavehandlen på Guinea ikke så indbringende, som han havde forventet, og dette var formodentlig en del af baggrunden for at sende Martfelt på rejse. Opslaget „Ryberg, Niels“ i Dansk Biografisk Leksikon 1979–84.

12 Gosch 1873, s. 437.

'noget at brillere med'. Martfelt formodes således at være i stand til at se, hvad der kan passe ind i Rybergs samling – hvad der altså kan blive et naturalie. „Vær i øvrigt fornøied og glem ikke Colibriten og noked saadant læckert til deres Vens Fugle, Conquilie eller Mineralie Cabineth“, skriver Ryberg til Martfelt juleaftensdag 1764.¹³ Det er kendetegnende for Rybergs breve til Martfelt, at analysen – den proces, som bestemmer og placerer et naturalie i sin 'rette' sammenhæng i samlingen og dermed også i naturens orden – allerede sker, inden den bliver samlet ind. Ryberg efterspørger således bestemte typer naturgenstande: konkylier, kolibrier, mm – men forudsætter også, at Marfelt kan udvælge andre sjældne naturgenstande, fordi han har det rette blik på dem (eller snarere *for* dem). Den klassifikation af naturen, som samlingen er udtryk for, begynder således allerede i ønsket om bestemte naturalier, idet det nemlig er et bestemt blik på naturen, som gør naturaliesamlingen og dens elementer relevant.

Det klassificerende blik

I 1700-tallets naturaliesamlinger var det den videnskabelige systematik, der var i centrum. Samlingerne organiserede genstande fra naturens tre riger – sten, planter og dyr – efter taksonomiske principper i klasser, ordner, familie, slægt og art. Insekter (en klasse) var eksempelvis grupperet sammen, og indenfor det havde sommerfuglene (en orden) rum, og her sammenstilledes så de forskellige arter.

Samlingerne kunne se ud, som den, man kunne finde på Københavns Universitet, og som man kunne bese enten i forbindelse med forelæsningerne på universitetet eller ved at henvende sig til professor Morten Thrane Brünnich, der havde bolig sammesteds.¹⁴ Dette 'Universitetets Naturalteater' (indrettet 1770) var naturligvis langt mere omfattende end de private samlinger, men kan belyse den måde, naturalierne samledes for at fremstille naturens orden.

Indgangen skete fra Nørregade (det nuværende nr. 10); hvor en trappe førte op til 1. sal, og til højre (mod syd) gik nu en lang gang, hvori samlingen allerede begyndte, for her var de dyr anbragt (vel fortrinsvis under loftet og på væggene), som var så store, at de dårligt kunne få plads i selve naturaliekammeret.¹⁵ I værelserne langs gangen havde Brünnich sin private bolig (hvori han havde sin private samling), men gik man lige ud ad den lange gang, nåede man et stort værelse med 7 vinduer vestpå ud mod Nørregade, 7 østpå ind mod universitetsgården og 2 i gavlen sydpå ud mod Frue Kirke. Mellem vinduerne langs de to langsider stod høje skabe indrettet nederst med skuffer, ovenpå med hylder med glasdøre for, og

13 Ryberg til Martfelt 24.12.1764, Ny Kongelige Samling 1353 2.

14 Spärck 1945 og Veyviser 1771.

15 Dette og det følgende er baseret på: Brünnich 1782 (og beskriver dermed tilstanden omkring 1782); Grane og Hørby 1993. Jfr. også Garboe 1959, bd. I s. 148.

under vinduerne stod tilsvarende møbler, blot med skuffer. I disse skabe og skuffer opbevarede samlingen af forsteningerne systematisk ordnet efter plante- og dyresystemer og mineralsamlingen efter genstandenes fundsted. Fire af skabene blev brugt til udstoppede dyr og „indianske“ fugle, mens de europæiske dyr var udstillet i to meget større skabe, som stod frit i rummet. For enden af rummet, mellem de to vinduer i gavlen, var insekter anbragt i et stort skab med skuffer i en særlig anordning, hvor dagsommerfugle var sat mellem to stykker glas, så man kunne se dem fra begge sider. De to hjørneskabe var indrettet til konkylierne, hvoraf nogle lå på de trappeformede hylder, andre i skuffer – hver art og varietet (altså variationer inden for arten) i sin æske af blåt papir.

Den anden endevæg – den som vendte ind mod gangen, man kom ind ad – var helliget dyrene i sprit. Her stod et stort skab med de 2000 glasflasker med zoologiske præparater. Dørene, der var dybe og forsynet med hylder, kunne indeholde yderligere 500 mindre præparater. Væggene ved siden af var også inddelt i hylder med glasflasker indeholdende større dyr. På denne væg var åbenbart også koraler, andre havplanter og tørrede fisk. Bemærkelsesværdigt nok – men ikke særlig typisk for samlingerne – rummede denne samling også i to små skabe for sig selv nogle mumier med tilhørende ægyptiske oldsager, vistnok fordi Brünnich havde en særlig interesse i balsameringsteknikker.

I denne samling som i tidens andre naturhistoriske samlinger var naturens orden, taksonomien, i centrum. Det var slet og ret udstillinger af den måde, naturen i sig selv formodedes at være ordnet på – i klasser, ordner, familier, slægter og arter. Det var denne klassifikation, der var i centrum, og fokuset var udelukkende på dyrenes formtræk; de synlige ligheder og forskelle mellem arterne. Der var ikke plads til sammenhæng og afhængigheder mellem de forskellige biologiske livsformer. Udstillingen fremstillede ikke dyrene eller planternes liv blandt andre dyr og planter – men udelukkende deres formmæssige træk, som adskiller dem fra andre arter. Der er plads til morfologi, men ikke fysiologi.

Den orden, der var at finde i naturaliesamlinger som denne, svarer helt til den orden, Michel Foucault beskriver for klassikken (dvs. rundt regnet tiden fra begyndelsen af 1600-årene til lige omkring år 1800). Ganske vist er fokus i hans *Ordene og tingene* mere på orden end på ordensskabelse, og jeg skal senere argumentere for et større fokus på naturaliernes forarbejdning, men Foucaults analyse lukker udstillinger som Naturalteatrets på Københavns Universitet op for os på interessante måder. Det, der konstituerede viden i den klassiske tid, var i følge Foucault en orden af forskel og identitet. Hvor viden tidligere – i renæssancen – var bygget på ligheder, der havde en skjult og til dels magisk karakter, var det nu direkte iagttagelige, identiske former – fx i planternes støvdragere og støvfang, som tillod mennesker at skabe eller gengive en orden ved at etablere systemer til at skelne mellem og ordne disse forskelle og identiteter.

Naturhistorien er i *Ordene og tingene* en af de tre videnskaber, Foucault bruger til at illustrere og analysere den måde, man overhovedet kunne vide på i klassikken – dens epistemologi. Her handler det nemlig om at ordne verden i tavler og skemaer, og dermed bekræfte forestillingen om en universel orden, hvor alt fra det enkle til det mest komplekse havde sin plads. Afsnittet om klassikkens naturhistorie har hos Foucault slet og ret fået overskriften 'klassifikation', fordi det er dét, der står i centrum for naturhistorien som videnskab.

I klassikkens samling drejede det sig om at systematisere efter forskel og identitet i en tydelig orden af taksonomier og tavler og dermed fordele genstandene efter ordener, klasser, slægter og arter. I *Ordene og tingene* bemærker Foucault helt kortfattet, at denne naturhistories materialer var steder, hvor ting sammenstilledes i herbarier, samlinger og haver. På disse steder grupperedes skabningerne med deres overflader synlige sammen med andre med samme træk. Naturhistoriekabinetet og den botaniske have repræsenterede således en ny måde at sætte ting sammen på, en ny måde at betragte og beskrive dem.¹⁶ Disse haver og naturaliesamlinger var netop de „uundgåelige korrelationer på institutionsniveauet til denne ordning“ af ordene og tingene. Og Foucault bemærker videre: „vigtigheden af dem for klassikkens kultur ligger ikke så meget i, hvad de gør det muligt at se, som i hvad de skjuler, og i hvad de i kraft af denne usynliggørelse tillader at fremkomme; de lukker af for anatomen og funktionen, skjuler organismen“ for at kun at vise de synlige former. Haverne og samlingerne er derfor en slags „bøger, fyldt med strukturer; det er stedet, hvor kendetegnene kombineres, og hvor klassifikationerne fysisk udstilles“. ¹⁷ Denne udstilling rummede ligesom datidens naturhistorie dårligt nok *liv* og organiske sammenhænge, som nemlig først kommer til med et nyt episteme.

I *Ordene og tingene* er det måderne at vide på, der står i centrum, og de naturhistoriske samlinger fylder påfaldende lidt i betragtning af, at de var så essentielle for naturhistorien. For Foucault bliver samlingerne udtryk for den nye orden af ord og ting, mere end de i kraft af deres materialitet tildeles betydning som medskaber af denne orden. Imidlertid skaber den måde, naturen udstilles på, også en bestemt idé om naturen – ligesom også de praksisser, der er forbundet med etableringen og vedligeholdelsen af samlingen både reflekterer en viden og genererer en viden. Måderne at omgås naturalierne får derfor konsekvenser for den viden, man har om naturalier og natur.

Forarbejdnings

16 Foucault 1994, s. 131.

17 Foucault 1994, 137 m.o.

Transformationen af en ting fra naturen til et naturalie er at lade det indgå i en særlig, velordnet sammenhæng, således at det kan repræsentere præcis det, som det skal: naturens verden eller måske rettere: naturens orden. Jeg har argumenteret for, at forarbejdningen allerede er til stede i blikket, der udvælger naturalierne som egnede repræsentationer af naturen. Men hvis vi skal belyse de naturhistoriske samlinger som andet end udtryk for epistemer, så hører også den forarbejdning med, som gør samlingen mulig: indsamlingen, transporten, præpareringen. Disse aspekter er vigtige at få med, ligesom alle andre typer praksisser (sociale, litterære, kropslige), fordi naturhistorien kan beskrives som praksisser, gennem hvilke viden fremsættes, sikres og forsvares,¹⁸ og disse praksisser derfor er med til at skabe den naturhistoriske viden og altså naturen.

Indsamlingen af materiale til naturhistoriske samlinger kunne ske på flere måder, og disse fik også konsekvenser for, hvad samlingen var. I tilfældet med universitetets naturalteater bestod samlingen fortrinsvis af en samling, der var overført fra det nedlagte „Natural-og Husholdningskabinet“ på Charlottenborg, samt af Brünnichs egenhændigt anskaffede materiale. Men der blev også indkøbt på auktioner, som oftest vel efter afdøde samlere. I 1780 kunne man i avisen læse opfordringer til læserne om at indsende naturalier,¹⁹ og Brünnich kan i sin beskrivelse af Naturalteatret opliste en række gaver givet af samlere, herunder Niels Ryberg, som har foræret et par tvillinger (vel slaver, formentlig i sprit), som fødtes og døde om bord på et af Rybergs skibe.²⁰ For at skabe gode og omfattende samlinger, kunne det således være vigtigt at alliere sig med kontakter fjernt og nært, og et stort plus var det, hvis man kunne alliere sig med bekendte med ophold i fjerne landsdele og kolonier, som kunne sende naturalier hjem.²¹

Derfor var der en tendens til, at en særlig global geografi spillede ind i etableringen af samlingerne: en geografi, der til en vis grad havde udgangspunkt i fædrelandet og dets kolonier og handelsstationer. På sin vis er det lidt paradoksalt, at samlingen på samme tid var global, eller i al fald kolonial – og naturaliernes oprindelsessted ikke betød alverden. Steder gav ikke mening til samlingen, som noget, der kunne forklare den og dens dele ved at pege tilbage på arternes levested og fx føde og fjender, men kunne dog godt være en repræsentation af eller indgang til at forstå potentielle ressourcer, som fx i mange mineralsamlinger, hvor norske mineraler dominerede, både fordi de var lettere at anskaffe, og fordi de repræsenterede fædrelandets egne ressourcer. I enkelte tilfælde mødtes de to principper således i samlingen: naturalierne ordnedes efter systematikens regler

18 Dette hævder bl.a. videnskabshistorikerne N. Jardine og E. Spary 1996, s. 8.

19 nemlig i Adresse Contoirets Efterretninger. Spärck 1945.

20 Brünnich 1782.

21 Jfr. Mellemsgaard 2004, hvor jeg ser på Naturhistorie-Selskabet i København som et i Latoursk forstand 'beregningsscenter', der formår at mobilisere et stort netværk af naturkyndige, naturelskende samlere, beboere i provinsen, udsendte rejsende, mænd og kvinder i indsamlingen af naturalier og viden.

– i jordarter, metaller osv. – men også efter topografiske principper – om de var fra Kongsberg eller Bornholm – og repræsenterede i dette tilfælde derfor også en topografisk interesse og et fokus på udnytbare ressourcer.

Det var ikke altid nemt at sende naturalierne over hverken store eller små afstande. Skrøbelige genstande som konkylier måtte pakkes godt ind, og forgængelige naturting som dyr og planter måtte enten tørres eller nedlægges i sprit. Man kunne finde vejledning til dette i Duhammel du Monceaus *Underretning om, hvorledes Træer, perennerende Urter, Frøe, og adskillige andre Naturalier, bedst kand forsendes til Søes* (1760). Her fik man beskrivelsen af, hvordan man skulle gå frem med nedpakning af de forskellige genstande. Planter skulle plukkes (her var visse årstider bedst egnet), tørres i en gammel bog, presses og så tørres i solen eller en ovn. Af store dyr sender man skindet, som skal nedlægges i kalk eller saltes og tørres. Eller man kan sende kranie og evt. skelet, men så må det rengøres for kød. Dyr op til størrelse med en due, hermelin eller sild kan lægges i brændevin eller rom, når indvoldene er taget ud og erstattet med blår. Hummere og krebs tørres eller lægges i brændevin eller rom, og konkylierne tømmes for 'fisken' ved at lægge dem i kogende vand og trække den ud. du Monceau råder til at indpakke dem i „Bomuld, Blaar, Uld eller andet saadant, og bruge ald mulig Forsigtighed med dem at de ikke brække på Reysen“.²² Når man sender naturalierne afsted, må man sørge for at sende meget af hver slags, fordi de kan gå i stykker eller blive fordærvede undervejs. Der bør medsendes lister over naturalierne med de europæiske, latinske og de fremmedes folks navne på dem, og man bør med herbarierne (de tørrede planter) sørge for at beholde et identisk eksemplar med numre, således at man senere kan identificere de planter, som botanisk interesserede i Europa måtte efterspørge.

Et indtryk af, hvad det kunne kræve at nedpakke og transportere naturalier kan man få i boet efter præsten og konkylieeksperten J.H. Chemnitz, som i 1800 efterlod sig en gigantisk konkyliesamling. Det blev den unge naturhistoriker H.S. Holten, der blev engageret til dels at pakke samlingen ned, dels udarbejde et katalog. I løbet af de første måneder efter at arbejdet var påbegyndt, indkøbtes da også flere gange materialer, som Holten skulle bruge: papir, blår, hør, søm og sejlgarn.²³ I første omgang blev der lagt godt 11 rdl. ud til konkyliernes indpakning. Men det rakte langt fra. Der måtte flere gange bestilles flere kasser hos snedkeren til nedpakningen og sammen med det indkøbte papir, blår, hør og sømmene løb dette op i 14 rdl., svarende til Chemnitz' familiens tjenestepiges løn i et år.

Som vi allerede har set, var det i kraft af netværk, interesser og handel en særlig geografi, som kunne præge samlingen. Men det handlede også om holdbarhed, for transporten i sig selv kunne være vanskelig nok, især når man havde

22 du Monceau 1760, s. 85

23 Hof- og Stadsrettens Skiftedokumenter 3/25 (1800), (LAS).

med letfordærvelige eller meget skrøbelige naturalier at gøre, og til en vis grad var det også med til at bestemme, hvilke naturalier og i hvilken tilstand naturalierne ankom, og det var med til at understrege samlingens fokus på ydre form og 'lukke af for liv og biologi'. Konkyljerne indsamledes og forhandlede altid tomme for deres beboer, og det var også, hvad du Monceau lagde op til, selvom han erkendte, at „Til Natur- Historiens Befordring ville det være nyttigt, at sende eendeel Snækker [konkyljer] med Fisken i, som da måtte legges i Tafia eller Ruum“, for at undgå at de forrådnede.²⁴

Præparatorer, som kunne forhindre, at naturalier blev fordærvede, og sætte dem i stand, så de egnede sig til udstilling, var i denne periode få, men efterspurgte, og udstopning var i øvrigt et område, hvor også kvinder medvirkede til opbygning og bevaring af samlingerne. De folk, som skulle samle ind for Naturhistorisk Selskab forskellige steder i verden, fik undervisning af selskabet i fx „Behandlings Maader at udstoppe Fugle og Fiske samt at omgaaes Krebs og Krabber og [blev underrettet ...] om de Haandgrebe som dertil er fornødne“.²⁵ Undervisningen blev varetaget af selskabets bud, præparator og underviser J.C. Nepperschmidt, som var uundværlig for selskabet – så uundværlig, at man besluttede at genansætte ham, selvom han tilsyneladende pga. en spillegæld havde taget af kassen, når han indkasserede medlemskontingenter. Han var nødvendig for selskabet pga. sine evner som præparator og underviser, og fordi han havde en omfattende viden om naturalier. Nepperschmidt havde ved siden af sin stilling som bud en betydelig handel med naturalier sammen med sin kone, der også virkede som præparator.²⁶

Der var således mange forskellige mennesker og mangesidige praksisser involveret: givere og indkøbere fjernt og nært, præparatorer, som besad meget eftertragtede færdigheder, besøgende, som var med til at opretholde rationalet i samlingen, læserne, som medvirkede til at etablere betydningen af bøger og kataloger. Samlingen var derfor ikke kun en vidensform, men var også det sted, videnskaben så at sige foregik,²⁷ og det, naturhistoriens forskellige aktører konkret mødtes om.

En række praksisser omgav altså samlingen, og nogle af disse var uordentlige i den forstand, at de ikke kun udsprang af samlingens logik og viden om naturens orden – men også beroede på en særlig (kolonial) geografi, naturalierne holdbarhed, tilstedeværelsen af forarbejdningsteknikker osv. Disse praksisser satte også deres præg på samlingerne og den viden, de repræsenterede og skabte, men

24 du Monceau 1760, s. 85. Tafia er ligesom rom fremstillet ved destillation på basis af rørsukker.

25 Udateret indførsel (dec. 1792) i Naturhistorie-Selskabets deliberationsprotokol 1792-1803. Zoologisk Museums Arkiv, København.

26 Pro Memoria fra J. Nepperschmidt dateret 10.12.1803 (bilag i Naturhistorie Selskabets deliberationsprotokol). Jfr. også Jakobsen 2007.

27 Jfr. Jardine 2001.

praksisserne var ikke mere uordentlige, end at de via vejledninger, instrukser og beskrivelser søgtes ordnet og standardiseret.

Klassifikationen af naturalierne og indlemmelsen i samlingen var i sig selv en af disse praksisser. I bogen *Sorting things out* (1999) tager de to forfattere G. Bowker og S. Leigh Star udgangspunkt i, at det ikke er nok, som blandt andet Foucault gjorde, at se på kategorisering og klassifikation som gode indgange til studiet af social orden. Man må også se på, hvordan klassifikationer skabes og opretholdes gennem forskellige arbejdspraksisser i lighed med dem, vi så ovenfor. Skal man følge dette, må man konstatere, at klassifikationerne i samlingen ikke er en færdig orden, etableret for bestandig – men at klassifikationen derimod finder sted på rejsen, i botaniseringen, i diskussionerne og i samlingen. Det åbner man stedvis spor af, fx i biskop Mynsters erindringer. Han havde haft Chemnitz som huslærer og huskede „de Kasser med Conchylier, der ideligen ankom, og efterhånden bleve sorterede“.²⁸ Chemnitz havde som nævnt selv en meget omfattende konkyliesamling, som også udgjorde materialet for hans arbejde med storværket *Neues systematische Conchyliencabinet*. Som citatet imidlertid afslører, så foretog Chemnitz også artsbestemmelser for andre konkyliologisk interesserede.

Samlingspraksis som bevægelig og bevægende orden

I naturaliesamlingerne var opstillingen tilsyneladende ikke gjort en gang for alle: klassifikationen sluttede ikke med, at genstandene var fremskaffet og opstillet, men fortsatte i en om- og nyklassifikation. Det var således ikke kun de nyankomne genstande, der skulle indlemmes i samlingen, for samlerne kunne tage naturalier ud af opstillingen, ikke blot for at betragte dem, men også for at klassificere dem på ny.

Det, vi kan lære af dette er, at klassifikationen ikke var statisk og abrupt, men dynamisk og fortsat. Det er også Staffan Müller-Willes konklusion på sin analyse af den berømte naturhistoriker Carl von Linnés samlingsmøbel. Linné anbefalede nemlig – i modsætning til, hvad der var almindeligt, nemlig at placere flere planter på hvert ark i herbariet og binde dem sammen til en bog – at hver plante fik sit ark og at disse opbevaredes i en slags skab med hylder og med regulérbar afstand mellem disse. Det gjorde, at genstandene kunne tages ind og ud af samlingen. Samlingsmøblet illustrerer derfor, hvordan taksonomien på den ene side blev søgt fikseret, på den anden side at tingene mobiliseredes i den forstand, at de kunne skifte placering.

28 citeret fra H.P. Schepelern 1983, s. 46.

Det er Bowker og Stars argument, at klassifikationen er såvel symbolsk som materiel, fordi den også bliver et aspekt af den fysiske verden.²⁹ Klassifikationen er således ikke kun en bestemt måde at organisere viden på, men er så at sige bygget ind i den fysiske verden. Den skal – selvom den bliver usynlig for os – opretholdes gennem bestemte praksisser i et fysisk rum.

Således også i naturaliesamlingen med dens møbler og blå papiræsker. I universitetets naturalteater var møbleringen næsten nøjagtig som den, man fik det anbefalet af en af tidens fremtrædende naturhistorikere, Valmont de Bomare, hvis store ottebinds opslagsværk var en af de mest udbredte bøger hos tidens københavnske samlere.³⁰ Kabinettet må, pointerer de Bomare, være i en orden, der stemmer overens med selve naturens system. Den må deles op efter de tre naturriger – således at mineraler, planter og dyr fylder hver sin væg, og den bør bygges op med skabe med hylder for oven, skuffer for ned. Hvert skab kan så passende have et emaljeskilt med angivelse af den klasse af naturgenstande, det indeholder, og til nogle af naturalierne anbefaler de Bomare en opbygning af skabene med trappeformede hylder i lighed med dem, man fandt i Naturalteatret. I midten kan et snekkebord placeres – et stort bord med en række små rum med plads til de forskellige familier af konkylier og de enkelte arter – en indretning, der ligefrem inviterer til det fortløbende arbejde med klassifikationen, som naturaliesamlingen altså tilsyneladende indebar. De større naturalier – sukkerrør, kokosnødder, horn fra forskellige dyr og en ramme med tørrede fiskeskind – kan så placeres på væggene og ovenpå skabene.³¹ På den måde bliver klassifikationen indbygget i hele samlingens opbygning, lige fra rummenes inddeling efter naturrigerne over møblerne, der repræsenterer klasserne i naturens orden, til arterne i Naturalteatrets blå æsker og de snedige indretninger, der gør det muligt fx at se insektarterne fra begge sider.

Klassifikationen blev da også en konkret praksis, når uden- og indenlandske rejsende aflagde besøg i privatpersoners, selskabers eller læreanstalters samlinger. I datidens beskrivelser af og vejvisere til København omtales de væsentligste samlinger, og man henvises til, hvor man skal kontakte ejeren for at komme til at se den. Fra erindringer og dagbøger af rejsende til København får vi fornemmelsen af, at det faktisk var almindeligt.

Det kunne for eksempel finde sted, som da den venezuelanske politiker Franciscos de Miranda i vinteren 1787-88 besøgte København og i den forbindelse også besøgte en række københavnske naturaliekabinetter, hvor han blev vist om af ejerne eller – i Naturalteatrets tilfælde – af bestyreren Brünnich. Dér bemærkede Miranda især de store antiloper fra Kap det Gode Håb, et bæltedyr fra Kina, en

29 Bowker og Star 1999, s. 39ff

30 Denne vurdering er baseret på en gennemgang af skifter i forbindelse med mit pågående arbejde om naturhistoriske samlere i København i perioden 1760-1810.

31 de Bomare 1767-1770, opslaget "Naturhistorie".

lille moskushjort og en bestemt slags „meget sjælden konkylie“, som han især bemærkede, fordi han så disse dyr for første gang. Han lagde også mærke til nogle mumier, som Brünnich havde dissekeret, fordi denne interesserede sig meget for præparerings- og balsamerings teknikker. Dagen efter besøgte han pastor Chemnitz og så med beundring hans meget omfangsrige samling, hvor de enkelte arter blev betragtet, drak chokolade og holdt en „3 timers konference om conchylier“. ³² Der var altså en hel praksis forbundet med samlingen; ikke blot at have og opretholde den, men at besøge hinanden, blive grundigt rundvist i samlingen, samtale om naturens verden og udveksle naturalier. Disse samtaler involverede en 'arbejdspraksis', hvor man talte om de enkelte genstande, og om hvordan de repræsenterer bestemte arter, og dermed en praksis, som til stadighed ikke blot klassificerede naturobjekterne igen, men også reproducerede klassifikationen. Ganske vist er embedsmanden August Hennings i denne sammenhæng lidt uden for min valgte tidsperiode – hans besøg fandt sted i 1802 – men hans beskrivelse er illustrerende nok. Han besøgte således, ligesom Miranda havde gjort, Spenglers konkyliesamling, og fandt den 'sehr schön' og tilbragte et par 'unterhaltende Stunden', ligesom han også besøgte den enestående samling, de to embedsmænd Sehested og Tønder-Lund i fællesskab havde af insekter, og vistest rundt i tre timer af de to herrer. „Wir bewunderten den Bau, die Schönheit und die Menge dieser Thiere, so wie den Fleiss der Menschen, alles in der Natur zu entdecken und zu ordnen“. ³³

Vi har ikke nogen beskrivelser af, hvordan et besøg hos Ryberg kunne forløbe, men Miranda besøgte i 1788 hans grosserer-kollega Frédéric de Conincks samling i hans „pragfulde hjem“ i Bredgade, hvor han beså en „meget smuk samling af fugle, og frem for alt en bog om risens dyrkning“. ³⁴

I beskrivelsen af de forskellige rejsendes besøg i naturaliesamlingerne er det karakteristisk, at de besøgende ikke blot indføres i samlingens opbygning, ser de mest betydningsfulde stykker, men også at man samtaler om naturens verden. I beskuelsen af samlingen forventes man således at føle på bestemte måder og udtrykke det i samtalen med ejeren. Samlingen skulle opvække følelser som dem, som Miranda fik ved synet af Chemnitz samling: „... men hvad der især er udmærket og complet er hans samling af conchylier – oh, hvor Naturen dog er udtømmelig i sin mangfoldighed! dér er en conchylie over al beskrivelse skøn i farven, dér et Venus hjerte, kaldet saaledes efter formen, dér en anden af form

32 Rostrup 1985, s. 204–207.

33 „Vi beundrede disse dyrs opbygning, skønhed og mængde, såvel som menneskets flid med hensyn til at opdage og ordne alt i naturen“. Bobé 1934, s. 32. Karakteristisk nok besøgte Hennings også Kunstkammeret og samlingen på Rosenborg, som han fandt rodet og uden orden (s. 63,134), idet de manglede den taxonomiske orden, han fandt i de øvrige omtalte samlinger. Noget kunne tyde på, at de gamle samlingers gamle orden fremstår som det rene rod for Hennings, mens 'klassikens orden' fuldt ud giver mening for ham.

34 Rostrup 1985, s. 205.

som en vindeltrappe, dér en mageløs nautil, dér en 'Storadmiral' med en uendelighed af farver, dér andre fra Tahiti &c. Ejeren var så venlig at give mig en fortegnelse".³⁵ En af samlingens formål var således at opvække en følsomhed over for naturen, ikke kun i samlingen, men også udenfor. En god naturaliesamling forventedes således at have en dannende og civiliserende effekt. Den skulle ikke kun stå for flid og stræbsomhed³⁶ – som var det, Hennings kom til at imponeres over ved Sehested og Tønder-Lunds omfattende og skønne samling, men også for smagens forædling og en ret følelsesøkonomi.³⁷ Værdsættelsen af naturens skønhed var et vigtigt element i menneskets dannelse, og naturaliesamlingen var et udmærket udgangspunkt for at lære dette, ligesom den også i sig selv var et vidnesbyrd om ejerens gode smag og dermed også den beskuers, som evnede at påskønne en fuldkommen og smuk samling. Besøgende i samlingerne fæstnede sig derfor både ved samlingernes omfang og fuldstændighed og ved dens æstetiske kvaliteter – samlingerne blev således beskrevet som 'meget smukke' og som noget, der, når det er bedst, afspejler selve naturens skønhed.

Netop fordi samlingen tænktes at have denne dannende og civiliserende virkning, var et almindeligt synspunkt, at naturhistorien skulle være for alle. Den borgerdydige Tyge Rothe kunne således mene, at det ville være gavnligt, at de „saa kaldede ulærde kunne efter sin Stilling, betragte Naturen: finde reede i den: læse i den, som i den store Aabenbaring: nyde Livets sande Roeskab [dvs. glæde]" for derved at vække dem til forestillinger, der „kunne forædle, styre, opmuntre, lyksaliggjøre Mennesket i hver hans Stilling, og fylde hans Dages Timer med lystelig Roeskab".³⁸ For ham har naturhistorien til formål at opvække „den Lyst, Forædlelse, filosofiske Geist, høymodige Religiositet, og borgerlige Virksomhed, hvilken kan vindes ved at betragte Naturen".³⁹ de Bomare støtter disse synspunkter, når han skriver, at naturaliekabinettet har sin nytte i, at man der kan betragte naturens orden, og den naturkyndige kan se nye ting; hvis det er en 'studeret Reisende', kan han få lyst til at anlægge en samling selv; hvis han er 'jorddyrker', kan han lære mere om det her, og er han 'en simpel Haandværksmand', vil han dog lære om naturen og skønne på den.⁴⁰

Naturhistoriens fortalere i det sene 1700-år var i al fald ikke i tvivl: omgangen med genstandene i naturaliesamlingen er dannende for folk, fordi den er en repræsentation af naturens orden – en repræsentation, der, som vi har set, krævede

35 Rostrup 1985, s. 207.

36 Jfr. te Heesen 2001.

37 Jfr. Spary 2000, s. 194 ff.

38 Rothe 1791.

39 Rothe 1791, s. XVII-XXIV

40 Dette sidste er hos de Bomare formuleret som 'give Agt paa og raadføre sig med Naturens Fremavle'. de Bomare, opslaget 'naturhistorie'.

en omfattende forarbejdning for at yde naturen ret.⁴¹ Valmont de Bomares ovenfor nævnte beskrivelse af, hvordan et naturaliekabinet bør se ud, optræder under opslaget 'Naturhistorie' i hans store leksikon over naturhistorien. de Bomare indskrænker opslaget til at handle om naturaliekabinetter, fordi han slet og ret opfatter disse som en 'forkortet Forestilling af den heele Natur'. Her vil betragteren finde 'stykkevis og efter Orden hvad den heele Verden frembyder ham i det Store og under Eet'. Hos de Bomare er naturaliesamlingen altså en koncentreret natur og den perfekte repræsentation af naturens verden – og det støttes af, hvad vi får fornemmelsen af fra Rothe og de omtalte, erindrede besøg. Naturaliesamlingen er således fra såvel videnskabeligt som æstetisk og moralsk perspektiv en kondenseret natur. Den er næsten mere egnet til at lære om naturen, oparbejde smagen og give en følsomhed over naturens skønhed, end naturen selv er det.

Forarbejdningen af naturalierne havde altså til formål at få dem til at indgå i en særlig, velordnet sammenhæng, som fik naturalierne til at repræsentere præcis det, de kom fra, nemlig naturen selv. Men det var en natur, der så ud på en ganske bestemt måde: nemlig som en velordnet struktur af arter, familier, klasser og naturriger, og derfor også både fordrede og formede et bestemt blik på naturen, fokuseret på artsbestemmelse. Forarbejdningen af naturgenstandene til naturalier skulle således gøre dem både mere ordentlige og mere natur end før. Man kan derfor sige, at naturobjekterne gør bevægelsen fra natur over naturalier til naturen igen. Men bevægelsen sker i kraft af en række samlingspraksisser, som ikke kun udspringer af naturens orden, men også af praktiske og andre hensyn: forbindelser, transport, holdbarhed, opbevaring, interaktioner, besøg, æstetiske og moralske vurderinger, som mere eller mindre (u)ordentlige praksisser, som former naturalier og samlinger.

Litteratur

- Bobé, Louis (udg) 1934: *August Hennings' Dagbog under hans Ophold i København 1802*. Gyldendal, København.
- de Bomare, J.C. Valmont 1767-1770: *Den almindelige Natur-Historie, i Form af et Dictionnaire. Oversat, forøget og forbedret af H. von Aphelen*. København.
- Bowker, Geoffrey og S. L. Star 1999: *Sorting Things Out. Classification and Its Consequences*. MIT Press, Cambridge, Mass.
- Brünnich, Morten Thrane 1782: *Dyrenes Historie, og Dyre Samlingen udi Universitetets Natur-Theater*. København.

41 At alle opfordres til at deltage i samlingen betyder dog ikke, at de kunne gøre det på samme måde: det er oplagt, at nogle tildeles en større autoritet i den vidensproduktion, samlingen er udtryk for, end andre, og i den forstand er der grænser for demokratiseringen, jfr. Mellemsgaard 2002.

- Brünnich, Morten Thrane 1805: *Les Progrès de l'histoire naturelle en Danemark & en Norvège*. København.
- Dansk biografisk leksikon 1887-1905 (red. af Jonas Collin), udgivet af C.F. Bricka. København.
- Dansk Biografisk Leksikon 1979-1984 (red. af Sv. E. Cedergreen Bech). Gyldendal, Kbh. http://www.denstoredanske.dk/Dansk_Biografisk_Leksikon.
- Feldbæk, Ole: *Den lange fred: 1700-1800*, Gyldendal og Politikens Danmarkshistorie bd.9 (Olaf Olsen red.) 1990.
- Foucault, Michel 1994 (1966): *The Order of Things. An Archeology of the Human Sciences*. Routledge, London.
- Garboe, Axel 1959: *Geologiens historie i Danmark* bd. I. C.A. Reitzel, København.
- Grane, Leif og Kai Hørby (red) 1993: *Københavns Universitet 1479-1979*, bd. 2 *Almindelig historie 1788-1936*. København.
- Gosch, C.C.A. 1873: *Udsigt over Danmarks zoologiske Literatur*. 2. afd., 1. bd., København.
- te Heesen, Anke 2001: „Vom Naturgeschichtlichen Investor zum Statsdiener. Sammler und Sammlungen der Gesellschaft Naturforschender Freunde zu Berlin um 1800“. i te Heesen og E. Spary: *Sammeln als Wissen. Das Sammeln und seine wissenschaftsgeschichtliche Bedeutung*. Wallstein Verlag, Göttingen.
- Hauber, Ernst Chr. 1770: *Beschreibung von Kopenhagen und den Königlichen Landschlössern für Reisende*. København.
- Holck, Hans 1774: *Kiøbenhavn Beskrivelse efter dens nu værende Forfatning til 1774*. København.
- Holck, Hans 1777: *Fremmedes og Reysendes Haand-Lexicon i Kiøbenhavn, eller Anviisning for de i Kiøbenhavn Ankommende og derfra Bortreysende*. København.
- Jardine, Nicholas 2001: „Sammlung, Wissenschaft, Kulturgeschichte“. te Heesen, Anke og E.C. Spary (hrsg): *Sammeln als Wissen. Das Sammeln und seine wissenschaftsgeschichtliche Bedeutung*. Wallstein Verlag, Göttingen.
- Jardine, Nicholas og E. Spary 1996: „The Natures of Cultural History“. N. Jardine, J.A. Secord og E.C. Spary *Cultures of Natural History*. Cambridge U.P., Cambridge.
- Jakobsen, Tove B. 2010: „Arbejdet i Oldsagskommissions første år“. Aarbøger for Nordisk Oldkyndighed og Historie 2007. Oldsagskommissionens tidlige år. Forudsætninger og internationale forbindelser. Nationalmuseet. <http://www.oldskriftselskabet.dk/pdf/2007/Binder3.pdf> (lokaliseret 7.7.2014)
- Mellemgaard, Signe 2002: „„Uanset Rang, Stand eller Kiøn“? Om Konstitueringen af folk og elite gennem naturhistorien i 1700-tallets sidste halvdel“. *Tidskrift for kulturforskning* 1, s. 5-21.

- Mellemgaard, Signe 2004: „Collection, Knowledge, Network. The Copenhagen Natural History Society (1789-1805) as a „Centre of Calculation““. *Ethnologia Scandinavica* nr 34.
- du Monceau, [Henri Louis] Duhammel 1760: *Underretning om, hvorledes Træer, perennerende Urter, Frøe, og adskillige andre Naturalier, bedst kand forsendes til Søes*, København.
- Müller-Wille, Staffan 2001: „Carl von Linnés Herbarschrank. Zur epistemischen funktion eines Sammlungsmöbels“. In: Heesen, Anke og E.C. Spary (hrsg): *Sammeln als Wissen*. Wallstein Verlag, Göttingen.
- Rasch, Aage 1964: *Niels Ryberg*. Skrifter udgivet af Jysk Selskab for Historie, Sprog og Litteratur 12, Universitetsforlaget i Aarhus.
- Rostrup, Haavard 1985: *Miranda i Danmark – Francisco de Mirandas danske rejsedagbog 1787-1788*, Rhodos, København.
- Rothe, Tyge 1791: *Naturen betragtet efter Bonnets Maade*. København.
- Schepeleern, H. D 1983: „Danske konkyliensamlere fra Ole Worm til Christian den Ottende“. Vibeke Woldbye og Bettina von Meyenburg (red): *Konkylien og mennesket. Udstilling i Kunstindustrimuseet*. Kunstindustrimuseet, København.
- Spary, Emma C. 2000: *Utopia's Garden. French Natural History from Old Regime to Revolution*. University of Chicago Press.
- Spärck, Ragnar 1945: *Zoologisk Museum i København gennem tre Aarhundreder*. København, B. Lunos Bogtrykkeri.
- Veyviser for Kiøbenhavn 1771*.

Utrykt materiale:

- Zoologisk Museums Arkiv, København: Naturhistorie-Selskabets deliberationsprotokol 1792-1803.
- Landsarkivet for Sjælland: Hof- og Stadsrettens Skiftekommission: Skiftedokumenter 3/25 (1800).
- Det kongelige Bibliotek, Håndskriftssamlingen: Niels Rybergs breve til Christian Martfelt 1763-1786, Ny kongelige samling 1353 2°.

English Summary

Natural history collections – small or large – became common in the course of the 18th century. This article takes as its point of departure a handful of collectors and collections being formed in Copenhagen in the last decades of the 18th century in order to explore the construction of nature inherent in both the collections and the numerous practices that brought them about, implying gathering, procurement, shipping, preservation, sorting, displaying, observations, conver-

sations and sensitivities. In the article I argue that the collections transformed nature into natural history objects, but also back again, given that the collections were seen to represent nature itself. A particular image of nature emerged, but the manifold practices of collecting did not just reflect a particular view of and knowledge about nature, but also shaped what was displayed and thus what nature even was to the collectors.

Michael Andersen, Cand.mag. i etnologi, Ph.d., Postdoc
ved Etnologi, Københavns Universitet på projektet Natural
Goods finansieret af Det Frie Forskningsråds Sapere Aude-
program.

Nøgleord: Te, Indien, klassifikation, sociomaterialitet, råvarer.

TILSYNEKOMSTEN AF DEN ENGELSKE ASSAM-TE

Med udgangspunkt i en kulturhistorisk undersøgelse af britisk te-produktion i Assam i det 19. århundrede, behandler denne artikel omstændighederne omkring Assam-tebuskens tilsynekomst og klassifikation som tebusk.



My Dear Sir, – I have the pleasure to forward some leaves and seeds of a plant which the Burmese and Chinese at this place (Assam), concur in stating to be a wild tea tree. I had a much more perfect seed than any of those sent, but cannot now find it. It was of this shape agreeing with the plate in the Encyclopedia. I have got a number of the plants some of which I will forward to you by the first opportunity. Pray let me know what you consider it to be. I regret that we could not find any flowers. The plant is abundant on the small hills and also in the plain at the foot of them, east of Rungpore”.

Signed D. Scott

P.S. – I have found the triangular seed, and forward it with the others in a tin box.

Letter from David Scott, Esq., to Dr. Wallich, Botanic Gardens Calcutta, Dated 2nd June 1825

S tiller man spørgsmålet „Hvad er te?“, vil man som oftest høre svar, der beskriver te ud fra dets kemiske, fysiske, eller emotionelle egenskaber. Te er en væske indeholdende anti-oxidanter, thein etc.; te er en samling tørrede blade, der tilsammen med kogt vand giver smag; te er varme og hyggelige aftener. Til trods for, at der forekommer at være stor forskel på disse egenskaber, er det forhold, at te er te, sjældent til diskussion. Spørgsmålet „hvad er te?“ bliver således i dets natur selvrefererende – det både udpeger og kvalificerer hvad te, som entitet, er. Hvis man derimod stiller spørgsmålet „hvad er *ikke* te?“, kan man i mine øjne

åbne for en række spørgsmål, der understreger, hvorledes te ikke er en givet entitet, men noget der *gøres*.

Med udgangspunkt i spørgsmålet, hvordan råvaren te bliver til råvaren te, behandler denne artikel omstændighederne omkring busken *camellia sinensis variant assamicas* officielle botaniske klassifikation som tebusk i midten af det 19. århundrede. Denne busk, hvis blade i dag hovedsageligt er kendt for at indgå i forskellige varianter af „breakfast tea“ og som fik navn efter sit hjemsted Assam, en region i det nordlige Indien og det daværende Britisk Indien, var indtil 1838 ikke klassificeret som en busk, hvorfra te kunne produceres, og jeg vil i det følgende præsentere en analyse af, hvorledes klassifikationen som tebusk blev afstedkommet. Med inspiration fra den franske sociolog Bruno Latours værk *The Pasteurization of France* (1993), i hvilket Latour fremhæver, hvorledes Pasteurs videnskabelige landvindinger hverken kunne reduceres til at være udtryk for én mands genialitet eller til Pasteur som repræsentant for en samfundsmæssig udvikling, men i stedet var et udtryk for et møde mellem forskellige og ofte modsatrettede *kræfter*, forsøger jeg i nærværende artikel at skitsere nogle af de kræfter, der mødtes i klassifikationen af *camellia sinensis var. assamica* som tebusk. Herunder vil jeg påpege, hvorledes selve *klassifikationen* af busken *camellia sinensis var. assamica* som en busk, hvorfra teblade kunne høstes, var en langvarig og kompleks proces, der gjorde teen.

Te bliver til te

Med den engelske udvidelse af handelsinteresser mod øst i begyndelsen af det 17. århundrede og den dertilhørende etablering af det britiske Østindiske Kompagni fulgte en lang periode i engelsk historie, hvor eksotiske handelsvarer blev en mere etableret del af hverdagen i engelske hjem. Silke, appelsiner, chokolade, krydderier, bomuld, kaffe og ikke mindst te var blot nogle af de handelsvarer, der stod som en manifestation af, hvorledes den engelske merkantilisme og et begyndende imperium muliggjorde en tilstedeværelse af råvarer, der hidtil havde været de meget få forundt på de britiske øer.

Alt imens mange af disse varer forblev for de få, bredte te importeret fra Kina sig som en steppebrand igennem store dele af England med det resultat, at efterspørgslen voksede støt. Ifølge Sir Percival Griffiths' omfattende værk *The History of the Indian Tea Industry* (1967) tog den engelske te-import for alvor fart omkring 1666, og der blev således årligt konsumeret 20.000 lb (ca. 9 ton) i England i år 1700. Denne konsumtion var i 1728 steget til omkring de 1.000.000 lb (ca. 450 ton), kun for at stige til yderligere 6.000.000 (ca. 2700 ton) i 1768. I 1816 blev der således importeret 36.000.000 lb (ca. 16000 ton) (Griffiths 1967, s. 20). Som den mest markante årsag til teens voldsomme stigning i import, var teens ud-



Arbejdere i færd med at plukke *camellia sinensis* var. *sinensis*. Foto: Michael Andersen

bredelse til næsten alle afkroge af England. At denne udbredelse fandt sted blev bl.a. afspejlet i en række holdningstilkendegivelser blandt markante skikkelser i England angående teens gavnlige eller skadelige effekt i såvel arbejder- som borgerlige kredse. Modstandere af teens udbredelse var således at finde på alle tidspunkter under denne store vækstperiode, herunder journalist/„pamphleteer“ William Cobbet (Cobbet 1822) og teolog John Wesley (Wesley 1748), der betonedede teens skadelige effekt på produktiviteten blandt arbejderbefolkningen og på nerverne. På samme vis er støtter af teens udbredelse flittigt repræsenteret i perioden, med den dertilhørende tendens at indplacere teen som gavnlige i datidens humoralt orienterede medicinske forståelse (se f.eks. Nye, 1850, s. 54). Teen fik bl.a. det adelsmærke, at den rensede blodet og derfor kunne bruges i alle tilstande, fra sygdom til fuldskab, hvor kroppen eller sindet ikke blev anset for at være i balance (se f.eks. Ovington 1699). Således etablerede teen sig gradvist både som et element for social kommentar og som yderst indbringende vare.

Teen, der kom fra tebusken, som i 1818 fik den latinske betegnelse *camellia sinensis* var. *sinensis*,¹ var udover at være blevet en fast bestanddel af den engelske import udgangspunkt for omfattende svindel. Diverse imitationer af te, fortyndinger og ikke mindst smuglet te forekom at udvande et marked, der var ved at blive særdeles lukrativt for det på det tidspunkt endnu ikke statsligt ejede britiske Østindiske Kompagni. På trods af indførslen af et monopol for al tesalg til dette kompagni fra omkring 1669 og indtil kompagniets ophør i 1833 (Griffiths

1 International Association for Plant Taxonomy 2006

1967, s. 17-18) strømmede den ulovlige te til England i takt med den stigende efterspørgsel indtil 1783. Denne smugling, der var et yderst risikabelt foretagende, forekom at understrege teens konstant stigende betydning på det europæiske kontinent og er samtidig blevet en ofte anvendt forklaring på teens mulige indtog i de lavere engelske klasser (Williams 1959, s. 96). I 1783 indførtes en betydelig sænkning i beskatningen af te, hvilket gjorde den omkostningstunge smugling uprofitabel. Som historikeren R.C.D Baldwin har bemærket, betød ændringen i beskatningen en endnu større stigning i konsumtionen af te i England, hvilket resulterede i en række diskussioner om, hvorvidt *camellia sinensis var. sinensis* kunne dyrkes andre steder end i Kina (Baldwin 1993, s. 814). Herunder var et centralt incitament for dyrkningen på områder under britisk kontrol ligeledes at reducere omkostningerne ved handel med Kina. Man kan altså med rimeligt stor sikkerhed argumentere for, at te var blevet en væsentlig ressource i de engelske husholdninger i årene omkring 1815-1838 – de år hvor den nye tesort *camellia sinensis var. assamica* (Assam-te) blev opdaget, altså klassificeret som en specifik råvare for kommerciel produktion – som te.

Kolonial kollision

Som en række historikere har påpeget (se f.eks. Spence 1990, s. 147-64), var de kinesiske og britiske interesser på kollisionskurs fra begyndelsen af det 19. århundrede, hvad der udmøntede sig i de to opiumskrige mellem 1839-42 og igen fra 1856-1860. Det engelske monopol på indisk opiumsproduktion havde betydet, at den importerede te fra Kina bl.a. var blevet betalt af indkomsten fra den solgte opium til Kina. Af hensyn til egen befolkning havde de kinesiske myndigheder forsøgt at forbyde og blokere for opiumsalget i en lang årrække lige siden 1729. Dette forbud blev imidlertid omgået i stor stil, og opiumsalget fortsatte således med at udgøre betalingsformen for den te, der strømmede til England; dette indtil de kinesiske myndigheder begyndte at stramme grebet om opiumshandlen i slutningen af det 18. århundrede og begyndelsen af det 19. Hidtil havde det Østindiske Kompagnis monopol på tehandel været ensbetydende med et overskud, der dog ikke havde kunnet finansiere kompagniets aggressive udvidelse i Indien. I et memorandum fra the Tea Company, der hørte under det Østindiske Kompagni, blev det således fremhævet, hvorledes en potentiel uafhængighed af import af te fra kinesiske plantager ville være ønskværdig, og at denne uafhængighed skulle sikres ved beplantningen af tebuske i områder under britisk kontrol. Her kom Indien i søgelyset. Ved en række ekspeditioner bl.a. under ledelse af botaniker Joseph Banks, hvis rapporter jeg vil vende tilbage til, blev de klimatiske forhold i Indien undersøgt og afvejet, og en række områder foreslået til beplantningen med de kinesiske tebuske.

I årene fra 1815 – 1834 blev en serie af indikationer på Assam-tebuskens eksistens, herunder blade og frø samt skriftlige udsagn, sendt til den botaniske have i Calcutta for at blive botanisk klassificeret. Således sendte løjtnant Latter i 1815 et brev til Calcutta, hvor han gjorde opmærksom på Singpho stammens indtagelse af en vild teplante fra det øvre Assam; David Scott sendte i 1825 og 1827 tefrø til Calcutta, som han havde fået fra Charles Alexander Bruce, der igen havde fået dem af sin bror Robert Bruce, som havde rejst i det øvre Assam; og sidst men ikke mindst sendte løjtnant Charlton i 1831 en plante fra det øvre Assam, som han beskrev blev indtaget som te af den lokale befolkning. Disse personer, der alle var udstationerede i den øvre del af Assam, fik imidlertid aldrig svar fra Calcutta, eller kun et negativt svar på, om det, som de selv bl.a. på baggrund af lokale observationer, antog var te, kunne klassificeres som tilhørende den samme plantefamilie som den kinesiske te – dog med undtagelse af løjtnant Charlton, der til trods for, at han blev afvist i første omgang, sidenhen blev krediteret for at have fundet teen. Det var dog først i 1834, efter den botaniske have i Calcutta modtog Charltons forsendelse, der også inkluderede selve te-frugten, at the Tea Committee² henrykt kunne proklamere, at en specifik variant af te med kommercielle muligheder fandtes i Assam:

„It is with feelings of the highest possible satisfaction that we are enabled to announce to his Lordship in Council that the tea shrub is beyond all doubt indigenous in Upper Assam, being found there through an extent of country of one month’s march within the Honourable Company’s territories, from Sadiya and Beesa to the Chinese frontier province of Yunnan, where the shrub is cultivated for the sake of its leaf. We have no hesitation in declaring that this discovery [...] to be by far the most important and valuable that has ever been made in matters connected with the agricultural or commercial resources of this empire. We are perfectly confident that the tea plant, which has been brought to light, will be found capable, under proper management, of being cultivated with complete success for commercial purposes, and that consequently the object of our labours may be before long fully realised.“ (Uddrag af brev citeret i: Mann 1918, s. 7).

Men hvorfor blev denne plante, der sidenhen fik det latinske navn *camellia sinensis* var. *assamica*, først formelt anerkendt af englænderne som tebusk 20 år efter, at den var blevet introduceret for botanikerne i Calcutta?

2 Organ nedsat af øverstbefalende ved det britisk Østindiske Kompagni Lord Bentick d.1 februar 1834 i Indien bestående af 12 medlemmer med George James Gordon i spidsen. The Tea Committees primære opgave var at afgøre, hvor i Indien te kunne dyrkes (Phipps 1836).

Opdagelsen af Assam-te

Bruno Latours *The Pasteurization of France* er efterhånden blevet et standardværk i kulturvidenskabelige kredse. Med udgangspunkt i den franske biolog Louis Pasteurs forskning og forsøg på at udbrede sine videnskabelige indsigter illustrerer Latour, hvorledes Pasteurs succes var afhængig af en række specifikke historiske omstændigheder. Af disse omstændigheder betoner Latour den samtidige etablering af et samfund, hvor ideen om videnskabelig fakta var tiltagende. Ikke desto mindre antager Latour, at det var i relationerne mellem forskellige kræfter, at videnskaben formuleredes, og Pasteurs videnskabelige teser etableredes (Latour 1993). Som en forløber for efterfølgende værker, bliver *The Pasteurization of France* og specifikt kapitlet *Irreductions* ofte set som en introduktion af Aktør Netværk Teori (ANT). Som Latour illustrerer, er aktørernes kræfter af meget forskellig karakter, men har alle en irreducerbar betydning for, at Pasteurs teser formes og formerer sig. For nærværende artikel tillader denne analytiske tilgang en betoning af, hvorledes ansvaret for klassifikationen og den dertilhørende „opdagelse“ af *camellia sinensis var. assamica* ikke kan tilskrives enkeltpersoner, men nærmere er et resultat af mødet mellem forskelligartede kræfter. Desuden pointerer en sådan tilgang det uhensigtsmæssige ved en distinktion mellem natur og samfund, og i stedet bliver de multiple forhandlinger og relationer mellem forskellige kræfter tilgodeset (Harman 2009, s. 13). Latours analytiske tilgang repræsenterer således en historieskrivning, der modsat meget historieskrivning om medicinske nybrud – ofte skrevet af læger – ikke krediterer den specifikke læge for dette nybrud, men snarere understreger, hvorledes et nybrud er faciliteret af en mængde forskellige aktører og omstændigheder. Et andet af Latours værker *Science in Action* (1987) belyser således, hvordan videnskabelige rejser i slutningen af 1800 tallet førte til en materialisering af viden om mennesker, ting og steder fra hele verden i form af kort, bøger og fauna. Videnskabelige „opdagelser“ blev på den vis dikteret af en mængde omstændigheder, der tillod en tilsynekomst af „opdagelserne“ som opdagelser – et forhold, der også gjaldt botaniske klassifikationer.

I hidtidige tekster omkring Assam-teens „opdagelse“, som beskrevet i det forrige afsnit, har historikere med få undtagelser hovedsageligt behandlet, hvem der skulle krediteres for Assam-teens identifikation. I en årrække var det løjtnant Andrew Charlton, der fik æren for at have opdaget Assam-te, til trods for at han selv gjorde opmærksom på Assam-teens tilstedeværelse som indtageligt produkt blandt befolkningen i Assam.

Således har den historiske opmærksomhed været centreret omkring miskrediteringen af David Scott, hvis breve og forsendinger af teblade til chefbotaniker i Calcutta Dr. Wallich synes at bevise, at han før Charlton gjorde opmærksom på den plante, der senere blev klassificeret som Assam-tebusken. Ikke desto mindre

er en historisk behandling af selve teens klassifikation og tilsynekomst som te sjældnen. I det følgende skal vi se nærmere på, hvilke kræfter der var på spil, da Assam-te så at sige blev sig selv.

Dyrkningen af te i Indien

En umiddelbar og fristende tilgang til opdagelsen af te i Assam er at pointere, hvorledes denne opdagelse var resultatet af en politisk nødvendighed bl.a. grundet opiumskrigen, og at dette dikterede Assam-tebuskens taksonomiske klassifikation som te. Samtidig må klassifikationen af Assam-tebusken dog også ses i lyset af en række andre faktorer, herunder de mange mislykkede forsøg på at etablere te-plantager med den kinesiske variant *camellia sinensis var. sinensis* i Indien.

Siden botanikeren Sir Joseph Banks, der bl.a. blev berømt for at have deltaget i James Cooks første ekspedition med HMS Endeavour, fik til opgave af det britiske Østindiske Kompagni i 1778 at undersøge kultiveringen af afgrøder i Indien, blev dyrkningen af te i Indien for alvor et emne for britisk opmærksomhed. Som Baldwin gør opmærksom på, korresponderede statsmanden Lord Hawkesbury med Banks om den store engelske te-konsumtion og understregede, hvorledes uundgåeligheden af en yderligere stigning i denne konsumtion burde afstedkomme dyrkningen af afgrøden på britisk territorium (Baldwin 1993, s. 814). Banks, der i den første rapport til det britiske Østindiske Kompagni havde konkluderet, at den bedste breddegrad for dyrkningen af te var mellem d. 26. og 30., hvorfor Indien var et oplagt sted for dyrkningen af *camellia sinensis var. sinensis*, fortsatte efter denne løbende korrespondance med at være meget engageret i dyrkningen af te i Indien. Blandt andet overvågede Banks dyrkningen af den kinesiske tesort ved den nyligt etablerede Calcutta Botanic Gardens (1786), under ledelse af officeren Robert Kyd. Efter Robert Kyds død i 1793 fortsatte Banks kontakten med efterfølgeren William Roxburgh frem til 1813. At Banks gjorde mere end blot at overvåge dyrkningen af te ved Calcutta Botanic Gardens og ligeledes var yderst engageret i dyrkningen af *camellia sinensis var. sinensis* på anden indisk jord udenfor haven ses bl.a. af de mange initiativer han tog i perioden fra 1786 – 1804. I den rapport, Banks leverede til det britiske Østindiske Kompagni i 1778, formulerede Banks detaljerede planer for kultiveringen af kinesisk te i Indien, herunder hvorledes teen skulle introduceres til Indien og for importen af kinesisk arbejdskraft.

Ikke desto mindre var det dog først i begyndelsen af 1830'erne, at spekulationer omkring dyrkningen af te på indisk jord for alvor tog fart. Området Assam havde indtil 1817 været under et 600 årigt langt selvstændigt styre; et styre der ved englændernes ankomst havde etableret forholdsvist udmærkede relationer med disse. Fra 1817 og frem til 1824 oplevede Assam imidlertid en invasion fra et

ekspanderende Ahom dynasti med hovedsæde i Burma. Efter invasionen var de burmesiske styrker rykket helt tæt på britisk territorium, og animositeten mellem de to magter fortsatte bl.a. pga. diverse stridigheder omkring grænserne og den engelske interesse i at finde nye områder for produktion (Wolpert 2008, s. 223). Resultatet var den første anglo-burmesiske krig fra 1824-26, hvorunder det burmesiske kongedømme led et svidende nederlag, der bl.a. betød, at en forholdsvist høj krigsskadeerstatning måtte betales til briterne, samt overgivelsen af en række territorier til britisk kontrol, herunder Assam. Til trods for en midlertidig og mindre succesfuld indsættelse af kong Purandhar Singha til den øvre del af Assam i 1833 som svar på lokale bekymringer over britisk styre, fortsatte den gradvise britiske annektering af Assam under kolonialt styre indtil 1838, hvor hele Assam kom under britisk kontrol. Det var i denne periode, fra begyndelsen af 1836 til 1838, at de te-ekspeditioner, der grundlagde Assam-te industrien, under ledelse af botaniker Charles Alexander Bruce fandt sted. Bruce, hvis rejsebeskrivelser indeholder en mængde samtaler med lokale ledere, var på dette tidspunkt opmærksom på eksistensen af den specifikke Assam-te variant,³ og følgelig indeholder disse rejsebeskrivelser en mængde anvisninger på, hvor tebusken kunne findes. I beskrivelserne forekommer der imidlertid at være en dobbelt strategi; at få kortlagt de områder, hvor *camellia sinensis* var. *assamica* fandtes, og at finde de områder, hvor *camellia sinensis* var. *sinensis* kunne blive dyrket.

Den åbenlyse forskel på de to nu anerkendte sorter var størrelsen på teplantterne. Assam-tebusken, der blev beskrevet som en næsten vild plante, voksede til højder på over to meter modsat *camellia sinensis* var. *sinensis*, der sjældent fandtes højere end én meter. Spørgsmålene om, hvorvidt de områder, hvor den vilde Assam-tebusk fandtes, kunne anvendes til at dyrke *camellia sinensis* var. *sinensis*, blev således jævnlige taget op. De britiske argumenter imod *camellia sinensis* var. *sinensis*' dyrkning på disse områder tog hovedsageligt udgangspunkt i, at *camellia sinensis* var. *sinensis* var en mere ædel tesort, og derfor ikke egnet til de ukultiverede områder i Assam. Ligeledes understøttede samtidige ideer om regional naturlighed en dyrkning af Assam-te i Indien. Det var Bruce, der tilskyndede til dyrkningen af Assam-te, og som blev ansvarshavende for de forskellige teplantager, hvor forsøg med begge tetyper blev foretaget. Ikke desto mindre var udkommet af de mange forsøg på at dyrke *camellia sinensis* var. *sinensis* meget ringe, bl.a. grundet de biologiske og klimatiske forhold i Assam, der var meget ulig de forhold, denne tetype blev dyrket under i Kina. Koblet med, at importen af den kinesiske teplante var ulovlig grundet det kinesiske monopol på tedyrkning, og at ethvert mislykket forsøg således var en dyr affære, forekom

3 Som nævnt havde Bruce med sin bror, Major Robert Bruce sendt eksemplarer af tesorten til den botaniske have i Calcutta og havde fået verificeret teens eksistens som en særlig type te af the Tea Committee i 1834

forsøgene på at dyrke den kinesiske te på de indiske plantager at have slået fejl. Dyrkningen af Assam-te skal således også ses i dette lys.

Et af de første initiativer, der blev taget af Bruce for at hjælpe dyrkningen af Assam-te på vej, var, som også Banks havde foreslået 50 år forinden, at rekruttere kinesisk arbejdskraft. Netop denne rekruttering illustrerer, hvorledes praksissen omkring te-produktion ikke blev anskuet som anderledes i forhold til *assamica* varianten, og hvorledes den importerede kinesiske arbejdskraft blev anset for at have teproduktionens kunst i sin natur. Den kinesiske arbejdsstyrke havde således ikke nødvendigvis nogen erfaring med teproduktion, men bestod ofte af kinesiske sømænd, fiskere etc. Denne ukritiske tilgang til importen af arbejdskraft lod til at frustrere Bruce, der i en række breve havde udtrykt sin forhåbning om, at den lokale befolkning i Assam ville lære håndværket af den importerede arbejdskraft, og at netop dette ville gøre produktionen billigere og mere rentabel for eventuelle virksomheder, der ville satse på dyrkningen af te i Indien. Ud over dette var Bruce af den opfattelse, at den kinesiske arbejdskraft insisterede på ikke at gøre mere end deres jobbeskrivelse, hvorfor opgaver, der ikke var indeholdt i denne, blev ignoreret. Ligeledes blev den generelle højde på den importerede arbejdskraft nævnt som et problem i forhold til Assam-tebuskens specifikke højde. Det var således med stort møje og besvær, at den første sending Assam-te, dyrket i Indien, blev sendt til London i 1838.

Den lille kvantitet og nyhedsværdien af en tesort dyrket på engelsk territorium betød imidlertid, at den første sending var en forholdsvis dyr omgang, der ikke desto mindre blev revet væk, hvilket havde det resultat, at det første udbud på en privat kontrakt på Assam-te blev udformet. Denne succes ansporede efterfølgende en stor interesse for at dyrke Assam-te i Indien. Således blev både the Bengal Tea Association og the Assam Company etableret i 1839 med henblik på at kultivere Assam-te i Indien. Til trods herfor skulle der gå mange år, før dyrkningen af *camellia sinensis* var *assamica* skulle vise sig profitabel for de private entreprenører, og i et forsøg på at hjælpe en sådan profitabilitet på vej blev „The Assam Clearance Act“ vedtaget i 1854 af det britiske styre. Med denne forordning fik europæiske entreprenører, der havde til hensigt at dyrke te i Indien, 3000 acres land stillet til rådighed (svarende til ca. 1214 hektarer) (Pomeranz & Topik 2006, s. 80). Til trods for at Assam aldrig havde været det mest populationsrige område, og at det var blevet yderligere affolket under den burmesiske belejring, var The Assam Clearance Act et radikalt tiltag, der tvang den assamiske befolkning, der hidtil havde haft en seminomadisk tilværelse, væk fra jorderne. Denne forordning, der yderligere medførte en omfattende stigning i antallet af folk, der var i „indentured labour“ (kolonial betegnelse for en bundet arbejdskontrakt) med den britiske vedtagelse af Act VI i 1865 (Kolsky 2011, s. 148), betød, at Assam blev forvandlet fra en ufremkommelig jungle med en migrerende lokalbefolkning til et strengt ordnet landskab med arbejdere fra såvel de britiske kolonier som fra

Europa, arbejdende under kummerlige og voldelige forhold (Kolsky 2011, s. 142-185). I 1920 var der således over 1 million mennesker, hvoraf størstedelen ikke var fra Assam, der var bundet af en arbejdskontrakt ved én af de mange teplantager i Assam (Epstein 2011, s. 7).

Den forsvundne te – Calcutta Botanic Garden

Som tidligere nævnt, blev the Calcutta Botanic Garden en væsentlig instans for botanisk klassifikation ved dens etablering i slutningen af 1700-tallet. Således var forsendingerne af te i perioden 1815-1834 alle adresseret til denne instans, der i den 20-årige periode ikke ville anerkende Assam-tesorten. I artiklen *Calcutta Botanic Garden and the colonial re-ordering og the Indian environment* skriver antropologen Richard Axelby „Gardens of science were also the nurseries of Empire“ (Axelby 2008, s. 150). Det var således en ikke så lidt magtfuld position, den daværende leder af Calcutta Botanic Garden, danskfødte Nathaniel Wallich, besad i perioden 1815-1842 – perioden under hvilken en stor del af prøverne fra Assam-busken blev sendt til den botaniske have for klassifikation.

Der findes vidt forskellige fortolkninger af, hvilken funktion haven havde fra dens etablering under Robert Kyd og fremefter, men under alle omstændigheder forekommer det, at etableringen af haven skal ses i relation til det britiske Østindiske Kompagni. Det Østindiske Kompagnis merkantile interesser var således også det, Robert Kyd appellerede til, da han etablerede haven i 1787 – et tiltag, der mødte stor støtte fra Banks, der som nævnt bl.a. så haven som en mulighed for at undersøge dyrkningen af te på engelsk territorium. Til trods for dette, er der dog bred enighed blandt en række forskere om, at haven for alvor fik sin høje videnskabelige status under botanikeren William Roxburgh, der overtog ledelsen i 1793 (se Axelby 2008, s. 151 og Harrison 2011, s. 237). Roxburgh, der fortsat udadtil betonedede det utilitaristiske formål med haven, forekom dog at negligere den praktiske forbedring af indisk jordbrug til gavn for det britiske Østindiske Kompagni til fordel for en indsamling og klassifikation af indisk flora (Arnold 2000, s. 48). Dette betød imidlertid, at efterfølgeren Nathaniel Wallich kunne overtage et stort herbarium, efter Roxburgh gik af som inspektør af haven. Som Axelby dog gør opmærksom på, blev denne videnskabelige klassifikation af flora tæt knyttet til den konstante udvidelse af det britisk østindiske imperium efter Wallichs tiltrædelse og illustrerede det stigende behov for at forstå for at kunne regere (Axelby 2008, s. 153). Det var således ikke mærkværdigt, at Wallich, der som underordnet under Roxburgh havde foretaget en del feltstudier med dertilhørende indsamling i britiske territorier, blev udvalgt til at rejse til Assam i december 1834 for at undersøge den tebusk, der var blevet rapporteret om i området. Sammen med William Griffith og John McClelland, der senere begge ville efterfølge

Wallich som inspektør af Calcutta Botanic Gardens, klassificerede de Assam-sorten som tebusk, og Wallich skriver således i en rapport til administrator for generalguvernøren ved den Nord-Østlige grænse, Kaptajn Jenkins:

„...at the time when I left Calcutta, on my present tour, the Committee were not in possession of any data on which they could found a supposition that tea existed anywhere in this province, except on its remotest frontier to the southward and eastward of Suddeya (nu Sadiya). It was not until I reached Assam that I heard from you that forests were to be met with lower down the Berhampooter, in countries subject to British control and influence [...] Under the preceding views, I most anxiously recommend, that all the tracts which I have enumerated above should be put under a systematic course of management in our own hands, in order that we may be enabled, with far less cost, and with vast saving in point of time, compared to what would be the case were we to depend exclusively on artificial plantations, to arrive at a satisfactory conclusion as to the capability of the Assam tea of yielding a good and merchantable produce.“ (Citeret fra Griffiths 1967, s. 44).

Hvorfor Wallich i denne rapport ikke gør opmærksom på de forsendinger af Assam-tebuskens blade og frø fra dette område, som han tidligere havde modtaget, er ofte blevet debatteret. Sir Percival Griffiths pointerer, hvorledes de teblade og tefrø, der blev sendt til Wallich, var blevet beskadigede under transporten og visnede ved ankomst (Griffiths 1967, s. 37), mens andre understreger den generelle mangel på botaniske værker, der kunne understøtte en sådan klassifikation (Allen 1994, s. 84). Til trods for den efterfølgende miskreditering af Wallichs egenskaber som botaniker af såvel William Griffith og John McClelland, blev Nathaniel Wallich ikke desto mindre hyldet for sin indsats i fundet af Assam-tebusken. Wallich blev således tilsyneladende ikke bebrejdet, at han ikke reagerede yderligere på henvendelsen fra løjtnant Latter fra 1815 omhandlende eksistensen af tebusken i det øvre Assam, eller på frøene fra David Scott i 1825. I Wallichs optegnelse beskriver han således de tilsendte frø og blade fra David Scott som theacea og derfor i en perifær familie med camellia, men ikke som dyrkbar tebusk egnet til kommerciel produktion. Her er det værd at bemærke, at Wallich fulgte den Linnæiske tradition, der skelnede theacea fra camellia. Griffith kunne på baggrund af ekspeditionen til det øvre Assam derimod overbevisende argumentere for, at theacea og camellia var af samme familie. Som professor George Gabriel Sigmond fra the Royal Medico-Botanical Society skriver i 1839:

„The tea-plant is a beautiful shrub, bearing some resemblance to the myrtle: it bears a yellow flower, which is exceedingly fragrant. Its similarity to the camellia in its general appearance, in the shape of its leaf, in the formation of its floral

developments, had struck the common observer, and it was remarked that the *Camellia Oleifera* bore so strong a resemblance, that even the practiced eye had grown difficulty in distinguishing one from the other when out of flower. A question has been agitated amongst botanists whether the thea be not a camellia. Dr. Wallich considers the two genera differ widely from each other [...] Mr. Griffith, in his admirable report of the tea-plant of Upper Assam, has discussed very ably this opinion of the great botanist, Dr. Wallich, with whom he does not agree. He expresses his opinion that, from examination of the Assamese tea-plant, and of two species of camellia from the Khasiya hills, that there is no difference between thea and camellia, and he has given some drawings which show the perfect identity of the two plants. [...] Under any circumstances the distinguishing marks must be acknowledged to constitute rather a specific than a generic difference.“ (Sigmond 1839, s. 20-21).

Heraf kan man udlede, at Griffith påpegede Wallichs indirekte medvirken til, at Assam-teen ikke var blevet anerkendt som vare for kommerciel produktion i det britiske imperium. Samtidig er Griffith dog også skeptisk i forhold til Assam-teens potentielle kvalitet, hvorfor han i den selvsamme tekst, hvor han påpeger den forføjede forskel på theacea og camellia, argumenterer for, at den kinesiske te skal introduceres i Assam, således at den kan befrugte den naturligt forekommende variant (Griffith 1838, s. 367).

Den videnskabelige selektion

I bogen *Mapping an Empire: the Geographical Construction of British India, 1765-1843* (1997) behandler geograf Matthev Edney bl.a., hvorledes videnskabens støt stigende rolle i 1800-tallets England, repræsenteret af et hav af nye videnskabsmænd i såvel England som andre vegne i imperiet, ikke nødvendigvis førte til nye opdagelser. Herunder var arrogance det problem, som Edney fremhæver, idet den lokale viden, der således kom udefra de tæt sammenvævede videnskabelige fællesskaber, ikke blev anset for tilstrækkelig til at blive skrevet ind som videnskabelig viden. Samtidig med at dette tætte fællesskab mellem videnskabsmænd førte til en række udvekslinger, som resulterede i forskellige videnskabelige tildragelser (Allen 1976), blev den almene lægmands (sågar en af imperiet udsendt, f.eks. militært personel) og den lokale viden ikke taget alvorligt af disse videnskabsmænd. Med dette udgangspunkt argumenterer historiker Jayeeta Sharma for, at det netop var en sådan arrogance, der bl.a. gjorde, at de forskellige rapporter om eksistensen af Assam-tebusken i det øvre Assam ikke blev taget seriøst. Således betoner Sharma, hvorledes den manglende tiltro til lokal viden blandt videnskabsmændene illustrerer den koloniale bedrevenhed, som videnskaben

i forening med imperiet skabte i denne periode (Sharma 2006, 438). Samtidig er det dog også bemærkelsesværdigt, som Sharma gør opmærksom på, at den specifikke ædelhed af Assam-teen ved teplantagerne under Charles Alexander Bruce blev klassificeret ved ordet „*jat*“, der ligger meget tæt op af „*jati*“, der er et alment ord for kaste i Indiske sprog. I den sammenhæng blev Assam varianten anset for at være en underlegen *jat*, der som Griffith havde beskrevet det, var en „...wild, or (to use our Indian notions) a more expressive term, jungly stock“ (Griffith 1838, 367), som helst skulle krydses med den ædlere tesort *camellia sinensis* var. *sinensis* for at bekomme den britiske gane. I slutningen af det 19. århundrede havde forsøg med at krydse de forskellige tesorter slået fejl, og istedet var fokus vendt mod de tekniske og mekaniske aspekter i dyrkningen af en „ren“ Assam-te. Samtidig kan man dog også diskutere, hvorvidt dette repræsenterer et noget ensidigt billede af det videnskabelige arbejde i de britiske kolonier, hvilket historiker Richard Grove bl.a. argumenterer for i bogen *Green Imperialism*. Her betoner Grove specifikt, hvorledes lokal viden fra kolonierne gennemsyrede vestlig videnskab og ydermere var altafgørende for imperiale interesser i miljø (Grove 1995).

Tilsynekomsten af *camellia sinensis* var. *assamica*

Transformationen af den „vilde“ plante i den øvre del af Assam til en specifik te-sort, der kunne tilfredsstille et voksende engelsk marked, var, som vi har set, resultatet af en lang række faktorer. Til trods for betoningen af specifikke enkelte aktørers indflydelse på tilsynekomsten af Assam-te; Robert Bruce, Charles Alexander Bruce, Sir Joseph Banks, Lord Hawkesbury, Robert Kyd, Lieutenant Charlton, Dr. Nathaniel Wallich etc. bliver de geopolitiske forhold f.eks. det Øst-indiske Kompagnis ophævede monopol på tehandel; de anglo-kinesiske spændinger; omstændighederne omkring dyrkningen af de forskellige te-sorter såvel videnskabeligt som materielt; og et engelsk marked for te helt essentielle for denne opfindelse af en „ny“ tesort. Med andre ord illustrerer klassifikationen og konstruktionen af Assam-te som en råvare for intens produktion og eksport hvorledes, råvaren for at være råvare kræver et marked og specifikke sociomaterielle omstændigheder for dens tilsynekomst. Satsningen på dyrkningen af *camellia sinensis* var. *assamica* fremfor *camellia sinensis* var. *sinensis* understreger muligheden for, at en råvare kan blive til i kraft af en specifik fremmanet tilsynekomst i tid og rum, og ikke nødvendigvis udelukkende på baggrund af råvarens egenskaber. *Camellia sinensis* var. *assamica* blev først anerkendt som te på et tidspunkt, hvor denne tilsynekomst var væsentlig og mulig og var et alternativ til noget, der havde vist sig umuligt, nemlig omplantningen af *camellia sinensis* var. *sinensis* i Assam, og den fortsatte dyrkning beroede på en omfattende tilegnelse og omformning af regionen Assam, og ikke mindst en omformning og redefinering af

arbejdskraften. Assam-teen blev efterfølgende helt central i den yderligere udbredelse og demokratisering af te i England og optog således 57% af det engelske tesalg i begyndelsen af det 20. århundrede.

Denne analyse af Assam-teens tilblivelse på en sammensat og broget baggrund illustrerer således, hvordan en råvare kan blive en naturlig ressource, samtidig med at denne tilsynekomst er afhængig af en specifik klassifikation. Herved illustreres det ligeledes, hvorledes klassifikation også er en afgrænsende faktor, idet den begrænser i lige så høj grad, som den muliggør tilsynekomsten af råvaren. Så spørgsmålet, „hvad er ikke te?“, påpeger at te, som andre råvarer, er intervention snarere end repræsentation, og at te således er noget gjort.

Litteratur

- Allen, David Elliston 1976: *The Naturalist in Britain*. Princeton University Press, Princeton
- Arnold, David 2000: *Science, Technology and Medicine in Colonial India*. Cambridge University Press, Cambridge
- Axelby, Richard 2008: 'Calcutta Botanic Garden and the colonial re-ordering of the Indian Environment' i *Archives of Natural History* 35 (1), s. 150-163
- Baldwin, R. C. D 1992: 'Sir Joseph Banks and the Cultivation of Tea' i *The Royal Society for the encouragement of Arts, Manufactures & Commerce*. Vol. 141. s. 813-817
- Cobbet, William 1822 (2009): *Cottage Economy*. Cambridge University Press, Cambridge
- Edney, Matthew 1997: *Mapping and Empire: the Geographical Construction of British India, 1765-1843*. Chicago University Press, Chicago
- Epstein, James A. 2011: 'Reviews: Justice Denied.' *History Workshop Journal*. Oxford University Press, Oxford
- Griffith, William 1838: 'Report on the Tea Plant of Upper Assam', in *Madras Journal of Literature and Science*, Volume 8. Edited by Robert Cole, Esq. Athenæum Press, Madras
- Griffiths, Percival Sir. 1967: *The History of the Indian Tea Industry*. Weidenfeld and Nicolson, London
- Grove, R.H. 1995. *Green Imperialism: Colonial Expansion, Tropical Island Edens and the Origins of Environmentalism 1600-1860*. Cambridge University Press, Cambridge
- Harman, Graham 2009: *Prince of Networks: Bruno Latour and metaphysics*. re.press, Melbourne
- Kolsky, Elizabeth 2011: *Colonial Justice in British India – White Violence and the Rule of Law.*: Cambridge University Press, Cambridge

- Latour, Bruno 1993: *The Pasteurization of France*. Harvard University Press, USA
- Latour, Bruno 1987: *Science in Action*. Harvard University Press, USA
- Mann, Harold H. 1918: *The Early History of the Tea Industry in North-East India*. D. L. Monro, Calcutta
- Nye, Gideon 1850: *The Tea Trade*. Geo. W. Wood, New York.
- Ovington, John 1699: *An Essay upon the Nature and Qualities of Tea*. R. Roberts, London.
- Phipps John 1836: *A practical treatise on the China and eastern trade*. Wm H Allen, London
- Pomeranz, Steven & Topik, Kevin: *The World that Trade Created*. M.E. Sharpe Inc., New York
- Sharma, Jayeeta 2006: 'British science, Chinese skill and Assam tea: Making empire's garden' i *Indian Economic Social History Review*, 43, 429-455.
- Sigmond, George G. 1839: *Tea; its effects, Medicinal and Moral*. Longman, Orme, Brown, Green, & Longmans, London
- Spence, Jonathan 1990: *The Search for Modern China*. W.W Norton & Company, New York
- Wesley, John 1748 (1825): *A letter from a Friend concerning Tea*. A. Macintosh, London
- Williams, Neville 1959: *Contraband Cargoes: Seven Centuries of Smuggling*. Longmans, Green and Co, London:
- Wolpert, Stanley 2008: *A New History of India* (8th edition). Oxford University Press, Oxford
- International Association for Plant Taxonomy 2006: «Article 13, example 3», International Code of Botanical Nomenclature. Vienna Code: Electronic ed.,

English Summary

On the basis of a cultural historical exploration of British tea-production in Assam during the 19th century this article explores the circumstances surrounding the emergence and classification of the Assam tea shrub as a tea shrub.

Jeppes Høst, Ph.d. og cand. mag. i Europæisk Etnologi, Post-doc, afdelingen for Etnologi, Saxo-Instituttet, Københavns Universitet. Artiklen er baseret på forfatterens Ph.d.-afhandling "Captains of Finance: An enquiry into market-based fisheries management", som er en etnologisk, empirisk og teoretisk udforskning af privatisering af fiskekvoter.

Nøgleord: Fiskeri, privatisering, fiskekvoter, naturressourceforvaltning, markedsførelse

KVOTE OG FISK PÅ DET FRIE MARKED

Et af de centrale redskaber i forvaltningen af dansk fiskeri har siden 1970erne været fiskekvoter. Kvoterne satte en øvre grænse for, hvor store mængder fisk Danmark måtte udtage af sine farvande, og blev dermed det centrale bindeled mellem naturressourcen, fiskere og forvaltning. Disse kvoter blev forvaltet som et fælles gode, indtil de fra omkring 2001 blev opdelt, privatiseret og tildelt de individuelle fartøjskere. Denne artikel undersøger først kvotesystemets historiske oprindelse, som findes i et spænd mellem havbiologi, mellemstatsligt samarbejde og fiskernes fangstpraksisser. Herefter fokuserer jeg i artiklen på konsekvenserne af privatiseringen af fiskeressourcerne og gennem empirisk materiale udfoldes en række eksempler, der viser, hvordan markedet, forvaltningen og de forskellige fangstpraksisser sameksisterer med fiskekvoten som det centrale omdrejningspunkt. Et grundlæggende spørgsmål bliver for kvoteejerne – og for artiklen – at finde grundlaget for kvoternes værdi samt at forstå, hvordan kvoter som handelsvare knytter fisken som naturressource sammen med både marked og fiskere.



Det frie fiskeri og partsfiskeriet

Med de lange kyster, øer og mange fjorde har fiskeriet været en vigtig aktivitet op i gennem den danske kulturhistorie. Middelalderens store sildefangster gav vigtige skatteindtægter og grobund for international handel, mens det i det 20. århundrede var entreprenante fiskere i samarbejde med lokale håndværkere, der skabte

de redskaber og teknikker, der muliggjorde vækst og en ny storhedstid for dansk fiskeri (Søndergaard 2004; 2008). Med danskopfundne teknologier som snurrevoddet, den hydrauliske garnhaler og larsen-trawlet kunne de danske partsfiskere i det 20. århundrede drive et internationalt og konkurrencedygtigt fiskeri. Partsfiskernes særlige organisationsform, hvor fangsten deles i parter mellem mand, båd og redskaber, viste sig i stand til at konkurrere med blandt andet britiske og tyske rederier på trods af deres større både og investeringer i redskaber (Hjorth Rasmussen 1968; 1984; Højrup 1984; Rasmussen og Hjorth Rasmussen 1972). Fra 1900 til 1980 mangedoblede de danske fangster sig fra 175.000 tons til omkring 2 millioner tons, samtidig med at antallet af fiskere var nogenlunde stabilt omkring 15.000. Den store vækst i fangsterne skyldtes for en stor del fremkomsten af industrifiskeriet, som tilføjede nye arter og metoder til fangsterne. I fiskeriets selvforståelse så man erhvervet som det frie og liberale erhverv, hvor arbejdsomme og dygtige unge mænd kunne udfolde et liv som frie og uafhængige producenter. Hertil kom den frihedsfølelse som havde sin rod i arbejdets frie karakter på havet og som fangstpraksis, i kontrast til de urbaniserede og landbaserede erhverv. Denne frihed var til dels også rodfæstet i de sparsomme reguleringer, som forvaltede fiskeriet, og som primært fastsatte maskestørrelser på redskaber, mindstestørrelser på de fisk, der måtte fanges, samt enkelte bestemmelser omkring lukkede sæsoner og områder. Med den store vækst i fangster og den teknologiske udvikling i fangstudstyr kom fiskeriet frie karakter under pres. I 1974 indførtes den første fiskekvote i Nordsøen, nemlig for den hårdt belastede nordsøsild. I månederne efter fulgte én efter én kvoter for en lang række af de vigtigste konsumfisk i Danmark. Fra Nordsøen spredte kvoterne sig som forvaltningsredskab hurtigt til de indre farvande og Østersøen. Fiskekvoter blev derfor relativt hurtigt det naturlige udgangspunkt for fiskeriforvaltningen både i Danmark og mellem landene i Nordeuropa, og man kan retrospektivt tale om et paradigmatiske skifte i fiskeri- og naturforvaltningen fra *regulering af redskaberne* til styring af fiskeriet gennem den *maksimal tilladte fangst*. Med dette skifte fulgte også nye videnskaber, modeller og opbygning af nye datasæt. Fiskekvoterne skulle, selvom de var hadet og udskældt af fiskerne, vise sig at være kommet for at blive og fik hurtigt større og større indflydelse på fiskernes dagligdag. Selvom fiskekvoternes indførelse havde sin baggrund i en biologisk bekymring for fiskebestandene, så blev fiskekvoternes konkrete udformning præget af den politiske udfordring det var at dele de begrænsede fiskemuligheder mellem nordsølandene.

Kvoteregimets baggrund

For hvordan forvaltes og kontrolleres et internationalt sammensat fiskeri som det i Nordsøen? Som nævnt var det i biologisk forstand bekymringer over fiskebe-

standene, særligt nordsøsilden, der var drivkraften bagved kvotesystemets fødsel. Men at det lige blev kvoter, som blev det endelige resultat af denne bekymring, skyldes flere ting og ikke bare videnskabelig fremgang og indsigt i fiskeriets påvirkning af bestandene. Selv om der i 1950erne og 1960erne var kommet videnskabelige gennembrud, teknologier og modeller, der gjorde det muligt matematisk at beregne og estimere bestandsstørrelse, så var det i lige så høj grad kvotens evner og egenskaber i en politisk kontekst, som for alvor gav den medvind i 1970erne (Holm 2001; Holm og Nielsen 2007; Rozwadowski 2002). Kvoter tildelte nemlig klare rollefordelinger mellem biologer, fiskere og politikere. Sidstnævnte fik et objekt, der kunne formes og forhandles i mellemstatslige møder, men som samtidig kunne indrettes efter nationale særhensyn. Dette var vigtigt, da fiskebestande og fartøjerne bevægede sig over store områder i de internationale farvande. Hvert land havde deres særlige fiskeri og traditioner, og en regulering af fiskeriet skulle derfor samtidig have international legitimitet, hvis en beskyttelse af bestanden skulle nytte noget. Denne dynamik mellem den internationale dimension i fiskeriet og det nationale fik stor betydning for kvoternes indførelse og udbredelse af fiskekvoter som det centrale forvaltningsredskab. Det var i begyndelsen af 1970erne nemlig mere og mere klart, at den internationale politiske udvikling ville lede mod en udvidelse og standardisering af de eksklusive økonomiske havzoner til 200 sømil (Rozwadowski 2002). Rundt om Nordsøen gik de nationale zoner på dette tidspunkt mellem tre og tolv sømil ud fra kysten, og i zonerne var ressourcerne i havet (fiskene) og havbunden (olien) forbeholdt den pågældende stat. En udvidelse af zonen til 200 sømil ville derfor være en betydelig omvæltning i fiskernes årlige bevægelsesfrihed og sæsoner rundt omkring på Nordsøen. Nordsøen ville geopolitisk se anderledes ud. En sådan udvidelse var allerede indført unilateralt i enkelte lande (f.eks. USA) og varslet af andre, heriblandt Island (Nandan 2012:online document; Rozwadowski 2002). Selvom det også ville sikre Danmark en større eksklusiv national zone, ville det også betyde begrænsninger af fiskeriet. I nordeuropæisk kontekst ville det radikalt ændre på fordelingen mellem lukkede nationale og åbne internationale farvande. Det ville især ramme det fiskeriet fra den jyske vestkyst:

„...for dansk fiskeri er det simpelthen et spørgsmål om en fremtid eller ej, at der skabes en regional særordning for Nordsøen. Zoner uden sær aftale med Storbritannien vil for alvor skabe krise i danske fiskerihavne.“

Leder i „Vestkysten“ her citeret fra Dansk Fiskeri Tidende 10. april 1975.

Samtidig havde hvert land indrettet sit fiskeri efter nordsøsilden på vidt forskellige måder, og nordsølandene beskyldte hinanden for at være skyld i overfiskeriet. De danske trawlere fik skæld ud for at fange sildene mens de stadig var *ungsild*, de højeffektive norske snurpenotbåde blev beskyldt for i løbet af få timer at fjerne

hele stimer af fisk, mens de belgiske bomtrawlere blev hængt ud for at ødelægge havbunden langs den jyske vestkyst (Karlsdóttir 2005). Her tilbød kvoten som forvaltningsprincip og forhandlingsobjekt en mulighed for mellemstatsligt at aftale en maksimal grænse for den tilladte fangst, mens at denne kunne udstykkes i kvoter som så sidenhen kunne fiskes efter nationale præferencer. Fordelingen af den samlede kvote mellem landene blev udregnet efter fangster over en tiårig periode, og disse procentsatser – kendt som den „relative stabilitet“ – er stort set bevaret indtil i dag, hvilket illustrerer kvotens levedygtighed og politiske egenskaber (Holm 2001; Holm og Nielsen 2007). Den prekære biologiske situation kunne være håndteret med andre strategier, for eksempel ved at frede eller helt lukke sildefiskeriet, ved at begrænse mængden af fartøjer eller ved i højere grad at regulere typerne af fangstredskaber. At det lige blev fiskekvoter, som vi kender dem i dag, har dermed også sine grunde i de politiske egenskaber, kvoterne havde. Kvoterne var dog ikke populære blandt fiskerne og var også et væsentligt brud med frihedsfølelsen i deres erhverv. At forvalte fiskeriet med kvoter blev anskuet som et nødvendigt onde. Men mere end blot at være en øvre grænse for fiskeriet kom kvoterne hurtigt til at få indflydelse på en lang række grundlæggende forhold. I én forstand kan man sige, at fiskerne nu fangede kvote i stedet for fisk, og at fiskeriet blev yderligere spundet ind i et internationalt net af havbiologi og storpolitik. Det var med andre ord begyndelsen til enden på det frie fiskeri, for med kvoteregimet indførtes et nyt hierarki og en årscyklus, hvor fiskerne kom til at blive klemt mellem fiskeribiologi og mellemstatslig politik. Således opsummerede Dansk Fiskeri Tidende selv i en artikel fra 1974 situationen:

„Kvoter er et ord, der får mange til at rejse børster, fordi de opfatter det som en utidig indgriben i deres lovlige metier. I århundreder har man kunnet fiske uhindret, for havets rigdomme syntes udtømmelige, men nu er de pludselig blevet rationerede. I dag fanges fiskene på biologernes regnemaskiner og ved fiskerikommissionernes forhandlingsborde, før de fanges af fiskerne. Det kræver et stedse mere intensivt samarbejde mellem fiskerierhvervet og forskningen.“ (Dansk Fiskeri Tidende 19. december 1974).

Kvoterne var ikke en midlertidig nødforanstaltning, som mange håbede. Tværtimod, for kvoterne spredte sig hastigt som forvaltningsmodel fra Nordsøen og ud i hele Nordeuropa og blev i 1983 for Danmarks vedkommende institutionaliseret i EFs fælles fiskeripolitik. Det, der var en optimal løsning på mellemstatsligt niveau, viste sig dog hurtigt at være en besværlig forvaltningsmodel til indenrigs brug. Det var især torskefiskeriet, som hurtigt viste de nye aspekter af kvotereguleringen. Allerede i januar 1975 – altså efter blot en måned i det nye kvoteregime – begyndte flere af nordsøfiskerne at bekymre sig. Da den danske kvote var fælles for alle fiskere, frygtede de, at kvoten for 1975 for hurtigt ville blive fisket op og

efterlade dem uden indtægtsgrundlag senere på året (Dansk Fiskeri Tidende 30. januar 1975). På trods af disse bekymringer, blev der samtidig landet så store mængder af torsk, at markedet ikke kunne aftage fisken til en ordentlig pris (se blandt andet Dansk Fiskeri Tidende 27. februar og 6. marts 1975). Fiskernes producentorganisation måtte købe fisken op til mindstepris for at sælge den videre som dyrefoder. Da kvoten altså var et fælles gode, var der skabt et incitament for fiskerne til at sikre sig, at deres egen del blev så stor som mulig. Det problematiske i en fælles kvote viste sig altså hurtigt. Problemet var systemisk, men særligt garnfiskerne var udsatte, da deres redskabsform krævede mere tid, men til gengæld ofte leverede en bedre kvalitet. Således udtaler en garnfisker i marts 1975:

„Trawlerne tager torskene for næsen af os, og når kvoten er brugt op, fisker de skidtfisk – mens vi er på den [...] Det er et stort problem for os.“ (Dansk Fiskeri Tidende 6. marts 1975).

De nye indbyggede konflikter i kvotesystemet viste sig altså hurtigt efter dets indførelse, og det var særligt den intense kamp om den begrænsede mængde kvote, der var ødelæggende for erhvervet, da det gav incitament til at bygge større fartøjer samtidig med, at de store landinger pressede prisen i bund. I 1979 fik fiskeriministeren derfor myndighed til at dele og forvalte kvoterne for at imødekomme de hurtige og uforudsigelige udviklinger i fiskeriet (Søndergaard 2008). Det var begyndelsen til 1980ernes såkaldte „rationsfiskeri“, hvor kvoten skridt for skridt blev delt op og allokeret til fartøjerne i rationer efter stadig mere komplekse principper. Det førte for nogle arter til at rationen kun blev meldt ud for en uge eller to ad gangen. Stadig var der grundlæggende tale om en fælles kvote. Fangsttallene skulle dynamisk indregnes i modellen, før nye rationer kunne meldes ud, hvilket skabte svingende fangstmængder og usikkerhed i erhvervet. Ministerens redskaber var begrænset til at opdele kvoten i farvande, båd størrelser og i tidsenheder, og med den samtidige teknologiske udvikling og støtte til nybygninger og investeringer udviklede fiskeriet sig samlet set u hensigtsmæssigt. Derfor blev der løbende fra 1980erne og frem forsøgt at finde andre modeller for fiskeriets forvaltning. Heriblandt var forslag om individuelle licenser, afgiftsbetaling og også om individuelt omsættelige kvoter (IOK), altså en privatisering af kvoterne. Men forslagene mødte hver gang modstand i fiskeriforeningerne, som frygtede ændringerne ville ødelægge fiskeriets fleksibilitet og tilpasningsevne (Søndergaard 2008). I 1990erne fortsatte således rationsfiskeriet og kvotesystemets indre dynamik, samtidig med at nye aktivitetskrav, ophugningsordninger og begrænsninger på nye investeringer gjorde fiskeriet endnu mere presset og splittet (Byskov 2010; Vedsmann, Friis og Raakjær 1996; Vedsmann 1998). Morten Karnø Søndergaard opsummerer i sin Ph.d. afhandling udviklingen i 1990ernes fiskeri således:

„Øverst i hierarkiet stod ejerne af de store notbåde og trawlere, der støttet af fiskeindustrien og fiskeeksportørerne mere end gerne fulgte de udviklingslinjer med IOK [private kvoter], som var under planlægning i ministeriet. Nederst i hierarkiet stod kystfiskerne, som man blev ved med at love en særordning, der dog gang på gang blev sendt i udvalg eller udskudt. Medens kystfiskeriet blev offer for en „forhalingsstrategi“, blev ejerne af de mellemstore trawlere, som var fanget mellem de to grupper, udsat for en langsom kvælningsdød, idet manglende muligheder for langtidsplanlægning kombineret med dårlig økonomi betød at stadig flere i denne gruppe måtte trække sig ud af erhvervet.“ (Søndergaard 2008, s. 242).

Den omfattende forvaltningsform og åbenlyse modsætninger fiskerne i mellem øgede med tiden presset for at finde en politisk løsning på fiskeriet.

Privatiseringen af fiskeriet

Helt tilbage fra 1980'erne havde det altså fra ministeriet og blandt andet fiskeopkøberne været foreslået at privatisere kvoterne ved at give dem som privat ejendom til fartøjsejerne, men denne ide var gang på gang blevet forkastet som et brud på fiskeriets lighedsprincipper og som en hindring af fiskeriet tilpasningsevne. Den biologiske forvaltning var blevet styrket med indførsel af kvoter, mens den økonomiske situation langsomt blev forværret. Fra 2001 og frem til 2007 blev der fra den danske regerings side besluttet en udstrakt privatisering af fiskekvoterne. Først med forsøgsordninger, der siden blev gjort permanente, og i 2007 blev så størstedelen af de danske konsumarter (som torsk, rødspætte, jomfruhummer og tunger) privatiseret og uddelt som fartøjskvote-andele baseret på fartøjets fiskeri de forudgående tre år. Selv set i international kontekst er der tale om en meget omfattende privatisering af fiskekvoter. Værdier til flere milliarder kroner blev givet til de danske fiskere. Det var derfor også meget rammende, da den daværende fødevareminister Hans Christian Schmidt kaldte det for „den største revolution i danske fiskeri de sidste 20 år“. Det var en privatisering på linje med 1800-tallets landboreformer. Med kvoterne på private hænder samt som pant i banker kunne kvoteejerne nu købe kvoter af hinanden og dermed fordele fiskerimulighederne ved hjælp af markeds kræfterne. Salg og pantsætning af kvoterne skabte en tiltrængt likviditet for fiskerne hver især og ikke mindst for den statsligt styrede Fiskeribank, der i 2005 havde udlån for 1,7 mia. kroner. En række fiskere fik mulighed for at komme ud af erhvervet og betale deres gæld af, mens andre oplevede det som en nyvunden frihed igen at kunne ekspandere og intensivere fiskeriet.

En ny(liberal) hverdag

Efter at den daværende regering i 2007 havde uddelt fartøjskvote-andelene, altså retten til at fiske en bestemt mængde af Danmarks kvote i et bestemt fangstområde, kunne fartøjsejerne som nævnt nu købe, sælge og leje kvoterne mellem hinanden.¹ Mange oplevede dette som en pludselig grad af frihed efter mange års stigende bureaukratisering. Ikke bare kvoterne, udstykket som promiller af Danmarks årlige nationale kvote, men også andre af de tidligere reguleringsinstrumenter og licenser, så som kilowatt (retten til motorkraft) og havdage (antal af tilladte fiskedage) kunne nu handles. De forskellige reguleringsinstrumenter, der tidligere skulle begrænse vækst og nybygninger i fiskeflåden blev nu altså til grundlaget for ekspansion. På havne, hos revisorer og via skibsmæglere blev der købt og solgt ivrigt i de første mange måneder og år. Kvoterne havde fået tilføjet en individuel bytteværdi, og det gav kvoteejereren en helt ny situation:

„Lige pludselig da året det var omme og båden blev skrevet op – den røg lige to tre millioner op i værdi, kvoten ikke, på et år. Revisoren sagde, det var noget af et hug. Bankmanden kom og gav mig hånd og lykønskede mig, tillykke med titlen, jeg var en af de der millionærer.“ (Fartøjsejer #1).

Kvoten var altså blevet en vare, og dens værdi kunne realiseres eller bruges som pant til at købe flere kvoter. I det følgende vil jeg forsøge at se nærmere på kvoten som en vare for kunne forstå, hvordan fiskere og fartøjsejere handler og anskuer forholdet mellem fisk og kvote. Privatiseringen af kvoterne medførte flere subtile men grundlæggende ændringer. Først og fremmest var fisken ikke længere noget, der skulle fanges, men tilhørte teknisk set fartøjsejereren som en genstand, der nu skulle hentes ind. Den nye kvote var dog ikke bare en almindelig vare, som dem vi kender i supermarkedet. I lighed med for eksempel landjord, arbejdskraft og penge er fiskekvote samfundsmæssigt skabt, forhandlet og til stadighed oprettholdt (se Polanyi 1957). Kvoternes kunstigskabte og forhandlede karakter giver

1 Privativering af fiskekvoter og etablering af et kvotemarked kan ses som en neoliberal forvaltningsform, hvor staten skaber et marked til at løse en særlig forvaltningsudfordring, og dermed udvider markedskræfternes domæne (Davis og Ruddle 2012; Harvey 2005; Mansfield 2004). Samtidig frakobles en del af styringen og ansvaret fra den politiske forvaltning og neoliberaliseringen kædes ofte sammen med en øget ulighed og kapitalisering af økonomien (Harvey 2005). En sådan neoliberal fiskeriforvaltning har været indført i andre lande og antropologiske, kulturgeografiske og sociologiske studier har her påpeget de forandringer det har medført. De kultur-sociologiske studier har ofte drejet sig omkring de socioøkonomiske konsekvenser, der ofte viser sig som en hurtig og voldsom koncentration af ejerskabet (se blandt andre; Cardwell 2012; Duncan 2011; Einarsson 2011; Hersoug 2005; Højrup og Schriewer 2012; McCay og Jentoft 1998), mens der i økonomiske kredse føres bevis for de økonomiske fordele ved den hurtige rationalisering (se blandt andre; Arnason 1996; 2002; Bromley 2009; Grafton 1996; Macinko 2002; Mansfield 2004; 2008; Olson 2011; Squires, Kirkley og Tisdell 1995)

dem flertydige egenskaber. Anskuet på den ene side som råvare giver kvoten adgang til en mængde fisk, der kan fanges og sælges på auktionen. Kvoten kan dog på den anden side også anskues som en kapital, der som i citatet ovenfor pludselig skabte nye millionærer. Disse to egenskaber binder fisken sammen som en naturressource, råvare og kvote, der kan handles og forvaltes på land. Som en årlig uddeling af kilo forsvinder den, hvis den ikke bruges inden udgangen af året, men fornyes samtidig ved årsskiftet med en ny mængde. I mellemtiden kan den være lejet ud, opfisket eller være ubrugt. Men modsat andre varer i supermarkedet, så kommer der ikke flere kvoter til: ingen nye eller billigere fiskekvoter vil komme ind på markedet og konkurrere med dem, der allerede er blevet delt ud. Her er altså en begrænset vare, som kan købes op og monopoliseres, eller lejes ud som „lejevask“, i lighed med for eksempel landjord eller mælkekvote. Selv for revisorerne var det ikke lige til at vurdere, endsige at forudsige, kvoternes fremtidige værdi. Samtidig var kvotemarkedet nu det helt centrale element i distributionen af fiskerimuligheder mellem personer, generationer og forskellige egne i Danmark. Fiskeriforvaltningen havde endnu en gang gennemgået en paradigmatisk forvandling.

Kvotevaren

Centralt var nu kvoten som handelsvare. For at forstå denne udvikling kan man sammenligne det med den udvikling, som Marx beskriver i første bind af „Kapitalen“. Da han skal forklare det kapitalistiske system, begynder han netop med en analyse af varen, som fremstår som det mest centrale element i kapitalismen (Graeber 2001; Harvey 2010; Marx 1976). Varer kan anskues, argumenterer Marx, fra et kvalitativt og et kvantitativt perspektiv. Disse to perspektiver kommer i Marx' terminologi til at udgøre henholdsvis varens *brugsværdi* og dens *bytteværdi*. Bytteværdien kommer af, at varen kan byttes eller handles med andre varer, herunder penge(varen). Her har vi fiskekvoten anskuet som kapital, der som i citatet ovenfor kan omsættes i penge. Brugsværdien er for Marx heterogen og historisk varierende, og Marx fortsætter sin analyse for at finde varens værdi. En vares værdi må ifølge Marx være andet end dens pris, som blot er pengens navn for værdi. Kort fortalt, så finder Marx sit værdibegreb i den „samfundsmæssigt nødvendige arbejdstid“, altså den gennemsnitlige tid det vil tage gennemsnitlige arbejdere at producere en given vare i et givent samfund. Her møder vi dog en udfordring i sammenligningen med fiskekvoter. For hvor det virker forholdsvist ligetil at se bytteværdien i kvoten, som den kapital revisoren også noterer sig, er det langt sværere at argumentere for, at bytteværdien skulle kunne måles i arbejdstid, da fiskekvote jo netop ikke er skabt af menneskeligt arbejde – med mindre vi inddrager de biologer, politikere og bureaukrater, som hvert år tager

del i at udregne, forhandle og dermed opretholde kvoten som forvaltningssystem. Hvorfra kommer så den værdi, der handles med på kvotemarkedet? Det ville være fristende at foreslå, at kvoten, der jo er en rettighed til fremtidigt fiskeri, på en eller anden måde repræsenterer fremtidig arbejdstid i et antal af de kommende år. Sådan taler nogle fiskere tilsyneladende nemlig også om den:

„Hvis de [andre fiskere] køber et kilo torsk til 130 kroner, der går mange år inden du har tjent dem ind igen. Så siger folk vi kan da bare sælge dem [kvoten] igen. Ja, men hvis I ikke skal sælge dem, hvor mange år tager det ikke før de er tjent ind igen. Der går i hvert fald 12 år inden I har tjent de torsk ind, for I har dem kun en gang hvert år.“ (Fartøjssejer #2).

Et kilo kvote er altså dyrere end det et kilo fisk kan sælges til på fiskeauktionen og måles derfor som her i citatet i det antal af år, den skal fiskes, før den er tjent ind.² Citatet indikerer derfor en forbindelse mellem de fremtidige fiskerimuligheder, arbejdstid og så kvotens værdi. Jeg vil vende tilbage til dette spørgsmål senere og i første omgang nøjes med at notere, at en privat bytteværdi er blevet tilføjet til kvoten, og at dette er et radikalt nyt element, der samtidig gør markedskræfterne til den primære distributør af fiskemuligheder. Da kvote-andelene og privatiseringen blev indført, skete det med en lovgivning, der samtidig skulle sikre, at kvoteejerskabet forblev på fiskernes hænder, og at der ikke skete en for stor koncentration af kvoterne på få selskaber. Lovgivningen skulle altså på én og samme tid både åbne op for kvotehandel og forsøge at forme og begrænse den. I det følgende afsnit vil jeg kort belyse denne dobbelthed i lovgivningen, der altså skulle favne kvotevaren som både brugs- og bytteværdi og som bindeled mellem fisk og fiskere.

Ny regulering, ny forvaltning

Da kvoterne blev privatiseret og uddelt som omsættelige kvoteandele, skete det på basis af en ny lovgivning, der skulle styre og forme handlen efter de politiske ønsker og de forskellige hensyn blandt fiskerne (Ministry of Food and Agriculture 2005). I det følgende vil jeg kort gennemgå de vigtigste regler med særligt fokus på, hvordan reglerne har formet kvotemarkedet og handlerne, og modsat hvordan kvotehandlen hurtigt har udfordret forvaltningen af den nye regulering. For at forstå reglerne er det vigtigt at nævne, at kvoterne rent teknisk set blev uddelt til

2 Kvoterne, som handles, er teknisk set udformet som promiller, altså en relativ andel af de samlede danske fangstrettigheder af en art i et farvand. Kvote-andelen udløser hvert år en årsmængde, som måles i kilo, og det er typisk denne mængde, der tales om og som prissættes, og som i øvrigt også er den form (altså kilo) kvoten har som udlejningsvare.

fartøjerne. Det er således ejerne af fartøjet, der ejer kvoten, og kvoten kan (i princippet) kun sælges videre ved at sælge fartøjet. Da reglen om, at fiskefartøjer skal være 2/3 ejet af erhvervsfiskere blev videreført fra den tidligere forvaltning, er 2/3 af kvoterne som udgangspunkt altså også ejet af erhvervsfiskere. Samtidig muliggør det dog også, at 1/3 kan være investeringer udefra og dermed i princippet kan være spekulation i kvotens værdi. Ejeren af denne sidste tredjedel kan nemlig have ejerandele i en række af selskaber eller fartøjer – altså flere tredjedele. Andre konstruktioner opfylder formelt de lovtekniske krav, men udfordrer fiskerens uafhængighed som ejer. Hvilken status har en fisker i et aktieselskab, der ejes af et holdingselskab, og som er finansieret gennem private gældsbreve? Har han eller hun selv investeret de 20-30 millioner, der er skudt i selskabet, eller arbejdes de af over mange år med rente til de andre ejere? Ligeledes er der i de senere år også set udenlandske selskaber, der i alliance med danskere køber kvoter i Danmark. Hvad betyder det for ejerskabet, at en svensk bank har pantrettigheder i dansk fiskekvote? En erhvervsfisker kan også eje flere både og have mandskab på dem til at fiske for sig, hvorefter bådejeren aflønnes gennem bådparten eller gennem udlejning af kvoter til fiskerne. Det er derfor teknisk set stadig en erhvervsfisker, der ejer fartøjet og kvoten, men det er spørgsmålet om denne udvikling var tiltænkt (eller gennemtænkt). Kvotemarkedet har altså på kort tid skabt en række nye udfordringer til forvaltningen af ejerskabet, og nye virksomhedskonstruktioner har vist sig. Det samme gør sig gældende for de regler, der skulle regulere og forhindre koncentrationen af kvoterne. I den ny regulering blev det fastsat, at en fartøjs ejer maksimalt kunne købe og overføre kvoter fra fire fartøjer til sit eget. Da kvoterne teknisk set blev delt ud til fartøjerne, skulle kvotehandel foregå gennem køb af fartøjer, og for at undgå uønsket koncentration blev der altså sat en grænse på fire køb. Denne fremgangsmåde lød umiddelbart også fornuftig, da den balancerede den ønskede rationalisering af fiskeflåden med et øvre loft på koncentrationen af ejerskab. Men formuleringen var i praksis upræcis på flere måder. Hvad med køb af fartøjer, der allerede var sammenlægninger af andre fartøjer, skulle disse tælles som et eller flere fartøjer? De fire fartøjer kunne teoretisk set hver især bestå af fire fartøjer, der kunne bestå af fire fartøjer, og så videre. Et eksempel af de mere ekstreme slags er fiskefartøjet HM45 „RIP“ ejet af selskabet August A/S.³ I januar 2008 blev HM45 solgt af August A/S for 370.000 kroner til tre købere. Blandt køberne var udover en dansk fisker, et hollandsk selskab men også den bestyrende reder i August A/S, altså det sælgende selskab. Tre uger senere blev HM45 solgt tilbage til August A/S, nu til en pris på over 32 millioner kroner. Det store beløb taget i betragtning kan man undre sig over, at HM45 „blot“ er en jolle på under fem meter, uden styrhus, uden motor og uden nogen registreret fangst. Det er

3 Se eventuelt <http://skibsregister.dma.dk/Main.asp?CSR=1172380&SID=6235713&VID=5143175&A=1&D=4>

altså kvoterne på HM 45, som hovedsageligt er handelsvaren, og i den optik er en glasfiberjolle måske en optimal løsning. Formelt skal kvoten handles med et fartøj, og der er færre udgifter til vedligeholdelse og havneafgift med en inaktiv jolle som „kvotefartøjet“. Med sådanne handler har både fisk og fartøj fået en ny og sekundær rolle i handlen. Den lille jolle blev handlet med kvoter til næsten 5 % af Nordsøens rødspætter, svarende til næsten 400.000 kilo rødspætter (2008). Ser man på August A/S som helhed, ejede selskabet efter flere handler i 2008 store kvoter af fisk, heriblandt ca. 8 % og 10 % af rødspættekvoterne i henholdsvis Nordsøen og Skagerrak. Ud over „RIP“ var der i selskabet fire andre joller (herunder „RUP“ og „RAP“), samt syv andre fartøjer af forskellig størrelse. Den oprindelige fire-fartøjsregel viste sig altså i praksis at kunne omgås, og med tiden viste det sig at være endnu nemmere end i eksemplet ovenfor. For formuleringen i reguleringen lød på, at det maksimalt var tilladt at *købe og overføre* kvoter fra fire fartøjer. Det blev med tiden fortolket som, at et selskab kunne købe ligeså mange fartøjer, det ønskede, men at kun fire af dem kunne *overføres* permanent til det samme fartøj. Med brug af lejesystemet kunne ejeren leje fisk fra de resterende fartøjer af sig selv og til sig selv og derved undgå at *overføre* kvoten. Med denne fortolkning var koncentrationsreglen i praksis virkningsløs. I 2012 blev der derfor indført nye regler baseret på en maksimal procentsats. I indstillingsnotatet kunne ministeriet konkludere: „De nuværende koncentrationsregler for FKA[fartøjskvote-andele]-fartøjer har med tiden blandt andet medført, at nogle fiskere er tvunget til at have kvoteandele liggende på fartøjer, som aldrig kommer ud at fiske“ (Ministeriet for Fødevarer 2011). Ligeledes kunne ministeriet afsløre, at fartøjsjerne under de tidligere koncentrationsregler kunne „eje lige så mange fartøjer de har lyst til“ (Ministeriet for Fødevarer 2011). De gamle regler ministeriet havde udformet i 2006 var altså virkningsløse, mens de nye regler satte en maksimal procentsats for ejerskabet. Procentsatsen i de nye regler veksler afhængigt af arter og farvande mellem 5 % og 10 %. Spørgsmålet er, om ministeriet denne gang har formået at dæmme op for kreativiteten på kvotemarkedet? Som det er formuleret i det nye regelsæt fra 2012, kan et selskab, der ejes af to individer og som har to fartøjer, opnå en fordobling af maksimumsatsen ved hvert år at leje fra det ene fartøj til det andet. Udviklingen har altså vist, at lovgivningen var udformet tilpas tvetydigt, så den på en gang åbnede op for udefrakommende investeringer og samtidig forsøgte at holde ejerskabet blandt fiskerne. Udviklingen har også vist, at forvaltningen har haft svært ved at forvalte de frie markeds kræfter efter de oprindelige politiske hensigter. Eksemplerne ovenfor hører måske til de mere ekstreme, men understreger den grundlæggende pointe, nemlig at kvoten som handelsvare har forandret forholdet mellem fisk, fiskere og forvaltning. Bytteværdien er blevet et kompleks i sig selv, med lovgivning, særlige specialister og med implikationer for den bagvedliggende brug og udnyttelse af havets ressourcer. Kvoten som handelsvare er nu den væsentligste værdi i fiskeriet og indgår i fiskernes dagligdag.

I det følgende afsnit vil jeg give en række empiriske eksempler på køb og salg af kvote, for at vise nogle af de forskellige ræsonnementer, der ligger til grund for transaktionerne på kvotemarkedet, og hvordan fisken som kvotehandelsvare binder fiskernes praksisser sammen med naturressourcen.

Det spekulative blik

Vender vi os mod de mennesker, der er involveret i handlen med kvoter, så finder man hurtigt ud af, at udviklingen i markedsprisen nu også er blevet en væsentlig del af deres dagligdag. Bytteværdien giver kvoteejereren et nyt problemfelt, en ny række af spørgsmål, der skal indhentes viden om og nogle nye slags usikkerheder, som han eller hun skal forholde sig til. Hvad er kvoten blevet handlet til, hvad lejes den ud for, og lignende spørgsmål kommer dermed til at præge hverdagens gøren samt snakken på havnene. Samtidig giver bytteværdien også mulighed for nogle nye måder at anskue og leve af kvoten på. Det er nemlig ikke bare revisoren eller den kvotepuljebestyrer, som forestår ind- og udlejning af kvoter, der får mere at lave. Kvotens bytteværdi gør det muligt at investere i kvoten og åbner fiskeresourcen op som et felt for investorer og i princippet også for spekulation. Dette spekulative blik er dog ikke kun forbeholdt spekulanter, men er ligeså blevet en del af kvoteejerens strategiske perspektiv. Det dynamiske økosystem producerer nemlig svingninger i kvoterne, der ikke bare påvirkes af fiskeriet, men også af klimaændringer, forurening samt andre menneskelige praksisser – inklusive fejlagtige målinger eller antagelser i de biologiske modeller. Få fiskekvoter er stabile fra år til år, og dette giver mulighed for at spekulere i disse svingninger. Et sådant perspektiv er de fleste kvoteejere nødt til forholde sig til, da kvoterne i mange tilfælde udgør mere end 80 % af fartøjets værdi (Skibsmægler #1, 2010). Særligt kvoteejere på vej til at trække sig tilbage, købe eller sælge, må forholde sig til skiftende kvoter og svingninger i priserne (Fartøjsejer #3, 2010, Fartøjsejer #4, 2011). Få måneder kan betyde meget i forhold til de svært forudsigelige prissvingninger på kvotemarkedet.

Køb og salg

Privatiseringen førte til en koncentration af fiskekvoterne på færre hænder, hvilket til en vis grad også var meningen med systemet. I den økonomiske litteratur forklares denne koncentration med, at de dygtigste fiskere (i en økonomisk forstand) er i stand til at købe sig til en større del af fangstmulighederne (kvoterne), og at det derfor stille og roligt er de mest effektive fiskere, der kommer til at fiske

mest.⁴ Dette fører til, at fiskeriet er mere rentabelt for samfundet, da fiskeresourcen fanges mere effektivt, hvorefter den kan beskattes af for eksempel stat og kommune. Set fra et etnologisk blik, der inddrager samtaler med skibsmæglere og fiskere, så viser der sig nogle helt andre mønstre end det formodede økonomiske ræsonnement. For det første var nogle fartøjsejere godt forberedt på kvotemarkedet og gik i gang med at lave købsaftaler, inden systemet blev endeligt iværksat:

„Så kom det her på tale. Så læste jeg en masse rapporter fra Island, Skotland og Tyskland, som havde indført det før os. Individuelt Omsættelige Kvoter, der var en masse rapporter på det – og det studerede jeg en hel del. Og kunne se, og min partner kunne også se mulighederne i det. Enten skulle vi sælge eller også skulle vi købe. Så begyndte vi at købe op inden det var en realitet, det blev bestemt i oktober 2005, og der havde vi allerede købt de første to fartøjer.“ (Fartøjsejer #5, 2011).

Med bankaftaler og investorkapital på plads allerede inden systemet var trådt i kraft, begyndte enkelte rederier tidligt at opkøbe fartøjer i formodning om, at man senere kunne overføre kvoten til hovedfartøjet. Modsat var der en lang række af andre fartøjsejere, som ikke havde forberedt sig og som havde svært ved at sige nej, da deres fiskevirksomhed for første gang i mange år pludselig kunne realiseres med et overskud. Samtidig steg priserne støt på de kvoter, der blev handlet det første års tid i det nye system (fra 2007):

„Ja, mens vi stod her og kiggede, hvad sker der her, og vores formand han står bare og ser, og de gik bare og købte rundt om os, og vi blev budt det ene efter det andet. Og der var vi kun oppe at snakke 1,2 det var helt vildt, og i dag kan de få 3 millioner. Det de solgte for 1,2 dengang, det var jo kæmpepenge, en båd steg fra 450.000 til 1,2 og folk røg jo bare på den med begge ben.“ (Fartøjsejer #1, 2011).

Det har uden tvivl været svære beslutninger for rigtig mange, men med en generel høj gennemsnitsalder i sektoren, høj gældssætning og med kvoter, der knapt var store nok til at overleve på, valgte mange at sælge i den første tid. Således fortæller en fisker og fartøjsejer, at han var slidt op efter mange år på havet, at hans

4 For eksempel: „Transferability of the harvesting rights allows fishers with higher returns per unit of fish to increase their share of the harvest and, thus, should increase the rents from fishing. Consequently, with the adoption of ITQs there is a potential for increased profitability of vessels and the fishing industry.“ (Dupont, Fox, Gordon og Grafton 2005:32) eller:
 „The theory behind ITQs suggests that in certain fisheries they can be an effective management tool to prevent rent dissipation and can increase the returns to fishers and the resource owners.“ (Grafton 1996:17)

„sildemakker“ allerede havde solgt, men også at han ikke ønskede at skulle tage lån for at købe mere kvote:⁵

„Hvis der skulle være en levevej ud af det så skulle du ud og købe. [...] Størstedelen vil nok betakke sig fra at gældsætte sig når de kan se slutdatoen. [...] Jeg fik efterspørgsler udefra og da et af dem blev konkretiseret til 1,8 mio. spurgte jeg lokalt om, der var nogen her der var interesseret i at købe til den pris, for at holde fisken lokalt.“ (Fartøjsejer #5, 2011).

Alder og især forbehold mod at tage nye lån har, sammen med en række af andre faktorer, indvirket på beslutningerne om at sælge eller købe. I eksemplet ovenfor forsøger sælgeren oven i købet at kombinere markedsmekanismerne med sin loyalitet over for den lokale havn. Enkelte steder gik fiskere sammen om at købe kvote ind i flok efter aktie- eller andelsprincipper (se blandt andet Andresen og Højrup 2008). Andre solgte deres kvote for så at leje kvote tilbage igen. Med pengene fra kvotesalget kunne bil og hus betales ud, og med færre faste omkostninger kunne fiskeren nøjes med tage på havet, når der var penge at lave på „lejefisk“ (Fartøjsejer #6). Bytteværdien er altså rodfæstet i vidt forskellige praksisser eller udnyttelse brugsværdierne, hvis man skulle følge Marx' terminologi. På den måde blev de danske konsumkvoter redistribueret ikke bare til den mest effektive fisker, men på mangfoldige måder. Der synes dog at være en generel erfaring, som kan gøres på trods af disse mange forskelligheder: adgang til finansiering og banklån har fået en dominerende indflydelse på, hvem der køber kvoten. Det er en særlig udfordring for unge eller nystartede, der jo ikke har nogen kvote i forvejen, og som derfor må leje eller tage lån. På fiskernes internetforum (fiskerforum.dk) diskuteres disse processer i systemet med de private fartøjskvoteandele (FKA-systemet):

„syntes ikke der bliver givet nogen hjælp til ny-starter idag med det fka-system. kan ikke tjene penge på at gi' så høj en leje for fisk!!!jeg mener at det er grotesk at flere af dem der har solgt deres fartøj, stadig sidder på kvoten selvom de arbejder i land. flere af de store køber bare mere kvote op for at slippe for skatten. mens vi små må se os slået. med en bank rente på 12-13% kan vi umuligt få en fremtid som fisker med egen båd“ (Fiskerforum 2013).⁶

5 En af måderne at fange sild på er med et trawl trukket af to både, og i dette tilfælde har den sædvanlige sildemakker altså allerede solgt sin båd (og kvote), og fiskeren her skal altså ud og finde en ny „sildemakker“.

6 <http://fiskerforum.dk/debatforum/debatforum.asp?mode=viewmsg&ld=3854&ForumID=10&ShowsSub=3859> (Fra september d. 15, 2012)

Med en bankrente på 12-13 % kæmper den unge mand en ulige kamp mod store rederier, som kan finansiere lån ned til 2 %. En ulige kamp der giver den afgørende forskel, når der skal tages lån og købes kvoter, og som umuliggør en „fremtid som fisker med egen båd“. En anden ung fisker bidrager til diskussionen og foreslår, at den første i stedet skulle forsøge sig med et generationsskifte, hvor man lidt efter lidt køber en etableret kvote- og fartøjsejer ud. Dette får en tredje fisker til at reagere kraftigt:

„bare et lille spørgsmål du siger at du fik god hjælp men kan du kikke dig i spejlet og sig jeg er skipper og jeg bestemmer selv næppe der sidder nok en reder som ser dig som en god vej ud af fiskeriet når han ikke gider slås med sin kæmpe gæld mere.“ (Fiskerforum 2012).⁷

Muligheden for at være „skipper på egen båd“ er med kvotemarkedet blevet betydeligt dårligere, mens nye muligheder og udfordringer venter for dem der investerer. Finansielle omkostninger styrer den overordnede fordeling af fiske-muligheder, og her taber særligt de unge nystartede fiskere, der ikke var med da kvoten blev privatiseret i 2007. Dette skaber en gruppe af kvoteløse fiskere, som er afhængige af lejemarkedets muligheder. Transaktionerne på kvotemarkedet er altså mere komplekse, end hvad den økonomiske teori foreslår. Det er altså ikke nødvendigvis den mest effektive fisker, men adgangen til „fisk“ som er afgørende på længere sigt. Køb og salg er som vist ovenfor rodfæstet i forskellige praksis-former, og særligt muligheden for at blive selverhvervende skipper er, som de ovenstående citater viser, blevet forringet. Et flertal af fiskere er afhængige af at leje kvote for at kunne tage på havet. I det næste afsnit vil jeg argumentere for og belyse, hvordan lejemarkedet er blevet et helt centralt element i opretholdelsen af kvoternes og dermed fiskens værdi som råvare.

Lejefisk og monopoler

Ejeren af en kvote kan vælge at leje denne ud, og fiskerne kan melde sig ind i et puljesystem, hvor de ved hjælp af internettet kan leje fisken frem og tilbage. Lejesystemet er oprindeligt etableret for at give fiskerne fleksibilitet. Ved for eksempel at leje en art ud og en anden ind, kan der fokuseres på det fiskeri, som er mest rentabelt på et givent tidspunkt. Ligeledes kan fiskerne undgå at skulle smide noget ud, da de hurtigt kan leje kvote ind, hvis de fanger noget, som de ikke har kvote til. Men lejesystemet har også udviklet sig til at være en bærende

⁷ <http://fiskerforum.dk/debatforum/debatforum.asp?mode=viewmsg&id=3854&ForumID=10&Shows=3859> (Besøgt september d. 15, 2012)

levevej for de nystartede, der ikke ejer kvote selv, eller for dem der ikke i deres oprindelige uddeling har nok. Selv store rederier kan være afhængige af lejefisk for at kunne drive deres fiskeri hele året. Men udover disse muligheder muliggør lejesystemet investeringer i kvote blot for at leje den ud igen. I det følgende citat fra et interview beskriver fiskeren en anden kvoteejer, som netop udpræget har købt ind for at leje ud:

„Det er fordi i de senere år har du kunnet leje fisk ud og tjene penge på det. Men den vender nu her. Fordi det ser ud til at mængden er på vej ned og fiskerne er på vej væk. Du kan ikke bare fjerne alle fiskerne og så tro, at du kan leje ud stadigvæk til dem samme pris. Han opkøber alle bådene. Jeg forstår ikke rigtig hans strategi. Så vil han leje ud stadig og tjene penge på det, fordi renten er så lav.“ (Fartøjssejer #5).

Forudsætningerne for at kunne leje ud er altså ifølge fiskeren her på den ene side lav rente og på den anden side kvoteløse fiskere. Det er som beskrevet ovenfor selvfølgelig ikke alle, der har adgang til en lav rente, og denne ulighed danner grundlag for, at udlejning af fiskekvoter kan være en selvstændig forretningsform. Men en modsætning er indbygget i strategien, som det også bliver nævnt i citatet ovenfor. For hver gang en fisker købes ud af erhvervet, er der én færre til at leje fisk af kvoteejer, og det kan på sigt true forretningsformen, hvis altså ikke der kommer nye til. Jeg har tidligere i denne artikel været inde på, hvordan kvotemarkedet kunne forstås med udgangspunkt i begreberne brugs- og bytteværdi. Bytteværdien er blevet det overvejende distributionskompleks og et centralt element fiskernes daglige og årlige aktiviteter. På den anden side har fartøjssejerne heterogene måder at udnytte kvoten på og knytter forskellige brugsværdier til denne – såsom for eksempel, at den forblev lokalt. De to værdibegreber var udgangspunktet for Marx's analyse af den kapitalistiske vare. Værdien af disse varer var ifølge Marx et produkt af den samfundsmæssige nødvendige arbejdstid, der skulle til for at producere varen. Som jeg tidligere har nævnt, er fiskekvote ikke en vare fremkommet ved menneskeligt arbejde, men gennem administrative og politiske processer. Derfor giver det ikke umiddelbart mening at forstå kvotens værdi med udgangspunkt i den nødvendige arbejdstid. Heller ikke en mere spekulativ tese om, at kvotens værdi repræsenterer værdien af fremtidig arbejdstid synes gangbar. Selvom der tales om og regnes på kvoten som et antal af år ud i fremtiden, kan det for eksempel ikke forklare, hvorfor det er fire år i Østersøen og tolv i Nordsøen. Det er heller ikke klart, hvad forholdet er mellem bytteværdien og så lejeprisen. Udover arbejdstidsværdiloven beskrevet her, udviklede Marx også en værdilov baseret på grundrente (Marx 1981; Ramirez 2009). For at forstå dette princip kan man – som Marx gør det – forestille sig to identiske produktioner, med den eneste forskel, at en af dem udnytter vandkraft i sin produktion,

mens den anden bruger kulfyrede dampmaskiner. Hvis man antager, at de producerer til samme marked, vil den første være i stand til at producere varerne billigere end den anden, der må betale for kul. Denne forskel resulterer i en merværdi til den ene af producenterne, som skyldes den fordelagtige sammensætning af kapital, arbejdskraft og den eksklusive brug af naturkræfter. Sidstnævnte er kun til rådighed for dem „der råder over særlige stykker af jorden og de dertil hørende rettigheder“ (Marx 1972, s. 838). Denne eksklusive adgang til en naturressource resulterer i en merværdi, som ikke kommer fra investeringer i produktionsmidler eller arbejdstid, men fra de eksklusive naturforhold. Da der er begrænsede mængder af denne naturressource, opstår der en monopolfordel for ejeren, som kan producere ikke bare en almindelig profit som andre producenter, men også en merværdi. Den begrebsmæssige adskillelse af overskuddet i profit og merværdi giver Marx mulighed for at isolere sidstnævnte som grundrente, altså den værdi som tilfalder ejeren af grunden – eller i bredere forstand naturressourcen. Overfører vi denne situation på fiskeriet, har vi på den ene side en række kvoteejere, som har adgang til en begrænset og eksklusiv naturressource, og på den anden side en række producenter som ikke har – nemlig de kvoteløse. Forstået gennem dette perspektiv kan lejesystemet anskues som der, hvor kvoteejere trækker grundrenten ud via udlejning af deres kvoter. Kvoten er i denne optik det redskab, der forarbejder naturen til en råvare, der kan monopoliseres og kommercialiseres. På lejemarkedet sættes lejeprisen dynamisk som en prissætning mellem kvoteejere og kvoteløse – og i relation til de svingninger, der er i markedspriser og udgifter til produktionen. Går prisen op på fangsterne, kan kvoteejeren presse lejeprisen op og dermed trække en større grundrente ud. Lejepriserne kan altså forstås som udtrækning af grundrenten, men hvad med de handler, hvor kvoten skifter hænder permanent? Hvad er grundlaget for kvotens handlede bytteværdi? Også her kan vi komme nærmere et bud. Som en konsekvens af, at kvoten er blevet en investering – købt for at indbringe indtægter gennem udlejning – skal den give et afkast, der matcher det afkast investeringen kunne have givet andre steder. Der er altså en forbindelse mellem værdien af kvoten og lejeprisen.⁸ Anskuet sådan bliver monopolsituation ikke blot en uheldig konsekvens, men pludselig det grundlæggende princip for kvotens værdi.

Konklusioner

Set fra nutidens perspektiv er fiskekvoter et helt central element i det danske fiskeris historie. I denne artikel har jeg undersøgt fiskekvoter som et dynamisk

⁸ Lejes fisk ud til 5 kroner kiloet og det antages, at det gennemsnitlige afkast på investeringer er 8 % i resten af samfundet, så er kvoten anskuet som kapitalværdi lig med 62,50 kroner (lejepris / gennemsnitlige profitrate i % = kvotens værdi).

bindeled mellem fisk, fiskere og forvaltning. Fiskekvoter har ikke blot været en passiv øvre grænse for fiskeriet, men har aktivt formet relationen mellem fisken som naturressource og så forvaltnings- og fangstpraksisserne. Med indførelsen af private omsættelige kvoter i 2007 etableredes en ny forbindelse mellem fisk som natur, råvare og kvote, og den nye markedsorienterede forvaltningsform skabte nye måder at anskue, skabe og opretholde fiskens værdi på. Dette giver nogle nye udfordringer og problemer. Som brugsværdi er kvoten nødvendig for at drive fiskeri, mens den som bytteværdi er mest værd, når der er en stor gruppe af kvoteløse. Er der ingen til at leje fisken, falder værdien således, hvilket er synligt i slutningen af året. Her forsøger kvoteejere ofte at trække en smule værdi ud af deres overskydende kvoter og overfylder lejemarkedet med efterfølgende prisfald. I et andet scenarie kan stigninger i den samlede kvote betyde, at værdien falder. Stiger Danmarks kvote på en art mange år i træk, bliver monopolsituationen nemlig svækket, da fiskere med små kvoter også får større mængder at fiske. Selvom man intuitivt skulle tro, at kvoten ville blive mere værd (ressourcen har det bedre), kan det føre til, at den faktisk bliver mindre værd som kvote. En anden risiko kunne være, at en af de store kvoteejere kolliderer økonomisk. Dette ville kunne have stor indflydelse på lejepriserne, når konkursadvokaten begynder at leje de store mængder ud. Dette kan igen have stor betydning for de fiskere, der havde regnet med at sælge deres båd og kvote, for eksempel for at lade sig pensionere, eller dem som lige har købt ind. Som jeg har vist ovenfor er det muligt at kombinere Marx' abstrakte analyse med etnologisk feltmateriale. Finanskrisen har sat økonomi øverst på dagsordenen igen og gjort økonomisering til et hverdagsfænomen i stat, kommuner og hushold. Netop derfor fortjener de vestlige økonomiske videnskaber et modspil fra en samfunds- og kulturteori, der også kan rumme og tænke økonomien med – også som et kulturelt fænomen. Kapitalismen har de sidste årtier udviklet sig kvalitativt, og transnationale virksomheder erobrer større og større magt i forhold til de kriseramte europæiske stater. Samtidig har den kapitalistiske økonomi udvidet sit geografiske domæne og fundet vej til nye områder. Alt dette har indflydelse på indretningen af arbejdspladser og hverdagsliv – og kan studeres kulturelt og socialt. Et eksempel herpå er etableringen af det danske marked for fiskekvoter, der i øjeblikket har stor opmærksomhed fra europæiske bureaukrater som løsningen på mange års strukturelle problemer i det europæiske fiskeri (European Union 2009). I denne artikel har jeg diskuteret kvotemarkedet som et socialt konstitueret og kulturelt fænomen, der forbinder havets ressourcer med væld af praksisser på land. Samtidig er forvaltningen gledet ud af hænderne på fiskerne og den danske stat, og det er i stigende grad investorer, banker, advokater og revisorer, der distribuerer fremtidens fiskemuligheder. Som et led i denne proces er det blevet sværere at forfølge et liv som selverhvervende skipper, mens der er opstået nye muligheder for at gøre karriere og købe sig ind i de større rederier. På denne måde sameksisterer fiskekvoten som

en skrøbelig kapitalinteresse sammen med de forskelligartede fangstformer, som med redskaber, både og menneskelig arbejdskraft udnytter havets råvarer.

Litteratur

- Andresen, J. og T. Højrup 2008: „The Tragedy of Enclosure. The Battle for Maritime Resources and Life-Modes in Europe“. *Ethnologia Europaea* 38, 1: 29-41.
- Arnason, R. 1996: „On the ITQ fisheries management system in Iceland“. *Reviews in Fish Biology and Fisheries* 6, 1: 63-90.
- Arnason, R. 2002: *A review of international experiences with ITQs*. Centre for the Economics and Management of Aquatic Resources, University of Portsmouth.
- Bromley, D. W. 2009: „Abdicating Responsibility: The Deceits of Fisheries Policy“. *Fisheries* 34, 6: 280-290.
- Byskov, S. 2010: *Fiskeriet der forsvandt : eksempler fra et dansk fiskerierhverv i opbrud 1990-2008*. Fiskeri- og Søfartsmuseet.
- Cardwell, E. 2012: „Invisible Fishermen. The Rise and Fall of the British Small Boat Fleet“. T. Højrup and K. Schriewer (red.): *European Fisheries at a Tipping Point* Estudios Europeos, No 1 edit.um.
- Davis, A. og K. Ruddle 2012: „Massaging the Misery: Recent Approaches to Fisheries Governance and the Betrayal of Small-Scale Fisheries“. *Human Organization* 71, 3: 244-254.
- Duncan, L. (2011). *The social implications of rights-based fisheries management in New Zealand : for some Hauraki Gulf fishermen and their communities*. from <http://hdl.handle.net/10289/5318>.
- Dupont, D. P., K. J. Fox, D. V. Gordon og R. Q. Grafton 2005: „PROFIT AND PRICE EFFECTS OF MULTI-SPECIES INDIVIDUAL TRANSFERABLE QUOTAS“. *Journal of agricultural economics*. 56, 1: 31.
- Einarsson, N. 2011: *Culture, conflict and crises in the Icelandic fisheries : an anthropological study of people, policy and marine resources in the North Atlantic Arctic*. Acta Universitatis Upsaliensis.
- European Union, T. 2009: *Commission Green Paper on the Reform of the Common Fisheries Policy*.
- Graeber, D. 2001: *Toward an anthropological theory of value : the false coin of our own dreams*. Palgrave.
- Grafton, R. Q. 1996: „Individual transferable quotas: theory and practice“. *Fisheries Reviews in Fish Biology and Fisheries* 6, 1: 5-20.
- Harvey, D. 2005: *A brief history of neoliberalism*. Oxford University Press.
- Harvey, D. 2010: *A companion to Marx's Capital*. Verso.

- Hersoug, B. 2005: *Closing the commons: Norwegian fisheries from open access to private property*. Eburon.
- Hjorth Rasmussen, A. 1968: *Dansk fiskeri gennem 100 år*. Fiskeri- og Søfartsmuseet.
- Hjorth Rasmussen, A. 1984: *Vejen til Nordsøen...: det søgående snurrevodsfiskeris gennembrud i Nordsøen og Skagerak 1884-1903*. Nordsømuseum.
- Holm, P. 2001: *The invisible revolution : the construction of institutional change in the fisheries*. Norwegian College of Fishery Science, University of Tromsø.
- Holm, P. og K. N. Nielsen 2007: „Framing fish, making markets: the construction of Individual Transferable Quotas (ITQs)“. *The Sociological Review* 55, 173-195.
- Højrup, T. 1984: „Det fiskende menneske“. H. Meeseburg (red.): *Bygd*, Årg. 15, nr. 1 (1984)2-31.
- Højrup, T. og K. Schriewer 2012: *European Fisheries at a Tipping Point* edit.um.
- Karlsdóttir, H. M. 2005: *Fishing on common grounds: the consequences of unregulated fisheries of North Sea herring in the postwar period*. Ekonomisk-Historiska Institutionen vid Göteborgs Universitet.
- Macinko, S. B. D. W. 2002: *Who owns America's fisheries?* Center for Resource Economics.
- Mansfield, B. 2004: „Neoliberalism in the oceans: „rationalization,“ property rights, and the commons question“. *Geoforum* 35, 3: 313-326.
- Mansfield, B. 2008: *Privatization: property and the remaking of nature-society relations*. Blackwell Publishing.
- Marx, K. 1972: *Kapitalen. 3. bog: kritik af den politiske økonomi. Bd. 3*. Rhodos.
- Marx, K. 1976: *Capital: a critique of political economy*. Penguin Books.
- Marx, K. 1981: *Capital: a critique of political economy. Vol. 3*. Penguin in association with New Left Review.
- McCay, B. J. og S. Jentoft 1998: „Market or community failure? Critical perspectives on common property research“. *Human Organization* 57, 1: 21-29.
- Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 2011: *Indstillingsnotat vedrørende ændring af koncentrationsregler for IOK og FKA i Reguleringsbekendtgørelsen*. Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.
- Ministry of Food and Agriculture 2005: *New regulation*. Ministry of Food and Agriculture: 1-5.
- Nandan, S. N. (2012:online document). *The Exclusive Economic Zone: a historical perspective*. The law and the sea : essays in memory of Jean Carroz Retrieved 01-12, 2012, from <http://www.fao.org/docrep/s5280T/s5280t0p.htm>.
- Olson, J. 2011: „Understanding and contextualizing social impacts from the privatization of fisheries: An overview“. *Ocean & Coastal Management* 54, 5: 353-363.
- Polanyi, K. 1957: *The great transformation*. Beacon Press.

- Ramirez, M. D. 2009: „Marx’s Theory of Ground Rent: A Critical Assessment“. Contributions to Political Economy 28, 1: 71-91.
- Rasmussen, B. K. S. og A. Hjorth Rasmussen 1972: *Vestkysten*. Nyt Nordisk Forlag.
- Rozwadowski, H. M. 2002: *The sea knows no boundaries: a century of marine science under ICES*. International Council for the Exploration of the Sea in association with University of Washington Press, Seattle.
- Squires, D., J. Kirkley og C. A. Tisdell 1995: „Individual transferable quotas as a fisheries management tool“. Reviews in Fisheries Science 3, 2: 141-169.
- Søndergaard, M. K. 2004: *Teknologisk udvikling i dansk fiskeri 1945-2000*. Fiskeri- og Søfartsmuseet.
- Søndergaard, M. K. 2008: *Dansk fiskeri c. 1945-2005: teknologi, udvikling og forestillinger om kontrol*. Syddansk Universitet.
- Vedsmann, T., P. Friis og N. J. Raakjær 1996: *The Danish fishing industry, – structure, policy formulation and control of Danish fisheries*. Roskilde Universitetscenter, Institut for Geografi og Internationale Udviklingsstudier.
- Vedsmann, T. B. F. 1998: *Fiskeriets regulering og erhvervsudvikling – i et institutionelt perspektiv*. Bornholms Forskningscenter.

Websider

www.fiskerforum.dk (besøgt 15. September 2012)

English Summary

After a recent privatization of the Danish fish resources these are now distributed between fishers through market mechanisms. This article examines how this marketization has influenced and changed the manifold fishing practices and their relation to the fish resource. Buying, selling and in particular leasing have become central to the new everyday life of quota owners and leasers. It is argued that a life as an independent and self-employed skipper is becoming increasingly difficult. This is a result of the increasing importance of access to capital in the distribution of fish quotas. A main concern in the article is to find the central features that constitute the transactions on the quota market, and in order to do this the article finds inspiration in Marx’s different theories of value. Using this analytical approach it can be argued that the central tenet in the market-based system is the unequal social situation between quota owners and quota leasers. It is this connection between exclusive ownership and leasing that forms the value of fish quota as a commodity.

Martin Arvad Nicolaisen

Martin Arvad Nicolaisen er Ph.d. studerende i etnologi ved Saxo-Instituttet og tilknyttet Natural Goods projektet støttet af Det Frie Forskningsråds Sapere Aude-program. Han har en kandidatgrad i antropologi fra Københavns Universitet og har gennem en årrække beskæftiget sig med Ghana og udviklingsproblematikker.

Nøgelord: Kakao, naturressourcer, etnografi, grænser, forbindelser, Ghana, Elfenbenskysten.

I KAKAOENS GRÆNSELAND

I denne artikel ser jeg på, hvordan råvaren kakao og dens produktion skaber forbindelser mellem mennesker og udgør en på én gang klart afgrænset og flydende ressource. Artiklen er baseret på et nyligt gennemført etnografisk feltarbejde og tager udgangspunkt i et enkelt landsbysamfund ved navn Topman i grænselandet mellem Ghana og Elfenbenskysten, en egn hvor kakao er en afgørende afgrøde. Jeg vil argumentere for, at kakao i dette grænseland kan analyseres som en særlig og sammensat betydningsskabende relation snarere end som et fast defineret naturprodukt.



Indledning: Kakao og Forbindelser til Topman

Kakao betegnes oftest som en specifik råvare, en fødevarer, et særligt naturprodukt. I alle sådanne objektive klassificeringer indgår en række underforståede betydninger af klar fysisk og konceptuel afsondring fra omgivelserne, af særlig renhed, samt af noget der er reduceret til dets reneste bestanddel. Opfattelsen af kakao i en sådan forstand er oftest tilstrækkelig i handelssammenhænge, i laboratoriet, på fabrikken, eller i supermarkedet. Jeg vil dog i denne artikel argumentere for, at det giver mening at analysere kakao i en bredere forstand end som så; som forbindelser snarere end som afgrænset objekt. Omdrejningspunktet for denne analyse er et ghanesisk landsbysamfund i en grænseegn nær Elfenbenskysten, et område der er stærkt præget af kakaoproduktion og eksport.

Landsbyen Topman ligger placeret udenfor lands lov og ret – og dette udsagn er såmænd ganske seriøst ment. Den lille ghanesiske landsby grænser direkte op til Elfenbenskysten i en tyndt befærdet del af Juaboso distriktet i det vestligste Ghana og er tæt omsluttet af grønne kakaoplantager i alle retninger. Stedet er ikke indikeret på noget kort, som jeg har været i stand til at skaffe, og faktisk er det helt igennem et tilfælde, at jeg en dag fandt vej dertil.

Jeg var i foråret 2014 på feltarbejde for at lære mere om praksisser for kakaoproduktion og handel i områderne nær Ghanas grænse til Elfenbenskysten, og derfor kørte jeg denne dag rundt på egnen på udkig efter grænsesoldater, kakaobønder og andre lokale personer, som måtte være villige til at snakke med mig. Efterhånden som jeg nærmede mig grænsezonen, blev de ghanesiske told- og immigrationsmyndigheders tilstedeværelse ligeledes meget mere synlig. Uniformerede soldater havde allerede nøje gransket mit pas og visumtilladelser ved et checkpoint ca. otte km inde i Ghana, før end jeg fik lov til at fortsætte videre ad landevejene i retning af den egentlige grænsezone.

Hjemme ved Københavns Universitet er jeg del af det tværfaglige forskningsprojekt Natural Goods, som har som mål at rette et fornyet analytisk blik på råvarer som mere end blot naturgivne produkter med faste egenskaber og globalt genkendelige karakteristika. I mit eget delprojekt er jeg interesseret i at lære mere om, hvordan kakao indgår i tilværelsen for en række af de mennesker, der dyrker, transporterer, eller regulerer råvaren, hvor den høstes. Fra tidligere ophold i Ghana har jeg bemærket, hvor begrænset udbuddet af kakao- og chokoladeprodukter de fleste steder i landet er, hvilket kan undre i betragtning af, at Ghana er verdens næststørste producent af kakaobønner med en anslået høst på 850.000 tons i 2013, kun overgået af nabolandet Elfenbenskysten, der i samme periode har produceret i omegnen af 1.480.000 tons (ICCO 2013). Et fokus for min forskning er derfor spørgsmålet om, hvad det betyder for opfattelser af kakao som et naturprodukt, at producenterne af kakao sjældent forbruger det, mens forbrugerne af kakao andetsteds så godt som aldrig producerer det. Der lader til at være et betydningsmæssigt grænseskel mellem, hvad kakao er for dem, der dyrker det eller regulerer det, og for dem, der forbruger det, og jeg funderer over, hvorvidt det i grunden giver mening at tale om, hvad kakao er, uden samtidig at undersøge det væld af indviklede forbindelser, denne naturressource indgår i.

På den nævnte dag i felten drejede min assistent og jeg egentlig bare ned ad en smal jordvej for at lede efter en ghanesisk grænsepost kaldet 'Oscar' ud fra et tip, som en anden grænsevagt gav os tidligere på dagen. Vi havde endnu ikke hørt om Topman, men det lykkedes os at finde frem til 'Oscar'-forposten uden videre besvær. Tre små firkantede hytter af grå mursten med rustne bliktage tittede nu frem bag et sving ved jordvejen, omkranset af kakaotræer ejet af nærliggende små farme. Mellem de sidste to hytter hang et slapt tov med korte påbundne strimler af falmet rød og hvid spærringsplastic på tværs af vejen som markering af selve



Kakaoplantage i Juaboso distriktet, Western Region, Ghana. Foto: Martin Arvad Nicolaisen

grænseovergangen. Det støvede hjulspor snoede sig derefter ud af syne imellem kakaotræerne på den anden side. Ved posten mødtes jeg af alvorlige ansigtsfolder fra de to ghanesiske vagter på stedet, der trådte frem på vejen iført grønbrune posede camouflaugebukser, sorte polerede militærstøvler og hvide undertrøjer. Manglen på uniformsskjorter fortænkte jeg dem ikke i, da vejret denne dag var varmt og meget trykkende. Vagternes første intimiderende blikke ændrede sig snart til brede smil, efter de havde kontrolleret mit pas og hørte, at jeg var kommet hertil i håb om at snakke med dem og ikke for at besøge Elfenbenskysten via denne grænseovergang, der officielt set var lukket for al persontrafik. En samtale med en europæisk besøgende var ikke hverdagskost her, og vagterne modtog mit visit som et uventet og underholdende afbræk fra en ellers kedelig hverdag. De fortalte mig, at bortset fra fire fodrejsende fra Togo med tvivlsomme identifikationspapirer, så var der denne dag ikke sket noget her, udover selvfølgelig småtrafikken af de sædvanlige lokalt bosatte personer.

Jeg talte en stund med vagterne om deres liv og jobfunktioner, men først et stykke inde i samtalen blev jeg klar over, at dette sted teknisk set ikke var grænsen i sig selv. Distriktets grænsemyndigheder havde bare flyttet posten tilbage til dette punkt tættere på hovedvejen for nemheds skyld, da jordvejen forude var i meget dårlig tilstand, og adgangen til telesignaler, vand og andre forsyninger derude var mere besværlig. Faktisk, fortalte vagterne mig, lå der en ghanesisk landsby kaldet Topman omtrent to km længere forude, lige før den egentlige grænse. Efter samtalen gav vagterne mig og min assistent lov til at passere grænsetovet og besøge landsbyen under forudsætning af, at vi lovede at komme tilbage igen samme dag og ikke smutte videre til Elfenbenskysten; det sidste kunne nemlig blive til et problem for dem, hvis deres overordnede skulle finde ud af det.

Vejen videre var i sandhed i dårlig stand og var flere steder næsten skyllet væk af egnens hyppige tropiske regnskyl. En terrængående motorcykel eller en firehjulstrukken jeep ville klart have været at foretrække her frem for vores lille personbil, der nu møjsommeligt måtte zigzagge sig fremad mellem dybe huller og regnvandskanaler i det i forvejen ujævne hjulspor. Landskabet omkring os bestod af tætplantede kakaotræer bag meterhøje græsser i rabatten, der dog af og til åbnede op for glimtvisse kig ind til spredte hytter, placerede som små lerbrune lysninger i det ellers dybgrønne skovlandskab. Mens vi langsomt fortsatte i første til andet gear, bemærkede min assistent, hvordan signalstyrken hastigt aftog på vores mobiltelefoner. Fra to pinde tilbage ved Oscar-posten til nu én pind og kort efter 'no signal'-indikatorer på begge skærme. Hvor end vi var på vej hen, så var det et sted udenfor rækkevidden af såvel MTN som Vodafone, Ghanas for tiden to største teleselskaber.

Efter en sidste forcering af en skovklædt bakketop ankom vi endelig til landsbyen, hvor folk med højlydt råb trådte frem fra hytterne og udtrykte deres forundring over pludselig at se en hvid besøgende iblandt dem. Snart efter fandt jeg mig selv placeret i en plastichavestol i skyggen under et træ midt i landsbyen, med en flok af mennesker stående omkring mig. Imens hentede nogle af de mange børn aflange træbænke frem fra hytterne, så de andre voksne også kunne sidde ned. I første omgang så jeg næsten kun kvinder og børn omkring mig, men snart efter dukkede også flere mænd op, de fleste af dem svedige og i slidt arbejdstøj med macheter i hænderne, direkte ude fra arbejdet i plantagerne.

Jeg blev hurtigt budt velkommen med overrækkelsen af et plasticrus fyldt med lettere grumset vand, og efter et par slurke og en kort præsentation af mig selv, fik jeg lejlighed til at stille nogle spørgsmål til de tilstedeværende. Jeg lærte, at landsbyen Topman blev grundlagt i 1973-74 af en ghanesisk mand ved navn Yekpo Woyome, som købte nogle af stedets uberørte skovområder fra høvdingen af Boinzan, et traditionelt Sefwi landsbydømme ca. 25km derfra. Sefwi-stammen betragtedes som regionens oprindelige befolkning, som hovedsageligt ernærede sig gennem jagt og ekstensivt jordbrug, inden tilflyttere fra andre egne af Ghana bragte kakao til egnen i sidste halvdel af det tyvende århundrede. Mr. Woyome valgte at give sin nygrundlagte bebyggelse navnet 'Top-man' for at afspejle sine egne ambitioner for den fremtidige karriere som kakaofarmer. Flere immigranter gjorde ham selskab over de følgende år og bidrog til at opbygge landsbyen og omplante områdets dybe tropiske skove til de mange små familiedrevne kakao-plantager, der karakteriserer egnen i dag.

Samtalen med beboerne i Topman bød på et væld af informationer om landsbyens fyrreårige historie, kakaodyrkningsmetoder og tilværelsen for landmandsfamilier her på stedet. Jeg skrev så skyndsomt, som jeg kunne, i min medbragte feltnotesbog, alt imens jeg forsøgte at danne mig et indtryk af omgivelserne. Kakao var utvivlsomt fokus for meget aktivitet her på stedet. Fra stolesædet i

skyggen under træerne kunne jeg se ud på den åbne solbeskinnede plads midt i landsbyen. Pladsen var omkranset af firkantede lerhytter; nogle med bliktage, nogle stråttækte, nogle med bemalede mure, men alle med facader, der åbnede op ud mod pladsen. Centrum af pladsen optagedes af adskillige hævede træstativer, der var fastgjorte til pæle i jorden, noget som jeg genkendte fra mange andre steder på egnen. På sådanne vandrette stativer udrulledes måtter af sammenbundne bambusstrimler, hvorpå de høstede og gærede kakaobønner kunne lægges til tørre i solen i typisk 5-6 dage, inden de var klar til at blive solgt. Selv om kakao kan dyrkes året rundt, var det i denne tid udenfor højsæsonen, så her på stedet var denne dag kun et enkelt tørrestativ i brug. Et brunligt tæppe af kakaobønner var synligt på det, og i eftermiddagsheden bevægede en tæt aromatisk kakaoduft sig helt over til forsamlingen, hvor jeg sad.

Kakao var allestedsnærværende i Topman, og ligesom den gennemtrængende duft, så indså jeg snart, at råvaren i dette grænseland ikke uden videre lod sig afgrænse. Som nævnt indledningsvis er denne artikels formål derfor at gå mere i dybden med, hvordan produktionen og bevægelsen af kakao fra Topman åbner op for en analytisk betragtning af råvaren som både en defineret ressource og en flydende forbindelse.

Kakaoproduktion og salg i Ghana – og andre steder

Fra skrivebordets distancerede overblik er det umiddelbart let at få øje på en klimatisk grænsefaktor, idet kakaotræet, klassificeret på linnæisk vis som *Theobroma cacao*, er en tropisk vækst, der trives bedst i varme, skyggefulde omgivelser præget af hyppige regnskyl, høj luftfugtighed og døgntemperaturer mellem 20° og 32° celsius og derfor ikke trives udenfor et relativt smalt bælte omkring ækvator (Mossu 1992). Skønt kakaotræet oprindeligt stammer fra Amazonas-området, så er dets frø via kolonitidens søforbindelser blevet spredt videre til det ækvatoriale Afrika og det sydøstlige Asien (Wood & Lass 1989; Clarence-Smith & Ruf 1996). De tropiske skovområder i de sydlige egne af både Ghana og Elfenbenskysten har med tiden vist sig at være særdeles velegnede til en kommerciel dyrkning af kakaotræet, og fra omkring slutningen af det 19. århundrede har først de britiske og snart efter også de franske kolonimagter ivrigt promoveret dyrkningen og eksporten af kakao fra deres vestafrikanske territorier til de voksende markeder for chokoladeprodukter i primært Europa og USA (Chauveau & Léonard 1996). I Ghana fik kakaodyrkningen sin begyndelse ved Akwapim-området ca. 20km inde i landet fra kysthovedstaden Accra (Hill 1997), og herfra har erhvervet gennem det 20. århundrede gradvist spredt sig ud over resten af landets sydlige skovområder, godt hjulpet på vej af voksende international efterspørgsel efter kakao, høj

ghanesisk befolkningstilvækst, samt lave etableringsomkostninger for kakaolandbrug (Crook 2001; Woods 2004).

Fortællingen om grundlæggelsen af landsbyen Topman er et ganske typisk eksempel fra den sidste fase af denne mangeårige etableringsbølge af kakaolandbrug, der fra sidst i 1960erne og starten af 1970erne også nåede frem til de fjerneste dele af Ghanas Western Region, en landsdel der hidtil havde henligget som relativt tyndt befolket naturskov. Geograferne Niels Fold og Michael Helt Knudsen har betegnet dette område som Ghanas sidste „cocoa frontier“ (Knudsen & Fold 2011) netop ud fra den betragtning, at området har været det sidste, hvor uopdyrket land har været tilgængeligt for tilrejsende kakaopionerer. For de tidligste tilflyttere har det i mange tilfælde været muligt at anskaffe sig billige eller sågar gratis jordlodder ved at henvende sig til lokale høvdinger for Sefwi-stammens spredte landsbyer (Boni 2005). Disse høvdinger fungerer som administratorer af kollektive jordrettigheder indenfor de områder, der traditionelt betragtes som underlagt autoriteten af et bestemt høvdingesæde (Awanyo 1998). På dette punkt adskiller Ghanas juridiske system sig fra Elfenbenskystens, idet myndighederne i det daværende britiske Guldkysten – det nuværende Ghana – i sin tid valgte en mere indirekte styreform, hvor de traditionelle høvdingedømmer sikredes en række privilegier og rettigheder gennem den koloniale lovgivning. Heriblandt hørte høvdingernes ret til at afgøre lokale stridigheder via 'native courts' samt retten til at administrere kollektive landrettigheder på stammens områder. En stik modsat udvikling skete i Elfenbenskysten, hvor det franske kolonistyre indførte et centraliseret juridisk system og tilsvarende nationaliserede jordrettighederne, der derpå administreredes ud fra det 'laissez-faire' princip, at land i udgangspunktet vil tilhøre de personer, der opdyrker det (Crook 2001). I begge lande opretholdtes disse systemer efter opnåelserne af selvstændighed, noget som for Ghana skete i 1957 og for Elfenbenskysten i 1960.

Tilbage i skyggen under træet i Topman i 2014 fortalte nogle af landsbyens ældste mig om, hvordan de som unge mennesker kom til stedet for at prøve lykken som kakaofarmere. Alle rejste de hertil fra andre egne af Ghana, og alle fik de tildelt deres lokale jordstykker af Boinzan-høvdingen, under hvis magt området traditionelt regnes for at høre. Principielt er der for sådanne jorduddelinger kun tale om et tidsbegrænset ejerskab på 99 år eller lignende, da landet efter den traditionelle forståelse ufravigeligt tilhører Sefwi-stammen og derfor før eller siden atter bør vende tilbage under stammens kontrol. Denne detalje bekymrede dog hverken befolkningen i Topman eller de andre af egnens farmere, som jeg talte med, da de 99 år utvivlsomt oversteg deres egen levetid foruden sandsynligvis børnenes, og dertil forventedes tidsrammen om nødvendigt at kunne genforhandles af deres børnebørn eller oldebørn.

Fra grundlæggelsen omkring 1973 frem til i dag har kakao udgjort omdrejningspunktet for livet i Topman. Skønt der i landsbyens køkkenhaver også blev



Kakao-opkøbsbygning i landsbyen Topman. Foto: Martin Arvad Nicolaisen

dyrket fødevarer som cassava, plaintain og ris, så var kakaobønner den absolut største afgrøde på stedet, samt befolkningens eneste kilde til økonomisk indtægt. De landsbyboere, jeg talte med, vurderede, at stedets befolkning tilsammen producerede henved 2.000 sække kakaobønner om året, hver især af den officielle vægtstørrelse på 64kg. Sækkene solgte de til en af de tre lokale opkøbere, der opererede på stedet. Disse sørgede dernæst for at bringe kakaosækkene videre med motorcykler til større depoter længere inde i Ghana. På dette punkt var tilværelsen i landsbyen blevet noget lettere indenfor godt og vel det seneste årti, blev jeg fortalt, for før i tiden var det ellers nødvendigt først at gå til fods med sækkene på hovedet ud til hovedvejen ca. fem km derfra og der vente på transportlejlighed med trotro (lokal minibus) eller lastvogn videre til Bonsu Nkwanta, den nærmeste større landsby yderligere ca. ti km væk, og først derhenne kunne man sælge sin kakao til opkøberne ved depoterne.

Fremkomsten af lokale opkøbsfirmaer i Topman hænger sammen med de forandringer, der er sket i landets kakaobranche siden 1992, hvor Cocobod, der er Ghanas statsdrevne kakaomyndighed, efter pres fra Verdensbanken og IMF åbnede op for en delvis liberalisering af kakaosektoren, der hidtil havde været underlagt et statsmonopol (Fold 2004, Kolavalli & Vigneri 2011). Skønt staten i dag fortsat håndterer al kvalitetskontrol samt opretholder monopolet på al eksport via det statslige CMC (The Cocoa Marketing Company), så har det siden slutningen af 1990erne nu været muligt for private opkøbsfirmaer at opnå licens til at operere i kakaodistrikterne. Med den delvise privatisering af kakaomarkedet har dette betydet fremkomsten af pt 34 såkaldte LBCs (Licenced Buying Companies) (Cocobod 2014), mens statens tidligere monopolistiske opkøbsselskab, PBC (The Produce Buying Company) er blevet omdannet til en selvstændig virksomhed og

har set dets samlede markedsandel reduceret til omtrent 40%. Cocobod fastsætter desuden fortsat den officielle kakaopkøbspris i Ghana, hvilket er et andet system end i Elfenbenskysten, hvor en mere komplet liberalisering af kakaomarkedet har betydet, at priserne her siden 1999 er blevet forhandlet løbende og direkte mellem farmerne og de enkelte opkøbere (Gilbert & Varangis 2003). Samtidig betyder opretholdelsen af det ghanesiske statsdrevne kvalitetskontrollsystem, at ghanesisk kakao som helhed regnes for at være af en renere og mere ensartet kvalitet end f.eks. ivoriansk kakao med det resultat, at ghanesisk kakao betegnes som en mærkevare, der handles til lidt højere priser på verdensmarkedet (Kolavalli & Vigneri 2011).

Såvel i Topman som i andre landsbyer på egnen hørte jeg lignende forklaringer gentaget, når jeg spurgte efter forskellene på kakaoproduktionen her i forhold til i Elfenbenskysten. Udover konstateringen af de forskellige prissystemer samt tilstedeværelsen af den statslige ghanesiske kvalitetskontrol, så fortalte adskillige kakaobønder i området mig, at ivorianske bønder ikke var ligeså tålmodige i håndteringen af kakaobønner som ghaneserne. Ivorianere gad ikke bruge tid på at fjerne overskydende plantefibre og andre urenheder fra den fermenterede kakao, og de gad heller ikke vente de fem til seks dage på, at solen tørrede bønnerne. Derfor tændte nogle ivorianere angiveligt bål under deres tørreborde for at fremskynde processen, og derved blev ivoriansk kakao nogle gange ristet i stedet for tørret. Andre gange solgte ivorianere blot kakaoen, inden den var gennemtørret, og således nåede bønnerne at mugne, inden de nåede ned til havnene, hvor de skibedes ud. Af disse årsager var ghanesisk kakao af en bedre kvalitet end ivoriansk, forsikredes jeg om. Måden, hvorpå man dyrkede og behandlede sin afgrøde, blev således knyttet til ens nationale identitet, til normer om, hvordan man burde udføre sit arbejde som rigtig ghanesisk kakaodyrker.

De tre opkøbere i Topman var alle lokalt bosiddende farmere, der havde valgt at arbejde som deltidsansatte for henholdsvis firmaet PBC, Armajaro, og Akuafu Adamfo, hvor de to sidstnævnte var private aktører på kakaomarkedet. Opkøberne var alle provisionslønnede og styrede hver deres lille lagerbygning, et såkaldt 'buying shed', hvor de kunne modtage og veje de sække med kakao, som Topmans bønder tilbød dem. Samme system gik igen i stort set alle andre landsbyer på egnen, og tilsvarende mine hidtidige samtaler med andre kakaobønder fik jeg i Topman også at vide, at kakao her betragtedes udelukkende som en 'cash-crop': folk dyrkede og solgte råvaren, men spiste den ikke selv. Efter hvad jeg erfarede, så indgik kakao ikke i de lokale madretter og lod heller ikke til at være udtalt bestanddel i nogle lokale myter eller traditioner. Det lokale forbrug begrænsede sig typisk til, at de efterladte frugtskaller efter høsten nogle gange blev brændt og asken brugt til lokal sæbefremstilling, hvor den iblandedes shea- eller palmeolie og rullede til gråbrune kugler. Derudover kunne lokalbefolkningen under høstarbejdet finde på at putte et par friske kakaobønner i munden og sutte på det



Kakaobønner i standardiseret lærredssæk. Nu klar til salg efter høst-, gærings- og tørringsproces. Fotograferet på en ghanesisk farm nær grænsen til Elfenbenskysten.

Foto: Martin Arvad Nicolaisen

sparsomme sødlige frugtkød omkring den bitre rå bønne, men bønnen i sig selv spyttedes ud igen. Ellers betragtedes kakao her ikke videre som en fødevarer. Chokolade kendte de fleste til, men sådanne produkter ansås for at være dyre luksusvarer, der kun lejlighedsvis blev købt ved ture til markedsdage i større landsbyer som Bonsu Nkwanta eller fjernere steder.

I myndighedernes grænseland: Topman og tomme pletter på landkortet

Topmans grundlægger, Mr. Woyome, døde selv allerede i 1978, lod jeg mig fortælle, men noget tyder på, at han næppe ville være gået glip af mange strukturelle forandringer, selv hvis han havde levet her i fyrre år i stedet for blot fire. Flokken af landsbyboere talte højlydt i munden på hinanden, mens de berettede for mig, hvordan de følte sig glemte af de ghanesiske myndigheder. De havde fortsat ikke nogen brøndboring på stedet og måtte i stedet hente vand fra en nærliggende dam i spande båret på hovedet. De havde ikke adgang til elektricitet og heller ingen sundhedsklinik eller skole, og jordvejen hertil havde de selv måttet konstruere. Børnene gik ad denne vej til og fra grundskolen i en landsby ude ved landevejen, ca. fem km derfra. Ingen NGO havde endnu fundet vej her til stedet, og jeg blev inderligt bedt om at forsøge at bringe hjælp til byen.

Mødet med landsbyboerne i Topman efterlod mig ganske forundret. Hvordan kunne det være, at man i 2014 fortsat havde så ringe en infrastruktur her på stedet

og ikke var koblet til netværk af elektricitet, vand, telekommunikation og udviklingsindsatser? Hvor var frugten af de fyrre års dyrkning og salg af kakaobønner at finde? De seneste to år har statens officielle opkøbspris været på 212 ghanesiske cedis pr. standardsæk, et beløb der svarer ca. til ca. 450 danske kroner (pr. marts måned 2014), men i landsbyen fik jeg at vide, at disse penge ikke rakte langt, når først udgifterne til børnenes skolegang, fødevarer og tøj, samt indkøb af gødning og sprøjtemidler til farmene var dækket.

Nogle dage senere spurgte jeg efter flere oplysninger om Topman inde på District Assembly kommunekontoret i distriktshovedstaden Juaboso. De ansatte berettede her, at distriktet desværre ikke lå inde med andre oplysninger end information om hvilken valgkreds, som landsbyen hørte under, samt befolkningstallet, der i 2008 var opgjort til 202 personer. Landsbyen figurerede tilmed ikke på nogle af distriktsmyndighedernes kort over området, idet kun landsbyer med tilstedeværelsen af en offentlig institution var indikeret i deres materialer. Jeg spurgte noget forbløffet, om jeg ville kunne finde flere oplysninger om Topman hos en anden offentlig myndighed, men kontorfunktionærerne svarede mig afvisende, at netop her ved District Assembly kontoret skulle de være i besiddelse af de mest detaljerede lokalinformationer, der eksisterede noget sted blandt Ghanas myndigheder. Det havde tilsyneladende ingen indflydelse på denne selvtilid, at jeg spurgte til et sted, der ikke fandtes på landkortet.

Det ringe udbud af officielle informationer om landsbyen Topman bragte snart efter samtalen med nogle af stedets ansatte over på spørgsmål om distriktsmyndighedernes arbejde generelt. Jeg fik at vide, at distriktsmyndighederne her i praksis ikke havde meget indflydelse på kakaosektoren. Staten havde etableret et generelt forbud mod indførelse af lokale skatter og afgifter på kakaoproduktion, hvilket gjorde myndighederne på stedet helt afhængige af overførslerne af offentlige midler fra hovedstaden. Der havde dog på det seneste været nogle problemer med disse udbetalinger, så i marts 2014 afventede kommunekontoret fortsat modtagelsen af driftsmidlerne for tredje og fjerde kvartal sidste år, samt første kvartal i indeværende år. Af denne årsag lå adskillige arbejdsopgaver og initiativer i øjeblikket underdrejede, og tanken om at kunne udvide tilbuddet af offentlige serviceydelser til endnu en landsby i distriktet forekom derfor ganske fjern.

Under mit besøg på kommunekontoret modsvarede den lettere forknyttede stemning på stedet af en stadig baggrundsstøj fra trafikken på vejene udenfor. Tungt læssede lastvogne drog støt på vej sydover med kakaobønner, mens langt lettere bebyrdede lastvogne bragte tomme kakaosække retur. Samtidig kørte statsansatte 'Quality Control Officers' travlt omkring i jeeps eller på motorcykler for at holde tjek på kvaliteten af samtlige kakaosække, der løbende ankom fra landsbyerne til de talrige LBC-depoter i byen. Hvor distriktsadministrationens generelle forbindelse til resten af landet for tiden var delvist afskåret, så levede kakaoproduktionen så at sige sit eget liv.

Jeg forlod kommunekontoret noget forundret over at lære, hvordan landsbyer som Topman kunne forblive næsten usynlige i det offentlige system. Jeg huskede på, hvordan jeg nogle få dage forinden gæstede en folkeskole i en nærliggende landsby, hvor samtlige elever under morgensamlingen rakte hånden i vejret til mit spørgsmål om, hvor mange af dem, der havde forældre, der dyrkede kakao. Bagefter kom skoleinspektøren over til mig og sagde, at faktisk havde både han selv og skolens fire andre lærere også deres egne private kakaofarme, som de passede efter skoletid. Kontrasten til besøget ved District Assembly var meget slående, for modsat min forventning fremstod kakao her hos de offentlige myndigheder som langt mere fraværende end noget andet sted, jeg havde besøgt på egnen.

Trods de afvisende ord fra distriktsadministrationen håbede jeg dog alligevel, at jeg ville kunne finde flere forbindelser til Topman ved nogle af egnens andre myndigheder, herunder især de specialiserede kakaomyndigheder. I første omgang havde jeg intet held hos det statslige selskab for kvalitetskontrol af kakaoen, idet denne myndighed først kom ind i billedet, når opkøberne havde bragt den lokalt fremstillede kakao til depoterne i de større landsbyer på egnen. Senere stødte jeg dog på en indsigt under et visit ved distriktskontoret for CHED (Cocoa Health & Extension Division) i Juaboso. Denne underafdeling af de ghanesiske kakaomyndigheder beskæftigede sig med sygdomsbekæmpelse og forædling af den ghanesiske kakaosektor. Fra kontoret tog de ansatte ud til lokale landsbyer, hvor de vurderede sundhedstilstanden af stedets kakaotræer og eventuelle behov for behandling. Dertil uddannede de lokale høvdinge og prominente farmere i måder, hvorpå de kunne forbedre udbyttet af de lokale kakaoplantager.

Inde ved CHEDs kontor viste afdelingens kartograf mig begejstret, hvordan han var i færd med at digitalisere institutionens informationer. Siden sin ansættelse for omkring to år siden havde han støt arbejdet på udformningen af forskellige digitale kortfiler med informationer om distriktets kakaofarme, alt sammen baseret på de oplysninger, som kollegerne bragte tilbage til ham fra deres målinger ude i felten. Kartografen åbnede en sådan kortfil i computerprogrammet Auto-CAD, aktiverede nogle filtre, og udpegede for mig, hvordan han indikerede de sunde plantageområder her omkring Juaboso med grøn farve, mens farme med sygdomsramte træer blev indikeret med rødt. Denne farvekodning gjorde det nemt løbende at følge behovene for sundhedsfremme indenfor distriktets kakao-produktion, forklarede han.

Jeg spurgte, om han også kunne vise mig status for området omkring landsbyen Topman. Navnet sagde ham i første omgang ingenting, så jeg måtte beskrive grænseegnen lidt nærmere, før end han var med på, hvilket sted jeg havde i tankerne. Kartografen zoomede kortet ud en smule og scrollede et par skærmbredder mod venstre, indtil den vestligste del af distriktet også blev synligt. Ingen farver eller detaljerede linjer var indikerede her, og området fremstod som en tom sort

sektor afgrænset af en lodret takket linje, der hvidt på sort indikerede grænsen til Elfenbenskysten mod vest.

Kartografen forklarede mig efter et øjeblikks tavshed, hvordan der desværre fortsat eksisterede en bureaukratisk knast for hans afdelings arbejde i dette område vest for Juaboso. Sagen var den, at denne egn fortsat figurerede som skovreservat underlagt Ghanas Forestry Commission, skønt området i realiteten havde været opdyrket af tilflyttede kakaobønder siden 1970-80'erne. Processen for en omklassificering var sat i værk hos de statslige myndigheder i hovedstaden Accra, uddybede han, men det officielle dokumentarbejde havde desværre endnu ikke indhentet realiteterne. Her hos CHED håbede de dog på at få tilladelserne på plads indenfor de kommende par år, for det var uhensigtsmæssigt for afdelingens arbejde med sygdomsbekæmpelsen, at de ikke havde mandat til at operere alle steder i distriktet, hvor kakaoen reelt dyrkedes og træsygdommene ligeledes forekom.

Den sorte sektor på kortet forblev på min nethinde noget tid efter min afsked med personalet på CHED-kontoret. Igen lod Topman og stedets befolkning til at være gledet udenfor myndighedernes rækkevidde, og denne gang i en ureguleret zone i grænselandet mellem menneskeligt opdyrkede områder og vild natur. Antropologen Anna Tsing har beskrevet et grænseland som følgende: „A frontier is an edge of space and time: a zone of not yet – not yet mapped, not yet regulated. It is a zone of unmapping: even in its planning a frontier is imagined as unplanned.“ (Tsing 2005, s. 28). Tsings beskrivelse indgår i en kontekst af tømmerfældning i Kalimantan-området af Indonesien, hvor stedets uregulerethed øjensynligt vil fremstå lige umiddelbart nærværende for en skovhuggerpionér som for en myndighedsrepræsentant som for en besøgende antropolog. Når jeg derimod forsøgte at tænke på Topman gennem denne 'frontier'-definition, så forekom det mig, at det ikke gav videre mening at tale om stedet som et grænseland i nogen generel forstand. Inde fra distriktshovedstadens kontorer fremstod Topman langt mere som en ureguleret, uplanlagt grænsezone, end jeg oplevede det ude i selve landsbyen. For befolkningen i Topman var grænselandet, 'the frontier', nu for længst blevet omdannet til hjemstavnen, og netop fordi det var hjemstavn, kom også ønsket om at blive tilkøbt resten af Ghana. Al vildtvoksende skov var for længst blevet fordelt og omplantet til plantager. Kakaopionererne selv var blevet gamle, og deres børn og børnebørn født i landsbyen havde efterhånden overtaget arbejdet på forældrenes og bedsteforældrenes jorder. Selv kakaotræerne var her ved at være vel inde i anden eller tredje generation, hvor de gamle træer var blevet fældet og erstattet af nye stiklinger. Hvad ville det være for dette sted at holde op med at være et grænseland? Kunne landsbyboernes bønner til mig om at bringe en NGO eller myndighedernes opmærksomhed til stedet ses som udtryk for befolkningens ønsker om anerkendelse af deres tilstedeværelse og ønsker om inddragelse på lige fod med resten af landets befolkning? Med tanke på Tsings beskrivelse af 'frontier'-begrebet, så kunne Topman betragtes som havnet

i en utilsigtet fastlåst situation, hvor årtiers inaktivitet fra myndighedernes side vedvarende fandt legitimation i kraft af områdets status som grænseland, som „planlagt uplanlagt zone“.

Opfattelsen af distriktet i almindelighed som Ghanas sidste 'cocoa frontier' lod til at hænge ved blandt landets offentlige myndigheder, og en række faktorer bremsede her omstillingen fra 'frontier' til reguleret civilisation. Historisk var der en faktor i form af den autoritet, som kolonimyndighederne tillod de traditionelle høvdinger at bibeholde, samtidig med at de store administrative linjer blev udstykket fra hovedstaden. Herved blev grundlaget lagt for, at høvdingen af Boinzan i starten af 1970'erne kunne udstykke området omkring Topman til de tilrejsende kakaopionerer, alt imens området upåagtet forblev registreret som skovreservat på de offentlige myndighedskontorer hundredevis af kilometer mod sydøst i Accra. Denne diskrepans forstærkedes af forholdene i det ghanesiske statssystem, der til stadighed har været bebyrdet med omfattende administrative efterslæb efter adskillige årtiers politisk turbulens og misligholdelse af myndighedsapparatet, alt sammen forstærket af vedholdende problemer med distributionen af statens økonomiske midler. Det kræver åbenbart hårdt arbejde at etablere forbindelser – administrative og infrastrukturelle såvel som via kakaobønner.

Kakao i kategoriernes grænseland: Bevægelser og flydende ressourcer

Tilbage i Topman gik jeg i følgeskab med nogle af landsbyboerne en lille tur ned for at se selve grænseovergangen til nabolandet. En snoet fodsti ledte fra bagsiden af landsbyen gennem et let skrånende landskab af små kakaoplantager og spredte hytter ned til et vandløb i en dalsænkning omkring 900m derfra. En ca. halvanden meter bred og otte-ti meter lang plankeværksbro krydsede her vandet og forbandt i ubemærkethed de to lande. Her var ingen grænsebom, skilte eller bygninger at se, og hvis ikke mine lokale værter netop havde fortalt mig det, så ville jeg næppe have gættet, at dette sted faktisk var en national grænseovergang. Jeg spejdede over på den anden side af gangbroen, men stien forsvandt hurtigt af syne i det tætte grønne flor uden andre videre tegn på menneskelig tilstedeværelse.

Landsbyboerne fortalte mig, at grænsevagterne kom herved til broen og slog lejr i en periode i højsæsonen for kakaohøst i oktober – november måned. Resten af året opholdte de sig dog tilbage ved Oscar-posten og foretog kun lejlighedsvis motorcykelpatroljer hertil. Samme praksis foregik på den ivorianske side, hvor der heller ikke umiddelbart lå bebyggelser på den anden side af grænsen. For de ghanesiske told- og immigrationsmyndigheder her på egnen var kontrollen over bevægelsen af mennesker og kakao de to største ansvarsområder. Fragt af kakao over grænserne var totalt forbudt, men prisforskelle mellem landene gjorde det



Grænseovergangen ved Topman – blikretning mod Elfenbenskysten. Foto: Martin Arvad Nicolaisen

attraktivt for nogle at forsøge at smugle råvaren. Strømmene af kakao skiftede med konjunkturerne, efterspørgslen og de politiske vinde i landene. Nogle år havde prisen været højere i Ghana end i Elfenbenskysten, mens det i de senere år havde været omvendt. Nogle af Topmans beboere fortalte mig, at der for tiden blev tilbudt et beløb svarende til 260 cedis for en 64kg sæk kakaoovre i Elfenbenskysten, mens den officielle opkøbspris her i Ghana lød på blot 212 cedis. Da jeg spurgte, om ikke denne prisforskel fik folk til at smugle deres kakao over grænsen, så smilte mine værter straks lidt forlegent, og efter et øjeblik svarede en af mændene med et skuldertræk, at der i alle samfund vil være nogle få, der bryder reglerne, mens størstedelen forbliver lovlydige. Straffen for smugleri var desuden hård, fortsatte han, så hvis grænsevagterne arresterede én, så kom man i store problemer. Jeg spurgte til, hvad denne straf for smugling reelt indebar, men fandt ikke meget nærmere ud af det, for tilsyneladende var det endnu ikke hændt, at nogen i Topman var blevet arresteret. Blev man taget på fersk gerning ville grænsevagterne i teorien vist nok overdrage en til distriktpolitiet, der dernæst ville sætte smugleren for en domstol, men hele processen blev beskrevet uklart og i generelle vendinger. I praksis, forklarede min ghanesiske assistent mig senere, løstes sådanne sjældne situationer i stedet lokalt for at spare besvær for alle parter. Mod en vis sum penge til grænsevagterne kunne en uheldig smugler slippe med en mundtlig advarsel, og grænsemyndighederne selv slap for at skulle bruge tid og kræfter på besværligt papirarbejde.

Ved gåturen tilbage til Topman overhaltes vi på stien af en ung fyr på en motorcykel, der kom kørende i friskt tempo nede fra grænsebroen. En af landsbyboerne pegede i retning af motorcyklen, efter den havde passeret os, og nævnte henkastet,

at apropos smugling af kakao, så var det nu om dage oftest ivorianske opkøbere, der kom over grænsen og tilbød at købe kakaoen direkte af de enkelte landmænd. Kakaosmugling lod til at være en velkendt praksis her i området, skønt fænomenet foregik som en diskret, tavs forbindelse mellem landene. Spørgsmålet om smuglingen var ligeledes et meget ømtåleligt emne for de ghanesiske grænsevagter og ikke noget, de umiddelbart fandt let at tale med en besøgende udlænding om. Den lette tone under de første samtaler med grænsevagterne tilbage ved Oscar-posten ændrede sig straks til mistroiske blikke og afmålthed i svarene i samme øjeblik, jeg på min tilbagevenden efter besøget i Topman spurgte dem om kakao og smugling. Hurtigt stilledes jeg skeptiske modspørgsmål til min tidligere præsentation af mig selv og mit rent akademiske ærinde; var jeg nu også virkelig studerende fra Københavns Universitet, eller var jeg i stedet en undercover-journalist med universitetet som dækhistorie? Vagterne nævnte flere gange ordet 'Anas' i forbindelse med deres stribe af kritiske spørgsmål til mig, og jeg lærte senere, at blandt Ghanas grænsemyndigheder erindrede mange fortsat efterdønningerne af den korruptions-skandale, som ramte dem i 2010. På dette tidspunkt skabte en ghanesisk undercover-journalist ved navn Anas Aremeyaw Anas røre i landets medier med skjulte videooptagelser af grænsevagter, der modtog bestikkelse for at lade kakao passere deres grænseposter. Sagen tiltrak sig stor offentlig opmærksomhed og resulterede i retsforfølgelser og flere fyringer blandt selv højtstående grænseofficerer (The Daily Graphic 2014). Emnet var den dag i dag prekært for grænsevagterne, for på den ene side var det deres officielle opgave at forhindre enhver form for transport af kakaobønner over grænsen, men på den anden side oplevede de et pres fra lokale, der tilbød dem en fristende del af profitten for blot at kigge den anden vej, når f.eks. en motorcykel med en sæk kakao på bagagebæreren kom forbi. Med en placering ved en isoleret grænsepost i et lavt lønnet job og i et land, hvor korruption var udbredt, kunne det tilsyneladende være let at lade sig friste. De kategoriske regler og forordninger fra hovedstaden mistede nemt deres klare logik her på stedet, hvor perspektivet og dagligdagen var en anden.

Hvortil flyder kakaoen fra Topman? Vælger bonden at sælge sin kakao til de ghanesiske opkøbere, som loven påkræver, eller lader han sig friste af højere priser fra ivorianske opkøbere, der smugler kakaoen over grænsen? Bliver den ghanesiske landmands kakao stemplet som et kvalitetsprodukt eller et discount-produkt, upåagtet at varens fysiske, kemiske karakteristika forbliver de samme? Feltarbejdet i dette grænselands kakaoskove får mig til at tænke på den italienske forfatter Claudio Magris' fortælling om et mytisk, enestående sted oppe i Alperne, hvor en lille bjerghyttes skrå tagrygge fordeler regnvandet til Rhinens udspring på den ene side og Donaus udspring på den anden (Magris 1989). Et ubetydeligt vindpust på dette sted vil således kunne skubbe en regndråbe fra ét flodsystem til et andet. Det er dog øjensynligt med god grund, at dette sted beskrives i ren mytisk forstand, for i praksis giver det næppe videre mening at forfølge kortets

og kategoriens klarhed ned i en sådan detaljegrad, at enkelte regndråber på en alpetop defineres som henholdsvis rhinske eller donauske. Mere hjemligt kan man også drage en parallel til den berømte sandtange Grenen nord for Skagen, hvor Skagerrak og Kattegat flyder sammen. Ligesom manganen en turist hvert år stiller sig barfodet ud lige dér hvor bølgerne mødes og studser over, hvad forskellen i grunden skulle være på de to farvande, således kan man i Topman sende tankerne over på den øvrige verdens opdelinger i ghanesisk og ivoriansk kakao og undre sig over, hvad forskellene i grunden skulle bestå i.

Konklusion: Grænseoverskridende kakao

Grænselandets skillelinjer lader alle til at blive mere uskarpe, jo tættere man kommer på dem. Ifølge de politiske landkort går grænsen mellem Ghana og Elfenbenskysten officielt langs det lille vandløb vest for Topman, men i praksis håndhævedes grænsen størstedelen af året først tilbage ved grænsepost Oscar, omtrent tre km derfra, hvilket placerede Topman i en sær mellemzone i forhold til lovens greb. På lignende vis lå Topman i en myndighedsmæssig gråzone, når landsbyen på én gang var placeret indenfor zonen af et gammelt – skønt i dag fiktiøvt – skovreservat – og derfor fra denne vinkel ikke officielt eksisterede, samtidig med at landsbyen hos distriktsmyndighederne var registreret med både navn og befolkningstal og derfor inddragedes på lige fod med distriktets andre landsbyer ved valg til distriktsråd og nationale politiske valg. Oveni eksisterede Topman i en tvetydig zone i forhold til de ghanesiske kakaomyndigheder, som på den ene side støt havde opkøbt landsbyens kakaohøst gennem henved fyre år, men som på den anden side fortsat ikke havde mandat til at assistere landsbyens farmere med uddannelse, gødning og træsygdomsbekæmpelse, idet Topman geografisk lå indenfor en anden myndigheds embede.

Skønt Topman rent myndighedsmæssigt befandt sig i en ambivalent position for det meste udenfor lands lov og ret, så eksisterede landsbyen tydeligvis ikke i et vacuum. Råvaren kakao kom i denne forstand til ikke blot at fremstå som årsagen til landsbyens grundlæggelse og grunden til dens fortsatte eksistens, men dertil udgjorde kakao stedets stærkeste vedvarende – om end sammensatte – forbindelse til omverdenen. For indbyggerne i Topman var kakao primært en levevej og et middel til økonomisk indkomst, og motorcykeltransporten af kakaosække udgjorde den hyppigste trafik på den ujævne jordvej tilbage ind i resten af Ghana. Samtidig bragte såvel de statsautoriserede kakaoopkøbere som de ivorianske smuglere penge til landsbyen, hvilket igen muliggjorde landsbyboernes betaling af deres børns skoleudgifter, foruden køb af fødevarer, tøj og diverse forbrugsgoder ved ture til markedsdage i egnens større landsbyer. Kakao var her et redskab for Topmans befolkning til at lette forbindelser til omverdenen.

Andre forbindelser var mere komplicerede, ikke mindst når de lejlighedsvist tilstedeværende grænsevagter pligtskyldigt insisterede på, at kakaobønner fra et træ ved Topman ikke burde bevæge sig de få hundrede meter mod vest til Elfenbenskysten, idet ghanesiske bønner ikke burde blive ivorianske, uanset at det ikke var til at se videre forskel på bønnerne, hvis det alligevel skulle ske. De lavere ghanesiske kakaopriser kombineret med grænsevagternes samtidige trusler om straf for smugleri samt i praksis udbredte villighed til at kigge den anden vej til gengæld for kontante pengegaver, bidrog samtidig til en ambivalent opfattelse af staten blandt befolkningen i Topman. Landsbyboerne identificerede sig som helhed som ghanesere, men trods fyrre års tilstedeværelse var den gensidige anerkendelse fra den ghanesiske stat i form af offentlige serviceydelser og infrastruktur endnu ikke kommet til byen, og i stedet kom statsmagten til udtryk på mere negativ vis i kraft af de uniformerede grænsevagter og presset på bønderne for at sælge deres varer til den lavere ghanesiske pris, hvis ikke man ville betale bestikkelsespenge til vagterne eller risikere straf ved smugling.

Grænselandet ved Topman fremstod som en 'frontier' ift. den ghanesiske stat, hvilket på nogle måder fastholdt stedets lokalbefolkning i en marginal position. Marginen markerede dog samtidig et råderum, en fleksibilitet til at udnytte forskellene mellem landenes håndtering af kakao til at skabe sig en profit – og fra ens perifære position ift. myndighederne dertil at slippe af sted med det. Der foregik et kompliceret samspil her, hvor kakao var med til at danne og opløse nationale grænser, alt imens grænsedragningen dannede en særlig national kakao, og samtidig med alt dette gled den faktiske kakao tyst og upåagtet fra den ene kategori til den anden, næsten som var det vand fra Skagerrak til Kattegat.

Set fra grænselandet mellem Ghana og Elfenbenskysten var det nok muligt at få øje på kakao som en genkendelig råvare med et bestemt latinsk navn, men betydningerne af den forekom komplet viklet ind i en række andre aspekter af livet i Topman, og bemærkelsesværdigt nok fremstod kakaoen her på stedet som næsten alt muligt andet end den fødevare, den primært kendtes som mange andre steder i verden. Dette var blot et af de komplekse vilkår folk levede med i grænselandet, hvor såvel kakaobønnerne som den geografiske grænse på én gang fremstod som kategorisk skarpt defineret, men samtidig også fremstod anderledes uskarp og porøs i de daglige praksisser.

Ved landsbyen Topman, hvor jeg med det samme blev fortalt, at grænsen ikke var ved grænsen, praktiserede folk dette paradoks via lette og besværlige, oplagte og skjulte forbindelser. Kakao var med til at danne fysiske og betydningsmæssige grænser, ligesom kakao var med til at overskride og forbinde på tværs af de selv samme grænser. Denne artikels argument er således, at skønt kakao kan betragtes som et fast defineret naturprodukt, så kan det tilsvarende også analyseres som en sammensat, betydningskabende relation.

Litteratur

- Awanyo, Louis 1998: „Culture, Markets, and Agricultural Production: A Comparative Study of the Investment Patterns of Migrant and Citizen Cocoa Farmers in the Western Region of Ghana“. *Professional Geographer* 50(4), s. 516-530.
- Boni, Stefano 2005: *Clearing the Ghanaian Forest. Theories and practices of acquisition, transfer and utilization of farming titles in the Sefwi-Akan area*. Institute of African Studies, Legon University, Accra.
- Chauveau, Jean-Pierre & Eric Léonard 1996: „Côte d’Ivoire’s Pioneer Fronts: Historical and Political Determinants of the Spread of Cocoa Cultivation“. William Gervase Clarence-Smith (red.): *Cocoa Pioneer Fronts since 1800 – The Role of Smallholders, Planters and Merchants*. Reader in Economic History, MacMillan Press Ltd, s. 176-194.
- Clarence-Smith, William Gervase & Francois Ruf 1996: „Cocoa Pioneer Fronts: The Historical Determinants“. William Gervase Clarence-Smith (red.): *Cocoa Pioneer Fronts since 1800 – The Role of Smallholders, Planters and Merchants*. Reader in Economic History, MacMillan Press Ltd, s. 1-22.
- Crook, Richard C. 2001: „Cocoa Booms, the Legalisation of Land Relations and Politics in Côte d’Ivoire and Ghana. Explaining Farmers’ Responses“. *IDS Bulletin* 32(1), s. 35-45.
- Fold, Niels 2004: „Spilling the Beans on a Tough Nut. Liberalization and Local Supply System Changes in Ghana’s Cocoa and Shea Chains“. A. Hughes & S. Reimer (red.): *Geographies of Commodity Chains*. Routledge, s. 63-80.
- Gilbert, Christopher L. & Panos Varangis 2003: *Globalization and International Commodity Trade with Specific Reference to the West African Cocoa Producers*. Working Paper 9668, Cambridge, Massachusetts: National Bureau of Economic Research.
- Hill, Polly 1997 [1963]: *The Migrant Cocoa Farmers of Southern Ghana. A Study in Rural Capitalism*. International Africa Institute, LIT Verlag Münster-Hamburg, James Currey Publishers.
- ICCO (The International Cocoa Organization) 2013: *ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXIX, No. 3, Cocoa year 2012/13*, offentliggjort d. 30. august 2013.
- Knudsen, Michael Helt & Niels Fold 2011: „Land distribution and acquisition practices in Ghana’s cocoa frontier: The impact of a state-regulated marketing system“. *Land Use Policy* 28, s. 378-387.
- Kolavalli, Shashi & Marcella Vigneri 2011: „Cocoa in Ghana: shaping the success of an economy“. M.A. Punam Chuhan-Pole (red.): *Yes, Africa Can: Success Stories from a Dynamic Continent*. World Bank Publication, s. 201-217.
- Magris, Claudio 1989 [1986]: *Donau, en følsom rejse fra den store flods kilder til Sortehavet*. Samlerens Forlag.

- Mossu, Guy 1992 [1990]: *Cocoa*. René Coste (red.): The Tropical Agriculturalist series. The MacMillan Press Ltd.
- Tsing, Anna L. 2005: *Friction – An Ethnography of Global Connection*. Princeton University Press.
- Wood, G.A.R. & R.A. Lass 1989 [1955]: *Cocoa*. Gordon Wrigley (red.): Tropical Agriculture series, Longman Scientific & Technical, Longman Group UK Limited.
- Woods, Dwayne 2004: „Predatory Elites, Rents and Cocoa: A Comparative Analysis of Ghana and Ivory Coast“. *Commonwealth & Comparative Politics* 42(2), s. 224-241.

Liste over websteder

- Cocobod 2014: https://www.cocobod.gh/social_esponsibility.php [siden hentet d.22.05.2014]
- The Daily Graphic 2014: 'Eight customs and police officers jailed for smuggling cocoa' <http://graphic.com.gh/news/general-news/31224-8-jailed-for-smuggling-cocoa.html> (artikel oprindeligt publiceret online d. 26. september 2014) [siden hentet d. 29.09.14]

English Summary

This article explores how the natural product of cocoa and its production shape connections between people, and, consequently, how this raw material can appear simultaneously as a clearly delineated and yet ambiguous resource. The article is based on a recent ethnographic fieldwork in the borderlands between Ghana and the Ivory Coast and focusses on a specific village community by the name of Topman, situated in a frontier area where cocoa represents the most important commercial crop. I argue that cocoa in this border area can be analyzed as a particular sort of meaning-making relation rather than a statically defined product of nature.

Jonatan Leer (mag.art., ph.d.) er Videnskabelig assistent, IUP (DPU), Århus Universitet, under forskningsprojektet SmagForLivet (www.smagforlivet.dk). Hans ph.d. hed *Ma(d) skulinitet* og var en analyse af maskulinitetskonstruktioner i europæiske madprogrammer i det 21. århundrede. Han har publiceret adskillige artikler om dette emne, men også om nostalgi og andetgørelse i madkulturen. Han er også redaktør på antologien *Media Food: Practices, Politics, Identities*, der udkommer i *Ashgates Critical Food Studies-serie* i 2015.

Nøgleord: kød, slagting, madkultur, madprogram, maskulinitet, autenticitet

NÅR TV-KOKKEN OFRER LAM

Maskulinitetsforhandlinger via lammekroppe i ”autentiske” miljøer i *Jamie’s Italian Escape* og *Le chef en France*.

„This episode contains scenes of animal slaughter which some viewers may find upsetting.“

Indledende advarselstekst til fjerde episode af Jamie’s Italian Escape

Siden årtusindeskiftet har man set en synliggørelse af slagting i madprogrammer med mandlige værter. Denne artikel kaster et kønsperspektiv på denne fornyede interesse blandt mandlige kendiskokke for at deltage i og vise dyreslagting. Dette bliver gjort gennem nærlæsninger af Jamie Oliver programmet *Jamie’s Italian Escape* (Channel 4, 2006) og det franske madprogram *Le Chef en France* (M6, 2012) med kokken Cyril Lignac. De to analyseeksempler har det til fælles, at det i begge tilfælde er lam, der slås ihjel og tilberedes. I artiklen analyseres, hvordan slagtingerne i disse madprogrammer bliver en del af en kompleks maskulinitetsforhandling omkring lammekroppen, hvori forskellige maskulinitetsdis-

kurser brydes via en række andre diskurser, ikke mindst en autenticitetsdiskurs, som er tydelig i begge eksempler. Analysen forsøger at komme med et nuanceret billede af, hvordan dyreslagtning – med tilhørende forestillinger om autenticitet – på fragmentariske og modsætningsfyldte måder integreres i aktuelle maskulinitetskonstruktioner.



I takt med fødevareproduktionens industrialisering har det ofte været fremført, at forbrugerne i de senmoderne, vesterlandske samfund har fået et mere og mere distanceret forhold til deres fødevarer. Vejen fra jord til bord er blevet meget længere. Det gælder ikke mindst for kødproduktionen. Det er nemlig i højere grad blevet usynliggjort, at der slås levende dyr ihjel forud for paraden af plastikindpakkede muskelmassestykker, som pryder supermarkedernes kølediske. Denne pointe er bl.a. fremført af den amerikanske vegetarfeminist Carol Adams. Hun associeres især med begrebet „the absent referent“ (Adams 1990). Dette begreb adresserer det faktum, at det levende dyr, der har måttet lade livet for at blive til kød, er blevet en 'fraværende referent' i forhold til kødspisning. Kødindustrien og supermarkederne har således haft succes med at adskille 'levende dyr' og 'kød' i forbrugernes bevidsthed. En vigtig brik i denne adskillelse er, at dyreslagtning foregår i det skjulte langt væk fra forbrugernes tallerkner.

Siden årtusindeskiftet har man dog set en anden tendens, hvor slagtning af dyr igen er blevet trukket frem i lyset; ikke mindst i en række madprogrammer med mandlige værter, der typisk selv aktivt tager del i aflivningen af dyr (Parry 2010). Denne artikel vil kaste et kønsperspektiv på denne fornyede interesse blandt mandlige kendiskokke for slagtning og for at vise, hvor kødet kommer fra. Dette vil blive gjort gennem nærlæsninger af to udsendelser, der bidrager til tendensen. Analyseeksemplerne er 1) en episode fra det britiske program *Jamie's Italian Escape* (Channel 4, 2006), hvor den britiske kok Jamie Oliver drager til Italien. Han håber at genfinde sin gastronomiske lidenskab i mødet med det autentiske italienske køkken; 2) en episode fra det franske madprogram *Le Chef en France* (M6, 2012), hvor den franske kok Cyril Lignac på en rundrejse i sit fødeland er nået til Bretagne. De to eksempler har det til fælles, at det i begge tilfælde er lam, der slås ihjel og tilberedes.

I artiklen vil jeg fokusere på, hvordan slagtning i de analyserede eksempler bliver en del af en kompleks maskulinitetsforhandling. I denne forhandling indkodes en masse betydning i lammet, der slagtes, herunder en masse kønnet betydning, som dog blandes med en række andre diskurser, ikke mindst en længsel mod det autentiske, som omgangen med lammekødet associeres med i begge eksempler.

Artiklen er teoretisk funderet i en poststrukturalistisk optik og har et ikke-essentielt og performativt blik på maskulinitet. Aktuel, hvid, vesterlandsk maskulinitet anskues som en kontekstuel forhandling. Denne forhandling foregår i kulturer, hvor den maskuline identitet må balanceres mellem gamle og nye forståelser af maskulinitet, og den maskuline rolle er omgærdet af usikkerhed. Moderne mænd skal fremstå fleksible og åbne for nye kvindelighedskonnoterede praksisser, dog uden at komme så langt væk fra den traditionelle manderolle, at der kan sås tvivl om deres mandlighed (Søndergaard 1996, s. 175-176). Værterne konstrueres i de to programmer, som vi skal se det, som moderne dynamiske mænd, men i forbindelse med slagtingen sættes værternes maskulinitetsforhandling ind i et rum, der forbindes med traditionelle maskuline „dyder“, så som vold, magtudøvelse, fysisk styrke, håndværkskompetencer. Således er slagtingen et spændingsfyldt udgangspunkt for at forstå, hvordan praksisser omkring levende og dødt lammekød kan indgå i moderne mænds identitetsprojekter.

På denne teoretiske baggrund opereres med en dekonstruktivistisk læsestrategi, der søger at tydeliggøre, hvordan lammekroppenes og mandekroppenes materialitet og handlinger fortløbende indvirker på hinanden omkring slagtingen. I denne materielle forarbejdning af lammekødet udspilles en dynamisk forhandling omkring betydningen af lammekødet, det autentiske miljø og det at være (moderne) mand. Analysen stopper således ikke ved selve slagtingen, men følger udvekslingen mellem lammekroppene og mandekroppene helt frem til spisningen af det slagtede dyr.

Ma(d)skulinitet og nykarnivorisme

Artiklen fokuserer således på interaktionen mellem mad(lavning) og maskulinitet. Jeg har tidligere lanceret begrebet Ma(d)skulinitet (Leer 2014). Med dette begreb ønsker jeg at fange en grundlæggende forståelse af madlavning og „mandelavning“ som to gensidigt konstituerende praksisser. Herved forstås køn som gørelse, dvs. som socialt konstrueret og ikke som en biologisk essens (jf. „doing-gender“-perspektivet initieret med West & Zimmerman (1987), som nu er relativt mainstream i kønsforskningen). Endvidere kombinerer artiklen – ved at fokusere på både køn og mad som gørelse – et performativt perspektiv med et intersektionelt perspektiv, hvor køn forstås i samspil med andre sociale praksisser/kategorier. Hvor mange af de tidlige kønsstudier med et performativt perspektiv fokuserede på seksuel identitet og seksuelle praksisser (fx Butler 1990, 1993; Sedgwick 1985, 1990), har flere senere studier accentueret, hvordan køn „gøres“ i andre sociale felter, herunder madkulturen. Det madkulturelle felt er nemlig et sted, hvor kønnede koder og normer performes gennem det „at gøre mad“ (altså alle praksisser relateret til mad og madlavning (såsom indkøb, tilberedning, spisning,

opvask...). Det sker både på måder, hvor (ulige) kønnede strukturer reproduceres (fx Nilsson 2012), og på måder, hvor kønnede koder bøjes og udfordres (fx Olsen & Aarseth 2006 el. Szabo 2012). Herunder har en række studier fremhævet, at madprogrammer på tv er et social rum, hvor den maskuline identitet aktuelt diskuteres (Hollows 2003a, 2003b; Hollows & Jones 2010; Leer 2013a; 2013b; Leer 2014) – og det vel at mærke i en tid, hvor den maskuline identitet er til debat, måske endda i krise (jf. Kimmel 1996, 2013; Beynon 2001, s. 75-98). Analyserne af ma(d)skulinitet i madprogrammerne fremhæver både, at genren kan åbne for leg med og overskridelse af kønnede normer (Hollows 2003a, 2003b; Leer 2013b), men også at madprogrammer fungerer som en scene for revitaliseringer af traditionelle maskulinitetsdiskurser (Hollows & Jones 2010; Leer 2014).

Det virker oplagt at betragte nykarnivorismen (Parry 2010) – altså den fornyede interesse for slagting i madprogrammer med mandlige værter – som tilhørende den sidste kategori, da slagtingen associeres med et arkaisk maskulinitetsideal og gamle maskuline „dyder“. Her er en af de vigtigste myter den om den urmandige jæger, som fx dyrkes i flere værker om den trendy og køddyrkende palæodiæt (Voegtlin 1975; Rode 2012). Flere feminister har været yderst kritiske over for kødspisning og trukket en tydelig parallel mellem mænds karnivore diæt og fysisk/symbolsk vold mod kvinder, da der i begge tilfælde er tale om mandens selvhævdelse gennem tingsliggørelse og udnyttelse af kulturelt laverestående kød hhv. kvindekroppen og dyrekroppen (Adams 1990, 2003; Ascione & Arkow 1999; Luke 2007; Nibert 2002). Disse læsninger bliver ofte lidt bombastiske og generaliserende. I denne artikel har jeg fundet to eksempler, hvor forholdet mellem kød og køn i højere grad er omgærdet af ambivalens og åbner rum for tvetydige fortolkninger af samspillet mellem mandekroppen(e) og den først levende, så døde lammekrop. Jeg har valgt to analyseeksempler med lam for lettere at kunne sammenholde de to eksempler og fremhæve forskellighederne/lighederne, hvilket kunne have været svært, hvis man havde sammenlignet en slagting af et vildsvin og slagtingen af en vagtel. Det kunne have åbnet for et andet interessant perspektiv nemlig, hvordan forskellige dyr „dyrliggøres“ forskelligt og tilskrives forskellige grader af empati og (u)menneskelighed, men det er ikke mit ærinde i denne artikel.

Rejseprogramgenren: Posttraditionel autenticitetsjagt

De to analyseeksempler har også det til fælles, at de tilhører rejsemadprogramgenren (Strange 1999). Den bygges typisk op omkring en modstilling mellem en hvid (mandlig) vært og en „mørkere“ kultur, som han besøger. I denne konstruktion bliver værten en repræsentant for moderniteten, som han forlader for at få

en „autentisk“ oplevelse i en „tilbagestående“ kultur, hvor det autentiske stadig lever gennem mere traditionelle praksisser og livsformer.

I et maskulinitetsperspektiv er det særlig interessant, at dette møde med det autentiske ofte også bliver den moderne mands møde med kønsroller og praksisser, der synes funderet i en mere stabil og mere patriarkalsk kultur. Dette møde kan måske bedst teoretiseres gennem begrebet posttraditionelt køn, som er foreslået af den danske kønsforsker Dorte Marie Søndergaard (1996). Begrebet det posttraditionelle er fremsat af den britiske sociolog Anthony Giddens, som et perspektiv, man kan kaste på den aktuelle verden. At betragte den aktuelle verden som posttraditionel betyder, at man antager, at der ikke længere er en tradition, der dikterer den enkeltes livsforløb. Tradition skal her forstås bredt og kan tælle både religion, klasse, nationalitet etc. I den posttraditionelle kontekst må selvet fremstå dynamisk og skabe sig selv reflektivt „midt i et forvirrende virvar af muligheder og tilbud“ (Giddens 1996, s. 11). Det gælder også for kønsidentiteten, påpeger Søndergaard. Den må ikke være for fikseret, men skal snarere fremstå som en jongleren mellem forskellige udtryk for køn (Søndergaard 1996, s. 20). Søndergaard påpeger dog også, at der er tale om en i høj grad styret jongleren. Reglerne for passende kønnet opførelse er i en posttraditionel kontekst blot mere usynlige og flydende end i mere traditionelle samfund. Overført på rejsemadprogrammet kan vi sige, at de mandlige tv-kokkes rejser mod mere „autentiske“ og mere traditionelle kulturer iscenesættes som en slags pause for deres komplicerede, posttraditionelle liv, hvor identitet i højere grad er flydende og til forhandling. Oppositionen mellem det traditionelle og det posttraditionelle skal ikke forstås som absolut, men som en varierende og kontekstuel størrelse. Dog er det et gennemgående motiv i rejseprogramgenren, at værterne fremstår som relativt mere funderet i en posttraditionel levemåde end de „lokale“, der besøges, og dette møde mellem det relativt mere posttraditionelle og det relativt mere traditionelle er en bærende fortælling i programmerne.

Da mine læsninger er inspireret af en poststrukturalistisk optik, opfatter jeg ikke sådanne myter om autenticitet som fakta, men som noget „vi opfinder“ (Lauden citeret i Hudgins 2006) og som noget, der er socialt konstrueret og relationelt (Johnston og Baumann 2010, s. 153). Når jeg taler om autenticitet og det autentiske i det efterfølgende, taler jeg altså om de idealiserede forestillinger om en mere traditionel, oprindelig, præmoderne og „naturlig“ livsform, som tv-kokkene tilskriver de kulturer, de besøger. De lokale, der bebor disse „traditionelle“ territorier, kommer således også til at inkarnere denne „autenticitet“ (Kjær og Leer 2014). I denne traditionelle verden synes „den maskuline rolle“ i højere grad at give sig selv end i de mere posttraditionelle kontekster, som kokkene kommer fra. Dette tydeliggøres ikke mindst gennem udøvelsen af traditionelle mandligheds-konnoterede praksisser som slagtning.

Analyseeksempel 1: *Jamie's Italian Escape: Fra The Naked Chef til Jamie's Italian Escape*

Den britiske tv-kok Jamie Oliver fik sit gennembrud med programmet *The Naked Chef* (1999-2001). I dette program følger vi den unge kok Jamie Oliver, mens han laver mad i sin fritid. Madlavningen foregår i hans hippe ungarlejlighed i London, hvortil han lige er flyttet fra Essex. Hvert program er centreret om en social begivenhed i denne lejlighed fra fødselsdagsfest for venner til babysitning af niecer. Serien viser, hvordan man kan bruge madlavning til at balancere en fleksibel, posttraditionel maskulinitet og opnå succes i de meget forskellige situationer, en ung mand forventes at kunne navigere i. Programmet var således et nybrud – både formmæssigt, hvor det lånte fra musikvideoen og fra dokumentargenren, og i forhold til de måder, mænd kunne agere på i madprogramgenren (Moesley 2001; Hollows 2003a). Tidligere havde denne genre været forbeholdt ældre mænd enten professionelle kokke eller frankofile levemænd. Denne nytænkning af genren resulterede i en kæmpe succes, og Jamie Oliver blev et fænomen i den britiske offentlighed. En position han siden har fastholdt ikke mindst takket være en kontinuerlig udvikling af sin mediepersona (Jones & Hollows 2010).

Denne evne til at rebrande sig selv er *Jamie's Italian Escape* også et evident eksempel på. Seks år efter debuten tager Jamie Oliver på en kulinarisk *Giro d'Italia* i håbet om at finde og opleve det autentiske italienske køkken. Turen er ikke mindst motiveret af værtens præmature *midlife crisis*. Jamie føler sig stresset af sit hektiske arbejdsliv, særligt da arbejdslivet er kombineret med rollen som far til to. Desuden står han på spring til at blive 30! Alt dette har gjort, at den unge kok, der i *The Naked Chef* gennem madlavning gjorde livet til en leg, har mistet sit lidenskabelige forhold til mad og til livet som sådan. Så han beslutter sig for at efterlade kone og børn i det kolde Storbritannien og drage til Italien for at genfinde sin indre gastronomiske gnist, der var så tændt i *The Naked Chef*. Han forestiller sig nemlig, at mødet med det autentisk italienske – både som kulinarisk praksis og som livsform – kan hjælpe ham med at finde nogle værdier, som han har mistet i det stressede londonliv. Jamie trænger til en pause fra sin posttraditionelle tilværelse og er overbevist om, at han kan genfinde mening og passion i en mere traditionel kultur som den italienske.

Igennem sin rejse er Jamie imponeret over den stolthed, som italienerne udvikler i deres lokale madtraditioner og deres madproduktion. Han er også fascineret af den måde, hvorpå maden samler den store *famiglia*, både nonna (bedstemor), de mindste børnebørn og alle generationer ind imellem sidder med ved bordet. (Vi får indtrykket af, at der ikke findes kræsne børn i Italien). Det gælder også i de fattige regioner, hvor det traditionsfyldte *La cucina povera* sikrer, at alle italienere spiser godt, og at der holdes sammen på familierne. Jamie fastholder, at briterne godt kunne lære en del af dette, da indtoget af fastfoodkultur og TV-

dinners har udvisket den samlende funktion, som måltidet tidligere havde for de britiske familier.

I Jamies italienske flugt viderefører han en særlig nordvestlig myte om italienerne og den italienske kultur, som den amerikanske madforsker Davide Girardelli har kortlagt. Han understreger denne mytes vigtighed for forståelsen af den italienske (mad)kultur uden for Italien. Ifølge Girardelli placerer denne mytologi Italien et sted imellem den nye og den gamle verden: „With the myth of Italian food, it is possible to observe a complex interplay between exoticism and identification. (...) Italy is depicted as a place inhabited by huge and fertile families, a country that is ‘frozen’ in a rural preindustrial reality“ (Girardelli 2004, s. 320 – 321). Italieneren er ikke en total fremmed, som hvis Jamie var taget om på den anden side af kloden, men italieneren anses stadigvæk for væsensforskellig fra nordeuropæerne. Denne ambivalens kommer måske klarest til udtryk i den episode, som udgør hovedfokus for denne analyse, hvor Jamie besøger en selvforsyende bondefamilie.

Jamie, Maximo og lammet

Fjerde episode af *Jamie's Italian Escape* er centreret omkring Jamies besøg hos en familie i regionen Le Marche. Regionen fremstilles som en modsætning til den berømte naboregion Toscana. Denne regions kunstsatte og rigdomme har i mange år gjort den til et yndet turistmål. Le Marche derimod fremstår som en barsk og fattig region, som ikke mange turister har turdet tage til, men det er netop dens uopdagethed og dens barskhed, der gør den ekstra interessant for den autenticitetssøgende kok. Jamie betoner også, at familien lever på en vild og oprindelig måde, som ikke længere findes i Storbritannien.

Ankomsten til familien er omgærdet af hjertelighed, og Jamie er fascineret af slægtens „autentiske“ levevis. Familiens mænd går på jagt tre gange om ugen i deres barske og bakkede natur. Jamie er også fascineret af deres storfamiliehus-holdning, hvor køkkenet er centrum. Der er dog ingen tvivl om, at det er bedste-moderens rum. Til velkomstmiddagen vil familien ofre et lam. Som en særlig gestus får Jamie æren af at slå dyret ihjel. En invitation, han først er lidt loren ved: „Seriously, I don't know if I could kill a lamb. I have never done that before. I mean I (pause) not with a knife anyway.“ Så præsenteres vi for familiens lammeflok. Vi får forklaret, at de har 30 lam, hvoraf de fleste bliver solgt til slagtere, men hvis familiefaderen Maximo vil have lammekød til familien, må han selv slå lammet ihjel uden professionel hjælp. I dag er det så den udenlandske gæst, der får tildelt dette hverv. Det er værd at notere, at der er en tydelig kønning af hjemmet og husarbejdet. Familiens mænd og kvinder har hver deres områder og arbejdsopgave, hvilket bliver tydeligt i forhold til håndteringen af lammet.

Almindeligvis håndteres lammekødet af kvinder i køkkenet, når kødet skal tilberedes (det er bedstemors, nonnas, rum), mens lammekødet uden for hjemmet håndteres af mænd, altså opgaver omkring opdrætning og slagtning. Lammekødet kobles altså forskelligt til køn afhængigt af rum og om, det er levende eller dødt.

Tilbage til Jamie og hans første lammeslagtning. Et får indfanges, og benene bindes sammen. Dyret gør ikke den store modstand. Sammen med en af de lokale mænd bærer Jamie dyret fra lammehuset og hen til slagtepladsen. Det håndholdte kamera er hele tiden lige i hælene på den britiske kok. Mens han slæber, bemærker Jamie: „Not quite like Sainsbury“.¹ Slagtepladsen er blot et lille hjørne i haven tæt på et hegn. Dyret lægges ned og forholder sig ganske roligt under hele slagtningen. Jamie sætter knæene i jorden ved siden af dyret med kniven i hånden og udbryder: „I don't know what to do!“. Maximo spørger med sin syngende italienske accent: „First time?“. Jamie bekræfter. Maximo tager lammeøret henover lammets øjne og lægger sin hånd over Jamies og fører den op til lammets hals. Jamie stopper ham: „Wait, I'm gonna do it“. Jamie kan dog ikke helt få sig selv til det. Efter en lille pause bryder han ud i en besynderlig latter, som om han ikke kan forstå, det kan være så svært. Så lægger Maximo nok en gang sin hånd over Jamies, og fører den op til lammets strube og skærer igennem. Lammet ligger fortsat helt stille og synes ikke at fortrække en mine. Det gør Jamie derimod. Kameraet dvæler længe ved hans sammentrukne ansigt. Øjnene misser, og flere tårer kommer til syne. Jamies vejrtækning bliver anstrengt. Han støtter sit hoved op ad Maximos skulder. Så zoomer kameraet ned på lammehovedet, hvor øjnene stadig er dækket af øret. Dette øre er holdt fast af Jamies og Maximos hænder, der ligger ovenpå hinanden. Begge Jamies hænder er således ført af Maximos. Blodet løber fra lammets hals og danner en rød pøl i det knaldgrønne, marchanske græs. En kat kommer senere forbi og slikker lidt blod fra lammeblodpølen i sig.

Så klippes til et smukt panorama af de omkransende frodige bjerge, som man kan se fra familiens have. I forgrunden spankulerer familiens høns rundt. Da vi vender tilbage til slagtepladsen, er lammet nu hængt op i benene, så det er klart til at blive pelset. Gennem pelsningen synes lammekroppens materialitet at ændre betydning fra dyr til kød. Denne betydningsændring kommer frem gennem den mindre intense stemning omkring lammekroppen. Hvor der under slagtningen herskede en andægtig stilhed afbrudt af Jamies affektive udbrud, så er stemningen nu mere afslappet og uden spændinger. Jamie, der har fået mælet igen, noterer sig, at lammet begynder at ligne noget, han er mere vant til: „it's starting to look more like a piece of meat“. I dette arbejde med lammekødets materialitet virker Jamie også mere ovenpå og kan selv føre kniven. Han har endda overskud til at reflektere over den slagtning, han netop har foretaget, mens han pelsler dyret

1 Sainsbury er en af de store supermarkedskæder i Storbritanien. Jamie har været brand for kæden i 11 år.

med hjælp fra familien. Jamie forklarer for seeren, at kød ikke fødes i den plastik indpakkede form, som vi kender fra supermarkederne. Imens skifter perspektivet ned på hans blodige hånd, der holder tæt om mordvåbnet, og minder os om, at Jamie ved, hvad han taler om. Da pelsningen er færdig, skæres dyret ned og lægges i en stor balje. Jamie forklarer sig igen: „It’s a beautiful creature, but it’s tasty and we’re at the top of the food chain. And I just think (lang pause) If that offends you, you shouldn’t eat them“. Så løfter Jamie baljen med det døde dyr og drager afsted med hastige skridt.

Jamie, lammekødet og nonna

Jamie har bedt om lov til at tilberede det lam, som han selv – med støtte fra Maximos faste hånd – har dræbt. Denne fortsættelse af arbejdet med denne særlige lammekrop synes at betyde meget for Jamie. Han pointerer ligefrem, at slagtningen gør ham til en mere autentisk kok: „To kill that lamb today was pretty emotional and pretty hard-core. But as a chef who has cooked thousands of lamb, I think it’s only fair you kill one, otherwise you’re just a fake“.

Jamie har opslået sit transportable køkken i familiens gård. Her ser vi han udbener en lammekølle, som en del af tilberedningen af middagen. Det er værd at notere, hvordan Jamies måde at skære i lammekødet på – og i det hele tage hans berøringer af lammekødet – ændrer sig fra slagtningen over pelsningen til tilberedningen. Ved slagtningen skælver hans hånd og skal føres af Maximo. Ved pelsningen er han mere fattet, men indtager en rolle som lærling ved siden af de erfarne italienske mænd. Under tilberedningen af lammekødet i gården, tager han på en helt anden måde ejerskab over kødet og indtager en kontrollerende position i forhold til lammekødet. Han udbener køllen med stor lethed og knivsmæssig virtuositet. Denne udvikling i forholdet mellem lammet og Jamie markerer, at lammets status og betydning ændrer sig, det skifter fra at være en levende organisme til at være kød. Jamie forholder sig forskelligt til disse to masser, hvilket ikke mindst udtrykkes kropsligt gennem ændringerne i hans berøringer af lammekroppen. Denne udvikling i interaktionen mellem lammekødet og Jamie udtrykker også, at han kommer igennem en række stadier i sin initiering i det autentiske gennem lammeslagtningen, hvor han kropsligt går fra at miste kontrollen over sin krop – den besynderlige latter og den skælvende hånd – til at genfinde den totale kontrol og dominans over kødet, da han med stort håndelag og overskud udbener køllen.

Jamie beslutter sig for at servere en individuel fortolkning af en ægte italiensk lammeret for sine værter. Han præsenterer familien for en middag bestående af en toskansk inspireret lammesteg med en romersk ærteret, vigniole. Familien kender ikke disse tilberedningsformer fra andre italienske regioner og er ikke vi-

dere begejstret. Da Nonna inspicerer Jamies lammestegning og tager den brunede lammekølle ud af ovnen. Idet hun konfronteres med kødets dufte, udbryder hun: „Puzza!“ („Det stinker“). Hendes ansigts mimik synes at indikere, at hun finder Jamies’ behandling af familiens lammekød obskøn. Sønnerne i huset er mere diplomatiske og siger, at Jamie ikke forstår, at man ikke kan sætte det italienske køkken under ét, men at de har stærke regionale traditioner. De lægger heller ikke skjul på, at de foretrækker *La cucina di mamma* frem for Jamies.

Den verdenskendte kok har svært ved at acceptere sådan at være blevet udkonkurreret af den gamle nonna. Jamie udtrykker da også en vis skuffelse over og ambivalens i forhold til italienerne, da han funderer over dagen i sin videodagbog. Han er imponeret over, at italienerne holder fast i deres madtraditioner, men undres over, at de ikke har lyst til at „prøve noget nyt“ og over, at der ikke er plads til individuelle fortolkninger af de traditionelle retter.

Lammeofringen som initiering i det autentiske

I denne sekvens iscenesættes slagtingen som et ritual, hvorigennem Jamie bliver initieret i den autentiske kultur. Denne initiering går igennem en udsædvanlig handling, hvor han kommer ud af sin almindelige komfort zone. Der er tale om en kropslig og affektiv udfordring af Jamie, hvor han skal gennemføre en enkel, men for ham ubehagelig handling. Radikaliteten i denne handling ekspliciteres gennem de stærke følelsesudtryk. Jamie græder og gisper, og flere gange må han stoppe sin talestrøm, da han har svært ved at verbalisere begivenheden. Det er for stærkt. Det er værd at notere, at i iscenesættelsen overskygger Jamies pinsler og kvaler lammets oplevelse af overgangen fra liv til død.

Jamie gennemgår således en tydelig udvikling igennem slagtingen, der især markeres af hans kropssprog. Fra hans usikre gang på vej til lammeflokken, hvor han tvivler på, om han kan gennemføre akten til hans selvsikre march væk fra pladsen med det pelsede lam i baljen. Her er han gået fra blot at være endnu en „fake“ kok til også at være en kok, der har kontakt med det autentiske. Denne udvikling reflekteres som nævnt også i hans forskellige måder at håndtere lammekødet på. Denne autenticitetsoplevelse besidder hans kokkekollegaer, der er blevet hjemme i England, ikke. De har ikke slået et levende lam ihjel. Lammeslagtingen bliver altså en gerning, som Jamie kan bruge til at overordne sig sine (mandlige) britiske kollegaer, der ikke er taget på autentisk dannelsesrejse. Således giver lammeofringen Jamie – i hvert fald i hans egen selvopfattelse – et statusløft, idet han kan bruge sin affektkrævende dåd til at påberåbe sig en særlig oplevelse og forståelse af det autentiske.

Det er bemærkelsesværdigt, at denne handlings højdepunktet, altså selve „livtagningen“, sker gennem tæt nærkontakt med en af de „autentiske“ italienske

mandekroppe, da han i selve det dræbende moment har Maximos hænder over sine. Deres kroppe flyder sammen, og i dette øjeblik forbrødrer de.

Omgangen med lammekroppen – og ikke mindst slagtingen af denne – fungerer som Jamies adgangsbillet til det autentiske. Handlingen er som mange overgangsriter frem for alt en kropslig erfaring. Her sker den kropslige erfaring gennem en udveksling mellem Jamies krop, Maximos krop og lammekroppen. Maximo faciliterer handlingen, men hans krop ændrer ikke status i handlingen. Det gør lammekroppen, der er gået fra liv til død, fra dyr til kød, og Jamies krop, der er gået fra at være et almindeligt moderne individ til at være et menneske med kropserfaringer af det autentiske.

Udvekslingen mellem Jamies krop, de autentiske, italienske kroppe og lammekroppen slutter dog ikke med det klimaks, som lammets død udgør. Tilberedningen af lammekroppen bliver en interessant krølle på den første del. Jamie afviger netop fra den autenticitet, han lige er blevet initieret i gennem lammedrabet, ved ikke at følge de traditioner, som de lokale foreskriver for tilberedningen af lam. Han vælger at udbene køllen og påfører lammekødet en toskansk krydderblanding. Denne kulinariske „kreativitet“ kommer til at konflikte med det autentiske køkken, som findes i det område, han udforsker. Jamie Olivers individuelle madlavningsstil er ikke „bundet“ af en bestemt tradition, som nonnas er det. Tværtimod er Jamies måde at lave mad på i særdeleshed posttraditionel, da den shopper mellem forskellige stilarter uden at føle sig forpligtet over for en tradition. Gennem den utraditionelle tilberedning markerer den døde lammekrop pludseligt den afstand og det skel, der fortsat er mellem Jamie og de lokale, som Jamie netop var blevet forbrødreret med. Da nonna skærer en grimasse, mens hun ser Jamies forarbejdning af lammekødet og udbryder „Puzza“, synes hun nærmest at anse Jamies „frigjorte“ madlavning for en skændig helligbrøde – en usømmelig omgang med lammelig.

Lammekroppen skifter således symbolsk betydning i løbet af sekvensen, i takt med den dræbes og tilberedes og afvises af nonna. Først inkarnerer den Jamies drøm om at blive en del af den autentiske, præmoderne kultur, som han hungrer efter og tror, kan kurere hans livskrise. Til sidst kommer denne toskansk krydrede lammekrop til at markere den grundlæggende paradoksaltet i denne drøm, da Jamie i bund og grund ikke vil indordne sig under traditionen. Jamies uortodokse fortolkninger af det marchanske køkken er Maximo og familie nemlig ikke interesseret i, og de accepterer ikke, at Jamie trækker dem ned over hovedet på dem. Det er også interessant, at konflikten omkring lammekroppen opstår, da Jamie går fra de mandlighedskonnoterede praksisser (slagting) og rum (slagtepladsen) i forhold til arbejdet med lammekroppen og ind på de kvindelighedskonnoterede praksisser (madlavning) og rum (køkkenet).

Homosocialitet, slagtning og nonnas kastration

Forskellige forestillinger om maskulinitet og køn spiller en ikke uvæsentlig rolle i hele denne sekvens. Ikke mindst etableres forskellige bånd og hierarkier mellem mænd. Først og fremmest giver slagtningen Jamie – i hvert fald i hans egen selvforståelse – status i forhold til andre mandlige britiske kokke, der ikke på samme måde er blevet initieret i autentiske kulturer. Her er slagtningen en del af en konkurrence mellem Jamie og fagfæller hjemme i London. Der er dog også en central homosocial udveksling mellem Jamie og de lokale italienere i selve slagtningen. Denne situation spænder mellem på den ene side gruppepres og på den anden side mellemmandlig intimitet og affektivitet. Jamie presses i nogen grad til at udføre handlingen af de italienske mænd og ikke mindst Maximo, der til sidst ligefrem tager fat i hans hånd og fører ham igennem handlingen. Kameraets tilstedeværelse synes at forstærke dette pres, da Jamie har fremsat den præmis, at han vil opleve det autentiske på egen krop. Presset er dog iblandet en stor grad af intimitet, da Jamies og Maximos kroppe omklammer hinanden under akten. Kontakten mellem Jamie og Maximo fremstår ekstra intim – næsten på grænsen til det seksuelle – da kontakten er centreret omkring knivens penetration af lammekroppen. Denne penetration er ikke direkte seksuel, men er som den seksuelle handling omgærdet af kontroltab, affektive udbrud og intimitet og synes herved at få en seksuel karakter.

Således forbindes mandlig seksualitet og homosocialitet på ambivalent vis via denne lammeslagtning. Her kan det være brugbart at inddrage den amerikanske kønsforsker Eve Kosofsky Sedgwick. Hun har fremført, at selvom homosocialitet og homoseksualitet ofte har været set som hinandens modsætninger, så giver det mening at „opstille en hypotese om et potentielt ubrudt kontinuum mellem homosocial og homoseksuel“ (Sedgwick 1985/2007, s. 107-108). Denne kontroversielle pointe fremføres på baggrund af analyser af den engelske roman fra 1750-1850, hvor hun fremlæser, at alle kærlighedsforholdene er triangulære, dvs., de består af to mænd, der begærer samme kvinde, men Sedgwick påpeger, at gennem kvinden knytter de to mænd et stærkt homosocialt bånd, og at det egentlige begærsobjekt snarere synes at være den anden mand end kvinden (Sedgwick 1985, s. 25). Således bliver de ellers på overfladen skarpt optrukne grænser mellem homosocialitet og homoseksualitet gjort ustabile og overlappende. I den analyse-rede sekvens fra *Jamie's Italian Escape* er det ikke en kvinde, der er medium for de to mænds udveksling, men lammet. Lammeslagtningen faciliterer en udveksling af intimitet mellem de to mænd, som ikke ville have været acceptabel, hvis det ikke havde været omkring en sådan grænseoverskridende handling.

I denne sammenhæng er lammekødets betydning også efter slagtningen vigtig, da Nonnas kritik af Jamies omgang med lammekroppen markerer en distance mellem Jamie og de lokale mænd, ikke mindst Maximo. Hun fratager også Jamie

noget af den autenticitetsindsigt og heraf følgende status, som han erhvervede sig gennem slagtingen og intimiteten med Maximo. Nonna fremstår nærmest kastrerende og grænseopsættende i forholdet mellem Jamie og Maximo, da hun genopretter en „passende“ distance i forholdet mellem de to, efter lammeslagtingen har bragt dem sammen. Denne distance skaber hun via lammekroppen og lammekødet, som også var det, der bragte de to mænd sammen.

Analyseeksempel 2: *Le chef en France*: Posttraditionel mobilitet og de immobile traditioner

Cyril Lignac er Frankrigs førende tv-kok for tiden. Han har en række restauranter i Paris, og siden 2004 har han medvirket i en række TV-koncepter på den kommercielle kanal M6. *Le chef en France* fra 2012 er et rejseprogram, hvor den charmerende kok med sit altid velkæmmede hår drager på rundtur i Frankrigs rurale regioner. På sin rejse vil han opsøge de folk, der holder den autentiske franske madkultur i hævd. Disse mennesker lever i det rurale Frankrig.

Forskellen mellem *Le chef en France* og *Jamie's Italian Escape* er dog, at i *Le chef en France* er Cyril og de personer, den „anden“ kultur, han opsøger, en del af samme nationalgeografiske fællesskab. Bretoneren er tættere på Cyril, end italieneren var på Jamie, jf. Girardellis beskrivelse af italienernes ambivalente position i myten om italiensk mad. Cyrils udforskning af de forskellige franske landområder opretholder dog en distinktion mellem den moderne vært og de præmoderne områder, der udforskes. Her bygges blot på en opposition mellem land og by. Programmet viderefører en ældgammel diskurs om, at livet på landet er *den* naturlige måde at leve på (Williams 1973, s. 1) modsat det „unaturlige“ storbyliv, hvor den enkelte må adaptere sig til en hektisk og rodløs livsform. Byen repræsenterer i denne mytologi både civilisationens fremskridt og et moralsk og eksistentielt tilbageskridt.

Denne opposition mellem by og land opretholdes i programmet, der er serielt opbygget. Cyril drager rundt på en motorcykel og besøger forskellige lokaliteter, hvor han gør holdt for at lære en lokal tradition. Mellem hvert stop ser vi Cyril motorcykle videre i det bretonske landskab, mens hans rute tegnes op på et landkort. Herved insisteres på, at Cyril inkarnerer mobilitet, mens bretonerne fremstår immobile. Når Cyril drager videre, forbliver de lokale på det sted, hvor de er forankrede. Bretonerne fikseres i deres navngivne territorier, hvor de igennem deres immobilitet sikrer, at den lokale tradition ikke forsvinder. Modsætningen mellem den posttraditionelle aktørs mobilitet og traditionens vogteres immobilitet styrer serien narrativt. I den sekvens, jeg nu vil analysere, har Cyril været nødt til at drage til søs, da han skal besøge øen L'Île d'Ouessant, der er den del af Bretagne, der ligger længst fra fastlandet. Derfor har øen fået tilnavnet *L'Île au bout du monde*, øen ved verdens ende. Stedets distance til civilisationen synes i programmets konstruktion at styrke dets autenticitet.

Cyril som „fårboy“

Cyril ankommer med båd til øen. Ved hans indsejling får vi store panoreringer henover den barske klippeø, hvor mennesker i mange generationer har levet isoleret. Cyril betoner, at man pga. isolationen her finder unikke madtraditioner. Det er netop de kulinariske traditioner, som Cyril vil finde ind til.

Cyril modtages af den pensionerede fyrpasser Louis. Sammen bestiger de øens største fyr og nyder det hedeagtige landskab badet i skarpt sollys. Heroppe fortæller Louis, at øens specialitet er Ragout sous la motte, som betyder „ragout under tørv“. Den skal Cyril nu få et indblik i, hvordan man laver helt fra bunden. Først skal de have fat i lammekød. Cyril forklarer, at det ikke er nødvendigt at tage til slagteren, for de fleste øboer har et eller flere får gående i baghaven. Hjemme hos Louis får de følge af en anden øboer, Eugène. Han er også en ældre, rund mand, som skal hjælpe dem med at slå får ihjel til ragouten.

For at kunne fuldføre slagtingen skal to endnu levende får fragtes fra marken og over til et skur, der anvendes som slagtehus. De to får har fået et reb om halsen, som Louis styrer dem med. Han lader Cyril overtage styring, mens han formaner om, at det gælder om ikke at tirre dem. Cyril har dog ikke så meget succes med denne taktik, og pludseligt stikker de to får afsted og trækker Cyril med, mens han råber: „stop, stop“. Det komiske i situationen understreges af soundtrackets muntre banjomusik. Pludseligt stopper det ene får op og stikker rumpen i vejret, mens det andet får fortsætter med at løbe. Snart begynder det løbende får at løbe i cirkler rundt om Cyril, som vikles ind i rebene. Cyrils forsøg på at gøre sig som „fårboy“ ender altså med at hans lange, men slappe krop bliver fanget af de små pelsede dyr. Fårene får altså en helt anden aktiv og rebelsk rolle her end i *Jamies Italian Escape*, hvor dyret med det samme var bundet op og passiveret. Cyril møder nogle helt andre sprælske fårekroppe, der gør oprør med hans forsøg på styring og udstiller hans fremmedhed i dette „autentiske“ miljø. Heldigvis springer Louis og Eugène til, og med deres små, tætte kroppe og faste håndelag, får de to lokale kontrol over fårene og fører dem til skafottet.

Slagtepladsen er her en lille gård mellem nogle skure. Fårets ben bindes sammen af de to lokale i fællesskab. Louis forklarer, at de nu vil lade fåret forbløde. Cyril gyser lidt og siger: „Det vil jeg lade Jer om!“. Så ser vi Cyril forlade slagtepladsen og søge tilflugt bag et skur. Her tilstår han over for det håndholdte kameraet, mens han fægter afværgende med armene : „Den del kan jeg ikke lide! Jeg foretrækker at lade dem arbejde alene. Jeg kommer tilbage senere“. Her udstilles det igen, at Cyril er meget utilpas ved det levende får og vil helst forholde sig til den døde og parterede fårekrop.

Seeren ser således ikke selve aflivningen af dyret. Vi kommer tilbage til slagtepladsen efter dåden er udført, og dyret er pelset og hængt op klar til partering inde i et lille skur. Cyril står udenfor dette skur, og mens parteringen af det nu

døde får foregår, forklarer Cyril med ryggen til: „Det er måske lidt hårdt, men det er virkelig traditionen her på øen at slå et får ihjel og derpå tilberede det under tørv. Det er måske en af de sidste generationer, der gør det på den måde. Så det er vigtigt at forsøge at bevare denne tradition.“

Eugène pointerer, mens han skærer dyret i mindre stykker med en kødøkse, at dette kød er noget helt andet end australsk eller newzealandsk lam, der har rejst kloden rundt. Eugène betoner altså det lokale fårs materielle specificitet. Det kan ikke sammenlignes med oversøiske får, da det lokalt opdrættede får via den lokale græsning får en særegen og unik kvalitet. Cyril får så en lille kasse med forskellige udskæringer, som er velegnede til ragouten. Eugène opfordrer Cyril til at tage dette kød hen til Marie-Jo, der er en lokal bedstemor og ekspert i *Ragout sous la Motte*.

Marie-Jos ragout under tørv

Cyril kommer hjem til Marie-Jo for at få hemmeligheden bag den traditionelle måde at tilberede det lokale fårekød på. Første opgave er at hente tørv. Så Cyril, Marie-Jo og pigen Sandrine, Marie-Jos barnebarn, tager ud langs kystlinjen. Græstørv har fungeret som brændsel på øen i mange generationer, da man ikke havde mange træer her. Marie-Jo understreger, at de salte Atlanterhavsvinde giver tørven en særlig aroma. Denne aroma er central for retten. Marie-Jo viser, hvordan man skal hakke græstørven op med en hakke. Cyril kaster sig ud i opgaven uden succes. Marie-Jo gør tykt grin med hans første lille klump.

Så tages der langt om længe fat på selve madlavningen. Marie-Jo viser, hvordan grønsagerne og lammestykkerne skal brunes og lægges lagvis i en stor jerngryde. Denne skal dækkes med tørv, som der så sættes ild i. Herefter skal retten stå og snurre i fem timer under græstørven. Cyril holder sig pænt i baggrunden og bidrager kun med meget elementære opgaver, fx sidder han og skræller gulerødder sammen med Sandrine. Han tilbyder dog at bære den tunge fyldte gryde ud i skuret, hvor den skal dækkes med tørv. Det er dog lige ved at gå galt, da han glider, men heldigvis uden at tabe gryden.

Fem timer senere er der dækket op til Cyril udenfor i Marie-Jo's have. Den erfarne ragoutkok serverer den lokale specialitet for Cyril, der har taget plads, mens hun selv og Sandrine står og venter på dommen. Marie-Jo understreger nemlig, at det er vigtigt for dem, hvad han synes om retten. Cyril får serveret en stor portion af den dampende ret. Han tager en mundfuld op på gafflen bestående af både kartofler og kød. Han puster, da det stadigvæk er rygende varmt, og tygger. Han er vildt begejstret. Han fremhæver, hvordan de forskellige ingredienser gennem den lange tilberedningstid er blevet konfiteret til en helhed. Denne helhed emmer og

smager af det helt specielle lokale territorium. Lammekødet og tilberedningsmetode med tørv bliver således en måde at få territoriet ned i en gryde.

Cyril og de traditionelle mænd

Et bærende element i denne sekvens er det kropstilistiske modsætningsforhold mellem de traditionelle mænd og Cyril. Cyrils møde med det „autentiske“ iscenæsættes som mødet med bestemte maskulint konnoterede praksisser i relation til den lokale ragout (fårefangning, fåreslagtning, tørvopgravning). De bretonske mandekroppe synes at have internaliseret disse praksisser og synes at få deres identitet og autenticitet igennem dem; ikke mindst den dominerende omgang med fårekroppen, både som levende dyr, hvor de formår at holde den fast og styre den, og som kød, hvor Eugène rutineret parterer fåret.

Cyril virker ikke rigtig i stand til at forholde sig til fårets materialitet, medmindre dyret er parteret til små enheder og lige til at tilberede. Så længe lammekroppen er hel fremstår Cyril utilpas i mødet med den – både når den er levende og død. I disse situationer er Cyrils krop ude af sit vante element, og denne krop udstilles herved som ren overflade. Cyril er høj, flot og velplejet, men ikke i stand til at bruge sin krop til denne dags fysiske arbejde; og fysisk arbejde er netop det, der definerer „det maskuline“ i de traditionelle, bretonske miljøer. I de fysiske arbejdssituationer fremstår Cyril utilpas, vattet og direkte inkompetent: Han kan ikke styre fårene, han „tør“ ikke være vidne til selve slagtningen, han er ubrugelig med en hakke og er endda lige ved at tabe ragouten. Over for Cyrils æstetiserede blødhed fremstår Louis' og Eugènes små, topmavede kroppe helt anderledes solide og rodfæstede. De bliver ikke trukket rundt af fårene, og de håndterer slagtningen som det mest naturlige i verden.

De to kropstyper er bundet op på forskellige funktioner og livsstilmiljøer, en traditionel og en posttraditionel. Den traditionelle krop er bundet til og defineret af det fysiske arbejde, som kræves af livet på landet. Her må man klare sig selv. Der er ingen supermarkeder. Cyrils krop kommer i mødet med disse traditionelle kroppe til at fremstå posttraditionel, da den passer til en urban kontekst, hvor det fysiske arbejde er trådt i baggrunden, og det vigtigste er udseende og at udstråle succes. I denne kontekst ville Louis' og Eugènes mere traditionelle kroppe have svært ved at opnå samme status. Det er bemærkelsesværdigt, at programmet tydeligvist udstiller den posttraditionelle krops begrænsninger og herved synes at påpege, at den posttraditionelle mand har mistet kontakten med de traditionelle maskuline dyder og praksisser. Selv i forhold til bedstemoren Marie-Jo fremstår Cyril vattet og ikke til megen nytte.

Det er interessant, at Cyril modsat Jamie ikke får den autentiske oplevelse i selve slagtningen. Den flygter Cyril fra. For Cyril er selve smagningen af retten

det øjeblik, hvor hans oplevelse af det autentiske kulminerer. I denne ragout finder Cyril smagen af den isolerede ø i lammekødet. Det er i ragoutens konfiterede fusion af fårekød, tørvaromaer og grønsager, at øens autenticitet samles og udtrykkes gastronomisk. Cyril betoner nemlig hele tiden den unikhed, som retten udtrykker. Denne unikhed er direkte forbundet med det lokale terroir, da der skal bruges kød fra dyr, der har græsset på øen. Retten kan ikke laves med newzealandske lam, som Eugène påpeger. De lokale har fundet ud af at krydre retten med aromaen fra den lokale jord gennem den særlige tilberedningsteknik med græstørv. I programmets konstruktion synes de bjergtagende billeder af de vilde klipper og hedelandskabet, som vi får ved Cyrils ankomst til øen, at genopstå i Cyrils mund, som han smager fårekødet. Dette kød „inkarnerer“ og genkalder stedets materielle unikhed.

Modsat Jamie forsøger Cyril ikke på samme ihærdige måde at blive initieret i den lokale kultur. Det er som om, han hverken kan eller vil. Hver gang han forsøger at kopiere de lokale praksisser går det galt. Det gælder både, da han skal føre fåreflokken og, da han skal hakke tørven op. I køkkenet holder Cyril sig også meget i baggrunden. Han ser det ikke som sin mission at overtage madlavningen og få de lokale til at prøve noget nyt, som Jamie gjorde det.

I hvert program inviterer Cyril til sidst de lokale mennesker, han har mødt i løbet af episoden på en middag inspireret af hans rejse gennem regionen. Ved dette måltid forsøger Cyril dog ikke på nogen måde at lave „autentiske“ retter, som Jamie tror, han gør, men at integrere dele af det autentiske i det gourmetkøkken, som Cyril serverer på sine parisiske restauranter. Cyril forsøger således at skabe en dialog mellem det traditionelle landkøkken og det eksperimenterende køkken i metropolerne. Han holder dog tingene adskilte. Jamie vil derimod omsætte sin oplevelse af det autentiske til personlig madlavning med det samme. Det er dog, som vi så det med hans lammetilberedning, ikke altid helt nemt.

Slagtning som posttraditionelle mænds ambivalente møde med det autentiske

Lammeslagtning bliver i de analyserede eksempler fra *Jamie's Italian Escape* og *Le Chef en France* en central del af kokkenes møde med det autentiske og den traditionelle maskulinitet, som kobles så tæt til autenticitet i begge eksempler. I de to værter „almindelige“ posttraditionelle tilværelser er slagtning „gemt væk“, men i slagtesekvenserne konfronteres tv-kokkene direkte med det traditionelle liv. Disse sekvenser markerer et brud med deres posttraditionelle tilværelser. Lammekroppens betydning under slagtingen og tilberedningen er dog dynamisk, og den udstiller således også, at selvom Jamie og Cyril er betagede af det autentiske liv og den traditionelle maskulinitet, så er det umuligt for dem at kopiere disse.

Det er faktisk slående i hvor høj grad, begge programmer punkterer de to kokkes drøm om et harmonisk og glidningsfrit møde med det autentiske. Snarere fokuserer begge programmer på konflikterne og umulighederne af disse møder jf. den skevens, hvor Nonnas spotter Jamies lammetilberedning, og den sekvens, der hånligt udstiller Cyrils inkompetence som „fårboy“. Disse sekvenser fremstår som en slags højdepunkter i begge udsendelser. Lammekroppen medierer i begge tilfælde den ambivalens, som de posttraditionelle mænd oplever i deres møde med og konstruktion af det autentiske.

Der er dog også en vis forskellighed i de to kokkes problemer med at møde det autentiske. Jamie vil have de autentiske mandlige praksisser helt ind under huden, og lammeslagtningen bliver den rituelle handling, der initierer Jamie i den marchanske autenticitet. Så langt lykkes han med sit forehavende om at blive en del af det autentiske. Jamie vil dog ikke acceptere, at der i den traditionelle madkultur ikke er plads til hans individuelle fortolkninger. Problemet opstår altså ikke i selve slagtningen, men i tilberedningen af lammet. Med Cyril er det lige omvendt; hver gang, han bliver inddraget i det traditionelle arbejde omkring slagtningen, accentueres hans „fremmedhed“. Cyril får derimod den autentiske oplevelse gennem smagen af den autentiske lammeret, der emmer af terroiret. Cyril forsøger heller ikke at tage ejerskab over den døde lammekrop ved som Jamie at insistere på at lave den på *sin* måde. Herved respekterer Cyril i større grad de lokale madtraditioner, men holder herved også en distance til det autentiske. Således bliver Cyrils kontakt med de autentiske mænd og kvinder aldrig rigtig så intens og tæt som Jamies. Cyril indtager i større grad rollen som observatør af det autentiske, mens Jamie derimod ønsker at blive optaget i det autentiske. De ender dog begge i en underlig mellemposition.

Nuancering af nykarnevorismen

Den newzealandske madkulturforsker Jovian Parrys studier har været med til at begrebsliggøre og kritisere den omtalte nykarnivorisme, altså den fornyede synliggørelse af dyredrab og slagtninger i madprogrammer, som mine analyseeksempler er en del af. Med sine analyser, der også placerer kønnet centralt, argumenterer Parry for, at mandlige tv-kokke bruger vold mod dyr til at legitimere arkaisk maskulin opførsel (Parry 2010). Denne form for opførsel er ellers ikke længere acceptabel for mænd i de fleste posttraditionelle vesterlandske samfund, men i nykanivore madprogrammer bliver slagtning en platform for at revitalisere patriarkalsk maskulinitet og gøre den acceptabel, fordi den patriarkalske maskulinitet her på den ene side kobles med en kritik af den moderne industrialiserede madkultur og denne kulturs distance til naturen, og på den anden side kobles til

en ophøjelse af en tilbage-venden til en mere autentisk og naturnær madkultur og levevis.

Hvor Parry altså fandt, at nykarnivorisme entydigt skabte grobund for udøvelse af denne traditionelle maskulinitet, synes denne artikels læsninger at vise, at forholdet mellem slagtning og maskulinitet er mere ambivalent end som så. Jeg synes ikke, at man kan sige, at Jamie og Cyril entydigt bruger slagtningen til udøvelse og legitimering af traditionel maskulinitet. I mine analyseeksempler foregår der en meget mere kompleks og dynamisk udveksling mellem de to tv-kokke, de lokale kroppe, den lokale kultur og lammekroppene. Jeg håber således, at disse analyser kan bidrage til at nuancere og bygge videre på Parrys nyskabende pointer og den vigtige debat, som hans arbejde rejser.

Lammekroppen som tilstedeværende (og ambivalent) referent

Koblingen til det autentiske, som vi ser i begge analyseeksempler omkring lammeslagtningen, kan helt sikkert foldes bredere ud end til nykarnivorismen, idet det autentiske spiller en stor rolle generelt i den aktuelle madkultur. Det autentiske kan dog tage mange former og knyttes til mange forskellige myter og materielle objekter – fx i overstående analyser var det autentiske både koblet til mennesker, steder, opskrifter og ikke mindst dyr og praksisser omkring dyr.

Denne længsel mod det autentiske ser vi også i Det Ny Nordiske Køkken, der vil bringe nordboerne i kontakt med det nordiske terroir og genetablere en kontakt mellem dette nordiske subjekt og en særlig nordisk orden. Vi ser det også i palæotrenden, der tilbyder det moderne subjekt at kvitte den kulhydratholdige moderne diæt til fordel for en „autentisk“ og proteinrig stenalderkost, der – ifølge ideologien – var den oprindelige måde, mennesker spiste på. Det autentiske betyder noget lidt forskelligt i mange af disse ideologier og i *Jamie's Italian Escape* og *Le Chef en France*. Fælles for dem er det dog, at det autentiske associeres med mere oprindelige og mere „naturlige“ strukturer. Det autentiske betragtes også i alle disse eksempler som noget positivt, dvs. noget, mennesket naturligt har brug for, men som er fraværende i det posttraditionelle liv. Denne længsel efter oprindelige strukturer rummer også en klar kritik af den moderne kulturs flydende karakter, herunder synes den ofte at blive koblet til en frustration over kønsrollerens flydende karakter.

Lammeslagtningerne i *Jamie's Italian Escape* og *Le Chef en France* udstillede denne autenticitetshunger og fascinationen af traditionel maskulinitet. Her var lammet på ingen måde en „fraværende referent“. Tværtimod blev denne „naturlige ressource“ ladet med enorme mængder kulturel og kønnet betydning – og spænding. Den betydning, der blev knyttet an til lammekroppen, var dog på ingen måde statisk, men indgik i en dynamisk udveksling mellem dyret, territoriet,

traditionelle kroppe og posttraditionelle kroppe. Lammekroppen eksempelvis således også den moderne (mad)kulturs ambivalente forhold til det autentiske. På den ene side hungrer det posttraditionelle menneske efter det autentiske og hermed efter et andet, enklere og mere rodfæstet liv funderet i en forestilling om oprindelig orden. På den anden side er den konservatisme og immobilitet, som indgår i det autentiske ikke eftertragteligt for dynamiske posttraditionelle individer. Forestillinger om det autentiske integreres på fragmentariske og modsætningsfyldte måder i posttraditionelle mænds (og kvinders) livsstil, og en lammekrop kan være en meget tilstedeværende referent for denne ambivalente relation til det autentiske og til naturens goder.

Litteratur

- Aarseth, Helene & Olsen, Bente Marianne 2006: „Mat og maskulinitet i senmoderne familieliv“. *Norma* 2006: 1, s. 42-61.
- Adams, Carol 2010/1990: *The Sexual Politics of Meat*. Continuum.
- Adams, Carol 2010/1990: *The Pornography of Meat*. Continuum.
- Ascione, Frank, and Arkow, Phil (red.) 1999: *Child Abuse, Domestic Violence, and Animal Abuse*. West Lafayette: Purdue University press.
- Beynon, John 2002: *Masculinities and Culture*. Open University Press.
- Butler, Judith 1990: *Gender Trouble*. Routledge.
- Butler, Judith 1993: *Bodies That Matter*. Routledge.
- Giddens, Anthony 1996: *Modernitet og selvidentitet*. Hans Reitzels Forlag.
- Girardelli, Davide 2004: „Commodified Identities“. *Journal of Communication Inquiry* 2004: 4, s. 307-324.
- Hollows, Joanne 2003a: „Oliver’s Twist: Leisure, Labour and Domestic Masculinity in The Naked Chef“. *International Journal of Cultural Studies* 2003:6, s. 229-248.
- Hollows, Joanne 2003b: „Feeling like a domestic goddess: postfeminism and cooking“. *European Journal of Cultural Studies*: 2003: 2, s. 179-202.
- Hollows, Joanne & Jones, Steve 2010a. „„At least He’s Doing Something“: Moral entrepreneurship and individual responsibility in Jamie’s Ministry of Food“. *European Journal of Cultural Studies* 2010: 4, s. 307-322.
- Hudgins, Sharon 2006: „In the Eye of the Beholder, on the Tongue of the Taster: What constitutes Culinary Authenticity?“. Richard Hoskins (red.): *Authenticity in the Kitchen*, s. 238-251. Prospect Books.
- Johnston, Josee and Baumann, Shyon 2010: *Foodies*. Routledge.
- Leer, Jonatan & Kjær, Katrine Meldgaard 2014: „Strange Culinary Encounters: Stranger Fetishism in „Jamie’s Italian Escape“ and „Gordon’s Great Escape““. *Food, Culture & Society* 2014 (3-4) (Forthcoming)

- Leer, Jonatan 2013a. „Madlavning som maskulin eskapisme: Maskulin identitet i ”The Naked Chef” og „Spise med Price“, *Nordic Journal for Masculinity Studies* 2013: 1, s. 42-57.
- Leer, Jonatan 2013b: „Gastronomiske drags: En diskussion af kønspositionering og subversion i madprogrammer via tv-serien „Two Fat Ladies“. *Tidsskrift for Kjoennsforskning* 2013:2, s. 143-160.
- Leer, Jonatan 2014: *Ma(d)skulinitet: maskulinitetskonstruktion i europæiske madprogrammer efter The Naked Chef i lyset af „den masculine krise“*. Ph.d.-afhandling, University of Copenhagen.
- Luke, Brian 2007. *Manhood and Exposition of Animals*. Champaign: University of Illinois Press.
- Kimmel, Michael 1996: *Manhood in America*. Oxford University Press.
- Kimmel, Michael 2013: *Angry White Men*. Nation Books.
- Moesley, Rachel 2001: „Real Lads Do Cook... But Some Things are Still Hard to Talk About: The gendering 8-9“. *European Journal of Cultural Studies* 2001: 1, s. 5-23.
- Nibert, David 2002: *Animal Rights, Human Rights: The Intanglement of Oppression and Liberation*. Rowman & Littlefield.
- Nilsson, Gabriella 2012: „Ball’s Enough: Manliness and Legitimate Violence in Hell’s Kitchen“. *Gender, Work, and Organization* 2012: 6, s. 1-17.
- Parry, Jovian 2010: *Gender and slaughter in popular gastronomy*. *Feminism & Psychology* 2010: 3, s. 381-396.
- Rode, Thomas 2012: *Stenalderkost*. Politikens Forlag.
- Sedgwick, Eve K. 1985: *Between men: English literature and male homosocial desire*. Columbia University Press.
- Sedgwick, Eve K. 1990: *Epistemology of the Closet*. University of California Press.
- Sedgwick, Eve K. 1985/2007: „Homosocialt begær“. Søndergaard, Dorte M. (red.): *Feministiske tænkere*. Hans Reitzel, s. 107-126.
- Strange, Niki 1999: „Perform, Educate, Entertain: Ingredients to the Cookery Program“. Geraghty, Christine & Lusted, David (red.) *The Television Studies Reader*. Arnold, s. 301-312.
- Søndergaard, Dorte Marie 1996/2006: *Tegnet på kroppen*. Museum Tusulanum Press.
- Szabo, Michelle 2012. „Foodwork or Foodplay? Men’s Domestic Cooking, Privilege and leisure“. *Sociology* 2012:4, s. 623-638.
- Voegtlin, Walter 1975. *The Stone Age Diet*. Vantage Press.
- West, C., & Zimmerman, D. H. 1987: „Doing gender“. *Gender & society* 1987:2, s. 125-151.
- Williams, Raymond (1973). *The Country and the City*. Spokemans Books.

English Summary

Since the turn of the millennium the slaughter of animals has become increasingly visible in TV programmes featuring male chefs. Through the lens of gender and by way of careful readings of the Jamie Oliver programme *Jamie's Italian Escape* (Channel 4, 2006) and the French food show *Le Chef en France* (M6, 2012) featuring Cyril Lignac, this article explores the renewed interest among male celebrity chefs to participate in and show the slaughter of animals. In both cases examined, lamb is killed and prepared. The article analyzes how the slaughtering and the lamb's body become part of complex negotiations of masculinity, where discourses of male identity encounter other discourses, not least a discourse of authenticity which is obvious in both the chosen cases. The article offers a nuanced picture of how animal slaughter – and connoted ideas of authenticity – contributes to constructions of masculinity in fragmented and contradictory ways.