

# Det Danmark, vi spiser

*Visioner om et andet Danmark i “Frikadellesagen fra Randers” og Nyt Nordisk Køkken.*

*Mad er så pokkers banalt! [...] Men [...] mad er aldrig ‘blot mad’. Om vi vil det eller ej, har det, vi spiser, konsekvenser for, hvordan verden ser ud. Og det har konsekvenser for, hvordan vi forstår den. [...] Mad kan være politik. Mad kan handle om ansvarlighed, om bæredygtighed, om geografi og kultur.*  
(Olafur Eliasson 2010, 9)

## Frikadeller og Nyt Nordisk Køkken

I januar 2016 optog to meget forskellige madrelaterede begivenheder plads i den nationale og internationale presse. Man kunne både læse om den såkaldte Frikadellesag, som pressen døbte den politiske aftale fra Randers byråd om, at kommunale institutioner med madordninger skal sikre “dansk madkultur som en central del af tilbuddet,” samt at de skal servere “svinekød på lige fod med andre madvarer” (Randers byråd 2016: punkt 29). Aftalen kom i stand med et snævert flertal efter et forholdsvist langt forløb, som strakte sig tilbage til maj 2015, hvor det oprindelige forslag om at sikre dansk madkultur blev stillet. Efter sommerferien 2015 foreslog Dansk Folkeparti en tilføjelse til aftalen om, at svinekød ikke bør udelukkes, hvilket Venstre tilsluttede sig i det endelige forslag (Hjort 2016). Og man kunne læse om den succes, som den københavnske prisvindende restaurant Noma, med det erklærede nordiske køkken, høstede for sin pop-up restaurant i Australien – for eksempel tog det blot fire minutter at få udsolgt på samtlige borde i de ti uger, restauranten havde åbent (Ritzau 2015).

Dagen efter nyheden om den politiske aftale fra Randers postede en af mine Facebook-venner menukortet fra Noma med et sarkastisk forslag om, at det var dén mad, man burde servere for børnehaverbørnene, hvis man kerede sig om den danske madkultur. Denne lille facebook-opdatering illustrerer dels, at samtidigheden, hvormed de to madbegivenheder ramte pressen, gør en sammenligning oplagt og dels, at der synes at være en afgrundsdyb modsætning mellem de to cases, som ellers har en beslægtet intention: at definere eller sikre dansk og/eller nordisk mad-

kultur. Både i det politiske forslag fra Randers og i det nye nordiske køkken knyttes maden til det særligt danske og/eller nordiske. Det politiske forslag om svinekød i dagsinstitutionerne i Randers formuleres direkte som et initiativ, der skal "sikre dansk kulturarv" (Randers 2016, pnkt 29). Noma, der er en sammentrækning af ordene *nordisk* og *mad*, og især de to medejere Réne Redzepi og Claus Meyer er hovedaktører i etableringen af det nye nordiske køkken på den nationale og den internationale scene. Særligt Meyer spiller en central rolle som "feltkonstruktør" (Nickelsen og Scheuser 2009, 704). Han var sammen med Nordisk Ministerråd, Nordatlantens Brygge og Copenhagen Business School medarrangør af det store nordiske køkkensymposium, som afholdtes i 2004 med deltagelse af gastronomer, ernæringseksperter, fødevarerindustrien og ministre, som daværende fødevarerminister Hans Christian Schmidt, med formålet at udvikle det nye nordiske køkken. Her formulerede 12 nordiske kokke et manifest for dette køkken med 10 målsætninger, der kredser om bæredygtighed, dyrevelfærd, lokal produktion, med fokus på lokale, nordiske råvarer og traditionelle tilberedningsmetoder for at "udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region" ([norden.org/Det nye nordiske køkkenmanifest](http://norden.org/Det_nye_nordiske_kokkenmanifest)). Initiativet bakkes op af Nordisk Råd, der laver en strategisk indsats omkring Ny Nordisk Mad, der har et mere bredt, demokratisk sigte end blot det elitære køkken, nemlig at udvikle Ny Nordisk Mad fra "koncept til livsstil" med en strategisk indsats både udadtil (turisme, branding) og indadtil i forhold den offentlige sektor. Hensigten med Nordisk Råds strategiske indsats er at udvikle Ny Nordisk Mad som et policyværktøj, der både skal styrke den elitære madkultur (for eksempel via madkonkurrencer) og den bredere, demokratiske madkultur ([norden.org](http://norden.org), "hvad er ny nordisk mad"). Således er både "Frikadelllesagen" og det nye nordiske køkken initiativer, som bakkes op af politikere, som bruger maden som del af en strategisk indsats for at bevare og udvikle national og regional identitet.

Men eftersom svinekød også indgår som en ingrediens i det nye nordiske køkken, må man spørge, hvad det er for en modsætning, der egentlig er mellem de to initiativer. Hvad er det for forskellige ideer om det danske og/eller nordiske, som impliceres i de to cases? Og hvordan kan noget så banalt som det, vi spiser, indgå i symbolske forhandlinger om, hvad Danmark er eller skal være?

### Metodiske overvejelser

Analyseobjektet for artiklen er den politiske aftale fra Randers samt det nye nordiske køkken med Noma som afsæt. Hovedfokus er ikke Noma som restaurant, men den bestræbelse på at udvikle nordisk madkultur, som Noma er en del af og eksponent for. Såvel den politiske aftale som det nye nordiske køkken er initiativer, som direkte har til sigte at operere i vores kultur og ikke blot at afspejle den – selvom begge cases dog samtidig hævder, at de afspejler noget, som er der allerede. Maden er med andre ord del af en gestus som gøres ind i en bestemt kontekst, i et bestemt landskab, og den har sin betydning og virkning ikke blot i sig selv, men som følge af denne gøren ind i disse kontekster. Følgende analyse har til hensigt at beskrive denne gøren i vores kultur for at belyse, hvordan mad bruges til at skabe nye forestillinger om

Danmark. Eftersom interessen er initiativerne og deres potentialer for etablering af identitet og kultur, herunder nationalidentitet, og ikke konkrete forbrugeres reaktioner på disse, er metoden primært dokumentanalyse med en diskursanalytisk vinkel, hvilket udfoldes med inddragelse af kulturteori med primært fokus på teori om madkultur. Eftersom de to cases ansues som en gestus ind i en større kontekst, vil en del af min analyse bestå i at kontekstualisere de to cases og fremskrive, hvilke sociale, kulturelle, politiske fællesskaber og distinktioner mellem os og dem, maden i de to cases potentielt kan etablere.

Rent begrebsmæssigt skelnes der i artiklen mellem *Nyt Nordisk Køkken* som det *cuisine*, som udvikles og forfines på restauranter som Noma, og så *Ny Nordisk Mad*, som er en bredere betegnelse, der også inkluderer mere hverdagslig madlavning, som dog er baseret på samme principper som *Nyt Nordisk Køkken* og således også indeholder dette.

### Mad og fællesskab

Olafur Eliasson peger på noget meget centralt, når han hævder, at mad både er banalt og aldrig blot mad (Eliasson 2010, 9). Mad er en livsnødvendighed for opretholdelsen af vores eksistens, men det at spise er også en social aktivitet, som binder os sammen i fællesskaber, sådan som Georg Simmel (1975) beskriver det i sit essay om måltidets sociologi fra 1910.

Relationen mellem individ og fællesskab og de kultur- og identitetsperspektiver, dette rummer, er en central problematik i det diverse og komplekse felt, som tegner forskningen i madkultur. Studiet af mad vokser frem med de klassiske antropologiske studier fra slutningen af det 19. århundrede (Watson og Caldwell 2005, 1). Kongstanken i antropologien er, at mennesker via de praksisser, som omgiver mad, reproducerer og opretholder mere generelle sociale strukturer og forskels-sætninger, som kendetegner deres samfund som hele. Den banebrydende britiske antropolog Audrey Richard (1995) undersøgte i feltstudier i Zimbabwe i 1930'erne, hvordan kønsstrukturer indstiftes i høsten og tilberedningen af mad, der således har en mere generel kulturel og en symbolsk væsentlighed, der rækker ud over maden selv (Vaughan 1992, 3). Maden er her ikke blot produkter, vi har i vores kultur, men del af "the whole way of life" (Williams 1976, 272) og afspejler således kultur i den brede forstand, som det vi er (Jensen 1988, 157-159). Den tanke ligger også bag Claude Lévi-Strauss (2013) og Mary Douglas' (2013) klassiske strukturalistiske analyser fra 1960'erne, som beskriver de betydningsmæssige forskelssætninger og oppositioner – for eksempel natur/kultur, rå/tilberedt – som maden udtrykker (Jenkins 1999, 38).

Med de strømninger af tænkning, som man bredt har kaldt poststrukturalismen, forlades forestillingen om overgribende, universelle betydningsstrukturer til fordel for langt mere komplekse figurer til forklaring af samfundets betydningsmæssige struktureringer som en flerhed af diskurssystemer eller felter, der indbyrdes kan have modstridende betydningsorganiseringer (Raffnsøe 2004). Mad og madpraksisser ses nu som del af et komplekst felt af sammenhænge, forventninger og valg, der kontant udfordres og forhandles (Counihan og Esterik 2013, Watson og Cald-

well 2005, Jenkins 1999). Først og fremmest bliver mad nu ikke blot set som et udtryk for de basale betydningsmæssige distinktioner, som gennemsyrrer et samfund. Snarere anskues vores omgang med mad som konstituerende for det sociale og kulturelle felt, hvilket især ses i Pierre Bourdieus omfattende empiriske studier af smagspræferencer i 1970'ernes Frankrig.

Bourdieu (1993) beskriver kultur, herunder mad, som et socialt felt, bestemt af forskellige positioner. Forbrugsadfærd er en måde, hvorpå sociale klasser kan vise deres kapital (økonomisk, social eller kulturel) og placere dem i et hierarkisk system af social distinktion, men samtidig er individets smagspræferencer bestemt af den enkeltes habitus – det internaliserede sæt af koder og dispositioner, som man er socialiseret ind i (Warde 1997, 9). Bourdieu opererer såvel med økonomiske som med kulturelle og sociale kapitalformer. Når skolelærere foretrækker asketisk, men eksotisk mad, forklarer Bourdieu det med, at de er rigere på kulturel kapital end på økonomisk, mens de oplever overforbrug af dyre madvarer og den økonomiske kapital, det udtrykker, som vulgært (Bourdieu 2013, 32).

Bourdies konklusioner er siden blevet kritiseret i forskellige studier, der blandt andet har påvist, at det hierarkiske kultursystem og dermed de processer, hvormed der etableres og reproduceres social distinktion, ikke er universelt. Richard Peterson og Roger Kern (1996) peger på, at vi generelt i højere grad er “altædende”, når det kommer til kultur. Nogen ser det som et udtryk for, at klasse-mæssige distinktioner ikke længere kan ses i kulturforbruget, fordi man ikke længere umiddelbart kan identificere og genkende symbolske markører (Paddock 2014, 25). Andre peger på, at netop det at kunne orientere sig bredt og være “altædende” også kan bruges til at etablere social distinktion og dermed skabe et kulturelt hierarki (Warde et al 1999). Det at kunne spise en bred variation af mad fra foie gras til hamburgers til “etniske køkkener” og “alternativ mad” kan være en måde at vise sin “multikulturelle kapital” på (Bryson 1996) og iscenesætte sig selv som et “kosmopolitisk individ” (Paddock 2014, 25). Peter Naccarato og Kathleen Lebesco (2012) taler direkte om en “kulinarisk kapital”, som er den, man viser, man har, når man evner at orientere sig i det komplekse madfelt og for eksempel kan træffe fornuftige sundheds- eller miljømæssige valg.

## Mad og det nationale fælleskab

Siden 1990'erne er forskningen i mad vokset både kvantitativt og metodemæssigt, og forskningen udgør i dag et interdisciplinært felt (Counihan og Esterik 2013). Centralt er stadig spørgsmålet om, hvordan det allermest banale, nemlig det vi spiser, relaterer sig til identitet og fællesskab, herunder også det nationale fællesskab.

For eksempel laves der analyser af, hvordan opfindelsen af nationale køkkener har været med til at etablere en distinkt national identitet (Warde 1997, Ferguson 1998), hvilket man også ser i det danske køkken (Skaarup 2013). Globaliseringen sætter sig også igennem på madområdet i form af en homogenisering af det globale marked, som kommer til at stå i en særlig, ofte truende, relation til de unikke nationalstaters madkultur, hvilket ofte leder til en modreaktion mod standardisering

og homogenisering både på det private og politiske niveau (Ritzer 2003; DeSoucey 2010). Med begrebet “gastronationalisme” refererer Michaela DeSoucey (2010) til den sammenstilling mellem mad og globalisering, som understreger dialektikken mellem globaliseringens homogeniserende effekter og opblomstringen af nye former for identitetsdannelse ansporet af den stadig mere homogene madkultur (DeSoucey 2010, 433). Gastronationalisme rækker ud over den simple dikotomi mellem tradition og fremstridt, fordi begrebet refererer til offentlig såvel som privat produktion, distribution og forbrug af mad med henblik på at demarkere og opretholde den emotionelle nationale tilknytning, og omvendt bruges nationalistiske følelser til at producere og markedsføre mad (ibid.). DeSoucey bygger blandt andet sin ide om det nationale på Benedict Andersons (1983) beskrivelse af det nationale, som et “forestillet fællesskab”. Det er forestillet, fordi vi jo ikke kender hinanden alle sammen (5), men dog har en forestilling om et fællesskab. Det er derudover begrænset og “rooted in place” (7), fordi det er et fællesskab, som er særligt tilknyttet hjemlandet.

Det interessante med den politiske aftale fra Randers og Nyt Nordisk Køkken er, at begge cases byder sig til for en lang række af de perspektiver, som er gennemgået ovenfor. Det nye nordiske køkken er allerede blevet udsat for mange forskellige typer af analyser (Nickelsen og Scheuer 2009, Lysaght, Jönsson og Burstedt 2013, Byrkjeflot og Svejnova 2013) og er herunder også blevet analyseret som et udtryk for det forestillede nordiske fællesskab (Hermansen 2012) og som et eksempel på gastronationalisme (Andreassen 2015), ligesom der også er lavet mange analyser af den generelle alternative ‘foodie-kultur’, som Nyt Nordisk Køkken er en del af, især med fokus på den sociale distinktion som for eksempel i Jessica Paddocks (2014) “Invoking Simplicity: ‘Alternative’ Food and the Reinvention of Distinction”, Peter Naccarato og Kathleen Lebescos (2012) *Culinary Capital* samt Johnston og Baumanns (2010) *Foodies. Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*.

Der er åbenlyst noget finkulturelt over det Nye Nordiske Køkken, som inviterer til en analyse af social distinktion. At spise på Noma kræver både økonomisk, men også kulturel kapital, fordi det eksperimenterende køkken er udfordrende, og der er unægtelig en noget anden og lavere status over de frikadeller, som vi alle kender fra vores hverdagsmad, og som pressen drillende har hæftet på sagen fra Randers. Man kunne således umiddelbart tænke, at de to cases afspejler hver deres økonomiske og sociale klasse – underklasse over for overklasse, det jyske produktionssamfund overfor den kosmopolitiske, kreative klasse – og at de to cases således indfanger kardinaldikotomierne bag det splittede Danmark. Det perspektiv vil jeg vende tilbage til, men jeg vil først afvise ovenstående analyse, fordi de to cases netop *ikke* fremstiller sig som en repræsentation af et gældende smagsfællesskab, der blot opretholder sig selv. Derimod beskriver såvel den politiske aftale fra Randers som etableringen og udviklingen af Nyt Nordisk Køkken sig selv som initiativer, der skal bevare eller udvikle en madkultur, der enten er truet eller som ikke findes endnu. De to cases fremstiller sig altså ikke som en *afspejling* af to forskellige og gældende smagskulturer, men derimod som et svar på et ydre pres, der fordrer en indsats i forhold til vores madkultur. Derfor vil den indledende analyse ikke handle om social distinktion, men i stedet udfolde, hvad det er for et ydre pres, de to cases er et svar på.

## Den politiske aftale fra Randers

Der står i aftalen fra Randers, at forslaget skal "sikre" dansk madkultur, herunder svinekød, og aftalen hviler dermed implicit på den præmis, at den danske kultur ikke blot bevarer sig af sig selv. På den måde står forslaget i forlængelse af andre forsøg på at konsolidere en dansk nationalidentitet via en kanoniseringen af en særlig dansk kultur, som daværende konservative kulturminister Brian Mikkelsens kulturkanon (2006) og venstremanden Bertel Haarders "Danmarkskanon" over danske værdier, som forventes færdig i december 2016. Behovet for en kanon, der skal skabe "debat og bevidsthed om vore værdier, ikke fordi vi er bedre end andre, men fordi vi skal kende os selv og vore forudsætninger", er ifølge Bertel Haarder direkte aktualiseret af "flygtningestrømmen og globaliseringen" (Danmarkskanon.dk "Om danmarkskanon").

Samtidig er det dog også kendetegnende for det politiske forslag fra Randers, at det ikke (som f.eks. Mikkelsens kulturkanon) er baseret på et ekspertudvalgs analyse over, hvad der er mest centralt for dansk madkultur. Der er snarere tale om, at det, Michael Billig (1995) kalder den lille "banale nationalisme" eller hverdagsnationalismen – som det at fejre leverpostej, bacon og frikadeller som noget særligt dansk – bliver bragt ind i en politisk debat, som handler om integration. Hvor vi normalt definerer nationalisme som "en stærk eller yderligtgående nationalfølelse, der ofte er forbundet med fremmedhad, racisme og aggressiv militarisme", sådan som det for eksempel står i opslaget "Nationalisme" i Gyldendals Store Danske Ordbog, da bruger Billig ordet "banal nationalisme" om "the ideological habits which enables the established nations of the West to be reproduced" (Billig 1995, 6). Det kan være alt fra at hænge det nationale flag foran skoler til at synge nationalsangen inden fodboldkampe mod andre nationer. Denne nationalisme er banal, fordi den er almindelig, hverdagsagtig, naturliggjort og derfor ikke-synlig for os (Billig 1995, 6-9) – det er en "hverdags-nationalisme".

Hvis vi med diskursanalysen som hjælpemiddel ser på selve formuleringen af den politiske aftale, så er der en interessant objektiv modalitet, som dels viser sig i brugen af ordet "selvfølgelig" og dels i udsagnets transitivitet. Det ses især i linjen: "Dermed er det også en selvfølge, at der i institutioner uanset religiøs sammensætning tilbydes svinekød som indgår i en lang række madvarer og retter" (Randers 2016, punkt 29).

Spørgsmålet om transitivitet vedrører, hvordan udsagnet forbinder begivenheder eller processer eller i dette tilfælde et politisk forslag med agerende subjekter (Jørgensen og Philips 1999, 95). I dette forslag forbindes de konkrete afsendere ikke med udsagnet. Der står f.eks. ikke: "Vi mener, at svinekød bør tilbydes...fordi vi mener svinekød er en del af dansk madkultur, som bør bevares." I stedet fremstilles udsagnet om, at svinekød er en central del af dansk madkultur med en objektiv modalitet, som en selvfølge eller som fakta. Forslaget kan således ses om et forsøg på *diskursivt* at genoprette entydigheden i den fælles definition af, hvad det danske er via en hegemonisk intervention (Phillipsen og Jørgensen 60), som især skal skabe en konsensus om, at der er en dansk kulturarv, som afspejler den homogene danske nationale identitet – og at dette er "selvfølgelig" og ikke til diskussion.

## We eat pork, they don't: Frikadellesagen som gastronationalisme

Haarders Danmarkskanon beskrives eksplicit som motiveret af flygtningestrømmen. Dette er ikke tilfældet med den politiske aftale fra Randers om at sikre svinekød i de danske daginstitutioner. Ser man på den større politiske kontekst, som går forud for aftalen, er der dog ingen tvivl om, at aftalen ikke kun er et forsøg på at sikre dansk madkultur i en globaliseret verden med den homogenisering og udviskning af den nationale kulturarv, den medfører, men at aftalen også er en reaktion på det pres, som indvandringen udgør i en national sammenhæng – altså som en symbolsk grænsedragning mellem “os” og “dem”, hvor sidstnævnte er den muslimske indvandring.

Forslaget om svinekød i pasningstilbuddene i Randers kommer nemlig i kølvandet på en anden sag om svinekød i de kommunale pasningstilbuds madpolitik, nemlig den såkaldte hamburgerryg-sag. Udlændinge-, integrations- og boligminister Inger Støjberg fortalte på et besøg i Venstres vælgerforening en anekdote om en børnehave i Aalborg, hvor man af hensyn til de muslimske borgere havde forbudt forældrene at putte svinekød på madderne i deres børns madpakker – lille Louise måtte ikke længere have hamburgerryg med på sin madpakke af hensyn til de muslimske børn (Troelsen 2016).

Historien viste sig at være usand, men den siger noget om det klima, som kendetegner Danmark i 2015. Immigration har længe været et tema i dansk politik, men spørgsmålet bliver mere presserende på grund af den bølge af flygtninge, som i efteråret 2015 strømmede ind over Europa. Den store andel af muslimske flygtninge og immigranter pustedede til den danske befolknings modstand mod islam (Wivel 2015). Således viste en Gallup-måling fra januar 2016, at flygtninge- og indvandrerpolitikken er det politiske emne, som danskerne mener, er mest væsentligt (Holm og Danielsen 2016), og der er samtidig mange politikere, som markerer sig på dette område. Med Michele Lamont og Virac Molnars (2002, 168) skelnen mellem sociale og symbolske grænsesætninger kan man sige, at immigrationsbølgen medførte en diskussion af den sociale grænse mellem “os” og “dem” – for eksempel reglerne for tildeling af dansk statsborgerskab – men den øgede også behovet for en symbolsk demarkering, der genererer en følelse af lighed og tilhørsforhold. Det behov ses i hele Europa, især i de lande, der som Danmark ikke har oplevet immigrationsbølgen efter anden verdenskrig modsat for eksempel Frankrig, England og Tyskland, der længe har forholdt sig til multikulturalismen (Bail 2008, 38).

Denne symbolske demarkering er især tydelig hos Støjberg blandt andet med hendes historie om den restriktive madpakkepolitik i en børnehave i Aalborg, som hun bruger i en diskussion af dansk integrationspolitik. Selvom det viser sig, at historien er usand, medfører den alligevel en reaktion fra blandt andre Dansk Folkeparti, som også på det nationale niveau ønsker, at der skal laves en politik angående svinekød i daginstitutionerne (Rønbjerg-Christensen, 2016). De konkrete politiske udtalelser i taler, lovforslag, debatindlæg og kommenterer afføder et utal af debatter i aviserne og på de sociale medier. I de debatter bliver spørgsmålet om svinekød i kommunale tilbud sammenkoblet med en problematisering af integrationen af muslimske medborgere. Det billede, politikerne tegner, er, at vores danske kultur er i fare for at forsvinde, fordi den blandt andet består i, at vi spiser svinekød,

hvilket bliver sat under pres på grund af de nye medborgere, som ikke spiser svin. DeSoucey bruger netop udtalelsen “We eat pork, they don’t”, som et eksempel på en vending, der udtrykker lighed og andethed gennem fælles forbrugsmønstre (DeSoucey, 2010, 434).

Det er denne kontekst, som den politiske aftale fra Randers bør ses i. Forslaget hviler implicit på den præmis, at den danske kultur er under pres, og set i den større kontekst bliver det underforstået, at presset kommer på grund af den muslimske indvandring. Den politiske aftale kan således ses som et udtryk for den gastronomialisme, DeSoucey beskriver. For at en sådan skal virke, kræver det, at den appellerer til et umiddelbart niveau af kollektiv identitet, som genkender grænserne mellem “insiders” og “outsiders” (DeSoucey 2010, 46), hvilket netop er tilfældet med svinekød, fordi det i forvejen er del af vores hverdagsnationalisme.

Det står ikke direkte i aftalen, at bevarelsen af svinekød er rettet mod det pres, som en muslimsk indvandring udgør, men det antydes, fordi spørgsmålet om svinekød beskrives som et “ømtåleligt emne”:

“ Forældrebestyrelser vil være et naturligt organ, når der skal besluttes forskellige politikker i en institution. Eksempelvis om sukker eller forhold omkring uddeling ved fødselsdage, men et så ømtåleligt emne som hvorvidt der kan være svinekød på menuen mener vi ikke kan pålægges institutionens bestyrelse. (Randers 2016, punkt 29)

Det særlige ved aftalen er, at den symbolske grænsesætning mellem “os”, der spiser svinekød, og “dem”, der ikke gør, i aktualiseringen af aftalen bliver til en social grænse, fordi det i måltidet vil blive tydeligt hvem, der spiser svinekød, og hvem, der ikke gør.

### Ny Nordisk mad som reaktion mod globaliseringen

I selve manifestet for Nyt Nordisk Køkken nævnes globaliseringen ikke, men i det nordiske samarbejdes strategiske indsats omkring Ny Nordisk Mad er dette en kontekst, som direkte italesættes. Her står der, at i “en verden, som hele tiden bliver mere globaliseret, er man begyndt at søge efter sine rødder for at få et mere stabilt ståsted i verden” (norden.org/hvad er ny nordisk mad).

Mark Emil Tholstrup Hermansens konkluderer i sin analyse af Det Nye Nordiske Køkken ligeledes, at køkkenet er en “reaction to the modern world of globalization, migration and electronic mediation” (Hermansen, 2012, paragraf 2). Han og andre peger blandt andet på den måde, hvorpå manifestet reproducerer konventionelle italesættelser af det nordiske i kunst, design og almene diskurser blandt andet med brug af ord som “renhed”, “friskhed” “enkelthed”, “etik”, “lys” (Hermansen 2012, 22, Larsen og Österlund-Pötzsch 2013, 69).

Centralt for Hermansens argument er, at den konventionelle diskurs om det nordiske knytter den regionale identitet til selve landskabet – “The meaning of the Nordic landscape has been and is continually reproduced through a range of different media that have become instrumental in the construction of the Nordic landscape as a cultural artifact” (Hermansen paragraf 19). Denne sammenkobling reproduce-

res i manifestet (ibid.), i udtalelser fra både Redzepi og Meyer og i diverse kogebøger om Ny Nordisk Mad som Camilla Plums (2010). Til at beskrive denne sammenkobling mellem mad og lokalitet bruger Hermansen begrebet *terroir*, som han med reference til Anne Trubek definerer således:

“ Terroir embodies the connections made between “dirt as matter in place”, cuisine, taste, history, memory and landscape. Its meaning is ascribed by culture, transforming it into a significant category, as soil, landscape and surroundings and motivates shifting interpretations of it depending on the culture, the person and the moment in history. (Hermansen 2012, paragraf 3)

Denne “taste of place”, som Hermansen kalder det (2012, paragraf 29), kobler identitet og region til maden og smagsoplevelsen. Han bruger Rene Redzepis beskrivelse af sit første møde med produktet skyr som et eksempel:

“ As Redzepi indicates in his description of skyr, there is a perception that produce embodies and expresses, by way of taste, certain special characteristics by virtue of its place in history, and perceived “degree” of indigeneity. This way, the emphasis on local produce as ingredients in Nordic cuisine, becomes just as much a focus on the land that has produced it. This “primordial” approach suggests that the “taste of place” is produced by an encounter with “nature” through preparing and ingesting food, and the soil and its cultural and historical genealogy is of primary importance in its creation – it is, in other words, deeply intertwined with the Nordic *terroir*. (Hermansen 2012, paragraf 29)

Selvom man kan hævde, at Skandinavien er så stort et geografisk område, at det ikke giver mening at påstå, at der er en kulturel enhed knyttet til det geografiske, så giver vores idé om det nordiske, som noget der er knyttet til et geografisk område, mening til denne sammenkobling (Skaarup 2013, 54). Denne sammenkobling af mad og *terroir* er ikke kun noget, som sker i produktionen og i italesættelsen af maden, men også i den narrativisering, som sker i restauranterne og dermed direkte overfor den spisende, idet kokken ikke blot fremstår som den, der laver maden, men også som den, der har begivet sig ud i den vilde, uberørte natur for at samle råvarerne (Larsen og Österlund-Pötzsch, 2013, 76). Koblingen til den vilde natur ses dog også i retterne selv, der ofte ekspliciterer det levende, naturlige eller rå ved for eksempel at lade myrerne vandre rundt på tallerkenen, som i retten *Ants*, der er levende myrer serveret i et syltetøjsglas med kålblade, dryppet med cremefraiche (Broval 2015). Denne eksplicitering ser man også i Olafur Eliassons beskrivelse af maden, når han for eksempel skriver, at man sætter tænderne i en “nypløjet kartoffelmark – en omgang brun-sort, knudret-knasende føde” (Eliasson 2010, 9).

### Nationalismereformer i Det Nye Nordiske Køkken

Hermansen understreger, at den form for nationalisme, som ses i det nye nordiske Køkken, ikke er en eksplicit, direkte nationalisme, men snarere trækker på den banale hverdagsnationalisme, som udtrykker det forestillede nordiske fællesskab

(Hermansen 2012, paragraf 44). Han foreslår tentativt, at det måske netop er på grund af den nordiske aversion mod det direkte nationalistiske, at den banale hverdagsnationalisme kan blive så potent som en identitetsmarkør i den nordiske region (Hermansen 2012, paragraf 47).

Han påpeger også, at den idé om den nordiske natur, som ligger i det nye nordiske køkken, er et præ-moderne landskab, der er blevet tabt til industrialiseringen og moderniseringen. Terroir er derfor et "pseudo-geografisk koncept", som tillader den transnationale fortolkning en samlet nordisk identitet (Hermansen 2014,52), hvilket er i tråd med Larsen & Österlund-Pötzschs (2013) beskrivelse af terroir som et narrativt greb, der bruges i både markedsføring og i rammesætningen af maden for gæsterne på restauranten.

Det er denne tilbagevenden til et præmoderne Norden, som får Andreassen (2015) til at konkludere, at Det Nye Nordiske Køkken ikke kun eller primært er en reaktion på den stigende globalisering, men også på den stigende indvandring; at det er en "gastronationalisme", som dyrker og konstruerer "nationale og raciale forhold" (Andreassen 2015, 10) og distinktioner i en form for nostalgisk rekonstruktion af en sammenhængskraft, som var der før den diversitet og mangfoldighed, som er fulgt med indvandringen.

### Distinktion

Som det ses af den ovenstående analyse, er der oplagte ligheder mellem de to cases, for så vidt at de begge er en reaktion på et ydre pres i form af globalisering og indvandring, og de begge forsøger at konstituere det nationale eller regionale fællesskab ved hjælp af maden. Det Nye Nordiske Køkken trækker på forestillinger om det (præmoderne) nordiske, som allerede er etableret i den nordiske region, og som især forbinder fællesskabet til landet, det geografiske, mens den politiske aftale fra Randers i stedet griber til den hverdagsmad, som er blevet institutionaliseret gennem kogebøger og husholdningsskoler op igennem det 20. århundrede. Aftalen fra Randers indeholder implicit en eksklusionsfigur, som definerer "os" i Danmark som forskellige fra "dem", der ikke spiser svinekød, og på denne måde er aftalen en symbolsk konsolidering af en idé om Danmark, som udelukker de muslimske medborgere. Selvom Andreassen ser en lignende dyrkelse af hvidhed i det Nye Nordiske Køkkens tilbageskuen mod et præmoderne Norden, så er der ikke i selve italesættelsen af køkkenet samme udelukkelsesfigur. Når man ser på Det Nordiske Samarbejdes hjemmeside og dens italesættelse af Ny Nordisk Mad som noget, der operativt kan anvendes som strategi i en offentlig sektor, er der da heller ikke spor af dessiner, som operativt udelukker visse befolkningsgrupper.

I denne sidste del af analysen vil jeg se nærmere på denne demokratisering af det nye nordiske køkken, som blandt andet ses i det Nordiske Råds initiativ Ny Nordisk Mad og på hvilke former for udelukkelsesfigurer, der alligevel kan være på færde, trods de demokratiserende tiltag.

Nyt Nordisk Køkken er ikke en konsolidering eller revitalisering af en eksisterende og traditionel dansk eller nordisk madkultur, men har snarere til mål at "udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer" samt "forene de bedste nordiske

ske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra” (Norden.org “Det Nye Nordiske Køkkenmanifest”). Den madkulturelle arv, som Randers byråd ønsker at bevare, er den hverdagsmad, som vi i dag forbinder med traditionel dansk mad, hvori svinekød spiller en stor rolle. Randers byråd dyrker det tilbage-skuende og kulturbevarende, men det nye nordiske køkken står for det kulturrevi-derende. Man kan således umiddelbart konkludere, at der er tale om to forskellige holdninger til kultur og to forskellige reaktioner på globalisering. De to kulturelle udtryk er imidlertid også hinandens modsætning i hvert fald set ud fra det nye nor-diske køkkens perspektiv. Nyt Nordisk Køkken er nemlig ikke blot formuleret som en reaktion på globaliseringens homogeniserende effekt, men også som en direkte reaktion på det traditionelle, danske køkken. Denne positionering var især tydeligt på symposiet i 2004, hvor Bi Skaarup beskriver holdningen til dansk madkultur som følger:

“ The general feeling expressed at the conference was that Danish food culture was of poor quality. The typical Danish dinner was described as consisting of a ready- prepared dinner heated in the microwave and consumed in front of the T.V. I knew from my research that that was not true, but the interesting thing was, that that was the general perception of Danish food culture, especially among the younger conference participants. (Skaarup 2013, 44)

Claus Meyer er også citeret for i ret skarpe vendinger at tage afstand fra “stegemargarine, kummefryser, rasp og brun sovs” (Nickelsen og Scheuer 2009, 702).

Selve distinktionen mellem “os”, som spiser ordentlig mad, og “dem”, som spiser dårlig mad, som er baseret på kvantitet (det man kan have i rigelige mængder i kummefryseren) frem for kvalitet, er således bygget ind i Nyt Nordisk Køkken. En sådan distinktion er typisk for den form for “kulinarisk kapital”, som flourer i de nyere alternative strømninger, som vægter bæredygtighed, økologi og sund mad (Naccarato og Lebesco 2012), der således, trods den demokratiserende potentialer, også ofte indsætter en social og kulturel distinktion baseret på et hierarki.

Samtidig er det nye nordiske køkken via “trickle-down-effekten” blevet demokratiseret (Hermansen 2012, paragraf 26). I dag fungerer Ny Nordisk Mad som en platform for etableringen af et større marked for nordisk mad inklusive en lang række bagerier, fiskerier, restauranter, butikker, specialvarer (som ramsløg), professionelle sankere samt kagebøger med nordisk mad som Camilla Plums *The Scandinavian Kitchen* (2010) (Hermansen 2012, 28, Larsen og Österlund-Pötzsch 2013) og Johanne Stege Bjørndahl og Julia A. Swanes *Sank – Spis af naturens køkkenhave* (2015), ligesom det at sanke eller selv dyrke sine grøntsager nu ikke kun er en nødvendighed for professionelle, men også tilbydes som en rekreativ aktivitet for amatører (Larsen & Österlund-Pötzsch 2013, 68-69). Det aarhusianske kommunale initiativ *Smag på Aarhus* (2015-), er et eksempel på en sådan demokratiserende udbredelse af det at sanke. Målsætningen er blandt andet at lære aarhusianerne, hvordan man samler og tilbereder vilde urter, hvilket realiseres både gennem workshops og opskrifter fra Bjørndahl og Swanes (2015) kagebog *Sank*, som man kan læse på *Smag på Aarhus*’ hjemmeside. Selvom *Smag på Aarhus* ikke eksplicit beskriver sig

som et initiativ, der skal udbrede Ny Nordisk Mad, så er den kommunale indsats en del af denne bevægelse, dels fordi den baseret sig på samme idealer om bæredygtighed og lokal produktion, samme praksisser (det at sanke) og også konkret laver samarbejder med aktører, som er tilknyttet Det Nye Nordiske Køkken og Noma som for eksempel den professionelle sanker Thomas Laursen fra Wildfooding.

Denne demokratisering betyder, at det ikke kun er eliterestauranter, der laver mad ud fra de principper, som Ny Nordisk Mad er baseret på, men også almindelige madentusiaster eller 'foodies' og potentielt set også mennesker, som bare laver mad, uden at det er en del af et identitetsmæssigt projekt. I hvert fald har den populære kogebogsserie Karolines Køkken (Hougaard 2013) nu også en sektion, som hedder "Nordisk mad – uden ret meget ukrudt", hvilket peger på, at Ny Nordisk Mad er blevet mainstream, ja slet og ret bare 'mad'. Et ønske om en sådan demokratisering ses i selve manifestets 10. målsætning om:

“ At invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fællesprojekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden. (Norden.org "Det Nye Nordiske Køkkenmanifest")

Det lykkes for Meyer og de andre initiativtagere at mobilisere vidt forskellige feltaktører både i og uden for gourmetfeltet i hele Norden (Nickelsen og Scheuer 2009, 705), også mere formaliserede organisatoriske initiativer. Det gælder blandt andet det nævnte Nordiske Ministerråds program for Ny Nordisk Mad i 2007 og de underprogrammer, dette indeholder, samt forskningsprojektet Opus – Optimal trivsel, Udvikling og Sundhed for danske børn initieret af professor dr. med. Arne Astrups, som skal udvikle en sund ny nordisk hverdagsmad, herunder også undersøge, hvordan ny nordisk mad påvirker skolebørns trivsel (foodoflife.ku.dk).

Selvom ny nordisk mad – og her bruges bevidst den brede betegnelse – også er blevet oversat til hverdagsmad og således overskrider grænsen mellem det, vi spiser ude, og det, vi laver hjemme, og også faktisk har bevæget sig fra det elitære til den bredere befolkning, så skaber bevægelsen fortsat kulturel og symbolsk distinktion mellem "os" og "dem", hvilket flere kritikere påpeger (Byrkjeflot og Svejnova 2013, 14).

Paddock problematiserer forestillingen om, at autentisk 'simpel' mad er enkel og for alle:

“ If everyone is expected to engage in particular 'alternative' practices of food consumption regardless of social position, it might be recognised that only some have the cultural, social and economic capital to do so. Should this dynamic continue unchecked, we might imagine that future alternative food strategies could similarly fail to achieve the equitable foodways they aim to foster. (Paddock 2014, 37)

Pointen er, at selvom den simple, autentiske mad virker enkel og inkluderende, så kræver den tid og viden. For eksempel er det krævende at finde de pågældende råvarer, ofte skal man i specialbutikker (Paddock 2014, Warde et al. 1999) eller ud at

samle selv. Det kan godt være, at strandkål er nemt at plukke, men man skal både vide, hvor den vokser, kunne genkende den og have tiden til at finde den. Man kan omvendt se de mange initiativer – kagebøger, workshops som dem i regi af *Smag på Aarhus* og så videre – som både en anerkendelse af, at det at lave mad baseret på lokale råvarer kræver visse forudsætninger og som et forsøg på at etablere disse forudsætninger hos den bredere befolkning.

Den nye nordiske mad er altså ikke uden den “tension between democratic inclusion (...) and status-based exclusion and cultural distinction” (3), som Johnson og Bauman beskriver i relation til den alternative vestlige madentusiast eller “foodie”, der dyrker det økologiske, lokale, hjemmelavede, kreative og enkle.

Selvom der er “spænding” mellem demokratisk inklusion og eksklusion, så kan skismaet mellem frikadelle-sagen og Det nye nordiske køkken samt dets udbredelse som Ny Nordisk Mad altså ikke forklares som en enkel modsætning mellem smagsfællesskaber, hvilket også er Johnstons og Baumanns konklusion i forhold til “the gourmet foodscape”, som “cannot be interpreted in simple binary terns: as good or bad, egalitarian or elitist, politically progressive or bourgeois” (xix). De hævder også, at det, at transcendere disse binære forestillinger og i stedet studere “the tension between these polarities allows us to generate new insights into the cultural underpinnings and political implications of the foodie phenomenon” (xix). Den ovenstående analyse er netop et sådan forsøg på at forstå disse spændinger.

## Bæredygtighed

Et sidste perspektiv, som også handler om Danmarks fremtid, vedrører bæredygtighed. Ny nordisk mad er nemlig ikke kun en reaktion på en globasering, hvis homogeniserende effekt ansporer en forskelsgørelse og tydeliggørelse af den særlige nordiske mad og den nordiske identitet, den udtrykker og konstituerer, og heller ikke blot en modreaktion på den traditionelle madkultur. Den er med det ønske om bæredygtighed, som især er formuleret i sjette målsætning i manifestet om “At fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber” (norden.org/“Det Nye Nordiske Køkkenmanifest”), også en reaktion på det pres på naturen, som effektiviseringen af produktionsmetoder har medført. På det Nordiske Samarbejdes hjemmeside står der f.eks., at:

“ Det nye nordiske køkken har i langt højere grad som mål at modvirke den ligegyldighed og globale junk- og fastfoodkultur, som udgør en trussel ikke bare mod vores sundhed og kulturelle integritet, men også mod diversiteten og bæredygtigheden på vores klode som helhed. (norden.org/hvad er ny nordisk mad)

Den mad, Noma lavede i Australien, var ikke baseret på nordiske råvarer, men på lokale råvarer, hvilket blandt andet betød, at medbragte og lokale sankere tilvebragte lokale, vilde råvarer til restauranten. Når en sådan oversættelse fra en nordisk til australsk lokalitet kunne ske uproblematisk, skyldes det dels, at det nordiske køkken baserer sig på allerede etablerede strømninger inden for finere madlavning, som baserer sig på lokale råvarer som Nouvelle Cuisine, der blev udviklet i Frank-

rig i slutningen af 1960'erne, og som netop inkluderede ideen om, at mad skulle afspejle sæsonernes skiften, og at den skulle hylde de friske og lokalt producerede råvarer (Jönsson 2013, 56). Det skyldes også, at ideerne om bæredygtighed og lokal produktion er en generel bevægelse i Vesten (Skaarup 2013, 52, Köstlin 2013, Naccarato og Lebesco 2012), som har fundet vej fra 1960'ernes "countercuisine" (Belasco 2005) til et bredere mainstream marked og publikum. Brugen af lokale råvarer er ikke kun noget, som praktiseres af de elitære restauranter, men ligeledes noget som privatpersoner gør, både som amatørsankere og i dyrkningen af urbane haver (Classens 2015). Man kan således sige, at det nye nordiske køkken skriver sig ind i en langt større bevægelse, rettet mod den effektivisering af madproduktion, som går ud over miljø og dyrevelfærd. Forstået på den måde er det Nye Nordiske Køkken også i opposition til dele af det konventionelle landbrug, der netop skal klare sig i en globaliseret økonomi, og som derfor ikke blot kan have etisk og bæredygtig produktion som mål. Som allerede nævnt ligger der en vis idyllisering af forestillingen om den vilde natur i det nye nordiske køkken, men samtidig må man også sige, at initiativet med dets intention om at fremme bæredygtighed og regional selvforsyning også operationelt kan bruges til at sikre om ikke "den vilde natur", så i hvert fald en vis mængde af biodiversitet. Omvendt har den politiske aftale fra Randers ikke fokus på konteksten omkring svinekød – produktionsmåder, miljømæssige spørgsmål og så videre – men blot på varen i sig selv. Sat på spidsen kan man sige, at det Danmark, som er indeholdt i henholdsvis lovforslaget fra Randers og Nyt Nordisk Køkken, ikke kun vedrører vores symbolske grænsedragning mellem "os" og "dem", men også hele fødevarsystemet omkring den mad, vi spiser, hvilket på en meget konkret måde kan få konsekvenser for det landjord, vi omgiver os med i Danmark og den balance, som eksisterer mellem natur, kultur, og mellem dyr- og plantearter. Det vedrører på den ene side de konkrete produktionsformer og det erhverv, som Danmark skal bygge på i fremtiden (svineproduktionen for eksempel), men det vedrører også, og måske snarere, det symbolske forhold mellem os mennesker og den natur, som omgiver os.

Ser vi for eksempel på det aarhusianske kommunalinitiativ *Smag på Aarhus*, så giver dette projekt guides til brug af den lokale vilde natur som en kulinarisk ressource både via konkrete workshops og skrevne guides, hvor aarhusianerne dels kan lære at sanke og dels kan blive involveret i urbane haver (*Smag på Aarhus*).

Det er tvivlsomt, om aarhusianerne nu kommer til at basere deres mad på vilde urter og på den måde skabe et bæredygtigt forbrug. Der er nok snarere tale om, at den umiddelbare erfaringsdannelse med madens materielle opgave i fødevarerne og afgrøderne kan skabe en bevidsthed om for eksempel biodiversitet, som kan ruste befolkningen til at indgå i de komplekse debatter om bæredygtighed og miljø og Danmarks fremtid. På den måde kan man sige, at *Smag På Aarhus* og lignende initiativer understøtter myndiggørelsen af den enkelte forbruger ved at dem en førstehåndserfaring med naturen. Man kan også sige, at de urbane haver på det mere symbolske plan rekonfigurerer relationen mellem "os", menneskene og "det", nemlig naturen. Således peger Michael Classens i sit studie af urbane haver på, at meget af vores tankegods omkring naturen hviler på en basal distinktion mellem os og naturen, hvor naturen fastholdes som en modpol til kulturen, enten som en uendelig

ressource vi kan bruge eller som et ophøjet, idyllisk sted, der ræsonnerer med vores egen indre natur (Classens 2014, 231). Heroverfor mener han, at de urbane haver peger mod nye forståelseshorisonter, hvori naturen ikke ses som modpol til socialitet (og byen), men som en integreret del heraf. En sådan rekonfigurering åbner også muligheden for en reel bæredygtig produktion baseret på urbane haver, idet den gør op med ideen om, at vores madproduktion skal ske i afsondrede ikke-by-områder, altså det vi kalder “på landet” (Classens 2014, 237).

### Transitoriske fællesskaber

I *Smag på Aarhus'* folder er formålet med de mange aktiviteter i byen både sundhedsmæssigt, kulturelt og socialt: “Alle aarhusianernes kræfter er værdifulde, og alle kan bidrage med viden og ressourcer ind i fælleskabet mellem og på tværs af generationer, kulturelle, etniske og sociale skel”, står der blandt andet i folderen (Smag på Aarhus, 5). Et af initiativerne er for eksempel en “verdenshave” i Gellerup (6), som er et af de steder i Aarhus, hvor der er mange indvandrere og flygtninge. De fællesskaber, der her er tale om, er altså ikke homogene, og det er ikke dette “forestillede nationale fællesskab”, som den aarhusianske kulturpolitik sigter mod. Det er snarere aktiviteter, som skaber transitoriske fællesskaber, som minder om de *neotribes*, som sociologen Michael Maffesoli (1996) skriver om.

Hvor Andreassens analyse af det nye nordiske køkken betoner konstitueringen af en nordisk *homogen* identitet, som er baseret på forestillinger om et præmoderne fællesskab formet af naturen, da vil jeg i min analyse pege på, at den bevidsthed, som ny nordisk mad er med til at understøtte og stimulere, også indeholder potentialer for andre fællesskabsformer, hvilket peger på, at bevægelsen ikke kun eller primært er en reaktionær, tilbageskuende reaktion på globaliseringen, men også potentielt kan bibringe mere transitoriske fællesskaber, der ikke er baseret på en symbolsk permanent grænsedragning mellem os og dem.

At det dog stadig kræver “kulinarisk kapital” (Narrato og Lebesco 2012) at deltage i *Smag på Aarhus'* urtevandring, og at det at deltage kan være en del af en identitetsformation, der baserer sig på distinktion mellem “os” og “dem”, vil jeg ikke betvivle, og således er den åbenhed for deltagelse i disse mere transitoriske fællesskaber også betinget af større sociale og kulturelle kontekster.

### Konklusion

“Thinking about food can help reveal the rich and messy textures of our attempts at self-understanding, as well as our interesting and problematic understandings of our relationship to social Others”, konkluderer Amu Narayan (1996, 65) i sit studie af indisk mad og identitet. Spørgsmålet er, hvad de to cases illustrerer om vores aktuelle forestillinger om Danmark?

På den ene side kan man bruge de to cases som en illustration af, hvordan mad aktuelt bliver spændt for en politisk agenda om at styrke den nationale og regionale identitet som svar på det øgede pres fra globalisering og indvandring. Maden bruges i begge cases som middel til en symbolsk grænsesætning mellem “os” og “dem”.

I det politiske forslag fra Randers er der især tale om en grænsedragning mellem dem, som spiser svinekød, og dem, som ikke gør.

På den anden side hviler madens funktion i begge cases på, at den spiller ind i en hverdagsnationalisme, som vi alle sammen genkender, fordi den allerede findes – ellers ville den ikke virke. Der er altså ikke tale om, at maden lidt tvangsmæssig spændes for et politisk projekt, som den ikke rigtig hører hjemme i, men derimod om, at de politiske projekter udnytter, at der allerede er en masse national og regional identitet på færde i vores relation til mad. Man kan derfor konkludere, at de to cases om noget viser, at trods diverse teser om en stigende individualisering (Beck 1997, Giddens 1996), så spiller den nationale og den regionale identitet stadig en kernerolle for den almindelige danskers identitetsmæssige forståelse.

De to cases viser ydermere, hvordan ideer om det danske og det nordiske gennemsyrrer den mad, vi spiser. Den politiske aftale fra Randers trækker på en hverdagsnationalisme omkring den mad, som vi alle sammen forstår som særlig dansk, som for eksempel frikadeller, mens der i Nyt Nordisk Køkken snarere er tale om, at principperne for køkkenet reproducerer mere generelle diskurser om “det nordiske”, såsom enkelthed, renhed, etik samt tilknytningen til et særligt geografisk landskab. Det vil sige, at den diskurs, der reproduceres i Nyt Nordisk Køkken er familiær, mens selve maden er eksotisk og fremmed. Vi kan læse os til, at fermentering er en gammel nordisk skik, men få af os vil genkende denne metode som noget, der har været en del af vores barndom eller den form for madlavning, som vi har lært af vores mor. Man kan derfor konkludere, at politikerne fra Randers bruger den hverdagsnationalisme, den danske mad er indsvøbt i, som middel i et politisk mål, som handler om nationalisme og især den symbolske og sociale grænsedragning mellem os og den muslimske indvandring, mens det er lige omvendt i forhold til Nyt Nordisk Køkken: Her bruges ideerne om det nordiske til at give identitet og gennemslagskraft til et nyt køkken, som i høj grad reproducerer ideer, som allerede findes i madfeltet især i *nouvelle cuisine* og i forskellige modbevægelser, som har fokus på det bæredygtige og selvforsynende. I denne sammenhæng giver det god mening at skelne mellem Nyt Nordisk Køkken, som bruger det regionale som en samlende betegnelse for en gastronomisk intention, som sådan set kan udledes overalt på kloden (jævnfør Nomas rejse til Australien og de beslægtede gastronomiske bevægelser) og ny nordisk mad, der er et politisk initiativ, som har som formål at styrke nordisk identitet, og således bruger det brand, som Nyt Nordisk Køkken er, til en strategisk indsats. Samtidig er der ingen tvivl om, at Nyt Nordisk Køkken også styrker den nordiske identitet udadtil i forhold til resten af verden og indadtil i forhold til vores selvforståelse, fordi der netop trækkes på en forestillingsverden, som ikke kun vækker genklang i det nordiske folk, men også i resten af verden.

Analysen peger også på to forskellige reaktioner på globaliseringen: Den ene forsøger at sikre det nationale via en tilbageskuende, reaktionær kulturbevarende protektionisme, og den anden forsøger at styrke det regionale via en fremadskuen- de kulturudvikling, som ikke blot giver plads til mange forskellige typer af aktører og borgere, men også fordrer deres aktive involvering. Samtidig har min analyse peget på, at der også i Det Nye Nordiske Køkken er en indbygget social distinktion, som måske ikke gør den så tilgængelig for alle, som man kunne håbe på. For eksem-

pel er der en fordring om en vis kulinarisk kapital for at kunne orientere sig i det komplekse madfelt, som det nye nordiske køkken er en del af, hvilket potentielt kan udelukke borgere, der ikke er socialiseret ind i madfeltet.

Som et sidste punkt viser artiklen, hvordan maden i det nye nordisk køkken også handler om bæredygtighed og således står i relation til en mere generel modreaktion mod det pres, som kapitalismen og globaliseringen har sat på vores natur. Med Classens (2014) har jeg foreslået, at det potentiale, som ligger i det Ny Nordiske Køkken og Ny Nordisk Mad ikke kun vedrører vores produktionsformer, men også vores forestillingsverden om “os” og “naturen” og den indbyrdes relation herimellem.

Endelig har analysen vist, hvordan de to cases hver især er svar på ydre pres: på globalisering, indvandring, en reaktionær hjemlig kultur og klimaforandringer. Maden bruges som middel til at formulere et svar på disse pres. Det kan maden, fordi den forbinder individet både til større miljømæssige og til sociale kontekster. På den måde har maden nogle særlige kvaliteter, som gør, at den kan formulere visioner om et andet Danmark på væsentligt andre måder end for eksempel det skrevne eller talte ord eller billedsproget.

## Litteratur

- Andreassen, Rikke (2015): “Gastronationalisme: en nostalgisk søgen efter det nordiske”, i *Social Kritik* 144, s. 6-15.
- Anderson, Benedict (1983): *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*, London: Verso.
- Bail, Christopher (2008): “The Configuration of Symbolic Boundaries against Immigrants in Europe”, i *American Sociological Review* 73.1, s. 37-59.
- Beck, Ulrik (1997): *Risikosamfundet - på vej mod en ny modernitet*, København: Reitzel.
- Belasco, Warren (2005): “Food and Counterculture: A Story of Bread and Politics” i James L. Watson og Melissa L. Caldwell (red.): *The Cultural Politics of Food and Eating Oxford*: Blackwell, s. 217-234.
- Bjørndahl, Johanne Stege og Swane, Julia A. (2015): *Sank – Spis af naturens køkkenhave*, Århus: Forlaget Turbine A/S.
- Billig, M. (1995): *Banal Nationalism*, London: Sage.
- Bourdieu, Pierre (1993): *The Field of Cultural Production*, Cambridge: Polity Press.
- Bourdieu, Pierre (2013): “Distinction: A Social Critique of the judgement of Taste”, i Counihan, Carole og Esterik, Penny van (red.) *Food and Culture – a Reader*, New York: Routledge, s. 31-39.
- Broval, Sandra (2015): “Myrer og levende rejer: De 5 vildeste Noma-retter” i *Politiken* 15. sep. 2015.
- Bryson, B. (1996): “Anything but Heavy Metal”, *American Sociological Review* 61, s. 884-899.
- Byrkjeflot H, J. Pedersen, og S. Svejnova (2013): “From Label to Practice: The Process of Creating New Nordic Cuisine”, i *Journal of Culinary Science & Technology* 11, 1, s. 36-55.
- Classens, Michael (2015): “The nature of urban gardens: toward a political ecology of urban agriculture”, i *Agric Hum Values* 32, s. 229-239.
- Counihan, Carole og Penny van Esterik (red.) (2013): *Food and Culture – a Reader*, New York: Routledge.
- Danmarkskanon (no date), hjemmeside, Danmarkskanon.dk, tilgået november 2016.

- DeSoucey, Michaela (2010): "Gastronationalism food traditions and authenticity politics in the European Union", i *American Sociological Review* 75.3, s. 432-455.
- Douglas, Mary (2013): "The Abdominations of Leviticus", i Carole Counihan, og Esterik, Penny van (red.) *Food and Culture – a Reader*, New York: Routledge, s. 48-58.
- Eliasson, Olafur (2010): "Mælkeskind med græs", i René Redzepi: *Noma: Tid og sted i det nordiske køkken*, København: Politiken, s. 6-9.
- Ferguson, Priscilla Parkhurs (1998): "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France", i *American Journal of Sociology* 104, s. 597-641.
- Foodoflife, hjemmeside, tilgået 01. juni 2016: <http://foodoflife.ku.dk/opus/wp/skolemadsprojektet/>
- Giddens, A. (1996): *Modernity and Self-Identity: Self and Society in the Late Modern Age*. Cambridge: Policy.
- Hermansen, Mark Emil T. (2012): "Creating Terroir. An Antropological perspective on New Nordic Cuisine as an experssion of Nordic Identity", i *Anthropology of Food*, 7.
- Hougaard, A.K. (2013): *Meget mere alle tiders Karoline. 12 landeplager og en hel masse nye opskrifter*, København: Arla Karolines Køkken.
- Hjort, Anders (2016): "Bag om Frikadellekrigen. Det stemte de om i Randers", i *Politiken* 19. januar 2016.
- Holm, line og Danielsen, Mikkel (2016): "Danskerne: Flygtninge er det vigtigste emne i dansk politik", 17. Januar 2016.
- Jensen, J. Fjord (1988): "Det dobbelte kulturbegreb", i H. Hauge og H. Horsbøl (red.) *Kulturbegrebets kulturhistorie*, Aarhus: Aarhus Universitetsforlag.
- Johnson, Josée og Baumann, Shyon (2010): *Foodies. Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*, Now York: Routledge.
- Jönsson, Håkan (2013): "The Road to the New Nordic Kitchen – Examples from Sweden", i Lysaght, Patricia; Jönsson, Håkan og Burstedt, Anna (2013): *The Return of Traditional food*, i Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences 1, s. 53-67.
- Jørgensen, Marianne og Phillips, Louise (1999): *Diskursanalyse som teori og metode*, Roskilde. Roskilde Universitetsforlag.
- Lamont, Michele og Molnar, Virac (2002): "The Study of Boundaries in the Social Sciences", i *Annual Review of Sociology* 28, s. 167-195.
- Larsen, Hanne Pico og Österlund-Pöttsch, Susanne (2013): "Foraging for Nordic Wild Food Introducing Nordic Island Terroir", i Lysaght, P., Jönsson, H., og Burstedt, A. (2013): *The Return of Traditional Food*, Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences 1, s. 72-82.
- Lévi-Strauss, Claude (2013): "The Culinary Triangle", i Counihan, Carole og Esterik, Penny van (red.): *Food and Culture – a Reader*, New York: Routledge, s. 40-47.
- Lysaght, Patricia; Jönsson, Håkan og Burstedt, Anna (2013): *The Return of Traditional Food*, Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences; Vol. 1, Lund University.
- Maffesoli, Michael (1996): *The Time of the Tribes: The Decline of Individualism in Mass Society*, London: Sage.
- Narayan, Uma (1995): "Eating cultures: Incorporation, identity and Indian food", i *Social Identities* 1, s. 63-86.
- Naccarato, Peter og Lebesco, Kathleen (2012): *Culinary Capital*, London: Berg Publishers.
- Nickelsen, Christian & Scheuer, John Damm (2009): "Tilblivelsen af det Ny Nordiske Køkken– Claus Meyer som institutionel entreprenør", *Psyke & Logos*, 2009, 30, s. 695-713.

- Nielsen, J.B (2013): "Danskerne: Hold fingrene fra vores frikadeller", i *BT* 14. august 2013.
- Paddock, Jessica (2014): "Invoking Simplicity: 'Alternative' Food and the Reinvention of Distinction", i *Sociological Ruralis*, vol. 55, s. 22-40.
- Peterson, R. og Kerne, R. (1996): "Changing Highbrow Taste: From Snob to Omnivore", i *American Sociological Review*, 61, s. 900-907.
- Raffnsøe, Sverre (2004): "Postrukturalismen", i Poul Lübke (eds) *Politikens Håndbøger: Fransk Filosofi, Engagement og Struktur*, København: Politikens Forlag, s. 217-285.
- Redder, Hans (2016): "Kritik hagler ned over minister: Kaldte kornmarker for natur", i *Tv2.dk*, online nyheder, 29. april 2016.
- Redzepi, René (2010): *Noma. Tid og sted i det nordiske køkken*, København: Politikens forlag.
- Richards, Audrey (1995) "Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: an Economic Study of the Bemba Tribe" [1939] Münster-Hamburg: LIT verlag.
- Ritzer, George (2003): "Rethinking Globalization: Glocalization/Grobalization and Something/Nothing", i *Sociological Theory* 21, s. 193-209.
- Robertson, R. (1992): *Globalization. Social Theory and Global Culture*, London: Sage.
- Ritzau (2015): "Nomas Australske pop-up melder udsolgt på fire minutter", i *Information* 30. oktober 2015.
- Røndbjerg-Christensen, Heidi (2016): "DF fører frikadellekrig ind på Christiansborg", *tv2.dk*, online nyheder, 19. januar 2016.
- Skaarup, Bi (2013) "The New Nordic Diet and Danish Food Culture", i Lysaght, P., Jönsson, H., & Burstedt, A.: *The Return of Traditional food*, Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences 1, s. 43-52.
- Simmel, Georg (1957): *Brücke und Tür*, Stuttgart: K.F. Koehler Verlag.
- Troelsen, Sofie Borck (2016): "Inger Støjberg fortæller usand anekdote om svinekød i børnehaven", i *Tv2Nord.dk*, online nyheder, 11. Jan 2016.  
<http://www.tv2nord.dk/artikel/inger-stoejberg-fortaeller-usand-anekdote-om-svinekoed-i-boernehaven>
- Vaughan, Megan (1992): "Anthropology and history: Audrey Richards and the representation of gender relations in Northern Rhodesia", (paper) *African Studies Seminar series*.
- Warde, Alan (1997): *Consumption, Food and Taste*, London: Sage.
- Warde, Alan, Martens, Lydie og Olsen, Wendy (1999): "Consumption and the problem of Variety: Cultural Omnivorousness, Social Distinction and Dining Out", i *Sociology*, vol. 33, s. 105-127.
- Watson, James L. and Melissa L. Caldwell (2005): *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader*, New York: Blackwell Publishing.
- Williams, Raymond (1976): *Culture and Society 1780-1950*, Harmondsworth: Penguin.
- Wivel, Peter (2015): "Hadet til muslimer vokser fast", i *Politiken*, 6. december 2015.