



# Det brankede

## Tanker om grillpølsen

Af Susanne Højlund & Bodil Selmer

Når sommermånederne nærmer sig, rykker grillfolket i Aarhus ud i parker og på strande. Læsset med madkurve, engangsgrill og tæpper indtager unge par og børnefamilier byens grønne pletter. Aarhus Kommune har set trenden og sat store griller og særlige affaldsspande til gløder op. På de gode aftener kan der være så mange mennesker, at det er svært at finde en plads. Lugten af røg og mad breder sig, børn løber legende rundt, og der lyder en stille summen af mennesker.

Hvad er der på færde? Vi blev nysgerrige på fænomenet og iværksatte et minifeltarbejde sammen med seks studerende. Udgangspunktet for projektet var en interesse for, hvordan aarhusianerne deler det offentlige rum som 'spisestue'. Vi spurgte til, hvad det at spise i det fri betyder for smags- og måltidsoplevelsen, og hvordan det fælles urbane rum deles og forhandles. De studerende fordelte sig på tre ofte benyttede grillsteder i Aarhus: Mindeparken, Moesgård Strand og Mølleparken og undersøgte, hvem der griller, hvad de medbringer til måltidet, hvem der passer grillen, og hvordan de finder den gode plads til at sidde og spise.

Vi fik nogle interessante observationer og feltnoter retur. Bl.a. blev det tydeligt, at der var forskellige måder at indtage rummet på, tilsyneladende afhængigt af etnisk tilhørsforhold. Familier med arabisk eller tyrkisk baggrund kom ofte i tre generationer med meget udstyr, flere forskellige retter anrettet på duge udbredt på græsset og hyggede samtidig med vandpiberygning. De etnisk danske grillere var derimod ofte unge, der som regel dukkede op i små vennegrupper eller som par, og de medbragte kun et minimum af udstyr.

I denne artikel bygger vi udelukkende på dele af den empiri, som blev skabt under feltarbejdet. Vi fokuserer på de danske grillere, og på den tendens – som en af de interviewede udtrykker sådan: "Pølsen skal der altid til". Igennem samtaler og observationer og de studerendes egne grilleksperimenter blev det nemlig tydeligt, at pølsen har en særlig status i den etnisk danske grillpraksis i Aarhus. Ikke blot pølsen i sig selv, men også dens tilberedning indtager en særlig status. Den skal helst være branket: "Og den må godt være brændt....ja, den må godt være sådan fuldstændigt brændt i stykker," fortæller en af informanterne, og en anden uddyber: "Alt lavet over åben ild –

det er godt [...]. Maden får grillsmag – og duft [...]. Grillsmagen, det er et vidt begreb – det er det, der fremkalder kræft. Det der ‘brændte’.”

Midt i en tid med meget fokus på sundhed, mad, bæredygtighed og kødforbrug udforsker vi, hvad der ligger i denne danske hyldelse til grillpølsen og det brankede. Og vi reflekterer over det at grille i det fri, ikke på madlavningen på terrassens Weber-grill men på det særlige fænomen at grille pølser i bynære rum.

## Ud i det fri

Under feltarbejdet har vi lagt mærke til, at en række ting afgør, hvornår folk griller f.eks. på Moesgård Strand. Først og fremmest kommer folk, når det er godt vejr. Der skal være solskin, gerne en blå, skyfri himmel og temperaturer, der ligger mellem 20 og 25 grader. Det gode vejr er en af de primære grunde, folk angav, da vi spurgte dem, hvorfor de har valgt at grille netop den dag, vi kom forbi. Som en informant udtrykker det: “Vejret. Ellers var man jo ikke taget herud. Hvis det var normalt septembervejr...”

Hvorfor flytter man måltidet ud i byrummet, parkerne eller på stranden? Mange af vores informanter lagde vægt på at komme “ud i det fri”. De undersøgte grillsteder er forskellige typer af urbane rum, forskellige versioner af ‘ude i det fri’. Mølleparken er et lille grønt område i midtbyen omgivet af trafikerede veje, Mindeparken er en stor park i den sydlige bydel, tæt på Marseliskovene og med en flot udsigt over Aarhus Bugt. Moesgård Strand ligger otte km syd for byen i store skovområder, men med åbne græsarealer, hvorfra solen forsvinder sent. Jo længere væk man kommer fra midtbyen, jo længere kommer man derfor “ud i naturen”. Når man spørger grillerne på Moesgård Strand, hvorfor de valgte netop dette sted, refererer de til ønsket om at komme “helt ud i det fri”, ud i den natur som man finder ved Moesgård Strand – især udsigten til vand og strand.

Moesgård Strand føles åben, her er der “højt til loftet” modsat Aarhus Midtby, som omgiver mange grillere til daglig: “Det var for at komme lidt ud af byen [...]. Det er et lækkert sted, det er svært at definere, kig jer omkring [...]. Der skal være noget skov eller lignende, som der er her, tror jeg [...]. Der skal være sådan nogle buske i det mindste, noget der minder om noget skov eller sådan noget, bare så det giver sådan en følelse, synes jeg. [...] Det er jo for at komme væk fra det normale, et eller andet sted [...] – byen, arbejdet og skolen og alt det der”, fortæller to mænd først i trediverne.

Men det er ikke nok at komme ud i naturen, også andre forudsætninger skal være opfyldt før, Moesgård Strand indhyles i røgen fra de mange grillgæster. Det gode vejr er som nævnt en vigtig forudsætning. Der skal være solskin og høje temperaturer. Men godt vejr er i sig selv ikke helt nok. For uanset vejret viser vores observationer, at flest griller i weekenderne, og også hverdagene har forskellig intensitet. Meget få griller på mandage og tirsd-

ge. Fra onsdag og frem kommer der stadigt flere besøgende, inden det kulminerer i weekenden. Når alle disse komponenter er tilstede; et tilgængeligt uderum, de rette ugedage og passende vejr, så mangler kun en enkelt ingrediens: pølsen.

## “Jamen, der skal være pølser”

Når kalenderen viser forår, og vejret viser sig fra sin rette side, mangedobles pølsesalget i Danmark. En af de store pølseproducenter *Tulip* har ligefrem et internt *pølsometer*, som i sommermånederne er et redskab til at justere pølseproduktionen ugentligt i forhold til vejrudsigten. Det forstår man godt, når man hører vores interviewpersoner fortælle om pølsens betydning. Her et par kusiner sidst i tyverne:

“Hver eneste gang familien er sammen, altså hele familien, og det er godt vejr, så bliver der tændt en grill. Og så er der altid pølser på [...]. Ja, pølser det er meget vigtigt. Pølser, det.. Der skal være pølser [...]. Det er bare ren tradition. Det hører bare til. Det er sådan ligesom at gå glip af julen. Uanset hvor meget der har været på grillen inden, så skal man lige slutte af med en pølse. Uanset hvor meget man har spist, og selvom man bare har megaondt i maven, så skal man bare lige have den pølse! Det er virkelig vigtigt.”

Mange nævnte, at kulgrill er det eneste rigtige – ikke gas eller el. Smagen af kul sammen med duften af røg blev fremhævet som en smagsoplevelse, man ikke kan få hjemme i køkkenet. Og så fremhævede flere den multisensoriske oplevelse, som det at grille udenfor, kan give. En mand fortæller: “Det at lave maden er ikke som et projekt, der skal overstås, så man kan få noget i hovedet. Det er mere, at man har en udsigt, og man kan nyde det, mens man venter på, at maden bliver færdig.”

Det ser altså ud til, at grillning kan tilbyde en særlig smagsoplevelse, som man ikke selv er herre over, men som har at gøre med både udsigt, røgduft og samvær. Men grillpølsen er ikke kun en smagsoplevelse. Tilberedning og spisning udgør en form for totaloplevelse, der har rødder til “urmenesket”, som en af informanterne siger: “Jeg tror, at der bliver aktiveret et eller andet urmenneske i os. Når man griller, kommer der lidt mere brand over det, noget bål over det. Så det er en anden oplevelse, synes jeg. Fordi der bliver aktiveret et eller andet i én.” Også det ukontrollerede – både i madlavningsprocessen og i smagen, blev kommenteret som et gode: “Hvis man er derhjemme, så ‘våger’ man over gryderne, og maden smager normalt og ‘som det skal’. Her har man mindre kontrol over tilberedningen, og så er man lidt mere ‘uuuuhm’”.

Når man griller i det fri er selve maden måske enkel, men der er intet enkelt over hele situationen med at rykke madlavningen ud i det fri og det generelt stigende salg af convenience food påvirker ikke salget af pølser i

grillsæsonen. Selvom vi i almindelighed bruger mindre og mindre tid på madlavning, så peger den udbredte brug af grill på, at vi stadig er optaget af selv at tilberede maden.

## Det rå, det kogte og det brankede

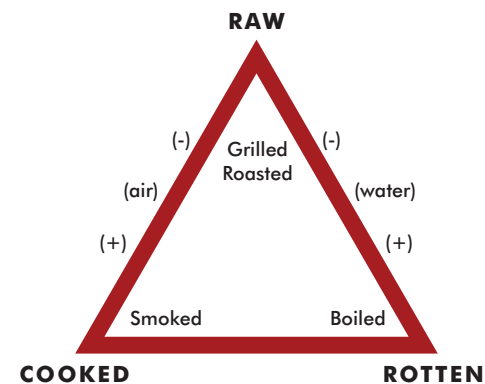
“Ligesom myter er mad god at tænke med” er et citat både madforskere og kokke internationalt tilskriver Claude Levi-Strauss, som regel med en upræcis henvisning til første bind i *Mythologiques – Le Cru et le Cuit* (Mytologier – det rå og det kogte). Ifølge Levi-Strauss er madlavning – i lighed med sprog – en universel menneskelig aktivitet, for alle samfund tilbereder på en eller anden måde en del af deres føde.

Vi har ladet os inspirere af udsagnet om, at grillning aktiviterer “urmenesket” og af Levi-Strauss’ berømte artikel om Den Kulinariske Trekant, hvor han tager læseren med på en strukturalistisk tour de force gennem binære oppositioner som rå:kogt og ild:vand. Hypotesen er, at madlavning forudsætter et trekantet semantisk felt bestående af det rå, det tilberedte og det rådne. Det rå (*le cru*) udgør det neutrale udgangspunkt for al tilberedelse af mad, mens de to andre former indebærer, at det rå bliver ændret. Det tilberedte (*le cuit*) er en kulturel transformation, mens det rådne er et resultat af en naturlig transformation. De tre elementer er indholdstomme i den forstand, at kun en konkret undersøgelse kan fortælle os, hvordan man laver mad i et givent samfund, og hvad man forstår ved det rå, det tilberedte og det rådne. Tænk bare på hvordan rå fisk indgår i det sofistikerede japanske køkken. Kan den kulinariske trekant gøre os klogere på, hvordan den brankede grillpølse indgår i dansk madkultur?

Ud fra den grundlæggende kulinariske trekant peger Levi-Strauss på flere måder, hvorpå det rå kan transformeres. Tilberedelse kan ske i vand eller i luft, dvs. ved kogning eller ved at riste/grille. Selvom begge disse former indebærer en slags tilberedelse og derfor er en kulturel transformation, er grilning, ifølge Levi-Strauss, nærmere natur. Den grillede mad er nemlig i direkte kontakt med ild. Kogning indebærer derimod en dobbelt mediering mellem ild og mad. For i tillæg til vand kræver kogning også en slags beholder som f.eks. en potte eller en gryde, der er kulturelt fremstillet. Udsagn fra informanter peger i samme retning som Levi-Strauss’ analyse. Informanterne omtaler samværet omkring grillen og den langsomme tilberedning på måder, der leder tanken hen på urmenneskets samvær omkring bålet. Tiltrækningen ved grillning ligger blandt andet i at det er en tilberedelsesform, der opleves som nærmere det autentiske og uciviliserede. Nærmere naturen, nærmere urmennesket, nærmere ilden.

Levi-Strauss fortsætter sin gennemgang af forskellige transformationer f.eks. i forhold til om tilberedelsen sker langsomt eller hurtigt, er tæt på eller langt fra ilden eller i hvilken udstrækning der anvendes redskaber og

beholdere. Han diskuterer oppositionernes betydning i forhold til andre oppositioner: mænd:kvinder, det vilde:det tæmmede, ude:hjemme. Til sidst når han frem til en udviklet kulinarisk trekant:



Det ristede udtrykker ifølge Levi-Strauss tvetydigheden i det rå:det tilberedte (*Le cru et le cuit*) og natur: kultur. I forhold til den grundlæggende opposition mellem natur og kultur er det ristede på naturens side både i forhold til tilberedelsesmetode – uden brug af redskaber og i direkte forbindelse med ilden – og i forhold til resultatet, hvor det ristede ofte er rå indvendigt og brændt udvendigt. Den karakteristisk passer godt med en branket grillpølse.

Kan vi komme de transformationer nærmere, der gør grillpølsen – et industrielt produceret, fedtholdigt, stærkt bearbejdet svinekøds-produkt ofte af lav kvalitet – til en værdsat fødevarer? I en artikel “Det rå og det rådne: Punk køkkenet” undersøger Dylan Clark køkkenet hos punkerne i The Black Cat Cafe i Seattle i 1990’erne og ser deres særlige brug af fødevarer som en ideologisk kritik af kapitalisme, forbrugerkultur, miljø-ødelæggelser og af patriarkatet. Af politiske og ideologiske årsager betragter punkerne

fødevarer, der enten er stærkt industrielt forarbejdede eller eksklusive og dyre produkter fra småproducenter, som uspiselige og uacceptable. Men begge typer fødevarer kan transformeres til spiselige fødevarer. Det sker enten ved at blive “skraldet”, altså hentet op af supermarkedernes affaldscontainere eller simpelthen ved at blive stjålet fra de eksklusive butikker. Disse processer renser så at sige fødevarerne og gør dem spiselige.

Ved at blive tilberedt over ild, ude i naturen, væk fra hverdagen, i fællesskab med andre, af-civiliseres og transformeres pølsen. Den bliver ikke bare spiselig, men en metafor for det egentlige måltid – samværet med andre fri for konventioner og moral.

## Mere end bare at spise

Mange af de interviewede fortalte om betydningen af at være væk fra hjemmet, og ordet ‘frihed’ gik igen. Som vist var det en generel oplevelse af at føle sig frigjort fra arbejdet, “fra alt det, man skal nå derhjemme”, og fra de idealer, man normalt søger at efterleve gennem madlavningen:

“Det der med at man bare skal vente på, at maden er færdig. Der er ikke sådan stress om, at det hele bare skal være perfekt. Det er okay at få en kold pølse eller et eller andet... For det er hvad der sker, når man griller”

Grillning er noget, man gør sammen med andre: “Ingen kunne finde på at grille alene – at sidde med take-away eller en bog alene i parken er OK, men aldrig at grille,” fortælles det. En anden siger: “Jeg tror faktisk, hvis jeg så nogle, der sad og grillede alene, så ville jeg nok kigge lige en ekstra gang. Det er nok fordi, det er en ting,

man er vokset op med: man gjorde det for at være sammen. “Jeg kunne aldrig finde på at være hernede alene med en grill,” siger en anden understreger, hvordan man væk hjemmefra får tid til at være sammen og snakke sammen på en anden måde.

At grille ses altså som en social handling. Men ikke bare det. Når man griller i det fri udstrækkes måltidet i tid og rum: samværet omkring både tilberedelse og indtagelse af maden gør grillning til noget helt særligt, en begivenhed hvor man kan distancere sig til hverdagen. En af informanterne udtrykker det således: “Formålet er at komme væk fra normaliteten, væk fra byen, arbejdet, skolen og alt det...”



Det traditionelle måltid, som er opdelt i forskellige tids- og rumlige faser fra indkøb til madlavning til spisning omkring et dækket bord, indebærer en mængde rutiner, forventninger og normer om god mad, arbejdsdeling, bordskik og en bestemt type samvær. I hverdagens arbejds-, skole- og planlægningsstress er måltidet en del af en stram kalender, samtidig med at der er mange krav til kvalitet og sundhed. På en grillaften på stranden eller i parken opløses alt dette, selv køkkenredskaberne får en anden status: “Vi skærer brødet over med et kreditkort. Det handler om at være sammen, ikke om maden,” fortæller en kvinde.

Det brankede kan ses som et symbol på dette brud med hverdagens mange krav: “På en måde er maden nødt til at være lidt dårlig, når du griller. Brødet skal være brændt og pølserne sprækkede. Selv det, du finder uacceptabelt derhjemme, når du griller, ja, så skal det bare være sådan.” Måske er denne

grillpraksis en kommentar til de aktuelle madtendenser i samfundet, der peger på sund ernæring, bæredygtighed, madlavning fra bunden og bevidsthed om tilsætningsstoffer. Den brankede pølse indeholder intet af dette. Snarere omvendt. Men den brankede pølse kan samle danskerne om et modmåltid, den repræsenterer en antistruktur, hvor vi minder hinanden om at det sociale er vigtigere end at stræbe efter den perfekte mad serveret i en perfekt tidsplan, som pointeret her af et yngre par: “Grill er jo også mere omgivelserne og [det at være] udendørs og selskab. Et måltid er jo ikke bare et måltid. Man spiser, nyder og har samvær og sådan. Det er mere end bare at spise.”

Tak til de daværende studerende Bianca Nielsen, Mie Kusk Søndergaard, Amalie Palle Petersen, Anna Raahauge, Anita Kjær, Kristina Skau.

Studenterprojektet blev designet og gennemført i samarbejde med professor Peter Ian Crawford, Tromsø Universitet (daværende lektor på Afd. for Antropologi).

### Forslag til videre læsning

Levi-Strauss, Claude (2014, [1966]): *The Culinary Triangel*. In: Carole Counihan and Penny van Esterik (eds): *Food and Culture. A Reader*. Third Edition. New York: Routledge/Taylor and Francis.

Dylan Clark (2004): *The Raw and the Rotten: Punk Cuisine*. In: *Ethnology*, vol. 43, No. 1, pp. 19-31.



#### Om forfatterne

Susanne Højlund er lektor i antropologi ved Aarhus Universitet. Hun underviser i madkultur og leder *Centre for Food Culture Studies*, som arbejder bredt med at udvikle og formidle antropologisk madkulturforskning. Hun er del af det tværdisciplinære center *Smag for Livet* og arbejder her bl.a. med kokkelevers smagsforståelser.

Bodil Selmer er lektor i antropologi ved Aarhus Universitet. Hun forsker bredt i danske forhold, og er optaget af at udvikle måder, der kan inddrage studerende i forskning.