

ETNOGRAFISK TIDSSKRIFT

JORDENS FOLK

NR. 4 - DECEMBER



2011 - 46. ÅRGANG



MAD

JORDENS FOLK



Jordens Folk er et populærvidenskabeligt etnografisk tidsskrift, der udgives af Dansk Etnografisk Forening og udkommer med fire hæfter årligt.

Jordens Folk udgives med støtte fra Kulturministeriets bevilling til almenkulturelle tidsskrifter og støtte fra Ministeriet for Børn og Undervisning tips- og lottomidler.

www.jordensfolk.dk

Dette nummer udkommer med særlig støtte fra Aarhus Universitets Forskningsfond.

Ansvarlige for dette nummer

Inger Anneberg (gæsterektor), Mette Vaarst (gæsterektor), Susanne Højlund (gæsterektor), Marie Trier (erhvervspraktikant) og Lotte Isager (ansvarshavende).

Redaktion

Steffen Dalsgaard, Maria Louw, Lotte Isager, Jakob Krause-Jensen, Rasmus Kudahl, Kaae Munch, Marie Bræmer, Frida Hastrup, Thomas Fibiger, Maj Nygaard-Christensen, Martine Lind Krebs, Claire Dungey og Annie Thuesen.

Aarhus Universitet, Afdeling for Antropologi og Etnografi, Moesgård, DK-8270 Højbjerg

Årsabonnement

220 kr. (inkl. moms og forsendelse)

Løssalgspis: Under 10 stk. - 60 kr. pr. blad.

Over 10 stk. - 40 kr. pr. blad

Årsabonnement inklusive medlemskab af Dansk Etnografisk Forening: 300 kr., 200 kr. for rabatmedlemmer. Årsabonnementet indbetales til kontonummer: 3627 1951408

Henvendelse ved køb af numre

Dansk Etnografisk Forenings Sekretariat,

ved Thomas Christian Mikkelsen

Afdeling for Antropologi og Etnografi,

Moesgård, DK-8270 Højbjerg

www.etnografiskforening.dk

kontakt@etnograf.net

telefon: 8716 2063, træffetid: torsdage fra 9-12

Billedilrettelæggelse og layout Christina Dahl

Produktion PE offset

Forsidefoto: Collage C. Dahl



MAD

Uden mad og drikke dur helten ikke. Det gør etnografer og antropologer for den sags skyld heller ikke. Men ud over at vi behøver mad for at leve, er mad også et righoldigt og yndet emne for faglige diskussioner, fordi mad er så centralt et fænomen i menneskers sociale og kulturelle liv. Måltider og det at dele mad med andre er fundamentale ritualer i etableringen og opretholdelsen af menneskelige fællesskaber og identiteter. Enhver etnograf på feltarbejde må forholde sig til regler, normer, tabuer, og traditioner for, hvad man må spise lige netop dér, hvor feltarbejdet finder sted. Spørgsmålene om rækkefølgen af et måltids forskellige retter, hvem man må eller skal dele måltider med, og hvordan man spiser (med fingrene, pinde, kniv og gaffel), er nødvendige at sætte sig ind i. Senere hen er den slags viden et populært emne for etnografisk smalltalk og indgår ofte i den almindelige sociale konkurrence om, hvem der har spist de mest besynderlige dyr eller drukket de mest bizarre væsker uden at dø af det.

Mad er knyttet til forestillinger og ofte stærke følelser om kultur og identitet, om krop, køn og sundhed. Det er i den sammenhæng påfaldende, at mad spiller en afgørende rolle for to danske statsborgere, som i den seneste tid har opnået stor omtale internationalt. Den ene er restaurant Nomas grundlægger og chefkok, René Redzepi. Redzepi kom på forsiden af det amerikanske magasin Time og på bladets liste

over årets hundrede mest betydningsfulde mennesker i verden, fordi han med sin brug af lokale, vilde naturprodukter i sin madkunst står som eksponent for en ny kosmopolitisk og sofistikeret jæger-samler mad-kultur, det 'Ny nordiske Køkken'. Den symbolske og politiske værdi af den betegnelse afspejles i, at regeringens seneste undervisningspolitiske udspil har taget navnet 'Ny nordisk Skole'.

Den anden danske statsborger, som i dette forår er blevet internationalt kendt, er den sultestrejkende dansk-bahrainer Abdulhadi al-Khawaja. Al-Khawaja har i flere måneder i protest mod den livstidsdom, han fik for at opfordre til at indføre demokrati i Bahrain, nægtet at spise. Ved at bruge mad i sin politiske kamp mod regimet i Bahrain gør al-Khawaja sin udsultede svage krop til et våben mod det stærke regime, ligesom ikoner som Mahatma Gandhi og andre tidligere har gjort. Et enkelt menneskes bevidste fravalg af mad kan vække global opmærksomhed og medføre et enormt diplomatisk og politisk pres på regimet i et land.

Det er ikke kun sultestrejker, der vidner om, at mad og storpolitik og global magtbalance hænger sammen. Vi lever i en tid, hvor internationale handelsregler dagligt påvirker millioner af menneskers muligheder for at få tilstrækkelig og sund ernæring. Mad bliver i stigende grad industrialiseret, og øget kontrol og standardisering følger med produktionen.

Store supermarkedskæder har i de senere år opnået større og større kontrol over produktionen af fødevarer rundt omkring i verden. Spørgsmål om fødevarer sikkerhed og suverænitæt er derfor påtrængende på alle politiske niveauer, ikke mindst i verdens fattigste lande.

I mere udramatisk form er madpolitik og symbolværdien af mad også ofte en del af dagligdagen. Til børnehavens forældremøder kræver nogle forældre økologisk mad og nul sukker i børnehaven, mens andre går ind for mere frie tøjler. Blandt forbrugere mere generelt er der dem, der er til skrabælg, mælk fra glade køer, og svinekød uden medicinrester. Andre handler anderledes. Men skændes kan man om det meste, hvis man har lyst. Mad er på alles læber!

Dette nummer af Jordens Folk omhandler en række vidt forskellige sociale, politiske, og kulturelle betydninger af mad. I den første artikel fortæller den amerikanske antropolog Anna Tsing en poetisk og fascinerende historie om matsutake, en gruppe af spiselige svampe, som findes rundt om i verden. Tsings artikel kredser om lugten af matsutake, der finder vej til menneskers næsebor, enten som den mest sublime olfaktoriske sansning eller som en vederstyggelig stank. I artiklen kommer vi med Anna Tsing på svampejagt i Oregons skove og mange andre steder, hvor svampeplukkere med vidt forskellige livshistorier og måder at lugte på moder matsutake. Ligesom i

Marcel Prousts historie om Madeleine-kager er moderne med matsutake fulde af *temps perdu* – spor efter tabte tider. Skovbunden ulmer af nostalgi, af vished og uvished, af den slags kærlighed, som man kan blive skør af. Og midt i de net af kultur- og naturhistorie, som svampeplukkerne skaber og er en del af, finder Tsing en ny antropologisk fortælling om den løbende fremkomst af mangfoldighed.

I lighed med matsutake svampes lugt og smag er betydningen af sukker præget af en mangfoldighed af sociale og moralske praksisser og ideologiske tolkninger. Susanne Højund og Lisa Koustrup beskriver i deres artikel om Sukkerdjævelen paradokset i, at sukker og den søde smag bliver dæmoniseret i danske børnefamilier og –institutioner samtidig med, at sukker indgår som en essentiel ingrediens i hyggeritualer ('fredagsslik'), og når særlige begivenheder skal fejres. Forfatterne viser, at sukker ikke bare er sukker, og de undersøger, hvordan sukker bliver til kultur. I artiklen får vi udredt nogle af de globale perspektiver i sukkeret og den søde smags historie. Men vi får også et tankevækkende indblik i en gruppe danske skolebørns forståelse af sukker, som viser, at de tydeligt opfatter sukkerets dobbelte symbolik (til tider sød, til tider djævelsk) og de moralske dilemmaer, som denne dobbelthed nødvendigvis fører med sig.

Efter mødet med Sukkerdjævelen tager den næste forfatter, Inger Anneberg, os med ud i moderne danske landbrug for at vise os virkelighedens vilkår for dyr og mennesker i den industrielle produktion af mad. På baggrund af et feltarbejde i forskellige svineproducerende landbrug fortæller Anne-

berg om de livs- og produktionsvilkår, som ifølge gårdejerne er nødvendige for deres økonomiske overlevelse, men som samtidig har store menneskelige omkostninger og desuden medfører vigtige spørgsmål om forbrugermoral, dyreetik og –velfærd. Anneberg giver et slående billede af den symboliske krydsild, som moderne danske svineproducenter dagligt befinder sig i. På den ene side repræsenterer deres egen brancheorganisation landbruget med begreber som lys, renhed, virkelyst, og innovation i fortløbende imagekampagner for at skabe 'En ny Fortælling' om svineproduktion i Danmark. På den anden side står forbrugerorganisationer og massemediers fokus på det, der ligger i skyggen – den høje dødelighed blandt dyrene, sygdommene, det eskalerende medicinforbrug.

Mette Vaarst tager os med til Vest Uganda, hvor fødevarerikkerhed langt fra er en selvfølge. Begrebet fødevarerikkerhed forbindes ofte med globale problemstillinger og med produktion og tilgængelighed af mad, men fordelingen af mad helt ned på lokalt plan og familieplan er et aspekt af fødevarerikkerhed, som er mindst lige så vigtigt. Vaarst fortæller om et konkret NGO drevet projekt i det vestlige Uganda, som har haft til formål at øge fødevarerikkerheden for en gruppe mennesker dér. Projektet er inspireret af den ugandiske professor i psykologi, John Munene, som fastholder, at skønt mennesker ikke bærer ansvaret for at være født ind i fattigdom, så har enhver dog et ansvar for at komme ud af fattigdommen. Som menneske kan man træffe kloge eller mindre kloge beslutninger, og det handler ofte om, hvordan man

arbejder og samarbejder med andre mennesker. Vejen ud af fattigdom er ikke arbejde, men samarbejde. Med udgangspunkt i sin viden om lokale traditioner og magtrelationer i Uganda fortæller Mette Vaarst om de store udfordringer, men heldigvis også succesoplevelser, som opstår, når mennesker tager sagen i egne hænder og forsøger sig med nye former for samarbejde.

Det sidste bidrag – inden desserten – handler om kagebøger. Rikke E. Frederiksen spørger om der kan være et sammenfald mellem kagebøger og antropologi. Kan en kagebog være empiri? Og kan vi, som antropologer, gå omvendt til værks og bruge kagebøger som et medie til at repræsentere vores empiri og skitsere generelle tendenser indenfor et lands normer, histore og kultur? Forfatteren, som snart udsender en kagebog om Georgiske småretter, belyser i sin korte artikel forbindelsen mellem kagebøger og antropologi.

Ovenpå nummerets varierede intellektuelle delikatesser har vi valgt at bringe en forfriskende dessert, nemlig den norske antropolog Halvdan Haugsbakkens artikel om maskulinitet og fodbold på Malta. Haugsbakken fortæller velopløst om fodboldkampe som autonome maskuline zoner, hvor mænd kan definere – og ikke mindst dramatisere – deres identitet. Mænd mødes gennem årene og lærer som spillere eller tilskuere at mestre ædle discipliner såsom udsældning og hån af modstandere, rivalisering og 'brøling'. På et dybere plan anskuer Haugsbakken fodboldkampe som arenaer for afprøvning af mandlig seksuel ideologi og moralitet. God læselyst! ■



EFTERÅRETS AROMA

HISTORIEN OM EN LUGT

"Hvilket blad? Hvilken svamp? "

Komponisten John Cages oversættelse af Matsuo Bachos klassiske haiku digt.

Kao rakte mig svampen. Det var første gang, jeg oplevede lugten. Lugten er ikke nem at definere eller beskrive. Den minder hverken om blomster eller lækker mad men er foruroligende. Mange mennesker værner sig aldrig til den. Nogle mennesker sammenligner den med rådne ting, og andre med naturlig skønhed. Ved denne første duft var jeg bare – foruroliget.

af ANNA TSING

Jeg går ofte en tur i skoven, når jeg er bekymret eller mit hoved er fyldt med rumsterende tanker. Det var på disse ture i skoven, at jeg udviklede en interesse for at lede efter vilde svampe. Selv om jeg mente, jeg havde set en imponerende masse slags svampe, viste det sig, at jeg aldrig have hørt om den bestemte svamp, hvis lugt er så foruroligende, at vilde dyr graver sig selv til blods i deres søgen efter den, og svampeentusiaster sværmer til ensomme steder i skovene, som var de ramt af svampe-

feber. I en lys september måned begav jeg mig derfor til Oregon i Cascade-bjergene på udgig efter en lejr, hvor svampeplukkerne holder til, og jeg fandt en, lige over kløften, på østsiden. Der var ingen mennesker der, så jeg besluttede selv at udforske skoven.

Skoven så ikke specielt lovende ud. Jorden var tør og stenet, og kun et par splejsede klitfyrr syntes at kunne gro der. Der voksede ikke engang græs, og når jeg rørte ved jorden, skar jeg mine fingre på de skarpe pimpsten. Det var en

stor kontrast til den vestlige side af bjergene, som jeg kortvarigt havde besøgt. Her dominerede yndefulde, kæmpestore douglasgraner over bregnefyldte dale fyldt med svampe, lige fra røde skørhatte til elfenbenskoraller. Skoven lignede noget fra et eventyr, mens den skov, jeg nu stod i, mest mindede om science fiction.

Værre var det, at jeg næsten øjeblikkeligt følte mig desorienteret. Uanset hvilken vej, jeg vendte mig, så skoven ud på præcis samme måde. I løbet af et par



minutter var jeg faret vild. Jeg havde ingen anelse om, hvilken vej jeg skulle gå for at finde min parkerede bil. Jeg havde kun forestillet mig, at jeg ville være væk et par minutter, så jeg havde hverken medbragt mad eller drikke, og jeg ville snart blive tørstig og begynde at fryse.

Jeg vadede rundt i blinde og fandt til sidst en grusvej. Men så var spørgsmålet: hvilken vej skulle jeg gå? Jeg traskede videre, mens solen langsomt begyndte at gå ned. Efter et par hundrede meter standsede en pick-up ved siden af mig. En frisk ung mand og en indtørret gammel mand kiggede ud på mig og tilbød mig et lift. Den unge mand hed Kao. Ligesom sin onkel, var han en del af Mien-folket fra Laos' bjerge og var kommet til USA fra en flygtningelejr i Thailand i 1980'erne. Kao og den gamle mand var naboer i Sacramento, Californien, og kom her i skoven for at plukke svampe. De tog mig med til deres lejr, hvor Kao gik ud for at hente vand. Den ældre mand talte ikke engelsk, men talte ligesom mig en smule mandarin kinesisk. Vi udvekslede derfor kejtede ord og sætninger, mens han tændte en håndlavet pipe.

Den første lugt

Det var næsten mørkt, da Kao kom tilbage med vandet. Alligevel bad han mig om at gå med ham på svampejagt, da der var svampe i nærheden. Ikke langt fra hans lejr kravlede vi i skumringen op ad en stenet bjergskråning. Det eneste, jeg kunne se, var snavs og et par splejsede fyrretræer. Men Kao greb sin spand og sin stok og stak dybt ned i jorden og trak en fed paddehat op. Hvordan var det

muligt? Jordoverfladen havde ikke vist tegn på noget, men gemte alligevel på en svamp.

Kao rakte mig svampen. Dette var første gang, jeg oplevede lugten. Lugten er ikke nem at definere eller beskrive. Den minder hverken om blomster eller lækker mad, men er foruroligende. Mange mennesker vænner sig aldrig til den. Nogle mennesker sammenligner den med rådne ting, og andre med naturlig skønhed. Ved denne første lugt var jeg bare – foruroliget.

Er det muligt at fortælle lugtens historie? Ikke en etnografisk beskrivelse om det at lugte, men snarere en historie om lugten i sig selv; om lugtens bevægelse, ind i næseborene på så mange slags mennesker og dyr, som påvirker både planterødder og jordbakteriers membraner?

Lugten, som jeg vil følge, er den fra matsutake, en kosmopolitisk gruppe af vilde svampe, der ofte har status som de dyreste svampe i verden. Hvad enten man holder af lugten eller forsøger at ignorere den, så har lugten inspireret mennesker over hele den nordlige halvkugle til at tømme skove for matsutake og videresende dem til Japan, hvor de er mest værd. Egern, rensdyr og mange andre væsener er også på udkig efter den. Rådyr foretrækker matsutake blandt spiselige svampe, og bjørne vender væltede træstammer og graver grøfter, så snart lugten rammer deres næsebor. Folk fortalte mig om elge, som gik rundt med blodige muler på grund af deres ihærdige bestræbelser på at finde matsutake blandt de skarpe pimpsten i jorden. Jeg fik af vide, at lugten tiltrækker elgene til et område, hvor matsutake gror under

jorden, og derfra videre til et andet område, og at svampene styrkede hannernes efterårsbrunst.

At beskrive en lugt

Og hvad er lugt, hvis det ikke er en særlig måde at værdsætte en kemisk proces? På denne måde er træer også påvirket af lugten af matsutake, eftersom de må leve med lugten fra røddernes optagelse. Ligesom i trøflers tilfælde, så er flyvende insekter blevet set kredsende rundt om underjordiske matsutake-områder. Dog er snegle og mange former for jordbakterier og andre svampe frastødt af lugten og bevæger sig derfor uden om matsutake-områderne.

Disse kemiske processer kan følges ved at spore de forskellige arter og interkulturelle møder, som finder sted på tværs af matsutake-skove, laboratorier, og svampemarkeder. Men lugten er flygtig, og vi er ofte overraskede over dens påvirkning på os. Vi er ikke gode til at beskrive lugt i ord. Det gælder selv, når vores reaktioner er stærke og bevidste. Vi mennesker indånder og lugter i samme åndedrag, men at beskrive lugt synes næsten lige så svært som at beskrive luft. Men, i modsætning til luften, så er lugten altid et tegn på en andens tilstedeværelse, som vi umiddelbart reagerer på. Vores reaktion tager os altid et nyt sted hen, vi er ikke helt os selv mere, eller i det mindste ikke alene, men vi er os selv i mødet med en anden.

Uforudsigeligt transformeres vi af det øjeblik, hvor vi konfronteres med den anden. Konfrontationer er i deres natur uvisse. Måske kan lugt, i sin diffuse blanding af flygtighed og sikkerhed, guide en

gennem mødets uvished?

Uvished, musik og svampe

Uvigheden har gennem tiden betydet meget for menneskets begejstring for svampe. 'Uvished' var navnet på en række korte musikstykker skrevet af den amerikanske komponist John Cage. Mange af disse musikstykker omhandlede mødet med svampe. Cage mente, at jagten efter vilde svampe krævede en særlig form for opmærksomhed. Opmærksomhed, som især fokuserede på her-og-nu mødet i alle dets uforudsete situationer og overraskelser. Cages musik omhandlede dette uforudsigelige her og nu-møde, som han satte op imod den ensformige klassiske komposition. Han komponerede for at få publikum til at lytte både til de omgivende lyde samt den komponerede musik.

I den berømte musikløse komposition "4'33", er publikum tvunget til at lytte til de andre ting, som foregår. Cages fokusering på omgivelserne fik ham til at værdsætte tilfældigheder samt det samarbejde, både menneskeligt og ikke-menneskeligt, hvorigennem tilfældigheder opstår. Citatet, som jeg begyndte dette kapitel med, er Cages oversættelse af den japanske digter Matsuo Bashos haiku fra det syttende århundrede, som både er blevet oversat som "Matsutake", "Og den blev siddende på" og "Bladet fra et ukendt træ". Cage besluttede, at det uvisse ved mødet ikke var klart nok i disse oversættelser. Han bestemte sig derfor først for "Det er det ukendte som bringer svamp og blad sammen", hvilket fint udtrykker det uvisse i mødet mellem svampen og bladet. Dog

syntes han, den oversættelse var for tung. "Hvilket blad? Hvilken svamp?" introducerer os i stedet for til det uidentificerbare, som Cage nød at lære fra svampe.

Mykologen Alan Rayner synes, at uvisheden ved svampevækst er en af de mest spændende ting ved fungus (den form for liv, der producerer svampe). Vores menneskekroppe sammensættes tidligt i vores liv på en bestemt måde. Kommer vi igennem livet uden de store skader på kroppen, så er vi ikke meget anderledes i formen, når vi er voksne. Vi kan ikke gro ekstra lemmer, og vi må holde os til den ene hjemme, vi hver især har fået. Fungi derimod, bliver ved med at vokse og ændrer form hele deres liv.

Fungi er berømte for at ændre form i forhold til deres konfrontationer med andre organismer og miljøer. Mange fungi er "potentielt udødelige," hvilket betyder, at de ikke dør af alderdom, men derimod af sygdom, skade eller mangel på ressourcer. Det afspejler, hvor meget menneskets tanker om viden og eksistens omhandler bestemte livsformer og aldre. Vi forestiller os sjældent livet uden sådanne grænser, og når vi gør, forvilder vi os ind i fantasier. Gennem viden om svampe udfordrer Rayner os til at tænke anderledes. Han påpeger, at nogle aspekter af vores liv er sammenlignelige med svampes uvished. Vores daglige vaner er ofte gentagelser, men de er også udefinerede og skabes af både muligheder og tilfældigheder. Hvad hvis vores visse livsform ikke tog form efter vores krop, men snarere var et resultat af vores bevægelser over tid? Denne form for uvished udvider vores opfattelse af menneskelivet ved at vise

os, hvordan vi transformeres af tilfældige møder. Mennesker og fungi udveksler sådanne her og nu-transformationer gennem de tilfældige konfrontationer med hinanden. Hvilken person? Hvilken svamp?

Tilberedning af matsutake

Lugten af matsutake påvirkede mig fysisk. Første gang, jeg brugte svampene i madlavning, ødelagde de en ellers god gryderet. Lugten var overvældende uappetitlig, og jeg kunne simpelthen ikke spise det. Jeg smed hele retten væk og måtte nøjes med at spise ris. Efter denne oplevelse var jeg varsom; jeg samlede svampene, men spiste dem ikke. En dag besluttede jeg mig for at give min samling til en japansk kollega, som var lykkelig over at modtage svampene. Hun havde aldrig set så mange matsutake i sit liv. Hun planlagde derfor at anvende nogle af dem til aftensmaden. Først viste hun mig, hvordan hun rev hver svamp over uden at røre dem med en kniv. Metallet af kniven ændrede smagen, sagde hun, og desuden havde hendes mor fortalt hende, at svampens ånd ikke brød sig om brugen af kniv. Så grillede hun matsutaken på en varm oliefri pande. Olien påvirkede lugten af matsutake, forklarede hun, endnu værre var smør, som havde sin egen stærke lugt. Matsutake skal grilles naturligt eller koges i en suppe; olie eller smør ødelægger svampen. Hun serverede den grillede matsutake med en smule limesaft. Det smagte vidunderligt! Og vigtigere var, at jeg også var begyndt at synes om lugten.

I løbet af de næste par uger, ændrede mine sanser sig. Det var et fantastisk år for matsutake, og man kunne finde dem overalt.

Men nu var lugten behagelig. Jeg havde i løbet af mine år på Borneo haft en lignende oplevelse med 'durian', en vidunderlig, men stinkende tropisk frugt. Den første gang, jeg fik serveret durian, følte jeg, at jeg skulle kaste op. Men det var et godt år for durian, og lugten var overalt. Inden længe holdt jeg af lugten, og jeg kunne ikke længere huske, hvad det var, der havde gjort mig dårlig den første gang. Det samme var tilfældet med matsutake. Jeg kunne ikke længere huske, hvad jeg tidligere havde fundet så afskyeligt. Nu lugtede svampen behageligt.

Lugten af nostalgi og landsbyliv

Jeg er ikke den eneste, som har reageret sådan. Koji Ueda driver en gourmet grøntsagsbutik i Kyotos traditionelle marked. Han fortalte mig, at der i løbet af matsutake sæsonen kommer mange mennesker ind i hans butik uden at ville købe svampene (hans matsutake er dyre), men for at lugte til dem. Bare det at komme ind i butikken gør folk glade, sagde han og fortalte, at den rene og skære glæde, som lugten giver folk, var grunden til, at han solgte matsutake.

Måske var det 'lykkefaktoren' i de lugtende matsutake, som fik japanske lugtingeniører til at fremstille en kunstig matsutake-lugt. Man kan nu købe matsutake-aromatiserede kartoffelchips og matsutake-aromatiseret miso-suppe. Jeg har prøvet dem, og hvis jeg virkelig forsøger, kan jeg godt fornemme smagen af matsutake på kanten af min tunge. Men det kan ikke sammenlignes med smagen fra en rigtig matsutake. Dog har mange japanere kun smagt den kunstigt fremstillede smag af



matsutake, eller måske som de frosne champignoner, som er anvendt i såkaldte matsutake-ris eller matsutake-pizza. Mange af disse mennesker spekulerer på, hvad al den postyr om matsutake drejer sig om, og er overbærende, men kritiske over for dem, der konstant snakker om matsutake. Intet kan lugte så godt. Denne hån er velkendt blandt matsutakefans i Japan, som har dannet en diskret holdning til svampene. Lugten af matsutake, forklarer de, minder om barndommens naivitet og lugter som et landsbyliv, et barndomsbesøg hos ens bedsteforældre og som jagten efter guldsmede. Lugten fører mange erindringer med sig. Den minder

om åbne fyrreskove, som nu står tætbevoksede og ved at kvæles, og om papirskillevægge, der blev brugt som landsbyhusenes indvendige døre. En kvinde forklarede, at hendes bedstemor udskiftede papirene hvert nytår og brugte det gamle papir til at pakke det nye års svampe ind i. Det var nu nemmere, dengang da naturen ikke var nedbrudt og giftig.

Dr. Mankato Ogawa, en ældre ekspert i Kyotos matsutake-videnskab, forklarede, at nostalgi kan have et godt formål. Hans pension havde gjort det lettere for ham at tale om sine liden-skaber. Hans matsutake-videnskab forklarede han, havde altid fremhævet fordele for både men-

nesker og natur. Han havde drømt om at vise folk, hvordan man ved at pleje matsutake-skove kan puste nyt liv i by- og landområder. Dette ville ske efterhånden som bymenneskerne blev interesseret i livet på landet, og landsbyboere havde et værdifuldt produkt at sælge i byerne. Hvis nostalgi var en del af dette projekt, så meget desto bedre. Desuden var det også hans nostalgi. Han viste mit forskningsteam, hvad der engang havde været en blomstrende matsutake-skov beliggende bag et gammelt tempel. Nu til dags var bakken mørk af nåletræer og kvalt i bredbladede træer og halvdøde fyrretræer. Vi fandt ingen matsutake. Engang,



erindrede

han, vrimlede denne bjergside med svampe. Ligesom Marcel Prousts madeleine kager er matsutake fuld af *temps perdu* - spor efter tabte tider.

Koreansk hjemve

Dr. Ogawa nyder nostalgi med stor ironi og begejstring. Da vi stod i regnen ved siden af den tomme matsutake-tempelskov, fortalte han om den koreanske oprindelse af den japanske betagelse af matsutake. Du skal dog vide, før du hører historien, at der ikke er splid mellem japanske nationalister og koreanere. Dr. Ogawa minder os om, at det er imod det japanske ønske at sige, at koreanske aristokrater startede den japanske civilisation. Dr. Ogawa forklarede, at længe før koreanerne ankom til det centrale Japan, havde de ryddet deres skove, så der kunne bygges templer og erhverves brændstof til jernstøben. Koreanerne ødelagde de åbne fyrreskove, hvor matsutake voksede, længe før sådanne skove dukkede op i Japan. Da koreanere spredte sig til Japan i det 8. århundrede, fældede de skovene for at bygge templer og støbe jern. Skovrydningen ledte ikke kun til nye opvoksede fyrreskove, men også til et hjem for matsutake. Lugten af matsutake gav koreanerne hjemve. Den første nostalgi. Den første kærlighed for matsu-

take. Dr. Ogawa fortalte os, at det var i længsel efter Korea, at Japans nye aristokrati for første gang forherligede den nu berømte efterårsaroma. Ikke så mærkeligt, tilføjede han, at japanere i udlandet også er så besat af matsutake.

Han sluttede af med en sjov historie om en japansk/amenkansk matsutake-jæger som han mødte i Oregon. I en blanding af japansk og engelsk, udtrykte jægeren sin respekt for Dr. Ogawas forskning ved at sige "Matsutake gør os japanerne skøre!"

Forbundet med mishandling

Dr. Ogawas historier fascinerede mig på grund af deres nostalgi, men de frembragte også en anden tanke: Matsutake vokser kun i meget misrøgtede skove. Matsutake og rød fyr er partnere i det centrale Japan, og begge vokser kun, hvor folk har gennemført store mængder skovrydning. Over hele verden er matsutake forbundet med de mest mishandlede skove såsom steder, hvor gletsjere, vulkaner, klitter – eller menneskelige handlinger – har ødelagt de oprindelige træer eller jord. Den pimpstensfyldte jord, jeg betrådte i det centrale Oregon, eksemplificerer den type jord, som matsutake foretrækker, dvs. jord, hvor de fleste planter og andre svampe ikke kan gro.

I disse udpinte landskaber dukker konfrontationens uvished op. Hvilken banebrydende vækst har fundet vej her, og hvordan kan den overleve? Det er usandsynligt, at selv de mest hårdføre kimplanter kan klare at leve der, medmindre de forener sig med en lige så hård-

før svamp til at trække næringsstoffer ud fra den stenede jord. (Hvilket blad? Hvilken svamp?). Uvisheden ved svampevækst er også vigtig, eftersom svampen bevæger sig på tværs af ugæstfrie områder. Kunne den støde på et egnet træs rødder? En ændring i underlagets konsistens eller potentielle næring? Svampen lærer landskabet at kende gennem sin ubestemte vækst.

Der er også menneskelige konfrontationer. Vil menneskene naturligt nære svampene, mens de skærer brænde og indsamler bladgødning? Eller vil de indføre nye og fjendtlige planter, importere eksotiske sygdomme eller rydde området til husbyggen? Menneskers handlinger har stor betydning på disse landskaber. De både menneskelige og ikke menneskelige historier er ikke robotprogrammer, men snarere sammenfatninger i det uvisse her og nu. Filosofen Walter Benjamin udtrykker det som et minde fra fortiden, "som blinker i et faretruende øjeblik".

Vi vedtager historie, skriver Benjamin, ligesom "en tigers spring hen imod det, som allerede er passeret". Antropolog og videnskabsforsker Helen Verran giver et stærkere billede. Hun fortæller, at blandt Australiens Yolngu-folk sammendrages erindringen om forfædrenes drømme med nutidige udfordringer i et ritual, hvor et spyd kastes ind i midten af fortællingen. Spydkastringen standser fortiden i her og nu mødet. Gennem lugten genkender vi både spyddets kast og tigerens spring. Fortiden, som vi bringer til mødet, har en sammensat lugt. At lugte barndomsbesøget hos ens bedsteforældre sammenfatter en stor

del af japansk historie, ikke alene vitaliteten af landsbylivet i midten af det tyvende århundrede, men det nittende århundredes skovrydning, som først kom og ødelagde landskabet, samt den urbanisering og nedlæggelse af skovområder, der senere fulgte.

At frastøde eller tiltrække

Mens nogle japanere kan lugte deres selvskabte nostalgi i skovene, er dette naturligvis ikke den eneste påvirkning, som bringer folk til disse vilde steder. For at vende tilbage til Kao, som stadig venter med sin stok og spand i min historie, må jeg krydse et terræn af andre historier og lugte. Tænk engang på lugten af matsutake igen. De fleste europæere kan ikke fordrage lugten. En nordmand gav den eurasiske art sit første videnskabelige navn, *Tricholoma naseosum* – den svamp, som har en kvalmende lugt. Amerikanere med europæisk blod i årene er ofte lige så imponerede over lugten fra Stillehavets nordvestlige *Tricholoma magnivelera*. "Mug", "terpentin", "mudder", svarede plukkerne, da jeg bad dem om at karakterisere lugten. Flere synes, at lugten mindede om rådne svampe. Nogle plukkere var bekendt med den californiske taksonomikspert David Auroras beskrivelse af lugten som "en provokerende blanding af sukkersød kanel og beskidte sokker." Ikke ligefrem noget, man ønsker at spise. Plukkerne fra Oregon lagrer eller ryger ofte svampen, når de bruger den i madlavning, eftersom denne proces synes at maskere lugten og gøre svampen anonym.

Det er måske ikke overraskende, at amerikanske forskere har

undersøgt lugten af matsutake for at se, hvem der frastødes af den (snegle), mens japanske forskere har undersøgt lugten for at se, hvem den tiltrækker (nogle flyvende insekter). Er det den "samme" lugt, hvis folk ved mødet med svampen påvirkes så forskelligt? Inkluderer dette problem snegle og myg? Hvad hvis lugtesansen, som i mit tilfælde, forandrer sig? Hvad hvis svampen også kan ændres gennem sine møder med omgivelserne?

Disse tanker kom til mig en dag, da jeg undersøgte nogle usædvanligt dårligt lugtende Oregon-matsutake. Plukkeren forklarede, at han fandt disse svampe under hvid-gran, og at skovhuggere kaldte denne type gran "pis-gran" på grund af den dårlige lugt, det afgav, når man skar i det. Svampene lugtede lige så slemt som dette gran, og i deres møde med hinanden dannede de derfor en "pisgran-matsutake" lugt.

I sådanne uvisheder gemmer der sig en fascinerende knude af natur/kultur. Forskellige lugtesanser og forskellige kvaliteter af lugt er viklet sammen i en knude. Det synes at være umuligt at beskrive lugten af matsutake uden at gengive de mange kulturelle og naturlige historier, som er knyttet til den. Ethvert forsøg på at udrede knuden, måske ligesom den kunstig fremstillede matsutake lugt, vil sandsynligvis føre til, at man går glip af pointen; den uvisse oplevelse af mødet med svampen, som inkluderer et tigerspring ind i historien. Hvad er lugt ellers?

Det viser sig, at der er mange både mærkelige og vidunderlige mennesker, som plukker matsutake. Efter den første aften i skoven, introducerede Kao mig til

flere mien-plukkerne, og via dem mødte jeg også hmong-folket, lao- og khmer-plukkere samt hvide og latinoer. Og inden længe rejste jeg fra Oregon til British Columbia, det centrale Japan, det sydvestlige Kina og det nordlige Finland. Steder, hvor mærkelige og vidunderlige mennesker er involveret i matsutake. Alle havde deres egne måder at lugte på og deres egne historier at bringe til mødet med svampen. Men mens de sjældent lyttede efter svar, så svarede matsutake ikke kun dem, men også de skovbrugere, brandmænd, landmænd, skovhuggere, miljøforkæmpere og udviklingsarbejdere, som gennem deres arbejde havde genskabt landskabet.

Er det muligt at snakke om kulturel mangfoldighed og skovvæsener i den samme historie? For mig har det været et sted at begynde, eftersom lugten af matsutake pakker, stabler og væver alle disse lag sammen. Vi kan trænge ind med et spydkast af vores egne historiske sammenfatninger, men vi bliver hurtigt fanget i de sammenfatninger, andre har. Jeg tror, at der i disse net af kultur- og naturhistorie, er en historie at fortælle om den løbende fremkomst af mangfoldighed. Kan du lugte det? ■

Artiklen er oversat af Marianne Pedersen

ANNA TSING UNDERVISER I ANTROPOLOGI PÅ UNIVERSITY OF CALIFORNIA, SANTA CRUZ. HUN HAR VÆRET GÆSTPROFESSOR PÅ AARHUS UNIVERSITET. FOR TIDEN ARBEJDER HUN PÅ EN BOG MED TITLEN *LIVING IN RUINS: CAPITALISM, BLASTED LANDSCAPES, AND THE POSSIBILITIES OF LIFE ON EARTH (A MUSHROOM STORY)*.

fotos af forfatteren



SUKKER

OM DÆMONISERING AF SMAG,



af SUSANNE HØJLUND & LISA KOUSTRUP

"Hjæælp, min sukkerdjævel er efter mig," skriver en kvinde på et af de mange danske sundhedssites på internettet. Hun modtager mange forstående kommentarer og råd til, hvordan denne djævel kan tæmmes. "Spis krom", lyder et af rådene. Andre foreslår cola light eller råder til at tage kampen op mod dette uvelkomne 'monster', et af de utallige øgenavne for sukkertrangen. Man er indforstået. Jo, sukkerdjævelen – den kender vi.

Sukkerdjævelen skal ikke kun

tæmmes i den individuelle krop, men også i hele befolkningsgruppen. Især børnene skal lære at tage sig i agt for den. 'Sukkerpolitik' er et ord, som de senere år har fået udvidet sin betydning fra at referere til stater, handel, økonomi og storpolitik til at være et ord, som er kendt i de fleste danske vuggestuer, børnehaver og skoler og ikke mindst i danske børnefamilier. Sukkerets dæmonisering er godt hjulpet på vej af kost-aktivister, som f.eks. initiativtagerne til den populære bog og websitet

Kernesund Familie, der har sukkerafholdenhed som et af 'programpunkterne'.

Side om side med alle disse sukkeradvarsler i det offentlige rum, præsenterer mediernes regelmæssigt forskellige gourmetkokke, der fremstiller desserter og kager 'så englens synger', som det hedder i DR's omtale af Mette Blomsterbergs populære TV-udsendelse Det Søde Liv. Det er med andre ord stærke kræfter, der er i spil, når det gælder sukker. Det gode ved smagen af sukker

DJÆVELEN

MORALSK PANIK OG PÆDAGOGIK



associeres til engle, mens sukke-
rets sundhedsskadelige effekter
forbindes med djævelen selv.

I denne artikel undersøger vi
den aktuelle danske bekymring
om sukker. Ærindet er ikke at ar-
gumentere for eller imod eventu-
elle helbredsskadelige virkninger
ved sukker. Vores interesse er
derimod de sociale aspekter af
sådanne kostråd. Hvordan mon
dæmoniseringen af den søde smag
giver sig udslag i praksis? Hvad fo-
regår der i familierne, mellem ge-
nerationerne og i børneinstitutio-

nerne, når budskabet om det farli-
ge sukker skal formidles? Hvordan
bliver sukker til kultur?

Sukker er ikke bare sukker

Sukkeret har overtaget pladsen
efter fedt som den nye store risi-
kofaktor i kosten. Dagligt er dan-
ske medier fyldt med ekspertud-
talelser om sukkerets skadelige
virkninger, som dækker et bredt
spekter af tilstande fra urolige
børn med ADHD (Attention De-
ficit/Hyperactivity Disorder), risiko
for afhængighed og sågar krimina-

litet, til overvægt, diabetes og
kræft. Ikke kun sukker, men kulhy-
drater i almindelighed er under
mistanke: "Hvidt brød dræber", ly-
der en af overskrifterne, og man-
ge lignende skaber vejen frem for
kure, som anbefaler at undgå kul-
hydrater i kosten. Danskerne be-
læres om langsomme og hurtige
kulhydrater, og "glykæmisk index"
er blevet en del af det daglige
ordforråd og findes som markør
på flere og flere fødevarer. Medi-
erne beretter gang på gang om
undersøgelser, der viser, at danske

børn spiser for meget sukker. Og Fødevarerstyrelsen har oprettet en hjemmeside kaldet Sukkerspionen, med et 'sukkerbarometer', hvor man kan teste sit eget sukkerforbrug og udregne, hvor meget sukker, man må få.

For de mere indviede handler sukkeradvarslerne ikke bare om det hvide roesukker eller det lysebrune rørsukker med det kemiske navn sukrose, men også om majsirup, det skjulte sukker, der gemmer sig i alt fra brød og ketchup til cola og slik. Majsirup udvindes, som navnet siger, af majs, som er billigere end sukrose, og som forhandles på verdensmarkedet i flydende form. Det har en anden molekylær sammensætning end rør- og roesukker og påvirker derfor kroppens fysiologi på andre måder. Majsirup er kemisk fremstillet. Det indeholder mere fruktose end sukrose, et faktum som for tiden er objekt for ernæringseksperter opmærksomhed, idet fruktose antages at belaste leveren på samme måde som alkohol.

Sukker er altså ikke bare sukker. Der findes en lang række forskellige sukkerstoffer (med og uden den søde smag), som alle indeholder kulhydrater, men som omsættes forskelligt i kroppen og har forskellige kvaliteter i forhold til fødevarerfremstilling. De har for eksempel forskellig sødeevne og forskellige egenskaber som smagsforstærkere, som konserveringsmiddel og emulgator, og i forhold til at indgå i gæringsprocesser. Mælk, frugt og juice indeholder sukkerstoffer, ligesom grøntsager, havregryn og brød gør. Så sukker er i virkeligheden et temmelig bredt begreb, som dækker over mange forskellige betydninger. Det gør det selvsagt ikke nemme-

re for folk at orientere sig i alle kostrådene om sukker.

Diskussionerne om sukkerets eventuelle skadelige virkning har pågået i mange år. Et af de vægtige indlæg i debatten kom i 1972 fra en engelsk ernærings ekspert, John Yudkin, der med sin bog *Rent, Hvidt og Livsfarligt* fremstillede sukker som en decideret giftig fødevarer. Han argumenterede for, at sukkerindtagelse skulle have større indflydelse på udvikling af hjertesygdom end fedt. Hans tese blev på det tidspunkt ikke taget alvorligt, idet den stred imod 'fedthypotesen' fremført af den amerikanske ernærings ekspert Ancel Keys, der udviklede en teori om sammenhænge mellem fedt i kosten og udvikling af hjertesygdom. Denne teori har i mange år været forende, når man skulle forstå udvikling af de såkaldte moderne livsstilssygdomme som overvægt, hjertesygdom og diabetes. Keys' teori danner blandt andet baggrund for mange års kostbefalinger om at undgå kolesterol i maden. Flere forskere er imidlertid begyndt at give Yudkin ret, og den skadelige virkning af fedtet nedtones for tiden, mens forskernes fokus rettes mod kroppens sukkerstofskifte i stedet. Den såkaldte Atkinskur er en af de mere berømte, som bygger på denne argumentation om at spise protein og fedt frem for kulhydrater.

Sukker, pædagogik og moralsk panik

Fra et antropologisk perspektiv er det interessant at spørge om, hvad tidens enorme fokus på kost, næringsstoffer og helbredsvirkninger er udtryk for. Mad er i dag et objekt for refleksion på en måde, som næppe er set før. Som sådan

er sukkerdiskussionerne i Danmark en del af en generelt øget bevidsthed om mad. Og med internettets udbredelse er det at opsøge og udveksle viden om kost og sundhed blevet en naturlig del af manges hverdag. Eksperternes viden bliver tolket og omsat til praksis på forskellige måder. Sukker er dermed ikke kun et spørgsmål om krop og fysiologi, men bliver til en idé, som har sociale konsekvenser. Ideer om sukker bliver del af pædagogikken både i familier og i institutioner.

I de senere år har sukkerafhødenhed således bevæget sig fra at være et individuelt anliggende til at være et samfundsanliggende. Den dyrkes i familier, praktiseres i institutioner, formidles i medier og anbefales af statslige organer. Argumenterne er forskellige. Enhver dansk børnehaver med respekt for sig selv har en såkaldt sukkerpolitik, som går ud på at begrænse sukkerindtaget i institutionen. Der sættes regler for slik, kagespisning, og sodavand, men ikke altid med de samme argumenter. Nogle af de nedskrevne politikker legitimerer sig med fødevarerstatistikker og anbefalinger fra Fødevarerstyrelsen. Andre begrundes reglerne med sociale aspekter af sukkerindtagelse, såsom at søde sager i madpakken skaber misundelse, eller at børn bliver 'hoje' af sukker, og børnegruppen bliver urolig. I danske børnefamilier er sukker genstand for diskussioner og konflikter forældrene og generationerne imellem. Separerede forældre bruger holdninger til sukker som led i kampen om forældreretten til børnene. Og bedsteforældre instrueres om ikke at sætte kager og slik på bordet, når de passer børnebørnene.



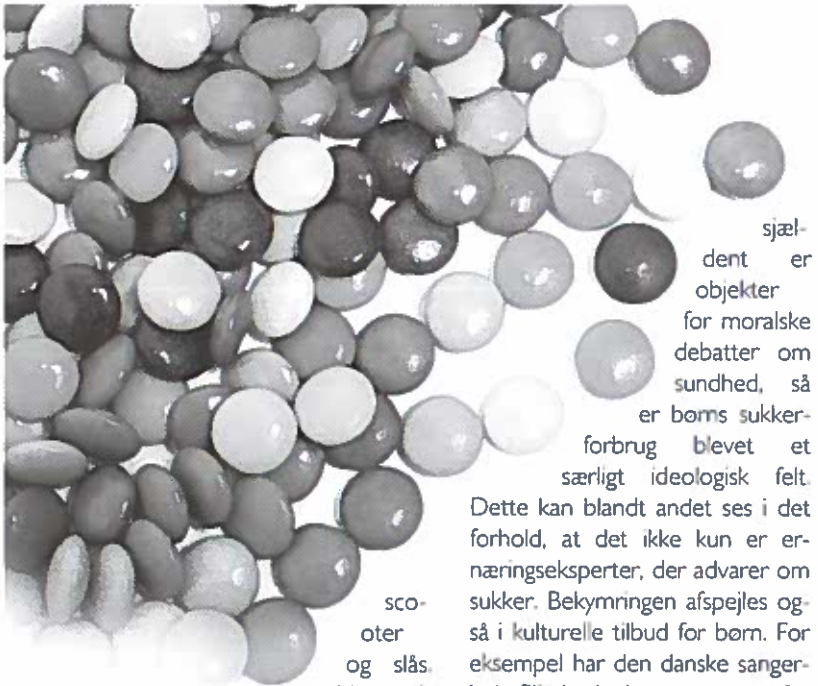
Kostanbefalinger er ikke neutrale, men indgår i sociale sammenhænge og får betydning for, hvordan man er sammen. Af og til opstår logikker og myter, som ikke afspejler den videnskabelige viden, men som lever deres eget liv. To amerikanske læger, Rachel Vreeman og Aaron Carroll, har beskæftiget sig med det, de kalder 'medicinske myter', herunder den fremherskende idé om, at et højt sukkerindhold i kosten skulle give hyperaktive børn. Ved gennemgang af 12 klinisk kontrollerede forsøg finder de intet medicinsk belæg for denne påstand. Ikke desto mindre er det en idé, der lever i bedste velgående i forældrenes bevidsthed. Studier af forældres reaktioner på sukkermyten viser, at når forældre tror, deres børn har indtaget meget sukker, så bedømmer de deres reaktioner

som hyperaktive – også selv om kosten reelt ikke har indeholdt sukker.

Eksemplet understreger det forhold mellem videnskabelig viden og 'folkeviden', som mange antropologer gennem tiderne har beskrevet og analyseret. Når der diskuteres mellem eksperter, sker det ikke i et afgrænset, isoleret rum. Viden bevæger sig mellem det, den amerikanske antropolog Arthur Kleinman har kaldt forskellige sundhedssystemer: den professionelle sektor, folkesektoren med de mange alternative behandlere og lægmandssektoren, hvor familier og venner deler viden om sundhed. Når videnskaben proklamerer nye opdagelser, vil denne viden derfor altid få sit eget liv mellem mennesker. En medicinsk nyhed eller en udtalelse fra eksperter om sundhed vil affø-

de en respons i såvel den alternative behandlingssektor som i hjemmets og familiens sfære. Nogle af disse responser er individuelle, mens andre bliver til samfundsmæssige fænomener. Med internettets vækst er grænserne mellem disse vidensdomæner mere udviskede, og ekspertviden om sukker er blevet hvermandseje.

Måske kan man bruge begrebet moralsk panik om denne samfundsmæssige respons, som præger ideen om sukker for tiden. Begrebet moralsk panik blev anvendt og gjort berømt af den engelske sociolog Stanley Cohen, der i 1972 skrev en bog om engelsk ungdomskultur og to grupper af unge, The Mods and The Rockers. Det var primært unge fra London, som tog til Brighton og andre af de sydlige byer i England for at drikke, hænge ud, køre på



scoter og slås. Han viste, at den uro og de konflikter, som de to ungdomsgrupper blev anklaget for at forvolde, primært var et medieskabt problem. Og hans begreb, moralsk panik, vakte genklang hos socialforskere, der brugte det på mange forskellige fænomener, hvor den offentlige bekymring syntes at være større end det fænomen, som ligger til grund.

I forhold til sukkerbekymringen er panik måske et voldsomt ord, idet det mistænkeliggør de bestræbelser, der er for at optimere folkesundheden. Det er ingenlunde denne artikels ærinde. Men Cohens analyse kan minde os om, hvordan viden, også om sukker, er en social konstruktion, og om hvordan offentligheden og medierne bidrager til at skabe 'dævl', som kan bruges til at disciplinere især børnene med.

Børn og sukker

Mens sønderjyske kageborde, slikspisning til biografilm, og tv-udsendelser med konditorkunst

sjældent er objekter for moralske debatter om sundhed, så er børns sukkerforbrug blevet et særligt ideologisk felt. Dette kan blandt andet ses i det forhold, at det ikke kun er ernæringseksperter, der advarer om sukker. Bekymringen afspejles også i kulturelle tilbud for børn. For eksempel har den danske sangerinde Elisabeth skrevet en sang for børn i 2009, med titlen Sukkerdjævelen, hvor det hedder:

Sukkerdjævelen det er mig – jeg sukker efter dig – jeg er din sukkerdjævel ... gi' mig sukker hele dagen, en slikbutik, der aldrig lukker... Hvis du serverer kål og medister, så kan jeg godt blive grum og bister, for jeg vil ha' sukkersødt, der klistrer – for jeg er min egen sundhedsminister. For jeg er en sukkerslave, og jeg vil bo i din mave, og plage og blive ved til sukkeret regner ned, for hvad skal sukkerdjævelen med rugbrød og æbler, når tænderne er raslet af, og det er sukker, jeg vil ha.'

Men en ting er, hvordan bekymringen for børns sukkerforbrug omtales i det offentlige rum, noget andet, hvordan børn selv opfatter disse advarsler. I 2010 foretog Lissa Koustrup to mindre fokusgruppinterview med 10-11 årige børn fra en skole i Østjylland. Målet med interviewene var at undersøge, hvad børnene tænkte om sukker, og hvordan de opfattede skolens nul-sukker-politik.

Interviewene viste overordnet, at børnene var meget bevidste om den aktuelle ide om, at trængen til sukker kan afføde behov for regulering – men også, at sukker, familiefølelse og hjemlighed hænger sammen, og at regler for sukkerindtag skifter afhængigt af den sociale kontekst. Men ikke mindst afspejler børnenes svar, at det at nyde den søde smag er fyldt med moralske dilemmaer:

"Om fredagen må jeg få slik når der er Disney Sjov. I går var ekstra speciel fordi det var min mors fødselsdag, så fik vi sodavand, og det er der meget sukker i." Sådan fortæller en 10-årig dreng. Hans udsagn demonstrerer den dobbelte symbolik i de søde sager. På den ene side nydelsen på de særlige dage og særlige anledninger, som skal fejres. Og på den anden side bevidstheden om sukkerindholdet og de farer, det antages at afføde. Alle seks børn i interviewgruppen omtalte såvel 'fredagsslikket' som de særlige begivenheder i hjemmet som del af de hjemlige hyggeritualer, hvor sukker indgår. Børnene havde også erfaret, at bedsteforældre bruger sød mad som et symbol på hygge og intimitet med deres børnebørn. Som en pige fortalte om besøg hos hendes bedstemor: "Der er altid gode sager i hendes skab – kage eller chokolade eller chokoladekiks – og det må vi altid få, når vi er på besøg." Samtidig var børnene meget bevidste om de dilemmaer, som indtagelse af sukker afføder og nævnte især rådne tænder som en risiko.

Svarene på spørgsmålet 'Er sukker godt eller dårligt?' var blandede og viser børnenes bevidsthed om de kulturelle og moralske normer for, hvornår sukker er o.k.

Et barn sagde for eksempel, at sukker var godt, for det gav en masse energi, men at man også blev fed af det. Et andet barn klassificerede sukker som godt, hvis det var i hjemmelavet syltetøj, men samtidig ikke så godt, fordi man kan få rådne tænder af sukker.

Børnene havde også observeret de ambivalente holdninger til sukker hos deres forældre: "Min far har et specielt forhold til søde sager, han kan ikke styre sig selv hvad det angår." En anden sagde, at når hun var ude at handle med hendes far, købte han lakridser til børnene, når moren ikke var i nærheden. Nogle gange måtte de skynde sig at spise dem på vej hjem i bilen. En pige fortalte, at hendes mor altid købte det samme, når de var på McDonalds, nemlig softice med karamel, "selvom det er så sødt." En anden pige reflekterede på lignende vis: "Min mors chokoladekage er bare så lækker og blød, og hun spiser det også selv. Men hun spiser kun kage hjemme sammen med os. Da hun blev spurgt hvorfor, lod svaret: "Sukker er usundt" og: "Man kan dø af sukkersyge." En anden påpegede, at sukker var godt, hvis "man skal være frisk hurtigt, hvis man er rigtig træt eller sulten, men det holder ikke så lang tid." "Jeg har hørt lidt om det i skolen" sagde en pige, "og sukker er sødt og for sødt." Hun fortsatte uddybende, at sukker er dejligt, for det smager godt, men ubehageligt når der er for meget i maden. Hun beskrev det som "vammelt sødt så man føler sig syg." Disse korte beretninger demonstrerer, hvordan børn fortolker og viderefremidler, hvad de har lært om sukker, og der synes ikke at være tvivl

om, at børnene har stiftet bekendtskab med de nyere opfattelser af sukker som et skadeligt stof.

På trods af, at børnene alle var bevidste om, at for meget sukker anses for at være farligt, kunne de alle godt lide hjemmebag, slik og chokolade. En pige sagde, at hun fik en hel pose slik hver fredag, og så kunne hun selv bestemme, hvornår hun spiste det. Dette ændrer debatten om sukker og familieliv i en helt ny retning. For selvom man har 'vedtaget', at søde sager er acceptable i familiens skød, så skal de ikke nødvendigvis indtages sammen. Det at give børn søde sager er altså i lige så høj grad for at opfylde barnets ønsker, som for hyggenes/samværrets skyld.

At spise søde sager i skolen opfattes anderledes end at gøre det hjemme, og børn kan blive meget fordømmende over for børn, som ikke holder sig til 'reglerne'. En dreng sagde: "Jeg hader Nutella og pålægschokolade. Vi må ikke få pålægschokolade med i skolen mere, men der er stadig nogle børn, der har det med." En pige sagde: "Nogle af børnene tager stadig søde sager med i skole, som for eksempel chokolademælk og saftevand, nogle af dem har myslibarer med, det er lavet af smeltet sukker og nødder – alt for sødt." Begge disse beretninger viser, at børn reflekterer over, hvad deres klassekammerater indtager; en refleksion, som tydeligt afspejler den nutidige pædagogiske retorik om sukker.

Sukkerindtag under de rigtige kulturelle former, såsom slik eller sodavand, er ikke bare normaliseret, men også accepteret, hvis det bliver gjort i de 'korrekte' rammer. På denne måde bliver konceptet

'familiehygge' uadskilleligt fra sukkerindtag og refererer ikke kun til tid eller lejlighed men også sted - i hjemmet. Fredagsslik er en basal del af dansk barndom og som sådan en markering af dansk kultur. Fredagsslikket er en af de situationer, hvor der ikke bliver sat spørgsmålstegn ved sukker. Det er også tilfældet, når skoleelever i 9. klasse smider karameller rundt i klasseværelserne for at fejre sidste skoledag, eller når der serveres is til en fødselsdag. Eksemplerne her peger på, hvordan et stof som sukker konstrueres symbolsk og socialt og herigennem får tvetydige betydninger. Den søde smag af sukker er langt mere end en simpel påvirkning af kroppens smagsløg og blodsukker.

Smag: mellem natur og kultur

I antropologisk og sociologisk litteratur om sukker og smag, omtales menneskets evne til at smage sødt, surt, salt og bittert (og nu også umami) ofte som noget naturgivent og uomtvisteligt. Især den søde smag fremstilles som en medfødt præference, idet der refereres til, at spædbarnet stifter bekendtskab med denne gennem brystmælk. Den aktuelle debat om sukker og børnenes udsagn viser imidlertid, at smag er genstand for ideologiske tolkninger og indgår i sociale, moralske praksisser på mangfoldige måder. Behovet for sukker er ikke udelukkende en naturlig trang, og den søde smag har ikke altid været tilgængelig, sådan som den er nu.

Den søde smags symbolske betydninger har mange ansigter. Som børnene i interviewene påpeger, er familiehygge en stor del af det. Men også i bredere

sammenhænge er den søde smag central, når fællesskaber skal fejres eller sociale relationer bekræftes. Chokoladeæskan som gave og slikposen som belønning er en indgroet del af dansk kultur. Men den søde smag er også relateret til det syndige (som vist i filmen *Chocolate*) og til overfladisk livsførelse og indholdsløshed (som fremstillet i Fellinis film *Det Søde Liv*). At undersøge, hvordan sukker opfattes og tolkes i en kulturel kontekst, kan måske lære os noget grundlæggende om smag. At kunne lide eller ikke lide en bestemt smag er ikke udelukkende et spørgsmål om tungens fysiologi, eller om hvilket samfundslag, man bevæger sig i. Smag udfolder sig i et kulturelt rum, som altid har indflydelse på, hvordan den opfattes. Nogle steder i verden ofres sukker til Moder Jord, og andre steder er sukker ikke en selvfølgelig vare som i det danske køkken. I Frankrig belønnes skolebørn med bolsjer når de præsterer noget godt, og i Danmark lærer børn, at trangten til sødt er en djævelsk trang, men også at fredagsslik er hygge og afslapning, og at sødme er en sans, man samles om.

De kulturelle betydninger af sukker genereres også gennem en mere overordnet, kulturhistorisk proces. Den amerikanske antropolog Sidney Mintz er blevet kendt for sine studier om sukkerets historie og kulturelle betydninger. Mintz viser i sin bog *Sweetness and Power* (1985), hvordan sukker over et århundrede har bevæget sig fra at være en luksusvare for de få til at være en ingrediens i en lang række produkter og en hurtig kilde til kalorier. Verdens sukkerproduktion er gennem denne periode steget

drastisk. Bag en sådan udvikling gemmer der sig storpoltiske processer, som har haft indflydelse på såvel økonomi som på befolkningssammensætninger. Sukker er stadig et unikt produkt i fødevarerproduktionen, blandt andet fordi det – til trods for, at det er en planteafgrøde – er uafhængigt af sæson. Og fordi sukker ud over de sødende kvaliteter har en lang række egenskaber, som udnyttes i forskellige led af fødevarerproduktion og som grundlæggende ingrediens i store varegrupper som sodavand, slik og kager. Som sådan er raffineringen af sukkerrør og sukkerroer et symbol på den moderne, teknologiske fødevarerudvikling. Men hvor det før blev betragtet som en luksusvare, som krydderi eller som medicin – og et symbol på rigdom – ses det nu som en helbredsmæssig trussel og som de mindre bemidlede fastfood.

Menneskets trang og evne til at smage sødt er ikke en statisk, universel størrelse, men må ses i forhold til såvel sociale og kulturelle som historiske processer. Gennem tiderne er der jævnligt forskellige fødevarer, som er i eksporternes, politikernes og mediernes søgelys, og kostpyramider og anbefalinger ændrer sig i takt hermed. Disse anbefalinger er omgæret af moralitet: at være en ansvarlig forbruger af mad handler i høj grad om at gøre Det Gode. Valg og fravalg af bestemte fødevarer handler ikke kun om at overleve men om at tage ansvar for den individuelle krop, for socialiteten, forældreskabet, livskvaliteten, helbredet, klimaet, miljøet eller for den lokale producent. Som moralsk ansvarlig borger er man optaget af at gøre Det Gode,

det som bør gøres og tage de valg, som bør træffes. Men er det nu så enkelt? Eksemplet sukker kan pege på, at det er mere komplekst end som så. Hverdagens praksis er fyldt med dilemmaer og moralske gråzoner, som viser, at der ikke altid er lige forbindelser fra kostråd til praksis. Der kan bl.a. komme djævel i vejen. ■

Forslag til læsning

Stanley Cohen (1972): *Folk Devils and Moral Panics. The Creation of the Mods and Rockers*. Oxford: Martin Robertson.

Sidney W. Mintz (1985): *Sweetness and power*

Yudkin (1972): *Rent, vitt, livsfarligt. En bog om socker*. Stockholm: Lindqvist.

SUSANNE HØJLUND ER LEKTOR I ANTHROPOLOGI OG UDDANNELSESELEDER PÅ INSTITUT FOR KULTUR OG SAMFUND PÅ AARHUS UNIVERSITET. HENDES FORSKNING OMHANDLER BØRN OG BARNDOM, VELFÆRDSANTROPOLOGI, PÆDAGOGIK, INSTITUTIONSETNOGRAFI, HJEMLIGHED, MAD OG MORALITET.

USA KOUSTRUP ER CAND. MAG. I EUROPEÆISKE STUDIER FRA AARHUS UNIVERSITET. HUN INTERESSERER SIG SÆRLIGT FOR KULTURELLE OPFATTELSER AF MAD, BØRN OG UNGES FORSTÅELSE AF MAD OG SUNDHEDS- OG MADKULTUR BLANDT ETNISKE MINORITETER.

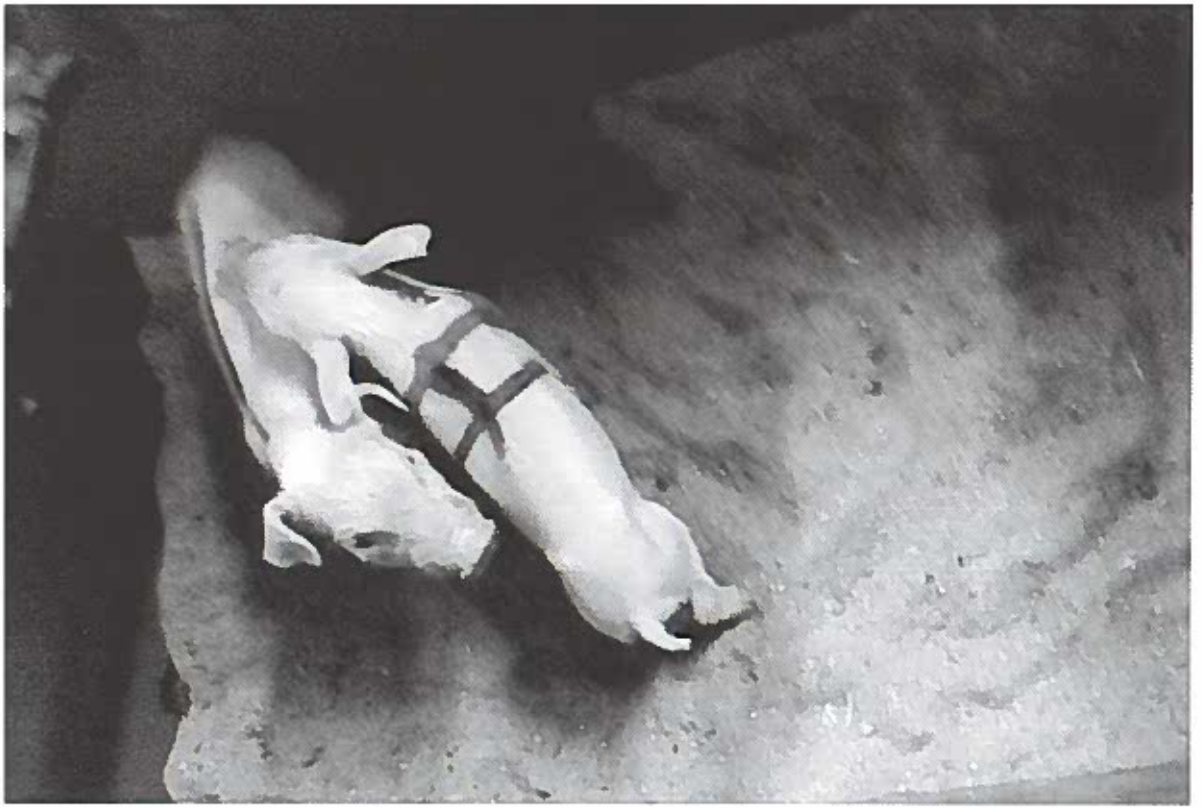


SYNLIG MAD & USYNLIGE DYR DEN VANSKELIGE FORTÆLLING

Danske grise forvandles fra synlige til usynlige, før de når frem til os som mad. Denne forvandling har også betydning for de landmænd, som producerer grisene. Artiklen fortæller om moderne danske landbrug – om virkelighedens vilkår for dyr og mennesker i den industrielle produktion af mad, samt om branchens ønske om at skabe 'en ny fortælling' om sig selv.

af INGER ANNEBERG





Et par smågrise er taget fra moderen og flyttes hen til en anden so. Grise i den alder har ikke noget identitetsmærke. Farverne på ryggen vil normalt referere til, at de er i medicinsk behandling

”Hop ind bag førersædet, vi skal hen til den anden gård,” siger landmanden til mig. Jeg kravler om bord i førerhuset på hans traktor og begynder først at undre mig, da vi er kommet et godt stykke ud på den anden side af landsbyen... Den anden gård? Hvor mange har han egentlig?

Det viser sig, at hans grise er fordelt på tre gårde omkring den lille landsby. En gård med søer og pattegrise, en anden med smågrise og en tredje med slagtesvin. Han bor selv i stuehuset på den ene gård, mens hans fodermester bor på den anden gård. Bygningen med smågrise er ikke en gård som sådan, men en ny stald der ligger alene i åbent landskab, indrettet med de særlige klima-

forhold, som er nødvendige for smågrisenes vækst.

Ved senere lejligheder oplever jeg andre ikke-økologiske svineproduktioner, hvor det er almindeligt med både fire, fem og ti gårde som dele af en enkelt landmands produktion. En moderne svineproduktion ligger sjældent på samme gård, under ét tag, med mindre den er nybygget, så man kan forhindre spredning af smitsomme sygdomme mellem de forskellige stalde. For er der noget svineproducenter er nervøse for, så er det smitterisiko. ”Vi er følsomme overfor sygdomme. Hvis en produktion skal være effektiv, kan man være nødt til at lukke døren. En chokoladefabrik i fødevarerektoren lukker jo heller ikke hvem som helst

ind,” forklarer en af producenterne. Sådan en udtalelse peger lige ind i den del af landbruget, som jævnligt skaber debat om vilkårene for de levende dyr, der skal forvandles til mad, for hvordan får almindelige mennesker kendskab til eller viden om den mad de spiser, når landbrugsdyr er blevet delvis usynlige?

Den nye fortælling

Hverdagslivet for grise og landmænd indgår ikke i de helsides avisannoncer, som brancheorganisationen Landbrug og Fødevarer bruger i ’den nye fortælling’, en imagekampagne som organisationen har sat på skinner frem til 2013. Kampagnens motto lyder: ”Fremtiden er ikke så sort som den har været” – et forsøg på at



Roligt tempo, ingen skrigen og råben, ingen slag eller utålmodighed. Så går det bedst med at få grisene flyttet til nye stier

spille humoristisk på den gamle, klassiske fortælling om mugne landmænd, der altid klager over dårligt vejr eller dårlige priser.

I annoncerne fokuseres for eksempel på, hvordan Danmark producerer spinatfrø til store dele af verden, eller sørger for græsfrø til alverdens fodboldbaner. Og hvad grisen angår, så har den været afbilledet i annoncerne om forsøgsdyr, hvor grisen lægger krop til blandt andet forskning i Alzheimers. På organisationens hjemmeside beskriver man, at målet er at få landbrugs- og fødevarerhvervet: "italesat på en ny måde i forhold til omverdenen - borgere, politikere, meningsdannere m.fl. Fokus vil være på løsninger, landbrugs- og føde-

vareerhvervets bidrag til samfundet og dets potentiale i fremtidens vækst. Det skal give mening for samfundet at give erhvervet udviklingsmuligheder. Den nye fortælling handler om at formidle de gode historier om erhvervet som modvægt til de dårlige, der hidtil har fyldt meget."

Den nye fortælling skal altså synliggøre de stærke sider i et erhverv, hvor nogle af elementerne, især dyrenes bidrag, samtidig er blevet og mere usynlige i takt med landbrugets industrielle udvikling. Især når det gælder svin. Ikke-økologiske køer er ganske vist også mere eller mindre usynlige, når de går under tag året rundt i de store løsdriftstalde, men kvægproducenterne er mindre bange for

smitte, og derfor er der lettere adgang til staldene - ja, de mest progressive er ligefrem indrettet med balkon i 1. sals højde, så man kan have gæster udefra, der kan se produktionen fra oven. Både kvæg- og svineproducenter holder årligt åbent hus-dage for at imødegå lukketheden, og mange har besøgt af skoleklasser, men især for landmænd med svin har det været vanskeligt at lukke borgerne ind. Og der findes også både kvæg- og svineproducenter, som slet ikke overkommer at holde åbent hus, fordi man netop risikerer eller frygter konfrontation med kritiske forbrugere. En måtte således efter en åbent hus dag konstatere, at han efterfølgende blev anmeldt for dårlig dyreetik. En anden fortæller



mig, at han holder fast i at deltage, men altid med en vis frygt for, hvordan folk vil reagere. Bliver der lagt klip på You Tube fra hans stald, og hvordan vil hans dyrs velfærd blive opfattet?

Den nye imagekampagne repræsenterer landbruget ud fra greber om lys, renhed, virkelyst og innovation, hvorimod mediedebatten om svins vilkår repræsenterer det, som ligger i skyggen – den høje dødelighed, smitsomme sygdomme, belastede dyr, problematisk dyrevelfærd. Selv det klare lys har sine skyggesider, skriver antropologerne Rane Willerslev, Nils Bubandt og Christian Suhr i Jordens Folks temanummer om skyggesider (nr. 1, 2009). De henviser til den franske filosof og historiker Michel Foucault, som har påpeget, at skyggen engang var det sted, hvor man kunne gemme sig for centralmagten. Men den moderne magt, som Foucault beskriver som 'governmentality' kan i dag forstås som den magt, vi overser, netop fordi den ligger badet i lys. Et forsøg på at kaste lys over noget, kan frembringe uventede skygger – et dilemma, som næppe er fremmed for Landbrug og Fødevars kommunikationsfolk.

Mit første feltarbejde rundt i jysk landbrug viste, at der er nogle voldsomme kontraster på spil i faget, som må ses i lyset af forsøget på at 'kaste lys' og skabe et nyt image, mens man samtidig kæmper med problemer, der ikke lader sig vise frem. I denne artikel beskriver

Ens, anonyme, uden identitet. Sådan ender rigtig mange grise. Hvor de er fodt, eller hvor de er fedet op, behøver ikke at være oplyst på konventionelt svinekod i et dansk supermarked.

jeg det som modsætningen mellem på den ene side behovet for synliggørelse (= den nye fortælling), på den anden side en industriel produktion, der har svært ved at finde sine egne ben, hvad angår synlighed.

Det kostede familien

For både dyr og landmænd i et moderne svinebrug har produktionsformen en pris, som nogle landmænd er smerteligt bevidste om. En af dem, Anton, en svineproducent i 40'erne, oplevede, hvordan han selv blev ramt af den evige korsel mellem sine fire forskellige gårde. Pludselig oplevede han, at han brugte for meget tid på at sidde i sin bil mellem gårdene, og han så mindre og mindre til sin familie. Når alarmen bippede via hans mobiltelefon, var det måske et foderanlæg med problemer på gård 1. Når han kørte fra gård 1 for at komme hjem, måtte han lige ind omkring gård 2 for at tale med sin medarbejder, som havde nogle problemer med gyllen, som stod for højt i en af stierne. Og mens han var der, ringede en chauffør, der skulle hente slagtesvin på gård 3, og han var ny i faget, så Anton måtte lige komme og vise ham til rette. Når han endelig kom hjem til sin egen gård, skulle han måske op på sin traktor og nå at lave markarbejde, inden han kom ind til en forsinket aftensmad. Børnene var for længst var lagt i seng.

Rejsen mellem de forskellige svinebesætninger blev i Antons fortælling et billede på det liv, som i sidste ende kostede ham hans familieliv. Han blev skilt. Den gård, som oprindeligt var fødegården, måtte opgives og sælges. Jorden blev solgt fra; han sidder nu tilba-

ge alene i det nyrenoverede stuehus og tænker på, hvordan han skal møde en ny kvinde, være en god far for drengene og finde en ny identitet som lønarbejder.

Den synlige gris

På en anden gård lever polske Mikael, som passer slagtesvin. Han har tre gårde, han skal igennem hver dag inden for en radius af 10-15 km. På grund af smitterisiko kan man ikke bare færdes frit mellem forskellige typer besætninger, og Mikael følger derfor en bestemt rute, når han er på 'sine' gårde. Fra stald til stald ser de mange hundrede svin helt ens ud i størrelse, de følges ad i grupper og alder. Mikael har fx til opgave at veje de største af dem, et bøvl og stort arbejde, som hverken grisene eller han bryder sig særligt om. Et dagligt job er også at finde dem, der er syge og sikre, at de får medicin – eller aflives, hvis han skønner, de ikke kan komme sig.

Mikael er stolt af 'sine' grise. Han har succes med at holde dem raske og få dem hurtigt af sted på deres næste rejse, til slagteriet. Men han drømmer stadig om at forlade jobbet, som aldrig var det, han havde tænkt sig, da han forhen stod i butik hjemme i Polen. Det blev bare sådan. Han kom med håbet om at tjene nogle gode penge i Danmark, og nu bliver han ved, indtil han har råd til at købe en lejlighed derhjemme. Men først skal hans mor have nyt tag på det hus, hun bor i.

Hvis man færdes rundt på gårdene, bliver grisene sværere at skelne. Synlige som flok, usynlige som individer. Men Mikael viser, at behovet for at se på dyr som individer alligevel er der. Han har fx en sygesti, hvor han har 'gemt'

en lille og meget anderledes gris, en genetisk mutation, en slags dværggris med lave ben men stort hoved, en vældig appetit på livet og så søde øjne, at Mikael har billeder af den på sin mobiltelefon.

Mikaels lille skjulte gris viser, at det er svært at lave levende dyr om til enshed og tal.

Bent, der snart er pensioneret landmand, kører også mellem sine gårde. Han har kun to, og for ham er rejsen, bilturen på de otte kilometer ud til gården med slagtesvin, ikke spildtid. Han holder af den tur, fordi det er derude, som nabo til slagtesvinegården, han har sin eng og sin grusgrav. Det er her orkideerne, blomstrer i hundredvis i maj, og det syn holder han af. Det virker, som om gården med slagtesvin er et nødvendigt onde, men han tilser sine dyr, som han skal, og så ser han på den natur, som er nærmeste nabo og hans store glæde.

I ly af usynligheden

Bent, Mikael og Antons rejser er en konsekvens af den forvandling, som grise i et produktionssystem nu om dage oplever. Grisene flyttes konstant rundt i en cyklus, som starter næsten fra dag ét i deres liv. Landmændene kan fortælle historier om, hvordan rejsen mellem gårdene påvirker deres liv. For grisene er det en anden sag. Deres hverdagsliv er sjældent beskrevet, med mindre det udgør en risikofaktor for den menneskelige sundhed eller kommer ud som vanrøgt i medierne.

Antropologen Sarah Franklin har skrevet om, hvordan får og hele fødekæden ændrede betydning i England i forbindelse med mund- og klovsygen, og hvordan den industrialiserede husdyrpro-

duktion blev trukket frem af en usynlighed, som den ellers var vant til at ligge i ly af. På samme måde lever de fleste danske grise et liv i ly af usynligheden. Men angsten for fx salmonella eller resistente bakterier, gør i glimt dyrene synlige – og til forsidestof. Spørgsmålet er, om det minder os om, at det faktisk er levende væsner bagved? Eller om det bare gør os bange for vores eget liv og sundhed? Dybest set er det måske lettest at forholde sig til grisen som en pakke fars, frem for at tænke på dens liv som forvandling fra levende til død krop, fra fars i plast til frikadeller?

I en stald, hvor søerne skal farre (føde), går den litauiske pige Inja og tager sig af de nyfødte grise. Fra dag 2 skal nogle af dem flyttes – fordi søerne ofte får så mange smågrise, at de har ikke mulighed for at die dem alle. En del er for små og svage til at de selv kan kæmpe sig frem til patterne, så hvis de skal overleve, skal de flyttes. Inja ved, hvordan hun vælger en so ud, som skal fungere som amme-so for andre søers smågrise. Amme-soen er lige kommet af med sit eget kuld og overtager nu et nyt og ofte blandet kuld.

Meget af Injas arbejde går med at holde smågrise og søer fri for sygdom og med at sammensætte og flytte de nye grise, så kuldene passer sammen i størrelse. Efter cirka fire uger fravæner hun pattegrisene, og de flytter ind i nye stalde og nye stier, hvor de går sammen i grupper og skal klare sig med fast føde. Når de er store nok, flyttes de til andre stalde, ofte til en helt anden gård, og senere igen flyttes de over i nye stalde som er beregnet alene til slagtesvin.

Langt de fleste danske grise går

til eksport, og grise skal først og fremmest "standardiseres", gøres ens i vægt og størrelse, så man ikke kan se forskel på dem. Det er den slags ensartethed, danske svin er kendt for ude i verden.

"Grisene har det liv, som forbrugere vil betale for. Vi er en industri. Sådan er det, men det er en sag, vi ikke kan vinde," bemærker en landmand, som samtidig fortæller, at han aldrig lukker folk ind i sine stalde, som ikke har kendskab til landbrug. Det giver bare bøv, og han orker ikke mere de mange spørgsmål til, hvorfor grisene har det, som de har det. En anden landmand med en besætning af malkekøer fortæller, at han hader ordet "industri", selv om han har 1000 køer. "Det er og bliver ingen industri, det er stadig individuelle dyr for mig," siger han.

Fra usynlige dyr til synlig mad

Når grisene er flyttet rundt mellem utallige slags stier og til sidst bliver store nok, handler den allersidste del af forvandlingen fra dyr til mad om at blive kørt til slagteriet. Transporten af de levende grise over korte eller lange afstande er en fortælling for sig, som vi kun ser i glimt, når vi kører bag ved de store lastbiler på landevejen, hvor grisen danser af sted afbilledet som en Disney-figur og med teksten "levende dyr".

De almindelige grise er sjældent synlige, heller ikke som billeder på pakkeme med kød. Måske fordi producenterne godt ved, at falske idyl-billeder kan give uventet modstand hos den politisk bevidste forbruger, sådan som det skete, da man viste køer på græs på mælkekartoner med mælk fra køer, der aldrig kom på græs. Men ikke-økologiske grisers velfærd kan

godt få en mere synlig identitet på visse former for pakker, fx som koteletter, hvor det står på pakken, at "denne gris er slagtet lokalt og ikke fragtet ret langt." At de engang var levende dyr kan man imidlertid ikke længere se, og samtidig bliver det tydeligt, at grise er mere usynlige end køer, selv når de er slagtet. For mens det er et krav til pakker med oksekød, at man kan læse på pakken, hvor dyret er født og opvokset, så stilles der ikke samme krav til grisekød. Meget ofte kan man ikke se på pakker med konventionelt grisekød, om det er dansk, polsk eller noget helt tredje. Måske står der *slagtet i Danmark*, men det er ingen garanti for, at grisen er født eller opvokset i Danmark – og således forsvinder grisens identitet, og ikke mindst grisens velfærd, endnu engang ind i skyggen.

Det er her, ved køledisken, at grisekødet nu møder sin køber i form af forbrugere og borgere. Forskning har vist, at når vi er borgere, køber vi ind med en politisk eller værdimæssig stemme fremme i bevidstheden. Som borgere tænker vi på dyrevelfærd og er kritiske over for den moderne svineproduktions overgreb på grisene, fx i form af haleklipping, kastrering uden bedøvelse, fiksering, brug af antibiotika, for lidt plads, mangel på halm og så videre. Hvis vi køber ind som borgere, vælger vi måske at handle i den lokale gårdbutik, eller vi køber økologisk svinekød eller frilandsgrise med deres ikke-kuperede krøllede haler og adgang til åbent land.

For mange mennesker er det imidlertid sådan, at vi forvandles til forbrugere, når vi står ved køledisken. Forbrugere, der tænker med pengepungen og enten ikke vil, el-

ler ikke kan betale, hvad en økologisk gris koster. Eller som forbrugere der, når det kommer til stykket, er ligeglade med eller ikke orker at vide, hvad slags liv en gris har haft, når bare den leverer den forventede trykke og genkendelige medster til aftensmaden. Måske er det nemmere at købe ind, når grisens liv foregår i en usynlig verden.

Den vanskelige fortælling

At usynliggøre og tie er sjældent nogen holdbar strategi i længden. Det ved landbrugssektoren godt, og det ses i forsøget på at skabe en "ny fortælling". Det viser sig også i den danske svinesektors sidste nye velfærdspolitik, hvor målsætningen er, at der - ad åre - skal være løsgående søer i samtlige staldafsnit, antibiotikaforbruget skal længere ned, der skal dø færre grise undervejs i produktionen og så videre. Men samtidig vil det være meget vanskeligt at skabe en ny fortælling, som også omfatter de levende svins almindelige hverdag, fordi begrebet "dyrevelfærd" ligger derinde i skyggen og virker næsten umulig at sætte billeder på, hvis det da ikke sker med det skjulte kamera, som landmændene synes at frygte mest af alt. Det er nemt at vise på en video, at grise er glade for halm. Men det er ikke nemt at sælge som positiv reklame, hvis 20 grise deles om en håndfuld halm om dagen.

Når billeder af grise så endelig fremkaldes, ender de tit i de polariserede udtryk: På den ene side som ren antropomorfisering, hvor grise gøres til mennesker som reklamerer for mad, som det ses når Danish Crown slipper den pinke, plysede dansende Frida løs på



Skanderborg Festival, og festivalgæsterne kan bo i "smukke svinehytter." På den anden side den dramatiske materialisering af, hvad der af og til sker derinde i skyggen - mediernes billeder af bunker af døde, halvopløste svine kroppe, der hives ud fra stalde, hvor en landmand har givet op og vendt ryggen til sin stald.

Men hvem har egentlig mest gavn af synligheden/usynligheden? Er det landmanden, der har gavn af, at så få som muligt ved, hvad det vil sige at være produktionsgris? Er det supermarkedet, som synes, det er ganske bekvemt at give så få informationer fra sig som muligt om det liv, grisen har haft? Eller er det borgere og forbrugere, som i sidste ende måske helst vil ignorere vilkårene for det dyreliv, der gik forud for frysediskens bugnende kødsortiment? ■

Forslag til videre læsning

- Franklin, Sarah. *Sheepwatching. Anthropology Today. Vol. 17. No 3, pp 3-9. 2001*
- Willerslev, Rane, Bubandt, Nils, Suhr Christian. *Skyggeantropologi, Jordens Folk nr. 1. juni 2009*
- Lassen, Jesper, Kloppenborg, Else, Sandøe, Peter. *Folk og svin: En*

interviewundersøgelse af danske borgeres syn på den danske svine-sektor og svinekødet. Center for Bioetik og Risikovurdering, 2002.

- *Grise på langtur. Forskning i grisens velfærd under transport. Læs mere på www.agrsci.au.dk/nyheder/artikellgense_paa_langtur/*
- *Læs mere om svineproduktion på hjemmesiden for Videnscenter for Svineproduktion <http://vsp.lf.dk/>*
- *<http://www.dyrenesbeskyttelse.dk/>*

Alle navne i artiklen er anonymiserede.

INGER ANNEBERG ER JOURNALIST, MASTER I SUNDHEDSANTROPOLOGI OG PH.D.-STUDERENDE PÅ ÅRHUS UNIVERSITET, INSTITUT FOR HUSDYRVIDENSKAB. HENDES PH.D. STUDIE HANDLER OM, HVORDAN LANDMÆND KOMMUNIKERER OM DYREVELFÆRD, BÅDE I HVERDAGEN OG MED MYNDIGHEDERNE, NÅR DYREVELFÆRDS-REGLERNE KONTROLLERES.

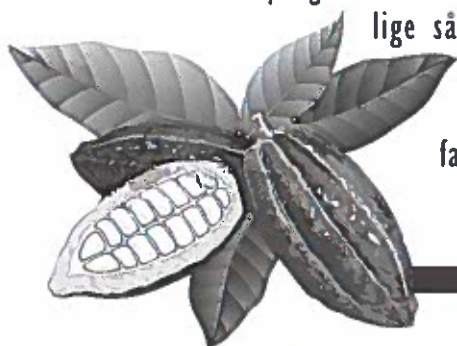
ARTIKLEN ER PRIMÆRT SKREVET PÅ BAGGRUND AF MASTERSPECIALET FRA 2009: LANDMÆND UNDER PRES - ØSTJYSKE LANDMÆNDS OPLEVELSER AF KRISE OG HÅNDTERING AF SYGDOM OG SUNDHED. EN ETNOGRAFISK UNDERSØGELSE.

alle fotos af forfatteren

SAMARBEJDE I FAMILIER og LOKALSAMFUND

OMKRING FORDELING AF MAD I VEST-UGANDA

Mad dyrkes, fordeles, købes, sælges - og spises. I Vest Uganda er fødevarerikthed ikke bare et spørgsmål om at sikre, at der produceres mad nok. Det handler i mindst lige så høj grad om fordeling, organisering og samarbejde om mad indenfor familier og lokalsamfund. På den måde hænger fødevarerikthed på lokalt plan sammen med køn, familiestrukturer, viden og troen på at kunne noget selv.



af METTE VAARST

Fødevarerikthed – sikkerheden for, at der er mad at spise

På globalt plan hører vi ofte om udfordringen i at skaffe mad nok til de 9 milliarder mennesker, som vi vil være i verden i år 2050. Fødevarerikthed sættes på dagsordenen i diskussioner om klimaforandringer, urbanisering og industrialisering af landbrug. Fødevarerikthed er for eksempel centralt i argumentationen for at introducere industrielt fremstillede genetisk modificerede afgrøder (GMO), selvom de ikke yder mere end andre typer frø, og man

derved flytter kontrollen over mad og så-sæd fra lokalsamfund i Asien, Afrika og Sydamerika til nogle af verdens største firmaer og industrier, som har hjemme i Europa og USA. Med andre ord forbindes begrebet fødevarerikthed ofte med store globale problemstillinger, og ofte med produktionen og tilgængeligheden af mad. Men fordelingen af mad helt ned på lokalt plan og familieplan er et aspekt af fødevarerikthed, som er mindst ligeså vigtigt. Nobelprisvinderen i økonomi, den indiske Amartya Sen, berørte det meget præcist i sit arbejde,

hvor en af hovedpointerne var, at sult er et spørgsmål om, at nogle mennesker ikke har råd til mad – det er ikke et spørgsmål om, at der ikke er mad nok. Den udtalelse kan i vore dage sættes i perspektiv af, at der antages at være en milliard sultne mennesker i verden, men endnu flere, som lider af fedme og såkaldt livsstilsrelaterede problemer. Det ansås også, at mindst en tredjedel af al produceret mad på kloden går til spilde. Med andre ord: fordelingen af mad er central, både på globalt og lokalt plan. At have sikkerhed for, at man kan få noget at



spise i dag og i morgen er essentielt for hvert enkelt menneske i et hvilket som helst lokalsamfund og i en hvilken som helst familie.

Denne artikel handler om fødevareressikkerhed på landet i Vest-Uganda. Den fokuserer på faktorer, som på lokalt plan betyder noget for, om mennesker får nok at spise og føler sig trygge og sikre på, at de kan få mad at spise året rundt.

Samarbejde som nøgle til at komme ud af fattigdom

Den ugandiske professor i psykologi, John Munene, argumente-

rer i sin bog 'Moving out of behavioural poverty in Uganda' for, at fattigdom og kimen til fattigdom findes i sociale miljøer snarere end i enkelte individer. Vi ser altid på fattigdoms-indikatorer som for eksempel høj børnedødelighed, når vi beskriver folks fattigdom, og det gør os handlingslammede og fortæller ikke noget om, hvad der ligger bag fattigdommen. Munene argumenterer for, at vi skal se på hvilke handlinger, som fastholder folk i fattigdom. Det vil give mennesker en mulighed for at gøre noget aktivt for at komme fri af fattigdom og for eksempel kunne

En forfriskning indtages sammen efter veloverstået fælles arbejde på en af gruppe-medlemmernes jorde. Nogle grupper holder møde efter fælles arbejde, enten med udgangspunkt i værtsgården, eller også mere generelt en diskussion om problemer, udfordringer og planer. Mange grupper arbejder sammen om lordagen, for så kan børnene også være med.

købe mad til familien. Det kan være faktorer såsom alkoholisme ('fattede folk drikker; men behøver man at drikke fordi man er fattig?'). Fattigdom, som leder til fø-



Landmandsgrupperne befinder sig i Vest-Uganda, i Rwenzori området op mod grænsen til DR Congo.

devarsikkerhed, og handlinger, som holder folk i fattigdom, skal ændres igennem menneskers samarbejde om at forandre deres egne relationer og miljøer. Mune- ne fremhæver, at mennesker ikke bærer ansvaret for at være født ind i fattigdom, men alle mennesker har ikke desto mindre et ansvar for at komme ud af fattigdommen. Deres beslutninger er helt centrale for dette. Som menneske kan man træffe kloge eller mindre kloge beslutninger. Mange af disse beslutninger handler om,

hvordan man arbejder og samarbejder med andre mennesker. John Munene har selv udtrykt det sådan: "moving out of poverty is not action – it is interaction": vejen ud af fattigdom er ikke arbejde, men samarbejde. Selvom man træffer alle de rigtige og fornuftige beslutninger, kan man ikke løfte sig ud af fattigdom og fødevarsikkerhed alene ved egen kraft. Det kræver først og fremmest viljen til at skabe netværk og samarbejde og indgå i for eksempel læringsmiljøer. Det er igennem

samarbejde i forskellige former, at man kan få tingene til at rykke sig i familierne og lokalsamfundet.

Denne artikel tager udgangspunkt i et NGO-drevet projekt i Vest-Uganda, som har haft til formål at øge fødevarsikkerheden for en gruppe mennesker dér. Projektet er blandt andet inspireret af John Munenes idéer om betydningen af samarbejde inden for familien og lokalsamfundene i forhold til mad og fødevarsikkerhed. Som det vil fremgå, har projektet demonstreret, at fødevarsikkerhed er nært knyttet til magtrelationer i familier og lokalsamfund. Det har også peget på nogle store udfordringer, som mennesker står over for i forsøget på at samarbejde og tage sagen i egen hånd.

Stedet, projektet, menneskene

Projektet gennemføres af en Vest-ugandisk organisation SAT-NET (Sustainable Agricultural Trainers Network), som er en paraplyorganisation med cirka 50 medlemsorganisationer. Projektet blev sat i værk i et samarbejde med den nationale ugandiske økologiorganisation i samarbejde med Økologisk Landsforening i Danmark. Forfatteren til denne artikel er knyttet til projektet som frivillig i Økologisk Landsforening.

Projektet handler om at få grupper af landmænd til at arbejde sammen på måder, som den enkelte gruppe og medlemsorganisation selv anser som bedst netop dér. En uddannet facilitator starter gruppen og faciliterer processen gennem den første tid. Vi kalder disse grupper 'Farmer Family Learning Groups' (FFLG). De adskiller sig fra de klassiske FFLG-grupper,



En af landmændene i gruppen fremlægger sine planer, som derefter diskuteres i hele gruppen.

som igangsættes blandt andet af Food and Agriculture Organisation under United Nations (FAO; FNs fødevarer- og landbrugsorganisation), og som har et mere fastlagt curriculum. I dette projekt bliver gruppen overtaget af en intern facilitator efter en periode på 6-8 måneder. Gruppen vælger den interne facilitator blandt dens egne medlemmer, og vedkommende oplæres af facilitatoren. Der er ingen donationer forbundet med dannelse af en gruppe, og projektet har ikke givet ikke penge til

nogle af landmændene, men stod blot for at uddanne facilitatorerne fra medlemsorganisationerne (14 + 4 dages intensivt internatkursus). Projektet gav endvidere facilitatorerne en startkompensation og penge til transport i den første fase af projektet, så de kunne sætte tid af til at arbejde sammen med en eller flere landmandsgrupper. SATNET og projektet var således aktivt i et stort område af Vest-Uganda, i Rwenzori regionen langs med grænsen til Congo (se kortet). Befolkningen

udgøres primært af de såkaldt Bantu-stammer, som er udbredt over store dele af Østafrika i Congo og Uganda, og som taler forskellige lokalsprog (Bakonzo, Bamba og Bakiga). En del af regionen (omkring Kasese og Kabarole) har været præget af megen migration, og her er der en del Batooro folk (også en Bantu-stamme), som taler Rutooro. Området, hvor projektet finder sted, er med andre ord stort og forskelligartet med hensyn til mennesker og landbrugspraksis, og derfor umu-

ligt at beskrive samlet. Noget landbrug finder sted i forholdsvis flade lavlandsområder, andet i meget stejle og ufremkommelige bjergområder. Noget foregår omkring byer, andet meget langt væk fra byerne.

Denne artikel tager udgangspunkt i eksempler fra to forskellige steder, hvor projektet gennemføres. Disse steder vil blive nærmere introduceret i sammenhæng med historien fra de pågældende steder.

Der er dog nogle fælles træk med hensyn til udviklingen i strukturer indenfor familier og lokalsamfund på tværs af områder, om end i forskellige afskygninger. Den stigende grad af migration af mænd væk fra landsbyerne og til byområder er et dominerende problem mange steder, og ofte sæsonorienteret. Landbruget varetages herved i høj grad af kvinderne, som sørger for, at familien hænger sammen. Eftersom kvinden giftes ind i mandens familie, indebærer dette ofte, at kvinderne bor på det samme land som deres svigerforældre. I en del tilfælde indenfor projektet havde en mand flere koner; det var meget forskelligt hvorvidt og hvordan de samarbejdede. Kvinder var ofte ansvarlige for produktion af maden til familien, mens mænd i mange tilfælde stadig havde kontrollen over familiens økonomiske midler. Dette blev fremhævet som et stort problem og en stor udfordring, fordi mænd ofte tilgodeså egne personlige behov frem for familiens behov, herunder børnenes muligheder for at komme i skole. I tillæg til dette var der i mange lokalsamfund store problemer med alkoholisering af mændene. Projektet omkring FFLG

lagde derfor stor vægt på at fremme samarbejdet indenfor familier, frem for styrkelse eller 'empowerment' udelukkende af kvinder, eftersom de massive problemer med kontrollen over penge samt alkoholproblemer pegede på et behov for empowerment af hele familier. Det er her, spørgsmålet om fødevarerikkerheden bliver helt centralt: fordelingen af arbejde, kontrol over penge og mad i familierne danner rammen for, om alle er fødevarerikre.

Vi sælger kakao og får penge til at købe mad for ... og nu dyrker vi den også selv ...

Bjergområdet ved Bundibugyu er et afsides område på grænsen til Congo. Området ligger kilet inde mellem flere floder, hvilket har været bestemmende for forsyningen af mad i området. Nogle gange har der været meget tomt på markederne på grund af regn og for meget vand i floderne. Kakao er den dominerende salgsafgrøde, og selvom verdensmarkedspriserne på kakao indimellem har været svingende, så har markedet ofte været godt og givet en god indtægt. Indbyggere kunne dog fortælle om, hvor sårbart det kan være at sætte ensidigt på én afgrøde, som så skal være hele familiens kilde til penge og dermed mad. Gårdene er nogle få acres store (en acre er godt 4000 m²), og der er små lunde eller plantager med kakao-træer. Nogle af gårdene er beliggende i meget skrånende områder og andre ligger mere fladt ned mod flodbrinke.

Musana og Yeremia arbejdede i en lokal NGO i dette område. Da de i juni 2009 gik gang med at samle landmandsfamilier i et par grupper, var der flere familier, som

stillede spørgsmål ved relevansen af at dyrke egne grøntsager. Kakaoen gav som regel en god indkomst en stor del af året, og var man heldig at få den afsat, så havde man penge til at købe mad, forudsat selvfølgelig at der var mad at købe. Der kom dog andre argumenter på banen, og gruppen satte sig ned og analyserede situationen sammen. Ikke blot var forsyningen af mad sommetider usikker på grund af floderne, men de svingende priser kunne også lede til et ønske om mere stabilitet og sikkerhed for mad. Det var dog ikke helt indlysende, om folk egentlig ville få noget ud af at dyrke deres egne grøntsager. Måske gav det bare mere arbejde til kvinderne især, for det var jo dem, som skulle stå for dyrkningen af køkkenhaver.

Efter nogen debat for og imod, gik de nystartede grupper i gang med at dyrke grøntsager til familierne som supplement til kakao-produktionen. Grøntsagerne blev dyrket med såkaldte bæredygtige eller agro-økologiske metoder – det var jo NGOernes speciale. Men selvom det var disse bæredygtige metoder, som i begyndelsen havde været projektets primære fokus fra NGOernes side, så viste det sig, at de væsentligste forandringer affødt af gruppernes arbejde var det, som begyndte at ske inden for familierne og lokalsamfundene, fordi de arbejdede sammen. Det gav mere fred internt i familierne, fordi der var mere mad og dermed mere sikkerhed for, at man havde nok at spise. Det handlede ikke kun om, at produkterne fra køkkenhaverne erstattede det, som man kunne købe for pengene fra kakao-høsten. Maden var frisk og



Der foregår megen vidensdeling i grupperne. Her står kvindernes med en 'A-ramme' som de bruger til at grave grofter med på tværs af bjergets hældning for at forhindre den gode overfladejord i at skride langt ned af bjerget.

af en god kvalitet og desuden mere varieret.

Kvindene havde fået meget mere kontrol over familiernes fødevarerforsyning, og behovet for at købe mad til familierne blev reduceret. Kvindene var blevet styrket netop på det felt, som traditionelt set var deres, nemlig

dyrkingen af mad til familiens forbrug, og måske med mulighed for at sælge af overskuddet. I lokalsamfundet var det af betydning, at familierne i FFLG-grupperne besøgte hinanden og hjalp hinanden med at få gang i køkkenhaver og med at bygge komfurer som sparede på brænde, samt med

indhegninger til dyr og andre forbedringer. Det havde krævet overvindelse at gå i gang med det, for det krævede virkelig meget tillid, som langsomt skulle bygges op. Det viste sig at være helt afgørende for samarbejdet i en gruppe, at alle deltog på lige vilkår, også selvom nogle havde en for-

holdsvis stor plantage, og andre havde mindre kår. Det at alle åbnede op og alle hjalp hinanden viste sig at være ligeså givende, som det havde været udfordrende i begyndelsen.

Der havde vist sig en stor udfordring i denne proces, idet arbejdet ind imellem havde skabt en splittet stemning og gjort det nødvendigt for facilitatoren at bevare det gode samarbejde og holde gejsten oppe i gruppen. Den ene af facilitatorerne, Musana, udtrykte det sådan, at folk havde været 'donor-orienterede og tigger-agtige' ("donor-minded and begging"). Det havde været en udfordring at bryde igennem en forventning om, at et 'projekt' med flere organisationer - herunder en dansk organisation - ville være forbundet med donationer som for eksempel geder, høns eller såsæd. Der gik tid - hvor folk arbejdede mere end de hostede - for følelsen af stolthed over at kunne dyrke, producere og magte at skaffe mad til familien så at sige havde vundet over forventningen om at modtage noget. Følelsen af ejerskab og ansvar for, at der skete noget, viste sig at være afgørende for sammenholdet i en gruppe, og den proces skulle støttes aktivt i starten.

Det lykkedes i Musana og Yermias grupper, men der var også eksempler i projektet på, at det ikke lykkedes, blandt andet i de grupper, hvor flere af medlemmerne blev ved at forvente, at de skulle modtage noget frem for selv at tage ansvaret for at få tingene til at fungere. I praksis viste Munenes udsagn sig altså at holde stik. Livet forandredes i familier og i lokalsamfund, når mennesker havde mod til at vise tillid og

tage ansvar på sig for at skabe lokal madsikkerhed - og gøre det til en del af et samarbejde.

Harmoni i familien, når man har mad nok

Vi havde besøgt projektets godt og vel 30 landmandsgrupper i maj 2010, og nu besøgte vi dem igen i januar 2011. To af grupperne - faciliteret af Astaluz og Janet - lå i hver sin udkant af byen Bwera, som ligger ved en af grænseovergangene til Congo. I dette område havde familierne småbitte stykker land, ned til en halv acre (cirka 2000 m²). Der var marked hver onsdag og lørdag - om onsdagen på Congo-siden og om lørdagen på Uganda-siden af grænsen. Det gav folk i området mulighed for altid at komme af med deres varer, hvis de formåede at dyrke mere end til deres eget forbrug. Det var de samme mennesker, som drog til begge markeder. "Altså - det er jo bare en international grænse", sagde vores kollega Longino fra SATNET forklarende, da vi vandrede ned til grænsen under vores besøg i maj 2010 og betragtede strømmen af mennesker på vej hjem fra marked. "Det er jo ikke den virkelige grænse - vores folk bor jo på begge sider og de snakker samme sprog og gør de samme ting".

Astaluz's gruppe havde været en ren kvindegruppe i 2010. Vi opfattede kvinderne som ressourcestærke og vidende om mange forskellige ting relateret til jord og planter, inklusiv for eksempel brug af medicinske planter. I gruppen var der for eksempel udbredt dyrkning og tørring af Artemisia, en plante, som kan både forebygge og behandle

malaria med god effekt. De fik utroligt meget ud af deres små jorde. Det var, som om den enorme frugtbarhed, der kendetegner en stor del af Ugandas jord, virkelig kom til fuldt udtryk her - både i dyrkningen af grøntsager, frugt og urter. Nu sad vi her i januar 2011 og i kredsen var der - ud over kvinderne og et utal af børn - pludselig også 6 mænd. "Vi startede en opsparingsordning i gruppen, og så spurgte min mand mig, om jeg ikke kunne tage et lån, og jeg sagde nej", forklarede en af kvinderne og fortsatte: "Jeg sagde, at han selv kunne komme ind i gruppen og tage sit eget lån. Hvis han nu brugte pengene - så var det jo ikke rigtigt, hvis det var mig, som skulle betale dem tilbage." Men det var ikke den eneste forklaring. Mændene kunne se, at der skete noget i køkkenhaverne, og at indsatsen nyttede. Der var mere mad i familien. Det havde gjort, at nogle af dem også ville også være med. Mændene brød jorden, før kvinderne kunne så og passe afgrøderne og høste dem, så det var en fordel at have mænd med i gruppen.

Vi spurgte, hvad der var mest vigtigt af det, der var sket i gruppen. Efter godt et halvt minuts tavshed tog en af kvinderne ordet: "Den største forandring, der er sket her, er, at der er blevet mindre vold i familierne". Tavshed hele vejen rundt. Vi spurgte efter en forklaring på, hvordan det hang sammen, og hun trak på skuldrene og indikerede, at det var ret ligetil. Når der var mad nok på bordet, så var der også mere tilfredshed og ro. Ganske enkelt. Samarbejdet i hjemmet var blevet bedre, og

respekten for hinanden var øget. Og man kunne nu snakke om, hvordan man skulle bruge familiens penge.

Nu kan kvinderne selv dyrke den mad, som vi spiser ...

I Janets gruppe, som lå på den anden side af samme grænseby, var der sket det samme. Familierne i grupperne fortalte hinanden om deres planer og lagde sammen hovederne i blød for at hjælpe med at forbedre den enkelte gård. De eksponerede sig selv, viste tillid, og det drev gruppen fremad. I denne gruppe arbejdede en stor del af mændene i byen, og mange af kvinderne tog til marked to gange om ugen og solgte deres hjemmedyrkede afgrøder. De dyrkede nu mange flere forskellige grøntsager til hjemmeforbrug end tidligere, og da vi sad og snakkede om, hvad der var sket, var det en mand som tog ordet: "Før i tiden kunne jeg gå på arbejde, og på vejen hjem kunne jeg for eksempel købe et stykke kod. Men når jeg så kom hjem, ville konen alligevel klage og sige "Hvor er tomaterne, og hvor er løgene? Nu dyrker de det selv, alle i familien er glade, og vi skændes ikke mere om sådan noget".

Medlemmerne i denne gruppe gjorde noget ekstra for at udbrede deres viden til lokalsamfundet. Ikke blot mødtes de i gruppen, men hver enkelt gruppe-medlem opsøgte også sine naboer og viste dem nogle af de ting, som de kunne gøre for at sikre sig mod angreb af skadedyr eller gøre jordens konsistens bedre.

I denne gruppe var én af de ting, som havde forandret folks

liv, at de begyndte at holde regnskab med, hvad de gjorde, hvad de solgte, og hvad de planlagde. Nogle kunne ikke skrive eller regne, og de tegnede planer over gården og jorden. Planerne blev mere synlige for alle i familien, og for alle i FFLG-gruppen. Andre begyndte at føre regnskab og skrive ned, hvad der blev købt og solgt. Ikke blot gav det en klarhed og en synlighed over, hvad der skete med produktionen og salget af madafgrøder på markederne, men det ændrede også handlemønstrene i familierne. De begyndte at blive mere målrettede og planlagde mere – sammen. Hvis manden brugte pengene på øl og egne fornøjelser, blev det også meget tydeligt, når det ligefrem stod i nogle kolonner i en bog. Det kunne godt forandre handlinger i nogle tilfælde, og under alle omstændigheder kom tingene på dagsordenen i hjemmet.

Samarbejde om mad

Historierne fra projektet viser, at selvfølgelig handler fødevareresikkerhed også om, at der produceres tilstrækkelige mængder af næringsrigtig mad, sådan at alle i en familie og et lokalsamfund kan blive mætte. Men denne produktion kræver organisering, viden, planlægning og tro på, at det nytter. Historierne viser dog også, at mad er vævet ind i et komplekst spil, som handler om fordeling af rettigheder, arbejde, goder og ansvar. Vi tog udgangspunkt i Munenes idé, om at vejen ud af fattigdom ikke blot er handling eller arbejde, men SAMarbejde. Vi har gennem forskellige historier fra forskellige mennesker, familier og grupper fået øjnene

op for, hvordan denne idé kan udmønte sig i praksis, og hvordan samarbejde opbygger viden og giver ressourcer i et lokalsamfund og i en familie – ikke blot ressourcer i form af mere frugtbar jord og mere mad på bordet, men mindst lige så væsentligt også i form af sociale netværk, hvor man hjælper og støtter hinanden, sådan at der bliver mere sikkerhed for alle, inklusiv den fundamentale sikkerhed for, at der også kan komme mad på bordet i morgen til alle i familien. ■

METTE VAARST ER SENIORFORSKER VED INSTITUT FOR HUSDYRVIDENSKAB, AARHUS UNIVERSITET. HUN ER UDDANNET DYRLÆGE (1990), PHD (1995) OG MASTER I SUNDHEDSANTROPOLOGI (2007). Forfatteren ønsker at takke Aage og Inge Lis Dissing i Økologisk Landsforening for deres kommentarer til denne artikel; Jane Nalunga og andre fra NOGAMU; Thaddeo Tibasima og andre fra SATNET; samt de mange facilitatorer og familier i Vest-Uganda, som har delt deres erfaringer og viden i de sidste par år.

alle fotos af forfatteren



KOGEBØGER

SOM EMPIRI OG ANTROPOLOGISK REPRÆSENTATION

Er der et sammenfald mellem kokebøger og antropologi? Kan en kokebog være empiri? Og kan vi, som antropologer, gå omvendt til værks og bruge kokebøger som et medie til at repræsentere vores empiri og skitsere generelle tendenser inden for et lands normer, historie og kultur? Denne artikel belyser koblingen mellem kokebøger og antropologi og viser, hvordan forfatteren selv har anvendt sin antropologiske faglighed i udarbejdelsen af en kokebog.

af RIKKE E. FREDERIKSEN

Mad, forbrug og identitet

Mad er forbundet med en lang række symbolske, sociale, normative og kulturelle betydninger og er derfor en central indfaldsvinkel til væsentlige aspekter ved en given kultur. Antropologen Don Slater skriver i sin bog *Consumer Culture and Modernity* fra 1997, at mad og diæt spiller en stadig stigende rolle i en tid, hvor individer konstant søger at skabe deres identitet gennem valg og forbrug. I den danske kontekst har vi de seneste år set en opblomstring af kokebøger, der sælger mere end en række madopskrifter. Mange af disse kokebøger tilbyder os ny livskvalitet; vi bliver tilbudt et nyt og bedre liv ved at spise "efter vores blodtype", "raw food", "makrobiotisk" eller den nyeste trend på det danske marked,

stenalder-mad. Samtidig signalerer vi en bestemt identitet ved at følge disse diæter; vi er interesserede i vores egen krop og velvære. Vi er mådeholdende og stærke nok til at frasige os det usunde og syndige.

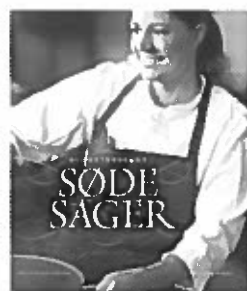
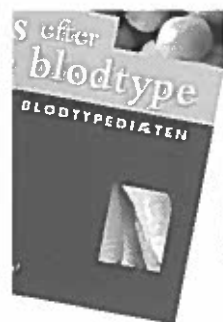
Samtidig med denne bølge af alternative diæter og det ofte medfølgende fokus på sundhed og forbedret livskvalitet opnået gennem maden, er der en række kokebøger, som bevidst slår på det syndige og luksuriøse. Denne tendens ses særligt i kokebøger udgivet af TV-personligheder som brødrene Price og Mette Blomsterberg, som går mere op i det æstetiske og smagfulde ved maden end det næringsmæssige indhold i deres retter. Disse kokebøger, og købet af dem, kan dog også ses som et udtryk for en

bestemt holdning og identitet: holdningen til den gode smag, de gode råvarer og en livsstil som et "levemenneske", der gerne under sig selv en god cigar, et glas rødvin – eller sukker og mættede fedtstoffer – men det på en sofistikeret måde.

Kokebøger som empiri

I studier af mad kan der altså være en vis pointe i at studere de kokebøger, som vores informanter har på deres hylder, og hvordan de bruges samt kokebøgernes retorik og budskab.

Men kan vi også vende det på hovedet? Kan en kokebog i sig selv fungere som en antropologisk fremstilling? Altså ikke bare som et værktøj til at studere og få indsigt i de normer og værdier, der omgi-



ver mad, eller eventuelle sundhedsdiskurser, der dominerer på et bestemt tidspunkt, men også som en måde at fremstille og analysere kulturelle normer og praksisser på? I resten af artiklen kommer jeg med et bud på, hvordan jeg mener, dette kan gøres, og hvilke fordele, der er i at købe antropologi og kokebøger i den antropologiske repræsentation.

Kokebogen som kulturel repræsentation

I forbindelse med min mands antropologiske forskning i Georgien, rejste vi i 2005 sammen til landet. Min mand havde tidligere været i Georgien og havde levende fortalt om landets rige mad- og drikkekultur. Skæbnen ville, at vi de følgende fire år jævnligt vendte tilbage til landet. Da georgiere er et yderst gæstfrit folk, der benytter enhver anledning til at servere noget at spise for deres gæster, besluttede jeg mig for at rette mit etnografiske blik mod maden, måltidet og den georgiske gæstfrihed. Det har siden hen resulteret i en række artikler – og en kokebog med titlen *Georgiske småretter*.

Som antropolog var det vigtigt for mig at få det Georgien, der udspillede sig i mit møde med landet, til at fremstå i kokebogen. I min dataindsamling benyttede jeg mig af de traditionelle antropologiske metoder: deltagelse og observation. Jeg tog

del i madlavning, måltider og fejning. Ved siden af dette foretog jeg en begrænset grad af interviews med georgiere i forskellige generationer om madkultur, traditioner og gæstfrihed. Den primære metode i min dataindsamling var dog sansning: jeg smagte, lugtede og følte mig gennem det georgiske køkken og tilberedte det ene georgiske måltid efter det andet for at være i stand til at repræsentere georgisk mad og madkultur så troværdigt som muligt i kokebogen.

Først efter gentagende gange at have smagt maden og afprøvet retterne, begyndte jeg at spørge mine informanter om, hvordan de fremstillede forskellige retter. Kokebogen er altså ikke en indsamling af nedskrevne opskrifter. Havde jeg blot indsamlet nedskrevne opskrifter, ville det have været at sammenligne med en antropolog, som udelukkende studerede skrevne kilder. Min aktive deltagelse i praksis omkring måltider og madlavning, giver kokebogen den autenticitet og det nærvær, vi som antropologer er interesserede i at studere og videregive. Akkompagneret af anekdoter og afsnit om georgisk madkultur, historie og gæstfrihed, fungerer opskrifterne som et element i repræsentationen af georgisk kultur. Opskrifterne som repræsentation muliggør et aktivt engagement fra modtagerens side; gennem tilberedningen af de forskellige retter, kan læseren opleve

de forskellige dufte, smage, farver samt de specielle teknikker, nogle retter kræver, hvilket alt sammen er en central del af georgisk madkultur.

Kokebøger kan både være empiri og repræsentation. Som empiri siger de noget om de normer og holdninger, der præger mad og diæter i en given kontekst, og der ved også noget om indehavernes holdninger til mad, sundhed og livskvalitet. Som repræsentation tilbyder kokebogen en skæv og interagerende repræsentation. Ved at have madopskrifter som omdrejningspunkt, har den antropologiske kokebog en ekstra dimension, da læseren bliver i stand til selv at fremstille og sans maden og på den måde få en oplevelse af og indsigt i (mad)kulturen, som det skrevne ord ikke er i stand til at give. ■

Forslag til videre læsning

Fredensken, Rikke Elisabeth 2012, *Georgiske småretter*. Forlaget Findes.

RIKKE E. FREDERIKSEN ER CAND. MAG. I ANTHROPOLOGI (2008). HUN HAR SIDEN 2005 OPHOLDT SIG I GEORGIE I LÆNGERE PERIODER OG HAR DESUDEN SKREVET OM ØSTEUROPA FOR ONLINEMAGASINET RØST. NU ARBEJDER HUN MED BRUGERDREVEN INNOVATION OG ER TILKNYTTET ET PROJEKT OM UDVIKLING AF VELFÆRDESTEKNOLOGI I PLEJESEKTOREN. DEN 15. MAJ I ÅR UDKOM HENDES KOKEBOG "GEORGISK MAD".

MASKULIN AFFÆRE I NORDENS FERIEPARADIS



Karakteristisk for maltesisk fotball er forhandling og utstilling av maskulinitet. Den er levende og dramatisert. Fotball og maskulinitet er intimt knyttet sammen og tillater menn å være menn på maltesisk vis.

af HALVDAN HAUGSBAKKEN

Franklin Cortis har så vidt satt seg ned, før han ser at en spiller kommer seg fri og dunderer ballen i mål. Hjemmelaget er i ubalanse og markeringene svikter fullstendig i det bakre leddet. Bortelaget har fri veg til mål. Resultatet er entydig: ballen suser i nettmaskene fra ca. 15 meter. Keeperen er sjanseløs. Tre minutter er spilt. Svingen med bortesupporterne eksploderer i vill jubel. Hjemmelaget har begynt å gå i oppløsning for kampen er kommet i gang. Et maskulint sukk går igjennom hjemmefansen. Stillheten brytes opp av oppmuntrende rop: "Come on Yellows".

Denne artikkelen tar for seg hvordan maltesiske menn forhandler og stiller ut maskulinitet innenfor en kjent maskulin høyborg, fotball. Karakteristisk for maltesisk maskulinitet er at den blir sterkt dramatisert gjennom kroppslige praksiser. Dette ser man ofte når de skal understreke sine meninger om forhold de har en sterk mening om, som politikk. Maltesiske menn "snakker" med kroppen, like mye som den er verbal. Dens uttrykk får kanskje en enda høyere verdi og utfoldelse i fotball. Fotball, forstått som et ritual, skaper en form for sosial unnakstilstand og gir rom for der menn kan spille ut det som

Geertz ville ha et kall for et 'dypt spill'. Fotballderbyer er et avgrenset ritual i tid og rom, der menn lever seg inn spillet på tribunen og banen. Men det stopper ikke der. En nærmere titt på maltesisk fotball gir også innsikt til andre sider av lokal kultur. Med andre ord; fotballen er også en forlengelse av andre aspekter av det maltesiske samfunnet. En kan kanskje best få innsikt i dette gjennom å se på en av de mange fotballderbyene på Malta.

Ukjent derby, men stort drama

Vi er på det store derbyet i maltesisk fotball mellom Birkirkara og Valletta, to av de største fot-



Lederen for Ultras på jobb, Glenn Borg.

ballklubbene på Malta, en gammel, britisk kronkoloni. Birkirkara, som spiller med gule og røde striper, er den største byen på Malta med 27.000 innbyggere. Valletta, som kler seg i hvitt fra topp til tå, er Maltas hovedstad med 9.000 innbyggere. Hver av byene har eget lag som representerer den lokale stoltheten. Tross for at byen Birkirkara er tre ganger større enn rivalen Valletta, klarer ikke innbyggertall å utkonkurrere mannlig lidenskap for lærkula.

De ti siste årene har Birkirkara vært den ubestridte klubben på middelhavsøya. Birkirkara har knust Valletta med tennissifrene 7-2, 6-0, 5-2, 3-2, 2-1 og 5-1. Men ikke i

2007. Denne sesongen går ingenting den rette vegen for forrige års seriemester, Birkirkara. Viktige spillere er skadet. Laget er mer splittet enn samlet. Treneren er under hardt press. Fansen er misfornøyd. Laget og supporterne er på krigsstien, inntil Birkirkara begynner å vinne igjen. Stemningen på tribunen, den mot, er elektrisk. Cirka 5.000 tilskuere er på The National Stadium. Franklin Cortis, birkirkarasupporter på sin hals, var forrige helg også vitne til at laget hans tapte 3-1 for et annet maltesisk lag. Men i kampen mot erkerivalen Valletta ble det et nytt tap, en real nedsabling. Franklin Cortis er forbanna og

konstaterer at han må kjøle seg ned. Det har vært en dårlig start. Franklin drar fram en liten duppeditt, som mistenkelig ligner en mobiltelefon. Han SMS'er til en kompis, som ikke er på kampen. Den triste nyheten meddeles.

Med hjerte for fotballen

Nordboere vet svært lite om maltesisk fotball, spesielt ingenting om ligaen. For eksempel, har du hørt om klubbene Hamrun Spartans eller Sliema Wanderers? Få vet sikkert at en av Maltas største fotballprofiler, Michael Mifsud, som spilte for engelske Coventry og tyske Kaiserslautern, har to sesonger bak seg i norske



Supportere har alltid med seg tilbehør: trommer og flagg.

Lillestrøm. Før Mifsud kom til Norge, spilte han for Sliema Wanderers. I EUs tettest befolkende land, som byttet maltesiske pund med EURO i 2008, er mennes hjerte for lærkula som den alltid er: enorm. Dessverre taper den maltesiske serien, som er en amatør-liga, terreng for de store europeiske klubbene. Ligaens spillere jobber på dagen, trener på kvelden og spiller kamp i helgene. I gjennomsnitt er det ca. 1.000 til 2.000 tilskuere på hver kamp. Men også færre, på kamper i de laveste divisjonene. Resultatene til det maltesiske landslaget tærer også på selvtilliten. På 90-tallet hadde landslaget en av de verste statistikkene en nasjon kunne ha – mye tap, men i det siste har det begynt å gå bedre. Malta vinner kamper. På FIFA-rakingen ligger Malta

i utgangen av 2007 på 136. plass. I 2012 ligger landet noe lengre ned, på 150 plass. Dette har selvsagt ført til sjelig selvransakelse blant maltesiske menn.

Den maltesiske serien består av flere divisjoner som fordeler seg over flere nivåer; Premier League, First Division, Second Division og Third Division. Den siste divisjonen er delt opp i to grupper med ni og ti lag. Det er ikke nok ressurser til å få til en profesjonell liga, som gjerne kan bli resultatet en gang i fremtiden. Men enhver maltesisk mannlig supporter med respekt for seg selv har ofte dobbel supporterlojalitet; man støtter en maltesisk klubb, i tillegg til en europeisk. Som i de nordiske landene, der menn også støtter et engelsk lag, i tillegg til et eller annet skandinavisk ett, medfører dette et brytsomt

dilemma: man kan havne i en delikat situasjon der man må elske sin nærmeste fiende. Eller, sagt med andre ord: hva gjør en supporter om begge favorittlagene spiller mot hverandre? For den argentinske antropologen Eduardo Archetti, som har skrevet mye om fotball, er det nærmest utforståelig å ha to favorittlag. En ekte mannlig supporter støtter kun ett lag, ikke to. I Argentina er det utenkelig å være supporter av både Boca Juniors og River Plate – superrivalene i landet. Enten støtter man Boca eller River Plate. End of story. Basta.

Men i EUs små medlemsstater er mannlige supporterhjerter store nok til å støtte mer enn ett lag. I Franklins tilfelle banker også hjertet for AC Milan, toppklubben med sete i motemetropolen Milano. Han har vært på pilegrimsferd til Milano et par ganger, men oftest går turene til Catania, den nest største byen på mafiaoya Sicilia. Malta ligger et par timers reise med båt sør for Sicilia. Catania spiller i den italienske toppserien, Seire A. Klubben besøkes flittig av maltesiske menn som vil ha med seg en "ekte" fotballkamp med 20 til 30 tusen tilskuere. På Malta er interessen for utenlandsk fotball stor. Engelske og italienske lag dominerer. Maltesere har egne fankubber, ser kamper direkte på TV og drar ofte til skolandet eller de britiske øyene for kun å få med seg en kamp med enten Liverpool eller Manchester United.

Et ritual for og av menn

Malta består av seks øyer, tre er bebodd, resten ubebodd. De to største øyene er Malta og Gozo. Den tettest befolkede øya er Malta, som er 27 km lang og 14 km



Franklin Cortis har hjerte for Birkirkara.

på det bredeste. På små steder med mye folk er utfordringen å finne nok plass. Malta har mange fotballbaner, men få stadioner. Kun tre stykker: The National Stadium, Hibernians Ground og Victor Tedesco Stadium er stedene som brukes av flere lag i den øverste divisjonen. Nasjonalstadion, med kapasitet på ca. 16.000, er hjemme- og bortearena for flere klubber. Mange klubber er uten klubbhus og stadion. Lokalderbyet mellom Birkirkara og Valletta er ikke kun en kamp der 22 menn kjemper om å få ballen i mål. Tvert om. Derbyet er et speilbilde av det maltesiske samfunnet, en arena som tillater menn å sosialt og kulturelt differensiere seg fra det andre kjønn – kvinner. I tillegg til estetisk oppvisning i taktikk og tekniske finesser

på gressmatta, skimtes også dyrking av seksualitet og kontinuerlig testing av moralske tabuer.

Det maskuline og feminine dyrkes, med maskuliniteten godt plantet i førersetet. Kampen har maltesernes fulle oppmerksomhet, og er en eksklusiv, maskulin affære. Kampen er for og av menn. Damer er det få av på tribunen. Og er de der, og er de henvist til å være statister. Man finner dem, men de utfører sine feminine praksiser: de går i høyhælte sko, passer på barn eller sitter rolig og er tilsynelatende uinteressert i spillets gang. Kvinner er passive, menn er aktive. Menn sparker ballen. De støtter dem som sparker den. Og de skjeller ut andre menn ved bruk av et raffinert, utviklet bannespråk som består av engelske og maltesiske

gloser. Skjellsordene er mange. De er nasjonale varianter av et internasjonalt og gynekologisk fotbollspråk – "F'ghoxx ommok" og "Hudu zobb f'ghoxx ommok". Ingen oversettelse er her påkrevd for den normale supporter. Men for ikke-supportere krever den en liten forklaring: det er den vanlige, lokale utskjelling av motstanderen som tar i bruk en kjent fasett fra supporterverdenen; å fornærme motstanderens kjønnsorgan og hans kvinnelige opphav, sin mor. Ofte skal denne utskjelling ha som intensjon å få fram svakhet i motstanderen, en inngrodd maskulin praksis. Det er del av et psykologisk spill. Når kampen så er på sitt mest intense, brukes en høy, mørk stemme og latinsk kroppsspråk for å understreke dette. Serierunden er



Have a cigar.

dermed en sosial sikkerhetsventil, der maltesiske menn får ut sin frustrasjon og glede.

Det lokale oppgjøret er ikke et unntak fra normal fotballgalskap. Store derbyer, som for eksempel mellom FC Barcelona mot Real Madrid, snur samfunn på hodet. De er forbundet med fare, uorden, og er ypperlige anledninger for menn som ville skjelle ut dem de ikke liker. Farer finner man også på Malta, men her finner vi motsetninger. Tross for at Malta er kåret til en av verdens tryggeste land, kroppsvisiteres publikum før de slippes inn på lekterne. Det er politi overalt, ved inngang og utgang, og ved boksene der mennene tar oppstilling. Farer kan være ytterst reell, da de som kjenner det maltesiske samfunnet godt, vet at fotball også kan bli høyest poli-

tisk. Fotball blir politikk med følelser, mye mannlige følelser.

Derbyet viser hvor mye maltesere står sammen som de er delt, en interessant motsetning. Maltesere står samlet og slutter opp om den romersk-katolske kirken. "Alle" går kirken når de må. Sluttreer man unna, får man høre det. Det er plikt å gå i kirken. Men den romersk-katolske kirken er igjen en kilde til motsetning; på øya er det mange organisasjoner som beskyttes av den katolske kirkens mange tusen helgener. Disse blir dratt inn i fotballsfæren, gjennom at fotballklubber og brassband, som det er mange av på Malta, tar kjente helgener og gjør dem om til lokale symboler på tilhørighet. Og, man kan jo ikke skjelle ut en lokal helgen. Det er tabu. De må skånes mot spydige kommentarer. På kamp

har fansen med seg egne brassband som spiller kjente sanger. Under kampen tar brassbandene oppstilling mot hverandre, kun atskilt av et gjerde, og forsøker å "spille ut" motstanderen. Volumet går i taket og ut av stadion. I tillegg plasserer politiet seg midt i mellom brassbandene og supporterne. De skanner massene for provoserende symboler. Det må settes rimelige grenser.

Autonom maskulin sone

Birkirkara har to supportergrupper, The Ultras og The Supporters Club. Alle medlemmene er menn, til sammen utgjør de en autonom maskulin sone. Her kan de definere sin identitet. The Ultras er for de lidenskaplige, mens The Supporters Club er for de som har utviklet seg til å bli ansvarlige. The Ultras er for unge



Stemming må det alltid være.

menn i tenårene til begynnelsen av 20-årene, mens The Supporters Club er for litt eldre unge menn fra midten av 20-årene og oppover. Har man lyst på en supporterkarriere, starter man først med å være lidenskaplig, deretter ansvarlig. I den autonome sonen er det en egen læringskurve, som herder mannen fra urolig til rolig. Det er en symbolsk kommandolinje, som følger egne prinsipper med respekt for de eldre. The Ultras har dette bånd til The Supporters Club, mens Supporters Club har nære relasjoner til Birkikaras klubbstyre og president. The Ultras lager egne bannere. De møter en time før kampen, og henger opp bannere i nordre

sving. Når spillerne entrer banen, brukes bengallys og annen pyroteknikk for å skape stemming. I tillegg gjør de som andre ekte sup-

portere – de veiver med flagg og synger. Etter at de lanserte sin egen webside for et år siden, består de av ca. 30 dedikerte supportere. The Ultras har holdt på siden 1997. Franklin Cortis var medlem av The Ultras, men er nå med i The Supporters Club. The Supporters Club organiserer aktiviteter både på og utenfor tribunen; de selger effekter, arrangerer sammenkomster og organiserer transport fram og tilbake til stadion. En av deres viktigste oppgaver er å passe på ivrige medsupportere. Det kan jo gå hett for seg på kamp.

Ifølge antropologene Gary Armstrong og Jon Mitchell, som er en av de få ekspertene på maltesisk fotballkultur – ja, de finnes – er fotball høyst politisk. Fotball er politikk, og hvilket lag man støtter forteller om politisk tilhørighet.

Fotball er så populært at bryllupsdatoer har blitt utsatt og parlamentariske møter forsinket. De politiske båndene er så sterke at sponsorer kan sjelden sponse to lag. Dette setter grenser for sportslig satsing. Klubber er avhengig av lokale velgjørere for å kunne konkurrere om gullet. Med andre ord, maltesiske lag må ha en rik onkel i ryggen. Ligaen er halvprofesjonell. Spillerne er i fulltidsjobb eller studerer, men mottar noe lønn. Dette gjelder selvsagt ikke for serielederen Marsaxlokk, et lag fra en fiskelandsby med 3.000 innbyggere. Marsaxlokk har aldri har vunnet serien, men har fått drahjelp fra uventet hold. Også Malta har sine lokale Abramovicher som putter alle sine penger i fotball. Victor Schriha, en forretningsmann og klubbpresident, har pekt ut Marsaxlokk som sitt hjertebarn.

Han har like godt ansatt spillerne i bedriften sin, og gir dem fri til å trene på dagtid. Spillerne, som er amatører på papiret, er i realiteten profesjonelle spillere, og kan konsentrere seg bare om fotball, en luksus andre spillerne ikke har.

Tabuet – fanen av Popeye the Sailor

Derbyet mellom Birkikara og Valletta er også sosial testing i mannlig seksuell ideologi og moralitet. Dette uttrykker seg på flere felt, både gjennom kroppslige praksiser, symboler og metaforer. Men, ikke minst, handler kampen om å forhandle og gjenforhandle disse innenfor visse moralske grenser, som kanskje skyves i nye retninger under kampens gang. Moralske grenser er viktig på Malta, noe som blant annet reflekteres i det offentlige forbudet mot å skille seg. Siden skillsmisse er forbudt, er det genuin frykt for ekteskapet. Menn balanserer kontinuerlig på en tynn, moralsk tråd over hva som er rett og galt, innenfor det akseptable versus det ikke-akseptable. Lokale oppgjør er en kulturell anledning for lidenskaplige menn å håne sine motstandere. Kampen maner til en gammel maskulin tradisjon: duellering.

Først og fremst må man forsøke å synge rivalen til bunns, vippe dem av pinnen, og overse alle former for motangrep, som kan komme gjennom motsynging. Det fremste sosiale våpenet menn bruker er sinte rop, sanger og selvlagde faner med utskjellig og håning av motstanderen. Gjennom mannlig brøling, hører man spontane reaksjoner på dramatikken som utspiller på banen eller blant rivaliserende support-

ere. Et frispark eller gult kort får publikum til å reagere. Utskjelling er et viktig element, noe som oftest skjer gjennom at menn samler seg i grupper og synger kollektivt mot rivalen. Der i fra, ytrer de sin mening. Hele tiden minnes rivalen på hvem de egentlig er, hvor de har sin egentlige kulturelle og biologiske opprinnelse. Ingenting er kanskje mer forneddrende for en mann at opphavet for gjennomgå; at mor eller far henges ut. Dette var et poeng birkirkarafansen gjorde noe av.

For mange tegneserieentusiaster er Popeye the Sailor en helt. Han er maskulin; Popeye har tatoveringer, store overarmer, banker opp Bluto, og redder damer i nød. I tillegg spiser han spinat. Popeye er god og kunne være maskotten til en supportergruppe. Men på Malta er Popeye et lokalt fornærmende symbol, et skjellsord som kun gir mening på maltesisk vis. Han er faren til vallettasupporterne; Valletta er en havneby og ble grunnlagt av Stormesteren av Saint John-ordenen, Jean Parisot de la Valette, i 1565. Byens grunnleggende infrastruktur ble tegnet av Francesco Laparelli, mens viktige bygninger ble tegnet av Gerolamo Cassar. Valletta, som ligger på en liten halvøy, har to naturlige havner Marsamxett og Grand Harbour. Grand Harbour er Maltas viktigste havn med store avlastningsterminaler på Marsa. Hver eneste uke kommer det båter med viktig gods, som hjelper å holde hjulene i gang i det maltesiske samfunnet. Med lange sjøtradsjoner, har Valletta vært flittig besøkt av gamle, virile sjøulker, seilmenn. Dermed var det ikke noe problem for

birkirkarafansen å designe en banner som forklarte hvem faren deres egentlig er: en banner med Popeye the Sailor. Politiet på kampen likte det ikke. Banneren ble beslaglagt av politiet. Det kunne føre til bråk.

Artikkelen har hatt som intensjon å vise hvordan maltesisk fotball er en sfære, som viser hvordan menn forhandler og dramatiserer sin maskulinitet. Dens uttrykksform er for eksempel karakterisert av forhold som man ofte ser i andre fotballkulturer, den kan være full av farer og motsetninger som ikke hører sammen. Forholdet mellom fotball og maskulinitet er også en kilde til å forstå andre aspekter av lokal kultur som ikke framstår som direkte intuitivt for den besøkende, gjennom å være et speilbilde av det maltesiske samfunnet. ■

Anbefalt lesing:

Armstrong, Gary & Giulianotti, Richard 2001, *Fear and loathing in world football*. Berg. Oxford & New York.

Nymark, Johannes 2002, *Verdas viktigaste bagatell: Essay om fotball og globalisering*. Samlaget. Oslo.

HALVDAN HAUGSBAKKEN, UTDANNET ANTROPOLOG FRA UNIVERSITET I BERGEN. FOR TIDEN ER HAN ANSATT SOM STIPENDIAT VED NORGES TEKNISK NATURELVIDENSKAPLIGE UNIVERSITET (NTNU). DER JOBBER HAN MED ET FORSKNINGS-PROSJEKT OM SOSIALE MEDIER. ARTIKKELN BYGGER PÅ ET KORTERE FELTARBEID HAN UTFØRTE BLANT MALTESISKE SUPPORTERE I 2007.

alle fotos af forfatteren

FAKTA OM MALTA

Offisielle språk: Maltesisk og engelsk

Hovedstad: Valletta

Styreform: Republikk

Befolkning: 398 534

Geografi: Sør for Sicilia, består av øyene

Malta, Gozo og Comino

Areal: 316 km²

Uavhengighet fra: 21. september 1964

Nasjonaldag: 21. september

Religion: Katolsk

Viktige maltesiske klubber:

Birkirkara FC

FC Floriana FC

Hibernians

FC Marsa FC

Marsaxlokk

FC Msida

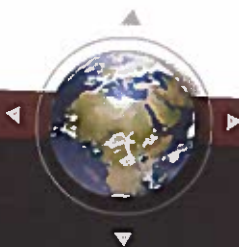
St. Joseph FC

Pietà Hotspurs

FC Sliema Wanderers FC

St. George's

FC Valletta FC



INTRODUKTION	3
EFTERÅRETS AROMA, HISTORIEN OM EN LUGT AF ANNA TSING	5
SUKKER DJÆVELEN Om dæmonisering af smag, moralsk panik og pædagogik AF SUSANNE HOJLUND & LISA KOUSTRUP	12
SYNLIG MAD & USYNLIGE DYR den vanskelige fortælling AF INGER ANNEBERG	19
SAMARBEJDE I FAMILIER OG LOKALSAMFUND omkring fordeling af mad i Vest-Uganda AF METTE VAARST	26
KOGEBØGER som empiri og antropologisk repræsentation AF RIKKE E. FREDERIKSEN	34
MASKULIN AFFÆRE I NORDENS FERIEPARADIS AF HALVDAN HAUGSBÄKKEN	36