

## DEN FLEKSIBLE GRÆNSE MELLEM SPISELIGT OG IKKE-SPISELIGT

Eksperimenterende feltarbejde i et kulinarisk grænseland

SUSANNE HØJLUND, BODIL SELMER, LOTTE KNAKKERGAARD,  
JENS SEJER ØSTERGAARD, VIBEKE DAHLGAARD OG CHRISTIAN  
PAULI BRO

‘Du er vegetar. Og din mand elsker kød og mener, at man skal have det hver dag. Samtidig har han et arbejde, der gør, at han aldrig kan nå at købe ind og lave mad. Køber du kødet og tilbereder det, eller ...?’ En far og datter står ved Dilemmagryden og overvejer dette spørgsmål, som de netop har trukket op af gryden. De to diskuterer indbyrdes, hvad de skal svare, og bemærker, at moderen i familien ‘i hvert fald’ ville gøre det. Faderen begynder herefter at fortælle datteren historier om den specielle mad, han har smagt i sit liv, eksempelvis græshopper i honning, som en missionær, der boede oven over hans forældre, havde med hjem, når hun var i Danmark, og om slangeblod og galde, som han har smagt på rejser i Østen – ‘men jeg ville aldrig spise moderkage, nåh, ja, der står også på plakaten, at det er sådan noget, kinesere gør, ja, selvfølgelig’.<sup>1</sup>

Alle kulturer har traditioner og sociale konventioner for, hvilke fødevarer man kan spise, og hvilke man bør afholde sig fra. Især Mary Douglas har i sine klassiske analyser vist, hvordan kulturelle regler for fødeindtagelse kan ses som del af en større (i hendes analyser: religiøs) orden (Douglas 1988). Men også for antropologer som Claude Lévi-Strauss (1965), Marshall Sahlins (1976) og Edmund Leach (1964) har madantropologi handlet om at klassificere og forstå forskellige kulturers madtraditioner i binære positioner som for eksempel dyr med ben over for dyr med vinger, kæledyr over for vilde dyr og modsætninger mellem tilladt og forbudt, spiseligt og ikke-spiseligt, tilberedt og rå. Med kritikken af den strukturelle antropologi blev disse tilgange nedtonet, og madantropologien rettede fokus mod spisning som social praksis og som symbolsk udtryk for social identitet, livsstil og klassetilørsforhold (Bourdieu 1984; Barthes 2008). Skiftet i fokus betyder imidlertid ikke, at mennesker er holdt op med at klassificere mad (se fx Furst et al. 2010; Counihan 1992), ligesom smagspræferencer heller ikke udelukkende er et spørgsmål om livsstil og social klasse. Som ovenstående eksempel viser, er der stadig kulturelle regler for og forestillinger om, hvad der kan spises, og hvad der ikke kan, om hvilken mad der hører til i hvilken kultur,

og om hvad „vi“ spiser, og „de andre“ spiser. Vi vil i denne artikel søge tilbage til spørgsmålet om kategoriers og klassifikationers betydning for spisepraksis. Men i forhold til mange af de tidligere strukturelle analyser af mad, som er blevet kritiseret for at fremstille kulturelle kategorier som almengyldige og delvist determinerende (Laderman 1981; Mennell 1996), er vores interesse i højere grad at belyse, hvordan kategorier kan forhandles og muligvis overskrides i samspil med forskellige sociale kontekster. Gennem et fokus på *grænsen*, dens sociale betydning og fleksible karakter, argumenterer vi for, at forskelle mellem spiseligt og uspiseligt ikke analyseres som del af en helhed, en symbolsk orden eller et kulturelt skema, der kopieres af den spisende. Vi opfordrer i stedet til at analysere den spisendes *grænsearbejde*: hvordan der skubbes, flyttes og overskrides grænser, når man spiser, og hvad det er, der gør dette grænsearbejde muligt. Artiklen er et argument for at gentænke madklassifikation som en social praksis, en måde at navigere på i et moderne kulinarisk grænseland, hvor sundhedsdiskurser, religiøse overbevisninger, nationale identiteter og sociale relationer og konventioner på hver deres måde har betydning for, hvordan mennesker definerer det spiselige.

### Om „Kulinarisk Grænseland“ som metodisk eksperiment

Vor tids antropologiske forskning behøver nyudvikling af den etnografiske metodekultur, stimuleret af møder med mennesker, hvis perspektiver, nysgerrighed og intellektuelle ambitioner matcher etnografens (Deeb & Marcus 2011:51; vores oversættelse)<sup>2</sup>

Artiklen er skrevet på baggrund af forskningseksperimentet „Kulinarisk Grænseland“, der fandt sted under Aarhus Festuge 2012.<sup>3</sup> Kulinarisk Grænseland opstod som idé under planlægningen af et større forskningsprojekt om mad og moral. For at styrke vores evne til at kunne se bag om og sætte spørgsmålstejn ved den selvfølgeligelige kategori *mad* bestemte vi os for at udføre et pilotprojekt, som skulle undersøge, hvordan mennesker definerer, hvad de anser for spiseligt. Inspireret af Deeb og Marcus' opfordring til gentænkning af feltarbejdets æstetik (ibid.; Marcus 2010) bestemte vi os for at udføre pilotprojektet i forbindelse med Aarhus Food Festival, som var det store folkelige tilbud under Aarhus Festuge 2012. I lighed med de andre aktører på festivalen holdt vi til i et telt, hvor folk kunne gå på opdagelse.

Metodeideerne og overvejelserne bag projektet drejede sig om begreberne intervention (Marcus 2010) og „antropologisering“ (Ingold 2008). Bag tanken om intervention lå flere overvejelser. På en festival er tusinder af mennesker samlet på et sted et par dage (festivalen blev besøgt af ca. 27.000 mennesker). Det vil sige, at der på kort tid er adgang til mennesker, der har vist interesse for et bestemt

emne. Man kan sige, at vi hægtede os på begivenheden og gennem eksperimentet skabte et afgrænset, kondenseret rum for refleksion og udveksling af erfaringer og tanker om mad og spisning. Vi blandede os og intervenserede ved at rykke ind på en festival. Vi skabte en forskningsevent eller et eksperimentarium, som arrangørerne kaldte det område af festivalen, vi var placeret i. Derudover var de metoder, der blev brugt, intervenserende. Posters, som folk kunne forholde sig til og lade sig provokere af, en såkaldt *Dilemmagryde*, hvor man kunne trække et af os formuleret dilemma om mad og grænser, samt en slikkepind med insekter, som folk blev udfordret til at smage. Hertil kom muligheden for at skrive i en gæstebog og udfylde et spørgeskema.

Den anden tilgang til projektet var ideen om „antropologisering“ (Ingold 2008:82), som indebærer, at man inviterer sine informanter med i analyser og fortolkninger som medproducenter af viden. Her er det ikke kun data, der skabes sammen med informanter, men også fortolkninger og analyser. Dette begreb har flere lighedspunkter med begrebet „para-sites“ (Deeb & Marcus 2011), som er en gentænkning af stedet for feltarbejde, en æstetisk iscenesættelse af mødet med informanterne (Marcus 2010). Vi var således både „parasitter“ på Food Festival, og samtidig et „para-sted“ ved siden af, et sted som adskilte sig. Men der er også væsentlige forskelle i forhold til Marcus' definition. Begrebet „parasite“ indebærer, at forskerne i skabelsen af et sådant momentant sted ønsker at indrullere folk i et fælles intellektuelt projekt. Men derudover indebærer parasite, at de indrullerede i deres egen daglige praksis har en analytisk interesse og en intellektuel nysgerrighed, der kan fremkalde nye etnografiske tænkemåder formet af både analytisk distance og engagement. Marcus' informanter udgør et „intellektuelt partnerskab“ (ibid.) af elite og eksperter, det vil sige informanter, som har samme erkendelsesinteresser som forskerne, hvorimod vores informanter kunne være alt fra madforskere til pensionister eller skoleelever på udflugt.

I festivalprogrammet blev vores telt præsenteret med disse ord: „Mennesket er potentielt altædende, men vi spiser ikke alt. Kom og få testet dine kulinariske grænser.“ Kulinarisk Grænseland var en del af området „Madedksperimentariet“, et særligt område viet „udforskningen af det skæve og skøre“, og her holdt blandt andet Dansk Landbrugsmuseum, Teknologisk Institut, Fødevarestyrelsen og Aggerfood, som er producent af kunstigt kød af soja, også til. Resten af det store festivalområde var opdelt i områder som Kornmarken, Mejeriet, Planteriget og Nordiske Dråber, alle med ensartede hvide telte, hvor avlere, producenter og kokke kunne vise deres kunnen og produkter. Festivalen henvendte sig bredt til byens befolkning. Her var noget for enhver smag, uanset om man var „madnørd“ eller blot kom for underholdning, oplysning, kursus eller smagsprøver. Vores telt var indrettet med et udstillingshjørne, et bord og bænkehjørne og et sofa-

hjørne, hvor man kunne slå sig ned for at hvile benene og få sig en snak. Her var et sofabord med henholdsvis *Tidsskriftet Antropologis* og *Jordens Folks* temanumre om mad, og der stod nogle steviaplanter i hjørnerne, som folk kunne smage på. På væggene hang fem farverige posters, der var udarbejdet på baggrund af deltagernes tidligere og nuværende forsknings- og specialeprojekter. Posterne omhandlede Det Kulinariske Grænselands teoretiske tilgang, steviaplanten som ny afgrøde, moderkagespisning, spisning af jord samt mad og råddenskab. Posterne var ens i deres grafiske udtryk og havde alle overskriften: „Man spiser da ...“ Tanken bag disse posters var både at formidle tidligere projekter og at få folk til at reflektere over grænser mellem spiseligt og ikke-spiseligt. På bordet lå spørgeskemaer til fri afbenyttelse, hvilket 248 besøgende benyttede sig af. Spørgeskemaerne vedrørte tre temaer. Det første angik holdninger til den mad, respondenter serverer og selv indtager, ud fra spørgsmål som: „Hvad kan du ikke lide?“ og „Hvad elsker du at spise?“. Det andet angik forholdet mellem holdninger og praksis. For eksempel blev respondenter bedt om at færdiggøre denne sætning: „Jeg går på kompromis med mine ideer om god mad ...“ Det sidste tema handlede om konkrete aspekter ved måltidet, hvor spørgsmålet lød: „Ved sidste måltid betød følgende mest for mig ...“ Skemaet var udformet sådan, at der til nogle spørgsmål var mulighed for helt frie svar, mens der til andre var mere faste, men balancerede svarmuligheder på de stillede spørgsmål.

På bordet stod også en stor 20-liters trebenet metalgryde fra Niger, udlånt fra de etnografiske samlinger, godt sodet og med grydelåg. Vi kaldte den Dilemma-gryden, og her kunne de besøgende trække et forestillet dilemma om spisning og måltider. I gryden lå en række laminerede sedler med dilemmaer, som vi på forhånd havde formuleret ud fra den viden, der var skabt i deltagernes tidligere projekter. Vi løftede på låget, og folk trak en seddel. Generelt blev gæsterne optaget af problemstillingerne og diskuterede dem gerne med os, med dem, de fulgtes med, og undertiden også med andre besøgende i teltet. Ved at formulere dilemmaer, altså vanskelige situationer, hvor der skulle træffes valg, håbede vi på at skærpe overvejelserne om grænser og deres overskridelser i forhold til mad og spisning. Anvendelsen af gryden og dens dilemmaer var også tænkt som en måde at engagere de besøgende mere aktivt på. Her var noget materielt og taktilt, man kunne røre rundt i.

I et smukt udskåret serveringsfad af træ fra Tanzania lå slikkepinde, hvori der var indstøbt insekter. Der var endvidere en computer og en notat- og gæstebog. Langs en væg stod en lille installation med et bord dækket med hvid dug, vinglas og pænt bestik. På en tallerken lå en bunke jord. Der var desuden en lille regnormefarm med levende orme opbevaret i et akvarium dækket af et klæde. Herudover vistest løbende en film om forskellige spisende, optaget af nogle studerende i forbindelse med et undervisnings- og udstillingsprojekt om temaet „naturlighed“.



Alle deltagere, det vil sige forskerne og de studerende, bar sorte T-shirts med vores logo designet til lejligheden. Logoet var en farverig trekant med kniv og gaffel som to møllevinger i toppen, hvilket var en parafrase over madpyramiden og – for de indviede – en hilsen til Lévi-Strauss' kulinariske trekant. Med de sorte T-shirts matchede vi andre deltagere, der bar genkendelige logoer fra store firmaer, organisationer og institutioner. Vores logo blev også fremstillet i en større udgave, der blev sat op i teltet som blikfang, og markerede, at nu var man i Det Kulinariske Grænseland. I teltets fjerneste hjørne stod vores bagage og tekniske udstyr i form af kameraer, optagere og en computer, hvor vi kunne skrive feltnoter.

Dataindsamling, forskning og formidling var således blandet sammen. Analysen foregik samtidig og fortløbende både gennem vores indbyrdes udvekslinger og gennem refleksioner sammen med de besøgende i teltet. Vores empiriske materiale efter tre dage i teltet blev til 25 siders fælles feltnoter, blandt andet om udvekslinger med de besøgende ved Dilemmagryden. Endvidere bestod materialet af 248 besvarede spørgeskemaer, otte bandede interviews fra teltet og fra besøgende andre steder på festivalen samt et par timers filmoptagelser. Vi har siden arbejdet sammen i gruppen, både forskere og studerende, om at analysere materialet og formidle eksperimentet i forskellige sammenhænge.

## Om grænser og grænseland som teoretisk ramme

Eksperimentets navn „Kulinarisk Grænseland“ har både fungeret som en overskrift, der skulle indbyde de besøgende i teltet til at undersøge og udtrykke deres opfattelser af madens grænser, og som en analytisk metafor for projektet. En metafor, der skulle få os til at se og fastholde *grænse* som et plastisk begreb og få øje på det arbejde, mennesker foretager, når de skal afgøre, hvad der kan spises, og hvad der ikke kan spises. Vi har således fokuseret på, hvordan grænser bliver omtalt, og hvornår og hvordan mennesker bruger grænsemetaforen til at motivere deres valg af mad. Frem for at undersøge indholdet af kategorierne „det spiselige“ og „det ikke-spiselige“ har vi – inspireret af Fredrik Barths klassiske pointe om at interessere sig for grænser mellem etniske grupper frem for det kulturelle indhold (Barth 1969) – undersøgt forholdet eller grænsefladen mellem de to klassifikationer.

I antropologien har diskussioner om begrebet grænser en lang tradition, og med erkendelsen af grænse som noget ikke (kulturelt) absolut er det foreslået, at man i stedet bruger *grænseland* som metafor for at tydeliggøre, at ingen mennesker repræsenterer homogene kulturer, men at hverdagslivet leves i heterogene „border zones“ (Chang 1999). Et grænseland kan ses som et socialt rum, hvor individer er optaget af at tilpasse og justere deres identitet på baggrund af en bevidsthed

om grænser (ibid.; Alvarez 1995). Vores projekt er ikke et studium af etniske identiteter eller livet i en geografisk region, ligesom det ikke er et feltarbejde, som gav mulighed for at følge, hvordan opfattelser af kulinariske grænser skabes i praksis. Vi trækker udelukkende på det antropologiske begreb grænseland for at understrege, hvordan mad kan forstås som et fleksibelt forhold mellem det spiselige og det ikke-spiselige, og hvordan spisepraksis kan generere multiple identiteter, forhandlinger, paradokser og modsætninger. Vi tager således afstand fra en idé om, at der til hver kulturel identitet hører én slags spisevaner, og at der på hver side af en grænse findes en opfattelse af det spiselige, som adskiller sig essentielt fra, hvad man kan på den anden side af grænsen. Det at forstå verden (her maden) gennem grænser og kategorier må snarere ses som en konstruktion, der tages i anvendelse i bestemte situationer, som Barth udtrykker det:

En grænse er en bestemt begrebskonstruktion, som mennesker af og til pådutter verden. Så vi kan spørge: Hvornår bliver det gjort, hvad siger det noget om, hvad betyder det for forestillinger og erfaringer hos de mennesker, der vælger at trække grænser? (Barth 2000:19; vores oversættelse).

Grænsebegrebet indeholder det paradoksale, at det på en gang udtrykker en linje, en streg, et skel og dermed tilsyneladende repræsenterer noget absolut, men samtidig omtales som et fleksibelt fænomen: Vi taler for eksempel ofte om grænse som noget, der kan skubbes, flyttes, udvides og forhandles. I praksis betyder dette, at mennesker både bruger kognitive skemaer i deres arbejde med at fortolke omverden og erfaringer og samtidig justerer disse løbende:

... mennesker kan trække på multiple forestillinger og handlinger i deres famlen sig frem til en forståelse af verden, og de forandrer, justerer og rekonstruerer deres modeller, efterhånden som de løbende høster de erfaringer, som følger heraf (op.cit.31; vores oversættelse).

Udfordringen er således at tage grænsebegrebets paradokser alvorligt. Det vil sige både se det som en betydningsskabende empirisk metafor, som mennesker tager i brug, når de skal forstå forskelle, geografisk, socialt og mentalt, og samtidig bryde med dets rigide fremtræden og i stedet se det som et plastisk begreb, der kan påvirkes af konteksten. Med den analytiske metafor grænseland ønskede vi at indfange denne dobbelthed: at grænser findes og har betydning, men at de ikke er statiske eller definerer absolutte forskelle.

Efterhånden som vi med dette fokus arbejdede os igennem feltnoter, spørgeskemaer og interviews fremstod kategorien „ikke-spiselig“ mere og mere relativ og grænsen til „det spiselige“ mere og mere fleksibel. Vi lærte, at der er mange forskellige typer grænser, som tillægges betydning, når mennesker skal udtale

sig om, hvordan de opfatter kategorien mad. I det følgende tematiserer vi således grænsen ud fra tre typiske eksempler fra vores informanternes beretninger: alle eksempler, hvor grænsen mellem det spiselige og det ikke-spiselige forhandles og modelleres. Det første eksempel kalder vi *kulinarisk turisme*. Her er det en geografisk grænse, der bidrager til at forrykke definitionen af det spiselige. Den anden har vi benævnt *kulinarisk bungeejumping* som udtryk for, hvordan mødet med det ikke-spiselige bruges til at iscenesætte en eksistentiel grænse mellem liv og død. Endelig er der det *kulinariske fællesskab* som en social kontekst, der bidrager til at forrykke individuelle madpræferencer.

### Kulinarisk turisme: betydningen af geografiske grænser

‘I Asien kan man for eksempel spise alle mulige mærkelige ting, bare fordi man er der, så der kan ens grænser måske flytte sig,’ fortæller en kvinde os, mens en anden responderer på vores spørgsmål om, hvorvidt hund serveret i Kina anses for spiseligt: ‘Hund i Kina, jo, det ville jeg da smage, når man sådan er ude i verden. Jeg har godt nok selv en lille hund. Men jo, jeg ville smage. Medmindre jeg selv skulle se på, at den blev slagtet.’ En anden mand fortæller os, at han er i stand til at spise alt. ‘Jeg elsker mad, skal jeg sige dig.’ På spørgsmålet, om han har hund, og om han kunne spise denne, svarer han, at han ikke ville spise hund i Danmark, men i Kina kunne han godt, hvis ikke han vidste det, og hvis det var tilberedt korrekt.

Under Food Festival stødt vi på mange udsagn i stil med det ovenstående, hvor opfattelser af, hvad man kan spise og ikke kan spise, kan ophæves for en periode, når man er ude at rejse og bliver konfronteret med andre måder at klassificere mad på. To kvinder trak for eksempel dilemmaet fra Dilemmagryden om, hvorvidt de ville spise en friturestegt fugleedderkop, og den ene kvinde reflekterede:

Det kommer an på omstændighederne, om jeg ville spise en friturestegt fugleedderkop. Jeg ville ikke gøre det hjemme hos mig selv, men hvis jeg var ude at rejse i et land, hvor det var en del af deres kultur, kunne jeg godt finde på det. Og hvis man var en del af en gruppe, hvor alle andre gjorde det.

Som turist trækkes man væk fra sin hjemlige komfortzone og bliver tvunget til at reflektere over sin egen villighed til at prøve ny mad, om man er „neofil“ eller „neofob“ (Rozin 1982; Fischler 1988). At skulle udvælge sin mad er en grundlæggende aktivitet for mennesker. Idet ingen fødevarer indeholder alle nødvendige næringsstoffer, er det nødvendigt løbende at kunne sammensætte sin kost og vurdere, hvad der er spiseligt, og hvad der ikke er. Den spisende har således både brug for nysgerrighed over for det nye for at kunne tilpasse sig nye fødevarer

(neofili), men må også udøve en vis skepsis (neofobi) for at kunne bedømme, hvornår noget er farligt at spise (ibid.). Denne bedømmelse af „farlig“ mad kan både handle om det konkret sundhedsskadelige, men også om det symbolsk farlige og om de individuelle smagspræferencer. I rollen som turist bliver dette forhold mellem det kendte og det nye særligt tydeligt. På festivalen mødte vi mange mennesker, der (måske under påvirkning af den særlige kontekst) hyldede den neofile side af deres forhold til spisning. Kommentarer som „Man må jo være åben ...“ var et hyppigt svar, når vi spurgte til lysten til at prøve utraditionelle fødevarer, hvorefter folk ofte fortsatte med at fortælle om udlandsrejser, hvor de havde smagt mad, som ikke regnes for spiselig i en dansk kontekst. Det fremstod oftest som en selvfølge, at til det at rejse hører en moralsk forpligtelse til at tilpasse sig stedets traditioner og prøve det nye og dermed udfordre sine egne kategorier om det spiselige. En forpligtelse over for en selv om at være et „åbent“ menneske, men også over for de mennesker, man besøger: „Hund i Kina? Jo, jeg ville da spise hunden af høflighed. Man ved jo heller ikke, hvordan det smager. Men herhjemme kunne jeg ikke drømme om at spise hund.“ I andre tilfælde er det at smage ny mad en mere bevidst strategi, som handler om at iscenesætte sig selv som en innovativ og modig spiser. Som en kvinde fortalte os: „Og så er det da sjovt at kunne fortælle sine børnebørn, at man har smagt græshoppe.“

Det interessante er, hvordan det at flytte sig hen over en geografisk grænse kan bruges til at modellere den symbolske grænse mellem spiseligt og ikke-spiseligt. Nye smagspræferencer læres således ofte på udlandsrejser, og vores informanternes erfaringer er helt i tråd med Veecks, der fandt, at det at prøve ny mad anses for en væsentlig del af det at rejse (Veeck 2010). Med det moderne samfunds øgede rejseaktivitet har mange nye madtraditioner flyttet sig hen over landegrænser. Dette er ikke nogen ny pointe. I lyset af globaliseringens fremvækst har madantropologer og -sociologer længe diskuteret, hvilken rolle det nationale køkken spiller i det moderne, grænseløse kulinariske landskab (Belasco 2008; James 2006; Warde 2009). Trods globalisering og udviskning af kulinariske forskelle forbindes geografiske grænser og mad som aldrig før. Food Festival i Aarhus Festuge er i sig selv et eksempel på dette, idet der i festivalens PR-materiale ofte blev henvist til Nyt Nordisk Køkken og andre udtryk, der forbinder mad med geografisk region. I dag brandes mad i det hele taget ofte med henvisning til geografien: Udtryk som „smagen af Fyn“, „smagen af Danmark“ og „smagen af Thy“ er hyppigt anvendte, når fødevarers kvalitet og smag skal fremhæves. Måske inspireret af den franske tradition for at knytte smag og område (*terroir*), især i forbindelse med vinproduktion (se fx Teil 2011), profilerer danske kokke i disse år deres fag ved at forfægte en sammenhæng mellem smag og region. Dette fokus på forholdet mellem smag og sted fremmer ikke kun neofile tendenser, det

gør også det modsatte, det vil sige motiverer til neofobi. Vi fik flere udsagn om vigtigheden af at bibeholde dansk mad, både begrundet i miljø- og transporthensyn og i et ønske om at bevare og styrke en national identitet. Et eksempel er kvinden, der bedyrede, at hun da ikke kunne finde på at købe tyske asparges, eller manden, der understregede over for os, at „muslimer må lære at spise dansk mad“.

Måske er det det, der gør sig gældende, når man som kulinarisk turist (Long 2004) søger en autentisk oplevelse gennem en udfordring af sine smagsgrænser under en rejse. Man søger ikke at blive græker ved at spise græsk mad eller kineser ved at spise hund i Kina. Man forrykker måske kun sin grænse mellem spiseligt og ikke-spiseligt midlertidigt, ikke for at blive til „den eksotiske Anden“ (ibid.), men snarere for at blive bestyrket i sin nationale identitet som eksempelvis „dansker“. At overskride en geografisk grænse kan således måske tjene til at bestyrke snarere end at udviske grænsen og det nationale tilhørsforhold.

### Kulinarisk bungeejumping: den eksistentielle grænse

Det er ligesom første gang man spiste insekter, men man bliver jo ikke ved med at få et adrenalinkick af det, så nu prøver jeg det her. Det er en form for kulinarisk bungeejump.

Sådan forklarer en cirka 50-årig mand om den plan, han har om at spise moderkage. Hans venindes datter har lovet ham et stykke af sin moderkage lige efter sin snarlige fødsel. Manden er ikke alene om denne trang til at udforske sine egne grænser gennem spisning. På videokanalen YouTube eksploderer det med optagelser af mennesker, der spiser levende dyr og insekter, der normalt ikke anses som fødevarer, ligesom der mange steder i verden afholdes spisekonkurrencer, hvor deltagerne skal spise mest muligt på kortest tid. Det amerikanske tv-program „Man versus Food“ har været sendt siden 2008 som reality-tv, hvor seerne kan give en deltager en udfordring i ekstrem spisning. Et eksempel fra Danmark er den årlige „Body Crashing“ på Aarhus Universitet, der er „en årlig konkurrence, hvor deltagerne dystes i at spise underlige (og oftest ulækre) ting på tid“.<sup>4</sup>

Ovenstående eksempler peger på et muligt nyt fænomen, som handler om at bruge mad til at opsøge og overskride sine grænser. Det er ikke nyt, at nogle mennesker drages af ekstreme udfordringer, det nye er, at spisning tilsyneladende er blevet en mere udbredt måde at dyrke dette på, en art *kulinarisk bungeejumping*, som vores informant selv kaldte det.

Den midaldrende mands begrundelse for moderkagespisning afveg en del fra mange andre informanternes. For det første adskilte han sig ved sit køn – den største gruppe af personer, der så en nytte i at indtage moderkage, var kvinder, som mente, at det kunne give et „energiboost“ eller tilføre vigtige næringsstoffer efter

fødslen. Andre mænds reaktion på moderkagespisning var som oftest væmmelse. Således kaldte én denne praksis for „freaky“ og en anden den for „pervers“. For det andet var mandens mål ikke et energiboost, men efter eget udsagn et adrenalinkick og en søgen efter grænsen mellem det mulige og det kannibalske (et udtryk, han selv brugte). Herudover søgte manden generelt „det naturlige“, som han kaldte det, og som han forbandt med moderkagespisning, som mange hunner i dyreverdenen gør.

Når man skal forstå, hvad der ligger i termen kulinarisk bungeejumping, er det oplagt at lade sig inspirere af bungeejumping, som vi normalt kender det: at springe ud fra en klippekant eller en bro med en elastik om benet. Siden 1980'erne er bungeejumping blevet kommercialiseret og promoveret som en autentisk oplevelse, en oplevelse, der er blevet en fast del af vestlige unges rejseoplevelser. Det har ingen kulturel eller social begrundelse, i modsætning til de traditionelle, ritualiserede former for bungeejumping, som for eksempel *n'gol*-ritualet på Pinseøen, der markerer en overgang fra dreng til mand, samtidig med at det er tæt knyttet til høsten. Det er snarere et legende møde med døden, der udfylder et postmoderne tomrum, end en markering af overgang. Derfor efterlader den grænseoverskridende adfærd heller ikke en blivende oplevelse af identitetsændring, men forbliver en „kickerfaring“ (Thomassen & Balle 2012).

Det er ikke blot manden med moderkagen, der leger med grænsen mellem det spiselige og ikke-spiselige. Andre eksempler på kulinarisk bungeejumping fra Food Festival inkluderer en cirka 30-årig mands fortælling:

Mig og en kammerat sætter os af og til ved et bål i skoven og steger mad, som vi normalt ikke spiser, det er ikke alt, der bliver stegt – engang gav vi hinanden den udfordring at spise rå grisetryne.

En anden ung mand fortæller, hvordan han og en kammerat engang begge havde mistet en luns af en finger ved et uheld, og at de derefter udfordrede hinanden til at sluge den. Det var først, da han fortalte historien til os på festivalen, at han overvejede de selvkannibalistiske træk ved dette, sagde han. De kulturelt etablerede grænser mellem det spiselige og det ikke-spiselige udfordres her i en grad, så det – som i den traditionelle bungeejump – er grænsen til døden, der aktualiseres. Også i dette eksempel er forrykningen af grænsen midlertidig og bundet til en enkeltstående begivenhed, som sandsynligvis vil leve videre som en identitetsfortælling.

## Kulinarisk fællesskab: den individuelle grænse

I det følgende og sidste eksempel er grænsearbejdet ikke på samme måde bundet til performance og enkeltstående begivenheder. Her forrykkes den enkeltes definitioner af forholdet mellem spiseligt og ikke-spiseligt dagligt i hverdagens arbejde med at afbalancere grænsen mellem det sociale og det individuelle. Det fremgik blandt andet af en dialog mellem to kvinder ved Dilemmagryden:

Jeg synes, vegetarer er besværlige. Man skal tage specielt hensyn til dem, men på den anden side skal man jo tage hensyn til mange ting i sin dagligdag. For eksempel laver jeg tit spaghetti med kødsovs til mine børn, selvom jeg ikke selv synes, det er noget særligt. Jeg glæder mig næsten, til de flytter hjemmefra, så jeg kan spise noget ordentligt.

Måltidet er nok den største og mest indgribende sociale situation, hvor smag er til forhandling, og individuelle grænser overskrides til fordel for hensynet til gruppen, socialiteten og moralske kodeks, for eksempel høflighed over for værten:

Jeg har prøvet at spise blodpølse for værtens skyld. Det var i Letland. Aftenen forinden havde vi lavet dansk mad, som de skulle smage. Så tænkte jeg: Aj, nu må jeg lige bryde mine principper og smage det, de har serveret for mig. Det er ikke fordi, jeg har noget imod at spise blodpølse. Det er bare ulækkert.

Kun et fåtal ud af de 248, der svarede på spørgeskemaet, beretter, at de ser mad som ukompliceret og som noget, der ikke behøver nærmere refleksion. Kun en enkelt undrede sig over vores spørgsmål og skrev: „Jeg spiser bare.“ Stort set alle de øvrige havde særlige principper for spisning såsom at undgå tilsætningsstoffer, fedt, sukker eller fastfood. Dette kan muligvis have noget at gøre med de spørgsmål, vi stillede, og den informantgruppe, vi var i kontakt med, det vil sige den særligt interesserede, der havde valgt at bruge en dag på en madfestival. Men det interessante er, at til trods for de mange regler og den høje bevidsthed om valg af mad og madens indholdsstoffer fortalte mange, at de ved næsten hvert måltid går på kompromis med deres ideer om rigtig mad, og det blev tydeligt, at principper for madvalg ofte ændres, når man skal spise i en gruppe. Vi fik således mange beretninger om, at vegetarer ikke altid er vegetarer, at slankekure ikke overholdes, at principper om sukkerafholdenhed slækkes til jul, eller når børnene skal passes hos bedsteforældrene. „Jeg kender da muslimer, som af og til spiser svinekød,“ fortalte en mand. Hans udtalelse falder i tråd med Bucksers feltarbejde blandt jøder i København, hvor han viser, at de traditionelle kulturelle/religiøse regler i kosher er til stadig forhandling og tolkes forskelligt i forskellige sociale sammenhænge (Buckser 1999).

De grænser, man sætter op for sig selv i forhold til, hvad der kan spises, og hvad der ikke kan, flytter sig dagligt, når det sociale tillægges afgørende betydning. De sker ofte i rollen som gæst, hvor man kan føle sig presset til at spise noget, som man normalt ikke ville, eller i rollen som vært, der gerne vil lave et måltid, der tilgodeser flest muligt. Eller det begrundes i årstiden, højtiderne eller en festlig begivenhed. Grænsen mellem spiseligt og ikke-spiseligt kan dog forhandles mellem generationer, som ofte vil være forskelligt orienteret i forhold til, hvad der anses som spiseligt. Sukker er et meget aktuelt eksempel på, hvordan en fødevarer, der for tiden undergår en kategorial forandring, tolkes forskelligt mellem generationerne (Højlund 2011). For 30 år siden stillede få danskere spørgsmålstegn ved brugen af sukker, i dag har enhver dansk børneinstitution en sukkerpolitik, og forældre har tilsvarende restriktive holdninger til sukker. Et spørgsmål i Dilemmagryden satte fokus på dette:

I er en familie, som gør meget ud af at lære jeres børn at holde sig fra sukker. Hos dine svigerforældre er der imidlertid altid slik og kager, når børnene passes. Og da de bliver passet der en gang om ugen, når du har aftenvagte, er du afhængig af, at de kan blive ved med det. Men svigerforældrene synes, at al den snak om sukker er noget pjat. Hvad gør du?

Dilemmaet gav ofte anledning til, at informanterne begyndte at diskutere indbyrdes, og mange i den ældre generation beklagede sig over de unge forældres „sukkerforskrækkelse“. En ung kvinde udtrykte uenighed i antipatien mod sukker, og en ældre kvinde sagde til hende: „Åh, bare du var min svigerdatter. Jeg har ikke fået lov at give mit barnebarn en is i de 4 år, han har levet.“ En ung mand diskuterede højt med sig selv, efter at han havde trukket spørgsmålet:

Ja, den er jo lidt svær. Man kan jo ikke rigtigt ... Man står jo desværre sådan lidt i et dilemma. Man kan jo ikke ... Hmm ... Man står jo ligesom i et behovsforhold til dem. Jeg tror måske, jeg ville prøve at liste det lidt ind ad bagdøren. Alternativt kunne man også bare prøve at overbevise dem om, at børnene var disponeret for sukkersyge. Ja, for jeg har nok det forhold til mine forældre, at det nogle gange kan være nemmere på den måde end at tage diskussionen.

Mandens måde at forhandle med sig selv på, mens han tænker over, hvordan han skal svare, afspejler den modellering af grænser, som accentueres af det sociale: Det for ham ikke-spiselige (kulturelt utilladelige) sukker må i en anden social kontekst accepteres som spiseligt for at bevare gode relationer.

På et andet kort præsenteres deltagerne for, hvad de vil gøre, hvis de opdager, at maden ikke er frisk: „Du er ude at spise hos nogle bekendte. Stegen har ‘en tanke’, det vil sige, du kan smage, at kødet ikke er helt friskt. Hvad gør du?“ De mange forslag til at løse denne situation, der kom, viser alle, at de sociale hen-



syn tæller meget højt og ofte højest, selv når man har mistanke om, at noget er decideret uspiseligt af hygiejnemæssige årsager. En mand mente dog, at han ville sige „nej tak“, hvis der var tale om gode bekendte, mens en kvinde udtrykte, at hun ville ignorere „tanken“, spise det alligevel og så lade være med at bede om en ekstra portion.

Et emne, der ofte kom til debat i teltet, var forholdet mellem vegetarer og ikke-vegetarer, og hvem der bestemmer, om måltidet skal være vegetarisk. Nogle mente, at kokken har retten til at bestemme menuen, som denne cirka 40-årige mand:

Man skal selvfølgelig ikke bekrige hinanden, men jeg synes, at den, der laver maden, har retten til, at det skal gå efter den persons principper. Jeg ville nok også prøve at overbevise den anden, så jeg ville altså ikke lave en kødret.

En kvinde på samme alder mente modsat, at det er vigtigt, at alle er tilfredse: „Jeg har altid lavet kød til min mand, selvom jeg selv er vegetar – for husfredens skyld.“

Når det kommer til religiøse holdninger til mad, opstår endnu mere komplekse forestillinger om, hvordan man ville reagere. Et eksempel er Dilemmagrydens spørgsmål om, hvad man vil gøre, hvis man en time inden, man får gæster, opdager, at gæsterne er muslimer, og man har forberedt frikadeller. Til dette svarede en ung kvinde, at hun ville løbe ned og købe noget andet kød for at respektere, at muslimerne ikke spiser svinekød. Mange svar lyder dog også, at man ikke ville tage mere hensyn til religiøse principper end til kræsenhed, og at man derfor ville servere det, man havde forberedt, og som en ung pige formulerede det: „Muslimer må bare spise kartoflerne.“ Mange kommer også ind på, at de ikke mener, individets personlige holdninger til mad skal projiceres over på andre. Således vil nogle vegetarer spise, hvad der bliver serveret, når de er gæster et sted, men ellers udleve deres principper derhjemme. En mand fortalte i den forbindelse, at han kendte mange jøder, der spiste svinekød, selvom det er imod deres religion.

Det, som alle disse eksempler viser, er, at når mad skal spises i fællesskab med andre, møder de individuelle kulinariske grænser hinanden, og måltidet bliver en scene for (oftest implicit) forhandling hen mod en fællesnævner, der er acceptabel for alle.

## Fra klassifikation til grænsearbejde

At tage stilling til, hvad man skal spise, er en kompliceret proces. Her er Lévi-Strauss stadig aktuell med sin pointe om, at mad ikke blot smages, men også tænkes

(Lévi-Strauss 1966). Idet mad ikke er en uforanderlig kategori (Middlethorpe 2009), er det fortsat nødvendigt for mennesker at kunne identificere, hvad der er spiseligt og hvad ikke, hvad der er kulturelt anerkendt og klassificeret som føde, og hvad der er underlagt absolutte eller relative tabuer (Falk 1991). Både de ældre strukturalistiske teorier om klassifikation og de senere antropologiske analyser, repræsenteret ved for eksempel Falk (ibid.) og Fischler (1980), beskriver, hvordan mennesket tænker mad i forhold til et overordnet kulinarisk system eller til en kulturel orden, der bidrager til at afgøre, hvordan fastlæggelsen af „det spiselige“ foregår. Men hvordan kan man teoretisk indkredse det dynamiske og situationelle i, hvordan den spisende tænker sin mad? Som vores eksempler viser, kan de samme mennesker tænke sig at spise hund ét sted, men finder det utænkeligt at spise hund et andet sted. De kan blive tiltrukket af ekstreme fødevarer én dag og holde traditioner i hævd den næste. De kan følge sundhedsdiskursernes påbud om sund kost for ved næste måltid at opgive kuren eller slække på reglerne for at behage gæsten, manden, vegetaren eller barnebarnet. Betyder det, at ingen grænser findes, eller at grænserne udelukkende er situationsafhængige og ikke refererer til en form for stabil orden? Pasi Falk foreslår, at henholdsvis interkulturelle og intrakulturelle situationer udfordrer klassifikationens determinerende struktur. Interkulturelle situationer finder sted, når mennesker møder „de andres“ mad og bliver tvunget til eller tiltrukket af nye måder at tænke mad på. Intrakulturelle situationer finder sted, når der sker en læring eller udveksling af viden inden for et kulinarisk system eller kultur, for eksempel mellem generationer, eller når et kollektiv midlertidigt beslutter at suspendere gældende normer og dermed overskride grænsen for, hvad der (normalt) er spiseligt. Falk peger her på betydningen af overskridelse som en nøgle til at forstå, hvordan grænsen mellem spiseligt og uspiseligt kan flytte sig (Falk 1991).

I vores tre eksempler er overskridelse et gennemgående tema. Hvad enten det er turisten, der krydser en geografisk grænse, eller det er den kulinariske bungeejumper, der søger at bryde med et kulturelt tabu om ikke at spise dele af andre mennesker, har overskridelsen en betydning for, hvordan man opfatter sig selv i forhold til det sociale. Også i hverdagen, hvor fælles måltider fremkalder et moralsk imperativ om at tilpasse sig kollektivet, er individet optaget af at forholde sig til overskridelse, i dette tilfælde af ens egne opstillede regler for, hvad der kan accepteres som spiseligt. Som vores eksempler har vist, og som det understreges af George Bataille (1962) og med ham mange andre, er overskridelse imidlertid ikke udtryk for en ophævelse, men snarere en understregning, af grænser (Jenks 2003; Falk 1991:780; Marhock 1990). Vi kan altså ikke gå ud fra, at de mange situationelle og individuelle måder, hvorpå skellet mellem spiseligt og uspiseligt overskrides, er udtryk for en ligegyldighed over for grænser, tværtimod. Vi må gå

ud fra, at grænser og forestillinger om deres overskridelse er vigtige metaforer i det moderne liv som spisende individ.

Som Chris Jenks påpeger, må en social overskridelse nødvendigvis anskues i et historisk og kulturelt perspektiv (Jenks 2003). I hans tolkning indebærer denne samfundsanalyse, at overskridelser anskues som et postmoderne og dermed individualiseret fænomen (ibid.). Carole Counihan har samme pointe i et studie af unge amerikanske studerendes madpræferencer. Counihan påpeger, at mens det at overskride et kulturelt madtabu i mange kulturer har konsekvenser, såsom straf, skam, skyld og social udstødelse, er det indlejret i den amerikanske drøm at skabe sit eget liv og blive en undtagelse, noget helt særligt. Denne individualistiske tilgang kan være en af forklaringerne på, hvorfor mange unge i hendes undersøgelse spiste mad, som brød med de samfundsmæssige opfattelser af usund mad, for eksempel sodavand, slik og fastfood (Counihan 1992).

Dette er nok ikke tilfældigt, at det netop er diskurser om sundhed, der bidrager til at stille spørgsmål om, hvad der regnes for (spiselig) mad (Middlethorpe 2009). I moderne samfund har offentlige sundhedsdiskurser snarere end religiøse tabuer betydning for, hvordan mad klassificeres. Grænsen mellem spiseligt og ikke-spiseligt bestemmes i høj grad af, hvad der anses som henholdsvis godt og mindre godt for kroppen (Counihan 1992). Etableringen af en grænse mellem det spiselige og det ikke-spiselige i form af en grænse mellem god og dårlig mad giver også mulighed for at bestemme, hvornår denne grænse skal tillægges betydning, og hvornår den kan negligeres. Mange respondenter i vores spørgeskemaundersøgelse definerer for eksempel fastfood som dårlig mad for kroppen og i nogle tilfælde ikke-spiselig, men samtidig velsmagende mad og som noget, mange angiver alligevel at spise ofte. I dag er det i høj grad op til den enkelte at bestemme, hvornår det er hensynet til sundhed, og hvornår det er hensynet til smag og nydelse, der betyder mest. Valget mellem sundhed og nydelse giver en idé om at have kontrol over eget liv og at være sin egen lykkes smed, mener Counihan. At spise fastfood bliver af hendes informanter opfattet som et regelbrud og en grænseoverskridelse, som udtrykker selvbestemmelse. På lignende vis kan den kulinariske bungeejumper søge at udtrykke sin individualitet ved at trodse et kulturelt forbud mod kannibalisme. Imidlertid bekræfter de overskridende handlinger grænserne snarere end at udviske dem uanset individualistiske bestræbelser på at være fri af snærende kulturelle regler.

## Afslutning

I samfund som det danske, hvor mad, kogekunst, kost, diæt og sundhed er på dagsordenen som aldrig før, er spisning i tiltagende grad blevet et refleksivt

projekt, hvor maden skal tænkes og klassificeres, før den kan defineres som spiselig. Ikke alene er den enkeltes personlige grænser for mad til forhandling, mad er i sig selv blevet en kategori, der løbende stilles spørgsmålstejn ved, idet nye produkter, nye fødeemner og nye former for *functional food* hele tiden kommer til og rækker ved vores forståelser af, hvad der er mad, og hvad der ikke er mad. Med de høje krav til den moderne spisende om at vide noget om mad og at tage ansvar for såvel miljø som for egen sundhed gennem sin spising, er det måske igen blevet aktuelt at udforske, hvordan mennesker klassificerer og symbolsk afgrænser det, de spiser. Vi har argumenteret for en nytænkning af madklassifikation som social praksis på baggrund af vores eksempler, der dels peger på, at grænsen mellem spiseligt og ikke-spiseligt er dynamisk og ændrer sig løbende, og dels peger på, at grænseoverskridelse og social kontekst hænger sammen. Den kulinariske turist, den kulinariske bungeejumper og det kulinariske fællesskab er tre temaer, som voksede ud af et kortvarigt fortættet feltarbejds eksperiment. Det står stadig tilbage at undersøge, hvordan mennesker i praksis arbejder med den fleksible grænse mellem det spiselige og det ikke-spiselige, hvordan dilemmaer og tvivl håndteres i sociale sammenhænge, og hvad samfundsmæssige diskurser kan betyde for situationelle grænseoverskridelser. Men skal man tage fortællingerne i Det Kulinariske Grænseland alvorligt, er den vedvarende definition af mad et vigtigt værktøj i afstemningen mellem individuel identitet og social virkelighed.<sup>5</sup>

## Noter

1. Alle citater i artiklen er, medmindre andet er angivet, feltnoter fra Food Festival 8.9.2012.
2. Se også Roepstorff (2011).
3. Artiklen er udarbejdet af forskere og studerende knyttet til forskergruppen Kulinarisk Grænseland ved Institut for Kultur og Samfund, Aarhus Universitet. Forskergruppen består af tre lektorer (Susanne Højlund, Maria Louw og Bodil Selmer), en postdoc (Martin Demant Frederiksen), en færdig kandidat (Rikke Frederiksen), to specialestudierende (Alain Carretero og Sarah Gramstrup) og fire bachelorstudierende (Lotte Knakkegaard, Vibeke Dahlgaard, Christian Pauli Bro og Jens Sejer Østergaard).
4. Citatet er fra opslag på Wikipedia den 7.1.2013 under søgeordet „body crashing“. Navnet er en forkortelse for „Bræk Og Desuden Yder CERM Rationel Afskaffelse af Sultne Homo sapiens I Naturvidenskabelige Gemakker“. Konkurrencen arrangeres af den naturvidenskabelige forening Taagekammeret, og eventen har efter sigende fundet sted siden 1985.
5. TAK til vores gæster i Kulinarisk Grænseland og til kolleger og studerende for praktisk hjælp og løbende kritik og diskussion af projektet.

Søgeord: madantropologi, eksperimenterende feltarbejde, grænser, overskridelser, kulinarisk grænseland

## Litteratur

- Alvarez, Robert R.  
1995 The Mexican-US Border: The Making of an Anthropology of Borderlands. *Annual Review of Anthropology* 24:447-70.
- Barth, Fredrik  
1969 Introduction. In: F. Barth (ed.): *Ethnic Groups and Boundaries. The Social Organisation of Culture Difference*. London: Allen and Unwi.  
2000 Boundaries and Connections. In: P. Cohen (ed.): *Signifying Identities. Anthropological Perspectives on Boundaries and Contested Values*. Routledge: London & New York.
- Barthes, Roland  
2008 Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In: C.M. Counihan & P. Van Esterik (eds): *Food and Culture. A Reader*. London: Routledge.
- Bataille, George  
1962 *Death and Sensuality*. New York: Walker.
- Belasco, Warren  
2008 *Food. The Key Concepts*. New York & Oxford: Berg.
- Bourdieu, Pierre  
1984 The Habitus and the Space of Lifestyle. In: P. Bourdieu: *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. Pp. 165-222. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Buckser, Andrew  
1999 Keeping Kosher: Eating and Social Identity among the Jews of Denmark. *Ethnology* 38(3):191-209.
- Chang, Heewon  
1999 Re-examining the Rhetoric of the "Cultural Border". Artikel baseret på paper præsenteret på American Anthropological Association Meeting, Philadelphia 2.-6. december 1998. *Magazine of Multicultural Education* 1(1).
- Counihan, Carole M.  
1992 Food Rules in the United States: Individualism, Control, and Hierarchy. *Anthropological Quarterly* 65(2):55-66.
- Deeb, Hadi & George Marcus  
2011 In the Green Room: An Experiment in Ethnographic Method at the WTO. *PoLAR: Political and Legal Anthropology Review* 34(1):51-76.
- Douglas, Mary  
1966 *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. London: Routledge & Kegan Paul.  
2008 Deciphering a Meal. In: C.M. Counihan & P. Van Esterik (eds): *Food and Culture. A Reader*. Pp. 36-54. London: Routledge.
- Falk, Pasi  
1991 *Homo Culinarius: Towards an Historical Anthropology of Taste*. *Social Science Information* 30:757-90.
- Fischler, Claude  
1988 Food, Self and Identity. *Social Science Information* 27:275-92.

- Furst, Tanis, Margaret Connors, Jeffery Sobal, Carole Bisogni & Laura Winter Falk  
2010 Food Classifications: Levels and Categories. *Ecology of Food and Nutrition* 39(5): 331-55.
- Højlund, Susanne  
2011 Sukkerdjævelen. Om dæmonisering af smag, moralsk panik og pædagogik. *Jordens Folk* 4:12-18.
- Ingold, Tim  
2008 Anthropology is not Ethnography. *Proceedings of the British Academy* 154:69-92.
- James, Allison  
2005 Identity and The Global Stew. In: C. Korsmeyer (ed.): *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*. London: Berg.
- Jenks, Chris  
2003 *Transgression. Critical Concepts in Sociology 1*. London: Routledge, Key Ideas.
- Ladermann, Carol  
1981 Symbolic and Empirical Reality: A New Approach to the Analysis of Food Avoidances. *American Ethnologist* 8(3):468-93.
- Leach, Edmund  
1964 Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and Verbal Abuse. In: E.H. Lenneberg (ed.): *New Directions in the Study of Language*. Pp. 23-63. Cambridge, MA: MIT Press.
- Lévi-Strauss, Claude  
2008 [1966] The Culinary Triangle. In: C.M. Counihan & P. Van Esterik (eds): *Food and Culture. A Reader*. Pp. 28-35. London: Routledge.
- Long, Lucy  
2004 *Culinary Tourism*. Lexington: University of Kentucky Press.
- Marchak, Catherine  
1990 The Joy of Transgression: Bataille and Kristeva. *Philosophy Today* 34(4):354-63.
- Marcus, George  
2010 Contemporary Fieldwork in Aesthetics in Art and Anthropology: Experiments in Collaboration and Intervention. *Visual Anthropology* 23(4):263-77.
- Menell, Stephen  
1996 *All Manners of Food*. Urbana, IL: University of Illinois Press.
- Middleton, Anne-Lise  
2009 Når mat blir medisin. Om mat og grenseoverskrittelse. *Michael Quarterly: Medisinens Randsoner* 4:437-44.
- Roepstorff, Andreas  
2011 Eksperimentel antropologi. Tiltrædelsesforelæsning. *Tidsskriftet Antropologi* 63: 137-52.
- Rozin, Paul  
1982 Human Food Selection: The Interaction of Biology, Culture and Individual Experience. In: L.M. Barker (ed.): *The Psychobiology of Human Food Selection*. Pp. 225-54. Chichester: Ellis Horwood.

- Sahlins, Marshall  
1976 Culture and Practical Reasoning. Chicago, IL: University of Chicago Press.
- Teil, Geneviève  
2012 No such Thing as Terroir? Science, Technology, Human Values 37:478-505.
- Thomassen, Bjørn & Maja Balle  
2012 From Liminoid to Limivoid: Understanding Contemporary Bungee Jumping from a Cultural Perspective. Journal of Tourism, Consumption and Practice 4(1):59-93.
- Veeck, Ann  
2010 Encounters with Extreme Foods: Neophilic/Neophobic. Tendencies and Novel Foods. Journal of Food Products Marketing 16(2):246-60.
- Warde, Alan  
2009 Imagining British Cuisine. Representations of Culinary Identities in the UK 1951-2007. Bloomsbury Journals: Food, Culture and Society 12(2):151-71.
- Watson, James L.  
2006 Golden Arches East. McDonald's in East Asia. Stanford: Stanford University Press.

