

gør sig gældende i forhold til dyr. For at dyr kan betragtes som rene, kræves det, at de er i fuld overensstemmelse med en kategori og ikke befinder sig imellem flere forskellige kategorier. *In vitro*-køds position kan siges at befinde sig mellem kategorierne kød og ikke-kød, natur og teknologi. Det er en kunstig form for kød, der ikke har siddet på et dyr, men vokset i et laboratorium. Placeringen mellem to oppositionelle kategorier bryder derved med strukturelle normer. *In vitro*-kød kan hermed blive betragtet som unormalt, mærkeligt og ulækkert af nogle typer forbrugere. Dette har dog potentiale til at ændre sig med tiden, hvis forbrugerne vender sig til produktet og *in vitro*-kød opnår at blive opfattet som en særskilt kategori.

Forslag til videre læsning

Anneberg, Inger & Bubandt, Nils (2016) "Dyrevelfærdsstaten. Grisens krop, velfærdens historie og selve livets politik i Danmark" *Tidsskriftet Antropologi* 73 (111-136).

Hocquette, Jean-François (2016) "Is in vitro meat the solution for the future?" *Meat Science* 120 (167-176). doi:10.1016/j.meatsci.2016.04.036.

Latour, Bruno (2014) "On some affects of capitalism" *Lecture given at the Royal Academy, Copenhagen, AIME workshop at CBS, February 26th*. <http://www.brunolatour.fr/sites/default/files/136-AFFECTS-OF-K-COPENHAGUE.pdf>.



Om forfatteren

Freja Lykke Herrik er kandidatstuderende i visuel antropologi ved Aarhus Universitet, hvor hun laver feltarbejde og skriver speciale om unge kvinders fremtidsdrømme i Freetown, Sierra Leone. Hendes forskningsinteresser omfatter foruden det *Antropocæne* og madantropologi også kønsstudier, udviklingsstudier og visuel formidling.

Karnevalske kødorgier

En analyse af kød og kitsch på Guldkroen

Af Jonatan Leer

"Der er noget sjovt og noget ufint over gris. Et eller andet sted er det også lidt oprør over alt det pis, man skal høre på om palæo og bogudgivelser fra hende der Anne Bech."

Umut Ra Sakarya, medejer af Guldkroen

I 2017 åbnede restaurant Guldkroen på Nørrebro. Midt i dette hipsterkvarter blandt naturvinbarer og veganertakeouts har de to topkokke Umut Ra Sakarya og Frank Svärd Pedersen genskabt en klassisk dansk kro, hvor man serverer mormormad uden twist. Til et soundtrack af dansktop trakterer krofatter Sakarya hver aften sine gæster med stegt flæsk, Fernet Branca-shots og gyldne damer på kande. Sakarya har gennem spektakulære optrædener fået skabt stor opmærksomhed omkring Guldkroen og sig selv. Eksempelvis tog han karbad i brun sovs for Politikens fotograf, og han fik i foråret 2019 megen sendetid på DR3 med portrætserien Tyrkersvin. Den provokerende titel refererer til Sakaryas tyrkiske baggrund. Via sociale medier har Sakarya formået at brande kroen som en nostalgisk tidslomme uden kostpyramider og fiberrig klimakost. I denne fortælling spiller det overdrevne kød-forbrug – suppleret af enorme mængder af animalske produkter som smør og fløde – en meget vigtig rolle.

Denne artikel undersøger kødorgierne på Guldkroen med udgangspunkt i medieanalyser af pressemateriale/blogs om kroen (fremskaffet via en infomediasøgning på "Guldkroen" og "Umut Ra Sakarya"), analyser af opslag på kroens og krofatters facebook-side (fra primo 2017 til februar 2018) samt sensorisk etnografi og observationer af selve restauranten på baggrund af to besøg. Den sensoriske etnografi har fået stigende opmærksomhed i de seneste år. Ikke mindst har den danske antropolog Susanne Højlund argumenteret for, at antropologiske analyser af mad bør inddrage madens smag,

materialitet og sensualitet for at forstå den sociale interaktion omkring måltidet. Andre har betonet, at den sensoriske madantropologi skal fokusere på, hvordan lyde, design og rumkomposition er med til at favorisere bestemte former for måltider og madsocialiteter og besværliggøre andre.

Artiklens analyser bakkes teoretisk op af den russiske kulturteoretiker Mikhail M. Bachtins teori om karnevalisme: en midlertidig opløsning af sociale og symbolske hierarkier, der bryder med den dominerende kulturs logikker og moral. Med Bachtin in mente vil jeg argumentere for, at Guldkroens kødorgier på et overordnet plan kan ses som et oprør mod det, man kunne kalde “den etiske vending” i den aktuelle madkultur, som særligt dyrkes af den veluddannede middelklasse i byerne. Her fylder ophøjede etiske idealer om for eksempel klima og sundhed meget og tromler de lavere kropslige lyster, som også findes i måltidet, såsom nydelse, latter, leg og overskridelse. På det seneste er kødkritikken blevet en vigtig del af den etiske vending. De seneste år har vi oplevet vegansk aktivisme i den danske offentlighed. Samtidig maner flere og flere politiske aktører til et moderat kødforbrug. Denne dagsorden er både båret af dyrevelfærdshensyn og af en mere og mere præsent klimadagsorden. Den har også resulteret i nye fødevarer, der ikke kun henvender sig til firstmovers, eksempelvis plantefars.

Guldkroen tilbyder ifølge min analyse et karnevalesk frirum, hvor den etisk bevidste og moralske tilgang til maden momentvis ophæves. Et frirum, hvor der er plads til kød ad libitum og til at lege med maden.

Tradition uden twist

Umut Ra Sakarya er uddannet kok og har i de seneste år været meget i vælten i den danske madoffentlighed, ikke mindst da han vandt tv-konkurrencen Masterchef sammen med René Dif i 2015 (sæsonen “Mig og min kok”). Han startede samme år grillbaren Grisen på Nørrebro sammen med bachelor i ernæring og sundhed Katrine Hjort. De to dannede dengang også par. Ambitionen var at lave grillklassikere af høj kvalitet men uden dikkedarer. Grisen blev hurtigt populær, men allerede i 2016 måtte Umut forlade etablisementet, efter eget udsagn fordi han var blevet “fyret og bortvist”. Hjort og Sakarya dannede heller ikke længere par.

Herefter gik Sakarya sammen med kollegaen Frank Svård Pedersen i gang med at skabe Guldkroen. De ville genskabe den klassiske danske kro, som de to følte ikke længere fandtes. De købte træborde, stole med grøn-brunt betræk og et udstoppet hjortehoved fra en lukket provinskro og satte det op på Nørrebro. Begge kokke var trætte af at arbejde på byens gourmet-restaurantscene proppet med nynordisk innovationskøkken. På Guldkroen laves der dansk mad à la mormor uden twist. Der har i mange år været en tendens til, at når store kokke skulle lave klassikere fra det danske køkken, så skulle der tilføres et nyt aspekt til retten. Når stjernekokken Henrik Bo-

serup lavede stuvet hvidkål i 1990erne, så skulle der lige lidt citronskal i. Det er ikke ambitionen på Guldkroen. Her består originaliteten netop i at stræbe efter den rene, oprindelige version. Herved er det også fedmen fra gris, smør og fløde, der er i højsædet i Guldkroens smagsunivers og ikke det skarpe eller udfordrende twist af citronskal eller friske myntekviste i boller i karry. Det er pludseligt nyskabende at undlade et twist, når alle andre ikke kan lade være med at twist.

I den forbindelse er det interessant at sammenligne Guldkroen med en anden restaurant, som åbnede samme år, nemlig restaurant Barr. Denne restaurant/bar opstod i NOMAs gamle lokaler på Nordatlantens Brygge. Her ville kokken Torsten Schmidt lave traditionel mad fra den nordiske region i afslappede omgivelser. Ifølge Berlingskes tilbageblik over restaurantåret 2017 brugte Torsten Schmidt “år i træningslejr på at opbygge et køkken, som baserer sig på tradition uden at være nostalgisk”. Hans originale take på wiener-schnitzlen, hvor “drengen” blev opløst i smørsovsen, blev en af årets retter for Børsens feinschmeckeranmelder Ole Troelsø. På Guldkroen er ambition helt anderledes. Her vil man omfavne nostalgien i den traditionelle mad og ikke forfine den gennem kulinariske påfund.

“For meget af så meget”

På guldkroen er der således ikke nogen ambitioner om at kombinere traditionel, dansk mad med individuel kreativitet – men heller ikke med moderne madideal. I særdeleshed står den traditionelle mad her i skarp kontrast til det altdominerende ideal om sundhed og slankhed. Alle anmelderne bemærker de enorme mængder

kød, der serveres. De mandlige med en vis heroisme (for eksempel bloggen Gastromands anmeldelse), mens de kvindelige i højere grad føler sig slået ned af de store mængder (for eksempel Lærke Kløvedals anmeldelse i Politiken).

På Guldkroens sociale medier dyrkes rigeligheden af kød også i den grad. Der er mange videoer af enorme mængder stegt eller rå flæsk. Et tilbagevendende motiv er også korte videoer, hvor bunker af stegt flæsk overhældes med utrolige mængder persillesovs. En anden video præsenterer etablisementets nye herre-wienerschnitzel, som består af 600 gram behørigt paneret kød. Sakarya forklarer, at den ikke er til små piger eller drenge, og hælder derefter 250 gram brunet smør ud over schnitzlen. Her er vi ude i en monstrøs servering, som også klart repræsenterer en decideret løftet langemand til tidens sundhedsfokus, appeller til moderat kødforbrug og måske også til stop-spild-af-mad-initiativet, da det vel er de færreste, der vil komme igennem en sådan portion. Under vores besøg på restauranten får vi også at vide, at hvis man slår rekorden i antallet af spiste tarteletter, skal man ikke betale. Den nuværende rekord er på 16 styks eller 3,8 kilo på en time.

Fascinationen af de gevaldige mængder kød og smør er ikke bare et angreb på de dominerende sundhedsideal men også på de dominerende smagsideal på den københavnske restaurantscene, hvor let og elegant mad med masser af originalitet, variation og grønsager har domineret de seneste år med det nye nordiske køkens indtog. Guldkroens to grundlæggere udtrykker i flere interviews en vis irritation over den pænhed og opstyltethed, som karakteriserer de fleste steder i hovedstaden. De mener derimod, at deres mad re-

præsenterer noget hjemligt og et gammeldags fokus på rigelighed: “På den anden side af Nørrebrogade er maden så minimalistisk med så lidt af det hele, og ovre hos os bliver det bare for meget af så meget”, som Sakarya udtaler til Magasinet Gastro. Lig en mormor, der nøder barnebarnet til endnu en frikadelle, så vil Guldkroen proppe gæsterne på en måde, der er uhørt i den moderne restaurantverden.

Rigelighed og substans associeres med underklasse i moderne madkultur, mens elegance, kvalitet og variation karakteriserer overklassens mere formaliserede måltider, som den franske sociolog Pierre Bourdieu konstaterede. På Guldkroen forhandler man dog rigeligheden med overklassens idealer. Der er nemlig stadigvæk fokus på kvalitet. Fx bruges kun smør til stegning. Margarine er bandlyst. Dette mere ydmyge fedtstof spillede ellers en helt central rolle i det danske køkken i det 20. århundrede og hos mange af de mormødre, hvis mad imiteres. Rigeligheden og det brune, kødrige madunivers på Guldkroen kombineres således med et skær af dekadence, som nok var mange mormødre fremmed. Den hele pakke brunet smør over den enorme schnitzel er et klart eksempel på denne dekadence. Et andet er vinkortet, hvor man kan købe flere meget eksklusive Pingus-vine og magnum-flasker champagne. Dem havde mormor nok heller ikke lige på køl. Mange sommelierer ville nok også betakke sig for at servere sådanne flasker til flæskesteg med surt eller karbonader. Der findes formentligt heller ikke mange andre etableringer i Danmark, hvor man kan skylle en klassisk frikadelle ned med Pingus til en dansktop-lydkulisse.

Således er denne stilistiske “for-megethed”, der præger Guldkroen, ikke kun relateret til det monstrøse eller den provokerende hyldelse af usundhed, men også til de udfordrende stilistiske mix eller snarere mismatches, som tegner tavernen.

Besøg på Guldkroen

Guldkroen ligger i krydset mellem den smarte Ryesgade og den trafikkerede Fredensgade på Nørrebro. Det er blot få hundrede meter fra hjertet af indre Nørrebro og Ravnsborggade, der fører ud i Ryesgade. Når man bevæger sig fra indre Nørrebro og går op mod Ryesgade via Ravnsborggade mod Guldkroen, kommer man forbi små vinbarer, naturvinsbutikker, specialølforretninger og masser af vintage- og genbrugsbutikker. Mange af restauranterne markerer et internationalt udsyn og originalitet i deres koncept, f.eks. Motley, der serverer simremad, cocktails og prisvindende oste fra ind- og udland med dertilhørende dagligstuehygge. Således er denne gade et udtryk for, at det gamle arbejderkvarter er blevet gentrificeret og overtaget af den modebevidste middelklasse, der forbruger med blik for det etiske (genbrug, økologi) og for unik kvalitet (vintage, naturvin). Starbucks og lignende kæder skal man kigge langt efter.

I dette miljø stikker Guldkroen ud. Der er levende lys i vinduet, og indenfor mødes man af duften af brunet smør og ditto tapet. Man er gået langt for at genskabe den oprindelige krostemning. Der er masser af nips med nationale symboler og “hjort-ved-skovsø”-malerier. Jeg genkender spisebordsstolene af træ med grønt-brunt betræk. Dem havde min mormor og morfar også. Man finder elementer af retro i mange omkringliggende etableringer, men de indgår for det meste i et samlet udtryk, der virker moderne og ofte hipster-agtigt. På guldkroen er vi ovre i det direkte kitschede, hvor man har forsøgt at genskabe en oplevelse af fortiden. Dog er der også elementer, som man med sikkerhed ikke ville finde på den klassiske danske landevejskro, for eksempel designerglas fra Spiegelaug.

Da vi besøger restauranten, bænkes vi ved træborde af de storsmilende, kvindelige tjenere. Der er plads til 3 på hver side af bordet. Vi er to og placeres over for hinanden. Efterhånden som gæsterne kommer fyldes bordet op af andre par. Således nedbryder man også det private rum omkring måltidet og forsøger at skabe et fællesskab omkring bordet på tværs af gæsterne. Alle ved vores bord er hvide, yngre mandevenner med stor appetit. De kvindelige tjenere skubber på for at bidrage til fællesskabsfølelsen ved at opfordre til fællesskål, og sidst på vagten kommer tjenerne ned og byde på gratis Fernet Branca shots til hele bordet og drikker selv med i den kollektive skål.

Vi får alt det klassiske: tarteletter, rejecocktails, wienerschnitzel (den lille), pandekager med is og rødgrød med fløde skyllet ned med guldøl. Der er ingen mikrobryg, kun helt klassisk krøøl fra Tuborg og Carlsberg, som i gamle dage før øl blev noget for connoisseurs. Til gengæld vil de meget gerne servere i kander, som skal deles og dermed igen byder op til interaktion. Maden er helt klassisk måske med undtagelse af rejecocktailen, hvor den elegante halve avocado ikke var at finde i den klassiske, ej heller de eksklusive kaviaræg, som kan tilkøbes. Igen et dekandent indslag. Vi er proppede, og jeg kan hverken spise flæsket eller rødgrøden med den generøse kande fløde op. Både da jeg sender fløde og flæsk retur, udskammer den kvindelige tjener mig ironisk: Hvis jeg havde drukket mere Fernet Branca, så havde jeg kunnet spise op. Fernet er sundt og godt for fordøjelsen, bedyrer hun med et glimt.

Der er fuldt hus denne aften som de fleste aftener. Man kører to hold af gæster, så der er tryk på og en vis effektivitet over forløbet, men også mere tid til pjat og snak fra tjenerens side henimod slutningen, hvor det begynder at tynde lidt ud. Publikum er overvejende mænd men også familier og par. Min medspiser, der har spist på restauranten før, noterer sig en større diversitet i publikum i forhold til første gang, da restauranten var ny, hvor det primært var lokale hipstere, som kom for at spise. Denne aften ser vi for eksempel også et trekløver af, hvad der ligner solide arbejdsmænd, der prøver kræfter med herreschnitzlen, som var det en manddomsprøve. Vi ser grupper af ældre par, hvor nostalgien lyser ud af øjnene. Vi ser småfnisende hip-



Når Umut spektakulært lader sig affotografere i et badekar fyldt med sovs og flæskesvær til Politiken, så leger han med kulturelle forestillinger om de måder, vi kan eller må forholde os til mad på. Skal mad spises med bestik efter grundig fingervask og kun gennem munden? Eller kan vi så at sige falde i gryden og udleve en barnagtig fantasi om at bade i maden? Således er det måske ikke bare det kød, der spises, der er i centrum, men også gæsterne som mennesker af kød og blod med primitive lyster og en forhandling af grænser mellem disse to former for kødelig materialitet: maden og menneskekroppen. Foto: Umuts Instagram profil d. 15 April 2019.

sterpar med sygekassebriller, skæg og hue på i det varme lokale. Man kan forholde sig forskelligt til dette arkaiske rum, hvor man udskammes, hvis man ikke spiser sit kød op.

Det karnevaleske kød

Således synes Guldkroen også at tilbyde et særligt rum, der gør op med mange normer i den aktuelle etisk bevidste og kødkritiske madkultur. Her kan det give mening at hive fat i den russiske tænker Mikhail M. Bachtin og hans teori om karnevalisme. Denne teori udvikler han på baggrund af læs-

ninger af den franske renæssanceforfatter François Rabelais. Ifølge Bachtin giver Rabelais middelalderens karnevalskultur et litterært udtryk. Karnevallets latterkultur var en måde at udfordre middelalderens officielle, religiøse kultur, som var baseret på frygt, seriøsitet og autoritet. I karnevalet opløses traditionelle hierarkier gennem en kollektiv latter og groteske tableauer. Den følger “en nedadgående, degraderende bevægelse, fra det ideelle til det materielle, fra mad over fordøjelse og afføring”, som Bachtin-forsker Rigmor Kappel Schmidt malerisk understreger. I karnevalet tromler de lavere kropslige lyster (nydelse, kropslighed, latter, leg, overskridelse af normer) de ophøjede etiske og religiøse idealer, som almindeligvis styrer samfundet. Derved bliver den almindelige sociale distance mellem mennesker også ophævet.

Denne karnevalisme rummer en række paralleller til Guldkroen. For det første arbejder man med at skabe en kollektiv rus, hvor man opgiver det private rum og samtale for at skåle med de fremmede ved sin side. De kvindelige tjenere træder også med deres skål ud af den traditionelle tjenerrolle, hvor man med professionalisme og service skal gøre det mest muligt behageligt for gæsten. På Guldkroen skubber tjeneren gæsten ud af sin komfortzone både ved med jovialitet at træde ind i den privates sfære og ved at udfordre gæsten via de udskammende drillerier når han eller hun ikke spiser op eller drikker nok shots.

For det andet synes der også på guldkroen at være en nedadgående bevægelse, hvor madens materialitet og fordøjelsens tyngde betyder næsten lige så meget som smag. De enorme kødmængder bemærkes af alle anmeldere og fylder i min empiri. Madens vægt bliver således en del af oplevelsen frem for dens lethed og elegance, som er centralt de fleste andre steder på den nynordiske restaurantscene.

For det tredje er latterliggørelsen og udfordringen af den dominerende kultur og dens moralisme et centralt punkt, særligt dens seriøsitet og manglende plads til den kropslige erfaring og latteren. Hos Rabelais var det ofte religiøse, lærde og moralske autoriteter, der blev udfordret i karnevalet. På Guldkroen udfordres den aktuelle madkulturs ophøjede idealer (sundhed, klima og elegance). Disse idealer dominerer den måde, vi forholder os til mad på, men de suspenderes i Guldkroens karnevaleske rum. Her sættes overdrivelsen, det kitschede, mismatchene og det vulgære i højsædet – og man er ikke bange for at omfavne det højt udskældte kød. Der er med andre ord plads til alt det, der undertrykkes i de dominerende maddiskurser.

Her adskiller Guldkroen sig også fra for eksempel Jensens Bøfhus, hvor man forsøger at forene drømmen om bøf, bearnaise og pomfritter med moderne idealer om sundhed med salatbar-tilbud og lettere alternativer. Det er familien Danmarks lettere udskøjelse inden for normalitetens pæne midelvej. På Guldkroen er der ingen midelvej, der dyrkes overskridelsen og provokationen i en grad, der nok ville skræmme dele af familien Danmark.

SIG DET MED SOVS
 'En menu med en brun tråd hele vejen igennem'

Før
Brun sovs
 med tarteletter, bløde løg og hakkebøf

Hovedret
Brun sovs
 med wienerschnitzel, smørdampede fine gærter, braskartofler og dreng

Dessert
Brun sovs
 med banan, vaniljeis, ristede mandler og flødeskum

350KR
 PR. PERSON

Et eksempel på karnevalisme på Guldkroen. Menuen til Valentine's Day er tre serveringer med brun sovs – også til dessert. Her bliver hele det romantiske scenarie omkring Valentine's Day med sofistikeret romantik, galanteri og eksklusivitet trukket igennem den brune sovs. Foto: fra Guldkroens hjemmeside hentet d. 3. februar 2019.

Den barnlige og den voksne tilgang til mad

Hvis man løfter det lidt op, kan man måske også sige det på en anden måde. I den etisk bevidste tilgang til mad holdes maden ud i strakt arm, og man forholder sig intellektuelt og moralsk til det, man spiser. I denne tilgang kommer madens nydelsesværdi, dens materialitet og dens umiddelbare nærvær i anden række. På Guldkroen gøres op med den intellektualiserende og moraliserende tilgang til mad til fordel for en mere "barnlig" tilgang til mad, hvor det fjollede og det umiddelbart lykkeskabende er i centrum. Samtidig er det også en dyrkelse af spisningens kropslige erfaring og madens materialitet. Kort sagt: der leges med maden. Og i denne leg præsenteres også en kritik af den voksne tilgang til maden, hvor mad især kobles med risikotænkning.

Samtidig synes Guldkroens konstante leg med nostalgi og ironi at påpege, at der ikke er tale om et reelt alternativ til det etablerede men snarere en midlertidig opløsning af det etablerede. Karnevallet er heller ikke en permanent tilstand men en løssluppen pause, hvor samfundets orden og moral momentvis opløses og giver plads til den udskejelser, der almindeligvis fordømmes. Således er der paradoksalt nok også en mening med sameksistensen mellem Guldkroens kødorgier og den etiske vending eller de ti vegetarrestauranter, der findes i kroens umiddelbare nærhed på Nørrebro.

Forslag til videre læsning:

Bachtin, Mikhail (2001): *Karneval og latterkultur*. Det lille forlag: København.

Lapina, Linda og Leer, Jonatan (2016): *Carnivorous Heterotopias*. Norma: International Journal of Masculinity Studies 11 (2): 89-109.

Leer, Jonatan (2018): *Kød*. Århus Universitetsforlag: Århus.



Om forfatteren

Jonatan Leer er docent ved Professionshøjskolen Absalon og leder af mad- og turismeforskningsmiljøet. Jonatan har forsket bredt i madkultur og skrevet tre bøger og mere end 40 forskningsartikler om emnet, bl.a. *Kød* (2018) og *Ma(d)skulinitet* (2017), begge ved Århus Universitetsforlag.