

‘Det, der ikke kan undværes’

Mad, jagt og regulering i Upernavik

Af Marie Evaldsen Christensen

Jagt i Grønland er indbegrebet af identitet, tradition og selvforståelse – og vigtigst af alt er det jagten, der gør det muligt at spise grønlandsk mad. Denne artikel bygger på empirisk materiale fra mit feltarbejde i Upernavik og dykker ned i krydsfeltet mellem mad, jagt og fangstregulering i Nordvestgrønland.

På en kold efterårsdag modtager jeg en sms fra Poul. Han spørger, om jeg er frisk nok til at komme forbi til aftensmad eller om jeg stadigvæk er syg? Jeg svarer, at jeg er blevet mere frisk. “Kom,” skriver han.

Uden for huset, hvor slædehundene står lænket, er græsset endnu grønt og små oaser af hvide blomster, der ligner tusindfryd, er spredt rundt uden for rækkevidde af hundenes mudrede poter. Indenfor er det meste af familien samlet, og duften af appa, lomvie, hænger i luften. Birthe har kogt lomvierne sammen med tykke skiver af røget bacon, grødris, løg og kartofler i en klassisk suaasat. Det mørke fuglekød ligger side om side med det lyserøde bacon i et fad på midten af bordet, og der er en tallerken med frossent, rå sælspek som vi skærer skiver af og spiser sammen med lomvien. Spækket giver en sødme og blødhed til kødet, der foruden hurtigt kan blive tørt. Poul sidder over for mig med en rygende varm portion suaasat i sin dybe tallerken og er ved at tage et stykke brystkød over på den lille paptallerken ved siden af. “Vi må kun tage på fuglejagt i kort tid (sivikitsuinnarmik). Det er næsten som om, vi bliver behandlet som stakkels hunde,” siger han med et grin. På trods af, at der er en drilsk undertone i hans stemme, er der noget om snakken. Jagten på lomvier og andre kvoterede fugle, herunder edderfugle, er underlagt fangstreguleringer, der blandt andet bestemmer, hvorvidt fangsten er ‘åben’ eller ‘lukket’ – det vil sige, om det er lovligt eller ej at tage på fuglejagt det pågældende år. Om fangsten er ‘åben’ eller ‘lukket’ er ikke



Fuglefjeld ved Upernavik. Foto: forfatteren.

landsdækkende, men er i stedet bestemt ud fra de fem zoner, som Grønland er inddelt i. Fuglefangsten kan derfor være åben i efteråret i zone 1, mens den er lukket i zone 2 og zone 3. Der er derudover forskellige dagskvoter, som fangerne skal overholde – her må en erhversfanger for eksempel fange flere fugle end en fritidsfanger.

Lomvier er ikke særlige store, så Birthe har flået og kogt fire fugle med bacon, ris og kartofler til vores aftensmad i dag. Fuglene, som vi spiser, har Poul fanget. Han fortæller os, at han havde stået tidligt op og havde glædet sig til at komme afsted på fangst. Vi andre, derimod, vi har haft svært ved at stå op. Vejret udenfor er koldt og tryggende, og det går lige i kroppen. Det er derfor ikke overraskende, da store snefnug dovent begynder at falde om aftenen og bliver ved og ved indtil byen er dækket i et lag af hvidt.

Jagten i Arktis

På grønlandsk betyder ordet pinngitsoorsinnaangisaq det, der ikke kan undværes. Det er et ord, jeg hørte under mit feltarbejde i Nordvestgrønland, og det blev oftest sagt under et måltid. Ordet blev brugt til at understrege, hvor grundlæggende kalaalimernit, grønlandsk mad, er i forhold til, hvad det vil sige at være grønlander. Pinngitsoorsinnaangisaq blev derudover brugt til at politisere spørgsmålet om kalaalimernit i forhold til adgang til grønlandsk mad, da muligheden for at skaffe kalaalimernit blandt andet bliver præget af fangstreguleringer, der bliver implementeret af den grønlandske regering. I denne artikel vil jeg dykke ned i krydsfeltet mellem mad, fangst og reguleringen på jagt med et etnografisk fokus på appat, lomvier, i Upernavik.

Artiklen udspringer fra mit feltarbejde i byen Upernavik i Nordvestgrønland, der ligger omtrent 700 kilometer nord for polarcirklen. Der bor omkring tusind indbyggere i Upernavik by, og i de ni omkringliggende bygder bor der tilsammen omkring 1600 mennesker. I Upernavik-distriktet er fangst- og fiskeri, ligesom i andre grønlandske distrikter, centrale og bærende dele af den lokale økonomi og selvforståelse. I folkemunde bliver Upernavik beskrevet som en piniartoqarfik, altså et sted med mange fangere. Der er altså i Grønland en generel enighed om, at Upernavik-distriktet er en region, hvor den grønlandske fangstkultur trives.

Jagt og fangst er ikke nyt i Grønland. Inuit har i årtusinder levet og trivedes i det cirkumpolare Arktis, fra Chukotka-regionen i Rusland helt til den østligste kyst i Grønland. Jagt, fangst og fiskeri har fungeret som ryggraden for inuitters overlevelse, men jagten går dybere end så. Jagt har farvet hverdagslivene i Arktis i et væld af nuancer. Her har jagten ikke kun gjort det muligt at overleve i Arktis; den har i høj grad sat sit præg på glæde, sorg, historiefortællinger, barndomsminder og meget andet. For grønlandske inuit



Halvfrosne lomvier på køkkenbordet.
Foto: forfatteren.



Suasaat. Foto: forfatteren.

er jagten i dag stadigvæk tæt forbundet med vores egen konceptualisering af vores identitet og ophav, hvad end man selv er fanger og tager på jagt som levebrød eller om man arbejder bag kassen i Pilersuisoq, den lokale butik. Jagten gennemsyrr grønlandske nationale fortællinger, de fælles minder og fortider og forestillinger om mulige fremtider. Jagten er et af omdrejningspunkterne i den grønlandske identitet, og det er den selvom man bor i Nuuk eller i en lille bygd langs de vidtstrakte grønlandske kyster. På Grønlands nationaldag den 21. juni er der tradition for at holde puiseqqaanniunneq, sælfangstkonkurrence, hvor fangere sejler ud for at se, hvem der først kan fange en sæl. Jagten bliver hyldet i traditionelle tatoveringer og i de livlige fortællinger, som fangere kommer med hjem, og jagten er det, der gør det muligt for os at nyde kalaalimernit når vi tager til kaffemik rundt omkring i landet. Dog er det ikke kun ved højtider som nationaldagen eller til kaffemik, at jagten kommer til live. Jagten er også indlejret i hverdagens små øjeblikke i områder som Upernavik, og jagten bliver især synliggjort i køkkenerne og på tallerknerne, der fyldes med kalaalimernit.

Meget af den antropologiske litteratur, der har med jagt i Arktis at gøre, hælder mod et fokus på klimaforandringer og fangeres formindskede ad-



Lav midnatssol i maj. Foto: forfatteren.

gang til fangstområder på grund af den smeltende havis og fangstdyrenes forandrede migrationsmønstre. Men som antropolog Mark Nuttall, der har arbejdet i Upernavik området, påpeger, så er grønlandske fangere vant til landskaber i forandring. Her er det forventeligt, at havisen kan virke uforudsigelig, at vejret ændrer sig og at dyrene bevæger sig anderledes. I jagten er ingenting garanteret, og selvom klimaforandringer i det store billede er den største fare for grønlandske fangeres levevis, er disse stor-skala forandringer ikke det, der ligger grund til umiddelbare bekymringer. Det, der derimod oftest har en øjeblikkelig indflydelse på jagt i Grønland, er fangstreguleringer, som fangerne nøje skal følge.

Fuglefjelde og bjerge af lomvier

Som sagt udgør Upernavik et af de mest aktive fangstområder i Grønland. Upernavik ø er en ud af utallige øer i distriktet, der strækker sig 400 kilometer fra nord til syd. Øhavet vrir med dyreliv, heriblandt sæler, hvalrosser og narhvaler; på øerne og fastlandet syd for distrikter er der dyr som rensdyr



Sommer i Upernavik. foto: WeeHan Yeo.

og moskusokser; og i himmelen flyver havfugle, som for eksempel edderfugle og lomvier. I Upernavik-området ligger verdens største lomvie-koloni, og flere af Upernavik distriktets øer er såkaldte fuglefjelde, hvor fuglene yngler. Kippaku og Apparsuit er de største fuglefjelde, og navnet Apparsuit betyder på grønlandsk 'stedet med mange lomvier.' Lomvien er et af de mest værdsatte fangstdyr i hele Grønland, og det gælder også i Upernavik. I århundreder har lomvien spillet en af hovedrollerne for fangere i Upernavik, og udover fuglens mørke kød har deres vandtætte dun været brugt til tøj, og de store lomvieæg blevet samlet som mad.

Men bestandene på fuglene har i lang tid været i nedgang. Da jeg var på vej tilbage til Danmark efter mit første feltarbejde, mellemlandede jeg i Kangerlussuaq, hvor jeg faldt i snak med en mand fra min hjemby. Vi snakkede om fangstreguleringer og kvoter, og han gjorde mig opmærksom på, at

der i hans barndom var et bugnende industrielt laksefiskeri. Han fortalte, at han som barn havde set bjerge af lomvier, som fiskekutterne havde aflagt til byens befolkning, som et stort tag-selv-bord. Disse lomvier var alle bifangst fra det daværende industrialiserede laksefiskeri, som uden tvivl har været med til at påvirke lomviebestandene i Grønland. Andre menneskeskabte påvirkninger, som lomviekolonier i Grønland har været udsat for, er noget, som Aili Lage Labansen i sin ph.d.-afhandling fra Pinngortitaleriffik (Grønlands Naturinstitut) og Aarhus Universitet har forsket i. Det er et område, der halter bagud i forhold til forskning, forklarer hun, og beskriver, at det blandt andet støj fra skibstrafikken, der spiller en af de helt store roller. I højere grad støj fra de store forsyningskibe, og i mindre grad de mindre private både—og i endnu mindre grad jagten på lomvier. Det drastiske fald i lomvie- og edderfuglebestandene er et komplekst og multifacetteret emne,



Qaarsorsuaq – Sanderson's Hope – i slutningen af april. Foto: forfatteren.

som denne artikel ikke kan gøre detaljeret rede for. Faktum er dog, at bestandene har været i katastrofal nedgang, og lige så vigtigt er det at nævne, at det har gjort adgangen til at jage fuglene til en bureaukratisk labyrinth for fangerne.

Det er også det, som Poul pointerede under vores middag; netop at den stramme regulering af jagt kan give følelsen af, at fangere bliver behandlet som 'stakkels hunde.' Regulering og forvaltning af jagt er i Grønland et betændt og emne, og især kvoteringsne af bestemte dyrearter – for eksempel narhvaler – udgør en central problematik i diskussioner om selvbestemmelse, ret til egen kultur og til en kritik af måderne, hvorpå natur, miljø og menneske-dyr relationer bliver forvaltet. Ifølge Grønlands Statistik blev der i 2023 udstedt 4.557 jagtbeviser til fritidsfangere, og 2.023 beviser til erhvervsfangere; altså havde omtrent 11,6% af den samlede grønlandske befolkning et jagtbevis. Et jagtbevis er en af mange måder, hvorpå fangsten i Grønland i dag bliver reguleret, og der er flere fangstdyr, der kun kan jages, hvis man har et jagtbevis. Reguleringerne af jagt i Grønland blev indført på

landsplan i slutningen af 1980'erne, og de er siden da blevet mere omstændige. Reguleringerne er blandt andet blevet indført i forbindelse med mindskede dyrestande, hvad end denne mindskning skyldes menneskeskabte klimaforandringer, fangst eller støjforurening. Forvaltningen af jagt bestemmer blandt andet, hvornår visse arter må fanges; hvor mange antal dyr må fanges; hvem, der må fange hvad; og hvilken fangstteknik, der bliver anvendt. De mange fangere i Grønland får med deres jagtbevis udleveret en brochure, *Piniarneq* ('fangst' på grønlandsk), for det år, jagtbeviset er gældende. I brochuren, der bliver udarbejdet af Pinngortitaleriffik og Namminersorlutik Oqartussat (Grønlands Selvstyre), kan fangere læse om de gældende regler angående fangstzoner, antal af kvoter og andre informationer, der hjælper dem med at navigere den bureaukratiske fangstjungle.

Jagten på selvforsyning

Det er forår, og Upernavik er stadigvæk dækket af et tykt lag af sne. Sanderson's Hope bjergtoppen på øen Qaarsorsuaq, lige syd for Upernavik ø, er omhyllet af dis. Jeg er blevet inviteret til aftensmad, hvor vi skal have appa. Disse dage flyver fuglene gennem Qimusseriarsuaq, Melville-bugten, i deres træk mod nord. Jeg står sammen med Nivikka ude på terrassen, hvor vi kigger ud mod havisen, der glimrer i solen.



Efteråret begynder med rim på husets tage. Foto: forfatteren.



Den første efterårsne drysser ned over den gamle kirke i Upernavik Foto: forfatteren.

Selvom isen er ved at bryde op inde ved Upernaviks bredder, har vi fået nys om, at der stadigvæk er tæt havis mod syd. Det længe ventede forsynings-skib, Siuana Arctica fra Royal Arctic Line, bliver forsinket i nogle dage, hvis ikke en uge eller to, endnu. Nivikka og jeg er lige kommet fra Pilersuisoq, der var godt udtømt for mange dagligvarer: de løg, der var til overs, var blevet halvbløde og der var ikke flere kartofler. Til gengæld var der en masse frisk mynte og passionsfrugt, som dog oftest blev efterladt på hylderne. På trods af, at der ikke var det store udvalg i butikken, formåede vi at fylde kurven forneden af barnevognen, som vi skiftevis skubbede igennem den uhjælp-somme sne, alt imens den varme sol bagte på vores tykke vinterjakker.

“Du ved, om fangststyr fra Sydgrønland, så plejer de at sige, ‘de her smager ikke godt,’ ‘de her smager ikke godt,’” siger Nivikka til mig mens hun kigger ud mod det glinsende hav. “Men lomvierne fra Sydgrønland smager bedre end de gør her. Fuglene er så fede, at skindet er lige til at flænse af.” “Aat?” spørger jeg. Er det rigtigt? Jeg har aldrig været i Sydgrønland. “Mmh,” svarer hun og løfter øjenbrynene som ja.

Da vi går indenfor, ser vi, at der ligger fire halvfrosne lomvier på køkkenbor-det. Nivikkas mor er gået i gang med at flå fuglene, og Nivikka og jeg tager én hver for at se, hvem, der kan flå deres fugl hurtigst. Nivikkas mor giver mig et tip: det er nemmere, forklarer hun, hvis jeg laver et snit på bagsiden af fuglens hals og trækker skindet derfra. Men på trods af hendes tip bliver jeg færdig som den sidste.

Lomvierne bliver kogt med grødris, løg, bacon og de sidste dyrebare kartof-ler. Da maden bliver serveret, fortæller Nivikka om dengang kvoterne blev introduceret i Upernavik, om hvor ængstelig hun plejede at være, når hendes far tog ud på jagt. Det var som om, at jagten blev ulovliggjort. De griner lidt sammen. “Ja, det var dengang vi ikke var vant til kvoterne,” siger hendes far.

I den socialvidenskabelige litteratur bliver fangstreguleringer oftest beskrevet i relation til, hvordan grønlandske fangeres viden kan synes at drukne i kvan-titative tabeller og statistikker fra biologiske undersøgelser af dyrebestandene. Der er blandt grønlandske fangere en tendens til at se mod vest, mod den can-adiske måde at forvalte jagt på. Jeg er på mit feltarbejde blevet fortalt, at de canadiske inuit-fangere i højere grad end i Grønland bliver konsulteret og ta-get i betragtning, når kvoterne fastsættes. I Grønland, derimod, fortæller fan-gere, at reguleringen af jagt er med til at gøre det sværere at sætte kalaalimer-nit på middagsbordet. Hvis jagt i selvforsyningsens navn bliver sværere, bliver man nødt til at købe importerede varer fra butikken, og i Grønland er priser-ne på mange dagligvarer næsten dobbelt så dyrere som i Danmark. Priserne på dagligvarer stiger derudover jo mere perifært man bor i Grønland, og i en by som Upernavik kan priserne, sammenlignet med Nuuk, være næsten lige så høje som i Danmark. Forståeligt nok bliver de høje priser kritiseret, og kri-tikken falder ofte i lige så høj grad på reguleringen af jagt: at reguleringerne, som de ser ud nu, er med til at besværliggøre en selvforsynende levevis.

Kalaalimernit: et lille stykke af en grønlænder

Inden for den arktiske litteratur er mad og madlavning oftest blevet under-søgt med henblik på deres roller inden for forskellige former for delings-praksisser, omend disse så er inden for traditionelle delingssystemer, eller inden for nutidigt lønnet arbejde. Mad og madlavning har desuden i de se-

neste år indgået i forhold til spørgsmål om sundhed, velvære og fødevarsikring (*food security* på engelsk). Her har mikrobiolog Aviåja Lyberth Hauptmann forsket i kalaalimernit og forskellige tilberedningsformer af disse, og påvist, at grønlandske fødevarer ikke kun er tilpasset det arktiske klima, men også er fyldt med næringsværdier, der holder kroppen mæt, varm og sund. På den måde afspejler Hauptmanns forskning også noget, jeg tit hørte under mit feltarbejde: at kalaalimernit er varmende og mættende, godt for det arktiske klima og derfor noget, der ikke kan undværes. Som nævnt er importvarer – for eksempel mejeriprodukter, frugt og grønt, kød – markant dyrere i Grønland end i Danmark. Det, at kunne spise kalaalimernit, handler derfor også om fødevarsikring med hensyn til en nemmere og mere overkommelig adgang til sund mad. Jeg blev derudover på mit feltarbejde fortalt, at mange foretrækker kalaalimernit frem for importerede varer – ikke kun på grund af kalaalimernits næringsværdier, men også fordi, at de dyr, der udgør kalaalimernit, har levet et frit liv inden de blev jagtet. Mange af de importerede varer, der kan købes i butikken, stammer derimod fra industrielle landbrug. Hvor maden kommer fra, har altså også betydning for, hvordan det værdsættes.

Udover madens betydning for sundhed og næring, er maden også vigtig i forhold til tilhørsforhold, identitet og kulturelt ophav. Inden for den arktiske antropologi er der flere antropologer, der har undersøgt madens rolle i forhold til at forme og opretholde ens identitet som inuk (ental af inuit). For eksempel har Edmund Searles på baggrund af sit feltarbejde i Nunavut, Canada pointeret, at det at spise 'inuit-mad' er en betydningsfuld måde, hvorpå inuit i Nunavut kan styrke deres identitet som inuit. Searles skriver, at der i Nunavut bliver differentieret mellem 'inuit mad' og 'qallunaat-mad' (qallunaat betyder i den her kontekst en person af Eurocanadisk afstamning; en hvid person), og at man forstærker ens tilknytning til enten sit inuitiske ophav eller eurocanadiske ophav, hvis man spiser mere eller mindre af den anden slags mad. Et lignende argument er blevet fremlagt af Robert Petersen, som var medstifter af Ilisimatusarfik, Grønlands universitet. Oversat til dansk skriver han i 1985, at "for at skulle have en grønlandsk identitet, skal man kunne spise tørret kød, tørfisk, rå *mattak* [hvalhud], osv. Man skal ikke blot kunne spise det, men man skal kunne *lide* det (hvilket ikke er så svært.)" Det er som sådan ikke en ny antropologisk observation, at mad og madlavning udgør en central del af ens selvforståelse. Men, skriver Searles, og det er også underforstået i Petersens argument, så kan det man spiser i Arktis også være med til at tage afstand til qallunaat; til dem, der ikke er inuit.

Ordsproget 'man er, hvad man spiser' kan, med lidt sproglig fantasi, tages bogstaveligt på det grønlandske sprog. Det grønlandske ord for 'grønlandsk mad' er som nævnt tidligere kalaalimernit, som direkte oversat betyder 'et lille stykke af en grønlænder.' Med denne forståelse af kalaalimernit in mente kan man se, at reguleringerne på jagt ikke kun har en indvirkning

på de økonomiske og materielle liv blandt fangerfamilier i Nordvestgrønland, men at de også kan påvirke, hvordan en grønlandsk identitet bliver kropsliggjort gennem mad. Kvoteringerne og reguleringerne af jagt i Grønland gør også, at nogle fangere får følelsen af, at de bliver overset og i sidste ende behandlet urimeligt af de forvaltningsmæssige instanser. Ikke nok med det, så besværliggør reguleringerne af jagt adgangen til fangstedyr, og dermed adgangen til kalaalimernit. Det er det kritiske blik, som jeg under mit feltarbejde i Upernavik blev gjort opmærksom på. Her blev jeg ofte fortalt, at forvaltningen af jagt i Upernavik-området bliver reguleret på en måde, som gør det svært for mange fangere at opretholde samme forhold til fangsten som før i tiden. Jagt, som for mange bliver forbundet med ideer om selvstændighed og selvforsyning, bliver underlagt regler om hvornår, hvordan og hvor meget man må jage. Derudover vil jeg påpege, at kvoteringer, reguleringer, bestemmelser og forvaltninger af fangst også har en direkte indflydelse på det, der ikke kan undværes. For at noget skal blive til pinngitsoorsinnaangisaq, til noget uundværligt, skal det være muligt at opbygge et forhold til det – og her er 'det' kalaalimernit.

Alle nævnte navne i denne artikel er pseudonymer.



Om forfatteren

Marie Evaldsen Christensen er ph.d.-studerende i antropologi ved Aarhus Universitet. Her arbejder hun med fangst i Nordvestgrønland og har særlig interesse for, hvordan fangsten er vævet ind i hverdagen blandt kvinder og deres familier i Upernavik-området.