

MAD OG DRIKKE

TIDSSKRIFTET ANTROPOLOGI NR. 39

# TIDSSKRIFTET ANTROPOLOGI nr. 39, 1999

*Dette nummer er udgivet med støtte fra Statens Humanistiske Forskningsråd*

Gæsteredaktion: Hanne Jessen  
Søren Tange Kristensen (ansv.)  
Kennet Pedersen  
Max Pedersen  
Kirsten Marie Raahauge  
Vibeke Steffen  
Dorthe Nyland Sørensen  
Bo Wagner Sørensen

Udgiver: Foreningen Stofskifte  
Frederiksholms Kanal 4  
1220 København K

Bestilling, abonnement  
og redaktionel  
henvendelse: Tidsskriftet Antropologi  
Frederiksholms Kanal 4  
1220 København K  
Tlf. +45 35 32 34 72  
Fax +45 35 32 34 65  
E-mail: tidsskrift.antropologi@anthro.ku.dk  
Giro 8 39 38 42

Sats og layout: Bernadette Hammann  
Tryk: AKA-Print ApS

Omslag: ©René Magritte *Le Portrait* (1935). The Museum of Modern Art, New York.

ISSN 0906-3021 (Tidsskriftet)Antropologi  
ISBN 87-88825-13-2  
Copyright: Foreningen Stofskifte og forfatterne

Mangfoldiggørelse af indholdet af dette tidsskrift eller dele heraf er i henhold til gældende dansk lov om ophavsret ikke tilladt uden forudgående aftale med redaktionen og den enkelte forfatter. Dette forbud omfatter enhver form for mangfoldiggørelse, det være sig ved trykning, duplikering, fotokopiering, båndindspilning eller andet. Ved mangfoldiggørelse af artikler efter aftale afregnes pr. side med tidsskriftets redaktion. Undtaget fra dette forbud er alene korte citater til brug i anmeldelser eller i videnskabelig sammenhæng. Redaktionen deler ikke nødvendigvis de synspunkter, som fremføres i de publicerede artikler og anmeldelser.

Tidsskriftet Antropologi indekseres i *International Current Awareness Service, International Bibliography of the Social Sciences* og *Anthropological Literature*.



Af alt det, der er fælles for mennesker, er følgende det, de er allermest fælles om: de må spise og drikke. Sådan skrev Georg Simmel i sit kendte essay om måltidets sociologi. I Simmels udlægning fremstår det fælles måltid således som en hændelse, der løfter det fysiologisk primitive og uundgåeligt almene op i samfundets sfære af overpersonlig betydning, og udgør dermed et felt, hvor natur transformeres til kultur.

Også i antropologien har mad og drikke placeret sig centralt, og interessen spænder vidt fra studier af produktion, distribution og udveksling over konsumtion, fortæring og ernæring til klassifikation, etikette og social status. I alle samfund er menneskers omgang med føde underlagt symbolske betydninger og sociale normer, som regulerer, hvad der indtages, hvornår, hvordan, sammen med hvem og i hvilke mængder. Selve måltidet kan derfor anskues som et felt, hvor kulturelle værdier udtrykkes, og sociale positioner forhandles. Det basale individuelle behov for næring må forenes med fællesskabets krav til de former, hvorunder måltidet skal nydes. Den gode og den dårlige smag får konkret udtryk, og selve smagen ophøjes til andet og mere en blot sanseindtryk. Den sociale regulering af mad og drikke udspiller sig ofte i en vanskelig balancegang mellem forskellige modsætningspar: der er i bogstaveligste forstand tale om et spil på liv og død. Vi skelner mellem næring og nydelse og stiller krav om, at man må yde, før man kan nyde. Det gode liv er ikke nødvendigvis det sunde liv, og opmærksomheden omkring spiseforstyrrelser, afhængighed og misbrug især i den vestlige verden afspejler skismaet mellem hedonistisk nydelse og asketisk selvkontrol. Indtagelsen af mad og ikke mindst drikke kan være en berusende oplevelse, men også en farlig handling, og selv i grovæderiets og rusens grænseoverskridende excesser anes de sociale konventioner ofte i ritualiseret form. Mad og drikke er et felt præget af ekstremer, som udgør vigtige pejlemærker i den stadige udfordring og fastsættelse af normer i ethvert samfund.

-redaktionen

*Af alt det, der er fælles for mennesker, er følgende det, de er allermest fælles om: de må spise og drikke. Og netop dette er ejendommeligt nok det mest egoistiske, det som mest ubetinget og umiddelbart er forbeholdt individet: det jeg tænker, kan jeg lade andre vide, det jeg ser, kan jeg lade andre se, det jeg siger, kan hundredevis af andre høre – men det, den enkelte spiser, kan ingen anden under nogen omstændigheder spise. Det forekommer ikke på nogen af de andre højerestående områder, at det den ene absolut skal have, må den anden absolut give afkald på. Men eftersom dette primitivt fysiologiske element er noget absolut almenmenneskeligt, bliver det indhold i fælles handlinger, og derved opstår måltidets sociologiske form, der netop i spisningens eksklusive egoisme knytter sig til hyppigt samvær og en tilvænning til et fællesskab, som man kun sjældent opnår ved højerestående og åndelige lejligheder. Personer, der ikke har særlige fælles interesser, kan finde hinanden ved et fælles måltid. I denne mulighed, der er knyttet til en primitiv materiel interesse og derfor alment gældende, ligger måltidets store sociologiske betydning.*

(Georg Simmel: Måltidets sociologi, 1910)

## MAD OG DRIKKE

### INDHOLD

John Liep ET VILDNIS AF TABUER Jagten på en kulinarisk struktur	5
Niels Fock TIL FESTBANKET I JUNCAL Madens sociale og kulturelle betydning hos nogle indianere i Andes	21
Richard Jenkins FÆLLESSPISNING MIDT I JYLLAND Når det drejer sig mere om spisning og drikning end om mad og drikke	37
Trine Iversen og Lotte Holm MÅLTIDER SOM FAMILIE-SKABELSE OG FRISÆTTELSE	53
Søren Tange Kristensen SULT, APPETIT OG MÆTHED Mellem biologi og kultur	65
Dil Bach FLEKSITARER OG PURISTER Eksistensæstetiske spisepraktikker i Cambridge, Massachusetts	81
Gudrun Christensen NÆRING OG NYDELSE I ERNÆRINGSOPLYSNINGEN Diskursiv regulering af mad- og spisevaner 1936-1985	95
Judith Asher EN MAGER HELGENINDES MAGT Kvindelig mystik i middelalderen og feministiske genfortolkninger	109
Dan Orbe OPFINDELSEN AF ALKOHOLISME	125
Bo Wagner Sørensen ALKOHOL I GRØNLAND Problemorienteret forskning og lokal drikkekultur	137
Karen Elmeland * HERTUG HANS OG HANS TROFASTE RIDDERE og deres eksklusive togter til rusuniverset	155
Peter Henriques „VORES ØL“ Ajon og sociale relationer i Teso, Østuganda	167



Bente Wolff MADEN OG GIFTEN: TO SIDER AF SAMME SAG Et eksempel fra Nias, Indonesien	185
Hanne Veber MASATO-DRIKNINGENS SOCIALE RUM Ashéninkasamfundet i Gran Pajonal	199
Jonathan Schwartz HVAD SKAL VI HAVE TIL MORGENMAD? Bemærkninger til et maleri af Fritz Syberg	215
Peter Laugesen ÅNDELIG FØDE	217
REVIEW	
Lisanne Wilken ANTROPOLOGIEN OG DEN EUROPÆISKE UNION	219
REVIEW	
Kennet Pedersen og Bo Wagner Sørensen GRØNLANDSK SØNNEOFFER Eller: Riflen med den forfuskede inskription	233
ANMELDELSER	
Vincanne Adams: <i>Doctors for Democracy.</i> <i>Health Professionals in the Nepal Revolution</i> Anmeldes af Helle Samuelsen	241
Dorthe Refslund Christensen: <i>Scientology: Fra terapi til religion</i> Anmeldes af Helle Snell	243
Steen Folke & Neil Webster (red.): <i>Den Ny Verden 2.</i> <i>Indien – 50 år. Fremskridt og fattigdom</i> Anmeldes af Helle Bundgaard	244
FORFATTERLISTE	249
ENGLISH SUMMARIES	251
GAMLE OG KOMMENDE NUMRE	255

JOHN LIEP

# ET VILDNIS AF TABUER

## Jagten på en kulinarisk struktur

Denne artikel handler om en undersøgelse af det kulinariske kompleks på Rossel Island i Papua New Guinea, som jeg foretog i et par måneder omkring årskiftet 1989-90. Det er dog med en noget svigtende appetit, jeg tager fat på dette emne. Det er i sig selv paradoksalt, at jeg havde sat mig for at studere mad på Rossel, uagtet at jeg selv i længden har fundet melanesisk daglig kost, med dens overvægt af smagløs eller klistret stivelse, ret kedsommelig. Men det blev værre endnu. Efterhånden som undersøgelsen skred frem, anede jeg under voksende forfærdelse, at det ikke ville lykkes mig at finde noget klart mønster i mine data. Denne foruroligelse, der først viste sig som snigende anfald, udviklede sig snart til et kvalfuldt mismod, der tog til om eftermiddagen og klingede af ud på natten. Samtidigt blev jeg bemægtiget af en voksende kvalme og madlede. Jeg var taget derud for at studere mad, men kunne knap få en bid ned! Denne personlige krise skal ikke tage opmærksomheden fra det egentlige emne, men er dog svær at lade helt uomtalt. Den medførte, at undersøgelsen måtte standses før tiden, og at vigtige ledetråde, der kunne have bragt mere orden i materialet, måske ikke blev fundet. Det er vigtigt at nævne, fordi jeg alligevel vil konkludere, at der ikke er en gennemtrængende struktur i det kulinariske „system“ på Rossel, men at det fremtræder som et komplekst resultat af flere svagt koordinerede logikker. Denne strukturløshed kan forklares kontekstuel, fordi den svarer til fraværet af en klart struktureret social struktur og kosmologi. Den generelle pointe er da, at samfund varierer i struktureringsgrad: nogle folk er bare mere strukturelle end andre! Og det kan man måske også antyde en forklaring på. Men det kommer jeg til til sidst.

### Person, krop og mad i Melanesien

I løbet af 1980'erne løb en række teoretiske strømninger i antropologien om Melanesien sammen i et felt, der frembød en række spændende analytiske perspektiver. Der var en stigende interesse for *personhood* og konstruktionen af personen, anført af Marilyn Strathern, hvis svært tilgængelige bog *The Gender of the Gift* (1988) vakte nogen opmærksomhed. Strathern havde taget Marriotts teori (1976) om personen i Sydasiens som „delelig“ og overført den til Melanesien. Ifølge denne opfattelse udgør personen her ikke et autonomt, afgrænset individ, sådan som vi opfatter den i Vesten, men et åbent krydsfelt af

relationer, der gennemstrømmes af substanser, der hidrører fra andre. Der er en gensidig delagtighed mellem personer, og dele eller aspekter af personer kan udtrages og overføres gennem udveksling til andre, f.eks. gennem betaling af brudepris. Forestillinger om medmenneskelige relationer, slægtskab og kønsforhold, som bestående af strømme af substanser og af personen som gennemstrømmelig, ser ud til at være udbredte i Melanesien. Men opfattelser af individer som deres egne agenter og i besiddelse af et selvstændigt „mind“ eller et selv er dog også til stede (Strathern 1981). Jeg tager derfor afstand fra Stratherns tendens til at postulere en total kontrast mellem melanesiere og os selv. Den er endnu én af de mange konstruktioner af „de andre“ som modsatte „os“. Der er også en væsentlig forskel på et begreb om personen som gennemstrømmelig og så en delelig person, der lader sig demontere som en legofigur. Menneskeopfattelsen stammer her snarere fra tendenser i det vestlige markedssamfund mod at opfatte kroppen som bestående af udskiftelige dele.

Den frugtbare del af teorierne om strømme og substanser, der kan gøres til genstand for klassifikation og kontrast og altså udgøre en tankemodell for konstruktionen af sociale relationer, kunne forbindes med en række andre forskningstemaer. Der fremkom i 1980'erne studier af lokale forplantningsteorier, som byggede på ideer om mandlige og kvindelige substanser (f.eks. sæd og blod), som kombineres under undfangelse og fosterudvikling og transformeres til barnets kropslige substanser (f.eks. knogler og kød) (Jorgensen 1983). Disse studier overlappede med studier af køn (*gender*) som en social konstruktion, hvor biologiske forskelle bliver gjort til genstand for kulturel fortolkning. Også her indgår forestillinger om mandlige og kvindelige substanser, der tilføres ved undfangelsen af barnet, såvel som gennem næring af det gennem bespisning, hvor der igen kan være en opdeling af fødemidler i mandlige og kvindelige (Brown & Buchbinder 1976; Herdt 1982; Strathern 1988). Endelig var der nogle analyser, der angik forestillinger om en tilstræbt ligevægt, en balance af substanser i kroppen, der kan forstyrres under kriser som menstruation, graviditet, sygdom eller sorg. Regler, der forbyder eller påbyder visse spiser, er ofte forbundet med disse tilstande (MacIntyre 1987; Young 1987). Fra disse forskellige, men beslægtede, perspektiver skulle det være muligt at nå en syntese. Jeg formulerede derfor et projekt, hvor ernæring som en total reproduktionsproces inden for en social og kulturel ramme skulle studeres på Rossel. Jeg havde tidligere under et genbesøg på Rossel i 1980 erfaret, at ledetråde, som var hentet fra andre samfund i Massim-regionen, som Rossel ligger i, havde vist sig at føre til opdagelsen af beslægtede forhold dér. Derfor håbede jeg, at dette ville være tilfældet igen. Da jeg allerede var bekendt med mange aspekter af samfund og kultur på øen, troede jeg, noget let-sindigt, at et par måneder ville være tilstrækkeligt til at opnå rimelige resultater.<sup>1</sup>

## Konception og konsumtion i Massim

Massimregionen, øhavet øst for den østlige ende af Ny Guinea, er kendt for Malinowskis feltarbejde på Trobrianderne. Blandt de mange institutioner, som Malinowski skildrede, er de mest kendte kula-udvekslingen og trobrianderne berømte matrilineære teori om „jomfrufødsel“. Ifølge Malinowski (1948 [1916]:220-37, 1929:177-208) anerkendte trobrianderne ikke faderens rolle i forplantningen: en kvinde blev gravid, når ånden af en matrilineær ane (*ancestor*) trængte ind i hende. Manden havde kun den perifere rolle



under samleje at „åbne“ kvinden. Det forekom derfor Malinowski selvmodsigende, at børn altid ligner deres far! Senere forskning har afdækket et mere komplementært forhold: et trobrianderbarns substans hidrører i første række fra moderen og hendes klan igennem foreningen af åndebarnet og moderens blod. Men barnets vækst og form afhænger af faderens næring af moder og barn gennem den føde, han giver dem (Weiner 1976:121-30).

En beslægtet komplementaritet er til stede i udvekslingerne mellem grupper forbundet gennem ægteskab, de affinale udvekslinger, på Trobrianderne. Den viser sig i udvekslingerne ved ægteskabets indgåelse, hvor mandens side giver fisk og kostbarheder som stenøkser og skalprydelser, mens kvindens side giver rå yams. (Denne yamsgave er den første af den årlige ydelse af yams en mand, som repræsentant for sin søster, giver til søsterens mand (Malinowski 1929:89-94)). På Trobrianderne er der kun en antydning af en opdeling mellem mandlige og kvindelige ting, der passerer i modsat retning mellem affinaler, men som jeg skal vende tilbage til, er en opposition mellem kønnede kategorier af ting, der systematisk bliver udvekslet mellem parterne i en ægteskabsalliance, et udbredt fænomen i Melanesien og Indonesien.

I Massim er Trobrianderne det eneste sted, hvor der er et socialt hierarki mellem klasser af adelige og borgere, og et høvdingesystem. Der er dog grund til at tro, at Trobrianderne rang- og høvdingesystem ikke er en isoleret lokal udvikling, men tværtimod et levn af tidligere mere udbredte hierarkiske systemer i området. For ca. 4.000 år siden indvandrede austronesiske folk fra Asien til Melanesien, og måske 2.000 år senere trængte de ind i Massim. Flere forskere mener nu, at austronesierne samfundetsorden formentlig var hierarkisk og baseret på asymmetrisk (generaliseret eller matrilateral) udveksling, dvs. at slægtsgrupper var forbundet i alliancer mellem kvindegivere og kvindetagere (Blust 1980; Friedman 1981; Pawley & Ross 1993; Hage & Harary 1996:101). En gruppe må kun tage hustruer fra én eller flere grupper og give hustruer til én eller flere andre grupper. Der er en ensidig bevægelse af kvinder i ægteskaber gennem systemet. Sådanne systemer findes endnu i Sydøstasien og Indonesien og er dér forbundet med feudale politiske hierarkier. Som andre steder i det kystnære Melanesien, hvor austronesierne spredte sig, er sådanne systemer senere „devolveret“ til mere egalitære former, og spor af tidligere hierarki viser sig kun her og der (Friedman 1981; Bellwood 1995). I Massim finder vi en række transformationer, der kan ses som historiske resultater af opløsningen af disse oprindelige austronesiske strukturer.

Forplantningsforestillinger og køns kategorisering af fødemidler og andre ting undergår mange variationer. På Muyuw, øst for Trobrianderne, hævder de, at moderen kun er en beholder, som barnet gror i. Dets substans kommer udelukkende fra faderen, som forsyner moderen med mad. Barnet ligner også faderen, fordi det kigger på sin far ud gennem navlen om aftenen, når ægtefællerne sidder for sig selv i huset (Damon 1978:184-7)! På Tubetube, der ligger i den modsatte side af kula-ringen af Muyuw, har de den samme eksklusive teori om matrilinear jomfrufødsel som på Trobrianderne og understreger, at både barnets kød og knogler stammer fra moderen. På den anden side anerkender de, at næring fra mad gennem blodet fordeles i kroppen. Man taler derfor om, at en mand og en kone, der gennem år har spist mad „fra begge sider“ er af „ét blod“ (MacIntyre 1987). Som man ser, kan størrelser som kropslige elementer og forskellige slags føde logisk manipuleres på mangfoldige måder i symbolforbindelser og kontraster. Det specifikke mønster fremkommer som resultat af indre ukendte historiske begivenheder i de enkelte

samfund, men der er også en tendens til at markere sig gennem kontrast til andre nærliggende samfund.

Længere mod øst, på den lille koralø Sabarl, der kun ligger omkring 100 km fra Rossel, findes måske den klareste strukturering af substanser i forplantning og næring (Bataglia 1985, 1990:38-49). Barnets røde kød kommer fra moderens blod, de hvide knogler og fedtet fra faderens sæd. Mens spædbarnet vokser til, næres det fra faderens side med styrkende spiser af grønne kokosnødder og sagobudding. Den tilberedes med fed, hvid kokoscreme, der symbolsk forbindes med sæd og regnes for den mest nærende mad.<sup>2</sup> Desuden modtager barnet under sin opvækst fra tid til anden ceremonielle stenøkser, der også regnes for mandlige, fedtholdige og kraftfulde. Fra moderens side modtager barnet først og fremmest yams, der også gives fra kvindens side, sammen med visse kvindelige kostbarheder, i ceremonielle udvekslinger mellem affinaler. Der er således her en tydelig komplementaritet mellem mandlige og kvindelige substanser i forplantning, næring og i strømme af modstillede objekter i udvekslingerne.

Selvom jeg under mine tidligere ophold på Rossel ikke havde fundet tegn på nogen komplementaritet i forestillinger om forplantningen og kun svage antydninger af en kønslig kategorisering af fødemidler, så håbede jeg alligevel, at inspirationer fra kulturelle forhold i resten af Massim endnu engang skulle lede til opdagelsen af nye sammenhænge på Rossel. Men her skulle jeg blive smerteligt skuffet.

## Det kulinariske univers på Rossel Island

Rossel Island ligger yderst mod øst i Massim-regionen. De 3.000 mennesker på Rossel adskiller sig ved at tale et papuansk sprog og er efterkommere af urbefolkningen i Melanesien. I resten af Massimregionen er sprogene austronesiske. Rossel er således en papuansk udliggerø i et austronesisk hav, men på mange måder påvirket af sine vestlige naboer. Som i det meste af Massim er samfundet således matrilineært. Befolkningen, der bor på små bopladser (*hamlets*) ved kysten, er opdelt i eksogame matriklaner, der danner ramme for indgåelse af ægteskaber og organiseringen af udvekslinger.

Rossels beboere ernærer sig gennem selvforsyning. Grundlaget i den daglige kost er stivelse i form af tropiske rodfrugter (taro, yams, batater og maniok) og bananer fra haverne. Man udvinder også stivelse fra sagopalmen, der gror i kystnære sumpe. Desuden udnyttes en del frugter fra vilde og dyrkede træer, først og fremmest kokospalmen. Protein kommer især fra lagunens rige fiskebestand og fra skaldyr, som indsamles i mangrovesumpen langs kysten. Nu og da lykkes det jægere at nedlægge et vildsvin eller fange en opossum i skoven. Tamsvin fedes op til enorm størrelse og fordeles mod betaling til mange gæster ved svinefester. Men kød er en sjælden luksus på Rossel. Når der er lidt penge mellem folk, sker det, at man flatter sig med en dåse *corned beef* eller den uappetitlege dåsemakrel, der på pidgin går under navnet *tinpis*. Ris, der spises meget i byerne, købes også nu og da.

Arbejdsdelingen er først og fremmest kønsbaseret. I havebruget kombineres mænds og kvinders arbejde. Mændene rydder skoven, men begge køn planter og bringer mad hjem. Ved sagoudvinding fælder mændene træet og banker marven løs, mens kvinderne udvasker sagoemelet. Svinefodring er mest kvindearbejde, men begge køn skaffer foder til grisen. Kvinderne samler skaldyr i mangroven, mens det især er mænd, der samler



frugter i skoven. Jagt og fiskeri er forbeholdt mænd. Kvinder har hovedansvaret for madlavningen. Man kan derfor opfatte havet og urskoven i det indre af øen som mandlige zoner, mens kvinder færdes omkring bebyggelserne og haverne og i de kystnære områder. Her har mænd dog også vigtige gøremål, og en klar opdeling af omgivelserne i kønsligt markerede områder fandt jeg ikke. En anden social kontrast var tidligere meget vigtig. Før boede der også folk længere inde på øen, og der var dengang en opdeling mellem *salt water people* og *bush people*. De sidste kom kun til kysten (ad fredhellige stier) for at hente saltvand til madlavning. Dengang var der traditionelle udvekslinger af taro og bananer fra indlandet og fisk og sago fra kysten mellem de to befolkningsgrupper. Da de sidste inlandsbeboere flyttede til kysten under 2. Verdenskrig ophørte disse udvekslinger, men kontrasten mellem hav og *bush* sætter sig, som vi senere skal se, igen endnu.

Nu om dage, da alle hushold har metalgryder, er hovedmåltidet om aftenen i reglen rodfrugter og bananer, der kan suppleres med græskar og bladgrønsager, kogt med tilsætning af saltvand. Der tilføjes altid fedtholdig kokoscreme, der giver suppen sødme og fylde. Alligevel bliver det noget kedeligt pjask, hvis der ikke er grøntsager i. Bedre bliver suppen, hvis fisk eller muslinger koger med og allerbedst ved de store festtilberedninger, hvor maden står i store lerkar og får tid til at trække. Den traditionelle tilberedningsmåde er baigning i jordovn. Taro, yams og sago pakkes her i aromatiske blade og bages med hede sten. Siden den metodistiske mission forbød madlavning om søndagen, samles kvinderne hver lørdag for at skrælle rodknolde og bage dem i jordovn. Svinekød tilberedes også i jordovn sammen med pakker med rodfrugter og sago, som bagefter driver af fedt. Blodsuppe med fedtklumper kogt i lerkar er en særlig herreret, der er forbeholdt æresgæsterne ved svinefesten. En tredje tilberedningsmåde er ristning på gløder. Den bruges til små mellemmåltider på bopladsen eller i haverne. Kogebanuner, rodfrugter, brødfrugter eller fisk kan ristes på den måde. Min yndlingsspisning var ferskvandsrejer svøbt i blade og ristet. Sago, der i sig selv er noget tørt, smagløst stivelse, kan laves til flade kager og ristes på et potteskår. Sago kan også beriges med stykker af forskellige nødder, som i rå tilstand er giftige, men som kan afgiftes ved ristning og nedsænkning i strømmende vand. Endelig er der en særlig sagogrød med kokoscreme, som mænd tilbereder under omrøring med en speciel udskåren spatel, der minder om en forvokset padelåre. Den svarer til sagobuddingen på Sabarl, men mangler de fleste af dennes symboliske konnotationer.

Alt i alt lever man altså af en overvejende vegetarisk, stivelsesholdig kost. Der er et rigt udvalg af muligheder for tilskud af fisk, skaldyr, nødder og grønt, men at skaffe disse ting er i reglen tidkrævende. I de familier, der får en varieret og velsammensat kost, er de voksne særligt arbejdsomme.

## Jagten på den fraværende struktur

I begyndelsen af mit nye feltarbejde koncentrerede jeg mig om at samle materiale om forplantningsforestillingerne. Hvordan bliver et barn til, og hvad får det til at vokse? Men hvor meget jeg end borede, kunne en „genderisering“ af personkonstruktionen ikke påvises. Ved samleje forenes mandens sæd med kvindens blod og danner et „blodæg“, som



fosteret udvikler sig af. Tidligere mente man, at en kvinde ikke kunne blive gravid ved ét samleje. Der skulle flere til. En forestilling om, at gentagne tilførsler af sæd er nødvendige, for at barnet kan udvikles og gro i moders liv, er almindelig i mange melanesiske samfund. Der var ikke nogen klar idé om en opdeling af mandlige og kvindelige substanser i kroppen. Selv om blodet opfattes som moderens bidrag til barnets tilblivelse, så bruges en metafor om blodsfælleskab også om slægtskab på faders side. Man er „af samme blod“ som både mor og far. Et lignende udifferentieret syn prægede opfattelsen af den mad, moderen spiser under graviditet og amning. Det så ikke ud til at spille nogen rolle, om hendes mad kom fra mandens eller hendes egne haver. Jeg kunne heller ikke fremlokke udsagn om, at visse fødemidler bidrog særligt til udviklingen af bestemte kropsdele. Min gamle informant James Dala, som havde været på et familieplanlægningskursus afholdt af den katolske mission, belærte mig om, at af den mad moderen spiser, går en del til „vand“ (urin), en del til *rubbish* (afføring), en del til blodet, en del til modermælken og en del til babyen. Det var jo ikke nogen videre eksotisk teori. På hele dette felt var mine informanter vage og ikke altid i overensstemmelse. Det var mærkbart, at opfattelser, der stammede fra missionerne, fra skolen og fra sundhedspersonale, indgik i fortolkninger, der i tidens løb havde undergået revision. Det var ikke længere muligt at rekonstruere en „oprindelig konceptionsteori“. Det stod i hvert fald klart, at et markeret dogme om komplementaritet mellem den mandlige og kvindelige side i forplantning og personkonstruktion ikke havde kunnet opretholdes.

Denne symmetri eller mangel på komplementaritet i personopfattelsen på Rossel kan godt forklares sociologisk. Allerede i 1949 understregede Lévi-Strauss, at en teori om, at knoglerne kommer fra faderen og kødet fra moderen (som er udbredt i Asien), er et tegn på generaliseret udveksling (1969:393-4). Denne kontrast er ikke baseret på individer, men på grupper, der udveksler kvinder. I et system med begrænset udveksling, hvor to grupper både giver og tager kvinder, vil de begge være både knogler og kød i forhold til hinanden, fordi de begge giver både fædre og mødre. I et system med generaliseret udveksling vil grupper også være givere af fædre og mødre, men ikke til hinanden. En given gruppe vil give kvinder til en eller flere grupper af kvinde-tagere og modtage kvinder fra en eller flere andre grupper, der er dens kvinde-givere. Til den ene side giver man kvinder og modtager ægtemænd, til den anden giver man ægtemænd og modtager kvinder. I dette asymmetriske forhold vedligeholdes en klar forskel på slægtninge „af knoglerne“ og slægtninge „af blodet“.

Da Lévi-Strauss skrev sit store værk om slægtskabsstrukturene, var der kun få beskrivelser af samfund med generaliseret udveksling. Siden er der gjort feltarbejder i en række sådanne samfund, især på øerne i det østlige Indonesien. Hvor der en tid var strid mellem antropologer, om sådanne systemer virkelig fandtes og kunne fungere, ved vi nu, at det gør de. De er typisk feudale eller hierarkiske samfund, med rangforskelle mellem klasser af lineages eller „huse“ (se f.eks. McKinnon 1991). Asymmetriske ægteskabsalliancer er ledsaget af mangfoldige udvekslinger, der står på gennem flere generationer og typisk omfatter komplementære gaver af ting, der klassificeres som „mandlige“ eller „kvindelige“. Fra gruppe til gruppe danner ægteskabsalliancer, med deres vedvarende udvekslingspraksis, kæder af relationer, der giver samfundet struktur og stabilitet. Som jeg har nævnt, taler meget for, at de austronesiere, der indvandrede i Massim også havde hierarki og generaliseret udveksling. Gennem et par tusind år har disse samfundssystemer gået igennem en opløsningsproces, og det, vi ser i dag, er spredte spor af hierar-

ki, en tendens til komplementære udvekslingsforpligtelser mellem affinaler, ofte af ting, der ses som mandlige og kvindelige, og mere komplekse ægteskabsstrukturer.

Rossel-samfundet er på flere måder påvirket af sine austronesiske naboer, men øen ligger i regionens periferi. Det eneste spor af et „austronesisk hierarki“ er måske det udpræget rangordnede system af skalpenge.<sup>3</sup> Den sociale struktur udviser ikke noget hierarki eller vedvarende asymmetriske relationer. Der betales godt nok en ensidig brudepris, men derefter er der ikke nogen asymmetrisk strukturering af forholdet mellem affinaler.<sup>4</sup> De ensidige høstgaver fra kvindens side til mandens, der er almindelige i andre Massim-samfund, findes ikke her. Svigerfamilier har symmetriske forpligtelser til at stå hinanden bi med både mad og skalpenge. Der er en tendens til forsinket reciprocitet (klassifikatorisk patrilateralt ægteskab) i arrangementet af ægteskaber. Den samme struktur præger betalingerne ved dødefesterne (Liep 1989). Forsinket reciprocitet tilstræbes også med svinefester, der ofte returneres efter nogle år, så svinekød og skalpengebetalinger går i modsatte retninger af den første fest. Denne praktiserede symmetri opretholder en vis egalitet og forhindrer udviklingen af hierarki mellem nedstammingsgrupper (Liep *ibid.*). Det er logisk nok, at den også ledsages af en symmetrisk strukturering af personen og fraværet af en asymmetrisk kosmologisk dualisme, der giver sig udslag i en gennemført kønslig opdeling af fødemidler og andre ting.<sup>5</sup> I flere kapitler af sit værk om de elementære slægtskabsstrukturer påviser Lévi-Strauss, hvordan generaliseret udveksling kan nedbrydes til forskellige symmetriske ægteskabsformer (1969 kap. 17, 23-7).<sup>6</sup>

## Et vildnis af tabuer

Samtidig med, at jeg indsamlede materiale om forplantningsideer på Rossel, genoptog jeg udforskningen af et felt, jeg allerede var bekendt med fra tidligere ophold. Det drejede sig om de mange tabuer mod at spise forskellige fødemidler, der især gælder for kvinder i bestemte kritiske perioder. Mine lister over forbud voksede og voksede, men uden en gennemtrængende, „stor“ struktur, der kunne bringe orden i denne mangfoldighed, blev det, og er det stadig, et problem at give en enkel redegørelse for dette kompleks. Min situation var som en arkæologs, der udgraver en overpløjet boplads. Her og der finder han dynger af sten og rækker af stolpehuller, men der tegner sig ikke en samlet bebyggelsesplan.

På flere af øerne i Massim (og langt videre i Melanesien) regnes kvinder for urene under menstruation, men kun på Rossel er der særlige menstruationshuse, hvor kvinder isoleres under deres perioder og efter fødsel. Når en kvinde mærker, at hun begynder at bløde, må hun gå direkte til menstruationshuset, der ligger i bopladsens periferi, i en zone hvor affald kastes ud, og familiernes latriner også er gravet. Hun skal gå bag om husene, så hendes blod ikke spildes på bopladsen. Hun må ikke lave mad til sin familie eller vaskesøj, men får selv bragt mad fra andre. Hendes blod er urent. Hvis en mand skulle træde over det, vil han få ondt i ryggen eller på anden måde blive syg.<sup>7</sup> Hvis hun skulle gå i haverne og spilde blod dér, vil det derimod tiltrække vildsvin, der ødelægger afgrøderne.

Når kvinder menstruerer, er der visse ting, de ikke må spise. (Vi skal straks se nøjere på, hvad det er.) Når en kvinde mærker, at hun er gravid, er der igen en række spiser, hun må afholde sig fra. Efter fødslen vokser forbudene i omfang og fører til en væsentlig begrænsning af en ammende mors ernæring. På hele dette område var det typisk, at om



end der var enighed om en vis mængde forbud, så havde forskellige meddelere divergerende opfattelser om videre restriktioner. Det var tydeligt, at nogle vidste mere end andre, men også at tabukomplekset var et omstridt felt, hvor kvinder og mænd, yngre og ældre havde forskellige meninger. Hele spørgsmålet om den sociale kontrol med besmittelse og sygdom var konfliktstof mellem „traditionalister“ og „progressive“. Under vort forrige ophold ti år tidligere fik vi at vide, at man under påvirkning af den katolske mission havde afskaffet menstruationshuset: „Already we finished that custom!“ Men da vi vendte tilbage, var det blevet genindført. Der havde været „for mange sygdomme“, og orakler havde afsløret, at de skyldtes kvinders urenhed eller overtrædelse af fødetabuer.

Gennem en række interviews med både kvinder og mænd voksede mine lister med spisetaabuer, men det lykkedes mig ikke at nærme mig en samlet forklaring på denne mangfoldighed af regler. Visse klynger af forbud kunne fortolkes ved delteorier, men en samlet struktur var stadig fraværende. Lad os se på nogle af disse klynger. Der var almindelig enighed om, at under menstruation må kvinder ikke spise den store røde pandanusfrugt, betelpeber og to af de almindeligste mangroveskaldyr (en snegl og en musling). De samme forbud gælder i den periode på en halv snes dage, hvor kvinder opholder sig i menstruationshuset efter fødsel. Når betelpeber blandes med betelnød og brændt kalk i munden, farves spytet rødt. De to skaldyr skiller sig ud, fik jeg at vide, ved at „de har blod i sig“. Her ligger en sympatetisk tankegang, baseret på lighed, tydeligt nok bag. Man skal afholde sig fra disse røde spiser, associeret med blod, for at blødningen ikke skal fortsætte. Man kunne se disse forbud som en beskyttelse af kvinden mod svækkelse gennem overdrevent blodtab, men de anses jo klart nok også at beskytte andre mod en ukontrolleret strøm af kvinders urenhed.

Andre informanter (og det var især mænd!) kom dog frem med langt mere omfattende tabuer. Ifølge dem må menstruerende kvinder ikke spise vildsvin, opossum og dertil alle fisk fanget med line, net eller plantegift. Grunden var, fortalte de, at hvis kvinder spiste disse ting, ville jagtlykken svigte, og fiskeri med disse metoder ville slå fejl. Her er en noget anderledes metonymisk logik på færde. Kvinders perioder er ikke bare kritiske for dem selv, men synes at udgøre en større, kosmologisk risiko.<sup>8</sup> Der må etableres en skarp grænse omkring kvinder, der i denne tilstand ikke må komme i kontakt med produkterne af mandlige aktiviteter som jagt og fiskeri. Jeg havde dog indtryk af, at disse vidtrækkende tabuer ikke længere blev strengt overholdt.

Under graviditeten, hvor kvinder jo normalt ikke bløder, sætter andre forbud ind. Her må de ikke spise flagermus, varan, pigrokke, krokodille og den store havsnegl, hvis skal bruges som øse i kanoerne. Disse spiser vil gøre barnet vanskabt. Igen spores en lighedstænkning: øsersneglen (*Melo aethiopicus*) med dens store, åbne, hvælvede skal vil f.eks. give barnet flyveører! Andre dyr, som blæksprutte og ferskvandsål, der jo er svære at få til slippe, når man vil hale dem op, menes at ville gøre fødslen besværlig.

Efter fødslen sætter den lange periode ind, hvor moderen ammer. Det er nu, at vidtgående tabuer træder i kraft. Igen var der forskel på, hvad forskellige informanter nævnte. En række fødeemner var anset for særlig „betydningsfulde“ (*important*) og strengt forbudne. Det galdt igen flagermus, varan, blæksprutte og rød pandanusfrugt, men også languster, brødrugt og sago. Disse ting skulle faderen også afholde sig fra.<sup>9</sup> Nogle informanter nævnte dertil en række spiser, der anses for enten for „fede“, „tunge“ eller „stærke“. Det gælder fed opossum, svinefedt, både ferskvands- og saltvandsål (muræne), forskellige fisk og skaldyr, alle slags æg og visse nødder (blandt andet dem, der afgiftes).



Andre informanter gik videre endnu og mente at alle salt- og brakvandsfisk og skaldyr, undtagen nogle få arter, skulle undgås. Der var enighed om, at de „betydningsfulde“ tabuer skulle overholdes gennem de halvandet til to år, indtil barnet kunne gå. De kunne kun hæves ved fremsigelse af en besværgelse, der kun kendes af ældre folk. De videre tabuer var mere fleksible. Mødre kunne her gradvis prøve at spise dem og se, om barnet kunne tåle dem. Til gengæld var der en række spiser, der var anbefalede til ammende mødre, og som faderen skulle sørge for, at de fik. Det gjaldt enkelte arter af fisk og skaldyr (bl.a. de lækre ferskvandsrejer) og de to almindeligste slags bladgrønt. Dåssemakrel var også tilladt.

Det har ikke været mig muligt at underordne dette sammensurium en klar logik. Efter min bedste opfattelse handler det om et felt, hvor flere overlappende logikker er virksomme. De fleste af de „betydningsfulde“ dyr kan vel nok siges at udgøre anomalier i Douglas' forstand (1966), altså arter, der falder uden for, eller overlapper, almindelige kategorier. Flagermus f.eks. er nok „fugle“, da de flyver, men skiller sig alligevel ud. Alle disse dyr er i hvert fald særprægede og nok tankevækkende arter. Hvad angår de ting, der frarådes som fede, tunge eller stærke, synes det mig, at vi her står over for en *common sense*, der vel kan grunde sig på konkrete erfaringer. Også vi ved af erfaring, at stærkt-smagende spiser går lige i mælken og kan give et spædbarn dårlig mave. Det er ikke nødvendigvis alt, der behøver at være symbolsk! På den anden side mindes man også om tidligere tiders kontrast i vores eget samfund mellem tunge og stærke „herreretter“ og den svagere markerede kost, der blev ansat for passende for kvinder, børn og rekonvalescenter. Det forekommer, at ammende kvinders kost på Rossel indskrænkes til et domæne af forholdsvis umarkerede spiser. Denne diætetik passer med et syn på kvinden som underlegen og svagere, som har paralleller med det, der tidligere var gældende hos os.

Denne fornemmelse understøttes til en vis grad af en anden klynge af data. Nærmest ved et tilfælde fik jeg engang at vide, at visse retter traditionelt havde særlig prestige som gæstebudsmad. De var *lemindé* (stormandskost), der blev serveret, når *big men* kom på besøg. Blandt dem var den specielle sagogrød, som mænd tilbereder, andre sagoretter, de fedtholdige *Canarium*-nødder, der er værdsatte på mange stillehavsøer, og de store æg af talemalla-hønen.<sup>10</sup> Det er værd at notere, at alle disse hædersretter til magtfulde mænd er på forbudslisten for mødre!

## Om etnografisk resonans

Jeg har givet nogle eksempler på, hvordan materiale samlede sig i klynger af data, lige som krystaller vokser ud fra en ansamling af nogle få molekyler. Når jeg først havde fundet et vækstpunkt, kunne flere data føjes til og danne en ny klynge. Det kunne i nogle tilfælde blive en ganske stor samling data, en længere liste, f.eks. flere forbud. I længden var der en tendens til, at det så blev „mere af det samme“, den samme krystalform voksede bare. Så måtte jeg lede efter et nyt vækstpunkt.

Dette giver anledning til nogle metodiske overvejelser. En undersøgelse af den art, jeg var i gang med, foregår først og fremmest gennem udspørgning. På grund af Rossel-sprogets vanskelighed havde jeg ikke kunnet lære det og var altid nødt til at arbejde med tolke. Jeg kunne heller ikke forstå noget videre af, hvad folk omkring mig talte om. Selvom jeg tidligere i perioder havde boet hos en lokal familie og deltaget i de daglige mål-

tider, var det ikke muligt under dette ophold. (De havde indrettet et hus til os, da vi ankom til vor gamle boplads.) Der var derfor ikke videre lejlighed til at lade sig inspirere af erfaringer gennem deltagelse. Det må også på det stærkeste understreges, at et område som de symbolske aspekter af mad, der involverer fødemidler, der findes vidt spredt til lands og til vands, og som bringes til veje af begge køn, stiller krav om en enorm konkret og kulturel erfaringsrigdom, for at man kan overskue alternative fortolkningsmuligheder. Den kan kun opnås gennem årelang deltagelse og fuld fortrolighed med sproget for at fornemme, hvilke egenskaber ved de mangfoldige dyr og planter, der kan være relevant tankemateriale i metaforik og klassifikation. Den fortrolighed opnår kun få antropologer.

Under de betingelser, som jeg måtte arbejde under ved denne undersøgelse, følger man nogle ledetråde. De kan tage udgangspunkt i forhold, man tidligere er stødt på, som de mange fødetabuer for kvinderne. De kan stamme fra ens egen *common sense*, altså medbragte kulturelle logikker. Det forekommer f.eks. naturligt for folk fra det vestlige kulturområde at følge et forløb af „livskriser“, som jeg gjorde fra menstruation over graviditet og fødsel til ammeperiode. Man kan hente inspiration fra viden om andre kulturer, især fra den samme region, som den man studerer. Det har ofte ført til resultater på Rossel, selvom det ikke gav noget udbytte, hvad angår forplantningsteorien. Til gengæld var jeg straks interesseret, da jeg hørte om gæstebudsudmad, fordi jeg havde læst om *rich foods* hos Kwakiutl på Amerikas nordvestkyst hos Lévi-Strauss (1969:55,302)!<sup>11</sup> Endelig kan man være årvågen over for data gennem sin teoretiske viden. Den spiller en vigtig rolle i genereringen af fortolkninger, der allerede finder sted under feltarbejdet og tit fører til fund af flere data.

I alle disse tilfælde oplever etnografen, når han er heldig, en særlig resonans med det kulturelle liv omkring sig og følger begærligt sine spor op. Alligevel er mange af disse vækstpunkter for data fundet ved at stikke sonder ind udefra. Det kan derfor af disse metodiske årsager være, at materialet danner klynger, som kun delvis eller slet ikke kan føjes sammen til et tæt mønster. Imens er man sig bevidst om, hvilke lakuner der måske befinder sig imellem klyngerne. Man har haft resonans på visse frekvenser, mens man på andre kan være kulturelt tonedøv. Jeg kan give endnu et eksempel, der demonstrerer dette klart.

Det var under den sidste periode af opholdet, hvor en kronisk *fieldwork fatigue* havde ramt mig og gjort mig uarbejdsdygtig en stor del af dagen. Der sad jeg så i huset på en klar formiddag og snakkede med James. Jeg forsøgte at samle noget mere materiale om den traditionelle madtilberedning i jordovn, ville høre om Rossel-ord for kogesten, jordovn osv. Så siger han pludseligt, at der jo må være to bunker kogesten: én for taro og én for sago. De må holdes hver for sig, ellers vil sagoen „spolere“ taroen. Videre må fisk bages i sagostenene og opossum i tarostenene. De to ting, fisk og opossum, må ikke blandes sammen. Der er et tabu (*yopwo*) imellem dem: saltvand og *bush* må ikke blandes! Straks spidsede jeg øren. Jeg havde aldrig hørt om denne opposition, men jeg kendte den gamle opdeling mellem kystfolk og indlandsfolk, der også fandtes på andre melanesiske øer og dér har givet anledning til vigtige kulturelle kontraster (se Hviding 1996:96-9, 394n20). Jeg kikkede ud ad vinduet. Det var rigtigt nok: der lå to bunker kogesten under hvert hus. Her måtte jeg rystet erkende, at det havde jeg under sammenlagt to års feltarbejde ikke før lagt mærke til! I løbet af den næste time fik jeg at vide, at opossum og fisk ikke engang må spises i samme måltid. Ja, det viste sig, at der var to kulinariske provinser på øen.<sup>12</sup> I den vestlige del var reglerne strengere endnu: hvis man ville gå i bushen og fange opossum, måtte man undvige folk, der skulle på fiskeri, man måtte ikke spise



mad, der var kogt med saltvand, ja, slet ikke kogt mad. Opossum skulle skæres med en særlig kniv, der ikke brugtes til andet. Man kunne slet ikke spise fisk og opossum den samme dag. Opossum måtte strengt adskilles fra det salte vand.

Dette regelkompleks viser, at selv om alle folk nu bor nær kysten, er der en stærk symbolsk ladning af praksisser, der knytter sig til enten havet eller landjorden. Den er stærkest markeret ved fisk fra havet og opossum, der findes i den dybe urskov i øens indre. Taro, der gror bedst inde i landet, forbindes med opossum. Sago, der findes nærmere kysten, kan forbindes med både hav og land. Den er i den østlige provins forbundet med fisk. I vest derimod bager de opossum sammen med sago og bananer! Denne rituelle opposition mellem hav og land åbnede for et rigt register af symbolske adskillelser. Der var en svag antydning af, at den kunne forbindes med en kønsopposition. I vest kunne således kun mænd tilberede opossum.<sup>13</sup> En identifikation af bushen som mandlig kunne tænkes, men på den anden side er lagunen jo også mænds arbejdsdomæne, og det er også mændene, der koger sagogrød! Nok er kønskontrasten god at tænke med og spiller ind her og der også på Rossel, men den er ikke systematisk forbundet med kontrasten mellem hav og land. Den sidste opposition kunne derfor heller ikke koordineres solidt med komplekset af fødetabuer for kvinderne. Under alle omstændigheder kom opdagelsen så sent, at jeg ikke havde kræfter eller tid til at følge den helt op.<sup>14</sup>

## Konklusion

Jeg har skildret min pinagtige søgen efter sammenhæng og orden i denne undersøgelse, hvor jeg søgte at indfri en stærk faglig tilskyndelse til en „total“ forståelse af mad på Rossel: at se den i samspil med social struktur, personopfattelse og betydningsproduktion. Jeg havde håbet, at jeg kunne finde en gennemtrængende struktur eller „logik“, der kunne danne grundlag for en sammenhængende fortolkning af madkomplekset. Men det lykkedes mig kun at finde klynger af data, der tydede på et komplekst felt, hvor overlappende og delvis forbundne logikker var virksomme. Jeg har nævnt, at denne klyngeagtige koncentration af data i nogen grad kan bero på metodiske årsager. Alligevel tror jeg, efter års besindelse, at den ikke bare skyldes min egen faglige utilstrækkelighed, men afspejler reelle forhold, der karakteriserer de processer, som betydning produceres under på Rossel.

I en tidligere artikel om totemisme på Rossel (Liep 1997) konkluderede jeg, at der ikke er noget overordnet system i Rossels totemistiske tænkning. Jeg tilsluttede mig her Worsleys karakteristik af den totemistiske tænkning på Groote Ejlandt i Nordaustralien (1967). Den er, hævder han, ikke baseret på en overordnet begrebslogik, men „danner sammenhobninger af elementer, som ikke er forbundet efter nogen systematisk logik eller i naturen, efter en mangfoldighed af associationsprincipper“ (op.cit.:151). Det samme gælder efter min opfattelse komplekset af forestillinger om mad på Rossel. Jeg tror ikke mere på, at der skulle være en dominerende logik, som jeg bare ikke fandt. Her, som på andre områder, har det været min lod at arbejde i et samfund, som er mere komplekst, mindre velstruktureret end mange andre. Med et fagligt ideal, hvor den bedste forklaring er den, der etablerer en systematisk orden i materialet, har det ikke været let at forliges med. Som jeg har vist her, førte det mig endnu på mit sidste feltophold ud i en traumatisk søgen efter en fraværende struktur.



Jeg har også antydnet grunden til, at en overordnet struktur er fraværende på Rossel. Tendenserne til patrilateralt ægteskab, altså en forsinket reciprocitet mellem nedstammingsgrupper, der også findes ved svinefesterne, og det symmetriske forhold mellem affinaler udgør en anti-struktur, der forhindrer etablering og vedligeholdelse af de asymmetriske forbindelser mellem grupper, der ville understøtte en overgribende strukturering af betydningsproduktionen. Jeg siger ikke, at generaliseret udveksling er den eneste sociale struktur, der kan opretholde en sådan dominerende kulturel orden. En velkonsolideret dual eller fire-delt struktur vil f.eks. også danne en ramme, som en lang række forestillinger kan tilsluttes. Det er også sandsynligt, at selv i samfund, der har en klar, dominerende struktur, befinder der sig, så at sige „neden under“ denne superstruktur en række forestillingsklynger, der ikke er koordineret med den. Her vil etnografer være tilbøjelige til at rette deres opmærksomhed mod den dominerende struktur, som de ræsonnerer med, og negligere „støjen“ fra inkonsistent materiale. Eller mere fanatiske strukturalister vil forsøge at tvinge genstridige data på plads i et dominerende strukturelt skema.<sup>15</sup>

Det ser ud, som om visse samfund egner sig bedre til strukturelle totalanalyser end andre. Mange sydamerikanske, indonesiske og australske samfund udgør således fremragende terræn for strukturalister. En lang række andre samfund i verden besidder på den anden side ikke en enkel overgribende struktur og fremstår derfor som mere komplekse eller kaotiske. Det gælder mange samfund i Melanesien, og altså også Rossel Island.

## Noter

1. Undersøgelsen blev støttet af De Samfundsvidenskabelige og Humanistiske Forskningsråd og Københavns Universitet. Ved et efterfølgende gæstophold på Department of Anthropology, Research School of Asian and Pacific Studies, Australian National University var jeg tilknyttet afdelingens „Austronesian Project“. Jeg takker Annette og Maja Liep for hjælp ved indsamlingen af data på Rossel og for at have lyst op på vejen ud, da mørket sænkede sig.
2. Kokoscreme (*cream of coconut*) laves af frugtkødet fra den modne kokosnød. Det rives, og den hvide fedtholdige olie udpresses med vand. Det er ikke det samme som „kokosmælk“, der er den klare saft i den grønne kokosnød. Den nydes som læskedrik.
3. Et andet hierarkisk levn kan være slægtskabsterminologiens crow-system, hvor faders linie er hævet en generation og morbrors søn betegnes som „barn“. Et sådant system hæver kvindetagere som seniorer og sænker børn af egen linie som juniorer. Crow-systemer er almindelige i Massim.
4. Brudeprisen kan fortolkes som en overdragelse af rettigheder til kvinden. Disse rettigheder kan på hendes slægtninges side ses som andele i hendes person, fordi man har bidraget til hendes „produktion“. F.eks. fik en mand fra vores boplads del i en brudepris, fordi bruden tidligere, når hun gik til missionskostskolen, fik mad med fra hans hushold, når hun passerede bopladsen.
5. Der er et spor af en sådan kontrast mellem de to typer af skalpenge, hvor den ene siges tidligere at have været „kvindelige penge“, der kun brugtes af kvinder.
6. Disse symmetriske struktur tendenser i samfund, hvor generaliseret udveksling er disintegreret, vil dog i reglen indgå i sociale systemer af større kompleksitet end dem, der er karakteriseret af „oprindelige“ elementære strukturer af begrænset (symmetrisk) udveksling.
7. Da jeg hørte om, det fortrød jeg, at jeg til både den ene og anden havde beklaget mig over min dårlige ryg. Min kone gik jo ikke i menstruationshuset!
8. Jeg er her i nogen grad inspireret af Lévi-Strauss, der i bogen om bordskikkens oprindelse hævder, at de

vilde anser kvinders periodicitet som forbundet med andre kosmologiske cykler som himmellegemernes gang, årstidernes vekslen osv. Fødetabuer er derfor isolatorer, der kontrollerer kvinders cyklus og forhindrer, at den interfererer (for meget) med verdens gang. Han påpeger også, at disse tabuer mere end at beskytte kvinden selv er til for at beskytte andre. Også han er dog her tilbøjelig til at slå alle „vilde“ over en kam og modstille dem med „os“ (Lévi-Strauss 1978:496-508).

9. Disse tabuer, der også gælder faderen giver mindelser om den sydamerikanske *couvade*. Se Fock 1960, der også påpeger symmetrien mellem forældrene i disse fødselsskikke.
10. Denne forbløffende fugl skraber store høje sammen af jord og blade, hvor den lægger sine æg, som udruges af gæringsvarmen fra de rådne blade. Kyllingerne baner sig selv vej ud af højen og klarer sig siden alene. De kan flyve få timer efter, at de er kommet ud af æggene. Da jeg første gang så en talegalla-høj, troede jeg, det var en gammel gravhøj! Der går rygter om, at en dansk arkæolog engang på en stillehavsø gjorde den samme fejltagelse og blev skuffet over at finde en „tom grav“.
11. Der huskede jeg imidlertid fejl. Kwakiutls *rich foods* er ikke mad, men kostbarheder, der udveksles (Lévi-Strauss *ibid.*!)
12. De to provinser var opkaldt efter hvert sit helligsted (*yopwo*): Nkol i vest og Kpale i øst forbundet med henholdsvis sex og trolddom, men begge med opossum!
13. Taro regnes formentlig også for mandlig. I hvert fald fortalte James engang, at den forbindes med den højre hånd, der er mandlig. Da jeg spurgte om sago, mente han, at den hverken var til højre eller venstre, men i midten! Denne gang kunne jeg ikke få mere ud af ham om denne højre-venstre opposition.
14. Jeg nåede yderligere to interviews med James om dette emne.
15. Et eksempel på en sådan totaliserende strukturalistisk *tour de force* er Moskos monografi om firdelte strukturer hos mekeo i Papua New Guinea (1985). Med stigende vantro kan den skeptiske læser her følge, hvordan alle optænkelige elementer med stor strukturalistisk tæft bliver vredet på plads i hans firdelte skemaer.

## Litteratur

Battaglia, Debbora

1985 "We Feed Our Father": Paternal Nurture Among the Sabarl of Papua New Guinea.

American Ethnologist 12:427-41.

1990

On the Bones of the Serpent: Person, Memory, and Mortality in Sabarl Island Society.

Chicago: The University of Chicago Press.

Bellwood, Peter

1995

Hierarchy, Founder Ideology and Austronesian Expansion. I: J. J. Fox & C. A. Sather (eds.):

Origins, Ancestry and Alliance. Canberra: Australian National University.

Blust, Robert

1980

Early Austronesian Social Organization: The Evidence of Language.

Current Anthropology 21:205-47.

Brown, Paula & G. Buchbinder (eds.)

1976

Man and Woman in the New Guinea Highlands. American Anthropological Association

Special Publications 8. Washington, D.C.

Damon, Frederick H.

1978

Modes of Production and the Circulation of Value on the Other Side of the Kula Ring.

Woodlark Island, Muyuw. Ph.d.-afhandling, Princeton University.

Douglas, Mary

1966

Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo.

London: Routledge & Kegan Paul.

- Fock, Niels  
1960 South American Birth-Customs in Theory and Practice. *Folk – Journal of the Danish Ethnographic Society* 2:51-69.
- Friedman, Jonathan  
1981 Notes on Structure and History in Oceania. *Folk – Journal of the Danish Ethnographic Society* 23:275-95.
- Hage, Per & Frank Harary  
1996 *Island Networks: Communication, Kinship and Classification Structures in Oceania*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Herd, Gilbert H. (ed.)  
1982 *Rituals of Manhood: Male Initiation in Papua New Guinea*. Berkeley: University of California Press.
- Hviding, Edvard  
1996 *Guardians of Marovo Lagoon: Practice, Place, and Politics in Maritime Melanesia*. Honolulu: University of Hawai'i Press.
- Jorgensen, Dan (ed.)  
1983 *Concepts of Conception: Procreation Ideologies in Papua New Guinea*. *Mankind* 14, Special Issue.
- Lévi-Strauss, Claude  
1969 *The Elementary Structures of Kinship*. London: Eyre & Spottiswoode.  
1978 *The Origin of Table Manners. Introduction to a Science of Mythology* 3. London: Jonathan Cape.
- Liep, John  
1989 *The Day of Reckoning on Rossel Island. I: F. H. Damon & R. Wagner (eds.): Death Rituals and Life in the Societies of the Kula Ring*. DeKalb, Ill.: Northern Illinois University Press.  
1997 Adskilt, forbundet, forenet: totemistisk praksis på Rossel Island. *Tidsskriftet Antropologi* 35-36:159-70.
- MacIntyre, Martha  
1987 *Nurturance and Nutrition: Change and Continuity in Concepts of Food and Feasting in a Southern Massim Community*. *Journal de la Société des Océanistes* 84:51-9.
- Malinowski, Bronislaw  
1948 *Baloma; the Spirits of the Dead in the Trobriand Islands. I: Magic, Science and Religion*. New York: Doubleday & Co.  
1929 *The Sexual Life of Savages in North-Western Melanesia*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Marriott, McKim  
1976 *Hindu Transactions: Diversity Without Dualism. I: B. Kapferer (ed.): Transaction and Meaning*. *ASA Essays in Anthropology* 1. Philadelphia: ISHI Publications.
- McKinnon, Susan  
1991 *From a Shattered Sun: Hierarchy, Gender, and Alliance in the Tanimbar Islands*. Madison: The University of Wisconsin Press.
- Mosko, Mark S.  
1985 *Quadripartite Structures: Categories, Relations and Homologies in Bush Mekeo Culture*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Pawley, Andrew & M. Ross  
1993 *Austronesian Historical Linguistics and Culture History*. *Annual Review of Anthropology* 22:425-59.
- Strathern, Marilyn  
1981 *Self-Interest and the Social Good: Some Implications of Hagen Gender Imagery. I: S. H. Ortner & H. Whitehead (eds.): Sexual Meanings. The Cultural Construction of Gender and Sexuality*. Cambridge: Cambridge University Press.



- 1988           The Gender of the Gift: Problems with Women and Problems with Society in Melanesia.  
Berkeley: University of California Press.
- Weiner, Annette B.  
1976           Women of Value, Men of Renown: New Perspectives in Trobriand Exchange.  
Austin: University of Texas Press.
- Worsley, Peter  
1967           Groote Ejlandt Totemism and Le totémisme aujourd'hui. I: E. Leach (ed.): The Structural  
Study of Myth and Totemism. ASA Monographs 5. London: Tavistock.
- Young, Michael W.  
1987           Skirts, Yams and Sexual Pollution: The Politics of Adultery in Kalauna.  
Journal de la Societé des Océanistes 84:61-71.



## TIL FESTBANKET I JUNCAL

### Madens sociale og kulturelle betydning hos nogle indianere i Andes

Fordi mad er en nødvendighed, har vi vænnet os til at betragte den som en selvfølgelighed. Det er et spørgsmål om daglig kost eller festmad, om hurtig mad eller ordentlig bordskik, men maden får vi, og vore bekymringer går snarere på hvorfra den kommer, hvilke industrielle processer den har været underkastet, eller hvilke skjulte risici den måtte indebære. Jeg vil forsøge at skildre madens plads i et meget anderledes samfund end vort, nemlig i en indiansk landsby, Juncal i Ecuadors bjerge i Cañarprovinsen.<sup>1</sup>

#### Stedet

Det mest overraskende er måske at det er så synligt og rumligt alt sammen. Landskabet, en frodig, kuperet skråning omkring de 3000 m over havet og kun et par grader syd for ækvator, der af vandingskanaler og stier inddeles i en småtøret mosaik af marklodder, afslører så at sige menuen i de cirka 200 huse der er tale om. Den friskgrønne majs fortæller om en af delikatesserne, kogte friske majscolber, blomstrende kartoffelmarker om nye kartofler med chili, og den gyldne byg giver løfte om simpel overlevelse på talløse supper brygget på ristet og malet byg.

Ser man ud over dette panorama, vil man snart få øje på enkelte sortklædte juncal-bønder med de typiske hvide filthatte arbejdende i marken, og man vil ved middagstid se klynger af dem, familien og et par venner og slægtninge, der udgør et arbejdsfællesskab, en *minga*. De betjenes af husets kvinder i deres røde skørter, som bringer forfriskninger i form af majsøl og kurve med mad som tak og betaling for de fremmedes indsats. Madens synlighed hænger direkte sammen med at man i Juncal stadig lever med en subsistensøkonomi hvor mad og fødevarer er vigtigste betalingsmiddel. Penge findes – om end kun sparsomt – men det betragtes hverken socialt eller økonomisk som tilfredsstillende at betale daglejere i penge, blandt andet pga. den permanente inflation.

Spredt ud mellem markerne ligger husene, små lerklinede huse med strå- eller bølgeblikstage, eller rettere gårdene, for de består af en indhegnet gårdsplads til dyr og redskaber, et beboelseshus med åben korridor og i vinkel herpå et mindre køkkenhus uden skorsten, hvorfra røg permanent siver ud ved gavlene. Lige op til gårdspladsen findes altid en urtehave der foruden lidt løg og kål rummer krydderurter og medicinske urter



samt eventuelt et frugttræ. Urtehaven er essentiel ved tilberedning af maden fordi denne altid skal tempereres. Cañar-indianerne er ekstremt dualistisk orienterede og deler alle fødemidler op i enten varme eller kolde, ja det gælder faktisk alting i denne verden. For at en mand kan bevare sin tempererede og sunde tilstand, må hans kone i køkkenet kombinere de rigtige ting og eventuelt justere ved hjælp af krydderier og medicinske urter fra køkkenhaven.

Det varme og det kolde har ikke noget med temperatur at gøre, men er et rent kulturelt klassifikationssystem, som juncalenerne har spundet sig selv ind i. De er selv tempererede og skal forblive sådan, og deres levested er i øvrigt også opfattet som tempereret i forhold til geografien, idet de lever mellem oppe og nede (*jawa* og *ucu*), hvilket her vil sige mellem *paramo*'ens bjergtinder i nordøst og Cañarflodens slugter i sydvest. Endelig betragter de deres territorium som liggende mellem det tørre Cañarbækken i sydøst og det våde nordvestområde hvor fx el Niño med års mellemrum hærger. I folkemunde skelnes der mellem „avner og snot“, dvs. mellem tørre stubmarker og dryppende bjergskove.

Disse rumlige distinktioner optræder som en erstatning for de sæsonmæssige vi normalt er underlagt. Sagen er at der i Juncal, næsten lige under ækvator, bogstaveligt ingen temperaturforskel er året igennem, cirka 1 grad omkring de 11 graders gennemsnit. Klimaet, og dermed afgrøderne og deres vækstperiode, er derfor bestemt ikke af årstid, men af højden over havet, og mens man på de højeste jorder må afse næsten et år på en afgrøde af kartofler eller byg, så kan man i de lunere strøg tage op til to en halv afgrøde årligt. Da hver bonde har sin jord spredt i smålodder både oppe og nede, medfører disse betingelser at han altid kan være beskæftiget med både at så, plante, luge og høste, og at han hele året rundt kan regne med forskellige afgrøder. Dette meget arbejdsintensive system bruges kun af indianerne; de hvide og mestizerne søger at samle deres jord og tager kun én årlig afgrøde med høst i august, som de på europæisk vis kalder for sommer, om end det er årets koldeste måned.

Juncals kunstvandingsagerbrug med dets forskudte vækst- og høstperioder er den naturlige baggrund for en permanent subsistensøkonomi, og for billedet af en kalejdoskopsk skiftende landskabelig mosaik hvor der altid er behov for markarbejde. Maden der spises her er synlig på marken og er rumligt fordelt i kraft af de ekstraordinære naturbetingelser og de kulturelle koder juncalenerne har nedlagt i landskabet. Man tænker også i rumlige kategorier. Hvis en mand kommer sulten hjem og spørger konen hvor længe det varer med maden, kan hun svare „køkkenet er i *Charcayhuaycu*“! Det vil sige den tid, det tager at gå hjem fra et kendt sted, i dette tilfælde cirka et kvarter. Eller hun peger blot med munden imod en eller anden lokalitet. Således transformeres ventetid til afstand.

## Myten

Den familie der ejer 1-2 hektar land og har energien kan brødføde sig selv, men mange har for lidt jord. Nogle er enlige, og uheldet kan være ude. Nattefrost kan svide planterne, el Niños udløbere kan med voldsom regn erodere de skrånende marker trods terrasseringen, og sulten bliver en reel risiko. I Juncal forestiller man sig meget konkret at livsbetingelserne fastlægges, og det kommende års succes tildeles oppefra. Nok er disse folk katolikker i det ydre, men mere grundlæggende ser de deres eksistens som afhængig af to mytiske væsner der bor i nogle af de højeste bjerge i området. Den ene er *Urcuyaya*

– den gamle i bjerget – der, hvad frugtbarhed angår, råder over alt levende ned ad bjergets skråninger, og den anden er *Taita Carnaval* eller Fader Karneval. Sidstnævnte synes at implementere *Urcuyayas* kraft ved årligt at fordele held og uheld blandt Juncals hushold.

Om *Taita Carnaval* fortæller at han er en gammel mand der hvert år i februar kommer vandrende ned over Juncals skråninger fra de høje bjerge i nordøst. Han når frem til huse- ne karnevalsmandag og forsvinder nedover dagen efter iført sit særlige udstyr med gedehårsbukser og en kæmpemæssig okseshudshat, der her på egnen bruges som beskyttelse mod bolaslag og slyngesten. Han medbringer en fløjte (*pingullu*, skåret af kondorens vingebe) og en lille tromme af guld. Kondoren hentyder til de højder han kommer fra, og guldet at han kommer inde fra bjerget, som netop åbner sig i februar måned. Endelig har han en cabuyataske med mad i.

*Taita Carnaval* kommer for at besøge husholdene og efterlade held hos dem, men han er ikke alene. I følge med ham går en person som kaldes *Yarcay*, og som er „Sulten“. Han har ingen særlige kendetegn ud over at han intet har, heller ikke ordentlig mad i sin taske, og derfor havde *Taita Carnaval* allerede på den lange vandring måttet byde *Yarcay* af sin lækre mad med stegt *cui* (marsvin) osv. *Yarcay* følte sig flov over at byde på sin mad, der bestod af tynde kartofler med skræl, agerkål og lidt ristet majs. Da de nåede frem, havde også *Taita Carnaval* derfor opbrugt al sin mad og måtte det sidste stykke vej nøjes med tilfældige vilde planter og frugter.

*Taita Carnaval* kommer for at besøge juncalindianernes huse, men han går kun ind i dem, der er gjort pænt i stand og ikke er rodede eller uhumske, og kun hvis der er dækket et ordentligt bord til ham. I hovedhusets korridor er der dækket op til festmåltid, dvs. hele bordet er fyldt op med *mote* (*muti*, udvasket, kogt majs), *papa* (kogte skrællede kartofler), med *uchu* (chilipeber), velsaltet *cui* (marsvin) og i hjørnerne brød formet som duer, der sidder i *achupalla*-(cabuya-)planter, og hvori der er stukket blomster. Endelig er der godt med *chicha* (*asua*, majsøl) og *trago* (sukkerrørsbrændevin fra kysten). Der er tale om juncalenernes typiske festmåltid eller banket: et overflødighedshorn af de bedste spiser præsenteret alt på en gang og i høje bunker.

Det ejendommelige ved disse karnevalsbanketter er at værten ikke selv er til stede, så føler *Taita Carnaval* sig nemlig mere fri til at gå ind. Næste dag, når værtsfolkene kommer tilbage, kan det godt være at maden står der endnu, men så vil man opdage at marsvinet har mistet sin lækre salte smag, og tragoen har tabt i alkoholprocent. Så har *Taita Carnaval* alligevel været der, og den mad og drikke han har modtaget som offer vil sikre husholdet mod allehånde uheld og sikre en god høst. Normalt vil man dog finde bordet ribbet, simpelthen fordi folkene i karnevalsdagene „bytter gårde“, de forlader deres eget hus med det veldækkede bord for at besøge andre huse og venner i stedet og overlader som regel værtskabet til en ældre kvindelig slægtning. Således sker der en anonymisering – ikke som vi kender det fra fastelavn ved hjælp af maskeklædte unge der kommer for at få – men ved at sociale personer fjerner sig fra hjemmet for at give. Det er konteksten der er udskiftet, og heldet rammer uden persons anseelse.

Når så *Taita Carnaval* sætter sig til bords, er det dog ikke kun for selv at spise. Nej, han fylder sin taske med mad, og på sin videre vandring deler han den ud til alle de børn han møder. Ilde er det for den der ikke ejer fødevarer til karnevalsbordet, og som *Taita* og heldet derfor ikke gæster. Han risikerer i stedet at få besøg af Sulten.

*Yarcay* sætter sig i sine laser ved ildstedet i køkkenet, og der bliver han siddende lige til næste høst, og der bliver intet tilbage til familien. Karnevalstiden omfattes af junca-



lenerne med den største følelsesmæssige interesse; det er her ved åbningen af et nyt år at held og frugtbarhed for hele året skal sikres, om man vil få nok at spise, eller der vil herske smalhals.

Der findes mange andre skikke i forbindelse med *Taita Carnaval*, der handler om individuelle møder med ham og bolakampe for at afvryste ham heldet, ligesom samfundets to halvdele også tidligere udkæmpede slyngekampe med samme formål (Krener & Fock 1979), men her er der især grund til at hæfte sig ved karnevalsbanketten – *juncia* kaldes den – som jo tydeligvis ikke er privat, men anonymiseret til en offentlig begivenhed, et ritual. Ofte finder man at maden indgår med symbolsk vægt i offerritualer, men her er selve banketten den performance der demonstrativt viser hele samfundets behov. Det kollektive understreges også af den redistributive handling når *Taita Carnaval* genfordeler goderne.

Festbanketter benyttes ud over ved fastelavn også ved enkelte større fester i løbet af året, især nogle af de kalendariske helgenfester hvor en tilstrækkeligt velbeslået sponsor kan byde på banket. Der er grund til også her at bemærke det rumliges dominans i forhold til det tidslige. Al maden præsenteres på en gang, og honoratiores placeres på småstole ved bordet, mens andre mænd sidder tæt ved, og kvinder og børn i periferien. Her er ikke brug for service, kvinderne rækker blot deres bowlerformede filthat ind til deres ægte-mand, der så forsyner dem med *mote*, kartofler med chili og eventuelt et stykke kød fra bordet. Der er således tale om at alle spiser alt samtidigt, men i et radiært mønster.

Det står i eklatant kontrast til den måde mestizerne på pladsen serverer mad på. Her sidder kun mændene til bords, mens kvinderne løber til og fra køkkenet. Man har nærmest demonstrativt accentueret den tidslige succession ved ikke blot at skille retterne, men også ingredienserne. Først får man fx en klar suppe med *mote*, så et par velvoksne kartofler, derefter blomkål og så gulerødder for endelig at slutte af med ris og hønsekød, clouet. Først derefter får man noget at drikke, først *chicha*, siden *trago*. Kvinderne spiser bagefter i køkkenet. Der er også en åbenbar strukturel kontrast mellem mestizernes afsluttende ris med hønsekød, og indianernes kartofler med marsvin der troner på bankettens top.

## Produkterne

Ud over spørgsmålet om tid versus rum er der meget væsentlige forskelle mellem vor og juncalenernes opfattelse og brug af mad. Ganske vist har de indført en række af den gamle verdens kulturplanter og husdyr: byg og hvede, ærter og alternative bønnesorter, løg og kål, svin, får og geder, høns samt lidt kvæg for blot at nævne det vigtigste. Vi har ikke været helt så dygtige til at anerkende deres langt talrigere kulturplanter; det er forblevet ved især kartofler og majs. Men juncalenerne har altså beriget deres assortment, og fra den nærliggende tropezone både mod kysten og Amazonas indfører de mere sporadisk produkter som ris, bananer og appelsiner. Alligevel er deres daglige kost meget traditionel og enkel, og dyrkningen af hvede har fx ikke ført til at man kan tale om det daglige brød. Tværtimod er brød noget man højst bager et par gange om året til brug ved festbanketter, eller man køber lidt på markedet for afvekslings skyld.

Kosten er decideret præget af søbemad, supper eller vællinger (*api*) og det, man kalder *café*, der er en morgendrik, som kun sjældent har noget med kaffe at gøre, men grund-

læggende består af ristet og malet byg opløst i kogt vand, enten varmt eller koldt. Man skelner mellem våde og tørre retter, *sopas* og *secos*, men det er sigende for forholdet dem imellem at ingen juncalener har gafler; de har kun brug for en ske og en sjælden gang en kniv. Det hænger sammen med at grønsagerne altid koges og som regel serveres i suppen. Også kød koges normalt for at give suppen kraft, og i øvrigt må juncalenerne i det daglige nærmest betragtes som vegetarer fordi der ikke er råd til kød. Deres egne dyr er normalt beregnet til salg på markedet. Hjemmeslagting finder dog sted, enten hvis man skal være sponsor for en større helgenfest, eller hvis der er sikkerhed for et rimeligt lokalt salg. Den pengesparomme økonomi, og en typisk mistillid til at ens nære bekendte vil betale prisen, vanskeliggør slagtinger og et lokalt forbrug af kød. Den store undtagelse i hele denne situation er marsvinet som i stort tal gemmer sig under bænken i de lune køkkener. På grund af dets størrelse kan det indtage en plads svarende til vores fordums søndagskylling. Det skiller sig også ud ved næsten altid at blive spidstegt og indgå i de tørre retter.

Selv for et så simpelt køkken som cañarindianernes er det ret kompliceret at redegøre for rationale i dets sammensætning. Fem forskellige perspektiver påvirker resultatet, nemlig det ernæringsmæssige – at blive mæt; det gastronomiske – at det smager godt; det diætetske eller det medicinske – at man opretholder sundheden; det sociale – at man udveksler mad for arbejde og byder andre det bedste; og endelig det spektakulære hvor mad bruges som middel til at opretholde status og prestige i samfundet. Disse fem perspektiver, der går fra det mest konkrete til det abstrakte, væver sig ustandseligt ind i hinanden.

## Ernæringen

At holde sulten fra døren er jo det første. Det hævdes – og vi har mødt eksempler derpå – at en enlig, fattig juncalener kan klare sig over længere tid med et pund *machca*, dvs. ristet malet byg, dagligt, som man hjemme kan koge suppe (*café*) på, men som man også medbringer som pulver i en taske når man arbejder ude og da kan spise tørt sammen med en slurk vand. Fire gange *machca* om dagen er ikke dyrt, og det er heller ikke sjovt, men man kan overleve på det. *Machca* indgår altid i mindst to af dagens måltider, nemlig den årle morgenmad *chinzina* eller *café* ved 5-6 tiden og i enten middags- eller aftensmadden. Der er dog den forskel at mens morgenmadden normalt er sødet, er resten af dagens måltider salte.

Når vi taler om den daglige kost som simpel energikilde, så er den hos juncalenerne karakteriseret ved at være våd, vegetarisk og stivelsesholdig. Hovednæringsmidlerne ved siden af byg er kartofler, majs og bønner. Rodfrugterne der kan gro højest oppe, omfatter foruden mere end 20 sorter kartofler også beskedne mængder af *oca*, *millucu* og *mashua*. Kornsorterne er domineret af majs (*sara*) og byg, men også hvede, mens den indianske *quinua* er sparsom. Endelig spiller de proteinrige bælgplanter en stor rolle, dels de indfødte bønner (*purutu*), men også de indførte *habas*, ærter og linser, der som regel dyrkes sammen med majs. Disse planter sikrer mindst 90% af føden, og det eneste væsentlige tilskud udefra er den ris der købes på markedet. Med hensyn til prestigemad kan man konstatere at det kun er købte produkter – ris, pasta, nudler og brød fx – der tillægges særlig prestige, mens indførte, men lokalt dyrkede afgrøder som fx byg og den brede *haba*-bønne stigmatiseres som indiansk af lokale mestizer.



Når jeg karakteriserer dagligkosten som våd, er det både fordi den normalt er kogt, og fordi den serveres som suppe eller vælling. Hvis man spiser hjemme i køkkenet midt på dagen (*micuna*), vil dagens ret – alt efter ens afgrøders modning – bestå af en suppe på kartofler, byg eller majs. Det kogte vand jævnes med mel, krydres med salt og chilipeber, eventuelt lidt løg fra køkkenhaven, og heri koges kartoflerne, som dog skal være faste. Ofte spises der *mote* til, de udvaskede og i timer kogte hårde majskeer, der er som bløde popcorn. Variationerne er at man, hvis man har husdyr, kan legere suppen med et æg eller mælk, eller at man kan give den kraft fra et stykke flæsk eller *charqui*, dvs. soltørrede oksekødsstrimler der kan opbevares 3-4 måneder. Man kan også spise kartofler og/eller *mote* ved siden af, og så som tilhører få lidt *quesillo*, den friske feta-agtige ost med chili og salt. Ernæringsmæssigt er det imidlertid af stor betydning at dette suppemønster brydes på forskellig måde i forbindelse med både arbejde og fest. Her træder dels de tørre spiser (*secos*) ind af praktiske årsager og kødet af sociale og prestigemæssige grunde.

Arbejde på en fjerntliggende mark kan betyde at man ikke kan nå hjem til middagen, og i så fald tager man tørkost med i en kurv eller taske. Det vil igen være kogte kartofler, *mote* eller *machca*, lidt salt og chili. Sådant en madpakke kan en mand også medbringe hvis han er kaldt til *ayudana* hos en af sine arbejdsudvekslingsvenner. *Ayudana* betyder „at hjælpe“ på reciprocitetsbasis, og i denne situation lægger man et dagværk, som siden betales ved at værten gør gengæld når der kaldes. Normalt modtager man da kun forfriskninger i form af *chicha* og *trago*. Men nogle gange stiller værten an med både mad og drikke, og så bliver konerne også indbudt, og det kaldes *minga*.

## Social mad

*Minga* er fællesarbejde og betragtes af juncalenerne som en af de vigtigste sociale og økonomiske institutioner i samfundet, bl.a. fordi det garanterer både hyggeligt, socialt samvær og bedre mad end til daglig. En *minga* kan være lille eller stor, den kan indskrænke sig til indbydelsen af en til to gode venner eller naboer, for at få overstået plantning, lugning eller høst af en mark på en dag. Det kan også foregå i forbindelse med husbygning eller tækning af et hus hvor man har brug for et par ekstra hænder og eventuelt et muldyr for at hente *ichu*-græs fra *paramo*'en. I så fald er mændene nødt til at spise langt fra hjemmet og får fx kogte kartofler med chili og spidstegt marsvin med på turen foruden den obligatoriske *chicha*. En sådan lang arbejdsdag kan rundes af med at værtens kone har lavet klar suppe på et stykke oksekød der serveres med varme kartofler til. Med rigelig brændevin tager man sig måske en svingom til musikken fra radioen eller en fløjte. Arbejdet er blevet til en fest.

At deltage i *minga*, dvs. at hjælpe hinanden i arbejdet og blive belønnet med god mad og drikke og oven i købet have en god tid sammen, er utvivlsomt den vigtigste sociale adfærd, man kan fremvise her. Jo flere *minga*'er, man indbyder til, jo bedre status har man. Nogle af de mere velstående bønder prøver ganske vist at komme uden om et så krævende gensidigt samarbejde ved at udbetale daglønninger i stedet for mad, men det vinder man ikke prestige på. Det er i øvrigt også bemærkelsesværdigt at man ved de små *minga*'er ikke indkalder slægtninge så meget som venner. Ideen synes at være at slægtninge under alle omstændigheder vil modtage mad som en gave fra husmoderen og derfor ikke er motiverede for en arbejdsindsats.



*Minga*'er gør altså arbejdslivet socialt værdifuldt, samtidig med at de sikrer at man nu og da får et tilskud af animalsk protein i form af stegt marsvin, eller kogt fåre- eller oksekød hvis det er en større *minga*.

I forbindelse med større offentlige arbejder, som kanalrensning eller vejbygning, afholdes der hvad man kalder *tør-minga* (*chaquiscamingay*), hvilket netop hentyder til madens karakter. Her er der ingen vært, men en øvrighedsperson sørger for at indkalde en arbejdsfører person fra hvert hushold til dagens arbejde. Er han forhindret i at komme, har hans kone pligt til at stille med en kurv mad midt på dagen. De der prøver at snyde sig fra det afkræves en dagsløn i penge der delvis anvendes til brændevin. Tør bliver sådan en *minga* altså langt fra i vor forstand af ordet, men madtrakterementet vil bestå af en række kurve med henholdsvis kogte majscolber, *mote*, kartofler, linser, en mindre skål med kød og en med *quesillo* og chili.

## Smagen

Den mad man således nyder ude som hjemme, er altid underkastet to modifikationer: en gastronomisk, som har med smagen at gøre, og en tempererende, som har med det dualistiske system af kolde og varme ting at gøre.

Hvis der er en ting juncalenerne ikke kan lide, så er det det smagløse, fade (*gamu*). Der går frasagn om noget spidstegt kød som man havde glemt at salte, og som ingen kunne spise, og når man koger kartoflerne med skræl, vil man oftest skrælle et bælte af for at saltsmagen kan trænge ind, ellers smager det *ñugñu*, for glat eller smagløst. Jeg tror, man må sige at de positive gastronomiske smage begrænser sig til tre: sødt, salt og stærkt. Klassifikatorisk er det lidt kompliceret, idet quechua-ordet *mishqui* primært betyder vel-smagende, men det deles så i *mishqui mishqui*, der betyder sødt, og *cachi mishqui*, der står for velsaltet. Hvis maden indeholder for meget salt, kaldes den *salag*. Det meste mad – fx majs, kartofler og kød – regnes fra naturens hånd som smagløst, og man kan derfor betragte krydderierne som information der tilføres føden, der selv er ren energi. Den tredje smag er *jayag* der også deles i henholdsvis *uchu jayag* (chili, pikant og stærk) og *sacha jayag* (vild bitter) hvor sidstnævnte ikke bruges i madlavning, men kun som medicin. Om *agrio* eller *pucushca*, der betyder surt, er en gastronomisk smag er tvivlsomt fordi den er forbundet med gæring og forrådnelse, og citron fx ikke bruges i madlavning.

Med hensyn til smagspræferencer synes juncalenerne at dele sig op i dem der foretrækker chili-pikant, og dem der er til salt. *Jayag/mishqui* dualismen synes at afspejle en kønsdistinktion, idet det stærke *jayag* har en vis macho- og mandstilknytning. Smagskvaliteterne i maden skabes først og fremmest ved madlavningen, og ved tilsætning af ingredienser der hidrører fra køkkenhaven. De store undtagelser herfra er naturligvis salt og sukker der købes på markedet. For begge produkter er det vigtigt at skelne mellem den grove uraffinerede og den fine raffinerede vare, henholdsvis stensalt i krystaller og brun *panela*, melassesukkermasse, over for hvidt bordsalt og sukker. Ikke blot har de to slags salt og sukker forskellig smag og brug, de tempererer også maden forskelligt, som det vil fremgå nedenfor.

Men de egentlige krydderier kommer fra de små, intensivt dyrkede køkkenhaver, som ofte rummer en eller flere chilipeberbuske (*uchu*) og spansk peber (*rucutu*), og hvor der i øvrigt dyrkes lidt koriander, kommen, melisse, løvstikke og rosmarin til at sætte

smag på især suppen. Men når talen er om disse sekundære krydderier, så er der en flydende grænse til de medicinske urter. Det er værd at bemærke at også i europæisk middelalder blev disse krydderier betragtet som lægeurter, og køkkenhaverne i Juncal rummer mange indslæbte, vilde planter som kamille, malve, hjulkrone, viol, fuchsia og stedmoderblomst, for blot at nævne nogle få der mere tempererer maden end tilsmager den.

Køkkenhaverne indeholder som regel også lidt grøntsager hvor løg er vigtigt, men også gulerødder, kål eller salat kan optræde. Endelig er der lidt frugttræer eller -planter som fx *capuli* og *chamburu*, passionsblomst og jordbær – alle oprindelige indianske planter – lidt pryddplanter, nemlig roser, geranier og tekniske planter, hvor en bananart skal fremhæves, fordi dens blade bruges til at pakke krydret majs masse ind i til de lækre *tamales* eller *humitas* (af frisk majs). *Humitas* (*chiwilla*) udgør i øvrigt en særlig slags mad, der kaldes *wanlla* og betyder mad beregnet til at tage med sig hjem. Chili laves også til en stærk sovs på en speciel morter i køkkenet (*uchu rumi*) hvor man støder stensalt, løg og *achote* (farvestof) sammen med chili. Ofte serveres denne sovs sammen med lidt „fe-taost“ til fx kogte kartofler: en sikker kulinarisk favorit.

## „Varm“ og „kold“ mad

Som nævnt ovenfor er der en glidende overgang mellem krydderurter og lægeurter, og det er da også sådan at krydderier i Juncal ud over at indgå i en smagsklassifikation indgår i et langt mere omfattende dualt system, der deler ting op i henholdsvis de varme (*cunug*) og de kolde (*chiri*). Det gælder ikke blot planterne, men alle fødemidler, ja alting i verden betragtes som elementer, der har enten varme eller kolde egenskaber. Disse kategorier har ikke noget med temperatur at gøre, men snarere med temperament, idet det er deres indvirkning på menneskets velbefindende der er på spil. Mennesket er det eneste væsen der fra naturens side er tempereret og som skal holde denne balance, på samme måde som Juncal ligger i den tempererede zone mellem oppe og nede og mellem det tørre og våde.

Mennesket består af et varmt indre (*shungu*) og et koldt ydre (*kanzha*), på samme måde som ægget hvis blomme er varm og hvide er kold. Spisning er derfor ikke kun tilfredsstillelse af energibehov og nydelse, men en livslang profylakse hvor kostens elementer skal afstemmes og finjusteres ved hjælp af krydderier og andre planter, der ikke synes at have anden funktion end den medicinske, tempererende. Et sådant humoralt system var også i funktion i europæisk middelalder, og det er et spørgsmål om ikke mange krydderier netop har deres oprindelse i et medicinsk system. Fx regnes i Juncal alle pebrede og bitre smagsstoffer som varme, og der er en almindelig opfattelse af at de varme fødemidler er de mest styrkende og vitaminrige – hvilket her nærmest må betyde sunde. Rent faktisk er chilipeber kendt for at være ekstraordinært rig på C-vitamin.

Som tidligere omtalt koger man altid kartofler med salt i vandet. De smager bedst sådan, men det er langtfra alt hvad der er til det. Kartofler er varme, og de vil fortrinnsvis blive spist sammen med chili der også er varmt, og derfor må de koges med salt der er koldt. Vi kunne også kynisk sige at derfor må salt være koldt. Det er nemlig sådan at komparative undersøgelser i Andesområdet afslører at der er tale om en ad hoc-klassifikation. Det er ikke vigtigt at fx kartofler er varme eller salt koldt, men derimod at når kartofler er varme, så er salt koldt. Det er altså ikke elementernes temperatur, der fikseser



på, men derimod deres indbyrdes relationer i forhold til mennesket. Når man som her har en rimelig fordeling af de forskellige typer af fødemidler i henholdsvis varme og kolde kategorier, kan systemet fungere.

I Juncal er således fx kartofler, *quinua*, og hvede, rødløg, bønner, det store *zapallo*-græskar, chili, hvidløg, løvstikke, appelsin, banan, brombær og *capuli* varme, mens *mil-lucu*, majs, byg, almindelige løg, gulerødder, salat, *zambo*-græskar, salt, sukker, citron, *platano*, jordbær og *chamburu* regnes for kolde. Man skal bemærke den alsidighed og parallelisme der findes de to kategorier imellem. Der ville ingenting ske ved at bytte om på de to lister når endemålet blot er at kunne indtage en afbalanceret kost. Tilsvarende er de animalske produkter delt med marsvin, okse og ged som varme og kylling, får og svin som kolde.

Men dette rigide system indeholder også en vis dynamik, som blandt andet har med forarbejdningsgraden at gøre. Jeg nævnte at kartoflerne skulle koges med salt, men det er vigtigt at det er stensalt og ikke bordsalt, for ved denne raffinering ændrer salt sig fra koldt til varmt. Omvendt går det med sukker hvor det uraffinerede og kalkholdige *pane-la* er varmt, mens det fine sukker er koldt, hvilket kan siges at være heldigt, eftersom kaffe er varmt. Samstemmende hermed er gæret majsøl, *chicha de jora*, koldt, mens det øl der laves af den hårde *morocho*-majs iblandet *panela* er varm; øl kan man således altid nyde uanset temperatur. I øvrigt er brændevin koldt og tobak varmt, og de går derfor godt sammen.

Ser vi lidt på den tilberedte mad og retterne, er det således at både majs og *mote* med skal er koldt, mens den afskallede er varm, og *machca* – den ristede byg der males er kold hvis den males ved maskinkraft, men varm – og bedre – hvis den males i håndkværn. Forarbejdningsgraden er altså en vigtig faktor ved kategoriseringen. Det gælder måske også for retterne. Det er sådan at vand er koldt, og ild er varmt, meget naturligt vil man sige, men det er også sådan at kogende vand er meget koldt! Det er måske baggrunden for at supper klassificeres som kolde generelt, mens tørkost normalt er varmt, rimeligvis fordi den ved brug af ild er blevet afvandet.

Umiddelbart ser det ikke ud som en uoverkommelig opgave at servere tempereret mad i Juncal, men der er flere problemer: mennesket og dets legeme er også underkastet svingningerne omkring det tempererede balancepunkt. Ligesom en kylling ved sin kønsmodning går fra koldt til varmt, således er spæde og børn relativt kolde, og først med puberteten bliver man tempereret for endelig som gammel at være varm. Denne naturlige svingning skal imidlertid ikke modarbejdes, men respekteres, og derfor er det heldigt at modernælk er koldt. Der opstår imidlertid et problem når børnene går over til komælk, der er klassificeret som varm. Den må derfor altid tempereres med kolde urter som kamille og malve. Børn er erfaringsmæssigt mest udsat for varme sygdomme som feber og kolik, over for hvilke man bruger modvirkende medicinske planter. Generelt kan man sige at en syg tilstand modarbejdes med modsatrettede lægeurter, men en normal tilstand opretholdes med kost af tilsvarende temperatur. Sådan er det også med de gamle der netop bedømmes som varme fordi de især er udsat for kolde sygdomme som fx reumatisme. De skal derfor fortrinsvis spise mad der er varm.

Også i dagens løb er mennesket udsat for en naturlig svingning idet det føler sig koldere om morgenen og varmere om aftenen. Derfor skal man foretrække spiser der er kolde om morgenen, og det honoreres allerede ved at man får suppe eller vælling om morgenen, og i den udstrækning der spises tørre retter som kartofler med marsvin eller



oksekød, som alle er varme, bydes de først fra hen på eftermiddagen. Som allerede omtalt gælder det modsatte princip i tilfælde af sygdom hvor en kur beroende på medicinske urter skal være domineret af den komplementære temperatur til sygdommen (Fock 1982), men det skal jeg ikke komme ind på her. Blot er det vigtigt at notere sig at mens de medicinske urter skal virke helbredende, så er maden altid af rent sygdomsforebyggende, opretholdende karakter.

Det bør lige omtales at ud over dette rationelle system for diætetisk madlavning findes der også enkelte eksempler på ren efterligningsmagi. Således er en yndet og styrkende ret for en ammende kvinde en suppe bl.a. kogt på kalvemule, angiveligt fordi der springer dråber frem på en sådan hvilket vil animere mælkeproduktionen.

Juncalenernes simple menu har vist sig mere kompliceret end som så. Kartofflens signalerende uskyld med hensyn til simpel behovstilfredsstillelse blander sig ikke blot med sansernes kortlægning af gastronomisk smag og behag, men også med det kølige intellekts systematik for en sundhedsmæssigt adækvat kost. Som omtalt udgør varmt-koldt-distinktionen et ad hoc-system hvor kategoriseringen er abstrakt, både hvad indhold og udtryk angår. At majs klassificeres i en kold kategori, er i sig selv ligegyldigt, det er blot en ad hoc-betegnelse. Men som vi har set, så er det samlede system i stand til at give mening, ligesom et sprog er. Man bringes nemlig i en position hvor man er i stand til at artikulere og begrunde den alsidige, sunde kost, ligesom man sættes i stand til at diagnosticere forskellige sygdomme ved at prøve sig frem først med den ene så med den anden slags kur.

En sådan teknik synes at have været gangbar overalt hvor civilisationer udvikledes: i klassisk græsk, indisk og kinesisk kultur såvel som i den mexicanske og andine. Den åbenbare begejstring for systemet, tror jeg, må søges i den særlige egenskab som varmt-koldt-distinktionen har: at denne dualisme ubesværet kan udtrykke såvel analoge som digitale procedurer. Det analoge, hvor man kan udmåle grader af henholdsvis varmt og koldt som på et liniestykke mellem de to ekstreme poler, er velegnet til fysiologisk og fysisk begrebsliggørelse, mens det digitale som et absolut enten-eller, ligesom i sproget, giver mulighed for den utvetydige kommunikation. Og det er jo netop transformationer mellem energi- og kommunikationssystemer der er på spil i forbindelse med maden.

## Udveksling af mad

Indtil nu er juncalenernes brug af mad især skildret ud fra kroppens, sansernes og intellektets behov og behag, dvs. de sider af livet der dominerer den private sfære. Hvis man stiller spørgsmål til det indsamlede materiale med henblik på madens betydning i intimsfæren, så forekommer den anderledes end tilfældet ville være i Vesten. Der er ingen vidnesbyrd om at mad fx optræder som substitut eller symbol for sex; sex er i det hele taget påfaldende svagt profileret hvilket juncalenerne selv giver udtryk for. Mad i intimsfæren synes at indskrænke sig til ammesituationer.

Derimod antager maden nye og vigtige funktioner i den offentlige sfære, sådan som det blev omtalt i artiklens begyndelse. I alle livets forhold er mad og drikke det helt centrale middel til social differentiering, til accept eller foragt, til status for begge køn og til den højeste prestige. Inden for familiens kreds hersker den udvekslingsform vi kalder

gaven, og det er husholdets ældre gifte kvinde der giver (*convido*) og helt bogstaveligt øser op til familiemedlemmerne, begyndende med manden.

Almindeligvis spises der i køkkenhuset (*yanuna ucu*) hvor husmoderen er placeret ved et åbent ildsted med tre sten (*tullpa*). Nær familie kan uden videre forvente at blive bispist, men denne forventning kan ofte føre til at man netop undgår udeboende familie, for ikke at blive mistænkt for at pukke på sin ret. Således vil man også kun sjældent se et familiemedlem komme for at låne et par løg eller lidt sukker. Det sammenlignes med at tigge da man jo ikke behøver betale det tilbage. Altså må man hellere tage den lange tur til markedsbyen hvor man korrekt, men rigtignok både dyrt og besværligt, kan sikre sig det fornødne.

Således oprettes der på det sociale plan en diskontinuitet mellem udvekslingsformerne at give og at bytte. Sagen er at mad helt generelt synes at egne sig bedre til at give, og at kvinderne derved får en særstilling som de store givere. Derfor vil mange af de kvinder, der inviteres til en fest, medbringe et marsvin som værtindegave. Marsvin er gennem deres opdræt i køkkenerne naturligt knyttet til kvinderne, og de er kvindernes vigtigste middel til at vise generøsitet. Maden kan imidlertid på familieplan give anledning til betydelige spændinger. Normalt består et hushold af tre generationer hvor det ældre og yngre ægtepar deler køkken. Herved placeres svigerdatteren i en underordnet position og må – ofte i årevis – virke som tjenende ånd i køkkenarbejdet indtil hun og hendes mand får råd til at flytte ud som selvstændig familie.

Den anden form for udveksling, den balancerede reciprocitet, hører også privat-sfæren til. Der er allerede givet eksempler på den med *minga*-arbejdet, men den udfolder sig især i forbindelse med afholdelsen af fester, som altid er forbundet med det religiøse, enten som helgenfester eller livscyklusfester. Når et ægtepar beslutter sig for at afholde en fest, indebærer det økonomiske byrder, som familien slet ikke kan bære alene. Alle-rede et år forinden går man i gang med at skaffe mere eller mindre frivillige underleverandører til betaling af præst og sakristan, transport af harmonium, blomster og røgelse til kirken, bunker af store vokslys, fyrværkeri, et udendørs orkester, en ko til slagting og mængder af brændevin, majsøl og mad. Omkostningerne løber let op i summer der ækvivalerer med to års landarbejderløn, en sum selv ikke den rigeste juncalbonde kan spare sammen. Festens sponsor sætter sig altså i en gæld, der må afvikles i årene der kommer, samtidig med at gamle skyldnere nu skal presses til at betale en genydelse. I gennemsnit afholdes der én religiøs fest om måneden og lige så mange dåbs-, hårskærings- og bryllupsfester hvor især de valgte gudfædre og -mødre spiller en rolle som donorer (*compadrazgo*).

Hvad familiefesterne angår, så er der specielt i forbindelse med bryllup anledning til at udtrykke sig symbolsk igennem maden. Man benytter det sigende udtryk „at gifte sig med brød“, som anses for særligt forpligtende. Det består i at brudgommens familie har bagt store mængder af ugærede boller formede henholdsvis som cabuya-planter (agavelignende *achupalla*) og duer (*urpi*), der ofte bygger rede i cabuyaen. Sådanne par af brød – ofte pyntet med blomster – foræres til de vigtigste gæster som et konkret symbol på etableringen af det unge hjem. Brødene er beregnet til at tage med hjem og indgår dermed i den kategori af mad, der kaldes *wanlla*. Ved bryllupsfesten foregår der også en rituel udveksling af mad idet gommen og hans gudfar sender den tallerken de får serveret over til bryllupshytten hvor bruden og hendes gudmoder modtager den og til gengæld returnerer deres egen. Når festen bliver mere løssluppen, opføres en kokkedans hvor et par af



husets kvinder hvirvler rundt med skåle med *mote* og *cui*-spid, som de forsøger at løfte kvindernes skørter med.

Det som er væsentligt i forbindelse med udvekslingen af mad, er her at festerne har en klar treleddet struktur fordelt over tre dage, der kaldes *vispera*, *fiesta* og *uyansa*. *Vispera* er optakten hvor der i særdeleshed drikkes tæt, men også serveres mad til de indbudte gæster, der ud over slægtninge og *compadres* består af gode naboer og venner og eventuelt også nogle honoratiores og familier, man ønsker at forpligte til en senere fest.

*Fiesta*-dagen er så den dag hvor sponsorfamilien (*pasador*) kan sole sig i den prestigefulde vindes ved umådeholdent forbrug, hvor den dyrt betalte messe finder sted selvom man dog ikke altid er i stand til at deltage i på grund af for meget druk aftenen før.

Endelig er der *uyansa*, afslutningsgildet på den tredje dag, hvor alle der har hjulpet (*ayudacuna*), indbydes til den store takke-af-banket, som helst skal være det store overflødhedshorn af de bedste spiser, majscolber, *mote*, bønner, kartofler og rigeligt med chilisovs. Her bydes de fineste honoratiores (*yuyacuna*) der er bænkedede ved selve bordet – fra dets hovedende og ned langs siderne – og de bedste økonomiske støtter gerne et helt spidstegt marsvin, eller et halvt eller kvart til dem der ydede mindre. Måltidet kan omfatte 50-80 personer, også nogle snylttere der intet har bidraget (*mucuridu*), men dog betjenes om end sidst. Man bruger ordet *uchuchina* (chili-mad, egentlig „at smøre“) for den fornemste servering, der fx kan blive en *compadre* til del for at vise respekt og taknemlighed.

*Uyansa* er en helt fundamental skik i Juncal; her er stadigvæk tale om den private reciprocitet mand og mand eller familie og familie imellem, men selvom festens værter par forpligter sig til mangfoldige genydelser, så repræsenterer *uyansa* symbolsk gengældelsen i god mad og drikke. I et samfund uden magt og penge er det festsystemet og specielt *uyansa* der – gennem en persons placering i forhold til hovedbordenden samt opmærksom servering og nødning – udtrykker det hierarki af prestige der er magtens afløser i et afhængigt indiansk lokalsamfund.

Der er dog en situation hvor reciprociteten hører op, og det er ved døden. I løbet af sørgenatten hvor der drikkes tæt, har det været skik nogle steder at spille om afdødes fødevarer der står opstillet i kurve med klæde over. Spillederen bringer en hjemmelavet terning, tilskåret fra en kos løbebensknogle med varierende antal pointmærker på siderne (*huayru*), og den der kaster en femmer vinder. Gevinsten i dette hasardspil er afdødes madvarer, som vinder og spilleder deler.

Vi kan her konstatere at på det private plan indgår mad successivt i de klassiske tre former for reciprocitet: generaliseret i forbindelse med fødsler og amning, balanceret ved ægteskab og negativ reciprocitet i forbindelse med *huayru*-spillet ved dødsfald. For individet er den balancerede reciprocitet helt dominerende.

## Den offentlige banket

Hvis festens givere er tilstrækkeligt flotte, kan han og hun sørge for at der af hensyn til eventuelle mestizer – som ofte inviteres fordi de er valgt som *compadres*, dvs. gudfædre og -mødre til familiens børn – også serveres ris og kylling, de hvides festmad svarende til indianernes kartofler og marsvin. Ikke fordi mestizerne ikke spiser marsvin, men fordi ris og kylling ligesom hvedebrød, på grund af den almindelige stigmatisering af indiansk



mad og kultur i øvrigt, anses at være finere prestigemad. Det vil således demonstrere at festgiveren til fulde er i stand til at honorere herskende og konkurrerende kulturelle koder. Den enkelte sponsor indgår i et system af forpligtelser (*cargos*) til at afholde fester der – så længe det opretholdes – overskrider privat gensidighed og etablerer et omfattende redistributivt system. Man kan sammenligne det med et solidarisk skattesystem hvor de stærkeste skuldre bærer byrden, mens alle i samfundet har glæde af det. Denne institution, som for 40 år siden var meget mere formaliseret med årligt valgte civile og religiøse rollehavere, er stadigvæk virksom om end på mere uformel og frivillig basis.

I årets løb skaber det, som allerede omtalt, mulighed for afholdelse af en lang række fester hvor man vil være indbudt til nogle og eventuelt komme uinviteret til andre. Det skaber liv og afveksling i samfundet. Det daglige arbejde for det daglige udkomme afløses af socialt samvær med oplevelser som fyrværkeri og musik, med blomsteroptog og eventuelt messe. Den æstetiske dimension er påfaldende stærkt forbundet med festerne, og det gælder jo også maden når det bugnende bord af hvid *mote* og gule kartofler, kronet med skåle med rød chili og stegte marsvin, præsenteres.

Først skal maden vises, siden skal den spises. Ligesom ved den karnevalsbanket, der omtaltes i indledningen, så er der her tale om et show-off, en offentlig performance i mad hvor samfundet celebrerer sig selv. Når man deltager i sådan et festmåltid, som *uyansa*, er det en pligt at spise og drikke til overmål. Man skal blive overmæt og fuld, for man skal honorere generøsiteten, og – som juncalenerne siger – maven er jo den vigtigste del af kroppen, og både maden og majsøllet er *mishqui* (lækkert).

Den eneste måde man kan unddrage sig for meget brændevin på, er ved at bedyre at man uheldigvis netop har drukket mælk, som er klassificeret som varmt, og derfor støder sammen med den kolde brændevin og gør en syg. Andre undskyldninger duer ikke. Det kan minde os om – med en parafrase på Lévi-Strauss – at det også om mad gælder at den ikke blot er god at spise, men også god at tænke med.

Juncalenerne fastholder deres traditionelle madprofil, ikke mindst når det drejer som om festmaden, og fx *uchuchina*, den chili-spise man altid byder *compadres* og andre honoratiores, er symbolsk udtryk for denne tradition. Kendskab til ris og kylling som værende de hvides favoritmad, accentuerer kartofler og marsvin og majs og chili m.m. som etniske markører for indiansk livsstil og identitet. Sammen med dragten er maden simpelthen det stærkeste identitetstegn. Derfor er der også noget demonstrativt over den spektakulære festbanket, som i al sin relative simpelhed udtrykker så forbavsende meget om juncalenernes sociale og kulturelle liv.

At få serveret et helt spidstegt marsvin ved en fest er simpelthen det stærkeste udtryk for estimering og anerkendt prestige. Marsvin indtager en enestående plads i det juncalenske køkken, noget der også spores deri at det – i modsætning til ager- og husdyrbrugets andre produkter – ikke også fungerer som vare. Opvokset i et rent kvindeligt regi, nær ildstedet, bruges marsvin kun til familiens eget forbrug eller gives som værtindegave ved festerne. Marsvinekød anses i øvrigt for meget nærende og meget „varmt“. Det gives derfor specielt til fødende kvinder, men da ikke stegt, men i form af suppekraft. Faktisk er marsvin højdepunktet i det juncalenske køkken både ud fra ernæringsmæssige, gastronomiske, sociale og følelsesmæssige synspunkter.

## Afslutning

Gennemgangen af maden i Juncal, diskursen om dens fremstilling, bydning og spisning, fortæller os at mad er kultur par excellence. Der er ikke tale om en fast størrelse eller ting, men om et repertoire, en samling implicite opskrifter, der beror på fravalg og regler om kombinationer og relationer. Ligesom Marcel Mauss' totale sociale fænomener omfatter den alle livets aspekter, indgår i fysiske og sociale sammenhænge, i såvel den private som offentlige sfære på en lokalt karakteristisk måde, der til stadighed udfordres og langsomt ændres.

Man kan så spørge, på hvilken måde maden karakteriserer juncalensk kultur? Fremstillingen eller tilberedningen er kvindens ansvar, ledet af husholdets ældste, og som vi har set gemmer der sig betydelig viden om helse bag fremstillingen af en både nærende og afbalanceret kost. Fortæringen af maden omfatter naturligvis både mænd og kvinder, børn og gamle. Men selv om der principielt synes at herske en egalitær fordeling, så er der forhold der betinger at ældre mænd nok især har adgang til den mere prestigefyldte mad. Ved banketter sidder de nærmest opdækningen, og som gamle tildeles de flere „varme“ retter, herunder stegt marsvin og chili til den tørre mad. Fattigdom er dog et langt stærkere parameter idet det kan udelukke personer og hele familier fra den gode mad og henvise dem til noget nær nødrationer af *machca*. Endelig ser man individuelle præferencer især med hensyn til smagen idet nogle foretrækker søde eller salte retter frem for de stærkt chilikrydrede.

Ind imellem tilberedningen og spisningen, der er funderet på kulturelle normer, skyder sig serveringen, der afslører et mere afgørende socialt udvekslingsmønster i skellet mellem privat og offentligt regi. I privatlivet hersker den generaliserede reciprocitet hvor kvinden giver familien mad. Men i forbindelse med de offentlige fester, hvor maden er tilvejebragt ved sammenskud, er det, om end kvinderne stadigvæk har stået for tilberedningen, mændene og især de ærværdige mænd der – anbragt ved selve banketopdækningen – i praksis foretager fordelingen af maden til kvinder og børn i periferien.

Denne omvendning accentuerer betydningen af at gå fra privat til offentligt regi i Juncal. I mange tilfælde kan man konstatere at det private liv er – og bør være – prunkløst, og at al æstetisering er henvist til det offentlige liv, fx udsmykning af kirken eller musik til processioner. Da vi under vort feltarbejde pyntede op i vores stue med grønt til julen, stirrede vor informant måbende på det og sagde: „Tilbeder I jer selv“? Til daglig og hjemme lever man yderst spartansk, og der er her ingen tegn på pynt så lidt som lækkerier i den daglige suppe. Alle ekstravagancer koncentrerer om festerne, og for madens vedkommende om banketten hvor til gengæld intet er for meget eller for godt.

Maden afslører sig her som et tavst sprog, der også rummer en genre hvormed man mere spektakulært kan celebrere ikke sig selv, men samfundet som sådan. Man kan afsluttende sige om bankettens festmad at den i forhold til dagligdagskosten adskiller sig på en række punkter, bortset fra at de anvendte madvarer er identiske. Som tidligere nævnt karakteriseres dagligmaden som våd, vegetabilsk og stivelsesholdig, mens festmadens tilberedning er relativt meget mere tør og præget af animalsk protein. Banketten ændrer også udvekslingsformen fra reciprocitet til redistribution og gør anretningen til en performance hvor ærværdige mænd har overtaget kvindernes daglige distribution af føden og dermed gjort den til et offentligt anliggende. Dermed sætter den dagligkosten i skarpt relief.

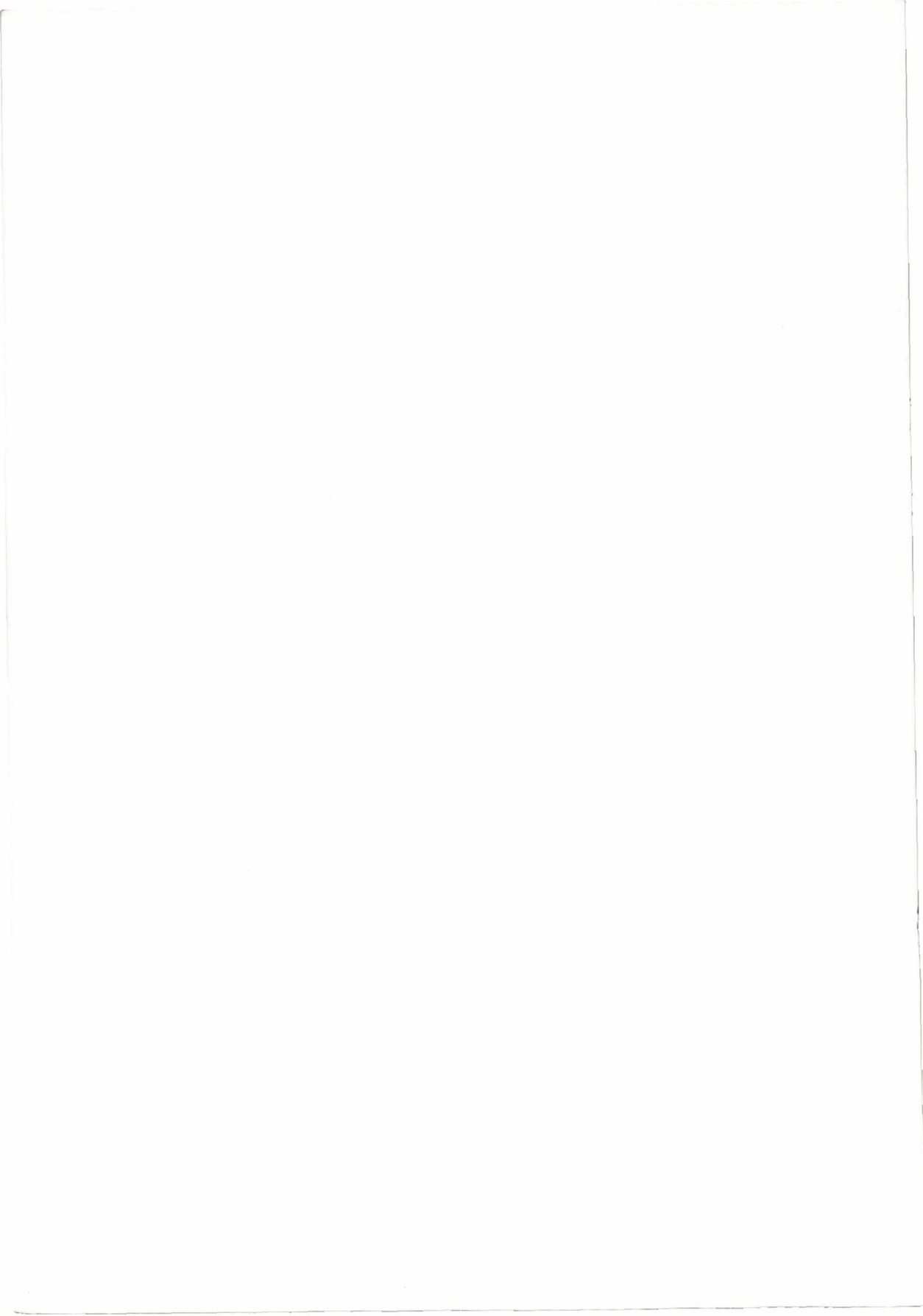
## Note

1. Jeg har foretaget længerevarende feltarbejde i Juncal sammen med min kone, forskningsbibliotekar Eva Krener, i 1973-74 og 1977-78 og besøgt lokaliteten alene i 1962, 1984 og 1997. Artiklen bygger på egne feltnoter fra disse ophold. Jeg er Statens Humanistiske Forskningsråd og Københavns Universitet megen tak skyldig for den finansielle dækning af ekspeditionerne.

## Litteratur

- Archetti, E. P.  
1997      Guinea-pigs: Food, Symbol and Conflict of Knowledge in Ecuador. Oxford: Berg Publishers.
- Cordero, L.  
1955      Diccionario Quichua-Español Español-Quichua. Quito: Casa de la Lectura Ecuatoriana.  
1950      Enumeración botánica, Provincias del Azuay y Cañar (2 ed.). Madrid: Afrodísia Aquado.
- Fock, N.  
1981      Ecology and Mind in an Andean Irrigation Culture. Folk – Journal of the Danish Ethnographic Society 23:311-30.  
1982      Mellem det varme og det kolde, diæt og filosofi i Andes. Jordens Folk 17(4):164-73.
- Krener, E. & N. Fock  
1977/78      Good Luck and the Taita Carnival. Folk – Journal of the Danish Ethnographic Society 19/20:151-70.
- Sandoval, L. R.  
1949      Vida económico-social del indio libre de la sierra ecuatoriana. Washington D.C.: The Catholic University of America Press.
- Weismantel, M. J.  
1988      Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.





RICHARD JENKINS

# FÆLLESSPISNING MIDT I JYLLAND

## NÅR DET DREJER SIG MERE OM SPISNING OG DRIKNING END OM MAD OG DRIKKE

Palle Lauring sagde engang at „Danmark er en brugsforening“<sup>1</sup> – en bemærkning som både er dybsindig og sammensat, og så banal at det nærmer sig det selvindlysende. I denne artikel vil jeg se nærmere på nogle af dens implikationer ved at benytte mig af etnografisk materiale om spisning og drikning i Danmark.<sup>2</sup> Men før vi sætter os ned for at tage fat på den etnografiske hovedret, bør der indtages en teoretisk hors d'oeuvre (da en akademisk artikel jo lige så vel som et måltid også bør besidde en konventionel struktur).

### Antropologiske og sociologiske tilgange til mad og drikke

Georg Simmel havde næsten ret – der kan vel være en eller to ting mere – da han sagde at behovet for mad og drikke er det mennesker har allermest til fælles (1950:33). Måske endnu vigtigere her er det at mad og drikke, og spise- og drikkeforløb, kan være det antropologer og sociologer har allermest til fælles, ikke blot indbyrdes, men, mere afgørende, med de folk de studerer. Med deltagelse-observations-feltarbejdet som grundmetode er dette noget overmåde selvfølgeligt for antropologer.

Men hvis dette var hele sagen, så ville madens og drikkens antropologi og sociologi blive til randbemærkninger, anbragt som fodnoter eller i beskrivelser af forskningserfaringer (ej at forglemme kokebøger (Kuper 1977)). Det er det da heller ikke, og at anerkendte teoretikere har bidraget til denne litteratur, peger på noget ganske andet som er mere i overensstemmelse med både vores egen indfødte sunde fornuft og med vores, ideelt set mere distancerede, antropologiske viden. Mad og drikke er afgørende for menneskelivet, ikke blot som – hvis det er det rette ord – næring, men også som bærere af mening og betydning. Mad og drikke retter vores opmærksomhed mod kerne temaer i kulturen og den kollektive identifikation. Den righoldige „naturlige“ overflod af potentielt spiselige substanser omformes af enhver kulturtradition til en arbitrær og distinktiv menu. Men skønt mad og drikke, som kultur- og identitetsdimensioner, derfor nødvendigvis er fuldstændigt billedlige, er de jo ikke indbildninger. Mad og drikke holder os i live – med alle de betydninger den sætning rummer – og intet kan være mere virkeligt end det.

Bortset fra henvisninger til mad og drikke i den udførlige beskrivelse af andre emner – trobriandernes yams osv. – er der tre grundlæggende, og overlappende, analytiske til-

gange til mad og drikke. Den første, som er af begrænset relevans i vores sammenhæng, begynder med ernæringens kendsgerninger og nødvendigheder (se de Garine 1994 for en oversigt). Den anden, den strukturalistiske tilgang, behandler mad og drikke som noget der belyser centrale kulturelle klassifikationsprincipper hvilket atter afdækker menneskekulturens generelle strukturelle logik(ker). Her er sproget modellen, eller metaforen, for kultur som man tilnærmer sig som en kode der kan forstås og som et objekt egnet for kvasigrammatisk analyse. Det klassiske værk i den strukturalistiske analyse af mad og drikke, hvor omdrejningspunktet er elementære oppositioner som kultur/natur, menneskelig/ikke-menneskelig, spiselig/uspiselig osv., er Lévi-Strauss' berømte analyse af „det rå og det tilberedte“ (1970).

En konsekvent strukturalistisk tilgang til vores emne findes i Mary Douglas' værker. Tonen slås allerede an i en artikel, der første gang blev udgivet i 1972 (Douglas 1975: 249-75), hvor hendes målsætning er at „dechifre“ et måltid, at knække den eller de kulturelle koder som maden udtrykker. At mad indeholder og bærer en meddelelse fremgår udtrykkeligt af titlen på et efterfølgende essay, „Mad som et kommunikationssystem“ (Douglas 1982:82-124). Det blev skrevet som en rapport til det britiske sundhedsministerium og behandler de forhindringer for en „rationel“ ernæring som skyldes madens symbolske og klassifikatoriske dimensioner. „Føde“, konkluderer hun, „er ikke foder“. Senest er Mary Douglas vendt tilbage til et klassisk strukturalistisk tema, den arbitrære modsætning mellem det spiselige og uspiselige (1996:145-60).

Den tredje tilgang er ikke let at hæfte et navn på, andet end et vagt „sociologisk“.<sup>3</sup> Den sætter mad og drikke, som et kohærent system, i relation til andre systematiske aspekter ved den eller de specifikke lokale kontekster der undersøges. Et tidligt eksempel udgør Thorstein Veblens behandling af det prangende forbrug af „livsmidler“ blandt den besiddende lediggængerklasse i Vestens „pengekultur“ (1924:68-75).

Inspireret af Veblen, har antropologen Jules Henry senere hævdet at:

der findes næppe den kultur hvori mennesker ikke har formået at udforme en sondring mellem føde med høj status og føde med lav status, og hvor maden ikke bliver sat i forbindelse med selvbilledet (Henry 1972:289).

Henry brugte maden til at illustrere pengeculturens absurditeter og spild – som både han og Veblen burde have kaldt kapitalisme – og den skade på mennesker den frembringer.

Forholdet mellem mad og social klasse er et omfattende emne. Goody (1982) går til det fra et historisk komparativt perspektiv, mens Bourdieu (1984:167-225) anvender mad, drikke og spisning som indikatorer for klassebaserede livstilshierarkier som adskiller sig fra hinanden ved smagskriterier og forbrugsmønstre. Med afstandtagen fra klassebegrebet, sætter Gusfield (1992) forestillingen om „naturlig mad“ i sammenhæng med ændringer i amerikanske modeller af samfund, sundhed og seksualitet. Med udgangspunkt i et videre perspektiv bruger Mennell (1985) europæiske smagsformer til at belyse en civiliseringsprocesmodel, afledt af Norbert Elias'. På det seneste har feministiske analyser, i bred forstand, fokuseret på tilberedningen og betydningen af mad og drikke som indflettet i kønsulighedssystemer (fx Benson 1997; Bordo 1993; Charles & Kerr 1988; Delphy 1979; Ellis 1983; Murcott 1983).

De strukturalistiske og „sociologiske“ tilgange til mad og drikke har meget til fælles og sameksisterer ganske udmærket med interesser i ernæring. Begge behandler mad og drikke som indeks for noget andet: der findes ingen størrelse som „mad i sig selv“ (givet-



vis fordi der ikke *er* en ting som mad *i sig selv*). Mere præcist er det strukturalistiske antagelser om klassifikationens natur der præger „sociologiske“ forfatteres arbejde, som hos Bourdieu og Goody. Det nære slægtskab mellem de to tilgange illustreres af Marshall Sahlins' analyse af moderne amerikanske fødetabuer (Sahlins 1976:179ff.). Sahlins argumenterer her imod marxismens materialisme og økonomiens utilitarisme og fremhæver betydningens og kulturens relative autonomi. Han fremlægger en skitse til en struktureret symbolisering af det kulinarisk foretrukne og forskellen på spiseligt og uspiseligt – fx spiser amerikanere ikke heste, selvom deres hunde godt kan – og denne symbolisering står, via produktions- og markedsforhold, i systematisk relation til en lige så struktureret symbolisering af forskelle mellem personer. Lévi-Strauss og Douglas møder her Veblen og Henry.

Det som disse synsvinkler dog har allermost til fælles, er at de koncentrerer sig om *produktet*, mad og drikke, frem for om *processen*. Man kan finde diskussioner af tilberedningen af mad (fx den feministiske litteratur) og, færre og ikke så dybtgående, af *spisning* (fx Bourdieu og Mennell).<sup>5</sup> Dog lægges der i overvældende grad vægt på de konkrete mad- og drikkesubstanser og på hvorledes de benævnes og klassificeres. Dette kan til dels forklares ved en, mere end blot tiloversbleven, anvendelsesinteresse i ernæring, selv i strukturalistiske og „sociologiske“ tilgange. Denne vægtning kan imidlertid generelt bedre forklares ved:

- en fascination af de „kulturelle menuers“ arbitraritet – forskellige befolkningers mad og drikke-repertoier;
- den antagelse at kulturelle menuer danner betydningssystemer der fortæller os noget vigtigt; og
- mad og drikkes så iøjnefaldende vigtighed som hverdagsforeteelse og derfor som en umiddelbar bro til ikke-velkendte betydningsuniverser som forsker og udforskede kan krydse, i begge retninger.

Ingen af disse tilgange er nødvendigvis problematiske. Dog har denne relative overopmærksomhed på mad og drikke ført til at sociale processer og organiseringen af disse – særlig spisning og drikning – i nogen grad er blevet overset. Kulturelle frembringelser og de meddelelser de kommunikerer, er vigtige, men det er – og undskyld disse grove sondringer som jeg normalt ikke ville forsvare: mellem det kulturelle og det sociale, mellem produkt og proces! – deres sociale produktions- og konsumptionsprocesser selvsagt også. Også de sociale processer er betydningsprægede. Dette beskedne forslag kompletterer de veletablerede antropologiske og sociologiske tilgange til mad og drikke; det må ikke ses som et alternativ til dem. Det bygger på følgende antagelser:

- spisningen og drikningens repertoire er ikke mindre arbitrære end den mad og drikke der indgår deri;
- spisning og drikning danner et betydningssystem der fortæller os noget vigtigt; og
- spisning og drikning er en del af mad og drikkes vigtighed, en vigtig planke i den bro de lader føre over til ikke-velkendte betydningsuniverser.

I resten af denne artikel vil jeg fokusere på spisning og drikning. Mange etnografiske beskrivelser medinddrager spisning og drikning som facetter af de emneområder forskeren er interesseret i: udveksling, slægtskabsrelationer, gruppesolidaritet, ritual, lokal politik, kønsrelationer eller hvad det nu kan være.<sup>6</sup> Her er det imidlertid selve spisningen og drikningen jeg interesserer mig for.

Når jeg lægger hovedvægten på spisningen og drikningen som sociale hændelser, indebærer dette ikke en mangel på interesse i, endsige begejstring for, dansk mad og drikke. Det forholder sig snarere omvendt: når min interesse for hvordan denne eller hin ret skulle tilberedes, lokalt blev anset for at være tilstrækkeligt mærkværdig til at afføde kommentarer, var det oprindeligt netop det der gav anstød til de overvejelser der bringes til udtryk her. Danskere, forekommer det mig, er mere optaget af spisningen og drikningen som social hændelse end i hvad de spiser og drikker, og hvorledes dette fremstilles. Det betyder ikke at de ikke bekymrer sig om hvad de spiser og drikker – det gør de vitterlig – ej heller er dette en negativ kommentar til kvaliteten af dansk mad og drikke. Det drejer sig her om en relativ vægtning.

Denne tilgang må heller ikke få nogen til at tro at man ikke skulle kunne foretage strukturalistiske eller mere bredt anlagte sociologiske analyser af dansk mad og drikke. Fx kan der siges meget om de strukturelle forhold mellem de retter der udgør den danske frokost (jf. Schwartz 1991; Vestergaard 1995). Mit eget feltarbejde lægger op til andre analyseretninger. Hvad med fx klassifikationen af drikke i Danmark? Ethvert supermarked vil kunne være bevis på at øl klassificeres sammen med vand, og på et helt andet sted end „rigtig“ spiritus. Denne klassifikation er hverken „naturlig“ eller selvindlysende – undtagen selvfølgelig for danskere – og den er sigende. På samme måde kunne man bruge en del tid på sondringen mellem sauce og sovs og den symbolske vægt der tillægges sidstnævnte. Alt dette endda før vi er begyndt at se på lagkage, rundstykker søndag morgen (herom mere senere) osv. Måske kunne det blive emnet for en anden artikel.

## Spisning og driknings sociale kontekster

Fra september 1996 til juli 1977 udførte jeg feltarbejde i Midtjylland, nærmere bestemt Skive<sup>7</sup> og omegn. Efter dansk målestok er Skive middelstor: kommunen har omkring 27.000 indbyggere hvoraf ca. 20.000 bor i selve byen. Skive fik købstadsrettigheder i 1326 og er i dag den tredjestørste kommune i Viborg Amt. Selvom den for mange skibonitter er universets centrum, et særligt smørhul (et synspunkt jeg aldeles tilslutter mig), er den også en meget almindelig dansk – eller for at være mere præcis og tage hensyn til lokal følsomhed – jysk by. Skive er ganske repræsentativ for mange sider af det danske samfund.

Lokaløkonomien er blandet. Skønt den offentlige sektor er det største enkelte beskæftigelsesområde, er der mange små til middelstore erhvervsvirksomheder og en stor privat servicesektor. Skive er centrum for Sallings blomstrende landbrug og de mindre frugtbare områder mod syd. Arbejdsløsheden omfatter omkring fem procent af den arbejdsdygtige befolkning. Den er også et uddannelsescentrum med et seminarium, en højskole, en teknisk skole, en handelsskole og et gymnasium. Studenter hører til blandt de mest synlige indbyggere. Med dens store moderne artillerikaserner gælder dette også soldater, både menige og konstabler. Apropos synlighed, så har Skive siden 1990'erne ændret sig fra at være relativt etnisk homogen til noget mere sammensat. Selvom total nøjagtighed er umulig, så udgøres nu – ifølge de lokalmyndigheder der beskæftiger sig med situationen – mere end fem procent af befolkningen af immigranter: mest flygtninge, overvejende muslimske, fra forskellige mellemøstlige lande. Ved kommunevalget i no-



vember 1997, og i tråd med tendenser i landet som helhed, fik byen en konservativ borgmester efter mere end tres år med socialdemokratisk styre, og anti-indvandrerpartiet Dansk Folkeparti voksede fra et til to byrådsmedlemmer.

Hvad angår mad og drikke, så spiser de fleste danskere det meste af tiden hjemme, og skibonitter er ingen undtagelse. Husholdningernes menuer varierer fra familie til familie. Hos nogle er hjemmelavet mad det almindelige, om det så er „traditionel“ dansk mad, såsom smørrebrød eller dansk bøf med løg eller noget mere eksotisk som pasta. Hos andre er det dog færdiglavet mad som frossen biskemad, pizza eller burgere der udgør den daglige norm. De lokale forretninger afslører et mønster af valgmuligheder for tilberedning og spisning som i grove træk er velkendt over hele Europa. I et samfund hvor flertallet af både mænd og kvinder er fuldtidsbeskæftigede, må „gennemsnitshusholdningen“ støtte sig til en kombination af det hjemmelavede og det færdiglavede.

I et sådant samfund må man også gå ud fra at mænd og kvinder deler ansvaret for tilberedningen. Dette holder i nogen grad stik: danske mænd synes stort set at tage deres del af køkkenarbejdet. Men det er dog også sandt at i mange husholdninger fastholdes den traditionelle kønsbaserede kulinariske arbejdsdeling: kvinder laver mad, mænd spiser. Det er delvis et generationelt forhold: ældre mennesker er mere tilbøjelige til at følge ældre adfærdsmønstre. I mange andre husholdninger, og det uanset generation, er det der menes at være „vanskelig“ madlavning – til gæster, bagning, desserter osv. – stadig kvindearbejde. Og i mange husholdninger er spørgsmålet uden betydning. I 1993 havde lidt over 30 procent af alle husholdninger i Skive kun ét medlem (Skive Kommune 1994:42-3). Når man tager med i betragtning at mange forældre – langt de fleste kvinder – er eneforsørgere, er antallet af lokale husholdninger med kun en voksen langt større; tallet for hele landet ligger omkring 55 procent og er stigende (Nordic Statistical Secretariat 1995:55).

Hvad man skal forstå ved et hjem eller en husholdning, er dog hverken oplagt eller ligetil i Danmark. En af grundene til at Danmark er interessant for en udefrakommende iagttager, er variationerne i de forskellige husholdnings- eller samlivsarrangementer, særegne kollektive arrangementer af forskellig slags (Power 1993:239-305). I Skive er der nogle bofællesskaber og andre former for kollektive boliger som huser forskellige beboergrupper,<sup>8</sup> selvom den andel af det samlede antal husholdninger de repræsenterer, givetvis er mindre end i større byområder: ca. 580 hjem eller hushold anvender fx fælles køkkenfaciliteter (Skive Kommune 1994:35). I de fleste fællesboligformer skiftes medlemmerne til at lave mad til kollektivet eller beboergruppen. Dertil kommer at naboer i visse ikke-kollektive boformer, beboerforeninger fx, danner fællesspisningsgrupper hvor de regelmæssigt laver mad til hinanden (selvom dette også er mere almindeligt i større byer).

Skibonitter spiser nu heller ikke altid hjemme, hvad så end „hjemme“ betyder. Selv når de gør det, kan maden være tilberedt et andet sted og af andre. Ta'-med-hjem-mad er lige så populær her som overalt i Danmark og Europa. Og til trods for at der i Danmark ikke er nogen stor tradition for at spise og drikke ude – slet ikke i sammenligning med den britiske „pubkultur“ eller Middelhavsområdets „cafésamfund“ – er der tilstrækkeligt mange der gør begge dele og dermed sikrer at mulighederne herfor står til rådighed. I Skive er der et spektrum af valgmuligheder mellem kommercielle spise- og drikkesteder som vi kan opstille i stigende orden, fra lavere kulturel status og bekostelighed til højere, fra lavere tilvirkningsgrad til højere:

- pølsevogne (mindst tre);
- smørrebrødsforretninger (en i bycentret og et lille firma der leverer på bestilling);
- grillbarer og cafeterier (som også udskænker øl);
- pizzerier (mindst syv, hvoraf nogle er rene ta'-med-forretninger og hvoraf de fleste har mellemstlige ejere);
- McDonald's (som åbnede lige efter jeg kom til Skive);
- etniske restauranter og cafeterier (kinesiske, indiske, vietnamesiske, italienske);
- „regulære“ værtshuse;
- andre værtshuse, hvoraf nogle benævner sig selv pubber, og som laver mad, typisk til frokost;
- restauranter, og i den landlige omegn, kroer der – og atter kun typisk – serverer dansk mad;
- hotelrestauranter (der er to i byen).

Disse er helt offentlige spisesteder hvor alle kan gå ind for at spise og/eller drikke. Det er umuligt her at komme ind på alle de nuancer som skiller dem fra hinanden. For hvordan skal man i grunden klassificere „Restaurant Rosies“, også kendt som „Bobby McGee“ og „Eldorado“, hvor der serveres røde bøffer, spareribs og anden „amerikansk“ mad – i omgivelser der giver sig ud for at kunne tilbyde en engelsk pubs atmosfære? Foretagender af denne art – og de ejes og køres af danskere og bærer så autentiske navne som Rio, Eldorado osv. – har længe været en del af det danske bylandskab. Globaliserede, javel, men bestemt ikke etniske (bortset fra at være overmåde danske).

Men vi finder også mange halvoffentlige spisesteder: steder hvor man kan bestille selskabsmad og andre serviceydelser, musik fx, til fester, jubilæer og fødselsdage og andre højtidelige anledninger. Sådanne sammenkomster kan alene være forbeholdt inviterede gæster, de kan være åbne for dem der har skaffet sig billetter (som ved nogle af de arrangementer der er organiseret af foreninger), eller de kan være åbent-hus-arrangementer, der ofte annonceres i de lokale aviser og derfor er åbne for venner, naboer, arbejdskolleger og andre af værtens bekendte. Rammerne for disse festligheder stilles til rådighed af kroer, hoteller og enkelte cafeterier – som omtalt ovenfor – og de reklamerer med en særlig art faciliteter til dette formål: selskabslokalet. I Skive findes der også andre feststeder på dette lukrative marked: Skivehallen, det lokale teater, den lokale danseskole og -klub, andre klubber og foreninger (fx Sejlklubben), og i mange af de omkringliggende landsbyer og forstæder, det lokale forsamlingshus.

Hvad angår forsamlingshuse – der er opført 14 i lokaltelefonbogen for Skive<sup>9</sup> – er adgangen til deres faciliteter almindeligvis en del af at have gjort sig berettiget til at deltage i landsbyens eller nabolagets kollektive selskabelighed. Madlavningen, serveringen og andre sider af festens organisering kan de der holder festen selv stå for, eller den kan være overladt til forsamlingshusets bestyrer. Den kommercielle udlejning af selskabslokaler – og navnet er i sig selv sigende: vægten ligger netop på selskabelighed, det ældre danske ord for sociabilitet – kan, i det mindste i nogle henseender, betragtes som en erstatning for forsamlingshuse i bymæssige, mindre selskabelige og fællesskabsorienterede nabolag.

## Sociale anledninger til spisning og drikning

Der findes flere anledninger til at spise og drikke end der findes steder til at gøre det. Her



vil jeg se på fem kategorier af anledninger, og de er udvalgt således at de skulle kunne illustrere et kontinuum fra det mest private til det mest offentlige.

Of det mest private er *rutinespisningen hjemme* hvor der selvsagt findes tre grundformer: morgenmad, frokost og aftensmad. Morgenmaden vil i en eller anden form – om så den blot består i en kop kaffe – blive indtaget hver morgen. For de fleste er det dog kun i weekenden den er mere end et fortravlet forspil til resten af dagen. Men når nu lørdage i mange hjem er lige så travle som hverdage, finder morgenmaden som en større spisningshændelse i sig selv primært sted på søndagsmorgener. Folk kører eller cykler til den ene lokale bager der sælger friske rundstykker og morgenbrød, køber en avis, kommer hjem og spiser blødkogte æg osv. i ro og mag – en såre genkendelig institution:

...hvis du vil se dansk kultur, skulle du tage hen til bageren oppe på Aage Niensensvej en søndag morgen. Det er meget vigtigt for mange danskere at få frisk brød om søndagen. Det gør de ikke de andre dage fordi de har så travlt, men på søndage vil du kunne se en lang kø. Dér vil du se dem, og nogle af dem er klædt, ja, det kunne næsten være i pyjamas, men dog i joggingtøj og den slags. Der er en der holder døren åben, og ingen af dem taler med hinanden, medmindre de træffer på nogen de kender; de går ind... de tager en avis, køber deres brød, rundstykker til morgenmaden, og går hjem. Der er parkeret biler overalt. De har så travlt.

Søndag uden morgenmad er ikke en rigtig søndag, og morgenmad uden friske rundstykker er faktisk ikke rigtig morgenmad overhovedet.

Frokost hjemme er også en typisk weekendtildragelse. Den kan antage mange former, afhængigt af om der er gæster osv. Den konventionelle form for en „rigtig“ frokost er rugbrød og franskbrød med fisk, kødpålæg og ost, indtaget i den rækkefølge. Øl er faktisk ikke obligatorisk, selvom det nogen gange kunne se sådan ud, og snaps er kun obligatorisk hvis der er gæster eller skåler at udbringe. Frokosten kan være meget kunstfærdigt udformet, som ved de rituelle frokoster, især ved jul, påske eller pinse, men vigtigst er det at man følger de grundlæggende regler: fisk før kød før ost, og skift tallerkener mellem fisk og kød osv! Der er selvfølgelig mange måder at spise frokost på, og hvis det ikke ligefrem drejer sig om en „traditional“ frokost, øges antallet af variationer hurtigt. Måske består det eneste grundprincip i at frokost typisk er et koldt måltid baseret på brød.

Aftensmaden er endnu mere åben for valg og opfindsomhed. Der findes meget få regler om hvad man skal spise ud over den velkendte tredelte, nordeuropæiske struktur med forret, hovedret og dessert og de lige så fælles nordeuropæiske regler om at hvis der serveres suppe og hovedret, kommer suppe først, og hvis både fisk og kød serveres ved samme måltid, så kommer fisk almindeligvis først. Hvis man drikker vin frem for øl – og det vil være vin hvis der er gæster – vil det mest sandsynligt være rødvin, hvad hovedretten end består i.

Det afgørende ved at spise hjemme er den tydeligt formulerede vigtighed og betydning der knyttes til det at spise sammen (endog, og hvis muligt, under morgenens travlhed). Fællesspisning er grundlæggende for det at leve sammen. Inden for denne fælles og aksiomatiske sociabilitet, adskiller måltider sig dog ved deres forhold til den privat-offentlige dimension. Morgenmad er det mest private; søndag morgen kan denne privat-hed endog udstrækkes til relationerne mellem dem der står i kø sammen for at få brød. Frokosten – som er måltidet der er længst adskilt fra søvnens intimiteter – er det mest offentlige. Frokostinvitationer indebærer mindre familiaritet end middagsinvitationer.

At måltiderne overalt hvor det er muligt, bør leve op til deres velkendte form er også særdeles betydningsfuldt. Og selvom de angribes af globaliserende indflydelse fra masseproducerede fødevarer og måden disse markedsføres på, og af påvirkninger fra en moderne livsførelse og et moderne arbejdsliv, har danskere meget faste og konventionelle ideer om hvad morgenmad, en frokost og en middag bør være. Og det er vigtigere at formen er korrekt, dvs. velkendt, end at maden er i særklasse god. Det er næppe tilfældigt at frokosten, det mest offentlige måltid, og derfor også potentielt åbent for uforudsigelighed, styres af den højeste grad af formel strukturering (Kaivola-Bregenhøj 1997; Schwartz 1991; Vestergaard 1995).

Etikette er et andet aspekt ved formen. Hvis anledningen kan bestemmes som et rigtigt måltid – og fx ikke blot et fortravlet morgenmåltid – skal de der spiser, takke den der har tilberedt maden. „Tak for mad!“, fulgt af svaret „Velbekomme!“, udgør en automatisk formel høflighedsform, men er ikke derfor mindre meningsfuld. Den er rutine i forholdet mellem forældre og børn i dettes privathed, og jeg har hørt det for ofte til at kunne forestille mig at der er tale om en form for høflighed der kun gennemspilles for gæstens skyld – også i mere offentlige udvekslinger mellem gæster og værter. Det er det absolutte minimum af taksigelser der forventes (Kaivola-Bregenhøj 1997:282-3). At undlade at sige tak er vitterlig en grov forsømmelse og ikke en ny tilføjelse til dansk etikette (Redlich 1939:15-6).

Hvis man spiser sammen med nogen der ikke hører med til husholdningen, bør man sige „Tak for sidst!“ næste gang man møder dem, selvom det kan være længe siden; det påkrævede svar er „Selv tak!“. Det er sigende, da disse takker er egalitære og gensidige. Hvad enten man nu er vært eller gæst, kan man legitimt fremsige begge former (og det kan selvsagt føre til en mild konkurrence om hvem der får sagt „Tak for sidst!“ først). Det er kvaliteten ved den sociale begivenhed – fællesskabet og selskabet – ikke maden der værdsættes. Man kan fx også sige „Tak for sidst!“ som påskønnelse af en aften på værts-hus eller en strandtur.

Hygge, dette så ofte omtalte og upræcise danske fænomen, udgør et andet aspekt ved formen og etiketten for at spise sammen. Hvordan skulle man fx kunne spise middag, især når der er gæster, uden stearinlys i rummet, om ikke på selve bordet? Og er det muligt at det at spise alene kan være hyggeligt? At spise sammen er både middel og mål når det drejer sig om den sociale produktion og orkestrering af hygge.

At spise og at drikke er i Danmark både offentligt og privat stærkt ordensstyret, om end ikke fuldstændig regelbundet. Regler og form kan meget vel være blevet mere afslappede siden førsteudgivelsen i 1918 af Emma Gads håndbog i god opførelse (Gad 1985), men det er slående i hvor høj grad Gad er forblevet en god vejviser. Folk ved hvad man kan forvente, og de kan lide at vide hvad man kan forvente. Måltider bør først og fremmest være sociale begivenheder, og de bør være rimeligt forudsigelige. Som ved dansk samfundsliv i almindelighed maskerer den afslappede familiaritet og hyggelige samværsform og konverseren omkring bordet en underforstået og stramt struktureret orden. Disse regler for selskabelig sam-spisning udgør hvad Goffman (1983:5) kaldte „muliggørende konventioner“: rammer der må tages for givne og som tillader den selskabelige og sociale afslappedhed at trives (og som er behagelige i det omfang man bemestrer disse rammer, dvs. er dansk).

Enighed sættes højt i dansk samfundsliv, selvom det at tale om enighed kan være vigtigere end at opnå den og kan maskere betragtelig uenighed. Det er jo svært at være uenig



med nogen når man spiser sammen, eller ligefrem er sammenspiste! Derfor er min anden kategori af spise- og drikkehændelser *mødet*. At træffe beslutninger, eller legitimeringen heraf, ved hjælp af møder og samtale står centralt i dansk organisationsliv, især – omend ikke udelukkende – i den offentlige sektor. Møder kan være mange ting, men om nu det er et personalemøde, et møde mellem et firma og dets kunder, forhandlinger mellem arbejdsgivere og fagforeninger, et foreningsbestyrelsesmøde, et forældremøde eller til og med, som visse steder i Salling, et byrådsmøde, vil et formelt arrangeret møde typisk ledsages af spisning og drikning.

Der er altid sørget for mad og drikke, og det er usædvanligt at det bliver bragt med af deltagerne. Det vil i almindelighed stå på bordet, mellem folk. Nogle gange vil denne spisning og drikning først finde sted efter afviklingen af dagsordenen. Fravær af mad og drikke, i det mindste kaffe, øl og sodavand, ville givetvis få et par kommentarer med på vejen. I de fleste tilfælde er mad og drikke her en symbolsk gestus (når man tænker på at danskere elsker at tale, kan drikningen dog bidrage til smøringen!). Maden kan være så ubetydelig som blot et par rundstykker med kaffe, og den har også kun lidt at skaffe med tidspunktet på dagen. Det handler alt sammen om sociabilitet, etablering af den rigtige atmosfære, og skabelse af betingelserne hvorunder enighed vil kunne opnås eller, i det mindste, muliggøres.

De fleste møder er private. Mindre privat er min tredje kategori af spisnings- og drikkehændelser, *generalforsamlingen*. Selvom man kan argumentere for at foreninger er på tilbagesog, udgør de stadig sociale kerneorganisationer i Danmark (Balle-Pedersen 1976), og måske i Skandinavien mere alment (Salamon 1992). Emma Gads spørgsmål: „Hvem er ikke Medlem af en Snes Foreninger eller noget deromkring?“ (1985:135), lyder stadig troværdigt i Midtjylland.

Nøglerne til at forstå foreningslivet er at foreninger, for det første, er *frivillige* sammenslutninger som, for det andet, arbejder *kollektivt* gennem dannelsen af *tilstrækkelig kommen overens* til at muliggøre at tingene bliver gjort. Den årlige generalforsamling er afgørende for denne proces, og det er vigtigt at udforme den sociale side af denne hændelse på rette vis.

Generalforsamlingernes hovedsæson er mellem nytår og påske. De varierer fra små møder til store begivenheder, dækket af de lokale tv-nyheder, som fx dem de lokalt base-rede sparekasser afholder. Forløbet ledsages altid af spisning – gule ærter er generalforsamlingernes favoritmåltid, alt efter årstiden og omkostningerne – og drikning, og ofte underholdning. Her har vi fx en generalforsamling i et landsbyforsamlingshus, nogle få kilometer uden for Skive:

120 stykker smørrebrød, to flasker snaps, øl ad libitum – og 23 Ramsingmænd. Der skal være generalforsamling i Ramsing Vandværk.

‘Som ordstyrer vil jeg gerne opfordre til at der bliver rakt til drikkevarerne på bordet. Og så skal vi høre formandens beretning’.

Indholdet af et A4-ark afleveres lynhurtigt. Der skåles, og der skåles igen, inden kassereren læser regnskabet op. Og så skåles der lige en gang til. For hyggens skyld.

Der vælges bestyrelse, og diskussionen afklares i en håndvending. En halv time, og der takkes for god ro og orden med en skål.

Efter et par timers summen og mere højroset mandesnak om landbrug, den manglende snaps og det fine smørrebrød blandt meget andet, begynder det så småt at trække op til kortspil... (Sørensen 1997).

Kvaliteten af maden og drikkevarerne er vigtig, men aftenens hovedpunkt er den virkingsfulde kombination af hygge, fællesskab og enighed som bidrager til en effektiv forening.

Min næste kategori af spise- og drikkeanledninger er *fester*. Danskere fejrer mange ting: fødselsdage (især de „runde“), bryllupper, bryllupsdage (de har til og med opfundet én for 12 1/2 år), andre jubilæer, barkedåb, konfirmationer, beståede eksaminer osv. For da slet ikke at tale om de festligheder kalenderen foreskriver: jul, nytår, fastelavn, påske, pinse, mortensaften (som har mistet betydning) samt alle de andre helligdage... Fejringer af mærkedage i livsforløbet i familien forbliver dog de vigtigste, og der er en række forhold ved dem som bør udhæves:

- deres omfang og omkostninger (de kan være store og kostbare);
- den voksende tendens til at afholde dem på halvoffentlige lokaliteter frem for hjemme;
- det underdrevne – Janteloven er aldrig blevet sat ud af kraft – prangende forbrug og den konkurrence det indebærer;
- vigtigheden af kvalitet og veletableret konvention som de principper der styrer madleveringen;
- deres rolle som kontekster hvori man giver og modtager gaver.

Da Tolkien (1966:11) sagde at hobitter var „flinke til at spise og drikke [...] gæstfri og glade for selskaber og for gaver“, kunne han have været i færd med at beskrive danskere. Som lærd udi oldnordisk, var det måske også det han gjorde. Gavegivningen er nu så institutionaliseret i Danmark at den må udgøre en betragtelig dimension i værdicirkulationen i enhver lokal økonomi.

Hvad der hidtil er blevet sagt om selskabelighed, form og etikette, gælder med lige så stor kraft – og at det kun er lige så stor kraft, er afgørende – om fester. Men fejringer har også deres særlige træk: især taler, sange og sketcher. Taler ved denne slags sammenkomster er ikke et enestående dansk fænomen (om end deres antal, og det forhold at de ofte ikke indskrænkes til nøgledeltagerne, vel kan være det). Det er imidlertid et særkende at deltagere skal medbringe trykte eller fotokopierede sange, almindeligvis til velkendte melodier, som de selv har skrevet til lejligheden eller har bestilt hos nogen med sangskrivertalent. Sangene priser eller driller de(n) person(er) hvis dag det er, og de vil alle blive afsunget.<sup>10</sup> På samme måde kan gæster fremføre små sketcher som udfylder samme funktion.

Disse performative aspekter ved festen kan finde sted mellem retterne, eller mellem første og anden ombæring af samme ret. Man kan enten se på dem som afbrydelser i maden og drikningen eller som mere vigtige for begivenheden end mad og drikke. Hvad man nu end måtte mene derom, er resultatet at måltider nogle gange tager meget lang tid, og i den proces at skabe hygge og godt fællesskab og frembringe alle hændelsens forventede elementer, forbedres hverken maden eller den formelle underholdningskvalitet nødvendigvis. Som dette udpluk fra mine feltnoter viser, er da heller ikke alle lige begejstrede:

Poul huskede et sølvbryllup han og Marianne engang var til hvor der var femten sange, så de ikke var færdige med kartoflerne før klokken et om morgenen... Og musikken gik hjem halv to efter at have spillet under hele måltidet. Det var for meget af det gode, sagde han, især da mange af sangene ikke var personlige, de var kun kopier af andre sange.



Selvom tilfældet er ekstremt, og måske en smule – men også kun en smule – overdrevet, viser det pointen.

Al denne drikken, og vi må ikke forglemme at der drikkes, kan afstedkomme problemer næste morgen. Når tømmermændene melder sig, vil kun en ting kunne fordrive dem: en hotdog med det hele, skyllet ned med – og her findes der to danske tankeretninger – enten Coca Cola eller chokolademælk (kendt blandt skibonitter som en Congobajer).

Som et ubetvivleligt højdepunkt i det danske køkken – hvor de såkaldte „franske hotdog“ sandsynligvis er det laveste – bringer „den rigtige“ hotdog mig til min sidste kategori: *offentlig* spisning og drikning, *på opfordring og efter behov*. Ernæring – i det mindste næring – kan vel her være mere vigtig end ved nogen af de andre lejligheder vi har omtalt indtil nu: når den bliver nødvendig, som tømmermændskur eller ej, så er den *virkelig* nødvendig. Vi går let hen over de andre muligheder, McDonald's, grillbarer osv., for kernestedet i offentlig spisning efter behov i Danmark forbliver, som allerede antydet, at stå ved pølsevognen. Og selv her, hvor madens udsøgtthed og kvalitet er begrænset – og omdømmet såre vigtigt – er det selskabelige ikke mindre betydningsfuldt end maden. Man går ikke altid hen til pølsevognen fordi man vil have en hotdog (eller medister eller hvad det nu kan være). Man skal måske af med et par nyheder eller høre nogen, møde nogen som aftalt, brokke sig over regeringen, gennemgå den og dens tøssestreger aftenen før, finde læ for regn og vind osv. Som en skibonit sagde det til mig:

I går tog jeg Patrick [hans søn] med hen på McDonald's, for det havde jeg lovet ham. Jeg ved ikke hvorfor han ville derhen. Og når du går ind, ser du dig omkring, på farve-reklamerne, og alt hvad de kan der, drejer sig om at være hurtig. Vi fik en burger, og jeg ved ikke hvad den lugtede af... For, forstår du, i Danmark går du ikke hen til pølsevognen for at spise pølser... Du går hen til pølsevognen for at spise ord, for at tale med pølsemanden. Og du vil ikke kunne forestille dig at snakke med nogen af de tåbelige folk hos McDonald's.

En god og strategisk placeret pølsevogn er et centralt koblingspunkt for mange forskellige sociale netværk, en veritabel informationssupermotorvej. Det er fx intet tilfælde at de to vigtigste pølsevogne i Skive står foran rådhuset og posthuset. De danner midtpunkt i en social interaktion og er ikke blot affodringsstationer. For at vende tilbage til Mary Douglas: føde er ikke foder. Ved pølsevognen behøver det endda slet ikke være nødvendigt at spise, men det er nødvendigt at tale (Andersen 1972:32-4).<sup>11</sup>

## Den sociale betydning af at spise og drikke

Nuvel, hvad kan dette hastige, og ufuldstændige, kig på spisning og drikning fortælle os om Danmark, i dette tilfælde en by i Midtjylland? Nogle få almene konklusioner tilbyder sig selv. Den mest generelle, og det er næppe en omvæltende indsigt, er at det at spise og drikke i Danmark er yderst sociale processer som befinder sig lige i hjertet af dansk samfundsliv. Kun få ting er lokalt og kulturelt vigtigere. Hvad mere er, de sociale lejligheder der omgiver spisning og drikning, kan man med fuld ret se som mere betydningsfulde end mad og drikke i sig selv. I spisning og drikning – i Danmark og formentlig alle vegne – forvikles sociale midler og kulturelle mål med hinanden, fuldstændigt og uigenkaldeligt.

En række andre almene temaer træder frem. For det første foretrækker danskere at tingene er behagelige og forudsigelige hvor det er muligt. Orden er vigtig. For det andet

værdsættes en relativt harmonisk sociabilitet højt – om så den måske er af den formelagtige og overfladiske slags. Dette sammenfattes økonomisk i det danske ord – som det næsten er umuligt at oversætte dækkende til andre sprog – fælles, som i fællesskab, fællessang, fællesfølelse og, ja, fællesspisning. Der gemmer sig en bitter ironi i dette, for det bliver mere og mere almindeligt at danskere bor alene – i sammenhænge hvor det kompleks af værdier der sammenbindes i „fælles“, er en fjern, om ikke umulig, vision. Herfra kommer, måske, en kollektivistisk leveform – især og i stigende grad for ældre mennesker – og vigtigheden af de halvoffentlige spise- og drikkeanledninger og disses lokale rammer. Ligesom grænsen mellem stat og civilsamfund i Danmark er uklar og uskarpt, er grænsen mellem offentlig og privat det også. Så herfra kommer måske også – og dette er en tentativ idé der må begrundes bedre – den etikettertryghed der skaber det-offentlige-i-det-private og det-private-i-det-offentlige.

Etikette drejer sig også om at holde folk på deres samfundsmæssige plads. Hvor etiketten i Storbritannien i det store og hele har drejet sig om bevarelsen og styringen af hierarki, kan man med nogen ret hævde at dansk etikette primært drejer sig om bevarelsen af en offentlig fiktion om relativ lighed. Egalitær enighed og konsensus – eller i det mindste tilsyneladende enighed og konsensus – betragtes som den bedste måde at få tingene gjort på, overalt hvor det er muligt. Den tilsyneladende afslappethed og uformalitet i samfundslivet – som hygge er indbegrebet af – der letter vejen for harmoni og konsensus, er bygget op på et skelet af alment accepterede og fælles sociale konventioner og interaktionelle normer hvoraf nogle tages for givne, og nogle er eksplicitte. Selvom det ville være en overdrivelse at beskrive dem som repressive, kan de som alle alment delte og værdsatte konventioner lejlighedsvis få tvangspræg.

Ironien ved den „tvangsmæssige hygge“ har man klart forstået lokalt.

Etikettereglen for gensidige taksigelser – som jeg her blot har berørt kort – og vigtigheden af gavegivningen, leder tanken hen på cirkulationen af værdier, og værdien af cirkulationer, i Danmark. Her udtrykt af en lokal forretningsmand der bittert beklagede sig over den offentlige sektor og velfærdssystemet:

alt bare bevæger sig rundt i en stor cirkel. Du tager det op af din lomme, og det kommer ned i min. Og så tager jeg det op af min lomme og kommer det i din. Og så videre, i en stor cirkel.

Hans kommentar rakte videre end han måske selv vidste. Spisning og drikning frembyder nogle af de vigtigste hverdagskontekster hvori denne cirkulation virker.

Fællesskab, enighed, konsensus og værdicirkulation. Dette var centralt for de kooperative bevægelser der i det nittende århundrede bidrog så vigtigt til moderniseringen af det danske samfund. Brugsforeninger – og mere bredt foreninger – har været centrale omdrejningspunkter i det særlige danske forhold mellem stat og civilsamfund, og mellem det offentlige og det private. Som denne artikel har vist, er de værdier og principper de udtrykker, stadig vigtige i det danske samfund i dag, også selvom de i voksende omfang bestrides. Måske er Danmark endnu i mange henseender en brugsforening.

*Oversat af Kennet Pedersen*



## Noter

1. I et interview jeg har set på videobånd af den historieserie på tv, *Gamle Danmark*, der er produceret af journalisten Poul Hammerich.
2. Jeg tilbragte en måned i hver af somrene 1993 og 1994 i Danmark. Systematisk feltarbejde i Midtjylland fandt sted mellem september 1996 og juli 1997 (og jeg har genbesøgt Skive adskillige gange siden). Jeg er University of Sheffield taknemmelig for at have muliggjort dette feltarbejde.
3. Dette indebærer en intellektuel definition af sociologien, som ville indbefatte socialantropologien, snarere end en institutionel definition (Jenkins 1997:3-15). Hensigten er ikke at rubricere strukturalismen som usociologisk (om end noget af den er).
4. Det er en skam at Veblen og Henry overses af de fleste nutidige sociologer og antropologer.
5. På grund af bekymringer over alkoholforbrug, og alkohols rolle i ritualer og som stimulant og „socialt smøremiddel“, har drikning tiltrukket sig større opmærksomhed (jf. Douglas 1987). Den opmærksomhed har imidlertid ofte ført til at man behandler drikning som en anden orden end spisning. Den tilgang jeg foreslår, søger i et vist mål at anbringe de to praksis inden for samme analytiske ramme.
6. Eksempler på denne „bi“-behandling af mad og drikke, spisning og drikning, i Danmarks etnografi indbefatter: Christine Morisset Andersens korte behandling af den historiske anvendelse af vilde planter og Limfjordens forskellige *fruits de mer* blandt landsbyboerne i Gøl (1991:41-4); Anderson & Anderson om „livets højdepunkter“ (1964:83-105) og rutinemadlavning (op.cit.:50) på 1950'ernes Amager og også Barbara Gallatin Andersens retrospektive redegørelse for det familiære spisested under feltarbejde (1990:35-45); Steven Borish' oversigt over „hygge“ (1991:264-80); Andrew Bucksers sammendrag af den årlige festligheds- og ritualcyklus på Mors (1996:66-74); Thomas Højrup's mange henvisninger til spisning og drikning i sine detaljerede beskrivelser af forskellige familielivsformer på Sallingegnen og deres daglige rutiner (1989:73-176); Prakash Reddys afsnit om mad i Hvilsager (1993:140); og Cecilie Rubows en pas-sant henvisning til „gravkaffe“ efter en begravelse (1993:29).
7. Andre nyere beskrivelser af området indbefatter: Højrup (1989), Haastrup & Ottesen (1996), Møllgaard (1984); Skive Kommune (1976), Skov- og Naturstyrelsen (1995).
8. I forbindelse med valg af kollektiv bolig i sammenhæng med ældres boligbehov i Skive, henvises til Lindstrøm (1995).
9. Dette antal udelader et selskabslokale i omegnen – i forstaden Vinde – da det sandsynligvis bedst kan anses for at være en slags forsamlingshus.
10. Hvorledes dette syngeri er placeret i dansk samfundsliv, fortjener en artikel helt for sig.
11. Jeg skylder Stephen Mønsted tak for at have gjort mig opmærksom på denne dejlige Benny Andersen-ting og for at låne mig den mens jeg skrev denne artikel.

## Litteratur

- Andersen, Benny  
1972 Svantes viser. København: Borgens Forlag.
- Andersen, Christiane Morisset  
1991 Les paysans-pêcheurs: Le passé et le présent d'un village de la région du Jutland Nord (Danemark). Erslev: Vilsund Forlag.
- Anderson, Barbara Gallatin  
1990 First Fieldwork: The Misadventures of an Anthropologist. Prospect Heights: Waveland Press
- Anderson, Robert T. & Barbara Gallatin Anderson  
1964 The Vanishing Village: A Danish Maritime Community. Seattle: University of Washington Press.

- Balle-Petersen, Margaretha  
1976 Foreningstiden. Det forsømte århundrede. Arv og Eje:43-68.
- Benson, Susan  
1997 The Body, Health and Eating Disorders. I: K. Woodward (ed.): Identity and Difference. London: Sage.
- Bordo, Susan  
1993 Unbearable Weight: Feminism, Western Culture and the Body. Berkeley: University of California Press.
- Borish, Steven  
1991 The Land of the Living: The Danish Folk High Schools and Denmark's Non-Violent Path to Modernization. Nevada City: Blue Dolphin.
- Bourdieu, Pierre  
1984 Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. London: Routledge & Kegan Paul.
- Buckser, Andrew S.  
1996 Communities of Faith: Sectarianism, Identity and Social Change on a Danish Island. Providence & Oxford: Berghahn
- Charles, Nicola & Marion Kerr  
1988 Women, Food and Families. Manchester: Manchester University Press.
- de Garine, Igor  
1994 The Diet and Nutrition of Human Populations. I: T. Ingold (ed.): Companion Encyclopedia of Anthropology: Humanity, Culture and Social Life. London: Routledge.
- Delphy, Christine  
1979 Sharing the Same Table: Consumption and the Family. I: C. C. Harris (ed.): The Sociology of the Family. Sociological Review Monograph 28. Keele: University of Keele.
- Douglas, Mary  
1975 Implicit Meanings: Essays in Anthropology. London: Routledge & Kegan Paul  
1982 In the Active Voice. London: Routledge & Kegan Paul.  
1987 Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology. Cambridge: Cambridge University Press.  
1996 Thought Styles. London: Sage.
- Ellis, Rhian  
1983 The Way to a Man's Heart: Food in a Violent Home. I: A. Murcott (ed.): The Sociology of Food and Eating. Aldershot: Gower.
- Gad, Emma  
1985 [1918] Takt og Tone: Hvordan vi omgaas. København: Gyldendal.
- Goffman, Erving  
1983 The Interaction Order. American Sociological Review 48:1-17.
- Goody, Jack  
1982 Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology. Cambridge: Cambridge University Press.
- Gusfield, Joseph R.  
1992 Nature's Body and the Metaphors of Food. I: M. Lamont & M. Fournier (eds.): Cultivating Differences: Symbolic Boundaries and the Making of Inequality. Chicago: Chicago University Press.
- Henry, Jules  
1972 Culture Against Man. Harmondsworth: Penguin.



- Højrup, Thomas  
1989 Det glemte folk: Livsformer og centraldirigering. København: Institut for Europæisk Folkelivsforskning & Statens Byggeforskningsinstitut.
- Haastrup, Lisbeth & Laila Ottesen  
1996 Kultur- og fritidslivet i Salling-Fjends – Statusrapport og idéoplæg op til kulturregionsforsøget. Gerlev: Center for Idrætsforskning.
- Jenkins, Richard  
1996 Social Identity. London: Routledge.  
1997 Rethinking Ethnicity: Arguments and Explorations. London: Sage.
- Kaivola-Bregenhøj, Annikki  
1997 Ekskurs i den danske madkultur. I: E. M. Kofod & E. K. Mathiesen (red.): Traditioner er mange ting. Festskrift til Iørn Piø på halvårsfødselsdagen den 24. august 1997. Skrifter nr. 88. København: Foreningen Danmarks Folkeminder.
- Kuper, Jessica (ed.)  
1977 The Anthropologists' Cook Book. London: Routledge & Kegan Paul.
- Lévi-Strauss, Claude  
1970 The Raw and the Cooked: Introduction to a Science of Mythology, Vol. 1. London: Jonathan Cape.
- Lindstrøm, Bente  
1995 Parcelhusgenerationen bryder op – en boligundersøgelse i Skive. Skive: Skive Kommune.
- Mennell, Stephen  
1985 All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Oxford: Blackwell.
- Murcott, Anne  
1983 "It's a Pleasure to Cook for Him": Food, Mealtimes and Gender in Some South Wales Households. I: E. Garmarnikow et al. (eds.): The Public and the Private. London: Heinemann.
- Møllgaard, Johannes  
1984 Byens sociale geografi: Studier af Skive. SBI-Byplanlægning 47. København: Statens Byggeforskningsinstitut.
- Nordic Statistical Secretariat  
1995 Yearbook of Nordic Statistics 1995. København: Nordic Council of Ministers.
- Power, Anne  
1993 Hovels to High Rise: State Housing in Europe Since 1850. London: Routledge.
- Reddy, G. Prakash  
1993 Danes Are Like That! Perspectives of an Indian Anthropologist on the Danish Society. Mørke: Grevas Forlag.
- Redlich, Monica  
1939 Danish Delight. London: Duckworth.
- Rubow, Cecilie  
1993 At sige ordentligt farvel: Om begravelser i Danmark. Frederiksberg: Forlaget ANIS.
- Sahlins, Marshall  
1976 Culture and Practical Reason. Chicago: University of Chicago Press.
- Salamon, Karen Lisa Goldschmidt  
1992 I grunden er vi enige: En ekskursion i skandinavisk foreningsliv. Tidsskriftet Antropologi 25:105-16

- Schwartz, Jonathan  
1991 Om at dechiffrere en dansk frokost. Højskoledebat 116(22):341-5.
- Simmel, Georg  
1950 The Social and the Individual Level. I: K. H. Wolf (ed.): The Sociology of Georg Simmel. New York: The Free Press.
- Skive Kommune  
1976 Skive – 650 år. Skive: Skive Kommune.  
1994 Statistiske oplysninger om Skive Kommune 1994. Skive: Skive Kommune
- Skov- og Naturstyrelsen  
1995 Skive Kommuneatlas. København: Miljø- og Energiministeriet, Skov- og Naturstyrelsen.
- Trine Kjærhus Sørensen  
1997 En skål for vandet. Skive Folkeblad, 15.3.:56.
- Tolkien, J. R. R.  
1966 The Fellowship of the Ring: Being the First Part of the Lord of the rings. London: George Allen & Unwin.
- Veblen, Thorstein  
1924 The Theory of the Leisure Class: An Economic Study of Institutions. London: George Allen & Unwin.
- Vestergaard, Elisabeth  
1995 The Danish Lunch. Informanten: Nyhedsforum for Etnografi 6:9-11.



# MÅLTIDER SOM FAMILIE- SKABELSE OG FRISÆTTELSE

Inden for den samfundsvidenskabelige litteratur om mad og spisning er diskussionen om måltider integreret i diskussioner om familieliv, sociale fællesskaber og socialisering af børn og unge. En tilbagevendende diskussion i såvel den videnskabelige litteratur som i den offentlige debat har været hvordan aktuelle tendenser i måltids- og spisemønstre skal fortolkes. Afspejler de moderne spisevaner at de sociale fællesskaber er under forandring eller endda i opløsning?

I denne empirisk baserede artikel tager vi udgangspunkt i nogle af de overvejelser en gruppe voksne danskere gør sig om måltider. Vi vil på dette grundlag nuancere en forenklet opfattelse som findes implicit både i litteraturen og i den offentlige debat, om at det daglige familiemåltid er grundlaget for integrationen af de enkelte husholds medlemmer i et fællesskab, m.a.o. for skabelsen af familien.

## Måltidet forener familien<sup>1</sup>

Måltider er ramme for fællesskaber overalt i det sociale liv. De er gennem inklusioner og eksklusioner med til at markere fællesskabets afgrænsning og rammer. DeVault beskriver i bogen *Feeding the Family* (1991), hvordan madarbejde<sup>2</sup> i udvalgte amerikanske hushold ikke blot er et konkret arbejde for at bespise husholdet, men også er et mere abstrakt arbejde der sigter mod at „skabe familien“. Dette skal ses i lyset af at medlemmerne af moderne hushold i dag typisk tilbringer en stor del af deres tid væk fra hjemmet. De mange aktiviteter uden for hjemmet betyder, ifølge DeVault, at husholdets medlemmer lever en stor del af deres liv i opsplittede og adskilte verdener. Husholdets medlemmer mødes oftest kun i hjemmet; muligheden for familiært samvær er derfor begrænset til de tidspunkter hvor husholdets medlemmer er hjemme samtidig. Måltidet fungerer som et naturligt samlingspunkt for medlemmerne af et hushold, og DeVault beskriver det derfor som det medium hvorigennem familien dagligt reproduceres.

Det kræver en særlig indsats at samle alle medlemmerne af et hushold – familien. Denne indsats rettes ofte mod at producere måltider hvor familien kan samles. Flere undersøgelser har godtgjort at ønsket om at samle familien til et fælles middagsmåltid er

fremherskende blandt børnefamilier, både i Danmark (Holm 1996; Haastrup 1990) og i andre lande (Jansson 1988; Ekström 1990; Wandel et al. 1995; Charles & Kerr 1988).

DeVaults undersøgelse af amerikanske hushold giver en dybere indsigt i hvorfor det fælles måltid anses som så væsentligt. Hendes informanter giver udtryk for at måltider, foruden at give næring, også er sociale begivenheder, som bringer familiens medlemmer sammen og åbner mulighed for at den enkelte kan opleve sig som knyttet til de andre. Måltiderne ses som ritualer der leverer grundlaget for at etablere og opretholde familiekulturen, og de skaber en anerkendelse af familien som et fællesskab. „En „familie“ er ikke en samling af individer som opstår naturligt“, skriver DeVault, „den konstrueres fra dag til dag gennem aktiviteter som det at spise sammen“ (1991:39, vores oversættelse).

Etableringen af måltider sker gennem en bevidst arbejdsproces fra den måltidsansvarliges side hvor planlægning, indkøb, madlavning, afvejning af husholdsmedlemmernes individuelle præferencer og relationer til hinanden samt orkestrering af måltidet udgør elementer i en målrettet indsats, der sigter mod at sammenføje de individuelle husholdsmedlemmer i et fællesskab som er personligt og intimt. Derfor er etableringen og gennemførelsen af måltider en vigtig del af det vi vil kalde familieskabelsesprojektet, dvs. en indsats i form af overvejelser og praksiser, som stiler mod at forene de udadvendte og individuelt orienterede medlemmer af husholdet i et familiefællesskab.

## Måltidet i forfald?

I den videnskabelige madlitteratur, og i den ernæringspolitiske diskurs, er det en almindelig antagelse at måltidet som institution er under opløsning og at de fællesskaber, måltidet traditionelt organiserer dermed er i fare for at forsvinde.<sup>3</sup> Diskussion af måltidets ændrede status optræder også i den offentlige debat om det moderne hverdagsliv og dets fortrædeligheder. I en aktuel dansk debatbog med den sigende titel *Hverdagens centrifuge* (Andersen 1997) tematiseres dette forhold med begrebet „spisning i forbifarten“. Dette begreb har sin parallel i begrebet *grazing* som bruges til at betegne det fænomen at det moderne menneske antages at spise lidt på må og få, når det bliver sulten eller støder på mad – ligesom dyr der græsser. „Spisning i forbifarten“ ses af Andersen som et udtryk for den individualisering der præger det moderne familieliv: de travle familiemedlemmer sætter sig ikke samlet til et måltid, men spiser uafhængigt af hinanden. Der findes dog et ritualiseret brud med denne travle spisning: det gode, hyggelige måltid – „det særlige måltid“ – hvor man samles og sætter god hjemmelavet mad på bordet. Andersen ser imidlertid både „det særlige måltid“ og „spisning i forbifarten“ som en undergravning af en tradition der er bygget op omkring „et [dagligt] måltid, der indtages til faste tidspunkter, og hvor familiemedlemmerne har faste pladser omkring et spisebord“ (Andersen 1997:30-1). Og han ser opløsningen af måltidstraditionen som en undergravning af familiens fællesskab.

Der kan imidlertid sættes spørgsmålstegn ved om denne måltidstradition reelt har eksisteret, og hvor udbredt den har været. Murcott (1997) dokumenterer hvordan temaet om opløsning af familiemåltidet er tilbagevendende i den sociologiske madlitteratur. Opløsningen af måltidsfællesskabet tages f.eks. for givet hos forfattere som Fischler, Falk og Mintz<sup>4</sup> og ses her som udtryk for en generel social og kulturel opløsningstendens. Murcott sætter i sin diskussion af fænomenet spørgsmålstegn ved de implicite forudsæt-



ninger som forestillingen om opløsningen af måltidstraditionen hviler på. For det første er der ingen empiriske holdepunkter for at det fælles familiemåltid reelt er ved at forsvinde – om end de sporadiske undersøgelser der findes peger på at det i dag ikke altid er en daglig foreteelse. For det andet findes der ingen sikker viden om hvilken rolle familiemåltidet har spillet tidligere. I hvilke historiske perioder og i hvilke kredse samledes familien til måltider? Omfattede måltiderne alle familiemedlemmerne eller kun nogle udvalgte? Spiste børnene med? Kvinderne?

Murcott forfølger den sociologiske litteraturs referencer til måltidets forsvinden. Alle empiriske referencer ender i den klassiske undersøgelse „Middletown“ af Lynd og Lynd, som blev offentliggjort i 1929. I denne undersøgelse udtrykkes en sorg over at tidligere generationers fællesskaber er ved at forsvinde. Dermed dateres bekymringen for måltidets opløsning til tiden efter første verdenskrig. Murcott fremhæver at det er muligt at der er tale om en reel tendens hvilket i givet fald skulle datere måltidets opløsning til omkring århundredeskiftet. Men hun foreslår også den mulighed at det er selve ængstelsen for familiemåltidets forsvinden der er et fast emne på den dagsorden, som i hele det 20. århundrede har diskuteret familiens situation.

Det må således forblive et åbent spørgsmål om der er reelt grundlag for at bekymre sig over at moderne familier tilsyneladende ikke altid spiser sammen. Eller med andre ord, om der reelt er tale om en opløsning af det mulighedsrum for (måltids)fællesskabet, som er med til at omforme husholdet til en familie.

## Vores undersøgelse

Empirien, som denne artikel er baseret på, stammer fra den danske del af et tværnationalt projekt: Madvaner og familieliv i København, Stockholm, London og Frankfurt.<sup>5</sup> Projektet skal sammenføje fire selvstændige undersøgelser som gennemføres i hver af de nævnte byer. I projektet bliver der foretaget kvalitative interviews efter en fælles interviewguide i 30-40 hushold i hver by. Projektet har til formål at undersøge sammenhængen mellem madvaner og familieliv i husholdninger med børn i teenagealderen. Hovedinteressen samler sig om fire temaer: fællesskab og familieliv; magt, kontrol og autonomi (teenagere); arbejdsdeling, kønsroller og kontrol over husholdets økonomi; og sundhed. Kriterier for rekruttering af husholdene er, at der er to arbejdsaktive voksne og et barn mellem 13 og 16 år. Det drejer sig således om moderne dobbeltforsørgerhushold.<sup>6</sup>

Den danske del af undersøgelsen er afgrænset til Østerbro. Vi har primært interviewet voksne fra husholdene. Det er derfor i høj grad de voksnes perspektiv, som udforskes i denne artikel. I to trediedele af de interviewede hushold har de voksne længerevarende uddannelser eller ledende stillinger, og kun en femtedel af husholdene består af to voksne med ingen eller korterevarende uddannelse. Undersøgelsens udvalg er således ikke repræsentativt – hverken for familier med teenagebørn i Danmark eller på Østerbro. Derimod anser vi udvalget som værende repræsentativt for familielivet i moderniteten.<sup>7</sup>

Interviewene foregik som løst strukturerede kvalitative interviews med afsæt i gårsdagen. Der blev spurgt til dagens forløb mht. madarbejde, måltider og tidspunkter for husholdsmedlemmernes tilstedeværelse i og fravær fra hjemmet, og informanterne blev tilskyndet til at fortælle konkret og detaljerigt om daglige hændelser. Disse beretninger og de dertil hørende refleksioner og sidespring bragte naturligt de temaer frem, som un-

dersøgelsen sigtede imod. Først henimod slutningen af interviewene blev der eventuelt spurgt mere målrettet efter beretninger om temaer, som informanten ikke havde berørt. Interviewene blev båndoptaget og udskrevet ordret.

Rammerne for familielivet i de undersøgte hushold er med få undtagelser en travl hverdag hvor hjemmet beskrives som den fysiske ramme for samvær og udvekslinger mellem de enkelte medlemmer af husholdet. Formerne for samvær spænder over samtidig tilstedeværelse, men i separate rum, over tilstedeværelse i samme rum, men med forskellige aktiviteter, til fælles aktiviteter hvor fjernsynskiggeri, lektiehjælp, spisning og madarbejde synes at være helt centrale.

Samværet tager form af skiftende konstellationer mellem forskellige medlemmer af husholdet afhængig af den enkeltes aktiviteter uden for hjemmet, det være sig i form af arbejde, sport, klub eller sociale aktiviteter. Der er naturligvis stor forskel på hvor socialt aktive både unge og voksne er, f.eks. er der stor forskel på hvor meget de unge omgås andre unge efter skoletid. Nogle er næsten altid sammen med venner, mens andre næsten aldrig er det. Der er også forskel på om de unge tager venner med hjem eller tager med venner hjem, hvilket har betydning for hvor meget de selv er hjemme.

I det følgende vil vi præsentere nogle af de overvejelser som informanterne i vores undersøgelse gjorde sig om de måltider de fortalte om. Vi vil fokusere på beskrivelser af de konflikter og modstridende hensyn, f.eks. følelsesmæssige, opdragelsesmæssige og praktiske nødvendigheder, der præger de voksnes forhold til familiens måltider, og på beretninger om strategier informanterne har udviklet for at kunne integrere disse hensyn i en hverdagspraksis. Igennem disse konkrete beskrivelser håber vi at tilføje nye dimensioner i forståelsen af måltidets rolle i det moderne familieliv og af indholdet i det moderne familieskabelsesprojekt.

## Måltidsfællesskabet

Vi skal først se nærmere på hvordan vores informanter forholdt sig til spørgsmålet om måltidsfællesskabet. Generelt er aftensmåltidet det vigtigste familiemåltid. Det fremgår af empirien at aftensmåltidet i mange hushold anses som den primære anledning til at husholdets medlemmer kan være sammen og tale sammen og på den vis både etablere og opleve et fællesskab. Men først skal måltidet i stand. Det er ikke altid så let at finde et tidspunkt hvor alle kan være hjemme. Dette afstedkommer en række forskellige strategier.

„Anne“ bor sammen med sin datter fra et tidligere forhold og sin kæreste; dennes søn er der hver anden weekend. Datteren dyrker elitesport og træner alle hverdage omkring spisetid. Anne beskriver sin strategi som at fordele sig selv mellem datteren og manden i skiftende måltidsfællesskaber. Hun fortæller, at den sidste gang hun selv, datteren og manden spiste sammen ligger „uendeligt langt tilbage“. Normalt spiser Anne med manden fordi datterens sport kræver at hun spiser senest halv seks. Men „nogle gange så gør jeg det også sådan at jeg kommer hjem, og så laver jeg noget, som vi begge to kan spise... *Altså du og Jane [datteren]?* Ja. Jeg blander det lidt fordi jeg synes også det er synd at Jane altid skal spise alene“.

De voksne har generelt svært ved at acceptere at børn systematisk er fraværende fra måltidsfællesskabet med resten af husholdets medlemmer, men det kan være umuligt at undgå. Derfor vælger nogle voksne at gøre noget særligt ud af maden til børn der må spise



alene, eller de sætter sig for at holde barnet med selskab. Som en far siger: „Der er ikke nogen der skal spise alene“. Derimod synes de voksne at acceptere skiftende måltidsfællesskaber hvor det er forskellige konstellationer af husholdsmedlemmer der spiser sammen. En mor påpeger således at der er fordele ved at hun har mulighed for at drikke eftermiddagskaffen med sin teenagedatter uden at den 9-årige datter er til stede fordi det giver mulighed for at tale mere intimt om de spørgsmål der er aktuelle for den store pige. Det er således ikke entydigt problematisk for de voksne at det ikke altid er muligt at samle hele husholdet. Men samtidig er det tydeligt at det fælles måltid prioriteres.

Hjemme hos „Klaus“ rokeres der således ivrigt rundt med måltiderne. Ikke blot for at tage hensyn til de tre børn og deres arbejde og fritidsinteresser, men i høj grad også for at tage hensyn til at de får de bedste muligheder for at være sammen med deres kammerater. Disse rokeringer indbefatter hensyntagen til årstiderne: „Vi prøver virkelig [at spise tidligt] om sommeren fordi aftenerne, de er længere, og ungerne vil hurtigere ud til kammeraterne. Så nogle gange så er det pludselig blevet sent. Hvis kammeraterne så har fået mad, så går vi ind og blokerer lidt [for børnenes samvær med vennerne] fordi vi har været for langsomme“. Klaus fortæller at han er den der oftest laver maden. Han ville egentlig gerne slå benene op en time når han kommer hjem fra arbejdet, men finder det naturligt at prioritere hensynet til børnenes sociale liv højere. Denne hensyntagen til børnenes sociale aktiviteter er et gennemgående træk i de hushold vi har interviewet. Når spisetiderne støder sammen med børnenes liv uden for familien, fører det ifølge vore informanter oftest til at spisetiderne flyttes, eller at måltiderne individualiseres. Dette betegner et brud på (forestillingen om) en mere rigid måltidskultur hvor den faste spisetid – når far kommer fra arbejde – er urokelig og hvor familiemåltider tillægges en absolut og altoverskyggende betydning. Som nævnt er det uklart hvorvidt, hvor og hvornår en sådan rigid kultur overhovedet har eksisteret.

## Familiemåltidet

I nogle af husholdene var alle aftensmåltider tilsyneladende nogenlunde ligestillede, mens der i andre hushold var almindelige aftensmåltider og så „det særlige måltid“, som typisk forekommer i weekenden og hvor maden er særlig lækker. Dette „særlige måltid“ skal der knyttes et par bemærkninger til inden vi går videre til at se nærmere på overvejelserne om det almindelige familiemåltid.

Hvor faderen i Karens familie ikke deltager i morgenmåltidet („Han er ikke til at have med at gøre om morgenen“), så er det hans mad der kan samle familien: „Fars mad er noget helt specielt herhjemme, det er det virkelige. Det er et *problem* hvis man ikke er hjemme lørdag aften når Mikael [faderen] laver mad“. Karen beskriver sin mands mad som „*ekstremt* god“, „*enormt* lækker“ og fortæller endvidere at han gør sig stor umage med maden. Alt snittes og tilberedes omhyggeligt. Nydelsen spiller en stor rolle. Den særligt veltillavede mad kan samle familien.

I et af de hushold hvor vi har interviewet en af de unge er gastronomien i højsædet, også til hverdag. Husholdet består af „Birte“, hendes to sønner fra tidligere forhold samt hendes nye mand. De voksne er meget optaget af deres arbejde, har lange arbejdstider og har ofte arbejde med hjem i weekenden. Det er fortrinsvis moderen der laver mad, og med stor omhu. Hun sørger også for at sønnerne, hvis arbejde og klub karambolerer med

spisetiderne, får god mad: „Jeg synes heller ikke han bare skal have sådan noget junk-mad, altså sådan at der bare er spejlæg eller...“ I stedet gør Birte et arbejde for at sønnerne kan få noget ordentlig mad: „Lidt rester og sådan, altså ... som jeg så har gemt, sådan nogle gode nogen fra dagen før, eller også har jeg lavet noget til ham“. Birte fortæller at hun tidligere ofte lavede to måltider om aftenen, et tidligt børnemåltid og et senere voksenmåltid. Denne tendens gør sig stadig gældende fordi Birte lægger stor vægt på at der er lagt en indsats i tilberedelsen af maden.

Det er ikke bare nydelse der er på spil, men også en symbolsk form for næring fordi den omhyggeligt tilberedte mad udtrykker omsorg for dem maden er lavet til. Et andet spørgsmål er om dét at servere god mad er nok til at skabe familien – ud over blot at samle husholdets medlemmer.

## Forestilling om omsorg

Maden er central i Birtes univers, og hun fortæller da også at det var en vigtig prioritering at bygge køkkenet om til et stort, lyst og indbydende alrum. Birtes ældste søn, som senere blev interviewet, gav da også udtryk for at nyde maden, men alligevel savnede han noget, nemlig tilstedeværelse. Han fortæller at han ville ønske de voksne var noget mere hjemme, ikke fordi han vil noget konkret med dem – det ville bare være rart hvis de var til stede. Birtes beretning om hvordan aftensmåltiderne forløber giver også et fingerpeg om at de ikke er en entydig succes i forhold til familieskabelsesprojektet. De voksne taler meget med hinanden, fortæller hun, og den yngste søn kommer i sidste øjeblik og forsvinder så snart han er færdig med at spise – i modsætning til morgenmåltidet hvor der læses aviser og ikke er lagt op til samtale, og han gerne sidder så længe som muligt. Den ældste søn er inden for de sidste par år begyndt at blive siddende ved aftensbordet. Birte fortæller herom: „Han kan godt lide [det], han bruger det til at sidde og snakke, han bliver *tydeligt* længere og længere. Og bliver meget irriteret hvis vi [de voksne] kommer i diskussion om et eller andet. Han synes vi ødelægger stemningen hvis vi kommer til at diskutere et eller andet“. Birte fortæller videre at hun tror sønnen bliver ved bordet „måske også bare for at være der i grunden“, men tager det tilsyneladende ikke til efterretning idet hun på det opfølgende spørgsmål, om hun og manden kommer til at låse hinanden fast i samtaler ved bordet, siger: „Ja, ja. Meget (griner) ... og det er heller ikke til at holde ud at høre på (griner). *Men prøver I at stoppe jer selv?* Jaaa, nogle gange (henholdende), det kommer lidt an på stemningen“. Det er to meget forskellige opfattelser af familieskabelsen, Birte og hendes søn giver udtryk for. Hvor hun ser sine omhyggeligt tilberedte måltider som selve opfyldelsen af familieskabelsesprojektet, falder projektet for sønnen på grund af hans manglende inddragelse i samtalen. Der er således her forskel på den kvindelige forestilling om omsorg og barnets reelle ønsker om omsorg.

## Samtale

DeVault skildrer at der er en udbredt norm om at man bør tale sammen ved måltiderne. Også blandt vore informanter var det fremherskende ideal at man bør tale sammen ved måltiderne. Samtalen blev tilskrevet en vigtig funktion for familien. Men dette skal ikke



forstås således at der var en forventning om at dette ideal skulle komme til udtryk ved alle måltider. Dels var morgenmåltidet typisk fri for kravet om samtale, dels var det i mange hushold acceptabelt at se fjernsyn samtidig med måltidet – bare ikke for ofte.

Informanterne beskriver samtalerne som bestående af diskussioner af emner som er aktuelle for familien, dagens begivenheder eller praktiske spørgsmål om de enkeltes gøremål næste dag, gymnastiktøj der skal huskes osv. Det drejer sig således primært om at følge med i hinandens liv, og det er ikke nødvendigvis de dybe eksistentielle spørgsmål der vendes. Det er hverdagsagtige samtaler som fortrinsvis opfylder det ideale krav om en konfliktfri atmosfære ved middagsbordet hvor det adskilte skal samles til en familie.

Det kræver imidlertid ofte en bevidst indsats fra de voksne at leve op til denne norm. I vores undersøgelse fortæller flere voksne således at de må lægge bånd på sig selv for ikke at føre indbyrdes samtaler som udelukker børnene. „Pia“s hushold består af far, mor og to fælles sønner på 11 og 16. De voksne følger meget med i hinandens arbejde og taler meget om det. Pia fortæller at de på et tidspunkt har talt om at de måtte begrænse deres faglige diskussioner til andre situationer end aftensmåltidet hvilket falder dem svært. De forsøger at afvikle disse samtaler f.eks. i køkkenet hvis de hjælpes ad med madlavningen, men oplever at det kan være svært at få afsluttet snakken; ofte følger den med ind til bordet. En anden overvejelse, de gør, er at skabe rum for at den yngste søn kommer til orde: „Han er lidt langsommere om at sige tingene, og så straks er det den anden der har overtaget ordet. Så det må vi så lige afbalancere lidt en gang imellem“.

Empirien giver mange eksempler på at samtalen ved middagsbordet, som DeVault skriver, er et vigtigt element i det projekt der handler om at „skabe familien“.

For Karen er samtalen yderst vigtig. Om morgenmåltidet, som hun indtager sammen med sine døtre, fortæller Karen: „Jeg prioriterer meget at jeg sidder ved pigerne om morgenen og jeg læser heller ikke avis. Det er et valg jeg har taget at i de år jeg har børn boende hjemme der læser jeg ikke avis om morgenen fordi jeg godt vil have muligheden for at snakke med dem“. Hvor central en rolle samtalen kan have i de voksnes forestilling om hvad der skaber familien illustreres af at Karen insisterer på denne praksis selv om hendes døtre slet ikke benytter sig af muligheden for at snakke: „Altså jeg har siddet i 3 måneder i træk fordi nu skal vi kommunikere, og de sidder der med hver deres Anders And. De synes ikke at det er specielt spændende at sidde og sludre med mig om morgenen“. Karen har reelt lyst til at læse avisen, men skønt hun er med til at opretholde et forbud mod at læse ved aftensbordet giver hun ikke udtryk for overvejelser om at forbyde døtrene at læse ved morgenbordet. Det er tilsyneladende kun sig selv hun afkræver ansvaret for at etablere det rum hvor familien kan skabes.

I DeVaults undersøgelse af amerikanske hushold var der i modsætning hertil eksempler på at de voksne stillede krav til børnene om samtale ved bordet. Én kvinde gik så langt som at dele avisartikler ud til sine fem børn og give dem til opgave at tale om dem ved middagen. Forsøget mislykkedes, men selve det at det blev sat i værk illustrerer hvor stor betydning samtalen kan tillægges. Eksemplet er også i DeVaults undersøgelse særligt og repræsenterer måske også et borgeligt opdragelsesønske om at børnene skal lære konversationens kunst. Men det er generelt en iøjnefaldende forskel mellem DeVaults empiri og vores at de voksne i vores undersøgelse ikke stiller krav til børnene om at de skal samtale, selvom det opfattes som vigtigt. De voksne stiller sig til rådighed således at samtalen er et tilbud, men ikke et krav. At etablere familien ses her tilsyneladende som et voksent projekt som ikke forpligter børnene.

## Frisættelse

I afsnittet ovenfor om etablering af måltidet viste vi at de voksne fortæller at de tager stort hensyn til de unges sociale liv når de planlægger hvornår måltidet skal ligge. Der er ikke nogen der antyder at de vil presse de unge til at give afkald på nogen aktiviteter for at kunne være hjemme til aftensmaden. Tværtimod giver mange klart udtryk for at de respekterer teenagealderen som en periode, hvor de unge „skal en masse“. Det er en udbredt opfattelse at det er „synd“ for de unge med øgede krav i skolen, lektier, og eventuelt arbejde. Hertil kommer de sociale aktiviteter som idræt, klub eller samvær med venner. At det er „synd“ for de unge kommer f.eks. frem når talen falder på pligter. Der er groft sagt to slags husholdninger i vores empiri: hushold hvor børnene deltager i et forholdsvis begrænset omfang i hus- og madarbejdet, og hushold hvor børnene stort set ikke deltager. I alle tilfælde bruger informanterne ikke selv ordet pligter, men taler om at børnene „hjælper til“. I enkelte hushold får børnene penge for bestemte opgaver, mens de fleste tager afstand fra at lomme penge og pligter hører sammen. Lomme penge har man krav på; husarbejdet burde man deltage i – men mange orker ikke at tage de nødvendige konflikter for at få børnene til det.

Vi vil ikke komme nærmere ind på spørgsmålet om pligter her. I stedet vil vi se på hvorfor de voksne i så høj grad finder det rimeligt at de unge tilbringer meget tid uden for hjemmet hvorfor de med deres generelt store villighed til at rokere om på måltiderne faktisk bidrager til at frisætte de unge fra familien. Et nærmere blik på de voksnes forståelser af det vi har valgt at kalde „fri mad“, nemlig burgere, pizzaer, cola m.m., giver indblik i hvad det handler om. De voksne har nemlig en anden dagsorden end kun at skabe familien. De vil også skabe selvstændige unge.

## Fri mad

De voksne italesætter frisættelsen af de unge med henvisning til teenagebegrebet. Betydningen af teenageperioden fremgår tydeligt af f.eks. beskrivelserne af de unges forkærlighed for pizza, burgere og cola i eller uden for hjemmet, men under alle omstændigheder som „fri mad“, indtaget alene eller med venner, valgt og oftest betalt for af den unge selv. Det skal for fuldstændighedens skyld indskydes at mange af de unge, vi har hørt om fra informanterne eller selv har interviewet, ikke går voldsomt meget på pizzeriaer og burgerrestauranter. Det lader til at være mere udbredt at de spiser købte pizzaer eller varme retter, de selv laver, hjemme eller hos venner.

„Jørgen“ giver udtryk for at burgere er elendig mad. Han beskriver burgeren som „gummi-elastisk, blød og svampet“ og giver klart udtryk for at han synes den er ringe. Alligevel får hans sønner penge til at købe burgere et par gange om måneden. Dette skal ses i lyset af at Jørgen, ligesom andre informanter, anser burgere og lignende for mad der hører teenagealderen til. Samtidig opfatter han interessen for burgere m.m. som et forbigående fænomen.

Andre informanter begrundet deres afslappede holdning til børnenes indtagelse af „junk food“ med at det ikke fylder så meget i den samlede ernæring. „Anette“ er lige så kritisk over for burgerne som Jørgen, men siger: „Jeg tror det går over igen. Hvis han bare



vil spise sin morgenmad, som han også gør, og sørger for at få sin rimelige aftensmad hver dag, og den er rimelig varieret, så mener jeg ikke at det er noget at være bekymret for fordi så meget usundt spiser han ikke, det tror jeg ikke“. Så selv om den frie mad opfattes som elendig både nydelses- og næringsmæssigt, gør de voksne sig ikke bekymringer over børnenes ernæring.

Selv om empirien viser at de voksne i høj grad påtager sig et ernæringsoplysende arbejde over for børnene, kan de altså godt tilsidesætte ernæringshensynet når bare helheden virker rimelig. Der er også andet på spil end bare ernæringsværdien af maden. Dette fremgår indirekte af Jørgens bekymringer over den ene søn som han beskriver som socialt dårligt fungerende. I denne beretning nævner Jørgen at sønnen mangler en udadvendt venskabsgruppe han kunne gøre de ting sammen med og danne sig de erfaringer med, som hører teenagealderen til. „Lisbeth“ sætter flere ord på sammenhængen mellem den frie mad og vennegruppen: „Det er det store hit at hun kan gå i frokostpausen og får købt denne her pizza med sine venner fordi hun også er ved at slippe familien. Hun begynder langsomt nu at skulle drage sine egne erfaringer og frigøre sig fra normerne i familien og finde identiteten sammen med jævnaldrende. Jeg tror ikke det er noget hun går sådan og tænker, [jeg] vil have en pizza i dag fordi jeg frigør mig fra mine forældre, vel. Det er mere noget med at det gør de andre, og det smager i grunden godt, og det er smart og sjovt og rart at vise at man har *råd* til at kunne gøre det“. Dette dækker meget godt de overvejelser, som skinner igennem hos mange andre informanter. Der er en klar forståelse af at teenagere skal frigøre sig, og at den frie mad er en rekvisit i det spil.

I vores analyse tegner der sig et billede af at de voksne anser den frie mad som et naturligt element i teenagers frigørelsesproces – og denne frigørelse sætter de voksne sig generelt ikke imod, men anser den derimod som en passende forandring, en overgang til at blive voksen. De voksne forestiller sig hvilken glæde de unge forbinder med den frie mad, det frie valg, evnen til selv at betale og udviklingen af egne normer sammen med vennerne. På den måde bliver burgere, pizzaer og anden „junk food“ symboler på frigørelse. De kommer til at repræsentere det som Steen Andersson kalder „smagen af frihed“ (Andersson 1980). Derfor er de acceptable trods den ringe gastronomiske nydelses- og næringsværdi som de voksne ivrigt kommenterer i ernæringsoplysningsarbejdet<sup>8</sup> over for børnene. Der er således tale om at de voksne har en differentieret opfattelse af såvel nydelses- som næringsaspektet af den frie mad, afhængig af om den indtages i familiens skød eller ej.

## NÆRING

RINGE:  
„junk food“

GOD:  
„noget man bliver voksen af“

## I FAMILIEN



## NYDELSE

RINGE:  
„blød, svampet“

GOD:  
„smagen af frihed“

## UDEN FOR FAMILIEN

## Familieskabelse?

Der er, som vi har vist, forskellige former for måltider i de hushold vi har undersøgt: det almindelige fælles måltid hvor alle ideelt, men ikke reelt er til stede; de individuelle måltider; det særlige familiemåltid som samler alle; og endelig de frie måltider som foregår uden for de voksnes kontrol hvad enten de finder sted i eller uden for hjemmet.

Det fælles måltid tillægges stor betydning i husholdene, samtidig med at der tages store hensyn til de unges sociale aktiviteter som gør det svært at finde et tidspunkt hvor alle kan deltage i måltidet. Hvor der i litteraturen og i den offentlige debat kan spores en ængstelse over at hele husholdet ikke samles dagligt til aftensmåltidet, forholder informanterne sig mere pragmatisk til sagen. De voksne gør hvad de selv kan for at samle familien, men selv om det fælles måltid tillægges stor værdi giver empirien det indtryk at de voksne synes at det er acceptabelt at det ikke er en hverdagslig foreteelse. Normen lader i stedet til at være at det bare skal ske „ofte nok“, og at der i øvrigt etableres skiftende måltidsfællesskaber.

Det fremgår af informanternes beretning at familieskabelsen anses for et projekt, som først og fremmest er de voksnes ansvar. De unge er tilsyneladende ikke forpligtede på samme måde til aktivt at etablere et rum hvor familien etablerer sig som et fællesskab. Deres bidrag til samtalen er tilsyneladende frivillig, og deres aktiviteter uden for hjemmet anses ifølge de voksne hyppigt for vigtigere end familiens måltider.

De voksne i vores undersøgelse ligner således familieskabelsesprojektet med det projekt der handler om at skabe selvstændige unge, for der udtrykkes ingen tvivl om at de unge skal deltage i en frigørelsesproces. Man forsøger at tilgodese begge projekter således at der både tages hensyn til de unge og til familielivet.

De voksnes ambivalente opfattelse af „den frie mad“ illustrerer at det er nogle forskellige værdier og projekter der prioriteres i og uden for hjemmet. I hjemmet omtales burgere m.m. negativt med fokus på deres ringe næringsværdi som en del af de voksnes indsats for at lære børnene sunde kostvaner. Indtagelsen af „den frie mad“ uden for hjemmet anses derimod som positiv fordi den forbindes med en frigørelsesproces, som de voksne anser for naturlig og nødvendig.

Hvor det daglige fælles måltid i litteraturen og i den offentlige debat ses som selve symbolet på det velordnede familieliv, viser vores undersøgelse at den moderne familie med børn i teenagealderen ofte lever i et så kompliceret net af relationer og daglige aktiviteter, at det er illusorisk at tale om ét måltid og ét fællesskab – hver dag. At måltidet er grundlaget for samvær, samtale og fællesskab er en fælles forståelse for vore informanter. Men familiefællesskabet er flydende og transitorisk – det består af skiftende konstellationer af husholdenes medlemmer. At unge skal frigøre sig fra familien og etablere sig som selvstændige og individuelle personer foregribes også i hverdagens madvaner. Måltidet er således ikke kun et medium for skabelsen af familien. Det er også et rum hvor tidsmæssige forskydninger og fravær markerer den opløsning af familiefællesskabet, som er nødvendig for de unges frisættelse.



## Noter

1. Den øgede tendens til serielt monogami medfører at der skal findes nye termer til at beskrive relationerne mellem medlemmer af en husstand. Det er f.eks. ikke uproblematisk at omtale husholdets medlemmer som en familie; hvem der udgør familien kan defineres forskelligt af forskellige personer – f.eks. har voksne nok en tendens til at se deres nye partner og egne børn som deres familie, mens børnene kan afvise familieskab med forældres nye partnere og disses eventuelle børn. Der kan således være forskellige familie-konstellationer på spil inden for et hushold. For en del sammensatte hushold kompliceres billedet yderligere af at der er „delebørn“ som opholder sig skiftevis i deres fars hhv. deres mors hushold. Vi har dog i denne artikel valgt at bruge begrebet „familie“ som en kollektiv betegnelse for husholdets medlemmer.
2. Madarbejde betegner såvel planlægning, indkøb, forberedelser og tilberedelse af maden som etablering og afvikling af måltidet.
3. Jansson (1988) har grundigt dokumenteret denne diskussion og dens betydning i den svenske ernæringspolitiske offentlighed.
4. Murcott henviser til Fischler (1979), Falk (1994) og Mintz (1985).
5. Projektet er et samarbejde mellem Anne Murcott og Jane Eldridge fra South Bank University, London; Sören Jansson og Maria Heidbrink fra Stockholm Universitet; Christine Brombach fra Justus Liebig Universität, Giessen; samt Lotte Holm og Trine Iversen fra Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, København. Den danske del af projektet er finansieret af Statens Samfundsvidenskabelige Forskningsråd.
6. Dette baserer vi på at de interviewede hushold kendetegnes ved at aktiviteter primært foregår uden for hjemmet, at kvinderne har lønarbejde, og at hensynet til individet prioriteres højere end hensynet til fællesskabet.
7. Vi bruger her begrebet moderne for at tydeliggøre en modsætning til mere traditionelle hushold hvor en større del af husholdsmedlemmernes aktiviteter foregår i og omkring hjemmet (se f.eks. Giddens 1989), og hvor der ofte hersker en kønsbaseret arbejdsdeling – hvor kvinden er ansvarlig for den private sfære og manden for familiens økonomiske grundlag. I dobbeltforsørgerhusholdninger er der generelt opbrud i organiseringen af husholdningsarbejdet, og ofte ses en mere flydende kønsarbejdsdeling. Jf. Bonke (1995).
8. Det fremgår tydeligt i vores empiri at mange voksne påtager sig et ansvar for en direkte indlæring af viden om ernæring. Det skal i denne sammenhæng fremhæves at de interviewede primært repræsenterer den veluddannede højere middelklasse. Det kan således ikke udledes at danske forældre generelt giver deres børn viden om ernæring.

## Litteratur

- Andersen, Johannes  
1997 Hverdagens centrifuge. Det daglige liv og den moderne livsform. Danmark: Hovedland.
- Andersson, Sten  
1980 Matens roller – sociologisk gastronomi. Stockholm: Almqvist & Wiksell Förlag AB.
- Bonke, Jens  
1995 Faktotum – husholdningernes produktion. Licentiatafhandling nr. 57, Økonomisk Institut, Københavns Universitet.
- Charles, Nicola & Marion Kerr  
1988 Women, Food and Families. Manchester, New York: Manchester University Press.
- DeVault, Marjorie L.  
1991 Feeding the Family. The Social Organization of Caring as Gendered Work. Chicago: University of Chicago Press.
- Ekström, Marianne  
1990 Kost, klass och kön. Department of Sociology, Umeå University: Umeå Studies in Sociology No. 98.

- Falk, Pasi  
1994           The Consuming Body. London: Sage.
- Fischler, Claude  
1979           Gastro-nomie et gastro-anomie. Communications 31:189-210.
- Giddens, Anthony  
1989           Sociology. Oxford: Basil Blackwell Ltd.
- Haastrup, Lisbeth  
1990           Maden på bordet! Strukturel kulturanalyse af husarbejde, mad og måltider.  
København: Danmarks Lærerhøjskole.
- Holm, Lotte  
1996           Food and Identity among Families in Copenhagen: A Review of an Interview Study.  
I: Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann & Alois Wierlacher (eds.): Essen und kulturelle  
Identität – europäische Perspektiven. Bonn: Akademie Verlag.
- Jansson, Sören  
1988           Maten och myterna. Vår föda 40/suppl 2:1-203.
- Lynd, R. S. & H. M. Lynd  
1929           Middletown. London: Constable.
- Mintz, Sidney W.  
1985           Sweetness and Power. New York: Viking.
- Murcott, Anne  
1997           Family Meals: A Thing of the Past? I: P. Caplan (ed.) Food, health and identity.  
London: Routledge.
- Wandel, Margareta, Annechen Bugge & Jorun Skoglund Ramm  
1995           Matvaner i endring och stabilitet. En studie av måltidsvaner og matforbruk i ulike  
forbrukergrupper. Lysaker: SIFO.



# SULT, APPETIT OG MÆTHED

## Mellem biologi og kultur

I og uden for Danmark viser statistikker, at antallet af personer, der defineres som henholdsvis overvægtige og fede er stigende (Dike 1996; WHO 1997), ligesom forekomsten af spiseforstyrrelser og såkaldt risikoadfærd for spiseforstyrrelser er stigende (Sundhedsstyrelsen 1997). Udviklingen er herhjemme og i de lande, vi normalt sammenligner os med, blevet set som udtryk for en polarisering af vores spisevaner, hvor ikke kun mangel på kontrol eller overdreven kontrol over spisning menes at være stadig mere udbredt (Holm & Iversen 1997), men også cykliske spisevaner, hvor den enkelte veksler mellem *overspisning* og forskellige former for slankeadfærd (Lupton 1996). Mens der er blevet peget på en række tendenser og ændringer både i samfundsindretningen og kulturen (se f.eks. Fishler 1980; Fagt & Groth 1992; Holm & Iversen 1997), som de nævnte ændringer i madkonsumtionen kan formodes at hænge sammen med, er det ikke direkte undersøgt, hvordan dette kommer til udtryk i spisningen som konkret aktivitet og erfaring. Appetitten kan her ses som et centralt forskningsområde – dels som det sted, hvor madkonsumtionen kropsligt reguleres, dels som det sted, hvor biologi og kulturelle forestillinger mødes i det enkelte menneske.

Hidtil er det hovedsagelig inden for den naturvidenskabeligt funderede ernæringsforskning, at sult, appetit og mæthed mere systematisk er blevet undersøgt. I dag forskes der især i genetiske faktoreres indflydelse på appetitreguleringen i forbindelse med udviklingen af fedme, men også kosten er sammen med betydningen af fysisk aktivitet i stigende grad blevet en vigtig del af den ernæringsfysiologiske fedmeforskning – bl.a. fordi den relativt konstante arvmasse ikke er i stand til at forklare stigningen i fedmeforekomsten. Den kostorienterede fedmeforskning har bl.a. beskæftiget sig med, hvordan egenskaber som madens lugt, smag, temperatur og tekstur samt variation og makronæringsstofsammensætning alle er faktorer, der har indflydelse på appetitreguleringen. Ernæringsvidenskaben kan hermed siges at være kommet tættere på selve måltidet og erfaringsbaserede dimensioner af madkonsumtionen. Det er dog stadig hovedsagelig appetitten set som resultat af fysisk og biokemisk respons på forskellige kostsammensætninger, der eksperimentielt undersøges, når man skal forklare, hvordan energiindtaget kontrolleres.

En samfundsvidenskabelig forståelse af, hvordan sult, appetit og mæthed konstitueres som subjektiv erfaring, må formodes at kunne komplementere de ernæringsfysiologiske forskningsresultater. Selvom den samfundsfaglige interesse for appetitten har været no-

get sporadisk, er der, særlig inden for de senere år, udført både sociologiske og kulturanalytiske studier, som på forskellig vis berører aspekter af den subjektivt erfarede appetit. At der her ikke fokuseres lige så specifikt på appetitten som inden for den ernæringsfysiologiske forskning, synes i sig selv at være en pointe, idet appetitten gerne belyses som en del af en større social og kulturel sammenhæng. Appetitten kan derfor også ses som et forskningsområde, hvor centrale tendenser i madkulturen kan aflæses.

Efter at have præsenteret forskellige studier af og tilgange til appetitten vil jeg her forsøge at skitsere en analytisk ramme, som er i stand til at rumme både ernæringsfysiologiske og samfundsvidenskabelige forskningstilgange til appetitten. Det vil i forlængelse heraf være en pointe, at den subjektivt erfarede appetit med fordel kan studeres som funderet i såvel de fysiologiske processer og mekanismer, der ligger til grund for appetitreguleringen, som de sammenhænge og betydninger, mad og spisning indgår i og tillægges. Med til artiklens historie hører, at den bygger på nogle af de overvejelser, der er gået forud for den samfundsvidenskabelige del af et tværfagligt forskningsprojekt om sult, appetit og mæthed på Forskningsinstitut for Human Ernæring.

## Fire analytiske niveauer

Foruden at være blevet analyseret som interaktionen mellem næringsstoffer og fysiologi er mad og spisning blevet analyseret som centralt for vores selvoplevelse og måder, hvorpå vi lever i og gennem vores krop (Lupton 1996; Taylor 1989), som et symbolsk medium, hvormed grænser sættes mellem sociale klasser, religioner, køn og faser i livscyklus (Bourdieu 1984; Douglas 1975) og som et middel til at etablere og symbolisere kontrol over kroppen gennem diæter og kostanbefalinger (Turner 1992). Jeg vil fastholde disse forskellige tilgange i den følgende fremstilling af studier af sult, appetit og mæthed ved at skelne mellem *den fysiologiske, individuelle, sociale og politiske appetit* som fire empirisk overlappende, men analytisk differentierbare niveauer. Inddelingen er inspireret af antropologerne Nancy Scheper-Hughes og Margaret Locks skelnen mellem forskellige samfundsvidenskabelige studier i henholdsvis den individuelle, den sociale og den politiske krop (Scheper-Hughes & Lock 1987:7-8):

Med den individuelle krop refererer de til studier af den grundlæggende og umiddelbare erfaring af at være et *krops-selv*. Selvom de fleste mennesker har en intuitiv fornemmelse af at være kropslige personer, der eksisterer adskilt fra andre individuelle kroppe, viser studierne, at der er stor kulturel variation i, hvordan kroppens konstituerende dele – og hermed menes „kødet“ såvel som bevidstheden, psyken, sjælen og selvet – tænkes at være relateret til hinanden, og hvordan kroppen opleves som sund og syg.

Med den sociale krop refererer de til studier af, hvordan kroppen bruges som et „naturligt“ symbol på forskellige samfundsmodeller. Den sunde krop er f.eks. blevet analyseret som symbol på samfundet som en organisk helhed, den syge krop for social disharmoni, konflikt og disintegration. Modsat bruges også samfundet som en model til at forstå kroppen med. Jeg vil her føje et interaktionistisk niveau til den sociale krop, fordi produktionen og bekræftelsen af social og kulturel betydning oftest både opstår gennem og analyseres som en del af social interaktion.

Som et tredje analyseniveau omtales den politiske krop, som refererer til analysen af forskellige kropspolitikkers regulering, overvågning og kontrol af kroppe (individuelle

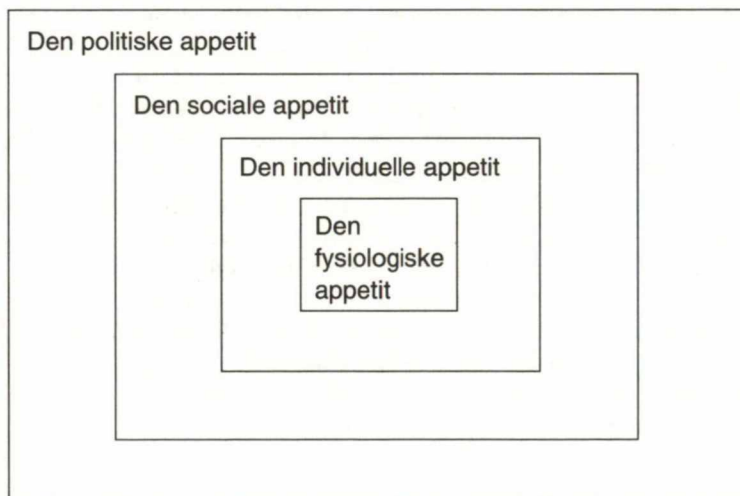


som kollektive) i reproduktion, seksualitet, arbejde og fritid, i sygdom og i andre former for afvigelser og forskelle mennesker imellem. I disse politikker afhænger stabiliteten i kropspolitikken af dens evne til både at regulere befolkninger og at disciplinere den individuelle krop.

Jeg vil her supplere de tre ovenstående analyseniveauer med den fysiologiske krop og hermed henvise til kroppen, som den er blevet analyseret inden for et naturvidenskabeligt forståelsesunivers, dvs. som fysisk og biokemisk organisme, hvis anatomiske og funktionelle egenskaber kan beskrives i overensstemmelse med generelle videnskabelige love.

Selvom studier af den fysiologiske, individuelle, sociale og politiske krop betjener sig af forskellige teoretiske tilgange og epistemologier, er nødvendigheden af at gå på tværs af sådanne traditionelt distinkte forskningstilgange blevet anført. Det er f.eks. en pointe hos Nancy Scheper-Hughes og Margaret Lock, at følelser må studeres som en samtidighed af det individuelle, sociale og politiske niveau, fordi de på en gang erfares individuelt og kollektivt, udtrykkes socialt gennem forskellige symbolske repræsentationer samt er underlagt regulering, disciplinering og kontrol gennem politiske, sociale og økonomiske processer. Følelser kan i den forstand ses som en matrice for de tre kroppe.

I et senere studie udført i Brasilien analyserer Nancy Scheper-Hughes også sult som en blanding af biologiske, psykologiske og symbolske betydninger (Scheper-Hughes 1992:136). Antropologen Deborah Lupton har påpeget, at kropslige erfaringer og fysiske fornemmelser som sult, mæthed og smagspræferencer i vores egen, fødevaremæssigt mere privilegerede del af verden må analyseres som konstrueret af og medieret gennem samfundet og kulturen. Dermed udelukker Lupton ikke en vis grad af ren fysiologi, men sult, mæthed og smagspræferencer må tillige forstås som subjektive erfaringer, der er under stærk påvirkning af sociale og kulturelle forhold (Lupton 1996:13). Mere specifikt vil jeg foreslå, at de fire tilgange til appetitten kan fremstilles som indlejrede i hinanden (se fig. 1). Figuren viser, hvordan appetittens forskellige niveauer kan ses som henholdsvis kontekstualiserede af og kontekstualiserende hinanden i forskellige forhold.



Figur 1: Appetittens niveauer

Den følgende fremstilling af studier i appetitten og appetitrelaterede problemstillinger efter de fire forskellige analytiske kropsblikke vil ikke være udtømmende (og det gælder i særdeleshed studier, der beskæftiger sig med den fysiologiske appetit). Den vil heller ikke være gennemført stringent i forhold til inddelingen, hvilket imidlertid hænger fint sammen med artiklens påpegning af sammenhænge de forskellige niveauer imellem. Når der alligevel er grund til at fastholde inddelingen, er det dels fordi den som sagt i en vis udstrækning repræsenterer forskellige forskningstilgange og epistemologier, dels af hensyn til overskueligheden i fremstillingen.

## Den fysiologiske appetit

Sult, appetit og mæthed er centrale begreber inden for ernæringsvidenskaben og ses herudover også som sammenhængende fænomener. Appetitreguleringen menes sikret gennem balancen mellem sult og mæthed, der ses som bestemt af en række blodbårne og nervøse signaler, det være sig lokale faktorer i mave-tarmkanalen, tyggeprocessen, stofskifteprocessen, hormonelle påvirkninger og ydre stimuli (Astrup & Rössner 1997:280-1). Fysiologisk defineres sult som krampeagtige, ubehagelige fornemmelser i mave-tarmkanalens øverste del, ledsaget af sammentrækninger af mavesækken. Den kan desuden forstærkes af lavt blodsukker, og medføre irritation og koncentrationsbesvær (LST 1987:13). I modsætning hertil defineres appetitten som ønsket om eller lysten til bestemte slags mad, ofte udløst af smags-, lugt-, syns- eller høreindtryk, ligesom også erindringer, forventninger og følelser anses for at spille en rolle (op.cit.). Mens sult defineres som uselektiv, fordi den i princippet menes at kunne tilfredsstilles med alle energigivende fødevarer, defineres appetit som selektiv (Astrup & Rössner 1997).

Mæthed menes påvirket af en række mæthedsmedierende processer både inden for måltidet og mellem måltider. Der skelnes i den forbindelse mellem *indtrædende mæthed* som den mæthed, der afslutter et måltid, og *mæthed* som den mæthed, der følger efter et måltid, og som derved er med til at bestemme tidsrummet mellem måltiderne (se f.eks. Blundell 1996). De mekanismer, som er involveret i afslutningen af et måltid, og som siden opretholder følelsen af mæthed, beskrives som forårsaget af forskellige effekter, der strækker sig fra, at vi ser, lugter og tænker på maden til effekten af dens nedbrudte og absorberede bestanddele. Mere specifikt skelnes der mellem fire mæthedsmedierende effekter, der groft klassificeres som henholdsvis *sensoriske*, *kognitive*, *postingestive* og *postabsorptive*, og som til dels refererer til kronologisk forløbende faser i vores måltids-cyklus (op.cit.). Med sensoriske effekter menes madens lugt, smag, temperatur, konsistens og tekstur, mens kognitive effekter henviser til de overbevisninger og den viden, vi har om den mad, vi spiser, og de forskellige effekter, vi mener, den har på os. Postingestive effekter refererer til mekanismer som mavesækkens fyldningsgrad, tømningshastighed, dannelsen af hormoner og stimuleringen af kemiske receptorer i mave-tarmsystemet. De postabsorptive effekter henviser til måltidets nedbrudte bestanddele (metabolitterne glukose, aminosyrer og fedtsyrer), efter de er blevet absorberet og optaget i blodet.

Mens madens sensoriske egenskaber primært menes at påvirke mætheden umiddelbart før og inden for måltidet (satiation), kan kognitive, postingestive og postabsorptive effekter påvirke den oplevede mæthed både inden for og mellem måltiderne. Postabsorptive effekter træder dog oftest først i kraft ved måltidets afslutning, og madens sensoriske



kvaliteter betyder i visse tilfælde, at postingestive signaler overhøres. I praksis interagerer de forskellige mekanismer og giver en samlet effekt på mætheden. Indlæring og hukommelse har f.eks. betydning i de tilfælde, hvor bestemte fødevarers sensoriske egenskaber associeres med bestemte postabsorptive effekter, idet allerede lugten og smagen af maden forbereder de postabsorptive processer, som følger.

De senere års forskning viser i forlængelse heraf, at forskellige kostsammensætninger, men med samme kalorieindhold, har forskellig mættende effekt, fordi forskellige makronæringsstoffer indgår i separat regulerede stofskifteprocesser, men også pga. de nævnte sensoriske, kognitive og fordøjelsesregulerede processer. Mens protein og kulhydratrig føde har en kraftig indflydelse på mæthedsfølelsen inden for måltidet, har en fedt- og kostvist sig mere kontroversiel. Det skyldes ikke kun, at sammenhængen mellem indtaget og forbrændingen er dårligere koblet for fedt end for protein og kulhydrat, men også at fedts smagsbærende egenskab og meget høje energitæthed gør det muligt at konsumere store mængder energi så hurtigt, at hæmmende signaler til appetitten inden for måltidet bliver for svage eller langsomme til, at de kan forhindre et stort indtag (Blundell & King 1996:149). Studier viser desuden, at man ud fra en kaloriebetragtning spiser mindre af ensidige, homogene måltider end af måltider bestående af flere forskellige komponenter og sensoriske kvaliteter, også kaldet „sensorisk bestemt mæthed“ (ibid). Balancen mellem smageffekter og hændelser i forbindelse med henholdsvis fordøjelsen og forbrændingen menes at have en samlet indflydelse på, hvordan forskellige kosttyper påvirker appetitten. I forklaringen af, hvor meget vi spiser, sættes madens svækkelse af sult-hæmmende faktorer af samme grund over for madens velsmag, dvs. den subjektivt oplevede nydelse ved at spise maden. Tendensen til, at meget energitæt mad fører til, at vi spiser mere målt i kalorier, kan som sådan forstærkes gennem madens sanselige kvalitet.

Med den stigende fokusering på sult, appetit, fylldthed og mæthed har ernæringsvidenskaben udvidet sit fokus fra kalorier i maden og fordøjelses- og forbrændingsprocesser i kroppen til også at omfatte mere subjektive kropslige erfaringer, som er under indflydelse af kognitive effekter og smag. Sult, appetit og mæthed analyseres dog gerne som et forklaringsprincip, man kan slutte sig til gennem observation og måling af en række direkte fysiologiske hændelser, mere end som de specifikke følelser, der er knyttet til begæret efter at spise mad. I det omfang erfaringer af sult, appetit og mæthed undersøges specifikt, gøres det med *VAS-scores* (*visual analogous scores*), hvormed subjektive angivelser af henholdsvis sult, appetit, fylldthed og mæthed bestemmes numerisk. Som nævnt indledningsvis er det derfor ikke så meget selve den subjektive erfaring af sult, appetit, fylldthed og mæthed, der søges forstået som de forskellige fysiske og biokemiske processer og stimuli, der menes at ligge til grund herfor.

## Den individuelle appetit

Til studierne af den individuelle appetit hører bl.a. fænomenologisk inspirerede analyser af den subjektivt erfarede og erfarende krop. Dette medfører et andet og mere kvalitativt perspektiv, men også et delvis andet genstandsfelt end det ernæringsvidenskabelige, fordi store dele af de processer, som gøres til genstand for de fysiologiske appetitstudier, ikke er tilgængelige for individuel erfaring. Dermed ikke sagt at den fysiologiske appetit er irrelevant set i den individuelle appetits perspektiv. Drew Leder har vist, hvordan na-

turvidenskabens specialiserede blik kan bruges, når den subjektivt erfarede krop skal beskrives. Gennem blotlæggelse af kropsområder, der ellers ligger utilgængelige for det almindelige blik, kan sådanne observationer og erkendelser afdække aspekter af vores kropslighed, der er utilgængelige for det almindelige blik, og klargøre „strukturelle korrelater til vores intentionelle kapaciteter“ (Leder 1990:7). Mere konkret trækker Leder på sådanne naturvidenskabelige erkendelser i beskrivelsen af *fordøjelsens fænomenologi*, som det måske ville være mere rigtigt at kalde for *appetitreguleringens fænomenologi*, idet Leder beskæftiger sig med såvel fordøjelse som spisning og forbrændingen af mad. Subjektive erfaringer af sult, appetit, fyldthed og mæthed synes på den baggrund at kunne kontekstualiseres som punktoplevelser i den ovenfor beskrevne række af fysiske og biokemiske processer, der generelt kendetegnes ved et subjektivt kropsligt fravær.

Særlig skelner Leder mellem, hvad han kalder den ydre og den indre krop. Den ydre krop refererer til kroppens overflade eller yderside, og dermed vores sanseapparat, bevægelsesevne og udtryksevne. Den ydre krop er som sådan den del af os, der ligger åben for og muliggør interaktion med omverdenen. Den indre krop henviser derimod til vores kropslige dybde, som foruden fordøjelsen omfatter respirationen, hjertekarsystemet, de indre kønsorganer, det endokrine system og milten som fysiske lokaliteter. Ifølge Leder adskiller den ydre og indre krop sig ikke bare i deres virke gennem forskellige fysiologiske mekanismer, men også ved at være kendetegnet ved forskellige fænomenologiske erkendelsesformer. Sammenlignet med ydreperceptionen, dvs. kroppens perception af omgivelserne gennem de fem sanser, er indreperceptionen, dvs. sansningen af de indre organer og tilstande, således kendetegnet ved kvalitativ reduktion, rumlig tvetydighed og en rumlig og tidslig diskontinuitet (Leder 1990:39).

Med kvalitativ reduktion mener Leder, at indreperceptionen bærer præg af en grovhed og generalitet i aflæsningen af signaler sammenlignet med ydreperceptionens mange nuanceforskelle, når vi føler, hører, smager og lugter. Følelser af fyldthed, krampe eller følelsen af mavesyre er f.eks. ifølge Leder stort set udtømmende for de vanlige sensoriske erfaringer, der er mulige i denne region – en antagelse, jeg senere skal stille spørgsmålstegn ved. Den begrænsede indreperceptive differentieringsevne er tillige centreret omkring affektivt ladede fornemmelser. Den mere nøgterne skandering af verden, som ydreperceptionen muliggør gennem adskillelsen mellem iagttager og iagttaget, er ikke på samme måde mulig ved indreperceptionen, der, fordi den „tager os indefra“, ofte opleves som en emotionel insisteren, som det er tilfældet med det ubehag, der knytter sig til at have mavepine. Den er tillige mest artikuleret i forbindelse med dysfunktion, hvilket har en klar biologisk funktion, fordi det fremtvinger restituerende handlinger, som det f.eks. er tilfældet med den sult, der får os til at spise.

Med rumlig tvetydighed menes en manglende evne til præcist at kunne lokalisere det erfarede. F.eks. er mange af de indre organer ikke i sig selv i stand til at registrere smerte, der ofte udtrykker sig i andre regioner af kroppen end der, hvor den kommer fra. Også sult og tørst erfares ofte som en blanding af noget lokalt og noget, der involverer hele kroppen. Sult opleves således ikke kun som et hul i maven, men som en tyngde i hele kroppen og en længsel i munden. Den er som sådan en kompleks blanding af tyngde, udmattelse, målrettet trang og ubehagelige fornemmelser, der, selvom de har deres knudepunkter, tvetydigt inddrager hele kroppen.

Endelig er indreperceptionen karakteriseret ved både rumlig og tidslig diskontinuitet. Det er karakteristisk, at fordøjelsesprocessen optræder som periodiske punktoplevelser



omkranset af fravær. Mens halsbrand, overfyldthed, mavekrampe og afføringsbehov er tilgængelig for erfaring, er den enzymatiske udskillelse af maden, de bølgende tarmbevægelser samt spredningen og den aktive transport af næringsstoffer nedsænket i en tilsyneladende uigennemtrængelig stilhed. Årsagsforhold opleves derfor også ofte som uigennemskuelige. Man kan f.eks. have svært ved at vide, om ondt i maven skyldes sult, stress eller at man har spist noget, man ikke kunne tåle.

Selvom det typisk er sådanne øjeblikke af ubehag, vi registrerer, mens de ordinære funktioner stort set er umærkelige, understreger Leder, at dette er relativt. Ved at fokusere bevidst på maveregionen, muliggøres eksempelvis en rudimentær oplevelse af sensorisk neutralitet som hverken fyldt eller tom, lystfyldt eller smertende. Denne „lette aura“ er ikke betydningsløs. Den er tonet med positivitet, fordi den fortæller, at sulten er stillet, og at man ikke er syg. Dette synes at være tilfældet med mæthed, som Leder dog ikke eksplicit beskæftiger sig med. Det kropslige velbehag, der kan være forbundet med mæthedsoplevelsen efter et godt måltid, og som evt. kan forlænges med en cognac og en god cigar, afløses således som regel hurtigt af en optagethed af ikke-kropslige forhold.

Foruden den ringere erfaringstilgængelighed adskiller den indre krop sig desuden fra den ydre krop ved at være relativt uafhængig af bevidst kontrol og styring. F.eks. kan sult ses som udtryk for et fysiologisk krav, der regerer os, selvom den personlige subjektivitet kan vælge, hvordan vi opfylder dette biologiske behov, ved midlertidigt at udsætte et måltid eller at spise bestemte slags mad frem for andre slags. Men vi besidder af indlysende grunde ikke endelig autonomi. Hvis man sulter eller sulter sig selv i længere tid, vil det på et tidspunkt være livstruende. Modsat under spisningen, som man er personligt ansvarlig for, og som man kan stoppe, hvis begæret skifter retning, eller nogen beder en om det, indlemmes maden i det hele taget i et andet viljesrum, når den synkes; strubelågene foldes, sammentrækninger i spiserøret fører maden videre nedefter, mavemunden åbner sig, tarmene tager over med deres udviklede rytmer, som sammenblander, udskiller og komprimerer maden. Denne forskel til trods hersker der en stor afhængighed mellem den ydre og den indre krops respektive funktionsmåder. Mens den indre krops bevægelsesmuligheder både er begrænsede og automatiske, er de objekter, den arbejder med allerede udvalgte, filtrerede og kanaliserede af kroppens overflade. At de fikserede bevægelsesmønstre er tilstrækkelige, må derfor ses på baggrund af overfladens plasticitet, ligesom overfladen omvendt frigøres gennem dybdens automatik (Leder 1990:51).

De her beskrevne forskelle mellem den ydre og indre perception viser, at der er kvalitative perceptionsforskelle i appetitreguleringens forskellige komponenter. Mens sultens forankring i den indre krop perceptionsmæssigt er knyttet til sansningen af vores egen fysiologi som *dys-appearance*, er appetitten, som medieret gennem den ydre krop, relationelt bestemt ved i højere grad at være rettet mod sansningen af bestemte slags mad, og ikke vores egen krop. Vi smager netop på maden og ikke på vore smagsløg, ligesom vi kan bide i alt andet end vore egne tænder for at tage nogle af Leders eksempler. Appetittens beroende på ydreperceptionens sansemodaliteter gør os desuden i stand til at skelne mellem et svimlende antal nuanceforskelle i madens udseende, duft og smag, mens differentieringsmulighederne synes stærkt reduceret, når det gælder sult og mæthed.

Distinktionen mellem oplevelsen af den indre og ydre krop synes dog i flere tilfælde at kunne relativiseres. Rent funktionelt viser den indre og ydre krop sig at hænge snævert sammen, f.eks. opleves vore sanser gerne at blive svækkede af sult og skærpede af den energi, som mad giver os. Også det oplevede forhold mellem sult og appetit, og dermed

mellem den indre og ydre krop, synes at være komplekst. Som subjektiv oplevelse beskrives sult og appetit af Deborah Lupton dels som samtidige fænomener, f.eks. kan appetit opleves som sult „krydret med følelse“, når vores favoritmad tilberedes, og munden løber i vand. Men appetitten efter bestemte slags mad kan også erfares uafhængigt af sultfølelsen, ligesom sult kan forekomme, uden at vi har den store appetit. Manglen på appetit er f.eks. ofte forbundet med følelser som uro, nervøsitet, angst, sorg eller endda glæde, opstemthed og forelskelse. Selvom vi i sådanne følelsesfulde tilstande kan miste appetitten, så bare tanken om mad er kvalmende, kan sulten stadig opleves som gnavnende i den tomme mave. Modsat kan sulten, hvis den ikke stilles og er tilstrækkelig stærk, fremkalde følelser som uro, irritation og vrede (Lupton 1996:33).

Flere studier synes i det hele taget at kunne fortolkes i retning af, at indreperceptionen i stigende grad er blevet til et reflekteret semantisk felt. Det kunne her være en pointe, at netop den kvalitative reduktion, tvetydighed og diskontinuitet, der ifølge Drew Leder kendetegner den indre krops perceptionsformer, gør den til et velegnet subjektivt fortolkningsfelt i en tiltagende krops- og madreflekteret kultur. Selvom Leder ikke kommer ind på denne mulighed, er det interessant, at han, trods den indre krops altovervejende autonomi, peger på muligheden af indirekte at udøve kontrol over den indre krop, fordi de vegetative processer i et vist omfang afhænger af udvekslinger med omgivelserne. Man kan f.eks. slutte sig til en hel del om fordøjelsen ved at sammenholde det, man spiser, med sin afføring. Man kan, som det fremgik af de fysiologiske appetitstudier, udøve kontrol over dette i valget af spise og drikke, ligesom man indirekte kan assistere sine organer ved at undgå bestemte slags mad, f.eks. i forbindelse med sygdom (Leder 1990:49). Man kan desuden udøve kontrol over, hvilken mæthedfølelse man får, alt efter hvad man spiser, og hvor hurtigt man spiser det.

Oplevelsen af kontrol eller svigtende kontrol over appetitten synes i den forbindelse for mange mennesker desuden at være tæt knyttet sammen med deres selvfølelse og selvforståelse. Alment eksistentielt er spisning af mad ifølge madsociologen Claude Fischler både af vitale og symbolske grunde kilde til bekymring, fordi det vi spiser, bliver en del af os. Vi indoptager i bogstavelig forstand maden, når den krydser grænsen mellem det, der er uden for kroppen, og kroppen selv (Fischler 1988a:282). Deborah Luptons føromtaltte undersøgelse synes at pege i retning af, at denne universelle tendens til ængstelse forstærkes i den vestlige verden, idet den viser, at følelsen af fremmedgørelse og adskillelse fra kroppen ikke er forbeholdt mennesker med spiseforstyrrelser. Mange andre har lignende oplevelser om end i mindre udbredt grad. Når de ikke er i stand til at kontrollere begæret efter deres yndlingsmad og tilpasse sig slankekost, oplever de skyld, skam, frustration og væmmelse ved sig selv (Lupton 1996:141). Sådanne følelser viser sig ikke kun at være knyttet til den substantielle krop, men også til kroppens udseende. Navnlig fed mad opleves som det, der gør kroppen ulækker, som for mange er det samme som at være fed (Lading 1987:24).

## Den sociale appetit

I forlængelse af sin analyse af fordøjelsens fænomnologi påpeger Leder, inspireret af fænomnologen Merleau-Ponty, at også intersubjektivitet er af afgørende betydning for vores selvoplevelse. Kroppen bevidstgøres gennem erfaringen af vores medmenneskers



kropslighed og gennem deres blikke rettet tilbage på vores krop. For at blive os selv må vi derfor først blive objekt for andre ved at inkorporere deres blik (Leder 1990:1992). Hos Merleau-Ponty beskrives kroppens væren-i-verden derfor som præget af en grundlæggende tvetydighed; på den ene side er den genstand for de andres blik, og på den anden side er den bærer af den subjektivt oplevede sanselighed og selvbestemmelse. At selvet på den måde bliver til gennem social interaktion, medfører desuden, at det kan variere fra en sammenhæng til en anden.

Leder bruger ikke for alvor denne indsigt i kroppens intersubjektive karakter i sin analyse af appetitten, men det synes oplagt, at forståelsen af appetitten kan beriges gennem en sådan socialfænomenologisk optik. At de andres blik af naturlige årsager hovedsageligt er rettet mod kroppens ydre fremtoning, dens proportionering og adfærd, kædes, som vi allerede har set det i Luptons studie, gerne sammen med evnen til at kontrollere kroppens behov og begær. Helt elementært gælder det desuden, at sult, appetit og mæthed opleves forskelligt i forskellige situationer, alt efter om vi er alene eller sammen med andre, om vi kan lide disse andre, føler os trygge ved dem etc. Den samme mad smager ikke bare forskelligt alt efter, hvordan den tilberedes, den får også sin specielle smag afhængigt af, hvem der laver den, hvem vi spiser sammen med, og hvor vi spiser. Appetitten og smagen er som sådan både situationelt og intersubjektivt bestemt (Andersson 1980:29). Væsentlig for forståelsen af appetitten bliver i den forbindelse tillige analyser af, hvordan måder, vi spiser på, og kroppens form samt sammenhænge herimellem omgærdes af en række sociale konventioner og kulturelle forestillinger.

Sociologen Georg Simmel har i en klassisk artikel om måltidets sociologi beskrevet, hvordan det „civiliserede måltid“ er karakteriseret ved forbud og regler, hvis formål det er at hæve måltidets „fysiologiske primitivitet“ og „uundgæelige almenhed“ op i en samfundsmæssig betydningssfære. Gennem faste måltidsmønstre og æstetisering af måltidet overvindes spisningens naturalisme ved at etablere en række forskrifter for, hvornår, hvordan og hvad der spises (Simmel 1993:3). Til forestillingen om at være civiliseret og dannet hører derfor evnen til at kunne kontrollere appetitten både mellem måltider og inden for det enkelte måltid. Også den franske sociolog Pierre Bourdieu har analyseret æstetiseringen af måltidet, men særlig som noget, der gør sig gældende i borgerskabets omgang med mad, hvor behovsudsættelse, luksus og avanceret smag har været en måde at lægge afstand til arbejderklassens forkærlighed for det funktionelle, hedonistiske og traditionelle måltid. Den borgerlige måltidshabitus bygger således på orden, begrænsning og sømmelighed, mens arbejderklassen ifølge Bourdieu har et langt mere naturligt og umiddelbart kropsligt forhold til at spise – og spise sig mæt (Bourdieu 1984:193-4).

Foruden, og vel også i modsætning til, dette naturargument taler Bourdieu om forskellige „kropsskemaer“ eller kropslige habitus, der styrer den fysiske tilgang til spisehandlingen. En maskulin spise måde er f.eks. i nogle miljøer forbundet med den ideale mandekrop, som den kraftfulde, store og stærke krop med bydende og brutale behov, modsat kvinder, der forventes at tilsidesætte egne behov. Arbejdsmænd forventes derfor ikke at spise fisk og søde sager, der skal pilles og suttes, og som sådan anses for at være mad for børn og kvinder. Rent biologiske forskelle synes i den forstand at blive understreget og accentueret symbolsk gennem forskelle i holdninger i gestik, positur og adfærd, som udtrykker placeringen i og forholdet til den sociale verden (ibid.).<sup>13</sup>

Teorier om mad og modernitet peger på, at mad og måltider i det hele taget skulle have tabt i substantiel værdi, samtidig med at dens symbolske betydning er øget. Ifølge

Roland Barthes er mad og måltidernes associative betydning ekspanderet som et led i moderniteten, hvilket viser sig ved, at deres tegnværdi er blevet vigtigere end deres næringsværdi. Hvor mad førhen primært blev brugt til at markere festlige anledninger, er den nu tillige udtryk for aktivitet, arbejde, sport, præstation og fritid. At spise er på den måde i stigende grad blevet en handling, der overskrider sine primære mål ved at erstatte, opsummere eller signalere anden adfærd (Barthes 1979:172). Også Claude Fischler har påpeget, at udvælgelsen af mad ikke udelukkende kan forstås ud fra ernæringsvidenskabelige parametre som fysiske behov, perceptuelle og kognitive mekanismer, samt madens næringsværdi og sensoriske egenskaber, men også må ses på baggrund af kulturspecifikke madpræferencer, klasseforskelle, køn og alder (Fischler 1988a). Fischler mener i det hele taget, at denne skelnen mellem det biologiske og kulturelle er mere teoretisk end reel, idet madens sociale og kulturelle betydninger og normer internaliseres og indskrives i vores smagspræferencer og stofskifteprocesser (Fischler 1980:983; 1988b) og dermed også i appetitreguleringen. Den svenske sociolog Sten Anderssons beskrivelse af, hvordan mæthedsoplevelser er knyttet til forskellige køns- og classespecifikke madpræferencer, er i den sammenhæng interessant. Mens en let mæthed ifølge Andersson associeres med en moderne effektiv livsstil, med noget kvindeligt og med noget frigørende, associeres en tung mæthed med en mere traditionel livsstil, med hårdt fysisk arbejde og med det mandlige (Andersson 1980).

Foruden at være knyttet til madens symbolværdi er appetitten blevet knyttet til kroppens symbolværdi. Deborah Lupton beskriver f.eks., hvordan den fede mandekrop kulturhistorisk er blevet associeret med grådighed, pondus og magt; den indgyder som sådan frygt, mens den fede kvindekrop er blevet associeret med det bløde passive og hjælpeløse, og som sådan mest af alt kalder på omsorg (Lupton 1996:139). I det omfang den fede kvindekrop stadig sammenkædes med sådanne symbolske konnotationer, kan det formodes, at stadig flere kvinder direkte føler sig berørt af dem, idet kvinder er blevet federe, mens det kvindelige kropsideal er blevet slankere. Således vejer Miss America i dag kun 85% af den ideelvægt som bruges til screening for anorexia nervosa (Lauren Lisner 1997:78). Til gengæld synes den fede mandekrops symbolværdi stærkt ændret. Mere end at være frygtindgydende symboliserer den midaldrende mand med vom i mange miljøer tab af ungdom, status og respekt. Vigtigst er det imidlertid, både når det gælder mænd og kvinder, at den fede krop ses som den ukontrollerede krop – ikke at kunne styre appetitten er ensbetydende med ikke at kunne styre sig selv – mens den slanke krop forbindes med kontrol og rationalitet (Lupton 1996:140).

## Den politiske appetit

Inspireret af filosofen Michel Foucault har sociologen Bryan S. Turner studeret diæternes indtog i midten af det 18. århundrede, hvor de havde strenge moralske konnotationer. Fedme blev associeret med moralsk afvigelse, som i modsætning til i dag særlig ramte rige mennesker med en doven og luksuriøs livsførelse. Årsagen blev tillagt de sjældne delikatesser, den righoldige mad og de fine vine, som mentes at ophidse appetitten, sanserne og lidenskaberne til vellyst. Datidens store diætist George Cheyne frarådede derfor sine klienter den ophidselse af sanserne, som en alt for kunstfærdig tilberedning af madden førte med sig. Ansvarlig for den vellyst, der skulle disciplineres, holdtes altså den



appetitvækkende og smagsskærpene mad, som importeredes i perioden (Turner 1992:112-3).

Analysen af vor tids ernæringsoplysning og kostanbefalinger viser, at appetitten i vores århundrede ikke kun anses for at være problematisk for de velstillede. I en undersøgelse af ernæringsoplysning foretaget af Statens Husholdningsråd i Danmark fra 1936-86 fremgår det, at mens appetitten i efterkrigstidens ernæringsoplysning blev betragtet som det, der naturligt markerede grænsen for, hvor meget man havde behov for at spise, indsættes kostberegninger af det daglige madindtag i starten af 1960'erne som det, der sikrer en rigtig regulering af kostindtagelsen. Det angives i skemaer, hvilke mængder (målt i gram) mennesker i forskellige aldre bør spise af forskellige kosttyper. Følger man madplanens kostberegninger, er der derfor ikke det store behov for at lytte til egen sult- og mæthedfølelse (Christensen 1998).

Selvom ernæringsoplysningen i den forstand står i modsætning til tidens store udbud af billige og lækre madvarer, tyder noget på, at den ikke står i modsætning til kulturen som sådan. Paradoksalt nok kan hensigten med forbrugersamfundets moderne kost ses som frembringelsen af lyst – at bevare livet for at øge seksualiteten og øge nydelsen (Turner 1992:116). Sociologen Mike Featherstone peger på, at kroppen i det hele taget udnævnes til bærer af nydelse i forbrugerkulturen og som sådan både er genstand og subjekt for begær, nydelse og selvartikulering (Featherstone 1982:21-2). Kroppen antager i den forbindelse en ny samfundsmæssig og individuel betydning, idet den bliver stedet for den enkeltes egne sundhedsstrategier, f.eks. jogging, slankekure og fitness, der skal fremme sundheden, som anses for at være grundlaget for et lystfyldt liv.

Det er i den forbindelse blevet fremført, at spisekulturen er præget af ambivalens, idet ængstelse og usikkerhed menes at være en konsekvens af, at vi får nye og ofte modstridende informationer om forholdet mellem mad, krop og sundhed (Lupton 1996:16). Spisekulturen synes i den sammenhæng at kunne analyseres som et samtidigt, men svært foreneligt ønske om på den ene side at være rationel, selvkontrolleret og selvdisciplineret i omgangen med mad og på den anden side at kunne give efter for impulser, at udtrykke følelser og „være sand“ over for sig selv, hvilket for mange hænger sammen med at til-lade sig mad, som giver nydelse og selvforglemmelse. Kroppen begrebsliggøres på den måde både som kilde til hedonistisk nydelse og eftergivenesshed og som moralsk og æstetisk billede (Taylor 1989:116).

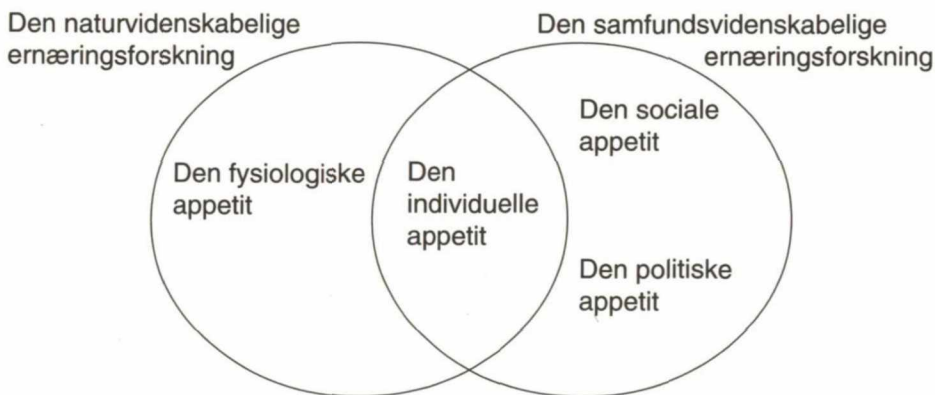
Formålet med at gå på diæt har også ifølge Turner skiftet fra hovedsageligt at være den religiøst inspirerede indre renselse gennem faste til særligt at skulle forskønne kroppens ydre. Hvor selvdisciplin førhen blev belønnet med Guds velsignelse, belønnes den nu med skønhed. Denne idealisering af kroppen kan ses som et udtryk for, at forankringen af vores selvforståelse er flyttet fra sjælen til kroppen (Turner 1992:116). Kroppen er i den forbindelse blevet beskrevet som et projekt i stadig tilblivelse, hvor madvalg træffes ud fra idealer om kroppens rette størrelse og form og ud fra forestillinger om fysisk sundhed. Maden er på den måde blevet noget, som bruges til at modulere selvet og kroppen med (Lupton 1996:137). Tendensen ses også i den danske ernæringsoplysning allerede fra 1960'erne, hvor kropsæstetiske argumenter begynder at blive relateret til sundhed. Ernæringsoplysningen begynder i den forstand at forholde sig både til sundhed og æstetik og sammenhængen imellem dem (Christensen 1998).

Sådanne tiltag er blevet analyseret som kønsundertrykkende. Særligt den kvindelige krop er blevet analyseret som en føjeliggjort krop, hvis kræfter og energier menes tilpas-

set ekstern regulering, underlæggelse, transformation og „forbedring“ gennem præciserende og normaliserende disciplineringer eksempelvis gennem kost, make-up og påklædning. På den måde menes kvinder at blive gjort mindre socialt orienterede og mere fokuserede på selvmodifikation. Inspireret af Foucault omtaler feministen Susan R. Bordo dette som en særlig form for kønsundertrykkelse, der i høj grad udøves forklædt som selvrealisering (Bordo 1990:23). Som en kritisk kommentar til sådanne fortolkninger er vigtigheden af ikke at forveksle diskursers logik med deres individuelle og samfundsmæssige konsekvenser blevet anført. Diskurser er sjældent ensartede i deres virkninger, og der er under alle omstændigheder et stort antal diskurser med konkurrerende krops- og kostregimenter (Turner 1992:120). Hvad der derfor synes uomgængeligt er, at mad og spising er blevet en stadig mere reflekteret del af vores liv. Vi både fristes af og konfronteres med mad i stadig flere former og sammenhænge, ikke kun i kraft af den større tilgængelighed, men også gennem ernæringsoplysning og reklamer, hvor madkonsumtionen sammenkædes med sundhed, skønhed og dermed identitet.

## Konklusion

Jeg vil afslutningsvis argumentere for, at den individuelle appetit kan ses som et særligt privilegeret sted at undersøge appetitten. Som nævnt bruges subjektive angivelser af sult, appetit, fylthed og mæthed i den naturvidenskabelige ernæringsforskning til at bestemme forskellige kostsammensætningers indflydelse på appetitreguleringen. Omvendt trækker også den fænomenologisk inspirerede analyse af appetitten på den individuelle krops niveau på ernæringsfysiologiske indsigter. Analyserne af den sociale og politiske appetit viser, hvordan den individuelle appetit er indlejret i og medieret gennem sociale interaktioner og repræsentationer og forsøges reguleret gennem ernæringsoplysningen. Den individuelle appetit kan derfor ses som et knudepunkt mellem biologi og kultur, hvor de forskellige appetitniveauer empirisk mødes. Den udgør derudover det genstandsfelt, som den naturvidenskabelige og den samfundsvidenskabelige ernæringsforskning har tilfælles og dermed kan mødes omkring (se fig. 2).



Figur 2: Appetitten som tværvideenskabeligt felt



Når der er grund til særligt at fremhæve den individuelle appetit, er det endelig, fordi appetitten i stigende grad synes overladt til det enkelte individ. Kravet om at kunne styre appetitten forekommer at være særlig svært i en madkultur, hvor måltidsmønstre og måltidsformater beskrives som værende i opbrud. Det 3-måltidssystem, med to kolde måltider og et varmt, som ellers har været fremherskende i Danmark, menes for mange menneskers vedkommende at være afløst af en tendens til mere løst strukturerede måltidsmønstre (Fagt & Groth 1992:23-9). Begrebet *grazing*, at græsse, refererer f.eks. til en forestilling om, at mange moderne mennesker ikke spiser rigtige måltider, men i stedet spiser når som helst og hvor som helst, de får lyst (Holm & Iversen 1997). I det omfang begrebet er dækkende for vores faktiske omgang med mad, kan der derfor siges at være sket en individualisering af madkonsumtionen. Vi lever i den forstand i en madkultur, hvor kontrol over appetitten forekommer at være stadig sværere for den enkelte, idet den sociale regulering af måltiderne er blevet stadig mindre, samtidig med at udbudet af billige og lækre fødevarer er blevet større.

Jeg har indledningsvis været inde på, at et stigende antal mennesker lider af spiseforstyrrelser, overspiser eller regelmæssigt går på slankekur. Hvis flere og flere mennesker har et problemfyldt forhold til appetitten, og maden generelt er blevet et område, hvor vores selvforståelse forhandles, må det dog samtidig formodes, at appetitten også i stigende grad fremstår som bevidstgjort erfaring. Appetitten kan som sådan ikke forstås som noget, der bare er, den må studeres som noget, vi har og forholder os til på baggrund af forskellige måltidssituationer, madpræferencer, måltidsmønstre, sundhedsovervejelser, skønhedsideal og ofte detaljerede forestillinger om kroppens fysiologiske processer og funktioner.

## Noter

1. Undervægt, normalvægt, overvægt og fedme defineres med kropsmasseindekset (Body Mass Index, BMI), der beregnes som vægten divideret med kvadratet på højden (kilo/meter<sup>2</sup>). Undervægt defineres som et BMI på under 18,5, normalvægt på 18,5-25, overvægt på 25-30, mens fedme ligger over 30 (WHO 1997:10).
2. Ifølge antropologen Nancy Scheper-Hughes har „sultens fænomenologi“ været stærkt underprioriteret, fordi sult er blevet betragtet som noget, der refererer til et basalt instinkt, som samfundsvidenskaben ikke har anset det for relevant at beskæftige sig med.
3. Projektet er finansieret af de statslige forskningsråd. Samarbejdspartnere er professor dr.med. Arne Astrup, mag.scient.soc, ph.d. Lotte Holm og cand.brom., ph.d. Anne Raben.
4. Ordet appetit bruges her som en samlende betegnelse for sult, appetit og mæthed, men bliver i artiklen også brugt i en mere specifik betydning forskellig fra ordene sult og mæthed.
5. Den aktuelle viden om, hvilke hormoner som har fysiologisk betydning hos mennesker, er sparsom, idet den væsentligste del af den ernæringsfysiologiske viden om appetitregulerende mekanismer overvejende bygger på dyreforsøg (Astrup og Rössner 1997:281).
6. Særligt kombinationen af fed og sød mad, som bl.a. er karakteristisk for mange desserter, udgør et stærkt stimulerende kompleks. Et andet eksempel er chips, som er lette, nærmest smelter på tungen og kun kræver lidt tygning på trods af det ofte store fedtindhold.
7. Se endvidere Blundell og Rogers (1991) angående denne skelnen mellem sult, appetit og mæthed som henholdsvis forklaringsprincip og specifik følelse.

8. Dette er ikke fordi indreceptionen ikke har både udstrækning og funktion, den har mekaniske receptorer, smertereceptorer og varmereceptorer, men de modulerer alle den samme perception, „den indre følelse“, snarere end at de åbner op for distinkte erfaringsdomæner.
9. På trods af, at den personlige autonomi ophører med døden, kan sultedøden, som konsekvens af et bevidst valg, som det er tilfældet i forbindelse med sultestrejke, ses som udøvelsen af ultimativ personlig autonomi. Den finder dog som bekendt ikke altid samfundsmæssig anerkendelse, f.eks. når sultestrejkende, på trods af deres politiske motivationer, medikaliseres og tvangsfores.
10. Bulimikere kan her siges at udgøre en undtagelse, idet grænsen for den indre krops autonomi er flyttet ind efter, når maden frivilligt kastes op. Dette lader sig dog som regel kun gøre gennem manipulation af kroppen udefra.
11. Dette, også selvom der i studierne af den sociale appetit, modsat studierne af den fysiologiske og individuelle appetit, kun sjældent fokuseres specifikt på appetitten, der mere end at være interessant i sig selv, behandles som blot et af de mange steder, hvor sådanne sociale regler og kulturelle betydninger kan aflæses.
12. Endnu mere differentieret viste de „nyrige“ franskmænds madpræferencer sig at gå i retning af tung dyr mad, som vildt og røde bøffer, mens folk i højstatus-professioner vægter det lette, delikate og raffinerede. Højtuddannede med mindre løn vægter det æstetiske hellere end det prangende, f.eks. billig, men original og eksotisk mad. Middelklassen vægter, at man spiser sundt uden at forvirre sig, mens arbejderklassen værdsætter et simpelt, men rigeligt måltid (Bourdieu 1984).
13. Dette synes til dels bekræftet i en nyere undersøgelse, som viser, at mænd og kvinder giver forskellige begrundelser for, hvornår de afslutter et måltid. I en spørgeskemaundersøgelse blandt amerikanske studerende oplyser både mænd og kvinder, at de holder op med at spise, når de føler sig mætte, men 55% angiver også andre årsager. Kvinder angiver her i højere grad hedonistiske årsager, f.eks. at de holder op med at spise, når maden ikke længere smager godt, mens mænd er mere sensitive over for eksterne faktorer, f.eks. at der ikke er mere mad tilbage (Zylan 1996).
14. Ordet diæt har etymologisk set en dobbeltbetydning. Det kan både anvendes i betydningen herredømmet over kroppen og i betydningen herredømmet over borgerne (Turner 1992:109).
15. Det kan derfor formodes, at forskellige personers italesættelse af appetitten bærer præg af variation og kompleksitet, ligesom det enkelte menneske kan forventes at trække på forskellige diskurser i forskellige situationer. Det ligger dog indforstået i diskursanalysen, at de artikulerede diskurser produceres ud fra et sæt af på forhånd givne diskurser, der cirkulerer i kulturen. De valg folk tager, når de præsenterer deres erfaringer og tillægger dem betydning, afslører som sådan et hierarki af diskurser, ligesom de demonstrerer, at der eksisterer konflikтуelle og ofte modsætningsfyldte diskurser.

## Litteratur

- Andersson, Steen  
1980 Matens Roller – sociologisk gastronomi (Roles of Food: Sociological Gastronomy). Stockholm: Almqvist & Wicksell Förlag AB.
- Astrup, Arne & Steen Rössner  
1997 Kost og Fedme. I: A. Astrup, L. Garby & S. Stender (red.): Menneskets ernæring – fra molekylærbiologi til sociologi. København: Munksgaard.
- Barthes, Roland  
1979 Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. I: R. Forster & O. Ranum (eds.): Food and Drink in History: Selections from the Annales, Economies, Sociétés, Civilisations. Vol. 5. Baltimore: The John Hopkins University Press.
- Blundell, John E. & Neil A. King  
1996 Overconsumption as a Cause of Weight Gain: Behavioural-Physiological Interactions in the Control of Food Intake (Appetite). I: The Origins and Consequences of Obesity. Ciba Foundation Symposium 201. Chichester: John Wiley & Sons.



- Blundell, J. E. & P.J. Rogers  
1991 Hunger, Hedonics, and the Control of Satiation and Satiety. I: M. Friedman et al. (eds.):  
Chemical Senses: Appetite and Nutrition 4:127-48.
- Bordo, Susan R.  
1990 The Body and the Reproduction of Femininity: A Feminist Appropriation of Foucault. I: M. A.  
Jagger and S. R. Bordo (eds.): Gender/Body/Knowledge: Feminist Reconstructions of Being  
and Knowing. New Brunswick & London: Rutgers University Press.
- Bourdieu, Pierre  
1984 Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cornwall: Routledge.
- Christensen, Gudrun  
1998 Diskursiv regulering af ernæringspraksis. En vidensarkæologisk og genealogisk analyse af  
rationaliseringstendenser i Statens Husholdningsråds pjecer om mad og ernæring 1936-1985.  
Ph.d.-afhandling, Forskningsinstitut for Human Ernæring, Den Kgl. Veterinær- og  
Landbohøjskole, København.
- Dike  
1997 Sundhed og sygelighed i Danmark 1994. København: Dansk Institut for Klinisk  
Epidemiologi.
- Douglas, Mary  
1975 Deciphering a Meal. I: M. Douglas (ed.): Implicit Meanings: Essays in Anthropology.  
London: Routledge & Kegan Paul.
- Fagt, Sisse & Margit V. Groth  
1992 Udviklingen i danskernes fødevarerforbrug 1955-1990. København: Levnedsmiddelstyrelsen.
- Fischler, Claude  
1980 Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma. Social Science Information  
19(6):937-53.  
1988 Cuisines and Food Selection. I: D. M. H. Thomsen (ed.): Food Acceptability.  
New York & London: Elsevier Applied Science.  
1988 Food, Self and Identity. Social Science Information 27(2):275-92.
- Holm, Iversen  
1997 Moderne madvaner. Dansk Sociologi 4(8):37-52.
- Lading, Åse  
1987 Mad som øjenlyst – og ulyst. Hug 48:22-6.
- Leder, Drew  
1990 The Absent Body. Chicago: University of Chicago Press.
- Levnedsmiddelstyrelsen  
1987 Fedme – en statusrapport. København: Levnedsmiddelstyrelsen.
- Lissner, Lauren  
1997 Psychosocial Aspects of Obesity: Individual and Societal Perspectives.  
Scandinavian Journal of Nutrition 41:75-9.
- Lupton, Deborah  
1996 Food, the Body and the Self. London: Sage Publications.
- Scheper-Hughes, Nancy  
1992 Death Without Weeping: The Violence of Everyday Life in Brazil.  
Berkeley, Los Angeles, Oxford: University of California Press.
- Scheper-Hughes, Nancy & Margaret Lock  
1987 The Mindful Body: A Prolegomenon to Future Work in Medical Anthropology.  
Medical Anthropology Quarterly 1(1):16-41.

- Simmel, Georg  
1993 Måltidets Sociologi. Sociologi i dag: Måltidets Sociologi 1:3-11.
- Taylor, Charles  
1998 Sources of the Self: The Making of the Modern Identity.  
Cambridge: Cambridge University Press.
- Turner, Brian S.  
1992 Kroppen i Samfundet. Teorier om krop og kultur. København: Hans Reitzels Forlag.
- WHO  
1997 Prevention and Management of the Global Epidemic of Obesity. Report of the WHO  
Consultation on Obesity, Geneva, 3-5 June, draft.
- Zylan, K. D.  
1996 Gender Differences in the Reasons Given for Meal Termination. *Appetite* 26:37-44.



# FLEKSITARER OG PURISTER

## Eksistensæstetiske spisepraktisser i Cambridge, Massachusetts

I efteråret 1995 og foråret 1996 var jeg på feltarbejde i Boston-forstaden Cambridge i staten Massachusetts på USA's østkyst. Her studerede jeg mennesker, der handler i naturbutikker, „natural food stores“, som er forretninger, der sælger „naturlig mad“, dvs. økologisk mad samt mad uden tilsætningsstoffer og lignende. Fælles for alle mine informanter er en stor interesse for mad og ikke mindst for madens virkning på *kroppen*.

Inden for samfunds- og humanvidenskaberne er Michel Foucault en af de forskere, der særlig forbindes med diskussionen om kroppen og disciplineringen af kroppen. Foucault er blevet kritiseret for at gøre aktøren passiv i forhold til diskursen og overse relevansen af subjektets handlen og individuelle erfaringer (Turner 1992:119). Hvor berettiget denne kritik end måtte være, eksisterer der imidlertid en anden og mindre kendt Foucault. I de sidste to bind af *Seksualitetens historie* ændrer Foucault radikalt sit projekt og vender blikket mod seksualitetsregimer i antikken. I denne artikel vil jeg vise, at der er bemærkelsesværdige paralleller mellem disse regimer og mine informanternes spisepraktisser, og at Foucaults analyse af antikken kan bidrage til belysningen af mit materiale.

### Naturbutikker

For mine informanter<sup>1</sup> står naturbutikkerne i skarp kontrast til „store, kommercielle, gennemsnitsamerikanske supermarkeder“. Sidstnævnte karakteriseres ved en manglende interesse for kvalitet til fordel for kvantitet, storkøb, kupontilbud og i det hele taget lave priser, der appellerer til et fattigere publikum. Omvendt karakteriserer de fleste af mine informanter folk, der ligesom de selv handler i naturbutikker, som veluddannede, intelligente og bevidste om sundhed, kvalitet og miljø.

Samtidig inddeler mine informanter naturbutikkerne i underkategorier, hvor den væsentligste kontrast repræsenteres af Harvest Food Co-op og Bread & Circus (B&C). Der er generel enighed om, at B&C, som er del af kæden Whole Foods Market, henvender sig til et velhavende publikum, mens Harvest appellerer til de mere prisbevidste. Nogle taler om to forskellige socioøkonomiske grupper, hvor folk, der køber ind hos B&C, betragtes som socialt mobile, mens folk, der handler hos Harvest, ikke anses for at være så socialt

mobile. Flere beskriver B&C's kunder som yuppier og velhavende, mens Harvests beskrives som hippier og flippede.

Trods det, at der er tale om naturlig mad i forskellige klasseudformninger, har B&C og Harvest en del til fælles. De kan f.eks. begge betragtes som repræsentanter for et „cuisine“, der – i modsætning til cuisiner i Lévi-Strauss'sk forstand – ikke bare medierer mellem naturen og kulturen (Fischler 1993:217), men især mellem industrien og forbrugeren. Gennem deres kvalitetsstandarder eller de varer, de fører, begrænser butikkerne nemlig det næsten uendelige udbud af fødevarer, den moderne industri tilvejebringer, og styrer kunderne uden om nogle af de giftstoffer, industrien associeres med.

Men hvor B&C har formuleret en række „negative“ kvalitetsstandarder, der fokuserer på, hvad forretningen ikke sælger, og hvad produkterne ikke indeholder, lægger Harvest i sin produktpolitik mere positivt vægt på, hvad de forhandler af ting, der kan være svære at finde andre steder, særlig det store udbud af naturlige varer.

Selvom Harvest således fremhæver naturlige fødevarers høje prioritet, sælger forretningen enkelte „kommercielle“ produkter som Pepsi Cola og Snickers. I forsøget på at forklare denne tilsyneladende inkonsekvens lægger de ansatte vægt på, at de *ikke ønsker at diktere*, hvad folk skal spise. Og butiksbestyrelsen understregede, at hvis kunderne, som i kooperativerne ofte også er medejere, vil have ting som Pepsi Cola og Snickers, så kan Harvest ikke tillade sig at gøre andet end at tilvejebringe det. Han tager i det hele taget afstand fra det, han kalder velmenende, nedladende og ligefrem „racistiske“ overtalelsesmåder – f.eks. folk, der åbner et kooperativ og siger: „Du er nødt til at komme og handle her, for det her er den rigtige måde at spise på, og vi vil vise dig, hvordan man spiser nu“. Tilsvarende lægger Harvests uddannelsesleder i *Harvest Cook Book* vægt på, at kooperativet ikke kun henvender sig til folk med én bestemt „madfilosofi“:

Lige gyldig hvad du spiser, lige meget hvad din madfilosofi er, og lige meget hvordan du ønsker at interagere med din madbutik, så opfordrer vi dig til at støtte kooperativet.

Også B&C pointerer, at de ikke ønsker at diktere folks madvaner og har med den begrundelse lempet på deres oprindeligt meget strenge madfilosofi. I deres formålsparagraffer skriver de således:

Mens vi har meget høje standarder for produktkvalitet, mener vi, det er vigtigt at være imødekommende og åbne og ikke være alt for restriktive og dogmatiske. Vi opfatter ikke os selv som 'Holy Foods Market'.

Tilsvarende sagde kædens ernæringseksperter, at forretningen ikke kun ønsker at sælge én bestemt slags mad. Hun understreger valgets centrale plads, og ifølge hende kan folk på ethvert „mad trip“ handle i forretningen.

De to butikker kommer altså ikke med nogen ultimative forskrifter, men tilvejebringer derimod et sæt af begrænsede valg. Kvalitetsstandarderne og produktpolitikken er desuden del af en enorm italesættelse af mad, som bl.a. kommer til udtryk i en række sundhedsseminarer og en hel litteratur af sundhedsrådgivning. Og ligesom det gælder kvalitetsstandarderne, så fungerer sundhedsrådgivningen ikke autoritært. Snarere er der tale om en dialog, hvor eksperterne opfordrer til, at individerne via deres kroppe og sanser aktivt forholder sig til den viden, de modtager.



## Fleksitaren

Jeg har valgt at inddele mine informanter i to idealtyper, der går på tværs af de to butikskontekster, nemlig *fleksitarerne*<sup>2</sup> og *puristerne*. Førstnævnte er kendetegnet ved et fleksibelt forhold til naturlig mad, mens sidstnævnte forholder sig mere regelorienteret til det.

Den 38-årige fleksitar Craig kan karakteriseres ved selvomsorg, fokus på sygdom og en opfattelse af kroppen som skrøbelig og truet. Han er meget bevidst om, at mad og spising er direkte forbundet med kroppen, dens organer, processer m.m., og han anser madens virkninger for tvetydige, dvs. både terapeutiske og patologiske. For eksempel var han en aften i dårligt humør og lavede kyllingesuppe, fordi det styrker immunsystemet. Og en dag fortalte han mig, at han havde problemer med nyrerne og ville anskaffe en bestemt fødevarer til at afhjælpe det med.

Hvad angår det patologiske, havde Craig et udklip fra *The New York Times* med overskriften „Tør jeg spise jordbær?“ hængende på sit køleskab. Her var en liste over, hvilke frugter og grøntsager der indeholder flest pesticidrester. Desuden går han f.eks. uden om champagne, som påvirker ham for meget og giver ham hovedpine. I det hele taget sagde han, at han næsten er blevet for sund og ren og derfor ikke kan tåle den mindste smule alkohol længere.

Jeg inkarnerede også en del af det, Craig betragter som dårligt. En aften fortalte jeg, at jeg havde købt kød i et af de almindelige supermarkeder, og Craig udbrød: „Dil, hvad er det, du laver?“ En anden aften var han ligeså forbløffet over at finde Chokolade Riesen-papir i min skraldespand. Og da jeg på et tidspunkt fortalte, at jeg havde svært ved at sove, stillede han nærmest en diagnose og sagde, at alkohol, cigaretter, pesticider, hvidt salt, hvidt sukker og hvidt mel skader kalciumbalancen.

Ud over at tale om nyrer, fordøjelse, immunsystem m.m. kortlagde Craig stort set resten af sin indre krop for mig. Han fortalte f.eks. om sin hurtige forbrænding; sit blods mørkerøde farve, som hans læge sagde var god; sine tungeproblemer og sine miltproblemer. Sidstnævnte, mente han, skyldtes en ubalance i kroppen, som han ville konsultere en kinesisk urtedoktor om. En anden dag viste han mig nogle makrobiotiske diagrammer, som han havde analyseret sine madvaner ved hjælp af. Desuden fastede Craig somme tider og var meget opmærksom på de kropsprocesser, som var forbundet hermed, ligesom han gik til yoga og lagde mærke til, hvordan de forskellige stillinger føltes.

Craigs selvomsorg indebærer, som det fremgår, at kroppen er genstand for hans vedvarende opmærksomhed, og han synes ikke helt at betragte kroppen som identisk med selvet, men snarere som noget, selvet råder over. Der er med andre ord tale om det, man inden for fænomenologien kalder kroppen som *Körper* (Turner 1992:20). Et sådant kropsforhold er normalt noget, der kendetegner sygdom, og Craig kan netop siges at tage udgangspunkt i kroppen som truet af sygdom.

## Lægen og kokken

Selvom Craig således bekymrer sig om sundhed og sygdom, er det ikke ensbetydende med, at han kun går op i madens diætetiske aspekter. Tværtimod talte han ofte om gode smagsoplevelser og den store nydelse og glæde, der er forbundet med mad. Han understregede, hvor meget han går op i madlavning, og flere gange, når jeg besøgte ham, havde

han kogeboerne fremme og var i gang med større kulinariske projekter. En dag var han f.eks. ved at lave gravad laks efter en opskrift i en svensk kokebog.

Således forholder Craig sig ikke bare til mad „som læge“, men også „som kok“. Ud over at opfatte mad som enten gift eller medicin, betragter han det også som et nydelsesmiddel, og han integrerer det kulinariske og det diætiske i sin madlavning. Det samme kendetegner de fleste af de mange restauranter, han frekventerer. Ifølge antropologen Claude Fischler indebærer en sådan integration en opløsning af den moderne vestlige dikotomi mellem sundhed og nydelse (Fischler 1993:232), og Craig synes at nyde det sunde. Således hænger opløsningen af sundhed/nydelses-dikotomien, som også Fischler påpeger (op.cit.:229-30), sammen med en opfattelse af kroppen og sanserne som pålidelige snarere end bedrageriske.

Det er imidlertid ikke alt, hvad Craig spiser, som forener sundhed og nydelse. En dag ringede han f.eks. og fortalte, at han ville tage på Burger King og få sig en whopper og bagefter købe ind hos Harvest. Han var tydeligvis bevidst om, at i hvert fald jeg opfattede det som en kontrast, og han spurgte, om vi mennesker ikke er nogle mærkelige nogle. Senere fortalte han mig, at han havde nydt whopperen, især kalorierne. Således er Craigs forhold til sine „usunde“ måltider tilsyneladende fri for den skyldfølelse, der ifølge antropologen Deborah Lupton ellers ofte ledsager overskridelse af „sundhedsnormerne“ (Lupton 1996:152).

## Sundhedsdiskurser og sundhedserfaring

Ikke bare Craig, men fleksitarerne i det hele taget har en klar forestilling om, at der er en kausal sammenhæng mellem mad og helbred. Især er de bevidste om, hvad der ikke er godt og efter deres mening gør mange amerikanere syge. På denne baggrund forsøger de i overensstemmelse med det, historikeren Harvey Levenstein kalder den negative ernæringsdiskurs (Levenstein 1993:203-4), at begrænse eller undgå forbruget af ting som hvidt sukker, rødt kød, og grøntsager med pesticider og herbicider.

Ud over at indskrive sig i den negative ernæringsdiskurs har de fleste fleksitarer internaliseret elementer fra en række andre sundhedsdiskurser. De omtaler forskellige tings indhold af kolesterol, koffein, kalorier, protein, fibre, vitaminer m.m. Og nogle gange kategoriserer de ligefrem mad ud fra dens indhold af næringsstoffer. For eksempel besvarede en 41-årig kvinde mit spørgsmål om, hvad hun typisk spiser i løbet af dagen, ved at sige: „På det seneste har jeg trængt til mere protein“. Og en 30-årig kvinde sagde: „Jeg prøver på at få protein en eller to gange om dagen“. De flestes viden om, hvad der er godt og skidt, er ikke bare baseret på sundhedsdiskurserne, men også på kropslige erfaringer. For en 27-årig mand er kroppen ligefrem den primære autoritet, og han fortalte, at han som barn havde lært at være opmærksom på, hvad hans „krop sagde“.

Hvad angår kød, er der blandt fleksitarerne både eksempler på oplevelser, der taler for og imod. En aften var jeg f.eks. på besøg hos en 37-årig mand, der netop havde spist middag bestående af basmatiris, tofu, ingefær m.m. Han bemærkede, at man har det meget bedre, end hvis det havde været fisk eller kylling. Han sagde, at „kylling får en til at føle sig...“, hvorefter han lavede et udtryk som om, han halvt var ved at eksplodere, halvt ved at falde i søvn. Omvendt følte en 24-årig kvinde, efter en fase som vegetar, at kød er „essentielt for kroppen, for mit immunsystem blev så svagt“.



Denne selvomsorg indebærer en meget tilstedeværende kropslighed eller det, jeg tidligere har kaldt kroppen som Körper. Som den syge er fleksitarerne meget optagede af kroppens indre dele, og desuden forekommer udtalelser som „min krop sagde“ og „min kropps reaktion“ ret ofte. Dette vidner om, at de fleste fleksitarer ikke opfatter deres „selv“ som fuldstændigt identisk med deres krop. Flere, både purister og fleksitarer, benytter ligefrem en mekanisk metafor, hvor de sammenligner kroppen med en bil, for at påpege, hvor absurde, de synes, gennemsnitsamerikanernes madvaner er. Som en 38-årig mand sagde:

Mad er den vigtigste benzin, vi kommer i vores kroppe. Nogle mennesker tager på tankstationen, de kommer den bedste blyfri i deres bil, og de er villige til at betale mere for at få deres bil til at køre bedre, men de vil købe den billigste mad, de kan, og det er den benzin, de kommer i deres kroppe.

Således kan man sige, at nogle af mine informanter udtrykker, at de har kroppen til rådighed på samme måde, som man kan have en bil til rådighed. Dette kunne ligne en kartesiansk dualisme, men der er en afgørende forskel. Hvor kroppen i et kartesiansk perspektiv forbindes med det irrationelle og underordnes sjælen (Turner 1992:10), fortæller kroppen mine informanter fornuftige ting og indtager en aktiv position.

## Lystig sundhed

Selvom de fleste fleksitarer benytter sundhed som et vigtigt kriterium at vælge mad ud fra, udtrykker flere en vis modstand mod at vælge mad på baggrund af dens sundhedsværdi og understreger, at de prioriterer madens smagsmæssige kvaliteter højest. Men dette er ikke nødvendigvis et udtryk for, at de opererer med føromtalt sundhed/nydelses-dikotomi, eftersom mange har erfaret, at det, de bedst kan lide, faktisk også er det sundeste. Som en 48-årig kvinde sagde:

Jeg har ikke tendens til at kunne lide ting, der er virkeligt usunde, for de smager mig ikke. Jeg kan f.eks. ikke spise meget sukker længere, bare lugten får det til at vende sig i min mave... For mig er det mere kærligheden til mad og kærligheden til madlavning... Det har ikke noget med guruer at gøre, men mere glæden ved de skønne ting og gaven at være blevet givet denne mad. Og så ønsket om at tilberede den godt med gode ingredienser eller ting, der er blevet draget omsorg for, og de har tendens til at være mere naturlige og økologiske.

I det hele taget har mange fleksitarer travlt med at understrege, at når de vælger „sundt“ eller fravælger noget „usundt“, så gør de det *af lyst*. Dette lystbetonede sundhedsengagement hænger sammen med en opfattelse af kroppen og sanserne som pålidelige. Samtidig påpeger fleksitarerne, at de ikke er fanatiske, dogmatiske, overkontrollerede, og at der ikke er tale om en religion. Det kommer særlig til udtryk ved, at der kan være forskel på ude og hjemme. Mens mange primært køber ind i naturbutikkerne, har de fleste et stort restauranterpertoire og understreger desuden, at de spiser, hvad de bliver budt, når de er ude. Dette vidner både om en socialt åben og udadvendt praksis, men handler også om ikke at ville udelukke noget. Hvad angår sidstnævnte, indlader mange sig i ny og næ på en nydelse, der står i modsætning til sundhed, men som tilsyneladende ikke overvælder dem med skyldfølelse.

## Puristerne

En af de former for spisepraksisser, fleksitarerne tager afstand fra, repræsenteres af *puristerne*. Puristerne frekventerer kun ganske få restauranter, der kan betragtes som en forlængelse af deres eget køkken, og mange fortalte mig, at de medbringer deres egen mad, når de skal på besøg hos andre. Desuden udtrykte flere stærk utilfredshed med B&C's lempede standarder. Kort sagt følger puristerne i modsætning til fleksitarerne et cuisine, der er mere restriktivt end naturbutikkernes, og som de kun undtagelsesvis, om overhovedet, afviger fra.

I de sidste to måneder af mit feltarbejde deltog jeg i en række vegetariske sammenskudsgilder hos den 26-årige Rich. Til disse arrangementer blev der snakket en del om mads patologiske og terapeutiske virkninger på kroppen. Flere talte f.eks. om, hvor glad kroppen bliver, når den får noget, den har godt af, og 41-årige Frank sagde eksplicit, at mad er medicin. Mange i gruppen faster jævnligt, og somme tider faster gruppen kollektivt. Rich begrundede fasten med, at kroppen nogle gange har brug for at fordøje i fred og ro. Således fremgår det, at også deltagerne til sammenskudsgilderne på et vist niveau forholder sig til kroppen som *Körper*.

Mens ikke-vestlig mad forbindes med det terapeutiske, opfattes moderne amerikansk mad, som de fleste er vokset op med, som sygdomsfremkaldende. En ung mand fortalte, at der skulle to blodpropper til, før hans far ændrede kostvaner. Og Rich sagde, at nogle af dem, der nu lettere nedsættende betragter gruppen som „sundhedsapostle“, måske tænker anderledes „den dag, kemoterapien står for døren“. Således er sammenskudsgilderne kendetegnet ved selvomsorg og et fokus på sygdom, og flere deltagere fortalte mig, at måltiderne er for folk, der synes, det er „sygt at være syg“.

## Omvendelsen

I kontrast til fleksitarerne giver puristerne udtryk for, at deres liv er blevet fuldstændigt forandret, efter de har ændret kostvaner. Rich bruger termen omvendelse, og mange kontrasterer fortiden med nutidens velvære. For eksempel fortalte Rich, at hans barndom og tidlige ungdom var præget af spændinger og utilfredshed, men at disse følelser på grund af kostforandringer er forsvundet, og at han nu føler sig mere afslappet og energisk. Puristerne opererer med et diakront perspektiv, hvor de mener, at de er nået længere end fortidens ofte tøjlesløse forbrug af junk-foods. Ingen har dog nået det stadium, hvor de ønsker at være. Alle er endnu på vej.

For Rich og hans kæreste startede det hele med, at de af dyreetiske årsager besluttede at holde sig fra animalske produkter. Efterhånden opdagede Rich, at han følte sig bedre tilpas, og han begyndte derfor at eliminere flere ting. Han beskrev overgangen væk fra det velkendte som en svær tid:

Når man først begynder at lære at omvende sig, har man tendens til at drages mod de ting, som man husker, og forsøger at imitere dem. Som ens smagsløg forandres, bliver de mere simplificerede.

Til at begynde med spiste Rich således mange vegetarhamburgers, men efterhånden har hans smagsløg forandret sig, og nu er en del af hans mad rå:



Ud fra personlig erfaring har jeg opdaget, at det at være på en rå diæt giver én frigjort energi og mindre fordøjelsestid, mindre behov for at sove, bedre udholdenhed fra fysisk udmattelse, og frem for alt, har det været min erfaring, at rå mad giver én kraft, energi og styrke. Man kan overleve på kogt mad, men det fremmer ikke ungdom, det fremmer ikke nye celler, mens det lige præcis er det, den rå mad gør. Man indtager disse molekyler, som er vibrerende, levende.

Ligesom Rich oplevede 27-årige Matthew og hans kæreste „omvendelsesfasen“ som vanskelig. Matthew fortalte, at han elsker æg og til at begynde med altid havde lyst til en omelet om morgenen. Og på et tidspunkt fik en vens lækre omeletter ham på afveje, ligesom kæresten kom det. Imidlertid besluttede de sig begge for at forsøge igen. En af de ting, der hjalp dem gennem startfasen, var en vegansk restaurant, hvor man bl.a. kan få vegetariske varianter af alt det, en brunch plejer at bestå af. For eksempel kan de få tofu til at ligne røræg.

Matthew er ligesom flere andre inspireret af bogen *Diet for a New America*, som kritiserer industriel madproduktion i USA, særlig mælkeindustrien. Jeg spurgte Matthew, hvorfor man ikke kunne gå over til økologiske produkter i stedet for helt at droppe ting:

Det er også den måde, det påvirker min krop. Jeg føler mig meget sundere, når jeg ikke spiser det. Jeg føler mig meget klarere i hovedet og mere energisk. Det er de ting, jeg føler, når jeg ikke drikker det. Jeg føler, at det formørker mig en lille smule, når jeg drikker mælk.

I modsætning til Matthew befandt en 41-årig kvinde sig stadig i omvendelsesfasen og var ved at undersøge, hvilken mad der er „god“, og hvilken der ikke er det, for at kunne erstatte det „dårlige“ med det „gode“. For eksempel er hun begyndt at få lyst til kød, hvilket hun forsøger at erstatte med tofu og seitan, og mere specifikt baconburgere med soyaburgere. Og som hun sagde: „Jeg forsøger også at bekæmpe hotdogsene“.

Også Frank beskrev sin omvendelse som en overgang og et spørgsmål om at overvinde forhindringer i sin kost og så opdage, at man ikke rigtigt føler sig tiltrukket af eller har behov for disse ting længere. Frank mener, at man kan blive ved med at lære, og for ham står naturlig mad for „en altomfattende læreproces“. Tilsvarende var Rich stadig på vej: „Jeg vil se, hvor meget længere, jeg kan drive det, og hvor meget sundere, jeg kan blive.“ For eksempel faster han jævnlige, ligesom det bl.a. gælder en 33-årig mand fra gruppen:

Man begynder at se, at man ikke rigtig har brug for mad for at overleve. Og at det er okay at føle sig sulten og blive ved med at føle den følelse og så udforske den, og til sidst vil den udvikle sig til en anden følelse.

Og da jeg interviewede Matthew fastede han og kæresten for første gang:

Det er fedt, jeg føler mig virkelig godt tilpas ved at gøre det. Det er som et næste niveau af virkelig at forstå madens forskellige terapeutiske værdier, og hvordan den egentlig virker på forskellige organer. Rå mad sammenlignet med kogt mad. Jeg er bare lige ved at begynde at udforske disse ting.

Omvendelsen kan således betragtes som et led i en kontinuerlig selvudviklingsproces, og flere opererer helt eksplicit med en udviklingsforestilling. For eksempel sagde en 47-årig mand i forbindelse med en diskussion om folk, der ikke kender til økologisk mad: „Jeg er kommet meget længere“. Han anbefalede mig at læse en bog om at kombinere

mad, men afviste at den skulle have inspireret ham selv: „Ork nej. Jeg blev ledt ind på alt det her gennem min krop, og så begyndte min krop at fortælle mig, hvad jeg havde brug for“. Således fremgår det, at han ligesom mine andre informanter i en vis forstand oplever krop og sjæl som adskilte, dvs. forholder sig til kroppen som *Körper*. Desuden har han et nærmest omvendt kartesiansk forhold til kroppen, hvor det er kroppen, der er den herskende og rationelle part. Samtidig mener han ligesom mine andre informanter, at sjæl og legeme er forbundet, og at man kan påvirke psyken gennem kroppen.

## Ikke-destruktiv nydelse

Selvom puristerne bekymrer sig om mad, er det heller ikke for deres vedkommende ensbetydende med, at de ikke går op i nydelse. For eksempel sagde Rich:

Jeg har opdaget, at jeg har bedst af at afholde mig fra alkohol på grund af mine tendenser til overdrivelse. Der er så mange glæder i livet, og at være besat af de destruktive er, du ved... Jeg ønsker at leve og gøre mange ting i lang tid, og jeg måtte erkende, at nogle af mine vaner ikke ville lette livet... Så jeg vil bare nyde alle livets andre glæder.

Rich skelner således mellem destruktive og ikke-destruktive glæder. Han holder sig ikke fra førstnævnte, fordi han tager afstand fra nydelse som sådan og på traditionel kristen vis opfatter kropslige fornøjelser som syndige. Tværtimod har Rich et *hedonistisk mål* og ønsker at blive i stand til at nyde livets ikke-destruktive glæder i fuld udstrækning så længe som muligt.

I det hele taget er afholdenheden fra de „destruktive“ glæder ikke ensbetydende med, at puristerne ikke går op i madens kulinariske og smagsmæssige aspekter. Tværtimod beskriver flere sig selv og hinanden som fremragende kokke og taler om sjov, glæde, nydelse og forkælelse forbundet med mad og madlavning.

## Eksistensæstetikken

Fælles for fleksitarer og purister er altså en stor interesse for mad og ikke mindst madens virkning på kroppen. Som jeg sagde indledningsvis, er Foucault en af de forskere, der særlig forbindes med spørgsmål om kroppen. Han karakteriserer moderniteten ved magtviden-diskurser, der disciplinerer individerne, dvs. regelretter dem og behæfter dem med behovsspecifikke subjektiviteter, hvorved deres kroppe bliver anvendelige i det kapitalistiske produktionsapparat (Foucault 1994:106).

Både Lupton og sociologen Bryan S. Turner henter inspiration i Foucaults modernitetsanalyse, men påpeger at den er mangelfuld i forhold til det senkapitalistiske forbrugersamfund. Forbrugersamfundet har nemlig ikke bare brug for sunde, produktive kroppe, men også hedonistisk forbrugende kroppe, og der eksisterer et hav af diskurser, der trækker i forskellige retninger, hvorfor deres virkninger ikke kan tages for givet. Således er det nødvendigt med en tilgang, der kan tage højde for aktørernes handlen, og Turner og Lupton kritiserer Foucault for at mangle denne dimension og gøre individet passivt (Lupton 1996:151-5; Turner 1992:85,119). Imidlertid fremstår aktøren langt fra som



passiv i Foucaults analyse af antikken, og Foucault kan bruges til at supplere sig selv med, hvis man overfører nogle af de begreber, han udvikler her, på nutiden.

Et centralt element i Foucaults analyse af antikken er begrebet eksistensæstetik, som han betragter som en moraltype, der står i modsætning til et fast regelkodeks, som man f.eks. finder det i kristendommen. Begrebet dækker over en række refleksive og frivillige selvpraksisser, gennem hvilke individet regulerer sin adfærd i forhold til visse æstetiske og etiske kriterier og principper (Foucault 1984a:16-7).

I de filosofiske og medicinske tekster, Foucaults analyse baserer sig på, optræder mad, drikke og sex som analogt etisk materiale, der problematiseres på meget ens manér. Alle bringer nemlig kræfter i spil, som er naturlige og gode, men som man er tilbøjelig til at overdrive. Som Platon siger, så har naturen forbundet disse tre „fundamentale appetiter“ med intens nydelse eller lyst for at sikre henholdsvis individets og artens overlevelse. Men netop denne nydelse indebærer et begær, som gør, at disse aktiviteter har tendens til at gå over de grænser, naturen har fastsat (op.cit.:59-62).

Selvom grækerne ifølge Foucault således ikke betragter mad, drikke og sex som dårligdomme i sig selv, bekymrer de græske læger sig om „brugen af lysterne“. Bekymringen er primært af kvantitativ karakter, og især overdrivelse bliver beskyldt for at medføre sygdomme, men betragtes også som udtryk for manglende selvbeherskelse. Derfor opstilles en lysternes diæt (op.cit.:111-2), som etablerer et sæt af regler for den daglige adfærd, heriblandt et bestemt mål (op.cit.:115-7).

De antikke græske skrifter vidner om, at omfanget af lægens autoritet er et centralt spørgsmål. Det betragtes som utilfredsstillende, hvis individet passivt modtager råd fra en læge. Modtaget viden bør snarere indgå i et reflekteret samspil med individet selv og dets krop. Det er i den forstand, at Foucault omtaler diætetikken som en livskunst eller en eksistensæstetik (op.cit.:121-3). I de latinske skrifter er det ifølge Foucault ligeledes afgørende, at man på baggrund af modtaget viden skal fungere som sin egen rationelle sundhedsrådgiver og ikke lade nogen autoriteter bemægtige sig sin eksistens (Foucault 1984b:121-3).

## Mådehold og selvkultur

For grækerne er mådehold det ledende princip for individets selvpraksisser (Foucault 1984a:65-7). Aristoteles definerer mådehold som en etisk dydig tilstand, kendetegnet ved *beherskelse* af lysterne og en magt over dem, men ikke en *undertrykkelse* af dem (op.cit.:81-2). Med idéhistoriker Søren Christensens ord handler etisk dyd for Aristoteles ikke om fornuftens evne til at tøjle begæret, men om dens evne til at forme det i overensstemmelse med „den rette tænkning“. Således indebærer etisk livsførelse ikke noget afkald som inden for kristendommen, men er tværtimod forbundet med lyst (Christensen 1993:58).

Aristoteles karakteriserer mådehold som „midten“ mellem tøjlesløshed og ufølsomhed (Foucault 1984a:81), men ifølge Christensen ekspliciterer han aldrig, hvori midten består. Han understreger blot, at det at søge midten ikke er at følge en entydig etisk regel, og at midten ikke er ens for alle (Christensen 1993:589). Desuden skelner Aristoteles afholdenhed fra mådehold. Den afholdende person føler i modsætning til den mådeholdne andre lyster end dem, der er i overensstemmelse med fornuften. Der foregår en fortsat

kamp mod nydelse og begær (Foucault 1984a:76), og Aristoteles karakteriserer den afholdende ved undertrykkelse af begæret (Christensen 1993:58). Over for den afholdende – på den anden side af mådeholdet – står den ikke-afholdende, der trods sine fornuftige principper lader sig friste og rive med (Foucault 1984a:76).

Aristoteles ser de forskellige former for selvforhold i et diakront perspektiv, og generelt opfatter grækerne askese, i betydningen træning, som nødvendig for at udkæmpe den kamp, der fører til mådehold. Kampen er rettet mod de kræfter, der har tendens til overdrivelse, og som risikerer at vinde herredømme over individet og reducere det til trædom (op.cit.:76-9). Alt i alt er mådehold ikke nogen naturlig disposition, men ifølge Aristoteles en slags kultiveret eller fornuftigt begær (Christensen 1993:57).

Ifølge Foucault er det antikke Rom kendetegnet ved en intensivering af selvforholdet, og princippet om, at man skal drage omsorg for sig selv, placeres i hjertet af eksistensæstetikken, hvilket danner baggrund for udviklingen af det, Foucault kalder en selvkultur. I denne sammenhæng er det en afgørende pointe, at selvomsorgen udgør en social praksis. Den udøves nemlig ofte inden for grupper eller fællesskaber og består af fællesøvelser og oplevelser, udveksling af råd, vejledning, hjælp etc. (Foucault 1984b:55-9).

Ligesom i den græske oldtid opfatter romerne krop og sjæl som forbundne (op.cit.:160), men i modsætning til grækerne betragter romerne kroppen som skrøbelig og truet. Der er tale om et sygdomsfokus og en opfordring til at erkende sig selv som syg eller truet af sygdom (op.cit.:74). Hvor den seksuelle aktivitet tidligere blev opfattet som farlig på grund af tendensen til overdrivelse, er der nu tale om en stærkere bekymring, hvor der lægges vægt på aktivitetens tvetydige virkninger. Den seksuelle aktivitet opfattes som direkte forbundet med kroppen, dens organer, væsker m.m. og menes både at have terapeutiske og patologiske virkninger (op.cit.:140-5).

## Antikkens aktualitet

Der er bemærkelsesværdige paralleller mellem antikken, sådan som Foucault beskriver den, og mit amerikanske materiale. Først og fremmest kan man sige, at naturbutikkerne giver anledning til en eksistensæstetik ved ikke at komme med entydige forskrifter „ens for alle“, men derimod sæt af begrænsede valg, som kunderne aktivt må forholde sig til. I butikkerne hersker der nemlig en stærkt individualistisk ideologi, hvor alle individer betragtes som biokemisk forskellige med helt unikke behov, som kun individet selv, og ikke mindst dets krop, kan kende. Der er derfor ikke tale om, at eksperterne sidder inde med den sande viden om individets behov og behæfter individet med en bestemt behovs-specifik subjektivitet. Således „mangler“ den magtdimension, der ville gøre det muligt at tale om diskurser og disciplineringer i „konventionel“ foucaultsk forstand. Snarere er der tale om en dialog, hvor eksperterne opfordrer til, at individerne via deres kroppe og sanser forholder sig aktivt til sundhedsrådgivningen.

For både fleksitarerne og puristerne gælder det, at deres kroppe er gennemtrængt af de sundhedsdiskurser, der bl.a. cirkulerer i naturbutikkerne. Men ligesom det forholder sig med den antikke diætetik, er der tale om eksistensæstetiske selvpraksisser, hvor modtaget viden kombineres med årvågen selvopmærksomhed og selvobservation og indgår i et reflekteret samspil med individet selv og dets krop. Således optræder kroppen ikke bare som en passiv genstand for ekspertise, men indgår som del af et handlingssystem og



er noget, der arbejdes på og med. På denne baggrund har mine informanter gjort sig selv til deres egne sundhedseksperter. Imidlertid skal den erfaringsmæssige viden ikke opfattes som stående i modsætning til diskurserne. Dels påpeger Lupton, at det, vi „ved“ om maden, har indflydelse på, hvordan vi føler os efter at have spist den (Lupton 1996:85). Dels er der handlingspotentiale i diskurserne i og med eksperternes opfordringer til aktiv selvopmærksomhed.

Mens eksistensæstetikken således kan siges at stå i modsætning til foucaultske disciplineringer, står den også i kontrast til krops- og lystfornægtende religiøse askeser. I modsætning til sidstnævnte er eksistensæstetikken nemlig et yderst sensuelt forehavende, hvor sensitiviteten skærpes, og sanserne kultiveres. Det er måske det, Anthony Giddens mener, når han siger, at kroppen i senmoderniteten er blevet emanciperet (Giddens 1996:244-9). Min analyse understøtter i hvert fald både Foucaults og Giddens' forestilling om, at spørgsmål om, hvordan man skal leve sit liv – herunder spise – ikke længere er integreret i religiøse eller disciplinerende institutioner, men er vendt tilbage til hverdagslivet i form af personlige etikker og selvpraksisser (Foucault i Heede 1992:135; Giddens 1996:259). Det er på den baggrund, at Foucault har interesseret sig for antikken, og han betragter eksistensæstetikken som et positivt, aktuelt modbillede til disciplineringen (Foucault i Heede 1992:162-4).<sup>3</sup>

Fælles for de to typer informanter er yderligere, at de i lighed med de antikke romere betragter kroppen som truet af sygdom og lægger vægt på madens terapeutiske og patologiske virkninger. Men ligesom det er tilfældet i antikken, anser de ikke lysten forbundet med mad som en dårlighed i sig selv og betragter også mad som et nydelsesmiddel. Deres selvpraksisser bekræfter Luptons forestilling om, at den stigende sundhedsfokusering i Vesten har forstærket følsomheden og opmærksomheden over for nydelse og øget omfanget af sensuelle oplevelser (Lupton 1996:152).<sup>4</sup> Imidlertid lægger dette ikke op til en vekselvirkning mellem lystundertrykkende, rationalistisk sundhed og eftergivende, romantisk nydelse, som Turner og Lupton mener, forbrugerkulturens strukturelle modsigelse mellem produktion og forbrug indebærer (Lupton 1996:149-51; Turner 1992:144-8). Mine informanter løser snarere dilemmaet ved at integrere det kulinariske og diætetiske i deres madlavning. Dette indebærer en delvis opløsning af sundhed/nydelsesdikotomien, og som vi har set, nyder de det sunde. Således hænger opløsningen af dikotomien, som Fischler påpeger, sammen med en opfattelse af kroppen og sanserne som pålidelige fremfor bedrageriske. Denne pålidelighed skal dog ikke betragtes som resultatet af en naturlig disposition, men snarere i lighed med det aristoteliske mådehold en slags kultiveret eller fornuftigt begær. Der er ikke bare tale om, at mine informanter føler og sanser, men især at de analyserer og udforsker deres følelser og sanser. Så selvom de måske selv betragter deres sanser som umiddelbart pålidelige, er der noget, der tyder på, at de snarere *gør* deres sanser pålidelige. Således kan man ved hjælp af den aristoteliske forestilling om kultiveret begær opnå et mere nuanceret billede af, hvad man kunne kalde nydelsens former, end hvad skellet mellem en rationel fornuftsetik og en romantisk følelsetik eller Fischlers pålidelige nydelse over for en bedragerisk kan rumme. Førstnævnte diktomi indeholder slet ikke muligheden for fornuftige følelser, mens Fischler ikke ekspliciterer, hvorvidt den pålidelige nydelse er resultatet af en naturlig disposition eller et intellektuelt kultiveringsarbejde.<sup>5</sup>

## Selvbeherskelse versus lystundertrykkelse

Selvom fleksitarerne og puristerne har en del fællestræk adskiller de sig fra hinanden på en række væsentlige punkter, hvilket Foucaults analyse af antikken kan være med til at tydeliggøre. Aristoteles' skelnen mellem selvbeherskelse og lystundertrykkelse kan f.eks. karakterisere henholdsvis fleksitarerne og puristerne. Således kan fleksitarernes tilsyneladende skyldfrie overskridelse af „sundhedsnormerne“ betragtes som et udtryk for, at der ikke er tale om tab af selvbeherskelse. Tværtimod vidner evnen til overskridelse om langt større selvbeherskelse, end hvis de én gang for alle havde besluttet sig for at afholde sig fra burgere, bacon etc. Dette viser nemlig, at de på samme måde, som de ikke er slaver af deres lyst, heller ikke er slaver af „den rette tænkning“.

Derimod afviger puristerne stort set aldrig fra deres restriktive cuisine, og Rich er f.eks. nødt til fuldstændigt at afholde sig fra de „destruktive“ glæder på grund af sine tendenser til overdrivelse. Rich er således afholdende og ikke mådeholden og kan karakteriseres ved undertrykkelse snarere end beherskelse af lysten. Dette kan måske være med til at forklare, hvorfor nogle af puristerne i modsætning til fleksitarerne er så vrede over de lempede standarder hos B&C. Sidstnævnte indebærer nemlig, at nogle af de lyster, puristerne betragter som destruktive og har elimineret, bringes inden for rækkevidde og udgør fristelser. Således kan puristernes rigide cuisine, der på et overordnet niveau tilvejebringer sikkerhed, betragtes som et udtryk for mindre selvbeherskelse end fleksitarernes.

Det er i hvert tilfælde fleksitarernes opfattelse. De synes på aristotelisk vis at betragte puristernes lystundertrykkelse som etisk uværdig og et tegn på, at de er slaver af den „rette tænkning“. Således kan man nuancere den udbredte forestilling om, at „selvkontrol“, herunder kontrol over kosten, er en yderst værdsat vestlig værdi (se f.eks. Lupton 1996: 69-72). Eksemplet viser nemlig, at man kan skelne mellem forskellige former for kontrol, og at ikke alle former værdsættes af alle. Således kan man ikke sige, at kontrol over kosten i sig selv nødvendigvis er en værdsat værdi. Flexitarerne betragter f.eks. kun selvbeherskelsen som prisværdig, mens de foragter lystundertrykkelsen.

For puristerne er lystundertrykkelsen imidlertid led i en emancipation fra en helt anden form for trældom. Den indgår i et større, ofte kollektivt, selvudviklingsprojekt, der kan betragtes som en askese i aristotelisk forstand, dvs. en nødvendig træning for at udkæmpe kampen med begæret. Mens kroppen måske kan siges at være emanciperet fra religion og disciplin, mener puristerne, at industrien, lægestanden og regeringen i en større sammensværgelse undertrykker kroppen og indoktrinerer smagsløgene. Således er målet med puristernes askese ikke mådehold, men at gøre kroppene og smagsløgene overfølsomme og dermed emancipere dem fra industriens afhængighedsdannende stoffer. Der er altså i modsætning til, hvad der gælder fleksitarerne, ikke bare tale om et eksistensæstetisk men også, hvad Giddens kalder et emancipatorisk politisk projekt (Giddens 1996:26).

Projektets kollektive dimension indebærer desuden, at man ikke kan betragte puristerne som totalt asociale, selvom deres lystundertrykkelse i modsætning til fleksitarernes selvbeherskelse indebærer socialt lukkede selvpraksisser, over for folk, der ikke spiser den samme mad, som de selv. Som de antikke romere etablerer puristerne med udgangspunkt i selvomsorgen fællesskaber, der er yderst modtagelige for nye medlemmer og medvirkende til, at det sunde ikke bliver ensomt og trist. Omvendt foregår fleksitarernes selvomsorg mere på et individuelt plan. Alligevel er de del af de sociale sammen-



hænge, som naturbutikkerne udgør, ligesom Craig f.eks. går til yoga. Her udveksler han erfaringer og viden med de andre, og ofte går hele holdet ud og spiser sammen. Således kan man om begge typer informanter hævde, at selvomsorgen ikke skal betragtes som narcissisme i Christopher Laschs forstand, dvs. en defensiv tilbagetrækning fra omverdenen (Giddens 1996:215).

## Konklusion

I denne artikel har vi set, at nogle af de begreber, Foucault udvikler i sin analyse af antikken, kan bidrage til belystningen af moderne amerikanske spisepraktisser. Dette gælder særlig begrebet eksistensæstetik.

Men selvom eksistensæstetikken synes at være en virkeliggørelse af foucaultske utopier, skal den næppe betragtes som noget rent udtryk for selvforvaltning og autonomi. Dels foregår den reflektive bearbejdelse af diskurserne sjældent udelukkende på et individuelt niveau, men også på et socialt niveau. Dels er der tale om diskurser, der, foruden at være dybt indlejret i kommercielle forhold, placerer folk i rollen som reflektive. Således er det at bearbejde diskurserne reflektivt i sig selv at føje dem. På den måde er eksistensæstetikken også en subjektiveringsform, men i modsætning til disciplineringen, som behæfter individet med en behovsspecifik subjektivitet, så „tvinger“ eksistensæstetikken individet til selv at identificere sine behov og skabe sin egen unikke subjektivitet. Hvor disciplineringens omdrejningspunkt er normaliteten og afvigelser herfra, fokuserer eksistensæstetikken altså på det unikke. Dette indebærer en total ansvarliggørelse af individet for dets eget velvære og kan således være både belastende og frigørende.

## Noter

1. Jeg kom i kontakt med mine informanter via indkøb, arbejde m.m. hos B&C og Harvest. Mine informanter er mellem 24 og 60 år, og med undtagelse af en enkelt asiat, er alle hvide amerikanere. En del af dem, særlig dem, der primært handler hos B&C, er veluddannede og ret velstående. De tæller f.eks. en forfatter, en grafisk designer, adskillige gymnasielærere, en redaktør og en universitetsansat historiker. Derimod er dem, der ikke primært handler hos B&C, mindre velstående og i dårligere stillinger, men har dog ofte en bachelorgrad. Ellers er et bemærkelsesværdigt træk ved mine informanter, at selvom en del har partnere, så er der næsten ingen, der har børn.
2. Begrebet fleksitar stammer fra en artikel i *The Boston Globes* „Food-section“ (28/2 1996:65). Det dækker over en slags deltidsvegetar, som primært spiser vegetarisk hjemme, men ikke holder sig tilbage for en gang imellem at spise kød ude. Jeg bruger termen lidt bredere på folk, der somme tider, især når de er ude, afviger fra deres generelt „sunde“ spisevaner.
3. For uddybende diskussion af antikkens aktualitet samt i det hele taget de spørgsmål, som artiklen behandler, se Bach (1998).
4. Ligesom Lupton mener Foucault, at den megen opmærksomhed på lysten er med til at fremme og forstærke den (Foucault 1994:84-7).
5. Lupton og Turner kæder som sagt vekselvirkningen mellem sundhed og nydelse sammen med forbrugerkulturens strukturelle modsigelse mellem produktion og forbrug. Imidlertid er naturbutikkerne fuldstændig baseret på, at sunde – og tilsyneladende asketiske – selvpraktisser involverer forbrug. Ofte er der ligefrem større fortjeneste på naturlige produkter end de såkaldt kommercielle, de står i modsætning til, og Harvests begrænsede salg af sidstnævnte kan ses som et udtryk for, at de er mindre kommercielle end B&C.

## Litteratur

- Bach, Dil  
1998 En bid af Amerika – om „naturlig“ mads sensuelle og æstetiske aspekter. Specialerække nr. 118, Institut for Antropologi, Københavns Universitet.
- Christensen, Søren  
1993 Midtens ekstremisme – om tænksomt begær og regelløs fornøft hos Aristoteles. Slagmark 20:53-64
- Fischler, Claude  
1993 L'omnivore – Le gout, la cuisine et le corps. Paris: Éditions Odile Jacob.
- Foucault, Michel  
1984a L'usage des plaisirs. Histoire de la sexualité 2. Paris: Éditions Gallimard.  
1984b Le souci de soi. Histoire de la sexualité 3. Paris: Éditions Gallimard.  
1994 Viljen til viden. Seksualitetens historie 1. København: Det lille Forlag.
- Giddens, Anthony  
1994 Modernitetens konsekvenser. København: Hans Reitzels Forlag.  
1996 Modernitet og selvidentitet. Selvet og samfundet under sen-moderniteten. København: Hans Reitzels Forlag.
- Heede, Dag  
1992 Det Tomme Menneske. Introduktion til Michel Foucault. København: Museum Tusulanums Forlag.
- Levenstein, Harvey  
1993 Paradox of Plenty. A Social History of Eating in Modern America. New York & Oxford: Oxford University Press.
- Lupton, Deborah  
1996 Food, the Body and the Self. London, Thousand Oaks & New Delhi: Sage Publications.
- Turner, Bryan S.  
1992 Kroppen i Samfundet. Teorier om krop og kultur. København: Hans Reitzels Forlag.



# NÆRING OG NYDELSE I ERNÆRINGSOPLYSNINGEN

Diskursiv regulering af mad- og spisevaner 1936-1985

Statens Husholdningsråd har siden 1936 oplyst befolkningen om den rette ernæring. Med den hensigt at yde hjælp til husholdninger, der ønsker at ændre på madvanerne, har Statens Husholdningsråd gennem sine pjecer forsøgt at regulere befolkningens kost. Ser man historisk på anvendelsen af ernæringsviden i pjecer fra Statens Husholdningsråd, kan man følge, hvordan argumenter om ernæring sættes øverst i et hierarki af hensyn, som bl.a. også tæller økonomi, mæthed, rationering, tidsforbrug og smag, der som begrundelser for kostregulering bliver anset som ineffektive eller ikke tilstrækkeligt rationelle. Midt i 1980'erne anses det for naturligt og indlysende at tage hensyn til ernæring i hverdagens madlavning. Det er et hensyn, der indebærer, at madvalg og madlavning tilrettelægges med henblik på at fremme sundhed og forebygge specifikke, kostrelaterede sygdomme. Det indebærer samtidig, at sanselige, vanemæssige og traditionsbaserede måder at forholde sig til maden på afløses af rationel kontrol med kosten baseret på uddannelse, planlægning og analytisk viden. Endelig indebærer det, at husholdningsøkonomers, lægers og ernæringsforskeres sagligt videnskabelige syn på ernæring fremhæves, mens husmoderen og det enkelte individs traditions- og erfaringsbaserede syn underbetones.<sup>1</sup>

I det følgende vil jeg analysere relationen mellem begreberne næring og nydelse i pjecer fra Statens Husholdningsråd udgivet mellem 1936 og 1985.<sup>2</sup> Udviklingen i relationen mellem næring og nydelse beskrives som eksempel på nogle generelle tendenser i den måde, hvorpå Statens Husholdningsråd i sine pjecer har forsøgt at problematisere og tilrettelægge den danske befolknings mad- og spisevaner. Jeg vil følge, hvordan Statens Husholdningsråd – ved at effektivisere tradition og sædvane og ved at udgrænse hensynet til smag og mæthedsfornemmelse – har udviklet og transformeret forestillingen om den rette ernæring til at være baseret på en videnskabelig rationalitet. Kostplanlægning, kosttabel og udpræget rationel kontrol med kosten fremhæves, mens madglæde og de lystfulde sider af madforholdet udelukkende optræder i relation til den betydning, det har for ernæringen.

Viden om ernæring anvendes til at administrere eget og andres liv med hensyn til mad og madlavning. Den produceres og anvendes af ernæringsforskere, der ønsker at påvirke den sundhedsmæssige udvikling. Den anvendes af ernæringsformidlere, der oplyser om de nyeste forskningsresultater, og om hvordan de kan anvendes i en omlægning af kosten.

Og den anvendes af det individ, der ønsker at ændre egne kostvaner i en mere ernæringsrigtig retning. Idet der tales om ernæring, fastlægges ikke alene, hvad der er sand eller falsk viden om ernæring – der sættes samtidig normer for den rette måde at tilrettelægge kostvanerne på. Talen om ernæring anvendes i sociale sammenhænge og fastlægger grænserne for, hvad der kan siges og ikke kan siges at være en fornuftig ernæringspraksis.

Udviklingen i den måde, Statens Husholdningsråd har formidlet viden om ernæring på, er vigtig, fordi den giver indsigt i forestillinger om, hvad der på forskellige tidspunkter anses for at være fornuftige mad- og spisevaner. Det er en udvikling, der afspejler forestillinger om, hvad der skal tælle som sundt/usundt, effektivt/ineffektivt, rigtigt/forkert osv. Disse forestillinger fortæller ikke nødvendigvis noget om, hvordan befolkningen har tilrettelagt maden og madlavningen. Selvom husmoderen skulle have læst pjecerne, er der ikke en automatisk sammenhæng mellem ernæringsforskrifterne og den måde, hun har valgt at tilberede maden på. Udviklingen i pjecerne afspejler derimod de skiftende betingelser for tilrettelæggelse af tidens kostvaner i sig selv. Udviklingen viser os på et tekstligt niveau, hvad der kunne tales om, hvem der kunne tale, og på hvilke måder, der kunne tales om næring og nydelse på forskellige tidspunkter og i forskellige situationer i historien. I pjecer fra Statens Husholdningsråd afspejles de dominerende samfundsmæssige normer for, hvordan kostvanerne bør tilrettelægges.<sup>3</sup>

Jeg vil beskrive udviklingen i Statens Husholdningsråds pjecer som en del af dannelsen af en diskurs om ernæring.<sup>4</sup> I artiklen har jeg valgt at følge, hvordan hhv. næring og nydelse imellem 1936 og 1985 italesættes som begreber i forskellige diskursive strategier. Ved strategi skal forstås en fordeling af temaer, teoretiske valg eller gentagne problematiseringer, som systematisk forankrer ernæringsbegrebets italesættelse (se Andersen 1997). I pjecerne modstilles og sammenføres forskellige strategier, idet der formuleres normer for den rette ernæring. Der er forskel på, hvilken betydning næring og nydelse tillægges i de forskellige strategier. Begreberne relateres således både til samfundsmæssige problemstillinger, til ernærings- og sundhedsvidenskabelige problemstillinger og til forhold, der knytter sig til hverdagslivet.<sup>5</sup>

## 50 år med ernæringsoplysning

Statens Husholdningsråd har frem til 1990 haft ansvaret for den offentlige ernæringsoplysning i Danmark. I 1977 adskilles oplysningen fra tilvejebringelsen af det faglige grundlag for samme. Det sidste bliver Levnedsmiddelstyrelsens opgave (det nuværende Fødevarer- og Veterinærdirektorat), mens Statens Husholdningsråd/Forbrugestyrelsen fortsat har ansvaret for ernæringsoplysningen.<sup>6</sup> I rådet har der siddet repræsentanter for husholdnings-, husmoder- og landboorganisationer, oplysningsforbund og ministerier, husholdningspædagogiske foreninger, ernæringsforskere, diverse forbrugerråd, kvindeforeninger og fagbevægelsen. Statens Husholdningsråd har siden oprettelsen i 1935 udgivet pjecer i en lind strøm. Der findes ikke præcise opgørelser over antallet af pjecer, der er produceret gennem årene, men i 1960 opgives, at der er udsendt tilsammen 9,3 mio. eksemplarer i løbet af de første 25 år af rådets levetid. Tekstmaterialet, som er genstand for min analyse, er 108 pjecer fra Statens Husholdningsråd udgivet imellem 1936 og 1985.

I artiklen opererer jeg med en tredeling af den 50-årige periode, som er valgt som grundlag for analysen. Periodiseringen karakteriserer kontinuitet og forandring i tilret-



telæggelsen af mad- og spisevanerne, sådan som den er fremstillet i pjecerne. Imellem 1936 og 1952 søges problemer med underernæring og sygdomme relateret til mangelfuld ernæring løst, og der udvikles metoder og normer for, hvordan de kan undgås. Fra 1953 og 1969 søges problemer med fejlnæring løst, og der udvikles metoder og normer for håndtering af en almen sundhed. Med henblik på at løse problemer med fejlnæring og overernæring udvikles imellem 1970 og 1985 metoder og normer for håndtering af sundhedsrisici og for de eventuelle skadelige virkninger af industrifremstillede fødevarer.

## Tradition under forandring

I begyndelsen af århundredet rustede landets husmødre sig i foreninger og skoler for at sikre husarbejdet mod følgerne af knaphed, uvidenhed og manglende uddannelse. Samtidig var ernæringsvidenskaben i hastig ekspansion, bl.a. med baggrund i beskrivelsen af vitaminerne i begyndelsen af århundredet. I Statens Husholdningsråd, hvor der sad repræsentanter for en række husmoder- og husholdningsforeninger, var man under indflydelse af begge udviklinger. I rådets pjecer sammenkædes rationering med ønsker om husholdningsfaglige fremskridt forankret i videnskab og om en styrket økonomisk og praktisk rationalitet i madarbejdet. Familien og husmoderen udpeges som ansvarlige for familiens og befolkningens generelle sundhed og for løsning af samfundets problemer med fødevarerforsyningen.

I tiden mellem 1936 og 1952 kan der identificeres fire centrale strategier, som udgør konteksten for det syn på mad og ernæring, som dannes i perioden, og dermed også for den betydning, som hhv. næring og nydelse tillægges. Strategierne angår rationering, mæthed, specifik sygdomsforebyggelse og almen sundhed.<sup>7</sup> I følgende citat italesættes de fire strategier:

Vi har efterhaanden allesammen lært at lægge vort Forbrug om efter Tilførsler, Rationering og Dyrtid. Men vi har samtidig opdaget, at en større eller mindre Forskydning i de Fødemidler, vi har været vant til at bruge, ikke behøver at betyde en Forringelse af vor Ernæring, naar vi blot sørger for at faa lært, hvordan vi bedst kan indrette os. I enhver Familie gælder det om, at alle bliver mætte og bliver det paa rette Maade, saa Ernæringssygdomme eller anden Sygelighed kan undgaas. Ganske vist er Maden ikke det eneste, der betyder noget for Sundheden, men den betyder meget. Det er indlysende, at jo mindre Midler man har, desto vanskeligere bliver det at skaffe den fornødne Afveksling og dermed en alsidig Kost – men endnu mere nødvendigt bliver det da, at Husmoderen har Kendskab til Fødemidlernes Sammensætning (Statens Husholdningsraad 1941:1).<sup>8</sup>

For det første italesættes en *rationeringsstrategi*. Her anses en regulering af de private husholdningers madforsyning og madforbrug som nødvendig for samfundets samlede forsyningsituation. Det sker i en tid præget af knaphed som følge af anden verdenskrig. Dyrkning, nedsaltning, tørring, konservering og tilberedning anses for at være vigtige metoder, som husmoderen bør have kendskab til. I periodens pjecer tales der om mådehold og sparsommelighed, som skal sikre en rimelig fordeling af den mad, der er til rådighed for familien og dens medlemmer, og madens nærende kvaliteter tillægges en væsentlig betydning. Rationeringsstrategien formuleres af forskellige myndigheder, og der henvises i pjecerne til forskellige lovgivnings- og reguleringsmæssige tiltag.

For det andet italesættes en *sygdomsspecifik ernæringsstrategi*, hvor der peges på udviklingen af „Ernærings sygdomme eller anden Sygelighed“. Det vil sige mangelsygdomme, der kan tilskrives mangel på føde generelt eller mangel på visse næringsstoffer, f.eks. engelsk syge eller skørbug. Antagelsen er, at man gennem identifikation og isolering af næringsstofmanglen (det konkrete næringsstof eller mængden af det) kan finde frem til den specifikke årsag til sygdommens opståen. Med denne viden kan den daglige kost omlægges, sådan at den konkrete næringsstofmangel effektivt afhjælpes, f.eks. ved at spise tilstrækkeligt med C-vitaminholdige grønsager til forebyggelse af skørbug. Den „rette Maade“ er karakteriseret ved et minimumindtag af visse næringsstoffer, især vitaminer og mineraler. Ernæringen er her hovedsagen. Det sygdomsspecifikke perspektiv begrundes i de medicinske og fysiologiske-biokemiske videnskaber, og der henvises til „videnskabsmændenes kreds“ og professionelle lægesammenslutninger som kilder til den nyeste viden om ernæring (1936:1).

For det tredje italesættes en *socialhygiejnisk ernæringsstrategi*.<sup>9</sup> Strategien sigter mod at skabe sikkerhed for en sund levevis i trivsel og velbefindende som grundlag for sundhed og et godt helbred. Maden og ernæringen er „ikke det eneste, der betyder noget for Sundheden“, men i lighed med bl.a. sanitære og bolig mæssige forhold tillægges en forandring af ernæringen en væsentlig betydning for den generelle forbedring af sundhedstilstanden i familien og i befolkningen.<sup>10</sup> Til forskel fra den specifikke sygdomsforebyggelse, som kan siges at være en negativt defineret bestræbelse med udgangspunkt i sygdommene, så er der her tale om en positiv og almen bestræbelse, hvor der kæmpes for sundheden. Man ønsker at styrke appetitten og kroppens „naturlige“ balance, og man ønsker at etablere gode betingelser for en funktionel og modstandsdygtig krop. En rigelig, „alsidig“ og „afvekslende“ kost anbefales som en forudsætning for at kunne føle sig veltilpas og have kræfter til leg og arbejde. Igen er det her ernæringen, der tillægges en væsentlig betydning for sundheden. Den positive sundhedsbestræbelse formuleres af lægesammenslutninger, husholdningsfaglige autoriteter (husholdningsskoler, -foreninger, -organisationer og forsøgskøkkener) og ernæringsfaglige vidensautoriteter.

Endelig, som det fjerde, italesættes i citatet også en *mæthedsstrategi*. Mæthedsstrategien drejer sig om „at alle bliver mætte“, dvs. om tilfredsstillelse af den basale sult. Ifølge periodens pjecer kan dette sikres ved en økonomisk omgang med fødevarerne og med de midler, der er til rådighed i den enkelte husholdning, ved en optimal udnyttelse af fødevarerne gennem selvforsyning (særligt i landhusholdninger), samt ved at sikre kvaliteten og næringværdien af den mad, der er til rådighed. Næringværdien bestemmes her ved følelsen af mæthed, og hvorvidt man føler sig „veltilpas“ (1952:3). Mætheden kan desuden sikres ved at stimulere madglæden og „Velsmagen“ (1936b:8). Her lægges vægt på en mad, der stemmer overens med familiens traditioner, sædvaner og husmoderens erfaringer i øvrigt. For at kunne sikre mæthed og tilfredshed kræves erfaring med middagsretter, tilberedningsmetoder og fødevarers kvalitet. Det bliver væsentligt at kunne bestemme madens friskhed, farve, lugt, konsistens eller smag. I mæthedsstrategien er det således nydelsen og det sanselige ved spisning og madlavning, der italesættes.

De fire strategier, som her er beskrevet separat, gennemspilles og udvikles ikke isoleret i pjecerne, men sammenføjes og modstilles. Rationeringsstrategien, den specifikt sygdomsforebyggende og den socialhygiejniske ernæringsstrategi, leverer de væsentligste begrundelser for at fokusere på en omlægning af hjemmets spisevaner. Konsekvensen er, at den nødvendige, nærende og „naturlige“ kost fremhæves som den rette og fornuf-



tige, og at metoder til selvforsyning og selvfremstilling samt valg af ernæringsrigtige retter vægtes højt. Mæthedsstrategien spiller imidlertid også en afgørende rolle, idet den på en og samme tid fastlægger, at mad overhovedet skal på dagsordenen, og hvordan omgangen med maden bør være. Konsekvensen er her, at maden både må tilfredsstillende den basale sult og have en kvalitet, som husmoderen og familien kan være tilfredse med.

På den ene side medfører dette, at de nærings- og nydelsesmæssige aspekter ved maden lader sig forene. Hvis der f.eks. „daglig strøes lidt hakket Persille over Kartofflerne; det forhøjer Velsmagen og virker som Medicin“ (1936b:8), eller hvis husmoderen f.eks. serverer grønsagssupper:

Næsten alle Slags Grønsager kan bruges til Suppe. Den mest karakteristiske Smag har de gennemstrøgne Supper, hvor man til dels jævne med Puré af Grønsagerne. Kartoffelsuppe, Gulerodssuppe, Tomatsuppe, Sellerisuppe, Blomkaalssuppe, Grønkaalssuppe, Spinatsuppe, Salatsuppe o.s.v. er velsmagende og meget sunde (op.cit:10).

På den anden side fremstår dette også som et valg, der indebærer at andre værdier, der forbindes med maden, holdes ude. Det gælder bl.a. visse traditionelle retter eller retter, som er dyre eller smager godt. For eksempel anbefaler Statens Husholdningsråd, at

man med stor fordel [kan] lægge Maaltider ind i Madplanerne, som udelukkende består af Rodfrugter og Grønsager, Maaltider, som i ernæringsmæssig Henseende staar højt over en Sættelse af Middagsretter som f.eks. Sødssuppe og Pandekager, der i Menneskealdre har været en meget brugt Middagssættelse i store Dele af Landet (1942:1).

Det generelle billede er, at man på den ene side ønsker en kost, der ifølge traditionen og erfaringen mætter og smager godt, og på den anden side ønsker, at denne kost sammensættes sådan, at den samtidig modsvarer de aktuelle videnskabelige og samfundsmæssige krav til kosten. Således tillægges både næring og nydelse en væsentlig betydning i en stor del af periodens pjecer. Imidlertid er tendensen i slutningen af 1940'erne, at ernæringen tillægges en stadig større vægt, hvorved de nydelsesmæssige aspekter ved maden langsomt trænges mere i baggrunden:

[...E]ndelig maa man sørge for Variation i Kosten og tage Hensyn til Familiens Smag, som Husmoderen dog med Lempe maa lede ind i det rigtige Spor (1941:7).

I begyndelsen af 1950'erne er tendensen således den, at for at der skal være tale om fornuftige mad- og spisevaner, så må de sædvaner og erfaringer, der er bundet til traditionen, i vid udstrækning kombineres med og tilpasses viden om ernæring som en sikkerhed for den specifikke forebyggelse af klassiske mangelsygdomme og som garanti for sundhed og trivsel.

## Ernæring i teori og praksis

I forbindelse med krigens afslutning og senere med rationeringsbestemmelsernes ophævelse tillægges rationering, knaphed og sult ikke længere nogen afgørende betydning i Statens Husholdningsråds pjecer. Efter 1953 forsvinder hermed en væsentlig samfundsmæssig begrundelse for at omlægge familiens kost. I årene frem til 1969 bliver bestræ-

belserne på sundhedsfremme det dominerende tema i pjecerne. Fokus skifter fra mangel-sygdomme og underernæring til fejlernæring og mulighederne for varig sundhed. Der spores en optimisme, idet opmærksomheden rettes mere mod familiens trivsel, det generelle velvære og arbejdsevne end mod frygten for udvikling af sygdomme. I denne udvikling vægtes ernæringen både teoretisk og praktisk, og rådet sætter rationel planlægning af indkøb og madarbejde og en effektiv udnyttelse af kostens næringsstoffer højt. Denne fokusering sker på bekostning af tilberedning, konservering og dyrkning, der nu omtales perifert.

I perioden mellem 1953 og 1969 kan der identificeres to centrale strategier som kontekst for den betydning, som hhv. næring og nydelse tillægges i pjecer fra Statens Husholdningsråd. Den første er den socialhygiejniske ernæringsstrategi, som videreføres og bliver periodens dominerende strategi. Der fokuseres nu på en generel forbedring af livskvaliteten. Rådet indleder i 1953 en pjece med et afsnit om madens betydning:

Som vi alle ved, må vi spise for at føle os raske og veltilpas og for at få kræfter til arbejde, sport og anden bevægelse. [...] For at bevare sundhed og arbejdsevne må vi have en blandet kost, der varierer alt efter alder, vægt, arbejde m.v., og maden må afpasses efter den enkeltes behov (1953:3).

Husmoderen og familien må på den måde bidrage til at styrke „folkeernæringen“ (1954:1). I perioden fremhæves to forhold som særligt vigtige for ernæringsoplysningen, nemlig fejlernæring og overvægt. Fejlernæring opstår ifølge Statens Husholdningsråd, fordi kostsammensætningen er for ensidig, eller fordi de valgte levnedsmidler og retter ernæringsmæssigt er forkerte. Problemet er, at fordelingen og mængden af næringsstoffer i fødevarerne ikke modsvarer kroppens behov, hvilket kan medføre smålidelser og småskavanker, f.eks. fordøjelsesproblemer eller maveforstyrrelser, der potentielt kan true den naturlige og „normale trivsel“ (1958:1). Overvægt tilskrives Statens Husholdningsråd på den ene side stofskiftet, dvs. den ses som en sygdom. På den anden side hævdes det, at „vi spiser for meget, for tit, for sødt, for fedt, eller vi fristes over evne til [...] hyggespisning [...] og ved selskabelighed med for megen nøding“, hvilket også kan føre til forskydninger i „normalvægten“ (1959:3). Det sociale fællesskab, dets normer for spisning og nydelse kategoriseres her som det ufornuftige, som fornuftige kostvaner skal søge at rette op på.

Særlig interessant er det, at Statens Husholdningsråd i tiden efter 1963 rettede opmærksomheden mod appetitreguleringen:

Det er en erfaring, at appetitregulationen lettere lader sig narre af en fedtrig end af en fedtfattig kost, og at faren for overvægt derfor er størst, når kosten er rig på fedtstoffer (1963:3).

Tilbage i perioden fra 1936 og frem til slutningen af 1950'erne opfattedes appetitten som det, der „naturligt“ markerede grænsen for, hvor meget man havde lyst til eller behov for at spise, før man følte sig mæt. Der måtte her tages hensyn til appetitten, og den ernæringsmæssigt rigtige kostsammensætning måtte sikres. Imidlertid opfattes appetitten nu i stigende grad som et problem, der ikke giver nogen garanti for den rigtige ernæring, bl.a. fordi den kan „lade sig narre“ af fedtstoffer, sukkerforbrug, slik, kager m.m. (1950:1). Appetitten og den enkeltes følelse af sult og mæthed – og dermed en væsentlig



del af det sanselige og nydelsesmæssige – anses ikke længere for at være en tilstrækkelig mekanisme til regulering af kostindtaget; der må en mere præcis kostberegning og kostplanlægning til.

I perioden sker der en kraftig udvidelse af den ernæringsfaglige viden, som Statens Husholdningsråd anser for relevant for den, der ønsker at omlægge kosten for at løse problemer med fejlernæring og overvægt. I 1961 tales der om 40 forskellige stoffer:

En lang række undersøgelser og forsøg, der er foretaget i de senere år, har lært os, at foruden de kaloriegivende næringsstoffer, fedt og kulhydrater, skal et menneske have ca. 40 stoffer tilført med maden for at trives normalt. Af disse ca. 40 stoffer er ca. 10 de såkaldte livsnødvendige aminosyrer, der findes i proteinstof (også kaldet æggehvitestof). Ca. 20 er vitaminer, og ca. 10 er mineralstoffer, hvoraf de bedst kendte er kalk, fosfor og jern (1961:3).

Der fokuseres i stigende grad på ernæringsteori og på, hvordan teorien kan omsættes i praksis. Der foregår en afsmitning fra den faglige og videnskabelige litteratur, og der udvikles næringsstofftabeller, behovsskemaer og kostcirkler, som formidler ernæringsteorien og ernæringsbudskaberne til husmoderen. Hvor det tidligere var nødvendigt at kunne identificere næringsstofferne i relation til forskellige fødevarer og de anbefalede opskrifter, så må husmoderen nu også kunne relatere næringsstofferne og mængder af næringsstoffer til det enkelte familiemedlems behov. Behov, som ikke alene varierer afhængig af alder, udviklingstrin, helbred og arbejdsbelastning, men også af den fysiske aktivitet, som de enkelte familiemedlemmer har i fritiden. Kalkulering af den mest effektive næringsstoffindtagelse og rationel planlægning bliver en central del af den madlavning, der tilrettelægges med henblik på at forbedre den enkeltes og familiens sundhedstilstand. I denne udvikling afløses almen viden af specialviden. Ernæringsvidenskabens anbefalinger for det daglige kostindtag indsættes som den generelle norm for madforholdet.

Den anden strategi, der italesættes i perioden, er en familiestrategi, der forener elementer fra de tidligere italesatte rationerings- og mæthedsstrategier. Hvor tradition og sædvane inden for mæthedsstrategien var udtryk for én måde at tilfredsstille sulten på, så bliver bevarelsen af de traditionelle kulinariske værdier en hovedsag for familiestrategien. I begyndelsen af 1950'erne ses et eksempel på det i en pjeces, der rejser spørgsmålet om, hvorvidt husmoderen har tilberedt maden, sådan som familien ønsker det:

Spiser Familien Petersen godt? Familien Petersen sætter sig til bords og spiser, og den får velsmagende mad, som fru Petersen har tilberedt med interesse og med sans for, hvad familiens medlemmer kan lide (1953:1).

Sædvaner og smag ses her som forhold, familien er fælles om, og som tillægges en betydning for familiefællesskabet. Hvis der skal ske forandringer af kostvanerne, vil det ifølge familiestrategien ske som en afvejning af forskellige hensyn, der modsvarer familiens værdier og ønsker, hvor f.eks. mæthed, økonomi, smag, arbejds-mæssige forhold eller tid tillægges betydning for den enkelte familiens konkrete madvalg.

De to strategier indgår i skiftende relationer med hinanden i perioden. Fælles for dem er, at der tages hensyn til de „almindelige danske spisevaner“ (1962:4). Men hvor familiestrategien forsøger at imødekomme en række forskellige krav til maden – økonomi, tid, smag, kvalitet, mæthed osv. – så fokuseres der i den socialhygiejniske ernæringsstra-

tegi mere snævert på at udvikle kendskabet til ernæring for at fremme den almene sundhed og et godt helbred. Det nævnes eksplicit i en række af periodens pjecer, at forandringer med henblik på en forbedret ernæring bør tilrettelægges, så det bliver foreneligt med familiens smag. Men hvor kvalitet og smag tidligere var en naturlig og vigtig del af ernæringsoplysningen, og hvor der var sprog for og metoder til sikring af den rette smag og kvalitet, så er det nu det ernæringsmæssige, der formuleres og udvikles i stedet. Det dominerende billede er, at de nydelsesmæssige aspekter af maden træder i baggrunden, mens ernæringen kommer kraftigt i fokus. Gennem formidling af den stadig mere omfattende ernæringsviden og ernæringsteori, og ved konkret at relatere dette til det praktiske arbejde, lægges grunden til en større afhængighed af rationelle og videnskabelige eller fagligt baserede opfattelser af mad og ernæring. Tradition, sædvane og erfaring formår ikke her i samme grad at forene den række af krav, der stilles til maden. Måske som en konsekvens heraf er smagsaspekterne, f.eks. lysten til slik eller sød mad, stort set forsvundet i pjecerne efter 1960. Smagen nævnes under tiden, men ikke som et positivt træk ved maden, for som vi så, var problemet, at „vi spiser for meget, for tit, for sødt, for fedt“. Det søde anses således for at være en blandt flere hindringer for en sund kost. Idet den viden om ernæring, som formidles til husmoderen, bliver stadig mere omfattende, optræder nydelsen sekundært eller menes ligefrem at stå i vejen for en ernæringsrigtig kost. Det er en udvikling, hvor rationel viden bliver vigtigere for madvalget end nødvendighed og sanselighed. Maden kendes ikke umiddelbart på lugten, friskheden eller smagen, men den kendes på den værdi, som ernæringsvidenskaben tilskriver den som led i en effektiv og hensigtsmæssig udvikling og funktion af kroppen.

## Sygdomsforebyggelse og risiko

I perioden mellem 1970 og 1985 står en bekymring over udviklingen af kostrelaterede sygdomme centralt i Statens Husholdningsråds pjecer. Man frygter de såkaldte „velfærdssygdomme“ eller „folkesygdomme“ (1971:2), hvor hjertesygdomme og sygdomme relateret til overvægt er blandt de væsentligste. Hertil kommer en bekymring for risikoen for de sundhedsskadelige virkninger af industrifremstillede fødevarer. I periodens pjecer udvikles en forestilling om en mere individuel og praksisorienteret forståelse af ernæringens rolle i hverdagen, hvor ernæringsteorien i nogen grad overtages af generelle kostråd. Det bliver samtidig muligt at se madvalget som et udtryk for social eller kulturel identitet, hvor en mængde forskellige forhold kan tillægges en betydning afhængig af den valgte livsstil. Husmoderen optræder ikke længere som adresserbar modtager i pjecerne, og der udpeges ikke nogen entydig afløser som hjemmets madansvarlige. De nydelsesmæssige aspekter af maden udgrænses i periodens pjecer, mens ernæringen stadig er det grundlæggende begreb, omend det nu i stigende grad kan komme i konflikt med den række af andre krav, der stilles til den daglige mad og madlavning. Dette billede fremstår, idet fire strategier italesættes samtidigt i periodens pjecer.

Periodens dominerende strategi er den sygdomsspecifikke ernæringsstrategi, der sætter ernæring i forbindelse med forebyggelse af „velfærdssygdommene“ (1972:2). Det foreslås, at befolkningens kost omlægges som et led i forebyggelsen af hjertesygdomme og overvægt samt sukkersyge, galdesten, caries, nedsat modstandskraft, mavesår, tyktarmslidelser og knoglesygdomme. Rækken af sygdomme, som kan forebygges gennem



kostomlægninger, er således kraftigt udvidet sammenlignet med tidligere. Overvægt placeres centralt. Hvor overvægt tidligere blev anset for at være en afvigelse fra det normale og fik særlig opmærksomhed i pjecer rettet mod overvægtige som selvstændig mål- eller risikogruppe, så indgår overvægt nu som et generelt problem, den moderne husholdning må søge at modvirke. Statens Husholdningsråd udvikler i perioden forskrifterne: spis magert, spar på sukkeret, spis groft, spis varieret, spis ikke for meget (1976:2). Hertil kommer, at befolkningens fysiske aktivitet og motionsvaner i stigende grad tillægges en betydning for sygdomsforebyggelse. Baggrunden for forskrifterne finder Statens Husholdningsråd i statistikker, formler og officielle næringsstofanbefalinger formuleret i undersøgelser og forsøg, og i pjecerne lægges fortsat vægt på ernæringsteori. Præcise kalkulationer, formidlet gennem næringsstoffabeller, behovs- og måltidsskemaer, anføres som støtte for den daglige madplanlægning. Ernæring er således hovedsagen, mens nydelse ikke italesættes.

Den generelle sundhedsfremme, som dominerede perioden mellem 1953 og 1969, genfindes i perioden mellem 1970 og 1985, men ikke med samme styrke. Der sker en bevægelse væk fra bestræbelsen på sundhed og velvære, med styrkelse af modstands-kraften som det centrale, sådan som den socialhygiejniske ernæringsstrategi foreskrev. Tendensen går til gengæld mod forebyggelse af de ovenfor nævnte specifikke sygdomme. Der er altså tale om en negativt snarere end positivt defineret sundhedsbevægelse.

I tillæg til de to ernæringsstrategier kan der i periodens pjecer spores hhv. en risikostrategi og en livsstilsstrategi. Risikostrategien problematiserer levnedsmiddelkvaliteten og fødevarerindustriens levnedsmiddelproduktion ud fra et forbrugerperspektiv, og bekymringen går på madens basale spisekvalitet og de potentielt sundhedsfarlige stoffer, som en industrifremstillet mad kan indeholde:

De sidste års diskussion om kemikalier i levnedsmidler har bl.a. drejet sig om pølsefarve, nitrit og fosfat, fordi man mener, at der er en lille risiko for at disse stoffer kan være sundhedsfarlige (1973:7).

Fødevarer-kvaliteten skal bl.a. sikres gennem krav til emballering, fødevarerbehandling og anvendelse af tilsætningsstoffer til påvirkning af „næringsværdi, holdbarhed, konsistens, farve, smag eller lugt“ (1982:14). Med baggrund i myndighedernes vejledninger, laboratorieforsøg og forskellige former for kontrol stilles krav til information om bl.a. indhold, tilsætningsstoffer og datomærkning. For eksempel oplyses om mærkningsregler og tilsætningsstoffer:

I levnedsmiddeloven står der, at forbrugerne skal sikres en rimelig oplysning om varen og beskyttes mod vildledning og sundhedsrisiko. [...] Der arbejdes til stadighed på at begrænse brugen og mængden af tilsætningsstoffer mest muligt (ibid.).

Med italesættelsen af en livsstilsstrategi løftes blikket gradvis væk fra familiestrategien. Nu fokuseres der på forbrug og livsstil:

Det er svært at svare på spørgsmålet om, hvor mange penge man skal ofre på maden. Også på dette område er der vide grænser for „det normale“. Det kan spille en stor rolle, hvor megen tid, der er til rådighed for indkøb og madlavning. Nogle mennesker vil hellere bruge fritiden til andre ting end til at lave mad og foretrækker at købe dyrere „færdigmad“ (1980:2).

Her gælder det retten til at foretage individuelle madvalg og til at tilrettelægge madarbejdet med skiftende hensyn i forskellige situationer. Madvalg og -vaner tematiseres i sammenhæng med det generelle forbrug, og her fremhæves mulighederne for gennem madvalget at markere, hvilke kulinariske og sociale kvaliteter familien eller den enkelte vægter. Det er karakteristisk, at næring og nydelse her kun udgør få af de kriterier, der kan gøres gældende for madvalget, men til gengæld kan disse også rendyrkes som udtryk for en særlig livsstil.

I pjecerne sammenstilles og modstilles de fire strategier. Således kommer sundhedsfremmeperspektivet imellem 1970 og 1985 kraftigt under pres fra den specifikke sygdomsforebyggelse. Det kan følges, hvordan de kostråd, der sigter mod et begrænset indtag af en fedtholdig kost, langsomt bliver en naturlig del af kostrådene, der rettes ikke bare mod overvægtige, men også indgår i den generelle ernæringsoplysning. Det er i stigende grad tilfældet, at de kostråd, som foreslås som model for sygdomsforebyggelsen, også bliver model for et liv med velbefindende og generelt velvære. Tendensen er, at det gælder om at tilrettelægge madforholdet således, at sundhedsmæssige problemer slet ikke optræder. Tidligere var antagelsen, at de fedtholdige fødevarer kunne indgå som en naturlig del af madvalget, hvis det i øvrigt var i overensstemmelse med ernæringsvidenskabens krav til en afbalanceret kost. Sættes sagen på spidsen, kan man sige, at det nu er bedre helt at undgå fedt end at indtage de forkerte typer eller mængder af fedtstoffer med risiko for at udvikle sygdom på et senere tidspunkt i livet. Hvor „sundhed“ tidligere henviste til en sikring af den almene sundhed, der ud over et godt helbred også indebar andre udtryk for livskvalitet og velvære, så indsnævres nu sundhedsbegrebet til at være et udtryk for fravær af sygdom.

Samme tendens synes at falde helt i tråd med den øgede fokusering på brugen af konserveringsmidler og tilsætningsstoffer i industriens fødevarerproduktion, som fremhæves i risikostrategien. Her er der ikke udelukkende tale om snævre toksikologiske skadevirkninger, men også om, hvordan disse midler kan påvirke helbredet på længere sigt. I pjecerne går tilvænningen til industrivarerne hånd i hånd med advarslerne om sundhedsskadelighed, og man søger derfor at undgå de potentielt farefulde elementer i maden. Der etableres et felt, hvor sundhedsrisici umiddelbart må ses som omdrejningspunktet for hverdagens madpraksis.

Over for strategierne, der fokuserer på sundhedsfremme, sygdomsforebyggelse og risici, sættes livsstilsstrategien, der har to hovedperspektiver på forholdet til mad og ernæring. Ud fra det ene perspektiv tegner Statens Husholdningsråd et billede af en markedsorienteret mad- og forbrugerkultur, i hvilken mad tilsyneladende spiller en mindre rolle i hverdagen sammenlignet med andre forbrugsområder. Her løftes en stor del af madarbejdet ud af hjemmet, og det umiddelbare, sanselige forhold til maden erstattes af et mere distanceret og æstetisk. Dette skaber mulighed for, at maden på linie med andre forbrugsgoder kan bruges som udtryksmiddel for kulturel identitet eller socialt tilhørsforhold – men hvor også muligheden for ikke at tillægge maden væsentlig betydning eksisterer. Ud fra det andet perspektiv tegnes et billede af en madkultur, i hvilken maden bliver samlingspunktet for familiefællesskabet og familieværdier, som holdes i hævd netop ved at fastholde en opmærksomhed på maden og madens betydning for familiens og de enkelte familiemedlemmers livskvalitet.

Selvom italesættelsen af livsstilsstrategien er med til at give plads for nydelsen, så er hovedvægten ikke længere på madkvaliteten, madens grundlæggende eller lystfulde



egenskaber. Men der oplyses om de situationer eller farefulde elementer, som enten bør undgås eller i hvert fald bør bringes under kontrol i den daglige madpraksis. Det er blevet naturligt og indlysende, at kosten søges tilrettelagt med henblik på specifikt at forebygge sygdomme og sikre sundheden. Med ernæringshensynet øverst i et hierarki af hensyn, bliver det stadig vanskeligere at finde plads til nydelsen i et forsøg på at tilrettelægge den daglige ernæringspraksis.

## Diskursiv regulering af befolkningens spisevaner

I analysen har jeg fulgt italesættelsen af ernæringsbegrebet i pjecer fra Statens Husholdningsråd med særligt blik for relationen med næring og nydelse. I spændingsfeltet mellem viden om mad som nødvendig for sikringen af mæthed og overlevelse i en tid med rationering og knaphed og den videnskabsbaserede tale om mad og kostsammensætning defineres danskernes forhold til mad og ernæring som et naturligt område, hvor sygdomsforebyggelse kan finde sted. Det er i dette spændingsfelt, at strategierne kunne sættes i spil, at der kunne formuleres krav til en fornuftig ernæringspraksis, og at betydningen af næring og nydelse kunne fastlægges.

Statens Husholdningsråd har i den valgte periode haft til opgave at oplyse befolkningen om ernæring. Rådet har med baggrund i en videnskabelig rationalitet forsøgt at ændre befolkningens kostvaner og dermed forsøgt at undgå, at befolkningen udviklede en ernæringsmæssigt u hensigtsmæssig adfærd. I denne periode er den ernæringsviden, der formidles, blevet mere omfattende, og analytisk (special)viden har i stigende grad skullet afløse subjektiv erfaring. Med udgangspunkt i, hvad der er dokumenteret sandt og falsk, angiver medicinske, biokemiske og fysiologiske videnskaber samt husholdningsøkonomisk sagskundskab de væsentligste måder at skelne en fornuftig ernæring fra en mindre fornuftig ernæring på. Dette har bl.a. betydet, at sygdomsforebyggelse midt i 1980'erne placeres som en central begrundelse for omlægninger af befolkningens mad- og spisevaner. Og det har betydet, at de madlavningsmetoder, som tidligere ansås for at være en del af kvinders almindelige liv og erfaringer, igennem den analyserede periode forbindes med og langsomt overtages af kosttabeller, forbrugsoversigter og metoder til madplanlægning formuleret af professionelle med baggrund i undersøgelser, forsøg og forskning. I denne historiske proces er andre – f.eks. nydelsesmæssige – måder at tale om mad på blevet omformuleret, udgrænset eller udeladt. Samtidig med, at ernæringsviden er blevet stadig mere omfattende og specialiseret, har man langsomt udgrænset den antagelse, at forholdet til mad og ernæring kunne ordnes inden for et system, der tager udgangspunkt i tradition, og man har næsten systematisk udelukket, at det kunne funderes i en „lystøkonomi“, dvs. i forhold til madglæde eller kulinarisk kvalitet. Instinkter og fornemmelser for f.eks. sult, mæthed eller smag tillægges ikke længere en væsentligt selvstændig betydning, men må reguleres gennem en rationel kontrol med kostvanerne med henblik på at opnå den rette balance i kostens næringsstofsammensætning.

Udviklingen i pjecerne fra Statens Husholdningsråd har således vist, hvordan rådet på det tidspunkt, hvor kosten blev tillagt en væsentlig betydning ikke blot for helbredet, men også for livskvaliteten i det hele taget, vægtede ernæringsfaglig viden og rationel planlægning højt, mens smagspræferencer og basale madlavningsmetoder blev fravalgt. Det er en udvikling som viser, at fornuftige kostvaner mest hensigtsmæssigt tilrettelæg-

ges på baggrund af en viden, der er udviklet i undersøgelser, laboratorier og forskning. Det er ernæringsvidenskaben og anden sagkundskab, der fastlægger hvilke ernæringsproblemer, der bør anses som væsentlige eller relevante, og hvilke løsninger der er hensigtsmæssige. Det er med baggrund heri, at det formuleres, hvilke forandringer af kosten, der er ønskelige. På den ene side er der altså skabt et grundlæggende behov for viden om kostens indvirkning på kroppen og på udvikling af sygdom, og på den anden side kan det enkelte individ ikke af sig selv vide noget om disse forhold.

Skal man således følge den tankegang, som er fremanalyseret i Statens Husholdningsråds pjecer, anses det ikke længere for at være en realistisk mulighed at have et sundt og nærende forhold til mad og spisning baseret på sansning og nydelse – det må baseres på viden.

## Noter

1. Artiklen tager udgangspunkt i min ph.d.-afhandling: Diskursiv regulering af ernæringspraksis. En vidensarkæologisk og genealogisk analyse af rationaliseringstendenser i Statens Husholdningsråds pjecer om mad og ernæring 1936-1985. Forskningsinstitut for Human Ernæring, Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, 1998.
2. Statens Husholdningsråd anvender ikke begrebet nydelse, men jeg har valgt at bruge næring/nydelse som analytisk begrebspar. Nydelse står for de skiftende sanselige og vanemæssige måder at forholde sig til mad og madlavning på (det man umiddelbart synes om, sætter pris på eller har smag for). Frem til midt i 1950 anvender Statens Husholdningsråd både „næring“ og „ernæring“. Næring kan her både betyde det, der mætter, og det, der opfylder ernæringsvidenskabens krav til maden. Herefter tales om mad, der er nærende, men anvendt som substantiv tales der udelukkende om ernæring, som fastlægges i relation til videnskabens og sagkundskabens skiftende definitioner.
3. Statens Husholdningsråd placerer sig centralt ikke alene i relation til ernærings- og sundhedsoplysningen, men også i forhold til en række andre samfundsmæssige udviklinger. Det perspektiv, jeg anlægger, illustrerer nogle af de centrale træk i ernæringsdebatten, der på forskellige tidspunkter i historien meningsfuldt har kunnet opnå konsensus om. Jeg søger hverken at bedømme eller at finde historiske forklaringer på de valg, som Statens Husholdningsråd har truffet, men fokuserer snævert på de diskursive normer, som bekræftes og udvikles i dets pjecer.
4. Begrebet diskurs betegner de sammenhængende sprogformationer, som mennesker på bestemte tidspunkter og i bestemte situationer er henvist til for at kunne forstå og handle i verden – dvs. forstå, hvad der kan siges at være væsentligt for ernæringen, hvem der kan udtale sig om ernæring, hvem man bør lytte til og i hvilken grad. Min hovedinspiration til brugen af diskursbegrebet stammer fra Michel Foucault. Ifølge Foucault indkredser diskurs de regler for talen, som betragtes som meningsfulde i en given historisk situation, og som regulerer og sætter grænser for, hvad der på et givent tidspunkt kan siges eller ikke siges i en given diskurs (Foucault 1972).
5. Jeg anvender „strategi“ som analytisk begreb for at kunne bestemme særlige træk ved ernæringsdiskursen – de gentagne problematiseringer eller tematiske valg, der foretages i pjecerne, og som har en betydning for bestemmelsen af relationen mellem næring og nydelse.
6. Efter 1990 blev ansvaret delt mellem Levnedsmiddelstyrelsen og Statens Husholdningsråd, og rådet varetager herefter den generelle og forbrugerrelaterede ernæringsoplysning over for befolkningen, mens Levnedsmiddelstyrelsen får ansvaret for den sygdomsforebyggende ernæringsoplysning. Der er i 1997 desuden oprettet en enhed i Sundhedsstyrelsen, som også oplyser om ernæring.
7. Til identifikation og beskrivelse af strategierne har jeg bl.a. støttet mig til Schmidt (1985), Schmidt & Kristensen (1986) og Mellemegaard (1996).
8. Alle resterende referencer i artiklen henviser til Statens Husholdningsråds pjecer, der i parentes blot angives ved årstal og sidetal.



9. Der er tale om et meget bredt hygiejnebegreb. Hygiejne står „som overbegrebet for den helhed af rationelle og specifikke uddifferentieringer af hygiejnen i krops- og ernæringshygiejne, seksualhygiejne, mentalhygiejne, veterinærhygiejne, foreningsbekæmpelse, osv.“ (Schmidt 1985:11).
10. Dette var i øvrigt en vigtig del af de folkelige sundhedsbestræbelser i forrige og begyndelsen af dette århundrede. Se videre hos Schmidt & Kristensen (1986), hvor strategien må opfattes som en del af, hvad der er beskrevet som den klassiske hygiejnestrategi.

## Litteratur

- Andersen, Niels Åkerstrøm  
1997 Uddicering. Strategi og historie. København: Nyt fra Samfundsvidenskaberne.
- Christensen, Gudrun  
1994 Diskursanalyse – et bidrag til metodeudvikling. København. COS-rapport nr. 9/94.
- Foucault, Michel  
1972 The Archaeology of Knowledge. London: Tavistock Publications.
- Mellemegaard, Signe  
1996 Natur og Sundhed. „Det naturlige“ som argument i sundhedsoplysningen. Ph.d.-afhandling, Odense Universitet.
- Schmidt, Lars Henrik  
1985 En konfessionsløs tænkning. Michel Foucault som anledning. I: L. H. Schmidt & J. Kristensen (red.): Foucaults blik. Århus: Modtryk.
- Schmidt, Lars Henrik & Jens Erik Kristensen  
1986 Lys, Luft og Renlighed. Den moderne socialhygiejnes fødsel. Viborg: Akademisk Forlag.
- Statens Husholdningsråd
- 1936a Den bedste Mad til Prisen. Aktuel udsendelse Nr. 1.
- 1936b Den bedste Mad til Prisen. Aktuel udsendelse Nr. 2.
- 1941 Vor Mad i Dag. Aktuel udsendelse Nr. 10.
- 1942 12 billige efterårsmiddage. Aktuel udsendelse Nr. 18.
- 1950 Børnenes mad. Aktuel udsendelse Nr. 22.
- 1953 Familien Petersen – hvad spiser de? Aktuel udsendelse Nr. 35.
- 1954 Raakostsalater. Aktuel udsendelse Nr. 38.
- 1958 Børnenes mad (1-15 år). Aktuel udsendelse Nr. 22.
- 1958 Ernæringsudstillingen. Aktuel udsendelse Nr. 40.
- 1959 Den gyldne middelvægt. Særudgivelse.
- 1960 Statens Husholdningsråd gennem 25 år. 1935-1960.
- 1961 Mellem 13 og 19. København. Pjece Nr. 3.
- 1963 Fedt med måde. Hvorfor? Hvordan? Pjece Nr. 3.
- 1971 Moderne ernæring i praksis og teori. Pjece Nr. 1.
- 1980 Sund hverdagsmad. Pjece Nr. 1.
- 1982 Bedre kost – mere motion. Pjece Nr. 4.





# EN MAGER HELGENINDES MAGT

## Kvindelig mystik i middelalderen og feministiske genfortolkninger

I det der er blevet kaldt feminismens anden og tredje bølge, har man rettet stadig større opmærksomhed mod kvinders kropsbilleder og kropspraksis, især mod fødeindtagelse og spiseforstyrrelser. I forbindelse med dette har man gennemført historisk materiale for spiseforstyrrelser hos kvinder som lader sig datere tidligere end de nutidige medicinske diagnoser af *anorexia nervosa* og *bulimia*. Et af de første veldokumenterede tilfælde af denne art af spisningsrelateret kropsfornægtelse finder vi blandt middelalderlige helgeninder i Europa – de er i den almindelige kirkehagiografi blevet dyrket for deres „mirakuløse evne til at overleve på en forsvindende fødeindtagelse: *inedia miraculosa*. Dette relativt marginale fænomen er blevet genstand for overraskende bred opmærksomhed: „hellige anorektikere“ er blevet en standardreference, både i lærd, og populær kvindelitteratur. Man kan betragte dette som en almen tendens til at generobre og genfortolke kvindernes historie – en bestræbelse der indeholder eftersporingen af historiske kilder til vore dages kønsproblematikker.

Man må dog kvalificere arten af en sådan kontinuitet. I løbet af denne debats udvikling er det blevet klart at middelalderhelgenernes selvudsultning og vore dages spiseforstyrrelser ikke er ligefremt identiske. Dog kan man knytte en forbindelse mellem dem ved at indføre sidstnævnte i en sammenhæng der er præget af de institutionaliserede, patriarkalske kønsroller og -identiteter som er forblevet relativt konstante. Denne forbindelse tjener, med andre ord, til at løsrive spørgsmål der drejer sig om kroppen, spiseforstyrrelser og kønsproblematikker i almindelighed fra den medicinske diskurs der har bemægtiget sig dem siden opkomsten af det Foucault har benævnt „videnskaberne om mennesket“, og i stedet anbringe dem i sammenhæng med den jødisk-kristne traditions markante og langvarige definitioner af Kvinden.

Det her fremlagte studie falder i to dele: den ene forholder sig beskrivende til middelalderens kvindelige mystikere, den anden forholder sig fortolkende til arten og den aktuelle betydning af deres kropspraksis og asketiske fromhed, med henblik på herskende kønsdefinitioner. Med de her givne omfangsbegrænsninger, vil første del af artiklen indskrænke sig til undersøgelse af et enkelt eksempel, den hellige Katarina fra Siena (Sancta Catherina) hvis livshistorie udviser mange af de fremherskende træk ved middelalderens kvindelige asketisme. Dette skyldes i et vist omfang at den Hellige Katarinas liv var inspirationskilde og forbillede for mange af de hellige kvinder som levede senere i Mittel-

alderen. Artiklens anden del vil søge at påvise hvorledes nyere feministiske tilgange til en fortolkning af middelalderhelgeninderne støder ind i en helt grundlæggende tvetydighed. I stedet for at prøve på at fjerne denne, foreslås det i artiklen at usikkerheden over for om disse kvindelige mystikere skal udnævnes til ofre for undertrykkelse eller repræsentanter for kvindefrigørelse, netop peger på den inhærent modsigelsesfulde karakter af de kønsdefinitioner der oparbejdes. Det er kun i en sådan ramme at der kan foretages en adækvat, omend bred, sammenligning mellem middelalderens asketikere og anorektiske kvinder i dag.

## Katarina fra Siena

Man kan ikke finde et bedre eksempel på den ophøjede, middelalderligt italienske arketype af en helgeninde – som forbinder ekstrem privat bodfærdighed med energisk offentligt engagement – end mystikeren Katarina fra Sienas biografi fra det 14. århundrede.<sup>1</sup> Katarina blev født i 1347, netop som Italien gennemlevede den første store pestbølge, voksede op i en religiøs familie og begyndte at vise tegn på en usædvanlig fromhed i femårsalderen. Da hun var seks år, fik hun efter et besøg hos søsteren, Bonaventura, en vision hvor Kristus velsignede hende: han bar den pavelige kappe og tredobbelte krone og sad på en kejserlig trone, flankeret af Sankt Peter og Sankt Paulus. Fra det tidspunkt blev Katarina tavs; hun begyndte at afholde sig fra fødeindtagelse, piskede sig, og hun vandrede ud i skove og ind i huler for at efterligne Sankt Dominicus og de gamle kirkefædre i ørkenen. Da Katarina blev syv, fremsatte hun sit ønske om at hellige Kristus sin jomfruelighed, men faderens stærke misbilligelse fik hende til at mindske sine religiøse længsler og gerninger. Da den kommende helgeninde var femten, døde hendes ældre yndlings søster Bonaventura. Katarina gav sig selv skylden for Bonaventuras død, overbevist om at hendes egen koketteren med det verdslige havde nedkaldt Guds vrede over søsteren. Derefter nærrede Katarina dyb afsky for alt verdsligt, nægtede aldeles at tage anden brudgom end Kristus og påbegyndte erobringen af sin egen krop. Første trin var at klippe sit lange hår af. Dog forsøgte familien at bryde hendes forsæt. De håbede at kunne tvinge hende til at gifte sig med en mand og tvang hende til at leve i et lille rum i huset og virke som tjenestepige. Katarina modtog kærkomment disse påbud som en lejlighed til at gøre bod over for Gud og betragtede hustjenesten for familien som en mulighed for åndelig glæde og vækst. Til sidst lod faderen sig overbevise om hendes guddommelige kald, tilod hende at fastholde jomfruløftet og gennemføre et liv i askese.

Mellem sit sekstende og nittende år indledte Katarina derfor en periode i tavshed og faste. I løbet af disse tre første år af sin formelle religiøse kaldelse levede hun som dominikansk tertiar – som eneboer i sit lille rum i familiehjemmet, blandt talrige brødre og søstre. Hun spiste kun brød, ukogte grønsager og vand, og gennemførte en daglig rutine med krasse bodsøvelser. Ud over at overholde sit løfte om total tavshed, piskede hun sig selv med en jernkæde og indskrænkede søvnen dramatisk – alt dette som midler til at komme i et direkte og personligt forhold til Gud. Efter denne periode med ensomhed og fordybelse, og efter faderens død, gennemførte hun barndomsønsket om et mystisk ægteskab med Kristus, og derefter troede hun fast på at hun bar en vielsesring som var blevet anbragt direkte på hendes finger af Jesus og Maria. Katarinas mystiske ægteskab og usynlige ring skulle blive et ofte gentaget forbillede for senere hellige kvinder i middelalderen.



Samtidig med sin helgenagtige selvtugtelse, fortsatte Katarina med at opleve syner af Kristus og den himmelske verden, og hun samlede sin opmærksomhed om lidelseshistorien og fortolkede sine selvpåførte fysiske lidelser og smerter som åndelige tegn. Hendes madlyst forsvandt i en sådan grad at hun end ikke kunne spise brød. Omkring femogtyveårsalderen berettes det at hun spiste, „intet“. Symbolsk forstået, modtog hun alene næring fra nadverbrødet; i praksis drak hun en smule koldt vand og tyggede på bitre urter som hun så spyttede ud. Ved en bestemt lejlighed, hvor hun behandlede brystsår på en kvinde hun plejede, følte Katarina sig stærkt frastødt af den modbydelige lugt fra materien. Fast besluttet på at besejre sin fysiske madlyst, opsamlede hun det udsivende pus på en slev og drak det. Samme nat fik hun et syn hvor Jesus indbød hende til at drikke det blod der flød fra sin spydgennemborede side, og derved lod hun sig trøste over at hendes mave ikke længere havde brug for føde og ikke længere var i stand til at fordøje.

Katarinas afhold vakte mistanke om en dæmonisk besættelse eller hekseri. Man mente på Katarinas tid at hendes evne til fortsat at kunne leve uden føde, meget vel kunne betyde at hun var besat og blev ernæret af Djævelen i kraft af et symbiotisk forhold til en *familiar* (en ånd) eller en *incubus* (en ånd der øver onde indflydelser på mennesker når de sover). Hvis dette var tilfældet, behøvede hun ikke modtage jordisk føde. På råd fra sin skriftefader, Raymond fra Calua, bestræbte hun sig på at dæmpe mistanken ved at spise én gang om dagen i hans nærvær. Da hendes tarmsystem ikke længere kunne fordøje maden uden besvær, gav han hende yderligere det råd systematisk at fremkalde opkastninger når hun havde nedsvælgnet andet end frisk vand (Bell 1985:28). For at opnå dette førte hun regelmæssigt og under stor smerte fennikelstilke og andre planter gennem halsen og ned i maven, da hun ellers ikke var i stand til at kaste op på anden måde. Katarina fortsatte med denne praksis resten af livet. Efter omtrent seks år, i en alder af 33, døde hun af sult og dehydrering, eller med hendes skriftefaders ord, „afkræftet af sin hellige strenghed“ (Bell 1985:15).

På et relativt tidligt tidspunkt mens Katarina stadig søgte at finde sig til rette med sit kald som helgen, viste Kristus sig for hende og pålagde hende at opgive sin afsondrethed og fortsætte sin videre bane ude blandt verdslige mænd og kvinder. Skønt hun stadig fastholdt sin personlige, strenge askese, pålagde hun sig selv at tage direkte del i tidens begivenheder. Især drog hun omsorg for pestofre og engagerede sig aktivt i kirkelige strids-spørgsmål, i begyndelsen ved brevskrivning og til sidst som udsending og personlig rådgiver for Pave Gregor XI. Det er sigende at Katarina valgte aldrig i praksis at tilslutte sig en etableret klosterorden. Som svar på anklagerne for kætteri pegede hun på sin tilknytning til dominikanerordenen og vedvarende forbindelse med sin mandlige skriftefader, men på intet tidspunkt levede hun som konventionel klosternonne og faktisk handlede hun gennem hele sit liv på egen hånd. I denne henseende var hun typisk, og en vigtig inspirationskilde, for de kvinder der gennem høj- og senmiddelalderen aflagde fattigdomsløftet og helligede deres liv til gode gerninger i Kristus' tjeneste – og alligevel forblev relativt uafhængige af de officielle kirkeinstitutioner. Det var netop dette mål af uafhængighed der skaffede sådanne kvinder en indtil da uset adgang til det offentlige rum. Skønt kun få kvindelige asketikere opnåede Sankta Katarinas politiske indflydelse og betydning, var det væksten i heterodokse, kvindelige asketiske bevægelser og fællesskaber i løbet af den europæiske middelalder der tillod kvinder at tage hånd om deres egne sager, uddanne sig og leve offentligt ved at udføre næstetjeneste.

## Fællestræk ved middelalderens kvindelige asketisme

Katarina Benincasas liv er enestående blandt middelalderens hellige kvinder. Hendes bedrifter førte i sidste ende til at hun „blev kendt som helgeninden, den Hellige Katarina fra Siena, Frans af Assisis medskytshelgen for hele Italien og kirkelæredoktor, den højeste lærergrad, med samme officielle status som Thomas Aquinas“ (Bell 1985:51). Dertil kommer at hendes sammenfletning af et aktivt og kontemplativt liv tjente som forbillede for kvindelig religiøsitet gennem høj- og senmiddelalderen. Fremkomsten af kvindelige asketikere i det 12. århundrede gav kvinder nye adgange til at udtrykke sig religiøst, og selvom de fleste kvinder aldrig blev offentlige personer på samme måde som Sankta Katarina, sammenfatter hendes historie de middelalderlige kvindelige mystikers kald og indeholder mange af de træk der er fælles for deres særegne åndelige udtryksformer (Bynum 1982, 1991). Sankta Katarina og tilsvarende eksempler blev alle, i bredeste forstand, drevet af ønsket om en fuldstændig efterligning af Kristus: et liv i fattigdom, forsagelse, selvydmygelse og næstetjeneste. Opfattelsen af føde, af legemet, af sygdom og omsorgen for andre var helt centrale i deres asketisme. Oversat til fromhedspraksis, påtog de kvindelige mystikere sig føde- og kropsforbundne strenghedsøvelser når de søgte at identificere sig med Kristus' lidende legeme på korset. Disse fromhedsøvelser koncentrerede sig om kyskhed, selvudsultning og legemlige forsagelser; nadverfromhed, religiøse syner og omsorgstjeneste (Bynum 1985, 1987a).

Den unge alder hvori Sankta Katarina besluttede sig for sit åndelige kald, blev såre typisk for middelalderens vej til kvindelig gudsdyrkelse. Helgeninder og kvindelige mystikere synes generelt at blive klar over deres kald fra en tidlig alder. Katarinas barn-domserfaringer passer præcist ind i denne fælles model for piger med åndelige tilbøjeligheder i høj- og senmiddelalderen, og for dem „blev det syvende leveår foretrukket som starttidspunktet for religiøse impulser“ (Bell & Weinstein 1982:42). For sådanne fromme piger drejede den første religiøse forpligtelse sig normalt om at hellige Kristus deres jomfruelighed og blive hans Brud. Denne vendt sig mod religionen blev ofte mødt med betragtelig modstand fra deres familiers side, og først efter lang tid gav familien efter, og det når pigen fortsat fremviste tegn på sin fast overbeviste beslutsomhed og, i visse tilfælde, på mirakuløse gerninger. Og skønt kyskhedsbeslutningen dannede brændpunktet for en kvindes åndelige livsvej, var den del af en større forpligtelse til at opnå en mystisk forening med brudgommen, Kristus. I sine breve refererer Sankta Katarina ofte til sin fromhed som en religion af „helligt Begær“. Og her refererer hun ikke blot til et metaforisk eller åndeligt, brændende ønske, men snarere til et håndgribeligt erotisk begær efter at forenes med Kristus' legeme. Katarinas konkrete erfaring af et mystisk ægteskab og ligeledes af at Jesus anbragte en ring på hendes finger, blev gentaget i andre hellige kvinders liv – som befandt hendes identificering med Kristus sig på et personligt, legemligt plan. De hellige kvinder i middelalderen identificerede sig konkret og fysisk med Kristus' lidende legeme på korset. For disse kvinder var der ikke noget symbolsk, fjernet eller mysteriøst ved korsfæstelsen: Gud, et menneske, havde foretaget det yderste offer direkte og personligt for hende, og denne kærlighedsgerning var levende, her og nu.

Kvindelige mystikere tog bodsaskesen til sig som en måde at identificere sig med Kristus' fysiske lidelser på; sammen med et tidligt aflagt kyskhedsløfte hørte en disciplineret selvtugt der typisk omfattede søvnafkortelse, selvflagellation og andre former for ekstreme fysiske, strenge prøvelser. Blandt de vigtigste former for fysiske spægelser som



de kvindelige asketikere påførte sig, var bodsformer der knyttede sig til fødeindtagelsen. Ud over den ekstreme faste – den *inedia miraculosa* som blev selve kendemærket for kvindelig asketisme i middelalderen – indbefattede disse bodsøvelser spisningen af væmmende fødemidler (som når Katarina tyggede på bitre urter) og af afskyvækkende substanser.<sup>2</sup>

Middelalderens helgeninder var stærkt optaget af selve spisehandlingen og af munden som et centrum for sanselig nydelse. Sankta Katarina mistede kun sin madlyst ved en viljesindsats, og den fuldstændige sultundertrykkelse faldt hende ikke let. Så langt fra at betegne en simpel bortvendelse fra kødelige behov, udviklede smagsundertrykkelsen og den langvarige fasten sig typisk til en veritabel besættelse af mad. På samme måde udmærker helgenindernes negative fokusering på egenkroppen sig til en besættelsesagtig bekymring for legemet, og deres kyskhed understreger det erotiske centrale placering i de mystiske erfaringer.

De voldsomt ladede føde- og kropstemaer, der understøttede og i middelalderen var den fælles røde tråd for de hellige kvinders fromhedspraksis, konvergerer i mystikernes fiksering på nadveren. Nadveren var en måde at blive ét med Kristus på, ved at spise Hans kød. Ved at indtage Gud under nadveren inkorporerede de hellige kvinder Hans lidende legeme og blev som virkning deraf det lidende kød der frelste. Sådanne kvinder sagdes at hunge efter Hans legeme, og når deres faste blev ekstrem, var det indviede nadverbrød ofte deres eneste regelmæssige næringskilde. Det omfang hvormed de kvindelige mystikere koncentrerede alle deres sanseevner om denne rituelle forening med Kristus, genspejles i historierne om at de, alene ved smagen, var i stand til at afsløre en uindviet hostie.

Forbundet med det personlige mål at opnå en ekstatiske forening med Kristus, kappede de hellige kvinder i middelalderen ofte med den menneskelige Kristus i forsagelse og næstetjeneste, allermest typisk i form af omsorgsarbejde og velgørenhed. Den legemlige spægelse disse kvindelige asketikere praktiserede, står i skarp kontrast til vigtigheden af omsorgs- og helbredelsesarbejdet i deres offentlige liv. Hellige kvinder tog sig effektivt af de pestramte og syge, de døende, gamle og forældreløse, og nogle af dem virkede som jordemødre (Bell 1985:98). Mens de selv afstod fra at spise, gjorde disse helgeninder det yderste for at skaffe de fattige mad. Ved at påtage sig rollen som føde- og omsorgsydere identificerede helgeninderne sig ikke blot med Kristus, men på en tilsvarende måde med Maria, verdensmoderen. På en paradoksal måde påtog kvindelige mystikere sig den praksis at tage sig af andre som en mulighed for at påføre sig selv endnu flere spægelser af egenkroppen. Ud over at tugte sanserne ved at fordøje modbydelige substanser, ville de indtage de sygdomsfrøbragte emner for at eftergøre og legemliggøre Kristus' lidelser. Således kunne disse hellige plejere af og til, mens de fx tog sig af pestramte patienter, dækkede af inficerede sår, tage kærkomment mod sygdomme i en sådan grad at de sugede pusset ud og spiste sårskorperne (eller alternativt samlede pusset i en øse til senere indtagelse, som Sankta Katarina gjorde det).<sup>3</sup>

Ved at kunne overleve alene på nadverbrød eller ved at indtage sygdomsemner og afskyelige substanser, udøvede de hellige kvinder en konkret forsagelse og dannede en enestående from modpol til middelalderens fester. Men ved en anden paradoksal vending affødte de hellige kvinders evne til med glæde at tage imod sygdomme når de plejede andre, den folkelige opfattelse at deres legemer besad helbredende kræfter. Mens de asketiske kvinder var afskåret fra at indtage almindelig føde og sagdes hverken at udtøm-

me sig eller bløde månedligt, mente man at de udsondrede mirakuløse fluida, substanser eller flagranser. Der findes eksempler på helgeninder „der afstødte hud, knogler og endda indvoldsdele som frembragte ekstraordinære uddunstninger der besad helbredende kræfter“ (Bynum 1987:126). Man havde ved ligeledes at hellige kvinders legemer udsondrede olie, mælk eller spyt der blev evnen til at helbrede andre.

Så samtidig med at helgeninderne typisk betragtede deres egne kroppe som fordærvede og syge, tilskrev man deres lig mirakuløse helbredelseskrafter. Liget af en hellig kvinde der var død af udsultning eller fysisk strenge bodsøvelser, blev et værdsat relikvie – et symbol på åndens sejr over den fordærvende eller fordærvelige krop (op.cit.:211). Askesen betegnede et nederlag for legemet og dets syndefulde lemmers kræfter på to niveauer: den individuelle kvindes og samfundslegemets som hun var et symbol på.

## Den sociale, økonomiske og politiske kontekst

Gennem hele middelalderen var der voldsom vækst i antallet af benediktinske, cisterciensiske og præmonstrantiske nonneklostre, og selvom kirken forsøgte at hæmme denne vækst, udgjorde kvinder faktisk flertallet blandt klosterligt afsondrede religiøse omkring det 15. århundrede. Kvinder der søgte et liv i fromhed, havde færre valgmuligheder end mænd. Mens mænd kunne blive sekularpræster, udgående munke eller tiggermunke, blev kvinder der søgte en religiøs livsførelse, undtagelsesløst lukket inde. Men da den kvindelige åndsfromhed tog til, begrænsede kirken adgangen til de eksisterende nonneordner og satte en stopper for oprettelsen af nye. Som reaktion på disse begrænsninger begyndte der i senmiddelalderen, især mellem 1200 og 1500, at opstå læge bevægelser og nye kvindelige religiøse fællesskaber. Disse heterodokse fattigdomsbevægelser fordrerede ikke rundhåndede dotationer (som mange klostre krævede) og kom derfor især til at appellere til kvinder fra den fremvoksende bymiddelklasse. Disse bevægelser var tilgængelige for et bredt udvalg af marginaliserede enlige kvinder, deriblandt ugifte tjenestepiger, enker og endog mødre og hustruer der forlod deres familie. De kvindelige åndelige fællesskaber var ikke hierarkiske efter kirkens mønster. De religiøse kvinder betragtede de institutionelle strukturer som af underordnet betydning og lagde mindre vægt på det religiøse livs institutionsaspekter. Ud over at sværge kyskhed og aflægge visse enkle løfter, levede søstrene uden klosterrestriktioner og skaffede sig livsophold ved eget arbejde. Som angivelse af i hvor høj grad disse heterodokse kvindelige religiøse fællesskaber havde held til at kræve kirkens anerkendelse og legitimering, kan det tjene at hvor stort set alle helgeninder i den tidlige middelalder kom fra klostret, var det således at mange af de kvinder der i høj- og senmiddelalderen opnåede helgenstatus, døde og udførte deres velgerninger uden for klostermurene.

Ikke alene befriede de heterodokse fattigdomsbevægelser gudsfrygtige kvinder fra klostret, de åbnede samtidig for en vifte af muligheder og friheder der ellers var middelalderkvinder nægtet. I den allermest pragmatiske forstand gav det at indrullere sig i et religiøst fællesskab, kvinder muligheden for at forsørge sig selv gennem eget arbejde, uafhængigt af mandlige forsørgere. At påtage sig fattigdoms- og selvfornægtelsesløftet tillod faktisk på paradoksalt vis kvinder en frihed til at disponere over deres egen formue og, i videre forstand, at overtage styringen af de religiøse institutioner de havde bidraget til at stifte. Et tilsvarende mønster træder tydeligt frem i forbindelse med arvet ejendom.



Uden for det religiøse kald stod middelalderkvinder under fædrenes eller ægtemændenes formynderskab, og en hvilken som helst ejendom de måtte arve, skulle betrygges deres (drengefødte) afkom. Omvendt udgjorde de religiøse fællesskaber rammer hvorindenfor de kunne forvalte egen arv efter selvvalgte formål: støtte deres fællesskaber eller velgørenhedsarbejde. Dertil kom at det asketiske kald åbnede kvinder mulighed for at rejse – lad så være, kun som pilgrimme – og ligeledes skaffede dem tid og rum til at udvikle sig selv intellektuelt og blive læsekundige. Bare den kendsgerning at talrige kvindelige mystikere har efterladt sig selvforfattede skrifter i form af breve, digte og selvbiografier, er vidnesbyrd om de religiøse kvindefællesskabers uddannelsessucces – og det er så meget mere betydningsfuldt når man betænker at kvinder forblev udelukket fra den højere lærdoms institutioner i århundreder derefter.

I modsætning til det stærkt regulerede og omverdensafsondrede liv i de traditionelle klostre, begunstigede de nye fattigdomsbevægelser kvinders individuelle resurser og stimulerede deres engagement i verden omkring dem. Middelalderkvinder blev i almindelighed defineret af familierelationer og af deres fysik. I en økonomi hvor den grundlæggende produktionsenhed var den udvidede familie, blev kvinders sociale værdi næsten ene og alene målt med deres reproduktive evner. Ægteskabs- og avlingsdygtighed udgjorde de eneste kvindelige resurser der i sig selv var værdifulde, og de blev netop kontrolleret af mænd. I de på hinanden følgende roller som datter, hustru og moder, forblev kvinder under stram kontrol af en mand og, i mere udvidet forstand, af en massiv opbygning af patriarkalske institutioner. Ved at vælge et religiøst kald gav en kvinde afkald på sine slægtsvidereførende evner og dermed på sin plads i den familiære økonomi. Det er i denne forstand at de nye fattigdomsbevægelser skaffede middelalderkvinder en vej ud af familiens og klostrets mandsdominerede verdener. Og dog forbliver det paradoksalt at hellige kvinder opnåede en art udfrielse fra de traditionelle kønsroller ved at drive dem til det ekstreme. At skaffe mad til og tage sig af andre var kernepunkterne i kvinders fromhedsudøvelse, og stort set alle middelalderens hellige kvinders fromhedspraksis forbliver direkte knyttet til legemet. At skaffe mad og tage sig af andre blev udspillet på et universelt plan, hinsides familiens snævre domæne, og det var nøjagtig denne radikale om- eller overspilning af socialt pålagte roller, uden for den patriarkalske kontrols sammenhæng, som tillod de hellige kvinder at investere kvinders konventionelle funktioner med religiøs betydning.

## Nutidige fortolkninger

Set fra et nutidigt kvindesynspunkt er betydningen af middelalderens kvindelige asketisme dybt tvetydig. De senest udgivne arbejder om middelalderens hellige kvinder har været af feministisk observans, og de har søgt at fremhæve de patriarkalske strukturer og foreskrevne roller disse kvinder levede under, og indfange enhver handleautonomi de synes at udøve mod denne undertrykkelse. De hellige kvinder i middelalderen gav afkald på deres forplantningsevner – og dermed på deres successive roller som datter, hustru og moder – for derved at gøre sig selv fri til at forfølge de „mandlige“ forrettigheder: rejse, uddannelse, kontrol over egne midler og forretninger, en rolle i den offentlige sfære osv. Dog må en genlæsning af deres levned – som denne artikel sætter til diskussion – nå frem til at afdække noget mere sammensat. Det der ved første blik tager sig ud som et afkald

på kvinderoller – en protest mod og et brud med indelukkelsen af kvinder i klostre og familier – medinddrager en identificering med den universelle moderrolle, og modellen for denne er Jomfru Maria. Et lignende paradoks opstår i forbindelse med den folkelige definition af kvinden ud fra hendes fysiske beskaffenhed – ved streng selvforsagelse fornægtede de hellige kvinder systematisk deres egen krop og derved deres tilskrevne kvindelighed, men blot for at gennemspille og virkeliggøre de kvindelige dyder universelt: de gav føde til menneskeheden som sådan. Hellige kvinder fornægtede selve de træk der definerede dem som kvinder, og det var dette der i en vis udstrækning tillod dem at overskride de sociale begrænsninger som kvinder var underlagt i middelalderens verden. Som helgeninder gennemspillede de alligevel en, endog, mere radikal og ekstrem social „kvindelighed“.

Det samme problem kan også formuleres fra en lidt anden vinkel: enlige og marginaliserede kvinder der gik ind i heterodokse asketiske bevægelser i middelalderen, var uden tvivl banebrydende og trængte sig ind på det der var mænds forrettigheder, men det skete alene med en ekstrem selvfornægtelse og lidelse som pris. Til syvende og sidst træder det tydeligt frem at hvad de hellige kvinder end opnåede, bekræftede de dybt rodfæstede sider af middelalderens misogyni ved at gennemspille disse sider til det yderste med deres egne kroppe. Med andre ord, de selv samme kvinder som i moderne feministiske fortolkninger fremstår som nogle af kvindefrigørelsens mest betydningsfulde aktører i det kristne patriarkats historie, kan samtidig betragtes som de mest ekstreme ofre for – måske endog medskyldige i den patriarkalske undertrykkelse og misogyni. Den fromhedsmodel de fremviser, synes på en og samme tid at markere et *radikalt brud* med, og samtidig at udfolde sig i *fuldkommen fortsættelse* af de faktisk effektive kønsdefinitioner. Det er måske derfor ikke overraskende at to af de mest produktive og indflydelsesrige, nutidige forfattere som har skrevet om middelalderens kvindelige asketisme, er tilbøjelige til at anbringe sig på hver sin side af dette skel.

Rudolph Bell, en af de første historieforskere der i populær form genoplivede middelalderens mystikere, set i kvindelig kontekst, udformede den tankevækkende betegnelse „hellig anoreksi“ for dermed at knytte en forbindelse mellem disse magre helgeninder og pubertetspiger i nutidens vestlige samfund. Med hensyn til de sociale forventninger der rettes mod begge grupper, understreger han et *brudmønster*. Da han primært betjener sig af dualistiske termer, kan han fortolke fasteadfærden, såvel dengang som nu, som en heroisk kamp for frigørelsen fra traditionelle familieroller og i bredere forstand fra de begrænsninger kvinder underkastes i det patriarkalske samfund. For de middelalderlige mystikeres vedkommende betragter han den fysiske spægelse som en måde at befri sin ånd på og derved opnå autonomi i kraft af et direkte og personligt forhold til Kristus.

Caroline W. Bynum har skrevet omfattende om kropskulturen blandt middelalderens kvindelige mystikere og om den socialhistoriske kontekst for føderelaterede adfærdsformer i den periode. I modsætning til det nutidige medicinske perspektiv Bell anlægger, kan man anbringe Bynums arbejde inden for genren: fortolkende social- og religionshistorie hvor hun stræber mod at lægge vægt på *kontinuiteten* mellem de hellige kvinders asketisme og kvinders generelle sociale og religiøse funktionsområder som træder tydeligt frem i omsorgydelsens og fødegivningens fromhedsreligiøse betydning.

Den måde hvorpå denne artikel indtil nu har redegjort for middelalderens kvindelige asketismes natur, kunne få det til at se ud som om den tager noget fra hver af disse fortolkningspositioner, selvom den også søger at understrege det falske ved opstillingen af



fortolkningskemaet: aktør/offer, brud/kontinuitet. Her vil jeg hævde at i den middelalderlige kristendoms kontekst er hovedsagen den at indse at *brud* og *kontinuitet*, kvinder som aktører og kvinder som ofre, *gensidigt forstærker hinanden*. Det ene perspektiv kan ikke eksistere uden det andet.

De måder hvorpå middelalderens hellige kvinder faktisk rådede for deres fælles anliggender, fik adgang til rejsemuligheder, til studeringer, til skrivefærdighed og til at tage del i den større sociale og politiske omverden, kan få det til at se ud som om den fortolkningsmåde der understreger omvæltningen af de foreskrevne kønsroller, har ganske meget for sig. Alligevel er den forståelse af middelalderhelgenindernes asketisme som Bell står for, for grov. Han individualiserer og patologiserer middelalderens hellige kvinders stærkt afvigende adfærdsmåder, men overser derfor ud fra denne position at disse kvinders krops- og fromhedsøvelsespraksis er dybt indlejret i tidens sociale og kulturelle kontekst, og overser også at de måder hvorpå religiøse kvinder kan hævdes at have manøvreret med de rådende kønsdefinitioner, i en vis forstand bestod i at tage dem på sig personligt. En double-bind af denne art er faktisk uundgåelig for alle kvinder der søger at gøre oprør mod stærkt patriarkalske livsrammer, og sandsynligvis også for alle medlemmer af undertrykte grupper – når man bestræber sig på at forandre roller og adfærdsformer, må man ikke desto mindre arbejde med identiteter og værktøjer der er formet af de selvsamme undertrykkende relationer.

Styrken ved den fortolkningsramme Bynum står for, og som udtrykkeligt har forpligtet sig på at generobre kvinders historie, består i på en detaljeret måde at uddybe hvorledes de hellige kvinder gennemspillede og forholdt sig til de fremherskende kønsroller og kønsdefinitioner i middelalderens Europa. Men samtidig har denne tilgang en tendens til at se bort fra den kvindelige asketismes subversive aspekter, netop fordi den overser de betydningsfulde måder hvorpå helgeninderne radikalt afveg fra de roller der var dem foreskrevet. Når hun kontekstualiserer alle deres fromhedspraksis, kommer hendes model faktisk til at normalisere dem.

Kort fortalt foreslår jeg i denne artikel at det netop var den radikale ud- eller overspiling af de tilskrevne kønsroller der førte til at de hellige kvinder kunne bryde med fast forankrede roller for og sociokulturelle definitioner af kvinder. For at forstå hvorledes det at føre de kvindelige dyder ud i deres ekstremer kan afstedkomme et brud med de definerende sociale bestemmelser af kvinder, er det endvidere nødvendigt at indse at de kønsdefinitioner kvinder tilskrives inden for patriarkatet, er inhærent selvmodsigende. Det der manifest træder frem når de askesepraktiserende kvinder i middelalderen gav afkald på deres kvindelighed, og det tydeligst i deres selvpineriske bodsøvelser, er den fundamentale umulighed i at være kvinde fuldt og helt, i at kunne leve op til alle kønsrollens indbyrdes modstridende krav. Samtidig er det nødvendigt at vi tager de kvindelige mystikers selvforståelse alvorligt, og de tilstræbte ikke at være verdsligt forbilledlige som kvinder, men at drive en universel kvindelighed til det yderste.<sup>4</sup> I bestræbelsen på at opnå dette undergik deres status hvad angår lægsamfundet en *dobbelt omvendning*, og det er den der i sidste ende muliggjorde en redefinition af de pålagte, accepterede kønsroller. For fuldt ud at værdsætte denne dobbelte omvendings karakter bliver det nødvendigt først at vende tilbage til den bredere religiøse kontekst og at tage højde for en feminisering af den middelalderlige Kristusopfattelse.

## Kristus' kvindeliggørelse

Sammen med politiske forandringer i den romersk katolske kirkes centrale autoritetsudøvelse gennem middelalderen, er en af de vigtigste middelalderlige kulturelle faktorer der ligger bag fremkomsten af tiggermunkevæsenet, en forandring af den grundlæggende Kristusopfattelse. Hvor kirken tidligere havde udmalet sin storhed med et billede af Kristus som sejrende, triumferende konge, indtrådte der i tidlig middelalder et betonings-skift hen imod den menneskelige lidende og medlidende Kristus, indfanget i billedet af Kristus' legeme på korset hvor han tager menneskehedens synder på sig (Bynum 1982; Goodich 1981). En af de mest slående kilder der dokumenterer denne udvikling, er blevet bevaret for eftertiden i malerier og skulpturer fra perioden. På det folkelige niveau bevidner helgenbeskrivelserne at kernen i den kristne tro samlede sig om lidelseshistorien, og et voksende antal af stærkt åndelige mænd og kvinder søgte at gennemføre *imitatio Christi's* hellige ideal gennem selvforsagelse og næstetjeneste, og gennem selvpåført lidelse.

For denne artikels sammenhæng er hovedsagen at med den fremvoksende betoning af Kristus' menneskelighed fik menneskekroppen en ny betydning for gudsdyrkelsen. Mens den asketiske fromheds grundtræk var fælles for tiggermunke og -nonner, blev den ændrede opfattelse af Kristus særlig vigtig for kvinder fordi den, muligvis for første gang i kristendommens historie, anbragte dem i en position med privilegeret adgang til åndelig fuldbyrdelse. De egenskaber ved Kristus der nu blev fremhævet – at skaffe dagligt brød, at drage omsorg for andre, forestillingen om det lidende legeme – var i vidt omfang kodede som kvindelige. I religiøst sprog og litteratur gav dette opkomst til en brug af kvindeadjektiver i Kristusbeskrivelsen og til visuelle fremstillinger, ikke blot af den lidende Kristus, men også den „diegivende Kristus“ (hengivne tilbedere der ammes ved Kristus' armærker). Forestillingen om Kristus der hengiver sit legeme som føde, meget lig en moder, vandt større udbredelse da nadverdyrkelsen kom til at spille en mere central rolle i den kristne gudstjenestep praksis. Især for kvinder var det let at identificere sig med en gud hvis legeme, ligesom deres eget, var føde, og det at modtage det indviede nadverbrød blev et kraftigt middel til mystisk forening.

Hele dette symbolkompleks frembragte rammerne for en unik kvindelig åndelighed. Kvinders fysiske beskaffenhed, og det vil sige definitionen af dem på grundlag af kroppen, anbragte dem i en position hvor de kunne identificere sig med den lidende Kristus' legeme. Sandt er det at de fleste kropsrelaterede dyder også spillede en betydningsfuld rolle i den mandlige gudsdyrkelse, og at mænd i tiggermunkeordnerne på den tid hengav sig til ekstremt selvpineriske handlinger. Begge køn havde, med andre ord, det til fælles at åndelig selvvirkeliggørelse (den mystiske forening med Kristus) indebar fysisk selvforsagelse, men det er i denne forbindelse vigtigt at bemærke at mænd i kraft af en anden social kønsdefinition havde andre valg i gudsdyrkelsen. De befandt sig ikke socialt i en position hvor de kunne gennemføre så ligefrem en efterligning af Kristus, og hvis de gjorde det, antog den en anden betydning.<sup>5</sup> For mænd indebar kropsfornægtelsen ikke at de vendte om på deres grundlæggende sociale identitet: det kunne betragtes som blot en virkeliggørelse af dem som ånd. For kvinder, derimod, betød åndelig selvvirkeliggørelse i foreningen med Kristus at de gav afkald på de køns karakteristika der definerede dem – paradoksalt nok ved at de gennemspillede deres rolle som kvinder til et punkt hvor den undergik en omvendning.



## Modstridende kønsdefinitioner

For at forstå den dynamik hvormed kvinders kønsroller ved at blive drevet ud i deres yderste konsekvens kan underløbe selve disse roller, bliver vi nødt til at komme på det rene med det omfang hvori kvinder op igennem den kristne tradition konstant er blevet defineret i kraft af polariserede og selvmodsigende bestemmelser. En hovedmodstilling i definitionen af Kvinden er den mellem Eva og Maria, og den folder sig ud i polære modsætninger i hverdagslivet: mellem jomfru og moder, mellem moder og arbejdende, mellem kvinden som forførisk og kysk, stædig og underdanig, som helbreder og patient, som fødegiver og fastende osv. Det kan se ud som om enhver social rolle der afkræves kvinder, indeholder eller forudsætter sin modsætning.

I det almindelige liv forsøger kvinder at klare sig igennem i de uforenlige roller ved at påtage sig forskellige personmasker i overensstemmelse med deres forskellige positioner, og det frembringer en fragmenteret identitet, men tjener til at holde de modstillede fordringer skjult.<sup>6</sup> Men når de kvindelige mystikere gennemspillede kvinderollernes modsigelsesfulde natur, blev de synlige. Ved at hellige sig selv til Kristus' efterfølgelse søgte de at opfylde åndelige idealer som afspejlede verdslige selvmodsigelser. I kraft af de hellige kvinders forbilledlige liv og individuelle lidelser i middelalderen, udstillede de et dybt rodfæstet kvindehad i den kristne kultur som manifesterede sig i form af modstridende og umulige sociale og symbolske krav til kvinder. Ligesom Kristus efterstræbte de hellige kvinder den universelle virkeliggørelse af deres menneskelighed, og følgelig også af deres kvindelighed, igennem den individuelle selvforsagelse. Set som praksisform blev dette gennemført ved en dobbelt omvendning af den sociale identitet. Selvom de plejede og helbredte andre, vendte de kvindelige mystikere sig imod deres egne kroppe som fordærvede og syge. De tog kærligt mod sygdom som et middel til tjenen af Gud og derfor i sidste ende som frelsende. Jo mere syg en hellig kvinde blev, desto mere var hun i stand til at helbrede, og dette kulminerede i en død der bragte endegyldige helbredende kræfter. Efter døden antog man hendes legeme, som tidligere havde været bestemt som sygt, for at være ufordærveligt, og det blev tilbudt som relikvie. På samme måde indebar det at være bespiser af andre i sin yderste konsekvens at hun gennemførte en fuldstændig afståelse fra spisning eller, i mindre radikale tilfælde, kontrol over madlysten. For de „hellige anorektikere“ blev selvudsultningen et middel til gudsyndyrkelse. Et yderligere eksempel på denne dobbeltomvendning der er så karakteristisk for mystisk kvindelig religiøsitet, blev realiseringen af det universelle moderskab gennem kyskhed, dvs. gennem afsværgelsen af ens egne forplantningsevner.

En ganske tilsvarende dialektik knytter der sig til andre tvetydigheder der er blevet blotlagt i nutidens feministiske fortolkninger af kvinder i kristendommen, allertydeligst i modsætningen mellem middelalderens hellige kvinder som befrielsesaktører eller som ofre for patriarkalsk kvindeundertrykkelse. Men kendsgerningen er den at de to ikke kan adskilles. Frigørelse fra de restriktive sociale forventninger opnåede helgeninderne alene inden for snævert accepterede grænser og under forudsætning af individuel selvfornegetelse. Men ved selv at have ledt en generelt latent fjendtlighed over for kvinders fysiske natur mod deres egen kroppe kan helgeninderne påstås at have overskredet deres kønsrollebegrænsninger, og netop derved opnået en åndelig selvvirkeliggørelse som efterfølgende gav dem en vis autoritet mht. definitionen af religiøse og kulturelle værdier. Ved på en dobbelt måde at vende deres sociale status som kvinder om fandt de faktisk en vej –

som uforvarende var blevet ladet åben af en ellers patriarkalsk kristendom – til det rum hvorfra kønsdefinitionerne opstilles.

Her er det vigtigt at erindre sig at selvom de kvindelige mystikere måtte ofre deres egen konkrete eksistens, ofrede de ikke kvindens fysiske beskaffenhed i symbolsk forstand. Tværtimod blev deres åndelighed i egne skrifter og i den folkelig tradition stærkt ladet med sanselighed og endog erotik. I den forstand kom de til at legemliggøre en anden forståelse af ånd end deres mandlige modstykker som, i søgningen efter åndelighed, stod i en bedre position hvad angår kropsselvfornektelsen i en mere abstrakt, åndelig betydning. Udtrykt med direkte reference til religionen opstillede kønsrollerne i perioden „[m]anden som forbundet med ånden eller sjælen der var umiddelbart formet af Gud, og derfor havde del i Hans guddommelighed, hvorimod kvinden [blev] antaget for at have del i legemet – en kødelig inkarnation der per definition var selve tegnet på menneskehedens vilkår som falden“ (Bloch 1991:27). Og dog er det i dette lys bemærkelsesværdigt at de hellige kvinder var i stand til at optræde i sociale funktioner der blev bestemt som „mandlige“: at kunne rejse, danne organisationer, skrivedyndighed og uddannelse. Det lykkedes dem, med andre ord, på en vitterlig i den vestlige kultur hidtil uset måde at overskride de dikotomier som kønnet universelt var blevet bestemt ved. Det er af den grund at middelalderhelgenindernes betydning uanset måden at redegøre for den på, vil forblive tvetydig. Selvom de aldrig blev tilstedt friheden eller pladsen til at artikulere et alternativ til de patriarkalske kønsbestemmelser, er det af blivende betydning at de begyndte at sætte den konfliktfyldte karakter ved de sociale kvindedefinitioner til diskussion uden, hverken i ideal eller symbolsk forstand, at give afkald på deres grundlæggende fysiske natur.

Adskillige feministiske gen- eller omlæsninger af middelalderens kvindelige mystikers biografier har forsøgt at knytte en forbindelse fra helgenindernes bodsøvelsesrettede kropskultur til arten af de spiseforstyrrelser som er så fremtrædende i dag. Nu er det uden tvivl vanskeligt at diskutere sammenligninger mellem så adskilte historiske og kulturelle områder. Men et bredt spektrum af kvindeforskning har behandlet de modsigelsesfulde kønsroller der stadig råder. For at komme til en forståelse af det der nu medicinsk kaldes *anorexia nervosa* som et svar på disse roller, kan aktør/offerdikotomien stadig betragtes som utilstrækkelig. Og samtidig, hvis vi opstiller en sammenligning mellem de magre helgeninder og vore dages anorektikere, er det nødvendigt at fatte vigtigheden af den religiøse kontekst (identificeringen med en feminiseret Kristus) og af at vejen til åndelig hengivelse tillod en om- og overskridende vurdering af kvinderollerne for de helgeninder der førte disse roller til det yderste. Det er ikke klart om denne „flugt“ eller „frigørelse“ – tvetydig som den var – på nogen som helst sammenlignelig måde står åben for vore dages anorektikere. Og selvom kvinder med spiseforstyrrelser ofte påstås at lede efter kontrol over deres krop (fx under pubertetens store fysiske forandringer), findes der ingen sammenlignelig anerkendelse eller positiv social rolle der kan grunde sig på deres selvpåførte udsultning.

*Oversat af Kennet Pedersen*



## Noter

1. Dette rids af Sankta Katarina fra Sienas livsforløb støtter sig til følgende kilder: Bell (1985), Bell & Weinstein (1982), Brunn & Epiny-Burgard (1989), Bynum (1987a, 1987b).
2. Sankta Veronika kan stå som et levende eksempel: ved en bestemt lejlighed da hendes „tallerken nåede hen til hende i refektoriet, var den dækket af katteopkast på samme måde som hele området omkring hende var det. Veronika så heri en mulighed for selvfornedrelse og yderligere sejr over de legemlige lyster og genvandt pludselig sin appetit og spiste med velbehag“ (Bell 1985f.). Hun fortsatte med at nægte sig selv smagsnydelser, og „forblev fikseret på oral tilfredsstillelse og afstraffelse... Som nonne straffede hun sin tunge ved at anbringe tunge sten på den, ved at slikke på insekter, ved at nedsvælge katteopkast, ved tvangspålagt fasten, men intet formåede at bortrive hendes besættelse af munden og dens driftsstærke ønsker“ (op.cit.:82).
3. Rudolph Bell beskriver den strenghed i bodsøvelser den velsignede Angela fra Foligni blev dyrket for: „Hun havde foretaget en detaljeret undersøgelse af hver legemsdel, vurderet deres syndefuldhed lem for lem og foreskrevet hver af dem en passende bod. Hun var sammen med sin ledsagerske en skærtorsdag gået hen på det lokale San Felicianohospital for at vaske syge fødder på de kvinder og hænder på de mænd som var der. En spedalsk de plejede, havde en hud der var så væskende og rådden at hudstykker skrællede af og ned i det vaskefad de brugte. Derpå gik Angela videre til at drikke denne blanding, og det gav hende næsten følelsen af at modtage den hellige nadver. Og da et kødstykke satte sig fast i hendes hals, forsøgte hun at sluge det indtil hun mod sin vilje måtte hoste det op“ (Bell 1985:108).
4. Man behøver næppe nævne det, men man skal nu være varsom med at tilskrive historiske figurer som de middelalderlige kvindelige mystikere motiver og hensigtsrettedhed. Men i dette tilfælde peger mange kilder på et velovervejede afkald på verdslige kvindeverdier som ægteskab og fødsel til fordel for en universel kvindelighed med Jomfru Maria som forbillede, og som udtrykkes i mystikernes egne poetiske skrifter i form af en trolovelse med Kristus.
5. Denne forskel i betydningen af at vælge et åndeligt kald for kvinder og mænd forklarer også, på den ene side, hvorfor mandlige mystikere blev ved med at være mindre kontroversielle figurer i gennem den kristne tradition – deres åndelige strengthed udgjorde, hvor radikal den end kom til udtryk, ikke nogen grundlæggende trussel mod kirkens patriarkalske struktur, og de kunne almindeligvis indpasses i dens institutionelle rammer inden for et individuelt livsforløbs forskellige omstændigheder. Men den forklarer også hvorfor kaldet til en from gudsdyrkelse generelt optrådte langt tidligere blandt kvinder (piger), der kunne anskue idealet om Kristus' efterfølgelse som en forlængelse af deres fælles sociale roller som fødegivere og omsorgsvaretagere, end blandt mænd.
6. Dette har været et hovedtema i nutidens feministiske psykologi og udvikles fx i forbindelse med de fordringer der rettes mod mødre – se Caplan (1987, 1989).

## Litteratur

- Anderson, Mark  
1989      Anorexia and Modernism, or How I Learned to Diet in All Directions. Discourse 11(1).
- Bell, Rudolph M.  
1985      Holy Anorexia. Chicago: University of Chicago Press.
- Bell, Rudolph & Donald Weinstein  
1982      Saints and Society: The Two Worlds of Western Christendom, 100-1700. Chicago: University of Chicago Press.
- Bennett, Judith M., Elizabeth E. Clark, Jean F. O'Barr, B. Anne Vilen & Sarah Westphal-Wihl (eds.):  
1989      Sisters and Workers in the Middle Ages. Chicago: University of Chicago Press.
- Bloch, R. Howard  
1991      Medieval Misogyny and the Invention of Western Romantic Love. Chicago: University of Chicago Press.

- Bordo, Susan  
1985 Anorexia Nervosa: Psychopathology as the Crystallization of Culture. *The Philosophical Forum* 17(2):73-104.
- Bowie, Fiona (ed)  
1990 *Beguine Spirituality*. New York: Crossroad.
- Bridenthal, Renate & Claudia Koonz (eds.)  
1977 *Becoming Visible: Women in European History*. Boston: Houghton Mifflin Company.
- Brumberg, Joan Jacobs  
1989 *Fasting Girls: the History of Anorexia Nervosa*. New York: Plume.
- Brunn, Emilie Zum & Georgette Epiny-Burgard  
1989 *Women Mystics in Medieval Europe*. New York: Paragon House.
- Bugge, John Virginitas  
1975 *An Essay in the History of a Medieval Ideal*. Haag: Martinus Nijhoff.
- Bynum, Caroline Walker  
1982 *Jesus as Mother: Studies in the Spirituality of the High Middle Ages*. Berkeley: University of California Press.  
1984 *Women Mystics and Eucharistic Devotion in the Thirteenth Century*. *Women's Studies* 11:179-214.  
1985 *Fast, Feast and Flesh: The Religious Significance of Food to Medieval Women*. *Representations* 11:1-25.  
1987a *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women*. Berkeley: University of California Press.  
1987b *Religious Women in the Later Middle Ages*. I: J. Raitt (ed.): *Christian Spirituality: High Middle Ages and Reformation*. London: Routledge & Kegan Paul.  
1989 *The Female Body and Religious Practice in the Later Middle Ages*. I: M. Feher: *Fragments for a History of the Human Body, Part One*. New York: Zone Books.  
1991 *Fragmentation and Redemption: Essays on Gender and the Human Body in Medieval Religion*. New York: Zone Books.
- Camporesi, Piero  
1988 *The Incorruptible Flesh: Bodily Mutation and Mortification in Religion and Folklore*. New York: Cambridge University Press.  
1989 *The Consecrated Host: A Wondrous Excess*. I: M. Feher (ed.): *Fragments For a History of the Human Body, Part One*. New York: Zone Books.
- Caplan, Paula  
1987 *The Myth of Women's Masochism*. New York: New American Library.  
1989 *Don't Blame Mother*. New York: Harper & Row.
- Carle, Birte  
1980 *Structural Patterns in the Legends of the Holy Women in Christianity*. I: B. Carle, N. Damsholt, K. Glente and E. T. Nielsen (eds.): *Aspects of Female Existence: Proceedings from the St. Gertrud Symposium "Women in the Middle Ages"*. Copenhagen: Gyldendalske Boghandel.
- Caskey, Noelle  
1985 *Interpreting Anorexia Nervosa*. I: S. R. Suleiman (ed.): *The Female Body in Western Culture: Contemporary Perspectives*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Coon, Lynda L., Katherine J. Haldane & Elisabeth W. Sommer (eds.)  
1990 *That Gentle Strength: Historical Perspectives on Women in Christianity*. Charlottesville, Virginia: University of Virginia Press.
- Ennen, Edith  
1989 *The Medieval Woman*. Oxford: Basil Blackwell.



- Fonow, Mary Margaret & Judith A. Cook (eds.)  
1991 *Beyond Methodology: Feminist Scholarship as Lived Research.*  
Bloomington: Indiana University Press.
- Goodich, Michael  
1981 *The Contours of Female Piety in Later Medieval Hagiography.* *Church History* 50:20-32.
- Irigaray, Luce  
1985 *Speculum of the Other Woman.* Ithaca, New York: Cornell University Press.
- Kristeva, Julia  
1985 *Stabat Mater. I: S. R. Suleiman (ed.): The Female Body in Western Culture: Contemporary Perspectives.* Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Marx, Russell  
1992 *It's Not Your Fault: Overcoming Anorexia and Bulimia Through Biopsychiatry.*  
New York: Penguin Books.
- Mellor, Philip A.  
1991 *Self and Suffering: Deconstruction and Reflexive Definition in Buddhism and Christianity.*  
*Religious Studies* 27(1):49-63.
- Miles, Rosalind  
1990 *The Women's History of the World.* London: Paladin Grafton Books.
- Milhaven, J. Giles  
1991 *A Medieval Lesson in Bodily Knowing: Women's Experience and Men's Thought.*  
*Journal of the American Academy of Religion* LVII(2):341-72.
- Miller, Jean Baker  
1976 *Toward a New Psychology of Women.* Boston: Beacon Press.
- Probyn, Elspeth  
1987 *The Anorexic Body.* *Canadian Journal of Political and Social Theory* 11(1):111-9.
- Reineke, Martha J.  
1991 *This is My Body: Reflections on Abjection, Anorexia, and Medieval Women Mystics.*  
*Journal of the American Academy of Religion* LVIII(2):245-65.
- Ruether, Rosemary Radford (ed.)  
1974 *Religion and Sexism: Images of Woman in the Jewish and Christian Traditions.*  
New York: Simon and Schuster.
- Ruether, Rosemary & Eleanor McLaughlin (eds.)  
1979 *Women of Spirit: Female Leadership in the Jewish and Christian Traditions.*  
New York: Simon and Schuster.
- Schulenburg, Jane Tibbetts  
1990 *Saints' Lives as a Source for the History of Women, 500-1100. I: J. T. Rosenthal (ed.):  
Medieval Women and the Sources of Medieval History.* Athens, Georgia: University of  
Georgia Press.
- Swami Ghanananda & Sir John Stewart-Wallace, C.B.  
1955 *Women Saints East & West.* California: Vedanta Press.
- Valverde, Marina  
1985 *Sex, Power and Pleasure.* Toronto: The Women's Press.
- Wiebe, Donald  
1990 *Why the Academic Study of Religion? Motive and Method in the Study of Religion.*  
*Religious Studies* 24:403-13.
- Wiethaus, Ulrike  
1991 *Sexuality, Gender, and the Body in Late Medieval Women's Spirituality: Cases from  
Germany and the Netherlands.* *Journal of Feminist Studies in Religion* 7(1):35-52.





# OPFINDELSEN AF ALKOHOLISME

Folk lærer igennem socialiseringens forløb om drikkeri, hvad deres samfund 'ved' om drikkeri. Og idet de accepterer og handler ud fra den forståelse, der således videregives til dem, bliver de selv den levende bekræftelse på deres samfunds lærdom (MacAndrew & Edgerton 1969:88; min oversættelse).

Der findes ingen nutidige eller historiske kulturer, hvor der ikke anvendes rusmidler i én eller anden form. Det kan være blade, som tygges eller ryges, bær og svampe, som spises, og væsker, som injiceres eller drikkes – herunder drikke indeholdende alkohol. Alkohol har været kendt af alle kulturer i verden i århundreder – visse steder i årtusinder. Kun på øgrupperne i Stillehavet og blandt de nordamerikanske indianere vides det, at man ikke kendte til alkohol før kontakten med europæerne inden for de seneste ca. 300 år (Marshall 1979:2).

Alkohol er dermed det rusmiddel, der anvendes mest udbredt. Brugen af alkohol er imidlertid meget forskellig, afhængig af hvilket samfund man befinder sig i. Ritualer og traditioner i forbindelse med indtagelsen af alkohol varierer. Det samme gælder den symbolske, kulturelle betydning, som alkohol tilskrives i de forskellige samfund. Hvor meget, hvornår, hvordan, hvorfor – hver kultur har sine særpræg. Det gælder såmænd også den adfærd, folk antager i forbindelse med beruselse.

Et eksempel er cambafolket i Bolivia. Cambaindianerne har angiveligt et af de højeste gennemsnitlige alkoholforbrug, der er registreret for nogen befolkningsgruppe i verden. Cambaindianerne drikker et destillat af sukkerrør, der indeholder ca. 89% alkohol. De drikker det typisk ved fester eller ceremonier et par gange ugentligt, ufortyndet og i sådanne mængder, at de sommetider bliver bevidstløse! På trods heraf, og selvom de – fysiologisk set – bliver meget berusede, opretholdes alle sociale konventioner og regler under rusen. Cambaindianerne bliver nok berusede, men de udviser ikke, hvad vi i Vesten ville forstå ved beruset *adfærd*. Lignende iagttagelser har man gjort i flere andre kulturer, f.eks. i studier fra byen Aritama i det nordlige Colombia, fra Ifaluk-atollen i Mikronesien, mixtecindianerne i Mexico og fra byen Takashima i Japan (Löfgren & Löfgren 1982; Heath 1983). Kort sagt viser sammenlignende undersøgelser, at den berusede adfærd varierer fra sted til sted.

Rent fysisk påvirker alkohol hovedsageligt hjernen, hvor den virker sløvende eller lammende. Den påvirker nervesystemet, herunder overførslen af visse signalstoffer, og

sløver sanser, opmærksomhed og reaktionsevne, balanceevne og muskelpræcision (Gerlach & Vestergaard 1998:153, 207-18). Men det er næppe disse virkninger, der gør alkoholen populær i selskabelige sammenhænge. Den fysiske rusvirkning synes i stedet at fungere som en slags signal til den drikkende om, at der nu gælder andre regler for adfærd. Lever man f.eks. i en kultur, der – som den danske – ynder at betragte alkohol som et „socialt smøremiddel“, kan registreringen af den fysiske rusvirkning fungere som et signal til at blive mere højrodet, munter, spontan og udadvendt og dermed måske til at bryde med nogle af de normer for social omgang med andre, som man underkaster sig i ædru tilstand. Men det er altså ikke en effekt, man har kunnet føre tilbage til alkoholens kemisk-fysiske påvirkning af organismen. At den berusede adfærd er indlært understøttes desuden af eksperimenter, f.eks. har man i flere eksperimenter kunnet fremkalde beruset adfærd hos folk, blot ved at bilde dem ind, at de drak alkohol, mens de i virkeligheden fik en ikke-alkoholisk drik. Det forhold, at man i forskellige kulturer har iagttaget forskellige former for beruset adfærd, tyder ligeledes på, at der med beruset adfærd er tale om et socialt indlært reaktionsmønster på en fysisk påvirkning (Peele 1986; Löfgren & Löfgren 1982:202).

Tilsvarende er alkoholproblemer heller ikke blot et resultat af den mængde alkohol, man indtager. Tværkulturelle studier viser en bemærkelsesværdig ringe sammenhæng mellem per capita-konsumtionen og de problemer, alkoholforbruget medfører i forskellige samfund eller samfundsgupper (Heath 1995:328-47). Forskellene mellem alkoholproblemernes omfang i forskellige kulturer beror tilsyneladende heller ikke på genetiske eller fysiologiske forskelle. Man kan ganske vist konstatere forskelle m.h.t. kroppens nedbrydning af alkohol hos mennesker af forskellige racer. Men man har ikke på den baggrund fundet noget mønster, der kan forudsige forekomsten af alkoholproblemer i de forskellige grupper (Mendelson & Mello 1979). Man har f.eks. sammenlignet amerikanere af kinesisk eller japansk oprindelse med nordamerikanske indianere eller inuitter. Fælles for alle fire grupper ses, at indtagelse af alkohol medfører tydelig ansigtsrødmen, forøget puls og forhøjet blodtryk samt flere andre kraftige fysiske reaktioner på nedbrydningen af alkohol, der ikke findes tilsvarende hos andre racer. Disse er angiveligt genetisk betingede. Imidlertid har grupperne af amerikanere af kinesisk og japansk oprindelse de færreste alkoholproblemer – inuitter og indianere de fleste – af alle de etniske grupper i USA (Stewart 1964; Peele 1986).

Til gengæld har mange studier dokumenteret kulturelle fænomeners indflydelse på alkoholproblemernes omfang hos forskellige samfundsgupper. Eksempelvis har man i USA undersøgt befolkningsgrupper af irsk, jødisk og italiensk oprindelse foruden de fire ovennævnte. Der er konstateret tydelige forskelle og ligheder i drikkekulturen, som viser sig at være i god overensstemmelse med tilsvarende forskelle og ligheder i de alkoholproblemer, som grupperne oplever (Erchak 1992:153).

Det problemgivende alkoholforbrug synes med andre ord at være nøje forbundet med alkoholforbrugets kulturelle kontekst. På baggrund af de efterhånden mange foreliggende tværkulturelle og eksperimentelle studier af rusmiddelbrug og -problemer, konkluderer socialpsykologen Stanton Peele, at alkoholproblemer såvel som andre såkaldte afhængighedsproblemer blot er almindelige menneskelige adfærdsformer af social, kulturel og psykologisk art, der antager problematisk omfang, når mennesker mister deres følelse af selvverd og føler sig magtesløse over for deres omgivelser eller fremtidsforventninger (Peele 1989:21). På den baggrund kan det næppe undre, at også begreberne



„afhængighed“ og „alkoholisme“ og den dermed forbundne opfattelse af et problemgivende alkoholforbrug er såvel kulturelt betingede som kulturelt relative størrelser.

I dag er landene i Nordeuropa og (især) Nordamerika exceptionelle blandt de mange lande i verden, hvor alkohol er det mest anvendte rusmiddel. Her har vi igennem de seneste ca. 200 år ikke kunnet nøjes med at forbruge alkohol. Vi har også problematiseret vores forbrug på en sådan måde, at vi har stigmatiseret og sygeliggjort store grupper af mennesker i vore samfund på baggrund af deres drikkevaner. For mange mennesker er det efterhånden blevet „almindelig viden“, at alkohol kan tillægges *afhængigheds-skabende* egenskaber, og at visse mennesker angiveligt mister *kontrollen* over deres forbrug, fordi det rusmiddel, de anvender, fremkalder en uimodståelig *trang* til at indtage mere og mere.

Probleforståelsen sammenfattes ofte under begrebet alkoholisme, men det er mildt talt ikke et veldefineret begreb. Snarere er der tale om mange forskellige – ofte noget vage og selvmodsigende – definitioner. De fleste fokuserer dog på forskellige somatiske og psykiske komplikationer, og begreberne afhængighed, kontroltab og drikketrang indgår i reglen som noget centralt. Det er imidlertid begreber, der i sig selv kræver definitioner, da de beror på hypoteser om træk, der adskiller en „alkoholiker“ fra andre mennesker. Disse definitioner er imidlertid selv mangelfulde eller selvmodsigende (Löfgren & Löfgren 1982:19).

Følger vi imidlertid alkoholismebegrebet tilbage i tiden, ses det, at alkoholisme er en historisk og politisk frembringelse, hvis tilsynekomst hænger sammen med to overordnede fænomener: På den ene side den øgede forklaringskraft, som naturvidenskaberne tillagdes fra slutningen af det 18. århundrede, og siden hen den medicinske videnskabs og ikke mindst det psykiatriske specialeområdes udvikling. På den anden side de sociale og kulturelle ændringer, der fulgte i kølvandet på industrialiseringen, og borgerskabets eller middelklassens stigende indflydelse på samfundets normer og idealer for livsførelse i løbet af det 19. århundrede.

Alkoholisme er dermed et eksempel på et kulturbetinget syndrom af den slags, som antropologer så ofte har studeret blandt ikke-vestlige kulturer. Altså en sundhedsrelateret problematik, der tilsyneladende er begrænset til en given kultur eller samfundsgruppe. Et eksempel er *pibloktoq*, også kaldet arktisk hysteri, der kun findes beskrevet hos inuitterne i det nordlige Alaska. Det er et fænomen, hvor den syge først er mut og utilnærmelig i timer eller dage, og derefter bliver voldsomt manisk og ophidset i op til tredve minutter. Det efterfølges af krampes og dyb søvn – sommetider bevidstløshed – i op til tolv timer. Man har forsøgt at forklare sygdommen med kalciummangel, eftersom symptomerne til en vis grad ligner. Inuitter får nemlig ikke særlig meget D-vitamin på grund af de få solskinstimer i Arktis, og D-vitamin er nødvendig for kroppens nedbrydning af kalcium (Wallace 1972). Teorien viste sig imidlertid utilstrækkelig som forklaring, da den blev efterprøvet klinisk. I stedet blev konklusionen, at både fysiologiske, økologiske, psykologiske og kulturelle faktorer spillede ind, uden at nogen enkelt faktor kunne siges at dominere billedet (Foulks 1972).

Det er egentlig lidt det samme med alkoholisme og andre såkaldte afhængighedssygdomme. De er tilsyneladende begrænset først og fremmest til Nordamerika, men vinder i stigende grad frem også i Nordeuropa. Ligesom det var tilfældet med *pibloktoq*, er konklusionen af årtiers ihærdig forskning, tværkulturelle studier, eksperimenter og forsøg, at der ikke er belæg for en egentlig biomedicinsk forklaring på fænomenet alkoholisme,

men at alkoholproblemer varierer mellem individer og mellem grupper. Ligesom pibloktoq beror alkoholisme tilsyneladende på en sammenhæng mellem sociale, kulturelle, fysiske og psykiske faktorer, uden at nogen enkeltfaktor er fremherskende frem for andre. Dermed er historien om alkoholisme – blandt meget andet – også historien om en kulturelt specifik måde at forklare og håndtere adfærdsproblemer på. Det er en lang og kompleks historie, men forhåbentlig giver denne korte version alligevel et interessant billede af vores eget samfund, der – set fra en anden krog af kloden – må forekomme eksotisk.

## Da alkohol blev en „problematik“

I 1785 udgav den amerikanske læge Benjamin Rush en bog med den voldsomme titel: *An Inquiry into the Effects of Ardent Spirits upon the Human Body and Mind with an Account of the Means of Preventing and of the Remedies for Curing Them*. Dr. Benjamin Rush var en af datidens mest anerkendte læger. Han regnes for grundlægger af både den amerikanske psykiatri og den amerikanske afholdsbevægelse. Og hans bog er et af de første eksempler på, at drikkeri ikke blot betragtedes som et juridisk eller moralsk problem, men som en egentlig videnskabelig problematik – noget, der krævede en forklaring.

Igennem det meste af det 17. og 18. århundrede var den dominerende opfattelse, at mennesket som det eneste levende væsen var i besiddelse af fornuft og derfor måtte betragtes som noget unikt i forhold til den omgivende natur og alle andre levende væsener. Implicit betragtedes al menneskelig adfærd som rationelt styret ud fra et hensyn til individets selvopholdelse. Også handlinger, der var i modstrid med samfundets love eller vedtagne normer, betragtedes derfor som handlinger, der var fuldt bevidste. Med naturvidenskabens fremmarch opstod imidlertid den tanke, at også menneskelig adfærd kunne forklares ved hjælp af de naturvidenskabelige metoder. Benjamin Rush's forklaringer beror på en generel antagelse om, at også menneskelig adfærd kan være styret af „naturlove“ og derfor ikke nødvendigvis underlagt viljens kontrol i ét og alt. Rush argumenterede for, at når en trang til alkohol først havde udviklet sig, kunne individet lige så lidt kontrollere sit behov for at få noget at drikke, som han kunne kontrollere en krampe i hånden eller foden. Der var derfor ifølge Rush ikke tale om, at drukkenskab var en synd eller en personlig svaghed, men en slags „viljens sygdom“. Drankeren havde mistet kontrollen – det var alkoholen, der kontrollerede drankeren. Rush var af den opfattelse, at det eneste, der kunne hjælpe en dranker, var at holde sig fra stærk spiritus, om end han ikke advokerede for afholdenhed fra øl, cider og deslige. Til fremme af formålet foreskrev han blandt andet slag, pisk, trusler og kolde afvaskninger.

Rush's værk fik stor udbredelse og udkom i flere oplag. Opfattelsen af drukkenskab som en sygdom deltes af andre af tidens medicinere. Et andet værk, der fik stor udbredelse var *An Essay, Medical, Philosophical and Chemical on Drunkenness*, der blev udgivet i 1804 af den skotske læge Thomas Trotter. Han opfattede drukkenskab som en sygdom forårsaget af en ukendt, udefrakommende faktor, som afstedkom både fysiske og psykiske forstyrrelser. Trotter foreskrev total afholdenhed fra al slags alkohol som behandlingsmål (Heather & Robertson 1997:21).



## Alkoholforbruget som socialt problem

Ligesom det var nyt at forklare drikkeadfærd som noget, der til dels kunne være uden for viljens kontrol, var det også nyt overhovedet at tage alkoholforbruget op som et socialt problem. Og det på trods af, at man i tidligere tider bestemt ikke havde holdt sig tilbage, hvilket mange kilder fra både Nordamerika og Europa i det 16. og 17. århundrede vidner om. Kilderne dokumenterer et udbredt og meget højt alkoholforbrug, der tilsyneladende gælder for alle klasser og på tværs af alders- og kønsforskelle. Dette ændrede sig i løbet af det 17. århundrede med introduktionen af kaffe (og til dels te), der blev en udbredt, men kostbar, stimulans i de bedrestillede samfundslag. Blandt samfundets lavere klasser ændredes forbruget imidlertid ikke så hurtigt. Her fortsatte det høje alkoholforbrug uændret.

Den dengang fremherskende humoralmedicin antog, at mennesket bestod af fire legemsvæsker (blod, sort og gul galde samt slim), der modsvarede af fire temperamenter (sangvinsk, kolerisk, melankolsk og flegmatisk). Idealet var en slimrig krop, og da enhver jo kunne se, at alkoholdrikning førte til en stor, fyldig krop, antog man alkohol for at være sundt. Kaffe derimod ansås for at være et udtørrende middel – altså „de våde varers“ modsætning – hvorfor tørhed og ædruelighed blev synonyme. Men „det tørre“ blev dertil forbundet med det asketiske og sansefjendtlige (Elmeland 1996:64-5). Muligvis ligger der hermed et fundament for en begyndende problematisering af alkoholforbruget i såvel en tydeligere forskel i forbruget mellem høje og lave samfundsklasser som i betoning af forskellige principper eller værdier, der angår opfattelsen af, hvad der er sundt. Dertil kommer, at beruselse måske blev et stigende problem i takt med industrialiseringens fremkomst. Arbejdsprocesserne blev mere komplekse, og den enkeltes arbejde blev i højere grad forbundet med andre personers indsatser. Der blev dermed også større risiko for arbejdsulykker som følge af beruselse, og disse ulykker kunne i højere grad komme til at berøre andre end en selv. Ændringerne i arbejdsmetoder og vilkår betød også, at det blev vigtigere at overholde tidsplaner og arbejdstider – noget som også kunne forstyrres af drikkeriet (Heather & Robertson 1997:14).

En anden forklaring tager udgangspunkt i den middelklasse, der spirede frem i både Amerika og Europa i disse år. Sociologen Joseph R. Gusfield redegør for, hvordan en middelklasse inden for handel og industri brugte afholdenhed som en markør for social overlegenhed og respektabilitet. Drikkeriet blev forbundet med det mindre pæne liv blandt samfundets laveste klasser, og afholdenhed blev derfor en slags adgangsbillet til respektabilitet. Når afholdenhed fra alkohol blev „valgt“ som symbol, var det fordi, det blev forbundet med kvaliteter som selvbeherskelse, arbejdsomhed og fremdrift. Det var dyder, der både blev fremhævet i den anglo-amerikanske protestantisme og i forbindelse med opnåelse af velstand. Afholdenhed kunne på samme tid markere ens religiøsitet og ens evne til at opnå en højere social status (Gusfield 1963). I USA medførte erobringen af „det vilde Vesten“ endvidere særlige ændringer i drikkeadfærden. Alkoholforbruget havde været en almindeligt accepteret social aktivitet, der fandt sted i familierelaterede sammenhænge – f.eks. i forbindelse med måltider. Selvom per capita-konsumtionen var højere end senere tiders, blev det ikke betragtet som et alvorligt socialt problem – og da slet ikke som en sygdom. Men fra slutningen af det 18. århundrede ændredes drikkemønstret. Alkohol blev efterhånden primært indtaget af mænd i mandsdominerede sammenhænge i barer (saloons). Drikkeriet blev derfor associeret med maskulinitet, uafhængighed, vildskab og vold – og alkoholproblemerne voksede dramatisk (Peele 1984).

Progressive kræfter dannede derfor afholds- eller mådeholdsforeninger som del af det samfundsreformerende projekt, som borgerskabets eller middelstandens stigende politiske og økonomiske indflydelse indebar i begyndelsen af forrige århundrede. (Det var ofte de samme kredse, der støttede kvinders rettigheder, offentlig uddannelse, slavernes frigivelse og andre samfundsreformerende emner i tiden). Og tilslutningen var stor. Afholdsbevægelsen dannedes i Amerika i 1820'erne og opnåede på mindre end 10 år en tilslutning på ca. 1,5 millioner mennesker. Det svarer til godt 11% af kontinentets samlede befolkning dengang. Herfra spredte bevægelsens forskellige organisationer sig primært til Nord-europa, hvor en næsten tilsvarende eksplosiv udvikling i tilslutningen kan registreres.

Rush's og Trotters arbejder forsynede den nye bevægelse med argumenter om alkoholens nedbrydende og skadelige virkninger. Man ledte derfor med lys og lygte efter personlige vidnesbyrd fra tidligere drankere, der kunne understøtte de to lægers kernepunkter i argumentationen: alkoholens afhængighedsskabende virkninger og individets oplevelse af kontroltab. Den tidligste beretning, man kunne finde, dateredes til 1795 – altså ca. 10 år efter, at Rush's arbejde var blevet almindeligt kendt. Til gengæld voksede antallet af beretninger om den uimodståelige trang til alkohol og den deraf følgende sygdomslignende beskrivelse af problemet i årene, der fulgte, og i takt med udbredelsen af Rush's og Trotters ideer. Det blev efterhånden den almindelige måde, hvorpå drankerens egen oplevelse af det umådeholdne drikkeri blev beskrevet (Levine 1978).

## Medikalisering af afvigelse

I forbindelse med afholdsbevægelsens udvikling oprettedes i løbet af det 19. århundrede adskillige asyler for drankere eller alkoholikere. I USA var der 50 af slagsen i slutningen af århundredet. Asylerne blev ledet af læger. Disse og flere andre arbejdede ihærdigt gennem faglige sammenslutninger og udgivelse af tidsskrifter på at få alkoholmisbrug accepteret i fagkredse som en form for neurose eller psykose – altså som et anerkendt område underlagt den medicinske professions virke. Der blev følgelig også publiceret meget materiale om alkoholismens sygdomskarakter, og mange af de i dag kendte begreber inden for området så dagens lys i denne periode. Selve begrebet alkoholisme blev opfundet af den svenske professor i medicin Magnus Huss i 1852.

Opfattelsen var altså, at alkohol var et kemisk stof, der var i stand til – når det blev indtaget ofte og i store mængder – at gøre folk afhængige, så de mistede kontrollen over deres egen drikkeadfærd og oplevede en uimodståelig trang til hele tiden at drikke mere. Teorien blev underbygget gennem beskrivelser fra tidligere alkoholikere. De havde, som nævnt ovenfor, siden 1790'erne „lært“ at opleve og beskrive deres alkoholproblem på teoriens præmisser. Meget var blevet gjort for at udbrede tanken og cementere den som den rigtige forklaring på problemet. Teorien tjente nemlig også som et kerneargument for afholdsbevægelsens politiske og juridiske bestræbelser i retning af at påvirke de samfund, de virkede i, til restriktioner og forbud over for alkoholforbruget. Det kan næppe undre, at beretninger fra afholdsbevægelsens medlemmer er i overensstemmelse med samme bevægelses væsentligste argumentation.

Igennem afholdsbevægelsen blev sygdomsteorien også koblet sammen med en række moralske, juridiske, politiske og religiøse overvejelser. Kort sagt: når fokus var på afhængighed og kontroltab, talte man om alkohol som kemi og søgte videnskabelige,



empiriske belæg for fænomenerne. Når man fremstillede afhængighedens og kontroltabets modsætninger: afholdenhed og selvbeherskelse, blev argumentationen derimod af moralsk og religiøs karakter. Der var altså ikke tale om en syg-rask-dikotomi, men om medikalisering af en afvigelse fra en social norm.

Alkoholismeteorierne blev en del af det, som siden er blevet kaldt „medicinsk imperialism“ (McDonald 1994:3) – et udtryk for, at et stigende antal fænomener, der tidligere blev betragtet som socialt eller moralsk afvigende, blev redefineret som i sygelige og dermed underlagt lægefaget. I årene omkring århundredeskiftet kombineredes alkoholismeproblematikken til overflod med teorier om arvelighed og overvejelser vedrørende hygiejne og folkesundhed. Alkoholisme blev – ligesom kønssygdomme, homoseksualitet og tuberkulose – problematiseret inden for en overordnet diskussion om racemæssig degeneration. I Tyskland førte dette bl.a. til tvangssterilisation af såkaldt uhelbredelige alkoholikere (op.cit.:4).

Antagelsen om, at afhængighedens årsag var at finde i selve stoffet alkohol, medførte naturligvis bestræbelser i retning af at indskrænke eller helt forbyde forbruget. I USA kronedes disse bestræbelser med held, da man indførte totalt alkoholforbud i 1920. Forbudet medførte et markant fald i alkoholrelaterede sygdomme og dødsfald, detentionsanbringelser m.v. (Det medførte imidlertid også en voldsom stigning i smugkroer, hjemmebrændier, smugleri og gangstervælde) (Peele 1986). Men interessen for teorierne om alkoholisme som en sygdom svandt også i perioden. Trods bestræbelserne på at videnskabeliggøre alkoholisme og afhængighedsproblemer var misbrugsbehandlingen forblevet et lavstatusområde for den medicinske profession. Dels fandt det medicinske establishment, at mange af definitionerne var utilstrækkeligt videnskabeligt underbyggede, dels var den generelle stigmatisering af problematikken en hindring for, at det blev et attraktivt arbejdsfelt for lægerne. Den smule interesse, der havde været, bortfaldt nu nærmest fuldstændigt. Flere videnskabelige tidsskrifter om alkohol måtte ophøre, og da forbudet igen blev ophævet i 1933, var det som om, tanken om alkoholafhængighed som en sygdom aldrig havde eksisteret (Heather & Robertson 1997:17,27).

## Den „nye“ teori

Efter ophævelsen af spiritusforbudet i USA havde Roosevelt-administrationen ikke noget ønske om at blande sig i folks drikkevaner. Følgelig blev ethvert initiativ til afhjælpning af alkoholproblemerne (der omgående begyndte at vokse i omfang) overladt til private interesser. Disse interesser udkrystalliserede sig ved The Yale Center for Alcohol Studies, ledet af dr. E. M. Jellinek, der forskede inden for områderne biokemi og skizofreni. Centret bedrev forskning, behandling og undervisning, forestod diverse udgivelser og blev absolut toneangivende på området både i USA og internationalt. Centret antog fra starten en sygdomsmodel for alkoholisme. Til trods for den institutionelt set videnskabelige forankring skete det imidlertid ikke på baggrund af videnskabelige overvejelser eller forskning, men helt bevidst ud fra en praktisk synsvinkel. Man ønskede på den ene side at anvende sygdomsforklaringen til at bekæmpe de fordomme og den stigmatisering, som alkoholmisbrugerne oplevede, og på den anden side at adskille gruppen af alkoholmisbrugere fra andre – endnu mere stigmatiserede – grupper som f.eks. narkomaner eller sindssyge.

I perioden efter forbudstidens ophør var det endvidere væsentligt at lægge afstand til den generelle kritik af selve substansen alkohol, hvis man skulle opnå befolkningens sympati for alkoholmisbrugernes problem. Altså måtte man vende sig imod den tankegang, der lå bag forbudstidens indførelse: at enhver, der nød alkohol, også kunne tænkes at blive misbruger. Ved Yale Center udlagde man derfor ikke stoffet alkohol som den faktor, der alene forårsagede sygdommen. I stedet, sagde man, var sygdommen et problem for nogle få, på ukendt måde prædisponerede individer. Det var omtrent den teori, man kunne få opbakning til under indtryk af stemningen i datidens USA, og det blev fremstillet som en ny og anderledes tilgang til alkoholproblemerne (Beauchamp 1980). Men bortset fra teorien om det prædisponerede individ, var der i det store hele tale om en videreførelse af mange af de tidligere tiders spekulationer om alkoholmisbrugets sygdomskarakter. Det centrale punkt var fortsat afhængighedsbegrebet og en beskrivelse af processen i retning af afhængighed gennem anvendelse af begreber som kontroltab og drikketrang. Nu ikke som et generelt problem, men snarere som en slags allergisk reaktion hos nogle få (Heather & Robertson 1997:28-30).

Afholdsbevægelsen var i hastig tilbagegang i såvel USA som Nordeuropa. Men en ny bevægelse – Alcoholics Anonymous – var i 1935 dukket op i USA og på vej til at brede sig til Europa og resten af verden. Og ligesom der op igennem det 19. århundrede havde været en sammenhæng mellem den medicinske professions bestræbelser på at definere og behandle alkoholproblemet og afholdsbevægelsens bestræbelser på at reformere samfundet, var der også i det 20. århundrede en sammenhæng mellem forskerne og den nye tids organisationer for mennesker med alkoholproblemer. Forskerne ved Yale Center udviklede deres teorier på baggrund af cases og beretninger fra medlemmer af AA – og AA legitimerede deres forklaringer på alkoholproblemetets natur og AA-programmets effektivitet med baggrund i forskernes teorier (Peele 1986).

## Andre teorier og kritik

Jellinek og de andre forskeres teorier fik dog ikke lov til at stå uimodsagte. Især i perioden efter 2. verdenskrig udvikledes en række alternative teorier, ligesom sygdomsteoriens antagelser blev underkastet forskning. Egentlig var der heller ikke tale om én sygdomsteori, men om flere forskellige. Jellinek selv identificerede i 1960 i alt 115 forskellige beskrivelser af alkoholisme som en sygdom (Jellinek 1960). Psykoanalysen opstillede en karakteriologisk model, hvor problemet antoges at være relateret til personlighedsmæssige dispositioner og psykiske forsvarsmekanismer; adfærdspsykologi opstillede teorier om betinget respons og forstærkning; andre igen talte om indlæringsproblemer, fysiologiske defekter og relationsbetingede problemer som f.eks. dysfunktionelle familier. Hester & Miller (1989) opstiller ikke mindre end 11 i dag anvendte grupperinger af tilgange til forståelsen af alkoholproblemer og addiktiv adfærd, der enten er indbyrdes modstridende eller i hvert fald tager helt forskellige udgangspunkter i deres søg på at forklare og håndtere problematikken. (Det er naturligvis umuligt i denne sammenhæng at gennemgå det enorme materiale, der findes på området.)

Teorien om, at et problematisk alkoholforbrug er et fysisk og/eller psykisk betinget fænomen, der med rimelighed kan udskilles fra andre former for adfærd og forklares som en sygdom, er formentlig noget af det, der er blevet underkastet mest forskning over-



hovedet, når det drejer sig om alkohol. Der er gennemført utallige eksperimenter, epidemiologiske surveys og kliniske undersøgelser m.v. og skrevet i tusindvis af rapporter, artikler og bøger, men resultatet er det samme hele vejen rundt. Der er ganske enkelt *ingen* videnskabelige data, der understøtter en rent biomedicinsk model (dvs. en model der udelukker andre årsagsfaktorer) for alkoholisme eller for den sags skyld afhængighedsproblemer i det hele taget (Erchak 1992:151).

WHO's konsulent på misbrugsområdet, Herbert Fingarette, har i sin bog *Heavy Drinking: The Myth of Alcoholism as a Disease* (1990) overbevisende argumenteret for, at sygdomsmodellen er baseret på fire usande forudsætninger:

1. Mennesker med et problematisk alkoholforbrug udviser et ensartet mønster af gradvis forværring af tilstanden.
2. Tilstanden er uden for viljens kontrol.
3. Medicinsk ekspertise er nødvendig for at afhjælpe problemet.
4. Alkoholikere er ikke ansvarlige for deres drikkeadfærd eller dens konsekvenser (da de er ofre for en – viljeafhængig – sygelig tilstand).

Men Fingarette påviser, at problematiske drikkemønstre varierer fra person til person, at årsager eller baggrunde for problematisk drikkeri ligeledes varierer voldsomt fra person til person, og at uddannelse og rådgivning generelt er mere effektive end medicinsk behandling (AA anvender f.eks. ikke medicinsk behandling, skønt den advokerer for en form for medicinsk forklaring) (op.cit.:4-6).

Tilsvarende når det gælder den nyere tids genetiske forskning, konkluderer en førende alkoholforsker, amerikaneren Stanton Peele, at:

Der er ikke på overbevisende måde blevet foreslået nogen genetisk mekanisme, som kan redegøre for akkumulerede data vedrørende alkoholisk adfærd, sociale forskelle i forekomsten af alkoholisme eller sygdommens manifestationer [...]. Reelle forsøg på at sammenkæde empiriske data og teori i genetiske modeller har begrænset sig til at vedrøre mænd og til en minoritet af alvorligt anfægtede alkoholikere med andre særegne karakteristika. Men der er da også flere forskere, der drøfter idéen om en særlig form for arvelig alkoholisme, som alene berører sådanne grupper. Også for disse grupper gælder imidlertid, at de velafbalancerede genetiske modeller giver mulighed for betydelig indflydelse fra omgivelserne, sociale og individuelle faktorer (herunder personlige holdninger og hensigter), således at umådeholdent drikkeri kun kan beregnes inden for en kompleks og mangefacetteret forståelsesramme (Peele 1986:63; min oversættelse).

Opfattelsen af alkoholisme som en slags sygdom er derfor i bund og grund en 200 år gammel teori, der fortsat præger vores forståelse af et samfundsproblem, på trods af at årtiers både naturvidenskabelige og samfundsvidenskabelige forskning har tilbagevist den gang på gang. Når teorien har kunnet overleve i så mange år, er årsagen givetvis heller ikke dens klinisk eller empirisk dokumenterede sandhedsværdi, men derimod dens overensstemmelse med nogle fremherskende kulturelle normer. Hele den måde, hvorpå alkoholforbruget problematiseres, synes at bero på en idealisering af mådehold og selvkontrol, som var/er fremherskende både i protestantisk kristendom og i den livsførelse, som middelklassen med stigende autoritet har advokeret for fra omkring begyndelsen af forrige århundrede og frem. Problematiseringen er et mere eller mindre velmenende led i disciplineringen af de mindre heldigt stillede og idealiseringen af middelklassens version af „det gode liv“. Drømmen om naturvidenskabernes omnipotente forklaringskraft

synes at være lige så tiltrækkende i dag, som dengang Benjamin Rush skrev sin bog. Vi finder tilsyneladende en sær form for trøst i at tilskrive fænomener uden for viljens kontrol ansvaret for det komplicerede og smertevoldende – hvad enten vi ad den vej kan finde forløsning eller ej. Reaktionen på naturvidenskabernes ørkenvandring i retning af at finde en biomedicinsk forklaring på alkoholproblemerne er da også vedblivende, at vi bare ikke er gået langt nok endnu.

Alkoholproblemer bedømmes og beskrives ofte i sammenhæng ikke bare med narkotikamisbrug, men også med fænomener som ludomani, anoreksi, bulimi og lignende såkaldte afhængighedssygdomme. Gad vide, om en fjern fremtid vil ryste ligeså meget på hovedet af disse sygeliggørelser af menneskelig adfærd, som vi i dag gør, når vi læser om forrige århundredes kvindesygdomme „hysteri“ og „nymfomani“?

## Litteratur

- Beauchamp, D. E.  
1980 Beyond Alcoholism: Alcohol and Public Health Policy. Temple University Press: Philadelphia.
- Elmeland, Karen  
1996 Dansk alkoholkultur. Rus, ritual og regulering. København: SocPol.
- Erchak, Gerald M.  
1992 The Anthropology of Self and Behavior. New Brunswick, New Jersey: Rutgers University Press.
- Fingarette, Herbert  
1990 Heavy Drinking. The Myth of Alcoholism as a Disease. Berkeley: University of California Press,
- Foulks, Edward  
1972 The Arctic Hysteria of the North Alaskan Eskimo. Anthropological Studies 10. Washington D.C.: American Anthropological Association.
- Gerlach, Jes & Per Vestergaard  
1998 Psykofarmaka. Behandling af psykiske lidelser med nervemedicin. København: Psykiatrifondens Forlag.
- Gusfield, Joseph R.  
1963 Symbolic Crusade. Urbana, Illinois: University of Illinois Press.
- Heath, D. B.  
1983 Alcohol and Aggression. I: E. Gottheil et al. (eds.): Alcohol, Drug Abuse and Aggression. Springfield: Charles C. Thomas.
- 1995 An Anthropological View of Alcohol and Culture in International Perspective. I: D. B. Heath (ed.): International Handbook on Alcohol and Culture. Westport: Greenwood Press.
- Heather, Nick & Ian Robertson  
1997 Problem Drinking. Oxford: Oxford University Press.
- Hester, Reid K. & W. R. Miller (ed.)  
1989 Handbook of Alcoholism Treatment Approaches. Effective Alternatives. New York: Pergamon Press.
- Jellinek, E. M.  
1960 The Disease Concept of Alcoholism. New Haven: Hillhouse Press.



- Levine, H. G.  
1978 The Discovery of Addiction. Changing Conceptions of Habitual Drunkenness in America. *Journal of Studies on Alcohol* 39:143-74.
- Löfgren, Bo & Inger N. Löfgren  
1982 Alkohol. Rus, missbruk, behandling. Stockholm: Prisma.
- MacAndrew, C. & R. B. Edgerton  
1969 Drunken Comportment: A Social Explanation. Chicago: Aldine.
- Marshall, Mac  
1979 Weekend Warriors. Alcohol in a Mikronesian Culture. Palo Alto: Mayfield.
- McDonald, Maryon (ed.)  
1994 Gender, Drink and Drugs. Oxford: Berg Publishers.
- Peele, Stanton  
1984 The Cultural Context of Psychological Approaches to Alcoholism: Can We Control the Effects of Alcohol? *American Psychologist* 39:1337-51 og <http://peelee.sas.nl/lib/approach.html>.  
1986 The Implications and Limitations of Genetic Models of Alcoholism and Other Addictions. *Journal of Studies on Alcohol* 47:63-73 og <http://peelee.sas.nl/lib/genetics.html>  
1989 Diseaseing of America. Addiction Treatment out of Control. Massachusetts: Lexington Books.
- Rush, Benjamin  
1943 [1785] An Inquiry into the Effects of Ardent Spirits upon the Human Body and Mind with an Account of the Means of Preventing and of the Remedies for Curing Them. *Quarterly Journal of Studies on Alcohol* 4:321-44.
- Stewart, Omer C.  
1964 Questions Regarding American Indian Criminality. *Human Organization* 23:61-6.
- Wallace, Anthony F. C.  
1972 Mental Illness, Biology and Culture. I: Francis L. K. Hsu (ed.): *Psychological Anthropology*. Cambridge, Mass.: Schenkman.





# ALKOHOL I GRØNLAND

## Problemorienteret forskning og lokal drikkekultur

Litteraturen om alkoholforbrug i Grønland har overvejende været præget af ideen om, at grønlændere drikker som reaktion på den hastige samfundsmæssige udvikling i 1950'erne og 60'erne. Fokus har således været på alkoholforbrug som *symptom* på en udvikling, der har ladet mange grønlændere i stikken, idet samme udvikling dels antages at være sket for hurtigt, dels antages at være præget af manglende tilpasning til særlige grønlandske omstændigheder og behov. Symptomtilgangen synes også at blive afspejlet i den udtalte ide om, at det grønlandske alkoholforbrug er præget af normløshed. Der er således angiveligt ikke udviklet en egentlig *drikkekultur* (se fx Munk 1985:93). I det hele taget præges litteraturen af udtryk som normløshed, rodløshed, ubalance og identitetsforvirring, der alle peger mod mangler og social og kulturel opløsning. Alkoholforbruget i Grønland anskues som et blandt mange sociale problemer, der antages at være forårsaget af et sammenbrud i den sociale orden. Den underliggende antagelse er, at alkoholforbruget og drikkemønsteret i Grønland er udtryk for det sociale negation, og i den forstand giver den herskende symptomtilgang mening inden for en sundhedsdiskurs, der implicit opererer med normative forestillinger om det sunde samfund og den sunde adfærd.

Ideen om grønlændernes manglende *drikkekultur* står dog ikke alene. I dele af litteraturen benyttes rent faktisk begrebet *drikkekultur* (Bjerregaard et al. 1995:38) eller *drikkemønster* (Bjerregaard et al. 1995b:76). Grønland skulle således i lighed med det nordlige Skandinavien, Canada, Alaska og Rusland være karakteriseret ved en særlig *drikkekultur*, hvor folk drikker store mængder på kort tid for at blive berusede, når de drikker, men at de til gengæld ikke drikker hver dag. Dette fokus på *drikkekultur* eller *-mønster* er umiddelbart et fremskridt, men det betyder ikke automatisk, at folk tages alvorligt som handlende subjekter eller sociale aktører, og det udfordrer heller ikke automatisk ideen om det normløse drikkeri. Tilgangen skriver sig ind i en overordnet sundhedsdiskurs med klare normative undertoner, og den synes primært at være optaget af kategorisering. Således betegnes den særlige *drikkekulturs* udøvere som „rusdrikkere“, der igen modstilles „storforbrugere“. <sup>1</sup> Rusdrikkernes særlige „vilde“ *drikkestil* anskues primært som et problem, der skal løses.

Den hidtidige alkoholforskning i Grønland er altså overvejende problemfokuseret. Der drikkes for meget og for vildt, og det har nogle uheldige sundhedsmæssige, sociale og økonomiske konsekvenser. Jeg ønsker på ingen måde at anfægte, at drikkeriet på

mange måder har store omkostninger. Det vil være naivt at påstå andet. Hvad jeg ønsker at anfægte er imidlertid den generelt underliggende antagelse om, at grønlændere drikker, fordi de er desperate og ulykkelige – og alkoholen repræsenterer én mulighed for glemsel og flugt fra et problematisk hverdagsliv. Den herskende symptomtilgang til fænomenet går nemlig hånd i hånd med ideen om, at grønlændere og andre arktiske folk befinder sig i en overgangsfase mellem tradition og modernitet. Der lægges således op til en forståelse af drikkeriet som en slags børnesygd, der hører samme turbulente overgangsfase til. Imidlertid er det problematisk, at grønlændere vedblivende forstås og repræsenteres som et folk i transition, idet det fastholder dem i et tidsrum, der gør dem usamtidige, og man sidder tilbage med spørgsmålet: hvornår antages grønlænderne at være fremme eller på omgangshøjde med „os“? Sundhedsdiskursen antyder et skel mellem det „umodne“ og det „modne“ samfund, og det grønlandske samfund er således stadig på vej mod fuld modenhed. Ideen om et folk i transition strider i øvrigt mod almindelig sund fornuft, der siger, at grønlændere er højst samtidige. Det er endvidere en kendsgerning, at alle samfund er mere eller mindre i bevægelse. Grønland adskiller sig ikke kvalitativt i den henseende.

Den eksisterende problemorienterede litteratur om alkoholforbrug i Grønland har fokuseret på, hvor meget der drikkes, og hvorfor der drikkes. Det første spørgsmål er belyst ved statistisk baserede oplysninger, mens det andet overvejende er belyst ved spekulative antagelser uden tilstrækkelig empirisk og kvalitativ forankring. Forholdet mellem køn og alkoholforbrug er ikke specielt godt belyst i litteraturen, som begrænser sig til statistiske oplysninger om, at rusdrikkere typisk er yngre, grønlandske mænd (Bjerregaard et al. 1995b:77), og at grønlandske kvinder konsumerer to tredjedele af, hvad de grønlandske mænd konsumerer (Sølling 1974:62).

Det er min opfattelse, at en kvalitativ analyse af forholdet mellem køn og drikkemønstre vil kunne give alkoholforskningen i Grønland et tiltrængt input. Min udredning vil tage udgangspunkt i erfaringer fra Nuuk, hvor jeg har boet i sammenlagt 4 år i perioderne 1988-89 og 1992-95. Disse erfaringer handler kort fortalt om mandefællesskaber, der har øllerne – og undertiden anden form for spiritus – som omdrejningspunkt. Det mandlige dilemma består i opretholdelsen af en balancegang mellem deltagelse i broderskabet på den ene side og deltagelse i familielivet på den anden.

Jeg vil indledningsvis give en præsentation af alkoholforskningen i Grønland, idet den vil fungere som ramme for den efterfølgende diskussion af motiver for at drikke samt relationen mellem køn og alkohol.

## Et samfundsmæssigt problem?

Sociologisk forskning vandt indpas i Grønland i forbindelse med det reformarbejde, der indledtes efter anden verdenskrig. Samme forskning var altovervejende bestillingsarbejde foranlediget af Ministeriet for Grønland eller Landsrådet, og den var derfor af anvendelsesorienteret, problemløsende karakter. Dybbroe & Møller (1991:378) omtaler forskningen som socialt „ingeniørarbejde“. Forskningen har søgt at afdække et givet problems omfang og dets mulige årsager med det samtidige formål at anviser løsninger i og med, at problemets rod er blevet blotlagt i forskningsresultatet. Alkoholforskning i Grønland synes karakteriseret ved et udgangspunkt i et *merforbrug* i forhold til det danske.<sup>2</sup> Sam-



me merforbrug ses som symptomatisk i lighed med andre afvigelser fra en dansk eller vesteuropæisk standard, og dermed er forståelsesrammen nærmest givet på forhånd.

Imidlertid er det vanskeligt at drage klare konklusioner på baggrund af komplicerede sammenhænge, og forskningsresultaterne fremstår undertiden som noget uldne. I rapporten „Alkoholsituationen i Vestgrønland“ fra 1961 ender Udvalget for Samfundsforskning i Grønland interessant nok med at konkludere, at det vestgrønlandske samfund ikke som helhed er skadet af alkoholforbruget – hverken sundhedsmæssigt, socialt eller økonomisk – men at man er opmærksom på, at der findes personer, familier og steder, for hvilke alkoholforbruget er belastende eller direkte skadeligt, idet det sammen med andet luksusforbrug undergraver økonomien og derved bidrager til at skabe social nød (USG 1961:120). Problemet er altså ikke af generel samfundsmæssig karakter.

Alkoholforbruget steg imidlertid fortsat i løbet af 1960'erne, og Landsrådet tog derfor spiritusproblemet op til generel drøftelse. Der blev efterfølgende nedsat en æruelighedskommission til undersøgelse af problemets omfang og konsekvenser. Som årsager til det store alkoholforbrug fremhævede den afsluttende betænkning fra 1971 blandt andet ungdommens dårlige beskæftigelsessituation og de almindelige vanskeligheder ved overgangen til pengeøkonomi i en befolkning, der er uvant med faste udgifter, har få incitamenter til opsparring og er uvant med, at pengeindkomst kan anvendes til anskaffelse af varige forbrugsgoder (refereret i From m.fl. 1975:239). Kommissionen konkluderer blandt andet, at „i 10 pct. af husstandene var der registreret mindst 1 person med alkoholisme“, at „37 pct. af samtlige husstande [blev] registreret som storforbrugere eller for alkoholisme“, og at „næsten 2/3 af de husstande, der var registreret for komplicerede sociale problemer, havde alkoholisme“ (op.cit.:240-1).<sup>3</sup>

En senere afhandling af Leif Sølling, som også sad i æruelighedskommissionen, bekræfter ligeledes, at alkoholforbruget er et væsentligt samfundsmæssigt problem (Sølling 1974:137), og han argumenterer i det hele taget for, at samfundsforskningsudvalget har undervurderet det daglige alkoholforbrugs andel af det samlede forbrug. Sølling peger i øvrigt på, at det samlede forbrug i Grønland målt i liter ren alkohol pr. indbygger over 14 år på undersøgelsestidspunktet var omtrent dobbelt så stort som før ophævelsen af spiritusrationeringen i 1954, og han skønner, at ca. 20 pct. af de grønlandske husstande i 1969 anvendte 20 pct. og derover af pengeindkomsten til alkohol (refereret i From m.fl. 1975:241-3).

Uanset om drikkeriet i Grønland opfattes som et samfundsmæssigt problem eller snarere et problem for bestemte personer, familier eller lokalsamfund, træder problemtilgangen til fænomenet tydeligt frem. Det er imidlertid heller ikke så besynderligt, al den stund at der er tale om bestillingsarbejder til afklaring af noget, der på forhånd er defineret som problem.

Mary Douglas kommenterer den generelt problemorienterede tilgang til studiet af alkohol og argumenterer for et særligt antropologisk perspektiv, der i udgangspunktet ikke nødvendigvis ser alkohol som et problem og ikke fokuserer på (social) patologi (Douglas 1987:3; se også Heath 1987). Det er vel tænkeligt, at antropologer derved kommer til at underdrive de problematiske sider af alkoholbrug, som det er blevet hævdet af Robin Room (1984), der bl.a. kritiserer den funktionalistiske forståelsesramme, der ofte har karakteriseret etnografiske studier af alkoholbrug. På den anden side forekommer det indlysende, at en symptom- eller sygdomsorienteret tilgang nødvendigvis må virke hæmmende for en del indsigter vedrørende fænomenet.

## Hvorfor drikkes der?

Konsekvensen af at tage udgangspunkt i et på forhånd defineret problem synes at være en interesse for spørgsmålet: Hvorfor drikkes der (så/for meget)? Udvalget for Samfundsforskning i Grønland skriver i denne forbindelse:

Uden at udvalget mener med større sikkerhed at kunne gøre rede for samtlige grunde til, at alkoholforbruget er en del større i Grønland end i det øvrige Danmark, skal man dog fremsætte nogle synspunkter vedrørende dette spørgsmål (USG 1991:114).

Og der skrives videre:

Spiritusforbrugets størrelse må hænge sammen med det behov, der i Grønland er for opfyldelse af de funktioner, spiritussen har eller kan have. Yderligere må den plads, spiritussen har fået i den moderne grønlandske kultur, spille ind, ligesom begrænsede muligheder for at benytte sin indkomst til andre varer kan have betydning. Alkoholens funktioner er dels de, der skyldes dens fysiologiske virkninger, dels de, der skyldes selve alkoholnydelsens og alkoholserveringens plads i samfundslivet. Blandt de fysiologiske virkninger er det alkoholen beroligende og afslappende virkning, der i denne forbindelse især skønnes at have interesse (ibid.).

Udvalget har blandt andet under en husstandsundersøgelse stillet spørgsmålet: „Hvornår trænger man især til alkohol?“, og svarene fordeler sig på følgende hovedgrupper: 1. Efter anstrengende fangst- og fisketure; 2. efter hårdt arbejde, når en arbejdsuge er afsluttet; 3. når man er i dårligt humør; 4. når man keder sig, for at skabe afveksling; 5. når man har det ondt, fysisk eller psykisk (smerter, sorger og bekymringer). På baggrund af disse svar konkluderer udvalget,

at de alle giver udtryk for, at man især trænger til alkohol for at slappe af under eller efter fysisk eller psykisk pres. Udvalget mener ikke at kunne afgøre, om man i Grønland i højere grad end i det øvrige Danmark skulle være udsat for sådanne „pressituationer“, men man ønsker dog at påpege en del faktorer, der kan bidrage til, at sådanne „pressituationer“ kan opstå for såvel den grønlandske befolkning som de udsendte danske (op.cit.:115).

Udvalget understreger, at „store dele af befolkningen i Grønland lever under hårde, usikre og ofte farlige vilkår under ekstreme naturforhold“, og det nævnes videre, at

Selv om dette hovedsagelig gælder den grønlandske befolkning, må man dog også for de udsendtes vedkommende regne alene det at bo i Grønland som ekstreme forhold sammenlignet med deres hjemlige milieu. Udover de ekstreme naturforhold byder også hele den kulturelle situation mange muligheder for konflikter, der kan lægge et stærkt pres på dem, der rammes deraf. Medens de vanskelige ydre livsvilkår i første række rammer de frie erhververe, er det sikkert især lønmodtagerne, der kan blive udsat for konflikter på grund af den øjeblikkelige kulturelle situation. Man må således være opmærksom på, at en lang række lønmodtagere befinder sig i den situation, at de står mellem den grønlandske og den danske kultur uden egentlig at høre hjemme i nogen af dem, ligesom det kan være vanskeligt for ældre mennesker at finde sig til rette under forhold, der på mange væsentlige punkter afviger fra dem, under hvilke de er opvoksede. Man må også være opmærksom på, at det kan være utilfredsstillende og konfliktskabende for store dele af den grønlandske befolkning at se samfundet ændret og udbygget hovedsagelig ved hjælp af udsendt, dansk personale, medens den selv, fordi den mangler viden, uddannelse og erfaring, mere eller



mindre må se sig afskåret fra at deltage i dette arbejde. Den følelse af utilstrækkelighed, der på denne måde kan opstå, understreges yderligere af, at de udsendte i de fleste tilfælde aflønnes efter andre og højere satser end deres grønlandske kolleger, noget der også kan forekomme, når det drejer sig af personer med samme arbejde og samme uddannelse (ibid.).

Udvalget er også inde på betydningen af den førte alkoholpolitik i Grønland. Siden slutningen af 1700-tallet har adgangen til spiritus været forbeholdt visse privilegerede samfundsgrupper, først og fremmest de udsendte danske, hvilket har bidraget til at gøre denne vare særlig attråværdig og prestigefuld. Alkoholen har således fået den funktion at være såvel et socialt som nationalt „hævdelsesmiddel“; nationalt fordi man i høj grad synes at have betragtet frigivelsen af spiritussalget (spiritusrationeringen blev ophævet i 1954) som ophævelsen af en national uretfærdighed, idet de udsendte danske altid har kunnet købe, om ikke ubegrænset, så dog store kvanta alkohol. Alkoholen har således fået en plads i det moderne samfundsliv, og udvalget nævner, at alkoholnydelse ved sammenkomster er blevet en betydningsfuld social institution (op.cit.:118-9).

Der synes altså at være mange gode grunde til, at der drikkes i Grønland. Fiskere og fangere kan tænkes at drikke på grund af de ekstreme naturforhold, ældre grønlandere fordi verden har ændret sig (for) drastisk, yngre grønlandere fordi der er opstået et „kulturelt tomrum“, der kan udfyldes med alkohol, grønlandske lønmodtagere fordi de står mellem to kulturer, danske udsendte fordi de befinder sig uden for velkendte omgivelser, og den grønlandske befolkning generelt fordi samfundet befinder sig i en brydningstid med masser af potentiale for konflikt, og fordi grønlandere generelt sidder med en følelse af utilstrækkelighed på grund af den danske dominans. Endelig spiller alkohol en rolle som „hævdelsesmiddel“, samtidig med at alkoholindtagelse ved sammenkomster har fået karakter af vane.

Med et så voldsomt opbud af faktorer, der kan bidrage til, at folk drikker, kan man faktisk undre sig over, at ikke alle drikker sig fra sans og samling til hver en tid. Trods opbudet af forskelligartede faktorer forekommer udvalget alligevel at vægte ideer om „brydningstid“, „mellem to kulturer“, „utilstrækkelighedsfølelse“ og „pressituationer“ snarere end fx den vanemæssige brug af spiritus ved selskabelige lejligheder. Udvalget synes at have en ide om, at der må være en vægtig grund til, at forbruget er større i Grønland end i Danmark, og årsagerne søges primært lokaliseret i særlige strukturelle forhold. Folks vaner tilkendes betydning, men ses ikke som tilstrækkelig forklaring i sig selv, idet udvalget er mere tilbøjelig til at ville identificere årsagerne til, at disse vaner er opstået.

Udvalget konkluderer i øvrigt, at „hovedparten af spiritusnydelsen for den grønlandske bybefolknings vedkommende foregår ved fester og sammenkomster, koncentreret på visse typer af familiefester samt i ikke ringe grad på lønningdage og lørdage“ (op.cit.: 77-8). Og det nævnes videre, at et stort dagligt spiritusforbrug, bortset fra enkelte personers, ikke synes at forekomme. Leif Sølling går i afhandlingen *Alkoholforbruget i Grønland* (1974) i rette med udvalgets konklusion om (familie)fester som den almindeligste anledning til servering og nydelse af spiritus. På baggrund af et større og kompliceret regnearbejde påpeger han, at der er et udpræget misforhold mellem det totale forbrug og de festlige lejligheder som den primære anledning til alkoholkonsumering. Han udtrykker det således:

At op imod halvdelen af festforbruget skulle bestå i en kraftig beruselse to gange om ugen

året rundt, må anses for at være en noget ualmindelig anvendelse af festbegrebet. En mere rimelig forklaring er, at samfundsforskningsudvalget i væsentlig grad har overvurderet festforbruget i forhold til det daglige forbrug (Sølling 1974:83).

Noget kunne altså tyde på, at udvalget ikke for alvor har fået fat i det daglige forbrug. Vaner er blevet sat lig med særligt kulturelt markerede festlige anledninger. Udvalget fokuserer som nævnt i højere grad på strukturelle forhold end på daglig praksis, selv om udvalgets egen husstandsundersøgelse faktisk byder på materiale, der kunne pege i retning af en mere praksisorienteret tilgang. Fx bekræfter 77 pct. af husstandene i byerne, at man skal være sammen med andre for at have glæde af at drikke spiritus, mens 13 pct. ligeså gerne drikker alene (USG 1961:75). På spørgsmålet „Hvorfor drikker man spiritus?“, svarer 48 pct. af de grønlandske husstande i byerne: „For at blive fuld og glad“. Andre 26 pct. svarer: „På grund af smag og virkning“, og 11 pct. svarer: „Af vane“ (op.cit.:76). Udvalget sammenfatter således,

at formålet med spiritusnydelsen netop er at skabe en glad og festlig stemning, sagt med andre ord: det er den almindeligst forekommende udtalelse, at man især drikker spiritus for rusvirkningens skyld. Man har således sikkert lov til på det foreliggende grundlag at konkludere, at spiritusnydelsen i den grønlandske befolkning hovedsagelig er knyttet til bestemte lejligheder, ved hvilke man fester, og at alkoholnydelsens funktion ved sådanne fester er at skabe en munter stemning (op.cit.:75-6).

Udvalget synes imidlertid ikke at have øje for, at festlige lejligheder kan opstå spontant i dagligdagen, og at en sådan lejlighed dybest set ikke behøver involvere mere end to personer. Særlig interessant er det, at det omtalte materiale, der netop kunne pege væk fra en altovervejende problem- og symptomorienteret tilgang til alkoholforbruget, ikke for alvor tilkendes plads, når udvalget drager sine endelige konklusioner på, hvorfor der drikkes (for meget) i Grønland. Dette fører mig videre til overvejelser om den regionale tradition.

## Den regionale tradition

Grønlands- og inuitlitteraturen er et ganske godt eksempel på den regionaliserende tendens, der råder inden for etnografien og andre samfundsvidenskaber – en tendens, der også slår igennem i den populære litteratur og folkelige forestillinger. Regionaliseringen (se Fardon 1990) har at gøre med de forskningstraditioner, tematikker og (vane)forestillinger, der behersker et givet regionalt felt. Og når det gælder grønlandere og inuitter i mere bred forstand, så er de nærmest per automatik tænkt ind i en før og nu-ramme. De befinder sig angiveligt i en overgangsfase mellem tradition og modernitet, mellem fanterkulturen og den moderne, vestligt orienterede bylivsstil, og når der forekommer problemer, kan de tilsyneladende alle henvises til samme overordnede forklaringsramme.<sup>4</sup>

Udvalget for Samfundsforskning i Grønland tegner et billede af et samfund, der ikke har fundet sig selv – et samfund, der befinder sig i en overgangsfase eller brydningstid, hvilket antages at give anledning til en masse konflikter, og at folk føler et pres – jf. de omtalte „pressituationer“. Sølling er ligeledes optaget af spørgsmålet „hvorfor?“, og han opstiller i samme forbindelse en model over alkoholforbrugets årsager og funktioner i



Grønland (Sølling 1974:49-50). Overordnet skelner han mellem biologiske, psykologiske og sociologiske funktioner, og hver af disse hovedkategorier rummer underpunkter, der belyses i forhold til en tredelt „struktur“ i form af: funktioner, årsager til behov samt årsager til valg af alkohol blandt andre alternativer. Sølling omtaler også et par studier af inuitter, der peger i forskellig retning, når det gælder forholdet mellem sociale problemer eller social disintegration og alkoholforbrug. Hvor flere hævder en direkte sammenhæng, dvs. ser alkohol(mis)brug som symptom på alvorlige sociale problemer og anomi, påpeger andre, at alkoholforbruget ikke primært kan begrundes således (op.cit.: 16-7). Hvad Grønland angår, er Sølling selv inde på, at alkoholforbruget stiger med stigende indkomst og med stigende urbanisering. Med stigende indkomst får forbruget en mere jævn fordeling, idet stadig flere drikker mere og i højere grad dyrere og stærkere alkoholformer end tidligere. En væsentlig del af det samlede forbrug går til et regelmæssigt eller dagligt forbrug (op.cit.:137).

Uanset at Sølling berører mange mulige og interessante aspekter af „problematikken“, ender han med at skrive, at det kan „være vanskeligt ikke [...] at nå til den vurdering, at udviklingen omkring alkoholforbruget i Grønland i høj grad er symptomatisk for den samlede udvikling [...]“ (op.cit.:43). Trods en præsentation af materiale, der peger i forskellig retning, synes han at lægge sig fast på symptomtilgangen og vægte alkoholens angstdæmpende potentiale: „Alkoholforbruget medvirker [...] til, at man kan udholde at leve med angstskabende forhold [...]“ (op.cit.:40), og i sammenfatningen skriver han direkte, at det ikke kan udelukkes, at alkoholen „i nogle tilfælde kan være den brik, der på godt og ondt opretholder hele den sociale situation“ (op.cit.:137). Vi står således tilbage med et billede af et samfund, der på sæt og vis opretholdes ved hjælp af alkoholen som angstdæmpende faktor.

Et nyt arbejde med titlen *The Circumpolar Inuit: Health of a Population in Transition* (Bjerregaard & Young 1998) søger at kortlægge de fremherskende sygdomme og sygdomsmønstre i regionen. Bogen, der bl.a. rummer en samlet præsentation af en større anlagt sundhedsundersøgelse i Grønland – den såkaldte sundhedsprofil – der blev påbegyndt i 1992, har en klar medicinsk, epidemiologisk tilgang til diverse fænomener. Det er således symptomatisk, at „ulykker og vold“ optræder under overskriften sygdomsmønstre og ikke mindst, at de optræder under ét, som om begge er noget, der blot sker (op.cit.: 139). Forfatterens ærinde er ikke blot kortlægning af „sygdomme“, men også en forklaring på den angivelige eksplosion af problemer, der finder udtryk i den stigende selvmordsrate, alkohol- og anden misbrug samt såkaldt „familievold“ (domestic violence), for at kunne pege på mulige løsninger. Det fremgår, at forfatterne ser de nævnte problemer som udtryk for, at det står meget galt til med den mentale sundhed blandt inuitter, og at forklaringen på problemet med den mentale sundhed skal søges i den hastige og dybtgående forandring, der er overgået de arktiske samfund generelt (op.cit.:182). Det nævnes, at sundhedstilstanden i befolkninger, der undergår kulturel forandring, påvirkes, når der er manglende overensstemmelse mellem moderne og traditionelle værdier (op.cit.: 175). Konflikter på det kulturelle plan gør således folk potentielt sårbare og modtagelige for sygdomme. I samme ombæring fastslås det, at det er muligt at måle graden af et individs eller en gruppes opretholdelse af kulturel identitet under kulturel forandring i form af variabler såsom beherskelse af det indfødte sprog, deltagelse i traditionelle kulturelle aktiviteter og konsumering af traditionel mad (op.cit.:175-6). Vi ser her et eksempel på de problemer, der opstår, når medicinmænd går til kulturen, idet de på baggrund af deres

fagtradition opererer med faste størrelser, der kan måles og vejes. Samtidig er de tydeligvis inspireret af en sundhedsmodel af kulturel identitet, og de ved tilsyneladende – og måske endda bedre end folk selv – hvor den sande identitet er lokaliseret (McDonald 1993:233-4; se også Macdonald 1993 og Sørensen 1994 og 1997 for en kritik af sundhedsmodellen af kulturel identitet).

Bjerregaard & Youngs vægtning af forholdet mellem „transition“ og mental sundhed er tydeligvis inspireret af J. W. Berry (1990), hvis socialpsykologisk orienterede artikel om akkulturation og akkulturatív stress blandt circumpolare folk der også henvises til (Bjerregaard & Young 1998:229-30). Jeg skal ikke her gå i dybden med artiklen, som jeg finder ret mekanisk (se også Berry 1985). Det væsentligste problem ved akkulturationsstudier er nok, at de ofte antager en form for envejskommunikation og opererer med et reificeret kulturbegreb samt en implicit sundhedsmodel af kultur og identitet. Fokus er på mødet mellem to kulturer af forskellig styrke, hvilket medfører, at den svage kultur og dens repræsentanter må indordne og tilpasse sig med social desorientering eller anomi og kulturelt forfald til følge. Det er da også kendetegnende, at akkulturation er et begreb, der sjældent optræder i dagens antropologi, mens det ofte finder anvendelse blandt medicinere, kriminologer og socialpsykologer.<sup>5</sup>

Ifølge Bjerregaard & Young er de forskellige inuitsamfund ganske vist utvivlsomt en del af det globale samfund, men de fremstilles alligevel som overgangssamfund, som værende på vej fra en tilstand til en anden. De befinder sig i en tilstand af omfattende social forandring, som endnu ikke er „fuldendt“ (Bjerregaard & Young 1998:228), og på den måde fremstilles de som kvalitativt anderledes end andre mere „modne“ samfund, der naturligt er i balance. Det er således tydeligt, at et af den regionale traditions kendetegn er en underliggende strukturfunktionalisme. Og på baggrund af en sundhedstænkning er det fristende at betegne sociale problemer i arktiske samfund som „børnesygdomme“. Hermed ikke være sagt, at børnesygdomme helt kan elimineres i selv modne, afbalancerede samfund, men ifølge samme tænkning vil de helt klart optræde i mindre omfang. Den tidligere politimester i Grønland, Jørgen Hertling, giver udtryk for et tilsvarende syn:

En løsning for en række af vanskelighederne forudsætter, at samfundet på ny finder en balance. Hele udviklingsfasen i disse år betinger rodløshed og usikkerhed. Det vil derfor vare mange år, før vi kan forvente en afspænding af problemerne (Hertling 1969:42).

Hertling skriver også, at „det efterhånden haster med handling, hvis ikke det grønlandske samfund skal lide druknedøden i alkohol“ (op.cit.:43).

## Aktør eller offer?

Alkoholforskningen i Grønland synes overvejende at have rettet fokus mod reaktion snarere end aktion. Hermed menes, at der har været en klar tendens til at antage, at folk drak som reaktion på noget, hvor „noget“ står for samfundsudviklingen i almindelighed. Parallellen til den herskende forståelse af vold er tydelig (Sørensen 1994b, 1998). Man kan sige, at denne fremstilling er udtryk for den gode vilje, men paternalismen ligger samtidig snublende nær, idet grønlændere og andre inuitter ikke forstås som handlende og motiverede subjekter.



En af mine grønlandske venner plejer at blive noget ophidset, når han hører den om grøn- lænderne, der har taget springet direkte fra fangersamfundet til det moderne samfund, og han pointerer, at hverken hans far eller farfar har været fangere.<sup>6</sup> Selv skød han sin første sæl ved et slumpræf, da han var over de tredive, og selvfølgelig var han stolt af sin fangst. Hvem ville ikke være det? Til gengæld har han ikke ambitioner om at skyde flere, med mindre tilfældet vil. Men hans identitet som mand og grønlander står og falder under alle omstændigheder ikke med hans evner som fanger. Og når han drikker, hvilket sker af og til, så skyldes det ikke, at han er i klemme mellem tradition og modernitet. Det skyldes heller ikke, at han grundlæggende er ulykkelig og søger at flygte ind i alkoholens glemsel. Han drikker ganske enkelt, fordi han kan lide det. Rusen giver ham et og andet, han nødtigt vil undvære. Og hvad det angår, er han på ingen måde enestående – hverken blandt grønlandere, danskere eller så mange andre slags.

Problemet med de strukturelt orienterede forklaringer på alkoholforbrug er for mig at se, at forklaringsrammen synes givet på forhånd. Der mangler jordforbindelse i form af, at man i udgangspunktet tager folk alvorligt, når de siger, at de drikker for at blive fulde og glade (USG 1961:76), eller når det på baggrund af diverse studier konkluderes, at drikkesituationen angiveligt har beruselse (eller festen) som formål (Sølling 1974:20). Hvis alkohol i vid udstrækning er associeret med fest og glæde i den lokale forståelse, forekommer det besynderligt, at forskerne fremmaner angst, stress, pres og følelsesmæssige problemer i almindelighed som den væsentligste drivkraft bag den kendsgerning, at folk drikker (for meget). Denne vægtning kan skyldes, at et problemorienteret udgangspunkt matches bedst af negativt definerede eller problematiske følelser og følelsesstilstande.

## Drikkegilder

Alkohol indgår i mange forskellige sammenhænge i dagens Grønland, og der drikkes på mange forskellige måder, men et forsøg på at tegne et billede af sammenhænge og måder vil føre for vidt i denne forbindelse, hvor jeg ønsker at se nærmere på mandlige drikkegilder.

I Nuuk og Grønland generelt opereres der med et dobbeltbillede af alkohol, som dels associeres med festlighed, samvær og glæde, dels med problemer og ballade. De færreste er totalt afholdende, men folk, der opfattes som alkoholiserede eller ikke forstår at styre branderten, er generelt ugleset. De opfattes som slappe og omtales af den mere mådeholdne majoritet som „for meget“, „ulækre“ og „vrøvlende“. Generelt omfattes de ikke af nogen stor social forståelse (jf. Sølling 1974:44-5), idet deres situation ses som et spørgsmål om valg af livsstil. Der er altså et klart skel mellem mådeholdne og umådeholdne forbrugere, som rækker videre end blot omgangen med alkohol, idet det mere generelt siger noget om graden af selvkontrol og dermed kontrol over eget liv.<sup>7</sup> Rusdrikkere findes imidlertid på begge sider af dette overordnede skel, som af samme grund stedse udfordres af den sociale praksis. Hvordan den enkelte person kategoriseres afhænger af vedkommendes totale livssituation, og der er ikke altid enighed om kategoriseringen.

Måden, der drikkes på i Grønland, omtales undertiden i litteraturen som *binge drinking*, dvs. drukatur, drikkegilde eller „vild drikkestil“, hvor selve det at drikke står i centrum, og der drikkes for at opnå en rus (Bjerregaard & Young 1998:158; Larsen 1996:54-7). Det fremgår endvidere, at det især er yngre mænd, der repræsenterer denne drikkestil.

Men hvad indebærer den rent faktisk? Er det en drikkestil, der unddrager sig enhver form for social kontrol, som man kan få indtryk af? Drikker de involverede sig nødvendigvis sanseløst berusede og raver rundt på må og få? Hvad motiverer de involverede mænd? Er der andet end rusen på spil?

På en grønlandsk arbejdsplads samledes en stor del af de ansatte mænd hver fredag efter fyraften for at fejre weekenden. I denne fejring havde øllerne en central placering, og man skiftedes til at levere varen. Som regel fik de involverede mænd blot et par øl hver, før man gik hver til sit, men det kunne ske spontant, at der gik druk i den, således forstået at øllerne en bestemt fredag af en eller anden grund smagte særlig godt og smagte af mere for flere af mændene. I disse tilfælde blev der hentet flere øl, og mændene fortsatte på stedet, eller de gik sammen hen et andet „offentligt“ sted med ølposen eller -poserne og fortsatte dér, til posen var tom. Der blev drukket ganske pænt ved disse lejligheder, og folk fik en brandert på, men der var ikke tale om, at nogen blev ravende fulde eller opførte sig upassende på nogen måde.

Som sagt stod øllerne i centrum for disse mandlige drikkegilder, men de blev samtidig brugt flittigt til at tale om arbejdspladsforhold og ikke mindst -problemer. Både permanente problemer og aktuelle arbejdspladsrelaterede skandalehistorier fra den forløbne uge var faste samtaleemner på fredagsmøderne. En fælles erfaring fra arbejdspladsen var det, der i første omgang bragte folk sammen på tværs af status, alder, etnicitet og ansættelsesforhold og skabte et fælles rum. Øllerne og den fælles rus medierede så at sige den fælles erfaring og utilfredshed og gav den mulighed for at komme til udtryk inden for det etablerede, solidariske mandefællesskab. At øllerne var væsentlige i etableringen af fællesskabet skyldes givetvis, at denne form for organisering har rod i en lokal mandlig praksis, og at den fungerede som „modkultur“ til den formelle struktur på arbejdspladsen. Samme formelle strukturs repræsentanter var da også udelukket af fællesskabet.

Det omtalte mandefællesskab kan ses som et forbrødringsritual, der med Karen Elmeland's ord har til formål at „bevare og besegle en allerede eksisterende orden inden for en i forvejen defineret og afgrænset gruppe af personer“ (Elmeland 1996:104). De involverede personer har en fælles erfaring og en løbende historie, de kan bygge videre på fra gang til gang, og de indgår endvidere på lige fod i fællesskabet. Elmeland (jf. artiklen i dette temanummer) er imidlertid også inde på, at forbrødringsritualet iværksættes for at „få noget til at ske“, hvilket rimer med den omtalte „modkulturs“ forsøg på at formulere strategier og skabe historier. Endvidere skabte fællesskabet særlige vilkår for nogle af de til daglig ordknappe mænd, som undertiden blev endog meget talende i rusens rum.

I en helt anden sammenhæng, hvor jeg var i selskab med et par yngre, grønlandske mænd, blev jeg involveret i et spontant drikkegilde med udelukkende mandlige deltagere, som med undtagelse af mig alle kendte hinanden på forhånd. Det var efter midnat, vi havde fået nogle øl, og kassen var tom, og butikkerne lukket, så der var almindelig opbrudsstemning, da en ny gæst pludselig dukkede op og efter en kort stund udtalte ordene: „Jeg har lyst til at drikke!“ Der blev så spontant organiseret en taxatur ud til en privatadresse i den anden ende af byen, idet den nyankomne mente, at vedkommende på denne adresse lå inde med et mindre rødvinlager, som det skulle være muligt at købe af. Ekspeditionen vendte imidlertid tilbage med uforrettet sag, hvorefter andre muligheder blev prøvet af såsom at ringe til nogle af byens taxaer, der er kendt for undertiden at kunne skaffe det uskaffelige. Denne mulighed viste sig imidlertid at være for dyr, og en sidste løsning, som jeg af forskellige grunde ikke kan røbe, blev forsøgt med gunstigt resultat.



Denne løsning krævede imidlertid nok en tur med taxa, hvorefter ekspeditionen vendte hjem med to poser øl, som deltagerne havde splejset til. De hjembragte øller skønnedes at kunne række, til butikkerne igen åbnede om morgenen, hvilket viste sig at holde stik. Da nærbutikken åbnede, blev de tomme flasker samlet ind, og der blev købt en mindre forsyning af 3,6'ere.<sup>8</sup> Kort tid efter kom nok en gæst, som havde været på natarbejde og efter forudgående aftale havde nye og rigelige forsyninger med. Hvornår gildet stoppede, ved jeg ikke, for jeg tog hjem ud på morgenstunden.

Også dette drikkegilde kan karakteriseres som et forbrødringsritual med deltagere, som kender hinanden og har prøvet at drikke sammen før. Som værtens gæst blev der ikke sat spørgsmålstejn ved min tilstedeværelse.<sup>9</sup> Øllerne var i centrum, og folk „gik efter rusen“, men der var på ingen måde tale om at drikke sig fra sans og samling. Af samtalen fremgik det spontant, at man distancerede sig fra personer, som blev aggressive og voldelige under rusen, så der blev klart markeret grænser for det sociale.<sup>10</sup> I en vis forstand giver det mening at tale om vild drikkestil, i og med at natten inddrages, og der drikkes *igennem*. Hvad der foregik var imidlertid alt andet end vildt. Aftenen og natten forløb i et fredfyldt rusens rum med sjove historier baseret på egne erfaringer, periodevis stilhed, musik og kommenteret hjemmevideo med smukke naturoptagelser.

## Motivation

Det forekommer mig, at de omtalte fællesskaber kræver øl som omdrejningspunkt, men at folk samtidig søger mere end rusen i rusens rum. Hvad der synes at motivere dem er netop fællesskabsfølelsen, nærheden og den entydige accept i situationen. Der skabes et ret intimt rum, hvor der er plads til både tavshed og tale – og sågar betroelser, som dog især finder sted på tomandshånd. Mens den sobre tilstand generelt er karakteriseret ved følelsesmæssig blufærdighed, bliver folk ofte rørstrømske under rusen. Det er således især i rusens rum, at folk uopfordret fortæller om deres glæder og sorger, forventninger til livet, fremtidsønsker og planer, familieforhold og opvækst, problemer med familien eller mere eksistentielle do., traumatiske oplevelser osv. Det er under rusen, man kommer tæt på hinanden og finder ud af, hvem der er ens sande venner.

Mindre behagelige betroelser i form af anklager, ondskabsfulde drillerier og udfordringer kan imidlertid også finde sted under rusen<sup>11</sup> (Sørensen 1994b:158-9), men det har jeg ikke oplevet i forbindelse med de omtalte drikkegilder, hvor solidariteten og fællesskabet på tværs har sat rammen. Min trods alt begrænsede erfaring udelukker dog på ingen måde muligheden af, at solidariske fællesskaber kan udvikle sig i mindre heldig retning. Under alle omstændigheder giver det god mening, at man ikke drikker med hvem som helst, som det ofte siges i Grønland. Det gælder sågar på værtshuse, hvor folk ofte markerer grænser i forhold til deres private broderskabsbaserede rusens rum ved temmelig kontant og køligt at afvise fremmedes forsøg på at blive lukket ind.

## Køn, alkohol og ansvarlighed

Mænd i Grønland drikker generelt mere end kvinder. Det er mandigt at drikke, og det at drikke sammen er en almindelig mandlig samværsform, der ikke automatisk stempler en

som umådeholden. Mandefællesskaberne kommer imidlertid undertiden på tværs af de involverede mænds koners og kæresters interesser, og der er tale om en stadig balancegang mellem hensynet til gutterne, forsvaret for den personlige frihed og hensynet til konen eller kæresten og familien.

De forskelliges koner vidste godt, hvad der foregik fredag eftermiddag på den omtalte arbejdsplads, så telefonen ringede tit, og som regel var det en af konerne, der forlangte at tale med sin mand for at presse ham til at komme hjem med det samme. Undertiden dukkede de ligefrem op og hentede selv manden hjem.<sup>12</sup> En af dem kunne i øvrigt nemt formildes med en øl eller to. Blot en enkelt påtog sig aldrig rollen som sin mands vogterske eller barnepige, så hun ringede aldrig, og han havde tilsyneladende frie tøjler. Hun blev kun sur, hvis han var for fuld og vrøvlende, når han kom hjem.

Generelt var der en tendens til, at kvinderne påtog sig den lidet behagelige rolle at sørge for, at manden ikke skejdede for meget ud og brugte al sin tid og for mange penge på samværet med gutterne. Samtidig grinede mændene lidt af de mænd, der i for høj grad lod sig styre og tæmme af konen. En af mændene, der blev grinet lidt af, blev holdt i kort snor af konen, der endte med at tildele ham en enkelt dag om måneden, hvor han var helt frit stillet. Den kønsmæssige rollefordeling, der her tegnes, afspejler sig i tendensen til at opfatte kvinder som mere ansvarlige over for familien end mænd (Sørensen 1994b:63). De grønlandske kvinder er ikke i tvivl om, at de optræder mere ansvarligt, og en majoritet af mænd er tilbøjelige til at give dem ret. Konstruktionen af mandlighed og kvindelighed synes således at bevirke, at kvinder potentielt fremstår som modne, ansvarlige og samtidig bebrejdende koner, der med forskellige midler forsøger at tæmme, hjemføre og opdrage deres mænd. Mændene på deres side fremstår som potentielt umodne og uansvarlige personer, der søger at opretholde en vis autonomi ved på forskellig vis at unddrage sig konernes kontrol.

Grønlandske kvinder forventes under alle omstændigheder i højere grad end mænd at tage sig af børn og hjem og sågar også af deres „barnlige“ ægtefælle. En grønlandsk kvinde først i fyrerne udtalte under et interview, jeg foretog i 1988:

Jeg synes, at mændene har mere frihed end kvinder i den grønlandske familie. Det er ligesom, de bedre kan tillade sig alting, og konen hun skal bare blive hjemme. Selv om hun har arbejde, så kan hun bare blive hjemme og passe børn og hus, og så kan manden tage ud at more sig, men hvis kvinden gjorde det, så er det bare helt forfærdeligt, ikke! Manden er mere barnlig. Det irriterer mig.

En noget uheldig konsekvens af rollefordelingen er, at kvinder som koner undertiden fremstilles ikke blot som ansvarlige og „stærke“, men som kværulevende og smålige personer, der gør livet surt for deres livsglade mænd. Så mens det ægteskabelige ideal bygger på ideen om komplementært samarbejde, kan praksis siges at være præget af en vis grad af kønsskamp på ansvarlighedens scene (Sørensen 1994b:63), som ingen af parterne nødvendigvis ønsker.

## Køn og klasse

Klasse er ikke et begreb, der benyttes af grønlandere i omtalen af det grønlandske samfund eller i omtalen af egen og andres placering. Denne kending kan imidlertid ikke



tages som udtryk for, at klasse ikke udgør en reel struktur i Grønland, idet klasse blot fremtræder og repræsenteres i anden form (jf. Ortner 1991). Samtidig med at de fleste grønlandere i Nuuk er tilbøjelige til at definere sig selv som hørende til den almindelige brede befolkning (Sørensen 1994b:46) og beskrive samfundet som forholdsvis socialt homogent, synes de fleste at skelne mellem folk med og uden uddannelse. Samme skel antages at komme til udtryk i en forskel i livsstil, hvor de uddannede tænker og lever fremadrettet, mens de uuddannede lever her og nu.

På baggrund af spørgsmålet, om der er forskel på grønlandere, udtrykker den tidligere citerede kvinde:

Der er dem, der har uddannelse, og dem, der ikke har uddannelse. Jeg tror, det er dér, forskellen ligger. Det kommer blandt andet til udtryk med hensyn til, hvordan man skal administrere sine penge. Der er jo mange gange, hvor man ser, at fx fangere og fiskere, hvis de lige får mange penge, så skal de bare drikkes op, ikke, i stedet for at købe mere nyttige ting. Mens hvor en, der har uddannelse, tænker: Nåh ja, der er jo også en dag i morgen. [...] Det har været mit store ønske at komme sammen med en landsmand, ikke, men det er selvfølgelig også et spørgsmål om, at der helst skal være lidt tjek på tingene i stedet for bare: Nu skal vi drikke os skidefulde i flere dage, bare fordi vi er kommet til penge. Jeg kan godt lide at drikke, men bare med måde.

Det interessante i udtalelsen er ikke bare, at kvinden skelner mellem forskellige levemåder, der ifølge hende afspejler en forskel mellem grønlandere med og uden uddannelse. Hun er også – i forlængelse af omtalen af de to livsstile – inde på, at hun har svært ved at finde sig en grønlandsk mand, der deler hendes syn på livet. Den „grønlandske“ livsstil baseret på umådehold forekommer således i hendes udlægning at være temmelig typisk for den grønlandske mand som sådan. Køn og klasse flettes ubevidst sammen.

Sherry B. Ortner skriver, at vi almindeligvis tænker klasserelationer som nogle, der finder sted mellem klasser, men hendes pointe er, at hver klasse rummer den eller de andre i sig, om end i en forvrænget og ambivalent form (Ortner 1991:172). Ifølge Ortners omtale af arbejderklassen i USA er samfundets klassestruktur indoptaget i kulturen, hvor den fremstår som et problematisk valg mellem forskellige måder at leve på for arbejderklassens kvinder og mænd. Overordnet er der tale om et valg mellem en livsstil baseret på middelklasseværdier og praksisser og en livsstil baseret på mere udprægede arbejderklasseværdier og praksisser. Der etableres med andre ord et skel mellem folk på baggrund af deres orientering og faktiske adfærd, hvilket kan forklare eksistensen af henholdsvis „pæne/respektable folk“ og „bumserne/taberne“ som to overordnede subkulturelle kategorier, der finder udtryk i forskellige lokale betegnelser.

Klasse fremstår altså som (valg af) livsstil, og Ortner argumenterer endvidere for, at kvinder i arbejderklassekulturen overvejende associeres og associerer sig selv med respektabilitets- og middelklassesiden af det etablerede skel, mens mændene placeres og placerer sig selv på den anden side af skellet (op.cit.:173-5). Denne symbolske placering af kvinder og mænd har i høj grad betydning for folks levede erfaring og fører undertiden til konfliktfyldte og ulykkelige relationer mellem de to køn.

Det er mit indtryk, at Ortners arbejde kan bidrage til en forståelse af den grønlandske virkelighed,<sup>13</sup> hvor kønskampen udspilles på ansvarlighedens scene. Ikke mindst i forhold til den udbredte opfattelse, at problematiske kønsrelationer udspringer af, at de to køn står for langt fra hinanden i kraft af en historisk udvikling, der har skabt „stærke“

kvinder og „svage“ mænd eller henholdsvis historiske „vindere“ og „tabere“ (se fx Petersen 1994). Samme opfattelse, der baserer sig på en ganske særlig symbolsk placering af kvinder og mænd, bidrager til den generelle udlægning: at mænd drikker som følge af identitetsproblemer og ringe selvværd og for at flygte fra problemerne. Den populære diskurs om køn formidler undertiden ligefrem det indtryk, at de to køn lever i forskellige verdener, og at kvinder er anderledes godt rustet til det „moderne liv“ (Sørensen 1998: 168-9, 1998b). Med inspiration fra Ortner kan man forsøgsvis pege på en anden udlægning, nemlig at de forskellige „verdener“ udspringer af, at klassekonflikter udtrykkes gennem køn. På det generelle plan fremstår kvinder således som repræsentanter for middelklasseværdier, mens mænd repræsenterer arbejderklasseværdier og dertil hørende praksisser, der ofte læses som udtryk for utilpassethed og problemer.

## Konklusion

Litteraturen om alkoholforbrug i Grønland er altovervejende problemorienteret og ser drikkeri som symptom på dybereliggende problemer i samfundet. En ensidig epidemiologisk tilgang, der ofte kobles med ideen om social anomi og anomisk stress eller depression, forekommer betænkelig. Ikke mindst fordi den placerer grønlændere som noget ganske særligt og dermed drikkeri blandt grønlændere som noget, der kræver særforklaringer. At drikkeriet ofte er problematisk, vil jeg på ingen måde afvise. Det forekommer blot tankevækkende, at litteraturen så ensidigt peger på problemer med den mentale sundhed som den generelle forklaring på, at grønlændere drikker. Hvis folk udtaler, at de drikker for at blive fulde og glade, så tages de ikke på ordet. Tværtom antages det, at der må ligge dybe problemer bag. Det er ikke min erfaring, at folk generelt drikker ud fra en mangelsituation, men at de drikker af lyst for at tilføje hverdagslivet den ekstra dimension, der kan karakteriseres som rusens rum. I de omtalte mandefællesskaber går man efter rusen, men ved samme lejlighed får man mere med, og dette „mere“ forekommer at være betydningsfuldt.

Mandefællesskaberne er imidlertid ikke uproblematiske, idet de undertiden står i et vist modsætningsforhold til såvel kvinders ønsker som familieliv, og den mandlige praksis forbundet med disse fællesskaber synes at bekræfte eksisterende kønsforestillinger i form af en bestemt symbolsk placering af kvinder og mænd som henholdsvis mere og mindre ansvarlige. Det er tænkeligt, at den symbolske placering og tilhørende praksisser i sig selv har bidraget kraftigt til den almindelige antagelse: at mænd i det store og hele drikker, fordi de har problemer. Mandefællesskabernes drikkestil, som undertiden handler om at drikke *igennem*, svarer under alle omstændigheder ikke til mange forskeres egne normer.

## Noter

1. Kriterierne for klassifikationen er således: „Personer, der drak mere end 10 genstande, sidst de drak alkohol, samt personer, der havde været berusede for nylig, eller havde kørt bil eller slæde eller sejlet efter at have drukket mere end 3-4 genstande blev klassificeret som rusdrikkere. Personer, der drak ofte og/eller meget og havde et skønnet forbrug på mere end 16 genstande pr. uge, blev klassificeret som stor-



forbrugere“ (Bjerregaard et al. 1995b:76). Det nævnes endvidere, at „der var naturligvis et stort overlap mellem de to klassifikationer“ (ibid.), men til trods for dette problem og de noget arbitrære kriterier for rusdrikkeri, ender man alligevel med følgende noget uklare oversigt: 17 pct. af befolkningen er storforbrugere og 19 pct. rusdrikkere; 11 pct. falder i begge grupper og 25 pct. i en af grupperne. De 17 pct. storforbrugere konsumerer skønsmæssigt 55 pct. af det samlede forbrug af alkohol i Grønland (ibid.). Man kan umiddelbart undre sig over, at Sundhedsstyrelsens anbefalinger, nemlig 21 genstande om ugen for mænd og 14 for kvinder, ikke tages i anvendelse i den grønlandske undersøgelse og klassifikation.

2. Det gennemsnitlige alkoholforbrug pr. person over 14 år var ca. 18 liter ren alkohol i årene forud for den landsdækkende rationeringsordning fra 1979-82. Efter ophævelsen af ordningen steg forbruget og nåede i 1987 op på 22 liter. Siden er forbruget faldet. I 1996 var det gennemsnitlige forbrug 12,6 liter (Grønlands Statistik 1997:350); i 1997 var det 12,8 liter. Forbruget i Danmark er ca. en halv liter mindre (Polarfronten 1998:14).
3. I forbindelse med en sådan registrering af alkoholisme er det interessant at notere sig, at en specialundersøgelse af alkoholforbruget i Grønland foretaget af Socialforskningsinstituttet i begyndelsen af 70'erne viser, at 10 pct. af de grønlandske undersøgelsespersoner oplyser, at der i deres nærmeste familie forekommer spiritusproblemer, mens kun 4 pct. angiver selv at have sådanne vanskeligheder (From m.fl. 1975:244-5).
4. I sin ætiologisk funderede udredning af de kriminalitets- og problemhærgede arktiske samfund omtaler Griffiths (1996) fx alkohol som en katalysator for kriminalitet og „ballade“ og som et symptom på dybe-religgende problemer i lokalsamfundene og i enkeltindivider. Han identificerer ondets rod i en lang række af faktorer, hvoraf tab af identitet og selvværd og det at være fanget mellem to kulturer – eller mellem den traditionelle og moderne (hvide) verden – synes at stå klarest frem. Psykiateren Inge Lyng (1997) peger ligeledes på (mis)forholdet mellem traditionelle og moderne livsformer som en nøgle til forståelse af mange aktuelle problemer. En væsentlig udfordring ved etableringen af sådanne typologier er imidlertid at forankre dem i konkrete individers erfaringer og motivationer, såfremt forklaringsrammen skal have substans, og de hidtidige forsøg er ikke overbevisende.
5. Fredrik Barth omtaler antropologiens stadig ringere interesse for akkulturationsstudier og nævner samtidig, at disse studiers teoretiske mangler ikke for alvor er blevet taget under behandling (Barth 1969:12).
6. Lønarbejde blandt grønlandere opfattes populært som et moderne fænomen af relativt ny dato, men allerede i 1860 var 12,5 pct. af totalbefolkningen i Vestgrønland afhængig af indkomster fra handelsvirksomhed, dvs. KGH. Tallet omfatter såvel erhvervsudøvere/lønarbejderne selv som deres familier og afhængigt tyende (Marquardt 1993:97-8). Thuesen (1998) skriver, at i 1840 havde næsten en tredjedel af befolkningen i og omkring Sisimiut deres daglige udkomme i kraft af ansættelse ved handelen eller missionen.
7. Arbejder baseret på andre grønlandske byer (Thuesen 1991:49-50) eller bygder (Langgaard 1985:307; Nuttall 1992:161-2) omtaler ligeledes, hvorledes forskellige indstillinger til det at drikke giver anledning til social polarisering.
8. „3,6'ere“ er den lokale betegnelse for øl med en alkoholprocent på 3,6. I modsætning til almindelig øl, vin og spiritus, der kun sælges i butikkerne fra kl. 12, forhandles disse øl i hele åbningstiden. 3,6'ere, der findes som både Carlsberg, Tuborg og Faxe, har kunnet købes i butikkerne i Grønland fra d. 1. juni 1992.
9. Der er naturligvis etiske og metodiske overvejelser forbundet med at gøre brug af erfaringsdata, der ikke knytter sig til et erklæret feltarbejde. Problemet er imidlertid af generel karakter, idet man i (felt)situationen indgår som subjekt blandt andre subjekter, mens man efterfølgende objektiverer situationen og de andre, men også sig selv, ved at skrive det hele ind i en fremstilling, der tilhører en anden orden (jf. Hastrup 1992:122).
10. I grønlandslitteraturen betegnes vold og mange andre såkaldt sociale problemer ofte som alkoholrelaterede, og i den grønlandske befolkning synes der også at herske en antagelse om en sammenhæng mellem druk og vold (Sørensen 1990:98). Denne sammenhæng er imidlertid kulturspecifik (Riches 1986:18; Heath 1987:37-8), og der synes ikke at være belæg for at antage, at personer, der principielt ikke kunne drømme om at bruge fysisk vold, pludselig skulle komme på andre tanker, fordi de får noget at drikke. Voldelige handlinger „sker“ således ikke bare, som ulykker gør det.
11. Foulks (1980:158) har peget på muligheden af, at alkohol blandt inuitter tillader, at indestængte fjendtlige følelser mellem konkrete personer får frit løb. Samme følelser er almindeligvis fortrængt, men alkoholen repræsenterer en form for *time out*, hvorved gængs adfærd suspenderes for en tid. Min erfaring fra Nuuk er, at fjendtlighed både kan og bliver markeret i sober tilstand, men at markeringen kan tage mere drastiske

former under fuldskab, hvilket igen bevirker, at folk almindeligvis ikke ønsker at drikke med potentielle fjender. Det er endvidere muligt, at forskellen mellem den ædru og berusede tilstand opleves som mere markant af en del grønlandere, end den gør for mange danskere. Under alle omstændigheder er det en kendsgerning, at folk, der i det daglige er kendetegnet ved en reserveret og generet fremtoning, bliver talende og følelsesfulde under rusen. Denne transformation – og erfaringen med den – kan muligvis bidrage til, at samme personer beslutter sig for at udfolde bestemte sider af sig selv.

12. Overraskende nok har en enkelt af kvinderne efterfølgende oplyst, at hun ikke kendte til disse fredagsmøder.
13. Det skal her pointeres, at jeg blot benytter Ortners arbejde som inspiration, idet jeg ser paralleller mellem den grønlandske empiri og hendes påpegning af, at klassekonflikter *kan* udspilles gennem køn. Jeg går således ikke ind i en diskussion af klassestrukturer i det grønlandske samfund – en diskussion, der i øvrigt langt fra uproblematiske (jf. Kleivan 1969/70:230-1; Dahl 1986:39-41).

## Litteratur

- Berry, J. W.  
1985            Acculturation among Circumpolar Peoples: Implications for Health Status. *Arctic Medical Research* 40:21-7.
- 1990            Acculturation and Adaptation: Health Consequences of Culture Contact Among Circumpolar Peoples. *Arctic Medical Research* 49:142-50.
- Bjerregaard, Peter et al.  
1995            Mennesker og sundhed i Grønland. København: DIKE.  
1995b          Levevilkår, livsstil og helbred i Grønland. København: DIKE.
- Bjerregaard, Peter & T. Kue Young  
1998            The Circumpolar Inuit: Health of a Population in Transition. Copenhagen: Munksgaard.
- Dahl, Jens  
1986            Arktisk selvstyre – historien bag og rammerne for det grønlandske hjemmestyre. København: Akademisk Forlag.
- Douglas, Mary  
1987            A Distinctive Anthropological Perspective. I: M. Douglas (ed.): *Constructive Drinking: Perspectives on Drink From Anthropology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Dybbroe, Susanne & Poul Brøbech Møller  
1991            Kulturhistorie og samfundsvidenskab i Grønland. I: S. Dybbroe m.fl. (red.): Klaus Khan Baba: En etnografisk kalejdoskopi tilegnet Klaus Ferdinand den 19. april 1991. Aarhus: Aarhus Universitetsforlag.
- Elmeland, Karen  
1996            Dansk alkoholkultur: Rus, ritual og regulering. Holte: Forlaget SocPol.
- Fardon, Richard (ed.)  
1990            Localizing Strategies: Regional Traditions of Ethnographic Writing. Edinburgh: Scottish Academic Press.
- Fouls, Edward F.  
1980            Psychological Continuities: From Dissociative States to Alcohol Use and Suicide in Arctic Populations. *Journal of Operational Psychiatry* 11:15661.
- From, Anders m.fl.  
1975            Sociale problemer i Grønland: Levevilkår og sociale problemer i Vestgrønland. Socialforskningsinstituttet, publikation 64. København: Teknisk Forlag.



- Griffiths, Curt Taylor  
1996 Crime, Law, and Justice in the Circumpolar North: The Greenlandic Experiment in a Comparative Context. I: H. G. Jensen & T. Agersnap (eds.): Crime, Law and Justice in Greenland. Copenhagen: New Social Science Monographs.
- Grønlands Statistik  
1997 Grønland. Statistisk Årbog. Nuuk: Grønlands Statistik.
- Hastrup, Kirsten  
1992 Writing Ethnography: State of the Art. I: J. Okely & H. Callaway (eds.): Anthropology & Autobiography. London & New York: Routledge.
- Heath, Dwight  
1987 A Decade of Development in the Anthropological Study of Alcohol Use, 1970-1980. I: M. Douglas (ed.): Constructive Drinking: Perspectives on Drink From Anthropology. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hertling, Jørgen  
1969 Grønland og alkohol. I: A. W. Bentzon & T. Agersnap (red.): Samfund og politik i Grønland. København: Nyt fra Samfundsvidenskabernes 22.
- Kleivan, Helge  
1969/70 Culture and Ethnic Identity: On Modernization and Ethnicity in Greenland. Folk – Journal of the Danish Ethnographic Society 11-12:209-34.
- Langgaard, Per  
1985 Modernization and Traditional Interpersonal Relations in a Small Greenlandic Community: A Case Study From Southern Greenland. Arctic Anthropology 23(1-2):299-314.
- Larsen, Finn Breinholt  
1996 Interpersonal Violence Among Greenlandic Inuit. I: H. G. Jensen & T. Agersnap (eds.): Crime, Law and Justice in Greenland. Copenhagen: New Social Science Monographs.
- Lynge, Inge  
1997 Mental Disorders in Greenland: Past and Present. Meddelelser om Grønland. Man & Society 21.
- Macdonald, Sharon  
1993 Identity Complexes in Western Europe: Social Anthropological Perspectives. I: S. Macdonald (ed.): Inside European Identities. Oxford: Berg.
- McDonald, Maryon  
1993 The Construction of Difference: An Anthropological Approach to Stereotypes. I: S. Macdonald (ed.): Inside European Identities. Oxford: Berg.
- Marquardt, Ole  
1993 Socio-økonomiske tilstande i Vestgrønland på Rinks tid: Antal fastsatte ved KGH og grønlandiseringen af KGH-arbejdspladserne. Grønlandsk Kultur- og Samfundsforskning 93:94-120. Nuuk: Ilisimatusarfik/Atuakkiorfik.
- Munk, Jørgen  
1985 Family Health in Greenland – as the Social Authorities See It. Arctic Medical Research 40.
- Nuttall, Mark  
1992 Arctic Homeland: Kinship, Community and Development in Northwest Greenland. London: Belhaven Press.
- Ortner, Sherry B.  
1991 Reading America: Preliminary Notes on Class and Culture. I: R. G. Fox (ed.): Recapturing Anthropology: Working in the Present. Santa Fe: School of American Research Press.
- Petersen, Tove Søvndahl  
1994 Superwoman and the Troubled Man. I: B. Fougner & M. Larsen-Asp (eds.): The Nordic Countries – a Paradise for Women? Copenhagen: Nordic Council of Ministers.

- Polarfronten  
1998 En beskeden stigning. *Polarfronten* 2:14.
- Riches, David  
1986 *The Phenomenon of Violence*. I: D. Riches (ed.): *The Anthropology of Violence*. Oxford: Blackwell.
- Room, Robin  
1984 *Alcohol and Ethnography: A Case of Problem Deflation?* *Current Anthropology* 25(2):169-91.
- Sølling, Leif  
1974 *Alkoholforbruget i Grønland*. København: Socialforskningsinstituttet.
- Sørensen, Bo Wagner  
1990 *Folk Models of Wife-Beating in Nuuk, Greenland*. *Folk – Journal of the Danish Ethnographic Society* 32:93-115.
- 1994 *Jagten på den indre grønlander: Køn, kultur og identitet*. *Kvinder, Køn & Forskning* 2:53-68.
- 1994b *Magt eller afmagt? Køn, følelser og vold i Grønland*. København: Akademisk Forlag.
- 1997 *Når kulturen går i kroppen: „Halve grønlandere“ som begreb og fænomen*. *Tidsskriftet Antropologi* 35-36:243-59.
- 1998 *Explanations for Wife Beating in Greenland*. I: R. C. A. Klein (ed.): *Multidisciplinary Perspectives on Family Violence*. London & New York: Routledge.
- 1998b *„Strong“ Women and „Weak“ Men: A Western Discourse in Arctic Clothing?* Paper præsenteret på „11th Inuit Studies Conference“, Nuuk, 23.-27. september.
- Thuesen, Søren T.  
1991 *Difference and Boundary in a Local Community: On the Formation of Local Associations in West Greenland*. *North Atlantic Studies* 3(1):46-56.
- 1998 *The Making of a Town in West Greenland: Tracks Through Two Centuries of Social Transformation in Sisimiut (Holsteinsborg)*. Paper præsenteret på „11th Inuit Studies Conference“, Nuuk, 23.-27. september.
- USG (Udvalget for Samfundsforskning i Grønland)  
1961 *Alkoholsituationen i Vestgrønland*. København: USG.



KAREN ELMELAND

# HERTUG HANS OG HANS TROFASTE RIDDERE

og deres eksklusive togter til rusuniverset

En mørk og våd novemberaften i 1991 befinder jeg mig sammen med to af mine venner foran Aabenraa Statsskole. Vi står i regnen sammen med ca. 50 andre personer og venter på en bus, som skal køre os til bryggeriet Fuglsang i Haderslev. Omsider kommer bussen, og vi stiger ind. Da kursen er sat nordpå, rejser en mand sig op, griber mikrofonen og byder selskabet velkommen. Han fortæller, at i dagens anledning er rundvisningen på bryggeriet droppet, selskabet vil blive ledt direkte ind i besøgshallerne til prøvesmagning af bryggeriets produkter. Talen bliver hilst med jubel og klapsalver. Selv sidder jeg våd og noget beklemt på et af de bageste sæder. Jeg er nu – sammen med foreningen gnaslgUF og tilhørende koner og kæresten – på vej til bryggeriet Fuglsang for at fejre foreningens 10-års jubilæum; men den egentlige grund til min tilstedeværelse er det, foruden mig selv, kun mine to bekendte, der kender til.

Siden efteråret 1990 havde jeg arbejdet på et forskningsprojekt, der sigtede mod at give en bred beskrivelse af dansk alkoholkultur, dels gennem en analyse af de kulturelle normer og kollektive kontrolmekanismer, der måtte have indflydelse på danskernes brug af alkohol og rus, dels gennem en analyse af de rituelle strukturer, der styrer og formgiver det sociale samvær i forskellige drikkesituationer.<sup>1</sup> I forlængelse heraf var det også formålet at give en kvalitativ beskrivelse af rusen som tilstandsform – som ikke-hverdagsbevidsthed. Til beskrivelsen af danskernes oplevelser og omgang med alkohol havde jeg i projektets startfase foretaget en række interviews. Interviewmetoden havde dog hurtigt vist sig at være meget lidt frugtbar, især i relation til min interesse for den subjektive rusoplevelse. For det første syntes det som om, danskerne generelt opfattede den personlige brug af og oplevelser med alkohol som et meget privat anliggende, som de ikke umiddelbart ønskede at delagtiggøre en fremmed i, for det andet syntes det som om, danskerne fattedes ord, når det handlede om at reflektere verbalt over selve rusoplevelsen. Jeg havde derfor erkendt, at den videre dataindsamling også måtte omfatte deltagerobservation. Og da mine erfaringer med de indledende interviews endvidere pegede i retning af, at alkoholindtagelse og rus var aktiviteter, hvor det var vigtigt at „være fælles“, havde jeg besluttet, at disse studier måtte iværksættes som „skjulte“ observationsstudier. Igennem nogle bekendte fik jeg kendskab til et ølbroderskab i Åbenrå, gnaslgUF, som stod for afholdelse af deres 10-års jubilæum. Deltagelse i dette jubilæum ville, mente jeg, give mig chancen for at studere rusens sociale funktion på allernærmeste hold. Og det var så hel-

digt, at dette ølbroderskab, som er forbeholdt mænd, i forbindelse med fødselsdage og andre højtider også inviterer tilknyttede hustruer og veninder. Via kritisk gennemgang af listen over medlemmer fandt mine bekendte frem til en broder, som nyligen var blevet skilt, og jeg fik lov til, efter diverse indviklede forhandlinger, at indtræde i rollen som dette medlems ledsagerske. Så her var jeg altså – midt i mit første „skjulte“ observationsstudie og ikke så lidt nervøs for, hvad der ville ske, hvis jeg blev afsløret.

Vel ankommet til bryggeriet placeres vi i besøgslokalet ved små seksmandsborde, og der bliver serveret smørrebrød og Fuglsang-øl. Foreningens ledelse (Duumviratet) aflægger beretning for det forløbne år, og i umiddelbar forlængelse heraf tager kassereren over og begynder at indkræve årskontingent. Ansatte ved bryggeriet sørger diskret for, at de tomme flasker på bordene bliver fjernet og erstattet med fyldte. Selv føler jeg mig efterhånden også ganske veltilpas; som ledsager til et medlem er jeg forholdsvis upåagtet og kan derfor i ro og mag studere festens forløb, og det hele går jo ganske udmærket. Men efterhånden – og under indflydelse af den megen indtagelse af øl – begynder mine bekendte dog at sidde og vride sig, historien om min tilstedeværelse er for god til ikke at blive fortalt. Og det bliver den så. Jeg bliver kaldt hen til Duumviratet og må gå til bekendelse. I forlængelse heraf beder jeg så om et interview næste dag. Duumviratet indvilger – dog under forudsætning af, at jeg til gengæld vil deltage i et indslag i lokalradioen om min mission.

Seancen på bryggeriet varer ca. 3 timer. Omkring kl. 23 brydes der op, og bussen kører deltagerne mod Åbenrå. Undervejs stopper vi ved en holdeplads med telefon, et af medlemmerne stiger ud og foretager en telefonopringning. Da han kommer tilbage, griber han mikrofonen og fortæller, at han har arrangeret, at samtlige deltagere vil blive kørt til et musikværtshus i Åbenrå, hvor der vil være fri entre samt en gratis Fuglsang til alle. Det er medlemmet „æterdreng på prøve“, hvis prøvetid med denne indsats nu er ophørt.

På værtshuset samles deltagerne for at nyde den første gratis øl, men herefter går selskabet mere eller mindre i opløsning. Efter en times tid er de fleste gået hjem, og de resterende samles ved et fælles bord. Samtaleemnerne centrerer sig nu om privatlivsfæren, der sladres og udveksles nyheder. Efter et stykke tid bliver opmærksomheden atter rettet mod mig. Hvorfor er jeg der i grunden? Udspionerer jeg dem? Og hvad skal jeg helt konkret bruge det til? Jeg fortæller lidt om projektet, hvilket dog kun afføder større usikkerhed. Tonen er nu lettere aggressiv, hvilket ikke skyldes beruselse – ingen af deltagerne er synligt berusede – men snarere en ændret samværsform. Efter et stykke tid finder jeg det klogest at takke for aftenen, minde Duumviratet om interviewaftalen næste dag og ellers trække mig tilbage i god ro og orden.

Vedtægter for foreningen gnaslguF

1. Hjemstavnsforeningens navn er gnaslguF.<sup>2</sup>
2. Foreningens formål er afdrikkelse af gnaslguF.
3. For at skærpe smagssansen bør medlemmerne af komparative grunde regelmæssigt afdrikke andre bryggeriers produkter.
4. Hjemstavnsforeningens hofdrik er snaH gutreH.<sup>3</sup> syL kan ikke drikkes, men der ses gennem fingre med chabesO.<sup>4</sup>
5. Foreningen ledes af Duumviratet.
6. Menige medlemmer optages efter opfordring eller anmodning, forudsat at de består optagelsesprøven.



7. Kassereren opkræver det fornødne kontingent.
8. Generalforsamling afholdes efter behov hos de fine.<sup>5</sup>
9. gnaslguF tilstræber et højt aktivitetsniveau, herunder virksomheds- og institutionsbesøg.
10. Foreningens medlemmer bør til enhver tid udvise en sådan adfærd, at de ikke svigter den tillid, som Duumviratet viser dem.
11. Vedtægterne er indgået for evig tid. Dog kan Duumviratet ændre disse, når det skønnes ønskeligt.

## Et medlem af Duumviratet fortæller om gnaslguF<sup>6</sup>

Foreningen blev stiftet af Duumviratet, altså NN og jeg. Det skete efter, at vi på gymnasiet havde haft ansat en vikar fra Århus, som dér var medlem af X-masforeningen. Denne forening fejrer X-mas-øllen ved den årlige frigivelse af samme og har som formål, at denne øl skal kunne købes året rundt. Det blev vi inspireret af – og oprettede så foreningen gnaslguF, som jo er bryggeriet Fuglsangs navn stavet bagfra. NN og jeg lavede selv vedtægterne, og foreningen er som sådan en parodi på broderskaber som Rotary og Lion, som jo er renlivet udemokratiske, men altid skjuler sig bag et demokratisk skær. Men vi er, som man kan se ud af vedtægterne, helt synligt udemokratiske. Vi er en mandeforening i lighed med de fleste andre loger; der er dog én kvinde, som er medlem af foreningen. Der har i tidens løb været en del andre kvinder, som ønskede medlemskab, men det er helt udelukket.

Foreningen er en hjemstavnsforening med hovedsæde i Åbenrå, men klart knyttet til bryggeriet Fuglsang i Haderslev. Fuglsang har stor forståelse for vort virke, og det viser de ved, at vi når som helst kan komme på besøg på bryggeriet. Og vi undgår rundvisningerne, da vi har været adskillige rundvisninger igennem og ikke finder det fornødent hver gang. Vi på vores side støtter jo også på mange måder bryggeriet, dels ved selv at aftage store mængder af dets produkter, dels ved at vi bidrager til deres markedsføring, idet vi altid sørger for at reklamere for vores virke. Endvidere har vi sørget for, at de værtshusejere i området, som ikke havde Fuglsang på repertoire, nu har fået det.

Vi har lige nu 38 medlemmer i aldersklassen 45-60 år. Der sker en vis udskiftning, hvor Duumviratet somme tider smider nogle ud, og andre bliver taget ind. Medlemmerne har lov til at foreslå emner, og passende emner bliver så optaget på prøve først naturligvis. Når de så har gjort sig særlig heldigt bemærket, så ophører prøvetiden. For eksempel i aftes da gnaslguF fejrede 10-års jubilæum på Fuglsangbryggeriet, da var der et medlem – lederen af lokalradioen – som ophørte med at være „æterdreng på prøve“.

Vi er en samling af mennesker, der er ret højrøstede. Det er ikke sagtmodige eller spagfærdige folk, vi har som medlemmer – de ville slet ikke kunne komme til orde. Det er et fællestræk hos medlemmerne, at de bruger deres mund meget og gerne, men det ender da altid med en vis eftertænksomhed. Det er ikke bare almindelig fuldemandssnak. I foreningen er der folk fra forskellige erhverv, men der er nok et dominerende akademisk islæt. Foreningen er jo stiftet af gymnasielærere, og til at begynde med var der også flest gymnasielærere i foreningen, men nu er der også lærere fra andre skoleformer, og vi har en del medlemmer, som er ansat på amtsgården. Vi er ikke nogen snobbet forening, og vi har heller ikke noget uddannelsesmæssigt optagelseskriterium. Men medlemmerne

er – af en eller anden grund – højt uddannede folk med en forholdsvis høj social placering. Det er dog ikke noget, der har været tilsigtet. Men det har vel nok noget at gøre med omgangsformen. Ofte holder vi vore møder på bryggeriet, hvor der er frit øl over bordet, og det er store mængder øl, vi taler om. Der er ingen asketer blandt medlemmerne. Der indtages i forbindelse med foreningens aktiviteter altid store mængder øl. Så det er vel nok det, at man kan indtage øl med værdighed ... ja og så udvise en vis akademisk humor, der ligesom kendetegner vore medlemmer. Altså vi har da haft medlemmer, som ikke følte sig helt godt tilpas og så er smuttet ud af foreningen igen. Og det har nok typisk været håndværkere eller faglærte arbejdere, som nok har været nogle af medlemmernes venner, men som alligevel ikke har følt sig hjemme her hos os.

Som nævnt så er vi dog også somme tider nødt til at ekskludere medlemmer, men det hører heldigvis til undtagelserne. Der var fx en gang, hvor vi holdt fødselsdag for foreningen, hvor et medlem sagde, at han gerne ville lægge hjem til. Og vi holdt så denne fødselsdag i hans hjem og havde, som vi plejer i disse tilfælde, vore damer med. Det gik meget godt, vi fik mad udefra og mange gnasluF. Men pludselig ophørte gæstfriheden, vores vært smed os ud efter oven i købet at have slået på et medlem af Duumviratet, fordi dette medlem og det andet medlems kone sammen havde været i køkkenet for at hente øl. Det var fra hans private ølforråd, viste det sig, og det protesterede han altså voldsomt imod og slog så dette medlem af Duumviratet. Senere fandt vi ved nærmere eftertanke ud af, at det måtte skyldes jalousi, for han plejede nu ikke at være så nærig. Men han blev altså lidt voldsom, og et andet medlem af foreningen stillede sig derfor op og holdt en meget lang tale, hvilket var lidt forvirrende, idet det ene medlem smed os ud, mens et andet holdt tale. Vi lyttede dog mest til talen, hvori det andet medlem berettede, at også han havde lagt hjem til en af gnasluFs fester, hvor han godt vidste, at øllerne slap op, uanset hvor godt Duumviratet havde sørget for indkøbene. Han havde derfor selv sørget for indkøb af nogle ekstra kasser, der ligeså stille, diskret og ubemærket blev blandet med de andre. Det, mente han, hørte sig til. Endvidere berettede han om, hvorledes ting kunne gå i stykker. Hos ham var således en sofa gået i to dele og havde været svær at reparere. Ja, og det er jo, hvad der kan ske, men at et medlem bliver voldelig ... nok havde han titel af revolverjournalist, men alligevel ... at slå på et medlem af Duumviratet, det er ikke i foreningens ånd.

Men vi er jo som sagt en forening med et højt aktivitetsniveau – blandt andet bestående i ekskursioner. Ekskursioner hører helt klart til foreningens naturlige og daglige virke. Der kan nævnes en ekskursion til Flensburger Brauerei for nogle år siden. Vi har gerne villet gentage dette besøg, men man har fra bryggeriets side en klar erindring om vort første besøg, hvorfor dette endnu ikke har kunnet lade sig gøre. Ved den lejlighed kom et af medlemmerne i øvrigt i byens ugeavis. Efter besøget på bryggeriet besøgte vi Oluf Samsonsgang, hvor medlemmet holdt tale om de forskellige bygninger og damerne i disse bygninger og deres forskellige former, udseende og kurver. Og så nåede vi til sidst et hus, hvor medlemmet fortalte, at her havde han som 15-årig mistet sin dyd formedelst 5 DM. Vi var forberedt på denne tale og havde derfor medbragt en plakat „Hier hat xx sein Tugend verloren“, som vi hængte op på huset, hvorefter vi fotograferede medlemmet foran dette hus. I mellemtiden angreb luderne i gaden os, da vi jo som sådan ikke var kunder, men tilsyneladende bare generede dem, og politiet kom, og vi blev således fordrevet fra kvarteret. Men hele denne begivenhed kom altså i ugeavisen sammen med det omtalte billede.



Herudover har vi en årlig „Spezial Bier Abend“, hvor medlemmerne medbringer øl fra deres sommerferie, og hvor vi så afdrikker disse produkter. Det foregår på gnaslguFs flåde – tre af medlemmerne har lystbåd. Vi bliver dog i land af hensyn til søsikkerheden – altså vi er på bådene, der er fast fortøjet til kajen. Her i år afdrak vi fx 37 forskellige øl-sorter, blandt andet nogle fra Kina og Japan. Vi ender dog altid med at drikke en kasse Fuglsang og når altid frem til, at dette er den bedste øl. Så har vi ladet diverse andre aktiviteter opstå, blandt andet har vi indspillet et bånd i et pladestudie, hvor vi har indsunget „gnaslguFs Old Star Song“ om vores gode produkt.

Man kunne tro, at der i en sådan velfungerende forening ikke var så meget at lave for Duumviratet, men det er der. For som i så mange andre loger er det jo ledelsen, der bestemmer, hvem der skal optages, og hvilke titler de så skal have. Og som sagt er det også vores opgave at smide medlemmer ud, såfremt de ikke lever op til foreningens formål. Det er jo en mandeforening, men som før nævnt har vi dog ét kvindeligt medlem. På vores 2-års fødselsdag havde foreningens kvinde – der kom for sent og i ret beruset tilstand, hvilket dog er i fuld overensstemmelse med foreningens formål – en gave med til Duumviratet. Det var et andet kvindemenneske, som jo naturligt nok fik titlen „gaven“. Og hun levede på bedste vis op til at være gave, idet hun på skift sad på skødet af de to medlemmer af Duumviratet og således delte sol og vind lige. Men efterhånden fik vi nogle problemer med de andre medlemmer, som troede, at det var hele foreningens gave. Så vi udnævnte et medlem af foreningen til sikkerhedsofficer, Security Officer, og vi troede, at gaven var i gode hænder hos ham. Hun var nok i lidt for gode hænder, for i dag er de gift. Han blev naturligvis degraderet, altså, vi smed ham ikke ud af foreningen, men vi degraderede ham. Da vi var med til hans polterabend, fik han dog sin gamle titel tilbage og et dokument, hvori Duumviratet gav ham gaven til fri afbenyttelse. Nu er hun altså ikke længere Duumviratets gave, men sikkerhedsofficerens kone.

## Drikkeaktens og rusens betydning i foreningen gnaslguF

Som det fremgår af foranstående, så ses de forskellige drikkeakter hos gnaslguF at udgøre rammer for de „små“ historier, der tilsammen udgør foreningens samlede historie. Og der er ikke tvivl om, at drikkeakten anskues som en social aktivitet, der har til formål at fremme fællesskabsfølelsen blandt de deltagende. Men netop det at drikke sammen synes på samme tid at være kendetegnet af en mærkelig ambivalens. På den ene side markerer det broderlige forbindelser mellem de drikkeende, på den anden side er disse forbindelser også forbundet med gensidig kontrol og forpligtelse, hvor den, der forbryder sig mod drikkefællesskabets uskrevne regler og normer, ekskluderes. Drikkeakten kan således ikke anskues som dannelse af et fællesskab, men snarere som en besegling af et i forvejen eksisterende fællesskab. Det kan endvidere konstateres, at de hverdagsbaserede spilleregler sættes ud af kraft i drikkeakten, og nogle andre træder i stedet. Disse andre regler er imidlertid ikke kun defineret gennem en negation af hverdagsreglerne, men må netop ses som udtryk for et selvstændigt værdiunivers, hvor drikkeselskabets historie og gruppenormer får ny aktualitet og betydning igennem rusoplevelsen.

De situationer og strukturer, der styrer danskernes måde at drikke på, kan meget overordnet henføres til to ritualformer – overgangsritualet og forbrødringsritualet. Overgangsritualet har til formål at markere statusskift, som vi fx ser det i iscenesættelsen af

fødselsdage, jubilæer, forfremmelser osv., mens forbrødringsritualets formål er at bevare og besegle en eksisterende orden inden for en i forvejen defineret og afgrænset gruppe. Men hvor overgangsritualet må ses som et meget styret ritual, hvis forløb på forhånd er planlagt og formgivet, så er forbrødringsritualet et mere anarkistisk ritual, hvis bevarende effekt opnås dels ved at producere historie, dels ved udrensning. Groft sagt, danner overgangsritualet ramme omkring „noget som er sket/vil ske“, mens forbrødringsritualet iværksættes for at „få noget til at ske“. I visse tilfælde – som ved gnasluFs 10-års jubilæum – kan der være tale om en dobbeltritualisering, hvor et forbrødringsritual umiddelbart afløser et overgangsritual. Ved 10-års jubilæet blev selve jubilæet som fællestema afsluttet kort efter ankomsten til musikværtshuset, hvor der så i forlængelse heraf iscenesattes et forbrødringsritual mellem de tilbageblevne. Jeg skal vende tilbage til dette senere.

Som det fremgår af interviewet med Duumviratet, er forbrødringsritualet det hyppigst forekommende drikkeritual hos foreningen gnasluF. De historier, der produceres ved de enkelte drikkesessioner – og som i øvrigt føres flittigt til protokols – gør foreningen videre levedygtig, idet de binder medlemmerne sammen omkring en større udviklingshistorie. Som man vil kunne se, er det vigtigt, at historierne er grænseoverskridende, dvs. at de som omdrejningspunkt har handlinger, som overskrider medlemmernes hverdagsnormer. I visse tilfælde har historierne herudover også en udrensende effekt, som det netop fremgår af episoden med „revolverjournalisten“. Men for at forstå, hvorledes og hvorfor de konkrete historier iværksættes, gennemføres og afsluttes, er man nødt til at se nærmere på selve beruselsesfænomenet – og på de strukturer, der styrer rusoplevelsen.

## Rusens mytiske forløbsstruktur

Rus og ekstase er universelle fænomener, der sammen med drøm, trance, meditation og hypnose er udtryk for ændrede bevidsthedstilstande. Og selv om disse forskellige former for bevidsthedstilstande er af forskellig karakter, så udviser de samlet en radikal, kvalitativ anderledeshed i forhold til hverdagsbevidstheden. Det rusbegreb, jeg opererer med, betegner en ændring af hverdagsbevidstheden forårsaget af og iscenesat via alkoholindtagelse og er således defineret som et kvalitativt mere end et kvantitativt orienteret begreb.

I alkoholforskningen har man traditionelt anskuet alkohols funktion som fordelt inden for forskellige behovskategorier: alkohol som næringsmiddel, som nydelsesmiddel, som medikament og som rusmiddel. Det er imidlertid min opfattelse, at selv om alkoholindtagelse til enhver tid og for enhver bruger i forskellige situationer vil rumme forskellig vægtning af disse funktioner, så er rusfunktionen essentiel og overordnet i forhold til alkoholbrug – ikke nødvendigvis som påtrængende fysisk oplevelse, men til enhver tid som aktiverende visse bagvedliggende oplevelses- og kommunikationsstrukturer.

König har undersøgt og fundet forskellige fælles kendetegn for rusoplevelsen: dels en ændret tidsopfattelse (en væren i nuet), dels ændrede subjekt-objekt-relationer og en ændring i tanke og tale hen mod det fabulerende (König 1981). De hidtidige forsøg på at trænge beskrivende ind i rusuniverset opsamler da også erfaringer, der henviser til rus-sproget som et symbolsk sprog mere end et kategoriserende (König 1981; Legnaro 1981), eller det som Langer betegner som ikke-diskursivt (Langer 1967). Da disse erfaringer har udprægede lighedstegn med den tilstandsform, A. van Gennep (1960) og sene-

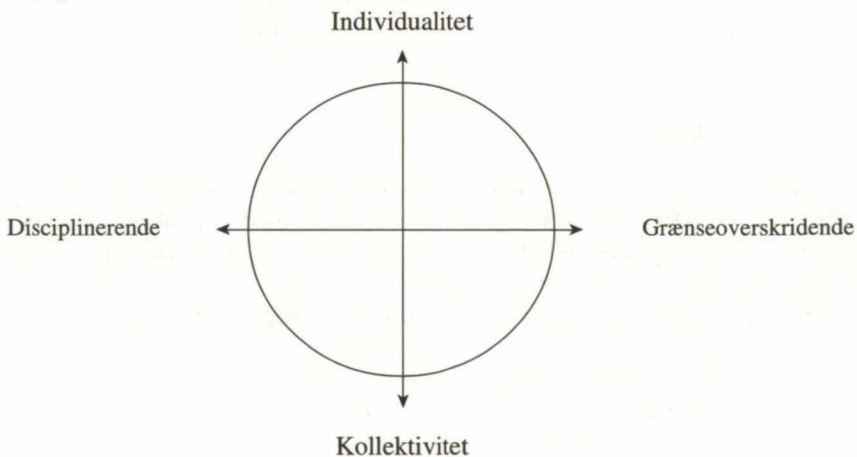


re V. Turner (1969, 1977) betegner som den liminale fase i ritualet, vælger jeg til en beskrivelse af rusens grundstrukturer at anlægge en ritual-teoretisk indfaldsvinkel. Især inden for den nordiske alkoholkulturforskning har denne tankegang de senere år vundet indpas (Pedersen 1992; Skinhøj 1993; Henriksen & Sande 1994; Norell & Törnqvist 1995; Lelander 1998), hvilket måske netop skyldes, at den liminale fase hos Turner ikke kun henter sin betydning fra det, den er skilt ud fra, og det den fører frem imod, men netop ses som en tilstand med en egen produktiv værdi. For ligesom selve behandlingsforløbet i lang tid var misbrugsbehandlingsforskningens „black box“, således har rusen og rusoplevelsen været alkoholkulturforskningens „black box“. Rusen har primært været betragtet som en form for eskapisme – en „pause fra hverdagen“ (time out), fattig på reelt indhold og kun modvilligt tilladt. Ved at betragte drikkeakten som et ritual, bliver det imidlertid muligt at få et indblik i rusens „infrastruktur“, der tilsyneladende muliggør grænseoverskridende handlinger og erkendelser.

De allerfleste danskere skelner mellem forskellige grader af beruselse og ser den enkeltstående drikkeakt som et forløb, der er styret af de deltagendes tiltagende promiller. På trods af dette eksisterer der dog også en fornemmelse af, at drikkesecenen herudover har et strukturelt udviklingsforløb – uafhængig af den enkeltes beruselsestilstand. Hvis rusrummet anskues som et symbolsk, mytisk univers, må der til dette høre en overordnet struktur, der formgiver og styrer det mytiske forløb. Myten er ifølge Lévi-Strauss netop kendetegnet ved et bestemt strukturelt forløb, hvor strukturen bestemmes af forholdet mellem konstituerende storeheder, der benævnes mytemer. Inden for myten gestalter mytemerne sig ud i binære modsætninger, idet myten udgår fra sådanne modsætninger eller har dem som forudsætning (Lévi-Strauss 1955). Disse binære modsætningspar optræder ofte i en dobbeltkombination, idet de repræsenterer både kvalifikationer og funktioner, dvs. at der inden for det mytiske univers opstilles polariseringer inden for henholdsvis væren (det statiske princip) og handlen (det dynamiske princip).

I forhold til rusoplevelsen peger mit datamateriale på følgende fire principper, der her går igen som strukturelle betydningsbærere: kollektivitet/individualitet og disciplinerende/grænseoverskridende.

### Model over rusens forløbsstruktur



Den viste model illustrerer rusens univers. Cirklen angiver afgrænsningen mellem det liminale rum og hverdagsbevidstheden, og akserne markerer de dominerende principper i rusens fire stadier. Begrebssparrene kollektivitet/individualitet (væren – det statiske princip) og det disciplinerende/grænseoverskridende (handlen – det dynamiske princip) er defineret igennem hverdagsbevidstheden. Her optræder de som determinanter vævet ind i hinanden og er fra situation til situation medbestemmende for vore handlinger og beslutninger. I rusens mytiske univers må de nødvendigvis foldes ud og kommer dermed netop til at skabe et bestemt strukturelt forløb.

## Rusens første fase

Rusens første fase er defineret igennem dels det kollektive, dels det disciplinerende princip. I overgangsritualet udtrykkes disse principper klart ved gæsternes ankomst, hvor gæsternes rolle er defineret igennem deres forhold til den centrale begivenhed. I relation til gnaslguFs jubilæum ses udfoldelsen af denne fase fx i bussen, hvor personerne bliver præsenteret for hinanden via navneopråb og i øvrigt bruger busturen til at hilse på hinanden og udveksle nyheder om foreningen gnaslguF. Ved ankomsten til bryggeriet introduceres gæsterne for aftenens „guide“ – bryggeriets repræsentant, som nu tager over og fortæller gæsterne, hvorledes aftenen på bryggeriet vil forme sig. Herefter bliver gæsterne placeret ved små enkeltborde, hvor tiden, indtil maden serveres, bruges til at præsentere sig selv og til small talk i al almindelighed. Det taltes funktion i denne første fase har således både en præsentativ og en skabende funktion, idet samtalen også har til formål at opstille det mytiske rum, hvori den aktuelle begivenhed skal udspille sig.

I forbrødringsritualet genfindes ovennævnte principper, omend de her kommer til udtryk på en noget anden måde. Som i overgangsritualet er også forbrødringsritualets første fase præget af small talk, samtalen er imidlertid orienteret mere mod repræsentation end mod præsentation, idet der hovedsagelig udveksles interne „siden-sidst-nyheder“. Da de tiloversblevne medlemmer af gnaslguF sætter sig ved et fælles bord i musikværtshuset, er det da heller ikke mere foreningen gnaslguF, der tales om – nu centrerer samtalen mere omkring almindelig sladder og nyhedsudveksling, som den kommer til udtryk mellem gamle venner. Talens funktion i denne første fase er således hovedsagelig at redefinere både rummet og deltageres kollektive positioneringer i dette.

## Rusens anden fase

Hvor rusens første fase opleves som en underordning af det individuelle i forhold til det kollektive, løses der i anden fase op for en orientering mod den enkelte deltager. I overgangsritualet kommer dette til udtryk gennem en tiltagende hyldelse til enten centerperson eller den centrale begivenhed gennem taler, skåldudbringninger osv. Samtalerne gæsterne imellem bliver også mere personlige, private forhold drages frem og diskuteres, og samtalen foregår nu typisk i mindre grupper med to til tre personer. Det er her i denne fase, mine venner kommer frem med historien om den egentlige grund til min tilstedeværelse. Men eftersom det i denne fase er fuldt legitat at komme med disse mere personlige historier, og eftersom historien jo kun beviser, at jeg reelt har en relation til selve begivenhe-



den – så kommer afsløringen til at gå forholdsvis upåagtet hen. I hvert fald kalder den ikke umiddelbart på voldsomme følelser hos nogen af de deltagende. I øvrigt er det prøvesmagningen af bryggeriets julebryg, der i det aktuelle tilfælde påkalder sig den største opmærksomhed som centralt menings- og diskussionstema. Denne „smagsdiskurs“ om de forskellige ølmærker er et væsentligt og centralt element i foreningen gnaslguF. I forbindelse med vinindtagelse er den verbale kultur jo oplagt: årgang, druesort og produktionssted diskuteres ud fra smag og bouquet. Og i forlængelse af vinens indtrængen på det danske marked har øllen derfor fået status af en lidt barbarisk drik. Men ved at overtage det smagstema, der jo traditionelt er forbundet med vinindtagelsen, og overføre det på indtagelsen af øl, får foreningen transformeret det barbariske til det eksklusive.

I forbrødringsritualet er det gruppenormerne, der sætter dagsordenen for den individuelle meningsudveksling i rusens anden fase. Hvor den første fase således var en redefinering af rummet og individernes positioner i dette, kan den anden fase ses som en redefinering af det enkelte individ. Søgelyset rettes mod jeget, det gælder om at profilere sig selv. I denne fase opfatter det enkelte individ sig selv som mere talende og talende til flere. De andres udsagn opleves som med- eller modspil og høres hovedsagelig som indgangsbøn til ens egen replik. Da fasen stadig er domineret af det disciplinerende princip, former disse talehandlinger sig som en diskussion og har diskussionens form. For den ædru udenforstående er det dog som regel en diskussion uden logik, idet der ikke arbejdes henimod en afklaring eller konklusion. I denne fase genfødes individet som et selvstændigt og meningstilkendegivende væsen ud af den kollektivitet, der dominerede rusens første fase, og det er måske dette, der for den enkelte føles som, at „hæmningerne begynder at forsvinde“.

## Rusens tredie fase

Dette stadie er defineret igennem dels det individuelle, dels det grænseoverskridende princip. Det grænseoverskridende skal her ses som en overskridelse af grænser, der er bundet til hverdagsnormerne – både individets og gruppens egne hverdagsnormer og det omgivende samfunds. Og i denne fase kommer forskellen mellem overgangsritualet og forbrødringsritualet nok mest markant til udtryk.

I overgangsritualet er den grænseoverskridende handling rammesat på forhånd, idet den relaterer sig til den aktuelle og centrale begivenhed. Ved gnaslguFs 10-års jubilæum bliver det optagelsesprøven for medlemmet „æterdreng på prøve“, der gestaltes som grænseoverskridende handling. Medlemmet søger for, at de øvrige deltagere gratis får adgang til et musikværtshus i byen og ovenikøbet får serveret gratis øl – og hermed er kriterierne for et vellykket forløb opfyldt.

I forbrødringsritualet er denne fase også en mulig skueplads for den grænseoverskridende handling, der nødvendigvis må finde sted, inden ritualet kan afsluttes. Såfremt historien produceres på dette stadium, er handlingen personorienteret og har som oftest rod i et behov for emotionel udrensning. Det er fasen for de individuelle betroelser, hvor man pludselig finder sig selv berettende om dette eller hint, som man ellers havde forsvoret nogensinde at fortælle om. Hvor anden fase var domineret af den individuelle meningstilkendegivelse, så er tredie fase domineret af en fremvisning af følelser.

## Rusens fjerde fase

Rusens fjerde stadie er defineret af dels det kollektive, dels det grænseoverskridende princip. Også dette stadie adskiller sig markant i henholdsvis overgangs- og forbrødringsritualet. I overgangsritualet sætter det kollektive princip sig ofte igennem ved, at deltagerne samles til indtagelse af nok et måltid – eller eventuelt fælles oprydning. Det grænseoverskridende princip fungerer her primært i forhold til en opløsning af det midlertidige fællesskab, og fasen er således præget af almindeligt opbrud, hvor gæsterne forlader scenen næsten samtidig.

I forbrødringsritualet kan denne fase have forskellig udformning. Såfremt den grænseoverskridende handling er produceret i tredje fase, vil individerne i fjerde fase synke tilbage i det kollektive, hvor det passerede bearbejdes, og gruppen cementeres i en ny orden. Men såfremt den historieproducerende aktivitet endnu ikke har fundet sted, må der nu med udgangspunkt i en kollektiv indsats produceres en sådan. Ved gnaslguf's 10-års jubilæum bliver jeg selv til en sådan „historie“, idet min rolle som observatør ikke kan accepteres i et forbrødringsritual. Stillet over for et sådant utryghedsskabende fremmedelement indtager gruppen en kollektiv, afvisende holdning, som netop bevirker, at jeg forlader den.

## Opsamlende bemærkninger

Med henblik på beskrivelse og analyse af rusens univers må deltagerobservation siges at være en nødvendig, omend særdeles svært håndterlig metode, da netop det grænseoverskridende element i rusen gang på gang resulterer i en opløsning af observatørens omhyggelige planlægning. Det er imidlertid også disse uforudsete begivenheder, der i sidste ende skaber den største indsigt og forståelse hos observatøren. Samtidig er der – i relation til alkoholbrug – visse andre vanskeligheder forbundet med sådanne studier. Jeg tror ikke, det kan undgås, at observatøren også nødvendigvis må drikke/beruse sig, netop for at få del i fællesskabets rusrum, med henblik på senere at kunne afkode den rituelle akt. Hvorledes man skal forholde sig til den syndefaldsproblematik og de etiske spørgsmål, der rejser sig i forbindelse med videreformidlingen af et sådant erfaringsgrundlag, har jeg endnu ikke svar på.

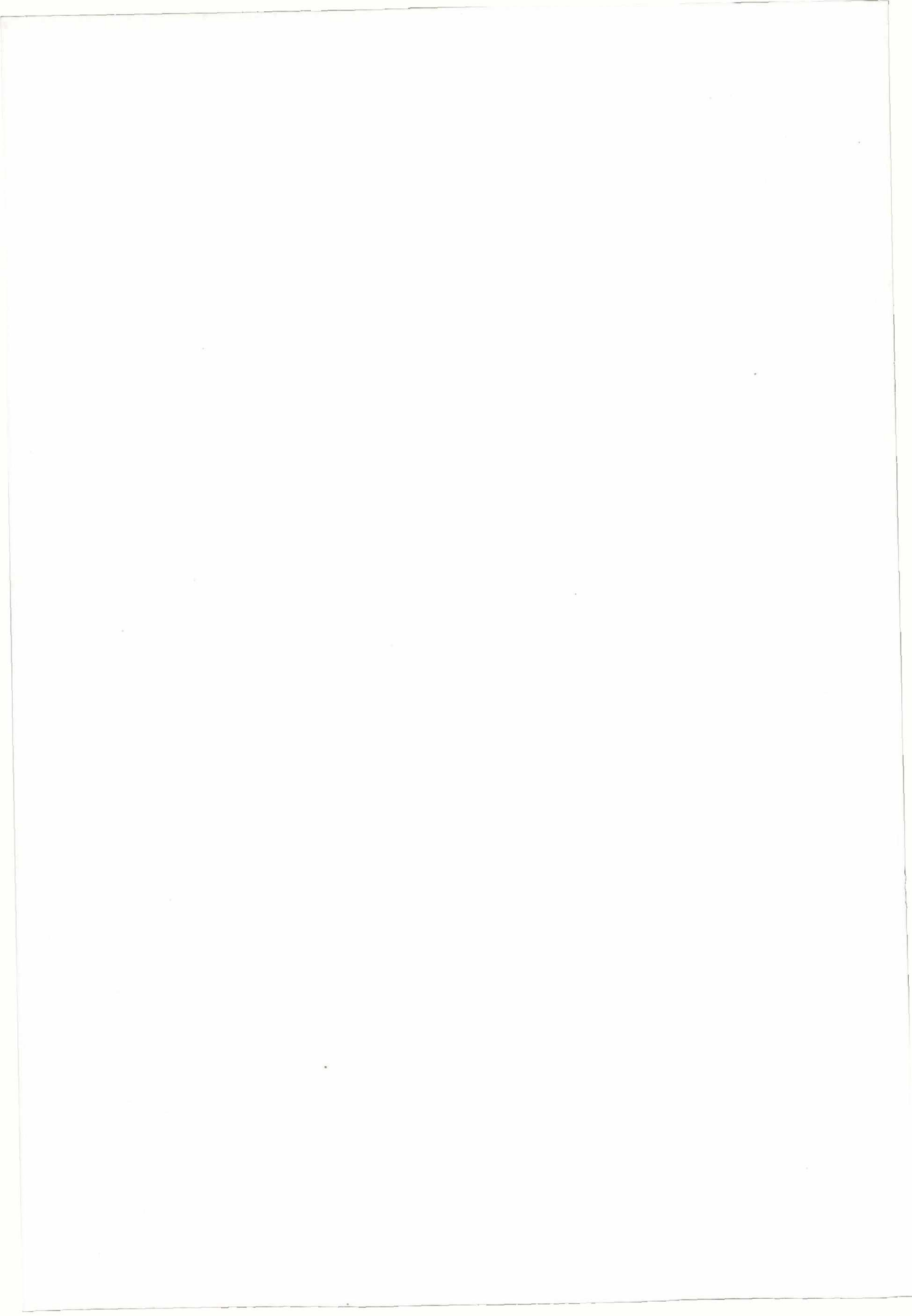
## Noter

1. Projektet blev afrapporteret i 1994 som ph.d.-afhandling med titlen „Dansk alkoholkultur. Rus, ritual og regulering“.
2. Navnet gnaslguf er bryggeriet Fuglsang stavet bagfra.
3. Der refereres her til bryggeriets almindelige pilsner: Hertug Hans.
4. Der refereres her dels til bryggeriets lyse øl, dels til en sodavand.
5. I Sønderjylland har man et ordsprog, der siger: I Haderslev er de fine, i Sønderborg vil de gerne være det, i Tønder ved de ikke, hvad det er, og i Åbenrå gider de ikke.
6. Afsnittet er en sammenskrivning af interview med Duumviratet.



## Litteratur

- Elmeland, Karen  
1996 Danskernes alkoholkultur. Rus, ritual og regulering. Holte: Forlaget SocPol.
- Henriksen, Øystein & Allan Sande  
1994 Rus i fellesskap. Nordlands Forskning: NF-rapport 22.
- König, René  
1981 Über einige ethnosozilogische Aspekte des Drogenkonsums in der Alten und Neuen Welt.  
I: G. Völger (ed.): Rausch und Realität. Drogen im Kulturvergleich.  
Köln: Rautenstrauch Joest Museum.
- Langer, Susanne K.  
1967 Philosophy in a New Key: A Study in the Symbolism of Reason, Rite, and Art.  
Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Legnaro, Aldo  
1981 Ansätze zur einer Sociologie des Rausches. I: G. Völger (ed.): Rausch und Realität. Drogen  
im Kulturvergleich. Köln: Rautenstrauch Joest Museum.
- Lelander, Phillip  
1998 Anden i flaskan. Stockholm: Symposion Forlag.
- Lévi-Strauss, Claude  
1955 The Structural Study of Myth. Journal of American Folklore 270.
- Norell, Margareta & Claes Törnquist  
1995 Berättelser om ruset. Stockholm: Symposion Forlag.
- Pedersen, Willy  
1992 Overgangsriter, liminalitet, rus. Nordisk Alkohol Tidskrift 2.
- Skinhøj, Kirsten T.  
1993 Forbrødringsritualer og rusmidler. København: Socialforskningsinstituttet, Rapport 93:5.
- Turner, Victor  
1969 The Forest of Symbols. Ithaca: Cornell University Press.  
1977 Process, System and Symbol: A New Anthropological Synthesis. Daedalus 3.
- van Gennep, Arnold  
1969 [1909] The Rites of Passage. Chicago: University of Chicago Press.





PETER HENRIQUES

## „VORES ØL“

### AJON OG SOCIALE RELATIONER I TESO, ØST-UGANDA<sup>1</sup>

Når man skal beskrive hvad der binder folk sammen i Teso, er den første tanke, både hos itesoerne selv og hos udenforstående iagttagere, det lokale „øl“, *ajon*. Uhyre mængder af tid bruges på at producere, drikke og tale om *ajon*, og ingen lejlighed er for lille (eller for stor) til at samles om lerkrukken hvorfra øllet drikkes gennem lange sugerør. Øldrikningen kan vare fra få timer til adskillige dage med kun få afbrydelser.

Artiklen beskriver de sammenhænge *ajon* indgår i, og analyserer denne optagethed af øldrikning i sin sociale og kulturelle kontekst. Jeg hævder her at ølselskabet er en måde at praktisere samhørighed på i et univers, hvor Hobbess er lige så relevant som Durkheim når det gælder det sociale fællesskab. Ølselskabet er et sted hvor man som individ viser at man er indstillet på at være et ordentligt menneske der vil dele og indgå i reciprocitetsrelationer, også uden for perioder hvor disse relationer er nødvendige for den materielle reproduktion. Deltagelse i, og sponsorering af øldrikning er beviset på ens sociale sindelag, og det er her man sikrer sig gensidig støtte i arbejdsintensive perioder. Naboer defineres af itesoerne som „folk med hvem man deler øl“ hvilket implicerer en forestilling om generel reciprocitet (Karp 1980:89).

Ølselskabet er et knudepunkt for sociale relationer i tid og rum. I den fælles konsumtion af *ajon* mødes forskellige sociale grupper rent fysisk – mænd og kvinder, unge og gamle, folk fra by og land, rige og fattige. Men øldrikningen er også et knudepunkt for forskellige modsætninger i den sociale og kulturelle reproduktion – mad og drikke, individ og fællesskab, mandlig og kvindelig livsverden, fællesskab og politisk forskel, egalitaritet og hierarki, vold og fredelige relationer. *Ajon* knytter fortid og nutid sammen. Den markerer den nyfødtes ankomst til verden såvel som overgangen til den næste verden, og den er en nødvendighed ved alle rituelle lejligheder. Øldrikningen fjerner ikke forskellene mellem folk, men giver et fællesskab hvor forskellene momentant trænges i baggrunden. Øldrikningsfesterne fungerer også som medier for organiseringen af sociale relationer.

Artiklen her viser konsumtionen af øl som en aktivitet hvor man viser sin gode vilje til at være „social“ og lukke konflikt ude. Konsumtion af *ajon* besejler (r)etableringen af sociale relationer. Det er tegn på fred. Teso var fra 1986 til 1992 i krig med staten, sine nærmeste naboer, og ikke mindst sig selv. Gennem deltagelse i øldrikningen kan tidligere „bush fighters“ der, pga. deres opførsel under borgerkrigen, ikke alle er lige populære,

komme ind i samfundet igen. Ajon-drikningen er omgivet af et sæt af regler der tilsammen kan siges at gøre det muligt at praktisere idealet om „det gode liv“, det liv der burde praktiseres uden for selve øldrikningen.

Men ølselskabet er også farligt. I denne fremstilling afspejler og medierer øldrikningen den ambivalens der er et gennemgående element i de sociale relationer. De gode sociale relationer er samtidig konfliktfyldte. Det er her man er mest bange for hekseri eller for at blive forgivet. Således mødes også godt og ondt i ølselskabet og minder hver enkelt om personens kapacitet for at gøre både det gode og det onde. En del regler for adfærd under øldrikningen er direkte afledt af frygten for at nogen skal ødelægge det ideelle samvær.

## Itesoerne og deres omgivelser

Der er ca. 900.000 itesoer hvoraf de fleste er koncentreret i det nordøstlige Uganda. De udgør dermed en af Ugandas største etniske grupper. Den britiske koloniadministration, tvungen bomuldsproduktion og indførelsen af den oksetrukne plov, ændrede livet i Teso fra først og fremmest at have været koncentreret om kvæg til en kombination af kvæg- og jordbrug. Det ny landbrug erstattede ikke kvæget, men begge sektorer ekspanderede samtidig. Kvæget vedblev at være en hjørnesten i itesoernes kultur og økonomi.

Itesoerne er organiseret i eksogame, patrilineære klaner (*ateker*) der er spredt ud over hele området. De centrale enheder er de enkelte hjem med en mand og hans koner og børn. Den primære arena for den sociale interaktion er nabolaget der består af segmenter af en eller flere klaner, agnatiske såvel som affinale slægtninge, og naboer der gennem tiden er flyttet til. Disse sidste har i forvejen haft relationer til familier i området der har indvilliget i at sælge noget klanjord, af og til fordi tilflytterne kunne fungere som „buffer“ mellem klanmedlemmer der ikke stod på god fod med hinanden (Vincent 1971).

Bosteder varierer i størrelse, alt efter de enkelte familiers indbyrdes forhold. Der kan være tale om en kernefamilie (*ere*) eller en gammel mand, hans kone(r), hans sønner og svigerdøtre og børnebørn, evt. med nogle af hans brødre lige i nærheden (*ekek*), en sektion af en lineage. Tendensen er at husholdene spredes på klanjorden. Brødre flytter væk fra hinanden og fra deres far idet de potentielt, og ofte i praksis, konkurrerer om de samme ressourcer. Etableringen af et velfungerende hjem er helt centralt. Det er en forudsætning for respekt og prestige i lokalsamfundet. En mand skal være herre i sit hus og kunne administrere kvinder, kvæg og kapital.

Itesoerne befinder sig inden for, og er integrerede i, en stat der oftere har vist sig mere som udbytter end forsørger. Det administrative kollaps i det postkoloniale Uganda gør selvtægt til et livsvilkår. Den sociale reproduktion i Teso skaber konstant konflikter. Den fremherskende ideologi er egalitær, og folk, især mændene, tænker på samfundet som sammensat af konkurrerende individer eller familier. Således står itesoer, som andre folk i regionen, over for det klassiske problem Thomas Hobbes (1985) i sin tid pegede på: at skulle opretholde fred i det civile samfund i en situation uden stat. Når Hobbes er nævnt her, er det ikke fordi itesoerne befinder sig i en præ-social tilstand, men fordi den psykologiske situation Hobbes beskriver er relevant. Han behandler den enkeltes problem med at takle en situation hvor den sociale konkurrence er farvet af frygt fordi den sociale sikkerhed er på retur. Som Suzette Heald (1989:2) har påpeget, har de fleste antropologer i



dette århundrede været mest optaget af at beskrive det sociale liv som orden. I Evans-Pritchards (1971[1940]) beskrivelse af nuerne er selv fejderne med til at bevare det „ordnede anarki“. Men i et socialt miljø hvor det er svært at få oprejsning for uret uden at bruge vold eller true med vold, og hvor man ikke kan forvente at en større del af ens lineage kan mobiliseres til støtte, betyder det at itesoerne står over for at leve med orden eller uorden i praksis, og antropologen over for at skulle forholde sig til konstant uorden.

## Ajon

Ajon-konsumtion er en udbredt og daglig aktivitet og altså ikke kun bundet til noget ceremonielt. Det betyder ikke at alle drikker hver dag selvom mange gør. Grupper, oftest kun bestående af mænd, ses i de små handelscentre og på markedspladser hvor de sidder og drikker. Men tager man en tur gennem bostederne sent på eftermiddagen, vil man uvægerligt komme til steder hvor folk er i gang med at drikke.

Termen ajon stammer fra *ajo* der betyder „søvn“. Den danske betegnelse „øl“ er misvisende. Karp (1980) har mere rammende beskrevet ajon som en „alkoholholdig nærende vælling“. Det laves på en art hirse (*Eleusine coracana*) eller på sorghum (*Sorghum vulgare*). Hirseøllet er det „rigtige“ og bør være det der serveres ved ceremonielle lejligheder.

Den gærede og gærende vælling hældes i en stor lerkrukke. Efterhånden som der drikkes, suppleres jævnlige op med varmt vand eftersom gæringsprocessen er i gang under indtagelsen. Når gæringen går i stå, må der tilføres ny vælling, måske i en ny krukke, og selskabet kan fortsætte.

Ajon drikkes på to måder. Man kan drikke direkte fra en kalabas (*adere*) der er skåret midt over. For en del mænd, og noget færre kvinder, udgør dette et morgenmåltid. Ved at drikke fra en kalabas får man en god del planterester med hvilket mætter godt. Det mest almindelige er at drikke ajon fra en krukke gennem hule strå der kan være mere end to meter lange. Disse strå er forsynet med en si flettet af palmefibre i den ene ende så man undgår at røret stoppes til med planterester, og et mundstykke lavet af en kalkunfjer i den anden. Krukkerne findes i alle størrelser, alt efter selskabets størrelse.

Ajon klassificeres som mad og ikke eksplicit som en drik. Når der drikkes fra kalabas opfattes det klart som mad. Denne klassifikation adskiller således ajon fra andre alkoholiske drikke, f.eks. flaskeøl, og ikke mindst fra *waragi*, den lokale „gin“ der oftest er lavet på cassava, og som ingen ceremoniel betydning har.

Hirsens spiller også en central rolle ved dagens vigtigste måltid. Hirsemel blandes i kogende vand og koges indtil man har en dejagtig masse, *atap*. Intet rigtigt måltid uden *atap* der, i modsætning til tilbehøret af grøntsager og kød, serveres på et fælles fad hvorfra man tager med fingrene, en parallel til det at dele øl. Både ajon og *atap* opfattes som „African food“, og itesoerne opfatter disse ting som del af det at være iteso og som noget der giver styrke. Ved et selskab blev min opmærksomhed henledt på en samtale mellem to gamle mænd. Det viste sig at de diskuterede om der fandtes ajon i mit land. De blev enige om at livet måtte være svært uden. Selvom der var „masser af god mad“, måtte træthed og udmattelse herske. Efter en lang arbejdsdag er det ajon der giver dig styrken tilbage. Det forfrisker dig og „spæder blodet op“. Den lokale opfattelse er at en del sygdom skyldes „blodmangel“. Således er ajon ikke bare en drik til fornøjelse, men noget itesoer mener opbygger sjæl og legeme.

Ajon er vigtig ved alle ceremonielle lejligheder. Øldrikningen ved begravelsesritualerne forener de levende og døde. Forfædreånderne kræver mad og drikke og må således bespises og beskænkes for ikke at plage deres efterkommere. Ligesom de gamle forlader den synlige verden med ajon, bliver den nyfødte også del af det sociale liv ved at en dråbe ajon puttes i munden på barnet, og det får sit navn.

Øldrikningen skaber fællesskabet. I den ånd bliver alle gæster budt ajon. Når jeg dukkede op ved nye selskaber, blev mine ledsagere uvægerligt spurgt: „drikker han øl?“. At jeg drak ajon, oftest med stor fornøjelse, skabte lettelse idet det gør værten usikker og forlegen hvis man ikke gør det, med mindre det er af helbredsmæssige årsager. Samme forlegenhed kommer til udtryk hvis man ikke er i stand til at give fremmede ajon. En dag talte jeg med en mand der var på vej til en landsby 6-8 km væk. Han var blevet kaldt hjem fra Soroti, den største by i Teso, blandt andet med den begrundelse at familien havde fået en gæst i landsbyen der ikke drak. Da han heller ikke selv drak, mente familien at han bedre kunne tage sig ordentligt af en ikke-drikkende gæst.

Når folk kommer hjem fra arbejdsperioder eller uddannelsessteder i andre dele af landet, er det at dele ajon en del af det at komme hjem. Når en gæst eller et familiemedlem der har været længe væk ankommer, bliver en eller anden fra husholdet sendt ud for at købe ajon hvor det er muligt i nabolaget. Folk ved ofte i hvilke hjem der er ajon til salg, ellers signalerer sælgerne det selv. Hvor stien der fører til sælgerens hjem, møder andre forbipasserende stier, sættes et langt strå der symboliserer et sugerør, i en lille bunke jord. (Hvis der sælges waragi, sættes en cassavastængel i stedet for.) Med et slangudtryk kaldes strået for en „politibetjent“ fordi den omdirigerer trafikken.

Der er en voksende minoritet i Teso der ikke drikker. Evangeliske kirker og sekter vokser i antal og forbyder deres medlemmer at drikke alkohol. Det vender jeg tilbage til nedenfor. Andre drikker af helbredsgrunde ikke. Men uanset grunden er øldrikningen en væsentlig del af alles liv idet selv de der ikke drikker, har behov for at give ajon-parties, og også komme til dem. Den fælles øldrikning er et medium for sociale relationer, gør dem „sansede“ og organiserer nye relationer.

Når man sidder i en gruppe rundt om krukken og folk vil fortælle dig „hvad livet er“ i Teso, er det bemærkninger som: „Sådan fordriver vi tiden i Teso“, eller bare: „Det her er Teso“, man hører. Som Karp har udtrykt det: „Øl er et symbol på en diffus solidaritet og ubetinget sociabilitet og udtrykker den ideale form for relationer mellem mennesker som iteso gerne ville opnå“ (Karp 1980:84).

Ølkrukken kaldes også „a pot of thoughts“ fordi det er gennem øllet man kommer til at kende andre folks tanker – ikke kun fordi de bliver fulde og tungebåndet løsnes, men ajon forsyner selskabet med et fællesskab, en kilde alle trækker på. Mange mennesker drikker hellere end gerne flaskeøl, men næsten ingen ville bruge det som erstatning for ajon ved alle lejligheder.

## Ølselskabet

Det er en „social“ måde at drikke på. Først og fremmest drikker alle fra den samme krukke, eller man er et par stykker om den samme kalabas. For det andet deler to eller tre personer det samme sugerør. Hver enkelt vil holde sugerøret et lille stykke tid, nok til at drikke et par gange, for så at give det videre til sidemanden der gør det samme. Efter at tredje-



manden har drukket lidt, gives røret tilbage til den første, og så fremdeles. Det samme sugerør deles i princippet af de samme mennesker gennem hele „seancen“. Selv hvis hele selskabet flytter til et andet sted for at drikke videre, bør man indtage de samme positioner i forhold til hinanden. Denne regel brydes dog ofte i praksis, og så vidt jeg kan se giver det ikke anledning til problemer. Det kan skyldes at jeg ofte har deltaget i uformelle selskaber, enten på kommercielle „udskænkingssteder“ eller ved unge menneskers selskaber. Yngre, ugifte folk regnes ikke for „rigtige“ voksne og ansvarlige og omgås reglerne mere lemfældigt.

Karp (1980:98-9) har opregnet over tyve eksplicite regler for adfærd ved drikkeselskabet. Hans materiale er cirka tyve år gammelt og stammer fra de sydlige itesoer i Kenya. De fleste af dem gælder stadig i det nordlige Teso i dag. Om reglerne overholdes til punkt og prikke, kommer an på hvor formel anledningen er. Men der er et mønster der går igen i det „man“ ikke gør, selv i uformelle forsamlinger. Det er de ting der signalerer at man ikke er social. Når for eksempel unge med uddannelse kommer hjem fra skoler eller arbejde andetsteds, giver man sig ikke til at tale engelsk eller et andet sprog hvis man er sammen med ældre af en vis status, med mindre de selv gør det. Det ville være at vise at man ikke er villig til at deltage i det sociale fællesskab og de relationer som der lægges så stor vægt på. Antropologen lader (desværre) også notesbogen blive i lommen. Han prøver (forgæves, eftersom alkoholen siver ind) at huske de mange oplysninger der kommer af den tvangfri snak rundt om krukken. Man må afstå fra alt det der kan tolkes som om man ikke er villig til at dele det sociale fællesskab.

For itesoerne er det en æstetisk oplevelse at drikke ajon. Øllet der bobler i krukken, bliver ikke kun vurderet efter smag, men også farven afslører ofte kvalitet. „It just looks soooo... good!“ (I denne parentes må det bemærkes at i europæiske øjne ligner det mest af alt en krukke boblende mudder).

Selve stedet hvor det foregår, bør været fejlet helt rent for nedfaldne blade, eventuelle dyreefterladenskaber etc. Jorden bør være helt fri for planter og hårdtstampet. I mange hjem er der bygget et skyggefuldt halvtag hvor værter og gæster kan sidde og drikke. Ellers kan et stort skyggefuldt træ bruges. Som dagen går, kan man nå at flytte rundt flere steder på bopladsen, bestemt af sol, vind og temperatur. Hver flytning falder ofte sammen med at en frisk krukke tages i brug. Indtagelsen er i de allerfleste tilfælde akkompagneret af musik fra en radio med kassetteafspiller hvis kinesiske „Tigerhead“-batterier har en meget kort levetid, og som derfor passes og plejes som spædbørn. Både unge og gamle hører gerne en skønsom blanding af traditionel eller traditionelt inspireret og moderne populærmusik. Især er musikken fra Sydafrika og Congo populær, og ofte giver det sig udslag i at en eller flere rejser sig for at tage sig en dans.

Ajon drikkes enten hjemme, på markedspladser eller på permanente drikkesteder i de små handelscentre der ligger rundt om i området – steder der har det tilfælles at de er under „civiliseret“ kontrol. Konsumtionen finder sted i opposition til bush'en, til naturen. Ajon adskiller blandt andet menneskene fra naturen, og dette udtryk for iteso-identitet bør nydes i menneskegjorte omgivelser, den ryddede plads frem for den tilvoksede bush hvor der lurer forskellige farer, blandt andet i form af ånder fra hvem man ikke kan forvente noget godt.

## Køn, produktion og konsumtion

Selve måden at drikke ajon på er struktureret i overensstemmelse med den lokale sociale organisation. Ikke så man kan „læse“ den sociale organisation ud fra organiseringen af øldrikningen, kun at der er systematiske relationer mellem et ajon-party og den sociale kontekst det finder sted i. Igennem ajon knyttes mænds og kvinders livsverdener sammen. Ved ølselskabet sidder kvinder på stråmætter eller sække i den inderste cirkel omkring krukken, mens mændene sidder i den næste koncentriske cirkel på små klapstole. Mændene bruger således længere sugerør som kvinderne må kravle under hvis de bevæger sig rundt. Der er en generel regel om aldrig at skræve over et sugerør.

Ajon laves af kvinder. Noget af arbejdet er temmelig tungt, og hvis det er en større portion, vil flere kvinder blive involveret. Især arbejdet med at tærse og male hirsene til mel kan være hårdt. En del af processen er en ristning af hele massen hvilket også kræver kræfter hvis det er en stor portion.

I daglig tale understreges ofte forskellen mellem „kommercielt øl“ og „hjemmebryg“. Det kommercielle øl er af dårligere kvalitet. Behovet for penge gør at producenten fremskynder gæringsprocessen mest muligt, i modsætning til den der laves til festlige lejligheder hjemme. Her er produktionsprocessen nogle dage længere og giver en fyldigere og stærkere bryg.

Før itesoerne blev involveret i borgerkrig mellem 1986 og 1992, var der ikke nogen permanente kommercielle drikkesteder i de små handelscentre, men antallet er eksploderet efter krigen, og det er blevet en væsentlig indkomstskabende aktivitet for en del kvinder. Under krigen gjorde flygtninge og tvangsforflyttede folk de små handelscentre store. Både på grund af den store befolkningskoncentration og på grund af risikoen for at oprørere og soldater skulle komme og stjæle det, var det uklogt at have ajon i landsbyerne. Det betalte sig at bringe det til handelscentrene og få penge for det. Og da mulighederne for at tjene penge efter krigen er få, er betydningen af den kommercielle udnyttelse af ølbrygningen steget kraftigt.

Den måde produktionsprocessen styres på, resulterer i en varieret kvalitet. En kvinde der er dygtig til at brygge, får et godt ry og kan derved opnå en pæn indtjening. Men ikke alene kvaliteten af øllet tæller. Timingen må være rigtig. Øllet er kun drikkeligt i en begrænset periode. Med det arbejde der skal til for at fremstille det, kan alle hjem ikke have drikkeklart ajon altid. Så det der brygges i hjemmene, er mest til fest og ceremonielt brug eller udgør, som det ses nedenfor, et meget betydningsfuldt led i organiseringen af landbrugsproduktionen. Så en kvinde der mestrer produktion og timing, kaster lys over hele sit hushold og har en god chance for at afsætte sit bryg med jævne mellemrum til en af de formelle ølgrupper. Hun vil på forhånd arrangere med gruppen at øllet er færdigt på en bestemt dag, og de vil lade hende servere det og betale hende rimeligt. I de formelt organiserede grupper er det ofte et af medlemmernes kone der står for dagens forsyning.

Som ovenfor beskrevet består atap også af hirse og kan kun laves af kvinder. Produktionen af ajon og atap er udtryk for de reciprocitetsrelationer der skal være mellem kønnene og på hvilke ægteskabet bygger. Dyson-Hudson har beskrevet for naboerne, karamojong'erne, at øl blev omtalt som „kvindernes kvæg“ (Dyson-Hudson 1966:96). Jeg har ikke hørt et sådant udtryk i Teso. Men ligesom kvæg, den anden hovedhjørneste i itesokultur, er associeret med mænd, er produktionen af hirse til ajon og atap associeret med kvinder.



Det blev nævnt ovenfor at gode relationer indebærer at man deler øl. Der er dog vigtige undtagelser i forhold til svigerfamilien. Hos itesoerne skal svigermor og svigersøn undgå hinanden. Denne regel følges ret strikst. En mand og hans svigersøn undgår også hinanden, men i en mildere form. På spørgsmålet om hvorfor man skal undgå sin svigermor, sagde en gammel mand: „Hvorfor skulle jeg dele med hende. Det er skammeligt. Hun har givet mig sin datter, og så skulle jeg dele med hende?“. Endvidere siger han at hvis disse kategorier kommer for tæt på hinanden, er der fare for besmittelse eller sammenblanding. „Man kunne risikere at sluge noget af hendes spyt hvis man drak sammen med hende“. Folk bruger det engelske „fear“ når de skal beskrive en sådan situation. Her betyder det noget på en gang farligt, magtfuldt og usikkert – noget med større kræfter bag. Den gamle mand ville heller ikke sidde ved siden af sin svigersøn ved krukken. Han kunne drikke af samme krukke, men ikke bruge samme sugerør. Det synes som om reglerne ikke håndhæves så strengt mere. Da han var ung, ville han have drukket af en anden krukke i den anden ende af bostedet. Andre jeg talte med bekræftede dette. Man kunne nu drikke sammen med sin svigersøn, men sådan at når den ene drak holdt den anden inde.

Reglen må ses i sammenhæng med en personopfattelse hvor substanser kan flyde mellem folk – i dette tilfælde mellem folk der burde være adskilte – og som kan gøre dem til samme „stof“. Jeg fortolker det som en undgåelse af faren for at blive af samme substans hvilket vil ødelægge mulighederne for et permanent reciprocitetsforhold og gensidig respekt. Kvindens forældre og brødre har givet hende som den ultimative gave. Udvekslingen af kvinden for brudeprisen kvæger markerer kvindens totale transformation fra en klan til en anden. Det er også et generationsspørgsmål. En yderligere integration af klanerne mellem generationerne strider imod regler for klan-eksogami der foreskriver at medlemmer af de to klaner ikke kan gifte sig med hinanden i de følgende generationer.

## Ulighed og det egalitære samfund

Itesosamfundet er egalitært, i den forstand at der ikke er en formel rangorden. Ulighed mellem mennesker bestemmes af alder, køn, rigdom, visdom, relationer til stat og bureaukrati og almindelig tæft. Aldershierarkiet er almindeligt anerkendt som princip. I praksis forlanger ældre respekt af unge, og de får det for det meste også. Øldrikningen inkorporerer forskellige grupper i samfundet, men udviser ikke forskellene. Den sammenbringer unge og gamle. De sidder dog ikke tilfældigt, men over for hinanden således at folk på samme alder deler sugerør.

Ajon spiller en vigtig rolle i den politiske mobilisering. Kandidaterne er nødt til at forsøge at påvirke folk ved at beværte dem med øl og mad. Den sociabilitet der knytter sig til ølselskabet, udnyttes politisk. Det at en kandidat arrangerer og sponsorerer ølselskaber, kan ikke ses udelukkende som køb af stemmer – regulær bestikkelse – men forlener en øl for stemmer-politik med de moralske forestillinger om reciprocitet der er så vigtig en del af itesoernes identitet. Ikke at folk ikke forstår at kandidaterne forsøger at købe dem. Tværtimod hører man ofte både potentielle vælgere og kandidater samstemmende hævde præcis det. Folk sagde nogenlunde, „vi tager derhen og spiser maden og drikker øl, men jeg stemmer ikke på ham“. Og kandidaten siger at øl og mad er spildt på folk.

Jeg var til et møde hvor den lokale kandidat til den grundlovgivende forsamling mødtes med sin valgkreds langt ude på landet. Her fortalte han forsamlingen at han ikke mere

ville give ajon til folk fordi det ikke „stimulerede udvikling“.<sup>2</sup> Han sagde at når han efter disse parties snakkede med folk „kunne de ikke engang finde det sted hvor de havde pis-set øllet ud“. Så nu havde han bestemt sig til kun at give til skoler, klinikker eller lignende. Men både han og hans tilhængere fortsatte med at arrangere politiske møder som fester hvor man slagtede dyr og drak ajon.

Så selvom mange gennemskuer manipulationen, virker den. Ølselskabet er en manifestation af hvad livet skulle være. Det er et fællesskab der for en tid underbetoner forskellene mellem folk. Det at dele mad og drikke er af den allerstørste betydning. Den der trækker sig tilbage og gemmer sin ajon og sin mad til sig selv, bliver kaldt hård eller vanskelig (stubborn) i modsætning til den der deler der benævnes „social“. Politik må føres på disse præmisser, og set indefra er der ikke tale om noget odiøst i fremgangsmåden, endelige tale om bestikkelse.

Hvis vi ser på itesoer i regional kontekst, er der forskellige niveauer folk opererer på. Nogle er fuldt virksomme i staten og bureaukratiet, andre virker som ledere på distriktsplan eller som forretningsfolk der opererer over et større område. Og atter andre (de fleste) arbejder helt lokalt som bønder. Tids- og rumforestillinger er forskellige for universitetsprofessoren og bonden, deres horisonter er forskellige. De lever forskelligt og udvikler forskellige identiteter, men de mødes i ølselskabet. Ajon-drikningen er en begivenhed hvor relationer i tid og rum mødes. Det er der hvor de itesoer der lever deres liv udenfor, mødes med dem derhjemme. Det er her værter og gæster mødes. Det betyder ikke at statusforskelle forsvinder, men at forskelle fremstår på en ordnet måde der gør forskellene indiskutable i situationen. Når den katolske kirke i Kumi ordinerer to nye præster, og hundreder af mennesker skal bispises og beskænkes, er det naturligt at kirkens og administrationens højst rangerende drikker fra samme krukke. Medlemmer af „min“ klan nedsatte en komité til at arrangere min afskedsfest. De sørgede for at der blev bygget et halvtag inddelt i tre sektioner hvilket svarer til tre store krukker. Komiteen bestemte så „bordplanen“. Det er klart at jeg sad sammen med klanlederne, områdets politiske og administrative top i Ngora County, lederne af gymnasiet og lærerhøjskolerne og hvad der måtte være af folk med prestige i det hele taget. Med andre ord bliver statusforskelle tydelige ved den slags lejligheder.

## Ajon og arbejde

Et centralt træk ved itesoernes materielle reproduktion er *eitai*, en udveksling af arbejde for øl. Frekvensen af *eitai* er bestemt af landbrugets svingende behov for arbejdskraft gennem året. Antallet af disse øl for arbejde-fester er størst fra april/maj til august/sep-tember. I denne periode skal der luges, høstes og plantes igen til den anden regnperiode. For at sikre det maksimale udbytte er det nødvendigt at have slægtninge og naboer at trække på, og omvendt selv deltage i arbejdsgrupper for andre.

Denne form for organisering indebærer ikke alene betaling for et bestemt stykke arbejde, men er led i en kæde af reciprocitetsudvekslinger. Den forudskikker lignende udvekslinger i andre husholds regi. Eftermiddagens ajon-drikning kan siges at være „kontant“ afregning for formiddagens arbejde. Men der ligger yderligere en forventning om at en lignende udveksling vil finde sted i fremtiden. Hvis ikke man kommer når der bliver kaldt til *eitai*, kan man ikke forvente at andre vil møde op når man selv kalder. I den for-



stand er eitai en organisering af arbejdet der er åben for usikkerhed og manipulation, og på den måde ligner den mere gavegivningens økonomi end pengeøkonomien. Det er usikkert om den fornødne arbejdskraft vil komme til næste eitai. I den situation får forhold uden for selve arbejdsforholdet betydning, for eksempel den økonomiske og sociale status hos deltagerne. Den økonomiske og symbolske kapital afgør hvor længe man eventuelt kan undslå sig for at deltage hos andre (hvis det er det man ønsker).<sup>3</sup>

Ikke alt markarbejde er organiseret via eitai. Men selv ved *elegia*, arbejde for penge, falder der enten ekstra penge af til en „sitting“, eller man tilbydes mad og ajon hos arbejdsgiveren. Det er mere end drikkepenge. Da et team pløjede for en af mine venner for penge, fik de også mad og drikke. Som hun siger: „Man skal sørge godt for disse folk, ellers vil de ikke komme og pløje for dig igen.“

## Formelle drikkegrupper

Understregningen af social samhørighed og øldrikning findes mest udtalt i de formelt organiserede drikkegrupper. Grupperne består mest af mænd. De forholdsvis få kvindelige medlemmer er næsten altid gift med mandlige medlemmer. Der var tre større grupper i Mukura hvor jeg boede. Jeg frekventerede et par af dem jævnlige. Det var Obongu Ore der ordret betyder „at vende hjem“ – de fleste medlemmer havde måttet flygte under krigen – og Kumi Road United. I disse grupper har folk valgt at formalisere deres samvær. Grupperne har nedskrevne vedtægter, en formand, en sekretær, en kasserer og yderligere tre komité-medlemmer. Derudover er der ofte en rådgiver der nyder almen respekt på grund af sin status, viden og dømmekraft. Han ser til at etiketten følges under selskabet.

De formelle grupper er udtryk for et forsøg på at drikke på en „civiliseret“ og kontrolleret måde. Vedtægterne specificerer rettigheder og pligter, fastlægger regler for adfærd samt sanktioner, normalt i form af bøder hvis adfærdsreglerne ikke følges. Hvis beruselse resulterer i slagsmål i Kumi Road United, vil den formastelige blive taget med til de lokale myndigheder hvor vedtægterne vil blive forelagt retten så den ved selvsyn kan se hvad medlemmet har skrevet under på. Mange grupper mødes hver dag efter arbejde. Gruppen har aftalt med en kvinde at hun leverer ajon. Alle der kommer den dag, betaler et fastsat beløb, altid det samme. Ideen er at oparbejde et mindre overskud der så skal komme alle gruppens medlemmer til gode. Obongu Ore plejer at slagte et par stykker kvæg til jul og fordele kødet til medlemmerne. Ngora United Friends Group brugte deres overskud til investeringer i hirseproduktion, en produktion medlemmernes koner skulle forvandle til ajon, og som så dels skulle sælges, dels konsumeres af gruppen selv.

## Malurt i bægeret: druk, vold og hekseri

Drikkeriets gode og dårlige sider diskuteres både i små forsamlinger og ved større, officielle lejligheder. Taler indeholder typisk anvisninger på hvordan man bør omgås ajon og andre former for alkohol. Uanset hvilket indhold den ellers har, indledes en tale ofte med noget i retning af: „Det er godt at drikke, men ...“, hvilket så efterfølges af en advarsel om at for meget drikkeri kan medføre at man forsømmer familien og i det hele taget sætter en ude af stand til at opfylde sociale og økonomiske forpligtelser, eller det kan føre til slags

mål. Der er vitterligt mange mænd der bruger stort set alle familiens penge på druk. Men det er mest waragi der bliver advaret imod. En drik der ikke har de styrkende kvaliteter som ajon har. Der går mange, ofte fantastiske, vandrehistorier om hvad der er hændt folk der har drukket waragi.

Normalt er det i orden at være beruset, bare man er i stand til at styre sig. En af mine naboer var plejemor for flere børn. Hun sov ikke hjemme, men nede i det lokale handelscenter. Hun drak ikke selv, men overlod om natten børnene til Orwau, klanens mest udprægede alkoholiker. Det var der ingen der tog særligt anstød af. Min egen „mor“, der ikke selv drikker, var heller ikke specielt berørt af det. Hendes betæneligheder gik på om der eventuelt kunne ske seksuelle overgreb på børnene ved arrangementet, men da Orwau blev betegnet som „well-behaved“, var den mulighed udelukket. At han var fuld, opfattedes ikke som det store problem.

Man bør aldrig skændes hvor der drikkes. Og man bør naturligvis slet ikke slå. Hvis nogen bliver for berusede til at opføre sig sømmeligt i den formelle drikkegruppe, træder rådgiveren i funktion og kalder den formastelige til orden. Hjælper det ikke, bliver vedkommende bedt om at gå eller bliver smidt ud. Faren for at alkohol skal få ulmende konflikter til at bryde ud, søges bevidst undgået. Drikkeselskabet er ikke stedet hvor personlige problemer diskuteres. Det er en måde at dele fritiden på i en afslappet atmosfære. En af de nedskrevne regler for Obongu Ore lyder: „Personlige problemer må ikke overføres til gruppen“. Potentielt konfliktfyldte diskussioner undgås så vidt muligt.

Formaliseringen af drikkegrupperne kan ses som et forsøg på at magte den opgave det er at forhindre konflikt – både potentiel og realiseret vold – der er et problem for itesoerne. Folk har faktisk fjender, og der er folk der i lokalsamfundet opfattes som mordere eller potentielle mordere, folk der ved hekseri eller forgiftning har dræbt andre, enten fordi de var i konflikt med dem – eller var hyret til det af andre, og der er folk der kommer i korporligt slagsmål. Itesoerne opfatter personen som en dual struktur. Hovedet er sæde for visdom og kontrol, kapaciteter der vokser med alderen. Hjertet er sæde for de stærke følelser. Her hører også den fysiske styrke hjemme. Også beruselsen er under hjertets domæne. Det gælder om i hverdagen at opnå en balance mellem hoved og hjerte. Ens handlemåde bør være motiveret af vitalitet, visdom og fysisk styrke (se Karp 1989:100). Det der kan ske i forbindelse med alkohol, er at hjertet overvælder hovedet, at man mister kontrollen hvilket er ildeset og medfører prestigetab. Prestigen lider ikke under beruselse, selvom det går lidt ud over etiketten, men tabes hvis hovedet sættes helt ud af kraft, og hjertets regimenter udløser adfærd der leder til konflikt og vold.

## Det farlige ølselskab

Som ovenfor hævdedet er øldrikningen en praktisering af gode relationer. Men det er også farligt. En af øldrikningens faste regler er at man ikke berører eller piller ved sugerørets mundstykke, idet det kunne være et forsøg på at putte gift i røret hvilket ville dræbe den næste øldrikker. Også det at puste i strået så det bobler i krukken, fortolkes som et forsøg på at ødelægge eller forgifte indholdet. På drikkestederne i større byer får alle deres eget sugerør, men normalt vil man dele da „det ikke er godt at drikke alene“. Den der bringer øllet, eller værten selv, tager den første tår så resten af selskabet kan se at brygget ikke er forgiftet. På de kommercielle drikkesteder er det værtinden der er mundskænk.



Det er umuligt at vide om folk virkelig forgive hinanden. Folk falder ikke om. Diagnosen stilles først når en person senere bliver syg eller dør en uforklarlig død. Jeg kunne ikke finde ud af det. Karp (1980:110) siger at han ikke ved det. Suzette Heald (1989) der skriver om nabofolket gisu, opgiver at komme til nogen konklusion. Men det er en kendsgerning at itesoerne er fast overbeviste om at en del dør eller bliver syge af at være blevet forgivet ved øldrikningen.

Den egalitære, konkurrencebetonede organisering genererer mange former for konflikter. Stridigheder om jord er meget almindelige. Ligeså konflikter i forhold til brudeprisbetalinger. Den agnatiske gruppe konkurrerer om de samme ressourcer, og generationskonflikter er i den forbindelse ikke ualmindelige.

Den svage stat, nødvendigheden af at være parat til at forsvare sig selv og familien, gør at man er nødt til møde andre med en vis skepsis og spørge hvem ens fjender er. De stramme regler der ligger til grund for ølfestens afvikling, er udtryk for en erkendelse af den enkeltes mulighed for at udøve ond, og at der altid er en fare for at en eller anden vil realisere dette potentiale.

Da jeg efter endt feltarbejde holdt en stor fest, gik formanden for festkomitéen frem for forsamlingen og bad folk holde sig fra det rum i huset hvor aftenens ajon opbevarede. Således var der ingen fare for at alle blev forgiftet, og ingen gæster kunne beskyldes for at have onde hensigter.

Men det er ikke kun giftmord man frygter. Andre, mildere former for indflydelse er også en fare. Det følgende er et eksempel på hvordan ølselskabet bliver en brik i andre sociale konflikter. I feltarbejdsperioden havde vi en epidemi af *night dancing*. En *night dancer* er en person der har fået „African medicine“. Vedkommende vil efter mørkets frembrud føle en uimodståelig trang til at „danse“, hvilket vil sige at løbe nøgen rundt om natten og forstyrre folk i deres hytter og huse. Samtidig vil en *night dancer* være i stand til at gøre ting man normalt ikke kan. Han kan danse med en enorm hastighed – „så hurtigt som en bus“ – eller ride på en gris som var det en motorcykel. Han forstyrrer folk ved at banke på dørene og så være væk når der lukkes op. En *night dancer* kan finde på at besøge og tisse i en kalabas og smide indholdet ind i huset gennem mellemrummet mellem væggen og taget. Ikke noget der virkelig vil skade nogen. Det værste er at enhver *night dancer* også ønsker at gøre andre til *night dancers*, mens han samtidig vil gøre alt for at skjule at han selv er det. Hvis man fanger ham, „vil han give dig hvad som helst“ hvis du lover ikke at fortælle det til andre.

Obongu Ore-gruppen består bl.a. af folk der har været offentligt ansat eller har beklædt forskellige tillidsposter før og under krigen. Der begyndte at cirkulere rygter om at navngivne medlemmer af gruppen var *night dancers* og at det kunne være farligt at drikke med gruppen. Lederne i Obongu Ore afviste rygterne som fuldstændig grundløse. Om årsagen til at nogen skulle beskyldte nogen medlemmer for at være *night dancers*, sagde Obongu Ores medlemmer at det var på grund af „jalousi“. Det er den mest almindelige forklaring der bliver givet når der sker ting der ikke ser ud til at have naturlige årsager, mens man på den anden side ikke er klar over hvem der vil en ond. „Nogle bliver jaloux uden grund“, lyder det. Her må det anføres at „jalousi“ har en dybere mening end blot og bar misundelse. Det kan være en legitim følelse fordi noget på illegitim vis er blevet taget fra en. Med den form for subsistens vi finder i Teso i øjeblikket, hvor der næsten ikke er noget overskud, opfattes socialt liv som et „zero-sum game“: Hvad en besidder, må nødvendigvis være erhvervet på andres bekostning (Geschiere i Rowlands & Warnier

1988:123). Lederen af Obongo Ore, Teko, havde flere udeståender med sin nabo i Mukura. Teko mente at naboen, der selv var en forholdsvis velstående mand og frygtet for hekseri, var bange for at Teko skulle ønske sin tidligere position som lokal leder tilbage. Desuden var de to også indblandet i en konflikt om jord. Obongo Ore mente at denne nabo var en af de mest aktive i at udsprede rygterne om at folk blev gjort til night dancers ved at drikke hos gruppen.

I løbet af nogle måneder var antallet af night dancers steget fra et par stykker til 38 i Mukura. Denne eksplosion i tallet nåede også nyhederne og blev viderebragt i radioen i en af de daglige Ateso-nyhedsudsendelser. Det gav anledning til en blanding af frygt og skam i Mukura. Det var meget dårlig reklame for stedet. „Hvem vil nu gifte sig med nogen fra Mukura?“, „hvem ville risikere det?“, blev der retorisk spurgt.

Til sidst var der et af Obongu Ores ældste medlemmer der tog tyren ved hornene. Han komponerede en sang i traditionel *ajosi*-stil som han lærte medlemmerne af gruppen, og de lod sangen klinge ud fra deres drikkested midt i Mukura. Deres egen engelske oversættelse lyder:

Jealousy, jealousy, jealousy Obongu Ore  
jealousy, jealousy O-hoo  
A fool has spoiled the world  
to tell the lies to the press  
to disgrace academicians  
who should be progressive  
Jealousy, jealousy, jealousy Obongu Ore  
jealousy, jealousy O-hoo

Obongu Ore forholder sig direkte til problemet med jalousi. Umiddelbart ser episoden ud til at støtte teorien om at den slags beskyldninger fungerer som en udligningsmekanisme i samfundet. Men gruppen vender angrebene til at demonstrere deres potentielle lederskab. De fortæller deres fjender at de er de progressive, de uddannede, eliten – altsammen noget der faktisk er værdsat i Teso, i teorien i hvert fald.

Det er svært at afgøre hvilken virkning dette havde, men efter en lille tid stagnerede antallet af night dancers, og folk faldt til ro. Hvorom alting er, så blev mine naboer under hele forløbet mere og mere nervøse og diskuterede om de skulle købe hirse og nøjes med at drikke deres eget bryg fordi handelscentret var for farligt. Der blev dog ikke noget af det da det sociale liv og den nemme adgang til ajon overvandt angsten.

## Ajon og fred

Kort efter National Resistance Movement (NRM) i 1986 kom til magten i Uganda efter fem års guerillakrig, udbrød oprør blandt itesoerne. Årsagerne hertil er at finde i både etniske og politiske forhold i Uganda og i gamle konflikter om ressourcer og kvæg mellem itesoerne og deres pastorale naboer mod øst, karamojong'erne. På grund af uroen ved magtovertagelsen og politiske og militære fejldispositioner lykkedes det karamojong'er at iværksætte omfattende kvægtyverier. Undertrykkelse og følelsen af at den nye regering og hær ikke kunne eller ville forhindre kvægtyverierne, fik gamle nationale itesopolitikere til at fiske i rørte vande og opfordre til oprør. Opfordringen fik omfattende støt-



te, og oprøret brød ud i lys lue sent i 1986. Krigen varede til 1992. Det kvæg der ikke allerede var blevet taget af karamojong'er, blev spist af oprørere eller regeringssoldater. Oprørshæren nåede aldrig til Kampala, og efterhånden som krigen skred frem, prægedes den mere og mere af interne opgør. En kombination af at kampen ikke kunne vindes, en blødere regeringspolitik over for oprørerne og en indsats fra lokale ældre og en organisation med internationale donorer i ryggen, fik de fleste oprørere til at forlade bushen, og freden genoprettedes.

Når talen faldt på deres fjender fra den tid, sporede en ambivalent holdning blandt folk. Mange anerkendte disse tidligere fjender. „Jeg drikker med ham af og til...“, er en bemærkning man ofte hører. De der har været i bushen, drikker med dem der ikke har. Ved at deltage i øldrikningens fællesskab kan folk der har grund til at holde lav profil på grund af de ting de foretog sig under krigen, kante sig ind i samfundet igen og vise at de er folk man kan regne med. De kan eventuelt sponsorere øl. På drikkestederne starter man med at drikke fra forskellige krukker, og som tiden går, kan man måske drikke fra samme krukke hvis ikke af det samme sugerør.

Et af mine interview med en tidligere oprører fandt sted i en hytte der tilhørte min assistents familie. Efter interviewet fik jeg at vide at manden var kendt som en „killer“ i området, og at han og hans gruppe havde dræbt en mand på bopladsen ved siden af, ca. 50 meter væk, en husstand som min assistents far nu havde ansvaret for. Samme informant havde tævet en kvinde i nabolaget så hun havde mistet adskillige tænder. Under interviewet var kvinden på besøg i selv samme bosted som interviewet foregik i. Da jeg efter interviewet, som jeg plejede, indbød informanten til at dele en krukke ajon, takkede han nej med den begrundelse at det var blevet sent og at han ville drikke hjemme. Min assistent fortolkede afslaget som et udtryk for frygt, men fortæller samtidig at han selv faktisk drikker med ham i ny og næ andre steder og at kvinden hvis tænder han havde slået ud, også drak sammen med ham nogle gange. Selve stedet og frygten for min assistents far gjorde det i øjeblikket umuligt for informanten at drikke sammen med os, men faderen og informanten havde drukket sammen andetsteds, og informanten havde der vist at han kunne opføre sig ordentligt.

Gode relationer er at drikke øl sammen. Det skete ofte at oprørsgrupper angreb grupper af civile der sad og drak, ikke kun for at stjæle drikken, men også for at tvinge folk til at drikke med sig og på denne måde tvinge folk til at indgå et socialt samvær med dem. Øldrikning bruges som besegling af en fredsftale, en kontrakt eller en forsoningsproces. Ved klanmøder bliver der ikke drukket under mødet overhovedet, men først når de problemer der måtte være, er løst. Det understreger forbindelsen mellem ajon og konfliktfrit samvær. Ølselskabet er ikke et sted hvor man diskuterer alvorlige og konfliktfyldte sager.

På den anden side er folk indstillet på at tolerere opførsel fra fulde folk der ellers ikke ville være tolereret. Fuldskab er en slags undskyldning eller forklaring, men, som sagt, det koster prestige. En del mennesker sammenligner uansvarlig og brutal adfærd under krigen med ukontrolleret fuldskab. For at cementere freden iværksatte regeringen nogle tiltag der på visse punkter faktisk stillede de tidligere oprørere bedre end mange non-kombattanter. Da jeg spurgte en lokal leder, der selv havde været i klemme mellem oprørere og soldater, om han fandt det rimeligt da mange af oprørerne trods alt havde været skyld i mange af fortrædelighederne, svarede han: „Det er fair fordi deres aktiviteter kan sammenlignes med fuldskab, for ikke at sige dumhed. De bør hjælpes til at slå sig til ro“. De bør hjælpes til at finde balancen mellem hoved og hjerte.

Det er ikke tilfældigt at indgangen til samfundet sker gennem øldrikningen. Der er en strukturel sammenhæng. De vigtige sociale relationer er præget af ambivalens, dvs. at de på én gang er gode og konfliktfyldte. Ambivalensen søges, om ikke ophævet, så kontrolleret i ølselskabet. Det gælder mellem kønnene, mellem generationer og mellem folk af samme generation såvel som i forestillinger om politiske og økonomiske alliancer.

Jordens udnyttelse er et led i reciprocitetsforholdet mellem ægtefæller. Hans jord og kvæg og hendes arbejde. Ved polygame ægteskaber får hver kvinde stillet jord til rådighed der skal brødføde hende og hendes børn. Manden der gæster konerne på skift, sørger for kød og andre fornødenheder. Principielt har kvinden ret til et eventuelt overskud af sin produktion. Men allokeringen af ressourcerne mellem kernefamilierne er mandens privilegium. Der er således et fællesskab opbygget på opposition og potentiel konflikt i relationen mellem mand og kvinde og mellem kvinde-familiegrupperne. I øldrikningen afspejles forholdet mellem mænd og kvinder i måden at sidde på, med kvinder i indercirklen og mænd i ydercirklen. Det er en måde at organisere opposition på. Øldrikningen afspejler dermed ambivalensen i sociale relationer mellem mænd og kvinder, og i videre forstand mellem affinale og konsanguine slægtninge.

På samme måde repræsenterer unges og gamles placering om krukken opposition. Også mellem unge og gamle er der tale om et ambivalent forhold. Muligheden for at en ung mand kan gifte sig, afhænger i høj grad af forældrenes dispositioner. Den gamle, endnu aktive, mand vælger måske at skaffe sig selv en ekstra kone før han giver sin søn mulighed for at gifte sig ved at betale brudepris for ham. Det sammenhold der burde være mellem generationerne, er således også konfliktfyldt. Det er ikke kun et spørgsmål om ressourcefordeling generationerne imellem. Der er ofte tale om en eksistentiel konflikt. En person får først sin fulde identitet når han eller hun bliver gift og får børn og viser sig i stand til at styre et hushold og indgå i gensidigt forpligtende forhold. Det er ikke individet i sig selv, men livskraft, fertilitet, sundhed, ægteskab, børn og økonomiske ressourcer der giver et menneske værdi.

Ambivalens finder vi også i de sociale relationer mellem brødre der per definition skal være et forhold af sammenhold og gensidighed. Brødrene skal dele jord. Kun ældste søn er den egentlige arving, og han fordeler jord og kvæg til yngre brødre hvilket ofte giver anledning til konflikter. Der er en klar tendens til at brødre spreder deres bosteder mest muligt på jorden for at undgå konflikt hvis ikke yngre brødre vælger at tage helt væk.

Som vi så, er de relationer der knytter sig til arbejdsfællesskabet eitai, også åbne for manipulation. Dermed rummer de samme relationer både orden og konflikt i det lokale fællesskab af slægt og naboer. På samme vis medierer ølselskabet mellem de folk der opererer lokalt, og dem der opererer regionalt. På en gang nyder de der har forbindelser udadtil stor prestige, men mange er samtidig udsat for beskyldninger om svig og korrupsion, som vi så det med medlemmerne af Obongu Ore. Men hvad der er korrupsion for nogle, betragter andre som gengæld for den hjælp de har ydet for at en slægtning kunne opnå en god position, eller for de stemmer de har givet vedkommende politiker.

En stor del af itesoernes motiver for at engagere sig i krigen stammede fra lokale konflikter om jord og brudepriser. At slutte sig til guerillaen gav mulighed for at ordne personlige mellemværender. Således ses fred og konflikt som del af samme relationer. I praksis bryder konflikter ofte ud og bilægges ved mægling så ingen taber ansigt. Det betyder at bevægelserne mellem faserne af fred og konflikt er reversible. Gamle fjender kan indgå i ordentlige relationer. Krigen og freden er således forbundet. Den ambivalens



vi finder i de sociale relationer, har sin pendant i personstrukturens dualitet mellem hoved og hjerte.

Øldrikningen og dens regler står for det harmoniske element i en virkelighed der opleves som usikker. Stedet hvor ajon drikkes, er i det domestikerede i modsætning til bushen. Bushen er associeret med det asociale, kraftfulde (hvilket nogle gange kan være helbredende). „Going to the bush“ betyder at gå i krig hvilket implicit indebærer ikke-reciprocitet og vildskab. Dermed bliver ølselskabet indgangen til samfundet for dem der er udenfor, dvs. for krigeren i bushen. Som det har været beskrevet, er ølselskabet praktisering af gode relationer. Ved at underkaste sig reglerne viser man at intentionerne er gode. Ambivalens spores også i øllet der på én gang er klassificeret som mad og drikke. Igen er balance vigtig. I passende mængde er det sundt for krop og sjæl, men farligt hvis det overdrives.

## Afholdenhed

Krigen kan have ændret drikkemønstret i Teso. De fleste er kristne, enten „mainstream“ katolikker eller protestanter. Men i Teso såvel som i resten af regionen får nye kirkesamfund mere og mere vind i sejlene. Store udenlandske evangeliske kirker som Pinsemenigheden og Jehovas Vidner samt et utal af afrikanske kirker tiltrækker tilhængere formodentlig fordi de fremhæver kristendommens healing-aspekter. Mange mennesker mistede familiemedlemmer og ejendom. Mulighederne for at dyrke et effektivt landbrug forsvandt da kvæget blev røvet, og sult ramte mange familier. Aids tager sin del, og både sundheds- og uddannelsessektorerne er stærkt ødelagte. Kvæget er forsvundet, og det er meget svært for folk at opfylde sociale og kulturelle forpligtelser. Folk behøver healing.

Men de fleste af disse kirker forbyder deres tilhængere at drikke alkohol. Det giver flertallet et problem at nogle ikke drikker. Der udtrykkes mistanke om at de er „killers“ og involveret i kriminalitet. „De siger bare de er frelste, men i realiteten laver de alle mulige dårlige ting“ osv. Ikke at deltage i ølselskaber er en grund til at mistænke dem for at have onde hensigter. De vil ikke deltage i det at være iteso og beskyldes for at være *epog* der betegner den der ikke opfylder sine sociale forpligtelser, den der gemmer mad og drikke for at konsumere det alene. „De kritiserer os fordi vi drikker ajon, men vi kritiserer aldrig dem for deres te“. Fremtiden vil vise om krigen har skabt en kløft, eller om sårene vil heles. Det afhænger af om regionen kan genvinde den relative velstand den havde førhen.

## Konklusion

Teso har gennem de sidste 100 år været en integreret del af Uganda. Men den form administrationen har taget i den koloniale og postkoloniale periode, har ikke villet eller ikke kunnet varetage beskyttelsen af borgerne. Snarere har statsmagten optrådt i militærdiktators tilfældige og udbytende form. For itesoerne, og tilsvarende egalitære, individualistiske samfund, med den ambivalens der er i de sociale relationer, har det betydet at den sociale konkurrence er præget af frygt for at andre vil tage for sig på ens bekostning. Ægteskab og børn, kvæg og jord, mod og mands- og kvindehjerne og balancen mellem hjerne og hjerte er det der giver den enkelte værdi, og derfor noget der må værnes om.

Ideelt er ølselskabet en praktisering af „det gode liv“ – at dele uden bagtanker. Det benægter ikke hierarkier eller forskelle, men er en praksis der bringer folk i forskellige positioner sammen på en ordnet måde. Placeringen af mænd og kvinder i koncentriske cirkler rundt om krukken, unge og gamle over for hinanden og placeringen af de „store kanoner“ ved samme krukke, mens mere almindelige dødelige placeres sammen, vidner om bevidstheden om forskelle i positioner og hierarki. I ølselskabet gør man sit bedste for at undgå de problemer der afstedkommes af disse forhold, og „fredens triumf“ understreges. At drikke sammen former et fællesskab af folk der ofte er konkurrenter og findes på hver sin side i konflikter der skabes gennem den sociale og økonomiske reproduktion. Det er derfor nødvendigt med et stramt regelsæt for at undgå de farer der altid er til stede. De samme mennesker som man forventes at drikke fredeligt sammen med, slægt og naboer, er samtidig dem man sandsynligvis vil komme i konflikt med over jord, brudepriser, hekseribeskyldninger eller lignende. „Det er altid familie der dræber“, som en gammel mand udtrykker det. Slægtskab er ikke i sig selv garanti for sikkerhed. „Man kender aldrig andres hjertes“. Det indre svarer ikke altid til det ydre, og skindet bedrager. Men at dele en „krukke tanker“ skulle gerne vise ens intentioner om gensidighed. Øldrikningen sammenknytter forskellige sociale sfærer og medierer den ambivalens vi finder mellem godt og ondt i alle centrale sociale relationer.

Skiftende alliancer og afhængighed af andre er grundvilkår, men farlige grundvilkår. Ølselskabet er stedet hvor sundhed, styrke og fællesskabsfølelse mødes med faren. En fare der har tvunget Obongu Ore-gruppen til at indsætte følgende paragraf i deres vedtægter: „Intet medlem må håndtere giftige materialer eller forgive noget medlem eller ikke-medlem under selskabet“.

## Noter

1. Artiklen er baseret på 9 måneders feltarbejde i Mukura, Ngora County, Kumi District, Uganda 1994-5. Udtrykket „Vores Øl“ er hugget fra Carlsberg-reklamerne, men passer bedre på ajon og itesoer end på Hof og danskere.
2. Grunden til at det blev bragt på bane, kan have været min tilstedeværelse. Først troede han jeg var journalist. Senere at jeg repræsenterede DANIDA, som han flere gange roste i sin tale. Mine forsikringer om at det hverken var det ene eller det andet, blev ikke taget for gode varer. Han hev min assistent til side og udfrittede ham om mine egentlige motiver for at være til stede.
3. Jeg følger her Bourdieus udlægning af hvad reciprocitetsforhold indebærer. Bourdieu (1977:4ff.) kritiserer Lévi-Strauss' teoretiske forestilling om reciprocitetsforhold som en automatisk proces hvor en gave eller ydelse efter et stykke tid ophæves ved en modgave eller en modydelse. I praksis åbner netop tidsfaktoren for det usikre, for muligheden af manipulation og for etablering og synliggørelse af skævheder og magtfordeling.

## Litteratur

Bourdieu, Pierre  
1977 Outline of a Theory of Practice. Cambridge: Cambridge University Press.

Dyson-Hudson, Neville  
1966 Karamojong Politics. Oxford: Clarendon Press.



- Evans-Pritchard, E. E.  
1971           The Nuer: A Description of the Modes of Livelihood and Political Institutions of a Nilotic People. Oxford: Clarendon Press.
- Heald, Suzette  
1989           Controlling Anger: The Sociology of Gisu Violence. Manchester: Manchester University Press.
- Hobbes, Thomas  
1985           Leviathan. Aylesbury: Penguin Books.
- Karp, Ivan  
1980           Beer Drinking and Social Experience in an African Society. I: I. Karp & C. Bird (eds.): Explorations in African Systems of Thought. Indiana University Press.
- Rowlands, Michael & Warnier, Jean Pierre  
1988           Sorcery, Power and the Modern State in Cameroon. *MAN* (n.s.) 23(1):118-32.
- Vincent, Joan  
1971           African Elite – the Bigmen of a Small Town. New York: Columbia University Press.





# MADEN OG GIFTEN: TO SIDER AF SAMME SAG

Et eksempel fra Nias, Indonesien

I 1997 på den indonesiske ø Nias døde en ung mand efter længere tids smertefuld sygdom.<sup>1</sup> Der opstod hurtigt rygter om at han var blevet forgivet, og en liste med navnene på de formodede mordere blev af ukendte hænder sat op på centrale steder i landsbyen. De elleve mænd på listen var alle medlemmer af en anden kirkefraktion end den døde, og de fleste af dem var desuden hotelejer, ligesom den døde selv. De elleve mænd erklærede sig uskyldige, men dette mindskede ikke mistanken, og man fik en ung knægt til at tilstå at de mistænkte havde tvunget ham til at give giften til offeret. Man mente at der var tale om en gift lavet af bl.a. forskellige planter og dyr der svider ved berøring, og som havde ligget skjult i mandens mave i ca. tre måneder før den begyndte at virke. De mistænkte blev aldrig konfronteret direkte med anklagen, men måtte leve med angsten for at blive genstand for hævnangreb.

Historien er ikke enestående da folk på Nias konstant er bange for at blive forgivet. Man bliver som gæst ustandselig advaret om denne fare og får gode råd om hvordan man kan se om ens mad eller drikke skulle være forgiftet. Et sådant råd er fx at berøre undersiden af sit glas med en finger som man først har puttet i øjet, næsen og øret. Hvis drikken er forgiftet, vil glasset splintres af sig selv når man løfter det for at drikke.

Om mistanken mod de elleve mænd var begrundet eller ej, er selvfølgelig ikke til at afgøre, men de lokale forklaringer af giftens virkning, og måderne at afsløre den på, fortæller at hændelsen bedst analyseres som en kulturel forklaring, snarere end som et faktisk forekommet giftmord. Alligevel er denne kulturelle forklaring ikke en tilfældig trosforestilling, men udtrykker lokale årsagssammenhænge der er forankret i konkret eksisterende forhold.

For at forstå den evige frygt for forgiftning må vi kunne placere den i en større kulturel logik hvor giften giver mening, og for at nå dertil må vi først se nærmere på madens betydning. På Nias spiller maden en helt central rolle som den livssubstans der skaber slægtninge, og dette gælder i den rent lokale praksis såvel som i den lokale organisering af turisme på øen. Gennem en beskrivelse af madens betydning som livssubstans der cirkulerer i de sociale relationer kan vi til nå en forståelse af hvorfor en tilsyneladende overdreven frygt for forgiftning er så udbredt blandt folk på Nias. Samtidig viser eksemplet hvordan sådanne kulturelle forestillinger er det symbolske udtryk for en helt konkret organisering af økonomien på mikroniveau som denne opleves kropsligt af individet.<sup>2</sup>

## De sociale relationers materielle karakter

Individets identifikationsproces foregår i et socialt og naturligt rum der på en gang er fysisk/materielt og symbolsk. Både naturlige og sociale fænomener kan siges at forstås gennem et „filter“ af symbolske/kulturelle strukturer, dvs. nogle underliggende antagelser som alt det erfarne forstås gennem, og som er determinerende for folks handlingstrategier og indvirkning på den sociale og naturlige verden. Samtidig går påvirkningen også den anden vej, idet både de naturlige og sociale fænomener har en objektiv eksistens der ligger uden for fortolkningen af dem og er med til at determinere relationer i den symbolske fortolkning. Når vi beskriver kulturelle verdener, er det vigtigt at integrere det materielle og det symbolske niveau, dvs. ikke at komme til at skille det symbolske ud som om det eksisterer i sig selv, uafhængigt af den materielle verden der ligger uden for fortolkningen. Indlysende nok skal symboliseringen imidlertid heller ikke forstås som 1:1-beskrivelser af fænomener i den objektive verden.<sup>3</sup>

Den sene Lévy-Bruhls (1975) skelnen mellem tro og oplevelse (på engelsk *experience*) kan ses som et forsøg på at skabe en terminologi, der integrerede de to niveauer: symbolsk tolkning og materielle/objektive rammer for fortolkningen. Han nåede den erkendelse at når andre folk forstod verden som styret af tilsyneladende irrationelle forestillinger så var det ikke bare fordi de, fx på grund af manglende viden og tillærte forklaringer, *troede* på andre sammenhænge end det rationelle moderne menneske. Det var fordi de rent faktisk *oplevede* ganske andre sammenhænge (op.cit.:87-90) i den materielle verden. Med andre ord er individets *symbolske fortolkning* ikke adskilt fra dets *reelle oplevelse* af sig selv og verden.

Skal dette nu forstås således at de sygdomsforklaringer som betegnes som magi, hekseri, giftangreb osv., er korrekte beskrivelser af årsagssammenhænge i den empiriske verden? Nej, for selvom de kulturelle forestillinger kan siges at udtrykke en reel oplevelse, er der ikke et så simpelt forhold mellem den konkrete oplevelse og det symbolske udtryk. Men Lévy-Bruhls skelnen mellem tro og oplevelse er alligevel værd at hæfte sig ved da den er med til at gøre andre kulturelle forestillingsverdener, om ikke mere rationelle, så mindre irrationelle.<sup>4</sup> Et af hans eksempler var det forfærdende tab af hele sin person som et menneske kunne opleve ved at en fjende besad en lok af dets hår, og som viste at „personlighed[en], ikke er begrænset til ydersiden af [den] fysiske krop“ (op.cit.:123-4). Han kaldte det *participation*, forstået som en oplevelse af fysisk forbundethed mellem det afklippede kropsaffald og resten af personen. Sådanne forestillinger kendes fra mange steder i verden, og de fører til at folk skjuler kropsaffaldet for andre ved at brænde det, begrave det osv.

På et mere generelt plan kan man argumentere for at disse forestillinger er udtryk for at personen oplever sin krop og hele sit selv som ikke værende adskilt fra omgivelserne, men som substantielt hængende sammen med disse i netværk af forbindelser eller veje. Samtidig projiceres denne oplevelse ud i verden således at alt i verden opleves på samme måde, nemlig som netværk af fysiske forbindelser. Vi skal ikke langt tilbage i europæisk historie før vi finder en tilsvarende oplevelse, tænk bare på renæssancens konstante søgen efter Guds skjulte forbindelser i naturens verden. Sådanne forbindelser blev ikke forstået som metaforiske, men som metonymiske, og dette vel at mærke i en fysisk betydning af ordet.<sup>5</sup> Denne oplevelse er forskellig fra vor egen, og vi kan ikke erfare den direk-



te. Derfor kan vi kun analysere os frem til den ved at søge den „bagvedliggende“ logik i de sproglige udsagn og de praktiske strategier vi møder i felten.

Pointen hos Lévy-Bruhl var at den grundlæggende oplevelse af forbundethed må være til stede *forud* for den enkelte skik eller sygdomsforklaring. Først på en af de sidste sider (op.cit.:192) i hans notesbøger er han, med inspiration fra Leenhardt, nået til en spidrende forståelse af hvad der giver individet denne oplevelse, nemlig karakteren af de sociale relationer, noget som han – i sin egen moderne og individorienterede oplevelse af verden – ikke havde tilskrevet en sådan determinerende funktion:

Den primitive mentalitet ved ikke hvad en individualitet bestående i sig selv er: individer [...] eksisterer kun i det omfang de deltager i deres gruppe og med deres forfædre. Participation er således *immanent* i individet. [...] Det er en *betingelse for dets eksistens* (ibid. Fremhævelser i originaludgaven).

Vores dominerende kulturelle model af verden som bestående af atomiserede enheder i både det naturlige og det sociale domæne, er ret usædvanlig. På individplan forstår vi det individuelle selv som en slags radiobil der af og til bumper ind i andre radiobiler (interaktion) som ikke er indbyrdes forbundne, men kun hver især forbundne til en upersonlig kraftkilde.<sup>6</sup> Til forskel herfra kan man sige at i slægtskabsorganiserede samfund er modellen af selvet mere noget i retning af et vejkryds, dvs. en knude i et netværk af forbindelser som substans-kraft overføres i, fra og til andre af netværkets unikke knudepunkter (personer).

Det sociale er i andre sociale systemer forstået, ikke som et spirituelt immaterielt fællesskab, men som et substantielt fællesskab. Eller rettere, det spirituelle opleves som noget substantielt, som konkrete, fysiske forbindelser mellem individer i det sociale netværk. Begrebet substans dækker her over at de sociale systemer – hvad enten de, set fra individets synspunkt, er personlige eller upersonlige – altid er økonomiske, altså består i overførsel af de materielle værdier som skal til for at opretholde og videreføre livet for selvet, det individuelle såvel som det kollektive selv.

## Maden, den fundamentale sociale substans

Mad er en socialt overført livssubstans, hvis overførsel starter i det spæde individs relation til moderen og fortsætter resten af livet med at tilflyde individet gennem de sociale relationer. Man kan derfor anskue maden som det mest fundamentale økonomiske medium i sociale netværk, og organiseringen af dens cirkulation er et oplagt punkt for sammenligning af forskellige samfund. Jeg skal ikke her diskutere maden som del af udvekslingen på systemniveau, men i stedet set fra individets synspunkt som en nødvendig substans for livets opretholdelse. Imidlertid må denne individuelle forståelse nødvendigvis også afspejle det sociale og økonomiske system som individet er del af, og det er det der gør den interessant i en komparativ antropologisk tilgang.

Det begreb der bedst betegner dette analyseniveau, er *konsumtion* der netop lægger vægten på den menneskelige tilegnelse – som praktiseret eller begæret – frem for på maden selv som det objekt eller den substans der konsumeres. Den må i en antropologisk sammenhæng forstås som en kulturelt bestemt størrelse der ikke analyseres for sine egne

iboende egenskaber, men for den værdi den tillægges i det givne sociale system. Når jeg taler om maden som livssubstans, er det altså ikke dens ernæringsmæssige værdi som er emnet, men hvordan den er defineret lokalt som del af en mere generel forståelse af de fundamentale årsager til livets og selvets skabelse og opretholdelse.<sup>7</sup>

Den finske sociolog Pasi Falk har i bogen *The Consuming Body* (1994) systematisk analyseret forholdet mellem selvets strukturering og det materielle flow af substans. Hans analyse viser den sociale og materielle fundering for den oplevelse som Lévy-Bruhl beskrev, men ikke nåede frem til præmisserne for. I Falks terminologi er udgangspunktet, dvs. den mest basale form for socialitet, hvad han betegner som *det primitive spisefællesskab*, hvor man, idet man spiser noget ind i sit krops-selv, bliver „spist“ ind i gruppen, og hvor forbindelsen skabes primært ved at *dele* og ikke ved *udveksling* (op.cit.:20, 134-6). Den personlighedsstruktur man finder i dette system, er et individ der oplever sit selv som forankret i gruppen frem for i sin egen krop. Kroppen opleves derved som relativt uafgrænset i forhold til omgivelserne, og i forståelsen af gruppen som en substantielt forbundet enhed betyder adgang til én i gruppen en samtidig adgang til de andre således at hele gruppen er truet hvis individet rammes af fx sygdom. Derfor er sundhed, velvære og livet selv et spørgsmål om at kontrollere hele gruppens indtag og udskillelse af substans.

I den anden ende af kontinuet af sociale former ligger det gennemkommercialiserede senmoderne samfund med *dets* tilhørende personlighedsstruktur. Selvet opleves i det moderne system som en enhed adskilt fra omverdenen, og kroppens grænser som lig med selvets grænser.

Forskellen på de to personopfattelser er ikke graden af social afhængighed mellem individerne, men graden af social fremmedgørelse, dvs. hvor relativt *uerkendt* den sociale afhængighed er for det oplevende individ fordi upersonlige og udskiftelige (kommercielle) relationer har udskiftet stadig flere personificerede og permanente relationer. Det vigtige er at notere sig at de to netop udgør ekstremer af et kontinuum og ikke absolutte forskelle mellem et De og et Vi. Tværtimod er vi i denne tilgang alle som udgangspunkt den samme betydningproducerende art, men forskelle i den historisk specifikke sociale organisation af de materielle strømme må nødvendigvis komme til udtryk i forskelle i de specifikke kulturelle forestillinger.

Idet modellen beskriver et kontinuum i økonomiske systemer, dvs. den sociale organisering af materiel cirkulering, kan de forskellige kulturelle forestillinger sammenlignes systematisk som udtryk for forskellige økonomier. I begge de to poler findes selvets struktur projiceret ud på hele den fysiske verden således at i den „participatoriske“ selvoplevelse forstås det materielle som *substans* der flyder og tager forskellige former, mens omgivelserne i den moderne selvoplevelse, ligesom subjektet selv, forstås som adskilte selvstændige enheder der kaldes *objekter*. Substans- og objektoplevelsen er således eksempler på forskellige kulturelle forestillinger der er genereret af det specifikke økonomiske system de er del af.

Konsumtionen på Nias udgør en form mellem de to skitserede yderpunkter,<sup>8</sup> som et system hvor kommercialiseringen af den sociale udveksling er tiltagende, men hvor udveksling i slægtsnetværket fortsat har stor vægt i den lokale økonomi. Der er netop ikke tale om at man enten lever i et traditionelt gaveudvekslingssystem eller i et moderne pengeøkonomisk system. I praksis er der altid tale om gradforskelle hvor nogle former kan siges at være mere dominerende end andre. Udviklingen går heller ikke nødvendigvis i én retning, men kan svinge mellem at være mere eller mindre organiseret i personlige



eller upersonlige relationer, og de enkelte individer i et samfund kan have deres eksistens mere eller mindre baseret på kommercialiseret eller personlig udveksling.

## At spise er at blive fodret

Den mest grundlæggende forskel på vores og en niassisk opfattelse af spisning er at hvor vi opfatter spisning som en aktivitet som er motiveret og styret af den spisende selv, så er grundforståelsen på Nias (og andre steder i Indonesien) snarere den at den spisende er en mere passiv modtager af livets næring, mens den aktive (og magtfulde) er den der „fodrer“ den spisende. Vi kender alle denne relation fra barndommen, men hvor vores praksis leder mod en selvstændiggørelse af individet og dettes konsumtionsvaner<sup>9</sup> så fastholdes bevidstheden om den sociale afhængighed i praksis på Nias.

Denne forestilling gives ceremonielt udtryk ved bryllupsfester hvor brud og gom mader hinanden, og hvor bruden desuden mades af kvinderne i sit nye hus. I visse familier er man ligesom blandt byfolk begyndt at fejre fødselsdage, og her mades fødselaren ligeledes af sine nære slægtninge og af sin kæreste eller ægtefælle. I hverdagen mader man ikke andre voksne, men ingen lades i tvivl om at mad ikke er et spørgsmål om personligt styret tilegnelse. En helt banal, men særdeles frustrerende oplevelse for mangen en niassisk ægtemand er at hans kone ikke altid har maden færdig i tide. Han kan beklage sig, men ser sjældent andre muligheder end at vente med knurrende mave i timevis da muligheden for at tage selv ikke foreligger. Den tilberedte mad må komme fra hende hvorimod han leverer råvarerne, i form af jorden eller pengene, afhængigt af om familien lever som bønder eller af pengeerhverv eller begge dele. For hustruen er der således heller ingen tvivl om at hendes mad kommer fra ægtefællen. Eksemplet viser på mikroniveau den særdeles fysiske/materielle karakter af sociale relationer, der i et socialt system som det der findes på Nias, betyder at selv et aldrig bliver ubevidst om sin afhængighed af andre.<sup>10</sup> Ophøjet til generelt princip udtrykkes praksis i en kulturel model af selvets forbundethed med andre og en grundforståelse af at livet kommer fra andre end individet selv.

En sådan strukturering af hverdagens praksis er den materielle forudsætning for den oplevelse som Lévy-Bruhl generelt betegnede som participation, altså oplevelsen af substantielle forbindelser mellem individet og den omgivende verden som betyder at andre opleves som havende fysisk adgang til individet selvom de ikke i vores forstand rører ved hinanden. De materielle strømme mellem individer er på en gang det som skaber livet, men, som vi skal se, også det der skaber døden.

## Enhed er fælles substans

Hverdagens mikrorelation mellem ægtefæller er ikke i sig selv det der bestemmer selvets oplevelse af forbundethed, men er del af en mere generel praksis hvor dem man deler mad med, er dem man substantielt er ét med. På Nias er individets livsforløb markeret ved en lang række af små og større festmåltider og uddelinger af råt kød. Hvis man betænker at ethvert individ samtidig har en mængde relationer der definerer det som giver og modtager af mad til andre folks livsstadiefester, kan man få en idé om hvor meget madcirkulationen fylder i folks tid og husholdningsøkonomi. Også for mit eget vedkom-

mende betød det at deltage i det sociale liv at være med til en mængde af disse måltider og køduddelinger. Som regel var jeg blandt de perifere gæster der mest får ris og næsten ingen kød, men af og til også hørende til de nære slægtninge med ret til en del af grisehovedet eller -bagen eller til at bringe adskillige kilo råt svinekød i rygsækken hjem til familien fra et bryllup der blev holdt to dagsrejser væk.

Lad os her, som et eksempel på maddelingernes omfang, se nærmere på madens betydning i det lokale ægteskabssystem, ikke som symbol for fællesskabet, men som selve den substans der skaber det.

Forlovelsen og aftalen af brudeprisen indgås ved to fester i pigens hus hvor de to familier og landsbyens overhoveder samles, og der serveres æg og en særlig bønneret for gæsterne,<sup>11</sup> foruden de svin der er obligatorisk del af enhver festmenu. Herefter følger pigen med til sin tilkommendes hus og spiser sit første måltid der. Siden besøger hendes tilkommende hendes hus cirka en gang om ugen i mange måneder og medbringer hver gang råvarer (kaffe, sukker m.m.) og bliver bospist i hendes hus hvor han også overnatter i gæsterummet.

Selve bryllupsfesten foregår i brudens hus hvor maden også tilberedes, mens de svin og ris der serveres (eller pengene som de er købt for) er leveret af brudgommen som en del af brudeprisen. Udskæringen af svin er på Nias et kapitel for sig og er regelsat til mindste detalje. Jeg skal her udelade de hovedbrydende udregninger der indgår i opskæringen og klassifikationerne af de enkelte svin der har forskellige betegnelser alt efter hvilke modtagere de er tiltænkt, og som de etablerer den substantielle relation til. Svinet bliver altid delt i to ved at man flækker dyret på langs fra tryne til bag. De to halvdele, der hver består af et halvt hoved, en halv krop, et forben og et bagben, deles yderligere ved at benene flækkes på langs med en økse så de to halvdele hver har fire ben og kan siges at udgøre et helt dyr. De to på en gang halve og hele dyr gives henholdsvis til brudens og fars og mors nære slægtninge som således forenes i en nøjagtigt symmetrisk deling af enheden. Kødet etablerer dem på én gang som en enhed og som komplementære og gensidigt afhængige elementer af denne enhed.<sup>12</sup>

Brudens familie beværter gæsterne og deres egen datter som optræder som gæst i sit eget hus, dvs. som allerede tilhørende sin mands hus. Hovedet og andre af de største og mest betydningsfulde dele af svinet serveres for brudeparret der derefter deler det med deres nærmeste slægtninge. Brudeparrets centrale familie integreres derved i det større slægtsfællesskab gennem fortæringen af substansen. Ligeledes serveres de vigtige dele af et andet svin for de ældste kvinder blandt gæsterne og de ældste af de mænd (høvdinge og rådgivere) der er til stede for at forhandle og kontrollere betalingen af brudeprisen. Således er maddelingen<sup>13</sup> også led i etableringen af familiernes inkorporering i et substantielt fællesskab på landsbyplan, og igen er det de ældste af overhovederne der modtager svinets hoved.

Vi ser altså at maddelingen er ensartet struktureret på planerne brudepar, familie og landsby – med brudeparret og de ældste gæster som centrum og apex i en koncentrisk struktur. Modtagerne af de vigtige dele af svinet deler hver især tallerkenen med en eller to personer der er næst efter dem selv i alders- og statushierarkierne, og efter at have taget et par mundfulde af det største stykke kød på tallerkenen, rækker de det videre til andre omkring dem. Derved etableres disse personer også som aktive givere (delere). Således er delingen nøje graderet, og substansen flyder i bogstaveligste forstand nedad og udad i relationerne. I de relationelle yderområder er de mindste portioner kød på måske kun



10 g, men de skal være der, som det gang på gang blev forklaret for mig, ellers ville det være ensbetydende med at relationen blev slettet. Som en forklarede: „Ved fester er maden virkelig kontrolleret, og den mad du får, fortæller dig præcis hvem du er, og hvilken status du har“.

Fordelingen af svinekød gentages senere samme dag i gommens hus, men nu ét generationsstrin længere nede. Nu er det brudens familie der beværges med kogt kød af gommens slægtninge, og en gris flækkes på langs og gives rå til hhv. brudens og gommens nærmeste slægtninge. Herved etableres brudeparret nu som en givende enhed, sammensat af to komplementære elementer, ligesom brudens forældre var det i deres hus.

Efter brylluppet foretages en lang række af yderligere maddelinger, hvoraf den første sker så snart bruden er ankommet i sit nye hjem efter en hurtigt overstået kirkevielse. Her slagtes straks et svin hvoraf hovedparten sendes til hendes forældres hus som bekræftelse på brudens modtagelse i gommens hus. I dagene efter brylluppet inviteres det nye par på middag i gommens slægtninges huse og får på denne måde ofte to-tre festmåltider inden for få timer, hvorved parret inkorporeres i det større slægtsfællesskab uden for huset. De fortsætter desuden med hyppigt at besøge brudens forældre, og parret forbliver således inkorporeret i dette hus.<sup>14</sup> Når første barn er født, gentages de mange middagsinvitationer (*lafahalö'ö*), og parret modtager desuden et levende avlssvin (*nifo sigelo*) fra de nærmeste slægtninge ved denne lejlighed.

I maddelingen etableres fællesskabet således på flere niveauer ved at dele samme substans hvilket den flækkede gris er en tydelig manifestation af. Samtidig om- eller gen-defineres samtlige individer som personer, dvs. som unikke identiteter hver især bestemt af deres specifikke position i det sociale netværk. For brudeparrets og deres familiers vedkommende er der tale om en omdefinition i de nye indbyrdes familierelationer som ægteskabet medfører. For landsbyens vedkommende betyder bryllupsfesten en gen-definition af de ældste i deres position som overhoveder. I en sådan bryllupsfest ser vi altså hele det sociale netværk genskabt og alle bekræftet i deres nye eller gamle identitet.

Spisefællesskabet fortsættes resten af livet, og begravelsesritualerne for både mand og kvinde er nærmest en gentagelse af svinekødsfordelingen fra brylluppet. Også her deles et svin i to firbenede halvdele der hver især gives til den døde slægtninge regnet i henholdsvis moderens og faderens patrilinear, og er således en fortsættelse af maddelingen fra forældrenes ægteskabsrelation. Modtagerne i forældregenerationen vil jo ofte være døde når en person selv dør, og kødet gives derfor til deres ældste efterkommere i faderlinie. Således knytter et ægteskab slægtsnetværket sammen over lang tid, og altid med maden som den delte substans. Da visse ægteskabsalliancer gentages i hver generation, bliver der desuden tale om at slægtsfællesskabet kan opretholdes permanent over mange generationer. Der er vel at mærke ikke tale om en passiv videreførsel, men derimod om en regelmæssig indtagelse af samme mad og dermed etablering af det substantielle fællesskab.

Delingen af mad understreges i de sørgesange der synges for den døde der ligger til skue i sit hus før begravelsen:

Haeee, Mit barn du har forladt mig. Du vil aldrig mere komme og kysse mig. Du vil aldrig mere give mig et knus. Du vil aldrig mere kalde på mig: 'Mor! Mor! Ris Mor! Tapioca Mor!' Du vil aldrig bede om ris mere. Du forlader mig nu!

Eller:

Mama-eee, du har forladt mig nu. Hvis jeg beder dig om mad, giver du mig det altid hurtigt. Hvis jeg beder om fisk, giver du mig det. Hvis jeg beder om ris, giver du mig det, Mama. Hvis jeg beder om skolepenge – Mama så giver du mig dem. Aee, hvad skal jeg spise nu? Hvorfor tager du væk? Tag ikke bort, Ma! Tag ikke bort, Ma!

Eller:

Haeee, min mand. Hvorfor forlader du mig? Hvorfor forlader du dine tre børn? De er dine børn. Hvor vil de bede om mad, min mand? Vi bliver fattige nu fordi du forlader dine børn og mig. Min mand! Ha'ee.

Kort sagt er enhver relation, hvad enten der er tale om slægts- nabo- eller venskabsrelationer, praktiseret og forstået substantielt. Rent immaterielle kontakter findes ikke som kategori, og venskab betyder i den lokale forståelse at der består et materielt bånd mellem de to, oftest bestående af mad og drikke, men også af betel, cigaretter og penge. I antropologien er der en tendens til at beskrive lokale definitioner af sociale identiteter som symbolske klassifikationer af rent immateriel karakter. Herved undlader man at medtænke hvordan de sociale relationer mange steder opfattes som skabt ved deling af samme kropslige substans.

Maden er den substans man deler, og som etablerer individerne som et fysisk hele, i en konkret forståelse af at man er hvad man spiser. Eller rettere: at man er *hvem* man spiser, for selvom der aldrig har været beskrevet kannibalisme på Nias så er der tale om at man, i større eller mindre grad, er ét med de givere hvis mad man indtager.

## Maden: den sociale årsag til livet

Det niassiske ord for at leve, *auri*, kommer af stammen *uri* der betyder „at fodre“ (fx husdyr eller syge og gamle familiemedlemmer). At være levende betyder ordret at blive fodret, og selvom denne ordrette betydning ikke falder folk ind når de i dagligdagen taler om at leve, er det alligevel med til at vise hvordan livet defineres som et spørgsmål om at få næring fra andre, som vi har set i det foregående. At spise meget betyder således at være del af et større fællesskab og dermed have adgang til mere livssubstans, hvilket igen betyder at man kan fodre mange andre og herved have indflydelse i gruppen. Tilsvarende er det familiens og landsbyens ledere der modtager de største portioner svin ved fester.

Men mad er ikke den eneste form for næring der er nødvendig for individet at få fra sine sociale relationer, blot den mest basale eller prototypiske i den lokale forståelse. Ting og penge er andre former for livssubstans, og igen skal dette forstås helt konkret. Mad, penge og andre materielle værdier kan ses som konvertible former for nødvendig livssubstans, og det at være rig blev forklaret for mig som at være „mere levende“, hvilket skal forstås i betydningen fysisk sund som igen betyder at man ikke mangler blod. Da en fattig ung mand fx skar sig i fingeren, var han bekymret over at have mistet noget af sit blod fordi, som han forklarede det, han ikke havde penge til at købe medicin som erstatning for det tabte blod. Et relativt begrænset blodtab var for ham et alvorligt tab af livssubstans fordi han kun havde ringe adgang til cirkulationen af materielle værdier.



Sygdom forstås tilsvarende som tab af livssubstans og forklares ofte som manglende appetit, dvs. manglende modtagelighed for netværkets madstrøm.

På Nias foregår indtagelse af livssubstans snarere som at *dele* inden for en gruppe frem for at *udveksle* mellem to forskellige grupper. Dette svarer til at man ofte foretrækker at gifte sig med nogen der på forhånd er defineret som nær familie, fx i det hyppigt forekommende matrilineære krydskusineægteskab (ægteskab med morbrors datter).<sup>15</sup> Nødvendigheden af at dele understreges ikke bare ved festmåltidet, men også i hverdagen hvor man altid må tilbyde andre tilstedeværende at dele sit måltid selv om der oftest er tale om en ren formalitet.<sup>16</sup> Efter rishøsten deler man nøje en del af sin høst med slægt og naboer, og den ris man giver ledsages altid af svinekød og repræsenterer en betragtelig udgift i både ris, kød og ofte penge for den enkelte familie. Køber man ind, må man også rent formelt tilbyde at dele sine indkøb med sine ledsagere. Skulle man som selvtilstrækkelig vesterlænding glemme dette, bliver man høfligt hjulpet ved at ens ledsager beder om den billigste lille pebermyntepastil i butikken og dermed redder en fra at opføre sig uciviliseret. Ikke at ville dele er et groft brud på social etikette eller, endnu værre, betyder at man er fattig, dvs. en svag og passiv modtager. Det er gennem givningen (delingen) at man etablerer sig som en indflydelsesrig faktor som man må regne med i det sociale, hvad enten dette er på hus eller landsbyniveau.<sup>17</sup>

## Maden gør outsiders til insiders

Individet oplever altså sig selv som skabt af andre fordi maden, og med den selve livet, er noget man „fodres“ med af andre som man samtidig bliver sammenhængende med i det substantielle fællesskab. I den lokale forståelse er relativ nærhed mellem personer i netværket et spørgsmål om hvor meget substans de deler. Hvad slægtninge angår, er det substantielle fællesskab selvfølgelig også et spørgsmål om at dele blod, men igen er der i den lokale forestilling tale om at blodet løbende må regenereres, og dette sker ved indtagelse af mad. Det vil sige at slægtninge ikke bare er noget man *er*, men noget man skaber. Slægtsbånd eksisterer kun hvis de bliver konstant vedligeholdt og fornyet, og det er netop dette der sker ved den gradvise og uophørlige maddeling som praktiseres i familierne. I denne forståelse forbliver kvinden ikke en affinal slægtning, men transformeres til en blodsbeslægtet ved at dele samme substans som resten af husets beboere.

Vi beskriver ofte slægtskategorier som noget der er givet på forhånd. Dette er til dels også korrekt, men overser hvordan slægtninge mange steder forstås som noget man *skaber* frem for noget man bliver givet per automatik. På Nias består slægtsrelationen kun hvis man deler mad med sine slægtsfæller, fx efter man har været på jagt, eller når man har høstet. Hvis slægtninge er blevet uvenner, siger man at de „ikke taler sammen“. At genetablere forholdet sker ved at man udveksler et avlssvin og en modgave (*ana iwa*), i form af svin, penge eller guld, og derefter spiser sammen hvorefter man igen kan „tale sammen“. Efter kortere tids uvenskab er det nok blot at spise sammen for atter at genetablere relationen, dvs. at genskabe det substantielle fællesskab.

„Fjende på vejen, gæst i huset“ (*Emali ziso balala, ba tome ziso banomo*) lyder et ordspog og udtrykker hvordan man grundlæggende har en antagonistisk indstilling til „fremmede“, der på Nias kaldes *naha bö'ö*, dvs. „andre mennesker“. Udtrykket bruges, alt efter sammenhængen, om folk fra andre huse, familier, landsbyer eller områder. Disse

andre er folk man ikke eller sjældent deler substans med. Samtidig viser ordsproget at når man først er inviteret ind i huset æres man som gæst, en kategori der indebærer at den anden potentielt kan transformeres til en insider. Gæsten fortærer det han bydes i huset, og viser sig hermed modtagelig for at deltage i det substantielle fællesskab der med tiden kan udbygges. Ligesom ideen om at ét individs sygdom er et angreb mod hele gruppen, er det at dele substans en måde at påtage sig en korporlig loyalitet med gruppen, da man dermed gør substansfællernes fjender til sine egne fjender.

Denne beskrivelse giver forståelse for behandlingen af turister på de mange små familiehoteletter der ligger langs stranden på Nias' sydkyst. Hotellerne er i skarp konkurrence med hinanden og sætter ofte prisen på et værelse ned til få kroner om dagen, eller lader sågar gæsterne bo helt gratis. Til gengæld forventes det at turisterne indtager deres måltider på hotellet hvor de bor. Turister der går andre steder hen for at spise, eller spiser deres egen medbragte mad, påkalder sig voldsom kritik fra deres værter side, og denne opførsel resulterer ikke sjældent i udsmidning. Som en hotelejer fortalte en gæst hun smed ud: „Vi vil ikke have folk der ikke spiser, men kun skider i vores hus!“ Det fører heller ikke sjældent til korporlige slagsmål mellem to hotelejere fordi værten føler at en anden forsøger at lokke hans gæst til sit hus. Der er selvfølgelig en ganske ligetil økonomisk forklaring på denne reaktion, for hvorfor have gæster som man ikke tjener noget på? Men hermed er alt ikke sagt, for spørgsmålet er hvordan situationen opleves lokalt. Hotellet forstås netop som et hus, mere end som blot et hotel, og gæsten forventes at udvise loyalitet over for sin værtsfamilie.

Organiseringen og forståelsen af turisme må ses i lyset af hvordan maddelingen ellers foregår i landsbyen. Som nævnt er slægtninge noget man skaber enten ved at transformere en outsider til en insider som ved ægteskabsindgåelse, eller en i forvejen eksisterende familieforbinding som man genoptager eller styrker. Det samme gælder for turisterne til trods for at mange hotelejere ønsker at ændre dette og etablere mere rent kommercielle relationer til deres gæster. Som en af mine værter forklarede mig det:

Jeg forsøger ikke at gøre dig loyal mod dette hus. Jeg ved at europæere er meget individualistiske, det er Jeres kultur, og selvom vi gerne ville have at turisterne blev del af familien så har jeg fortalt min familie at dette er forretning, og vi kan ikke gøre sådan.

Der er stærke ønsker fra hotelejerne om at man overholder minimumsbetalingen for en overnatning for hermed at sikre en vis indkomst fra gæsterne, men den lokale praksis er ikke sådan at erstatte med et rent kommercielt system med faste priser. Turisterne bliver således, som regel ganske uvidende, inddraget i den lokale praksis og forsøgt transformeret til lokale insidere. Turister og andre gæster der opholder sig længe nok med familien, bliver efterhånden opmærksomme på dette, for jo længere man opholder sig og spiser i et hus, jo mere er man i færd med at blive et familiemedlem, og jo mere forsøger familien aktivt at forhindre en i at gå til andre huse uden for den nærmeste families.

## Giften: den sociale årsag til døden

Når man alligevel insisterer på at besøge andre familier, bliver man som gæst i huset konstant advaret mod at spise i andre huse fordi man derved udsætter sig for faren for at



blive forgiftet af andre. Værtsfolkene er bange for at andre skal forgifte deres gæst for at ødelægge deres forretning og rygte da de vil få skylden for sygdom blandt deres gæster.

I forståelsen af maden som fællesskabets substans og som noget der grundlæggende tilflyder individet fra det sociale netværk, udgøres madens logiske modsætning af giften (*hifo*). Inden for den lokale logik er giften nemlig en dødelig substans der kommer fra „andre folk“, et udtryk der i denne sammenhæng refererer til ikke-blodsbeslægtede folk i området som man kender og er forbundet til på kryds og tværs via ægteskabsforbindelser, og som man oplever at stå i et konkurrenceforhold til. Giften er en dødbringende substans der gives af sådanne „andre folk“ der ønsker at sætte en stopper for en persons og hele hans slægts videreførsel. Dermed er giften en modsætning til maden der som livbringende substans tilflyder individet og hans slægt.

Udefra set kan de mange advarsler om „andre mennesker“ der ønsker at forgive en, virke overdrevne, men for den som lever med livet som defineret som givet af andre, er døden også noget der påføres af andre. Mad og gift hører sammen som to sider af samme virkelighedsforståelse. Det er her at Lévy-Bruhls skelnen mellem tro og oplevelse har generel relevans når vi studerer fremmedartede årsagsforklaringer, såvel som vore egne kulturelle logikker. Giften som folk på Nias frygter, eksisterer måske ikke, eller kun i ringe omfang, og ikke med den virkning som den tilskrives. Men mere end at være noget man simpelthen tror på, er den udtryk for den konkrete erfaring/oplevelse af livets skabelse og videreførsel i det lokale sociale system. Man kan sige at der til den praksis for maddeling som blev beskrevet ovenfor, *nødvendigvis* må høre en idé om giften, forstået som en negativ udgave af den generelle grundforståelse af individets afhængighed af andre, i form af livssubstansen der tilflyder fra de sociale relationer. Giften er med andre ord et udtryk for individernes oplevelse af at være afhængige af at deltage i den økonomiske cirkulation for at videreføre livet, men derved samtidig at udsætte sig for angreb fra andre konkurrerende deltagere i cirkulationen.

Den står i kontrast til andre lokale sygdoms-/dødsårsager, som fx forbandelser og åndebesættelser der fortrinsvis siges at ramme nære slægtninge, og ofte med flere generationers forsinkelse, fx sådan at den forbandedes børn ikke vil kunne få børn. „Andre folks“ forbandelser og ånder er relativt virkningsløse fordi ikke-slægtninge ikke er del af en persons blodsfællesskab og dermed ikke kan ramme ham med ord alene.

Til gengæld forventes de altså at benytte sig af andre midler til at sætte en stopper for ens eksistens for dermed at øge deres egen tilgang til de samme knappe ressourcer. Også turismen forstås som en konkurrence blandt individuelle huse hvor man oplever at have direkte egen adgang til turisterne og deres penge hvis ikke det var for „de andres“ intervention. Andres evne til at tiltrække turister ses som udtryk for deres brug af alle former for uretmæssige metoder til at ødelægge ens egen forretning. Sådanne metoder betegnes lokalt *kiko*, og kan i denne sammenhæng både være at overtale turister til at flytte fra ét hotel til et andet, men kan også betegne stærkere midler såsom giftmord på konkurrenterne.

Jeg fik flere gange forklaret at metoderne til at afsløre om ens mad var forgiftet ikke havde noget med magi at gøre. Virkningen af førnævnte blanding af kropssekreter til afsløring af giftangreb blev forklaret som „helt naturlig“, dvs. uden brug af formularer til påkaldelse af ånder. Udefra set forekommer forklaringen om at øje-, næse- og øresekret skulle kunne afsløre gift i ens glas måske mere magisk end naturlig, men det er alligevel værd at hæfte sig ved den forskel der markeres mellem noget helt naturligt og noget

magisk. Man kan sige at der blot er tale om en kristen afstandtagen til den hedenske magi, men det forklarer stadig ikke hvad forskellen mellem naturligt og magisk betyder lokalt.

Inden for den her skitserede analysemodel kan man antage at det naturlige, i betydningen virkende uden påkaldelse af ånder, er udtryk for en ny oplevelse af upersonlig kraft, altså kraft som ikke involverer *nogens* indgriben (det være sig ånd eller menneske) fordi man nu lever i et økonomisk system hvor værdi cirkulerer relativt frisat fra det sociale netværk. Desværre er ældre kilder vanskelige at bruge som dokumentation i denne sammenhæng da de sjældent redegør for relationerne mellem den der bestiller giften/magien og den som den bruges imod, men simpelthen opremser forskellige ingredienser og teknikker der bruges, dels til at forgifte og dels til at opdage og kurere giftangreb (fx De Zwaan 1913:70-5). Alligevel kan man antage at en kategori som „helt naturligt“, i betydningen fri for åndeindgriben, først er fremkommet i forbindelse med en højere grad af commercialisering af økonomien end det var tilfældet tidligere.

Tidligere kunne storhøvdinge monopolisere adgangen til guldet fra udefrakommende handelsfolk hvorefter det cirkulerede inden for slægtsrelationerne. Så godt som al tilegnelse af livsnødvendige økonomiske midler, såsom guld, jord og svin/svinekød foregik derfor i former for udveksling der var defineret af den personlige relation mellem mennesker. Inden for modellen betyder dette at livs- og dødsårsager tilsvarende måtte forstås som substans givet af *nogen*. I dag cirkulerer værdierne ikke kun i slægtsnetværket, men også uafhængigt heraf, og i form af penge eller ting der kan købes og sælges for penge, såsom jord og svin/svinekød. Heri ligger grundlaget for en idé om mere afpersonaliserede former for kraft, og det ser ud til at giften og dens modstrategier har fået en sådan mere upersonlig karakter, selvom den stadig, i langt højere grad end det er tilfældet i vestlig bykultur, repræsenterer den negative udgave af et slægtsstruktureret udvekslingssystem.

## Konklusion

Giften kan ikke forstås uafhængigt af maden der er kulturelt defineret som den positive livgivende substans der tilflyder individet fra hans sociale relationer. Maddelingen er en praksis der er med til at udgøre det „identitetsrum“ (Friedman 1994:230) der er strukturerende for identiteten. Den får som følge at individet oplever sig selv som resultat af andres *indflydelse*, i substantiel forstand. Da denne livsgenererende indflydelse er helt grundlæggende i individets oplevelse af sig selv, så forstås og forklares sygdom også her indenfor som udtryk for andres negative intention og destruktive indflydelse. Giften er således udtryk for præcis samme selvforståelse, blot som den negative variant af madens positive betydning.

Samtidig er giften, som den i dag forstås på Nias, udtryk for en stadig mere kommerciel organisering af den lokale økonomi hvor slægtsrelationer spiller en mindre rolle for livets videreførsel end det var tilfældet tidligere. Der er dog stadig tale om en langt mindre grad af commercialisering end i vores eget samfund, dvs. at værdiernes cirkulation stadig i vidt omfang er bestemt af slægtsrelationerne. Derfor er det at øge sin adgang til værdierne også stadig et spørgsmål om at øge antallet af slægtninge, noget der blandt andet kommer til udtryk i forsøget på at skabe stabile relationer til turisterne, i en strategi der minder om måden man skaber slægtninge på lokalt ved at dele mad og dermed substans med dem.



Eksemplet viser desuden at lokale kulturelle modeller udtrykker en grundlæggende oplevelse af præmisserne for livets generering og en tilhørende forståelse af dødens årsager. Den lokale oplevelse af livets og dødens præmisser er et velegnet punkt for sammenligning af forskellige samfund fordi den kobler det materielle grundlag for eksistensen i den specifikke lokale økonomi med begrebsliggørelsen af livets vilkår i de kulturelle modeller.

## Noter

1. Materialet stammer fra feltarbejde på Nias' sydkyst udført i flere perioder fra 1995-97.
2. Mauss' begreb om kropslig habitus er et eksempel på en beskrivelse af sociale systemers fysiske eksistens for individet (1973), og begrebet er blevet videreudviklet af Bourdieu (bl.a. 1984) som udtryk for skæringspunktet mellem individets erfaring og den sociale praksis. Habitusbegrebet søger netop på individuelt niveau at koble de materielle betingelser med de fortolkningsmæssige kategorier.
3. Se Friedman (1975) for en diskussion af nødvendigheden af at skelne mellem det kulturelle og det materielle niveau i forsøget på at beskrive relationerne mellem dem.
4. En implikation ved hans indsigt er samtidig at ens egen forestillingsverden forekommer mindre rationel end man var tilbøjelig til at antage, idet det bliver tydeligt at den er ligeså kulturel som andres.
5. Fx var en øreformet blomst Guds tegn på dens forbindelse til denne del af menneskekroppen og dens deraf følgende brugbarhed som middel mod øresygdomme. Tilsvarende gik hele astrologien ud på at påvise forbindelser mellem planeter, kropsvæsker osv. og dermed beskrive variationer i personlige temperamenter og skæbneforløb.
6. Som beskrevet af Ferguson (1997) er denne oplevelse af kropsoplevelsen (*bodyimage*) for tiden under forandring i det sen-moderne forbrugersamfund i retning af „en åben overflade for verden snarere end en lukket beholder i modsætning til den“, dvs. en krops- og selvoplevelse der er som en slags sanseflade der ikke føler et stabilt indre, men kun kender sig selv gennem punktvis sansepåvirkninger (*sensations*).
7. Termen *konsumtion* dækker over de to termer fortæring og forbrug og udtrykker derved den strukturelle enshed mellem madøkonomi og tingsøkonomi. Forbrug af ting er i denne model i lige så høj grad et spørgsmål om opretholdelse og videreførelse af selvet som fortæring af mad er, og ting er derfor i denne tilgang at forstå som en anden form for mad. En senmoderne vestlig variant af mad/tings-konsumtionen er at selvet forstår sig som skabt og opretholdt ved at udtrykke sig gennem en personlig stil. Mad og ting forstås derved i høj grad som stilmarkører, men da livet selv er et spørgsmål om at udtrykke stil, er der stadig tale om nødvendige livssubstanser set fra individets synspunkt – altså ikke, som det begrebsliggøres i en udbredt moderne vestlig kulturel forståelse, et spørgsmål om at udtrykke en latent identitet.
8. For en diskussion af konsumtion og individstruktur i Vesten i dag se Falk (1994). For beskrivelser af samfund og individtyper der ligger tættere på „det primitive spisefællesskab“, se fx Leenhardt om Ny Caledonien (1979) og Iteanu om Orokaiva (1990).
9. Dette er beskrevet af Bourdieu (1984) om praksisformer der af individet begrebsliggøres som individualiseret „smag“, og også af Falk der betegner moderne konsumtion som noget der opleves som selv-konstruktion gennem realiseringen af en individuel „smag“.
10. Se Becker (1994) for en beskrivelse fra et landdistrikt i Fiji af hvordan det at spise også dér er et spørgsmål om at få mad fra andre og at andre derfor også regnes som ansvarlige for personens kropslige befindende og udseende.
11. Æg opfattes mange steder i Indonesien som en særlig koncentreret livssubstans, fx er det normalt for en mand at gå ud og købe æg morgenen efter han har haft samleje for derved at erstatte den sæd han har mistet. (Det skorter naturligvis ikke på vittige bemærkninger om årsagen til hans trang til æg fra folk der møder ham i dette ærinde.) Bønneretten beskrives som „kød“ uden knogler og er således den substantielle manifestation af et fællesskab der endnu ikke er blevet gjort „permanent“, sådan som de hårde knogler indikerer.

12. To-af-en er en figur der går igen i mange sammenhænge på Nias, fx i oprindelsesmyterne.
13. Ordet *deling* bruges her som det engelske ord *sharing*, men indikerer samtidig at substansen må deles, i betydningen *opdeles*, for at etablere den livgivende strøm i de sociale relationer.
14. Nias er med Lévi-Strauss' ord et „hussamfund“, idet huset mere end fx klanen er den mest grundlæggende slægtsenhed (Carsten & Hugh-Jones 1995).
15. Hvorimod man i erklæret eksogame systemer kan se at eksogamireglen også gælder for maden. Fx er der mange steder i Papua Ny Guinea hvor man ikke spiser sine egne svin, men kun de svin man modtager fra andre da fortæring af egne svin er en destruktiv selvfortæring. Denne regel udtrykker at man også dér oplever egengruppen som et substantielt fællesskab, blot med større vægt på denne gruppes nødvendige forskellighed fra andre grupper.
16. Man acceptererer altid invitationen uden dog for alvor at gøre mine til at deltage i måltidet, og giver derefter blot den spisende sin tilladelse til at spise videre med et „værsgod“. Europæiske turister i området betragtes på dette punkt som uhøflige fordi de ikke tilbyder at dele deres mad med andre.
17. Landsbyens borgmester blev fx voldsomt kritiseret for ikke at ville give nok til sit folk og dermed påtage sig den rolle som uddelende „far“ som ideelt bør være hans.

## Litteratur

- Becker, Anne  
1994 Nurturing and Negligence: Working on Others' Bodies in Fiji. I: T. Csordas (ed.): Embodiment and Experience: The Existential Ground of Culture and Self. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bourdieu, Pierre  
1984 Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. London: Routledge.
- Carsten, Janet & Stephen Hugh-Jones (eds.)  
1995 About the House: Lévi-Strauss and Beyond. Cambridge: Cambridge University Press.
- Falk, Pasi  
1994 The Consuming Body. London: Sage.
- Ferguson, Harvey  
1997 Me and My Shadows: On the Accumulations of Body-Images in Western Society. Part Two – The Corporeal Forms of Modernity. Body and Society 3(4).
- Friedman, Jonathan  
1975 Religion as Economy and Economy as Religion. Ethnos 40(1):4663.  
1994 Cultural Identity and Global Process. London: Sage.
- Iteanu, André  
1990 The Concept of the Person and the Ritual System: An Orokaiva View. Man (n.s.) 25:35-53.
- Leenhardt, Maurice  
1979 [1947] Do Kamo. Chicago: University of Chicago Press.
- Lévy-Bruhl, Lucien  
1975 [1949] The Notebooks on Primitive Mentality. Oxford: Basil Blackwell.
- Mauss, Marcel  
1973 [1935] Techniques of the Body. Economy and Society 2(1):70-88.



HANNE VEBER

# MASATO-DRIKNINGENS SOCIALE RUM

Ashéninkasamfundet i Gran Pajonal

Ashéninkaindianerne i Gran Pajonal i det østlige Perus Amazonas elsker at drikke *masato*, hjemmebrygget maniokøl. Et af kriterierne for at være ashéninka i Gran Pajonal synes ligefrem at være, at man drikker masato.<sup>1</sup> Forhører en ashéninka sig hos antropologen om andre indianske befolkninger, som han ikke selv har besøgt, vil spørgsmålet uvægerligt komme: „Drikker de masato?“ Hvis svaret er bekræftende, vil det blive fulgt op med et: „Nåå, så er de altså ligesom os!“ – underforstået at så har man nogle meget vigtige forudsætninger til fælles. Om nybyggere<sup>2</sup> bosat i området kan det hedde: „Nej, de drikker ikke masato. De er ikke som os!“ Nogle få nybyggere, som lever med ashéninkakvinder og holder af at drikke masato, fremfører selv dette som et vidnesbyrd om, at de er anderledes end de øvrige nybyggere. Masatodrikningen kommer til at tage sig ud som en forlængelse af deres private „protestbevægelse“, som består i åbenlyst at leve sammen med en ashéninkakvinde.<sup>3</sup> At drikke masato medvirker til at nedsætte disse nybyggers omdømme blandt andre nybyggere. Nybyggere, som de er flest, anser nemlig ashéninkaindianerne og deres masato for noget lavt. „Ordentlige“ nybyggere bør undgå overdreven nærkontakt med begge dele, således at de ikke kompromitterer den kollektive nybyggerambition om at være civiliseret og derved højere på den sociale rangstige end folk af kategorien indianer, som pr. definition er laverestående. (At ambitionen sjældent indfris helt, medvirker til at holde idealet livskraftigt, men det er en anden historie.) Ashéninkaerne deler ikke disse betragtninger. De finder generelt nybyggerne tåbelige, tyvagtige, svigefulde og upålidelige. En vis gensidighed i nedgøringen af de andres foretrukne drikke gør sig også gældende. Et ashéninkaord for industrifremstillet pilsnerøl på flaske oversættes som „nybyggerpis“ (Sebastián Coronado, S. Hvalkof pers. komm. 1997). Hvad kategorien „indianer“ angår – indianer i betydningen „vild“ – antager ashéninka, at den må betegne en ukendt befolkning, som bor så langt væk, at de aldrig har mødt dem (se Hvalkof 1997). At drikke masato er altså i Gran Pajonal-sammenhæng en art identitetsmarkør. Den betegner et skel mellem det, som hører til ashéninkauniverset, og det som ikke gør det. Det bør naturligvis for en ordens skyld tilføjes, at indianerne gerne drikker flaskeøl (uofficielt), ligesom nybyggere også (uofficielt) drikker masato, men det hindrer på ingen måde den gensidige nedvurdering parterne imellem eller begge parters idéer om, hvilke øltyper der hører sig til hvor.

Mad- og drikkevaner hører til de relativt konservative blandt menneskers forskellige vaner. Derfor er det næppe underligt, at det at spise en bestemt slags mad eller nyde bestemte drikke ofte forbindes med kulturel, national eller etnisk identitet. Som noget fra en tidlig alder tillært, noget næsten naturligt, primordialt, er netop mad- og drikkevaner særdeles velegnede identifikationsmarkører. And so what? Man bliver næppe ashéninka bare ved at drikke masato. Men måske er det ikke masatoen i sig selv, som har betydning. Kan hænde, at masatoen blot er et middel til iscenesættelse af noget andet, som rummer den vigtige kommunikation (jf. Ardener 1992). Der er bestemte måder at drikke masato på. De varierer efter konteksten. Lad os antage, at selve måden for indtagelsen af den „nationalt“ markerede drik kan sætte rammen for en aktivering af bestemte betydninger, som i kodificeret form, evt. som symbolsk performance af normativ adfærd, *gør* noget ved og for de implicerede.<sup>4</sup> Der kan generelt være grund til at se nærmere på sådanne sammenhænge, som udgøres af måltider og drikkelag, iscenesat som fester eller højtid, hvor indtagelse af mad eller drikke står i centrum. Måske er det med masatoen i Gran Pajonal som med stearinlyset i Edwin Ardeners udlægning af dansk kultur. Den er en aktivator, som under bestemte betingelser forvandler nogle omstændigheder til et socialt rum med en bestemt betydning af det „sociale“ (Ardener 1992:27-8). Det er denne art betydning, jeg i det følgende skal søge at efterspore ved at fokusere på den type masatofest, som regelmæssigt foregår blandt ashéninkaindianerne i Gran Pajonal. Jeg skal undersøge den kombinatorik, hvormed de to størrelser, masato og ashéninka, synes at påkalde en bestemt form for socialitet. Det skal gøres ved at se på masatoens fremstillingsproces, på dens ritualiserede servering, på den sociale orden, som betegnes i processen, og på drikkelagets og dette øls – dette hjemmebryggede maniokøls – betydning som katalysator for etableringen og vedligeholdelsen af noget, man kunne kalde et ashéninkasamfund – en størrelse, der er lige så flydende og vanskelig at fastholde som det øl, med hvilket de spredte bopladsers ashéninkaer fejrer at de findes – i flertal.

## Ashéninka og deres maniokølfester

*Ashéninka* betyder, direkte oversat, „vor landsmand“ eller „vore landsmænd“; formen *noshéninka* betegner „min landsmand“ eller „mine landsmænd“. Præfikserne „no-“ eller „a-“ henviser til hhv. 1. person ental eller flertal hos *den talende*. Ordet eller ordene bruges i betydningen „min familie“ og kan referere til den allernærmeste familie, som ego deler boplads med, ligesom det kan inkludere en meget videre kreds af slægt såvel som venner og bekendte, handelspartnere og etablerede uvenner. I videste forstand betegner ordet en etno-lingvistisk kategori omfattende alle, der deler samme sprog og adfærd, dvs. også individer man måske ikke kender personligt. Nøjagtig hvilken grad af inklusion ordet „ashéninka“ indebærer, fremgår til hver en tid af konteksten. „Mine landsmænd“, *noshéninka*, kan altså både være „min mand/kone og børn“, „hele min familie“, „alle i Gran Pajonal“, eller i videste forstand „alle af min slags i regnskoven“. Ordet tager udgangspunkt i en egocentrisk kerne af „mig og mine“, hvortil kan lægges lag på lag af stadig fjernere, men ækvivalente, størrelser. I afgrænsningen mod andre indianere i regnskoven spiller masatoen igen ind. Ashéninkaer hævder fx, at de (set fra etnografens synspunkt) sprogligt og kulturelt nært beslægtede nabogrupper af piroindianere, af ashéninka betegnet *shimirinchi*, er helt anderledes end „os“. Piroerne drikker nemlig *chapo*, en drik



af søde, mosedede bananer! (Denne kan gæres til en udmærket alkoholholdig drik. Faktisk fremstiller og drikker piroerne også masato, men dette går ashéninkaerne i denne forbindelse let hen over.) „Ashéninka“ betegner et socialt „vi“, et (moralsk) fællesskab i durkheimsk forstand, orienteret omkring fælles værdier, snarere end en etnisk gruppe forstået som et udvendigt fællesskab baseret på et sammenfald af interesser vis-a-vis en anden, ekstern, gruppe eller en inkorporerende stat.

*Masato* er den spanske betegnelse for det maniokøl, som ashéninkakvinderne fremstiller til hverdag og fest. Selv kalder indianerne øllet for *pyaarentsi*. Festudgaven har konsistens som kærnemælk (den uhomogeniserede økologiske), smag som yoghurt naturel, er ofte lyserød og kan nå en ganske høj alkoholprocent. Hverdagsversionen er tynd, hvidlig og kun ganske svagt gæret. Det er skummetmælks- og lyst-øl-udgaven, en glimrende drik, men ikke nær så spændende som festversionen. Den hører slet og ret til husholdets daglige føderpertoire. Anderledes tager det sig ud, hvis man begynder at se på det sociale liv, som masatoen og dens drikning under ashéninkaernes fester betegner. Her er masatoen ingen helt simpel sag at befatte sig med.

Fremstilling af det stærkt gærede maniokøl implicerer i sig selv forskellige sociale relationer, og i det kollektive drikkelag, som en masatofest hos ashéninka i Gran Pajonal udgør, aktualiseres en række sociale ordningsprincipper og betydninger, som gør det muligt – vil jeg påstå – at opleve, eller i hvert fald at forestille sig, eksistensen af et ashéninkasamfund. Man kan måske sige, at masatoen er den fremkaldervæske, som får ashéninkasamfundet til at komme til syne – i det omfang man overhovedet kan tale om samfund på dette afsidesliggende, isolerede og gudsforladte regnskovsplateau, hvor femseks tusinde indianere lever på små indbyrdes uafhængige bopladser spredt over et område på størrelse med Fyn.

Ashéninkaerne selv har ikke noget koncept svarende til vores „samfund“. Deres *nampitsi* („mine huse“) oversættes på spansk som *comunidad* og er det nærmeste, man kommer en indfødt betegnelse for organiseret fællesskab. Ordet indikerer et socialt sted svarende til det danske „boplads“ eller i videre forstand en regional sammenslutning af bopladser. Bopladserne i Gran Pajonal er hver især autonome, selvforsynende enheder, som i det højeste samarbejder indbyrdes inden for en løs lokal associering mellem et begrænset antal bopladser. Relationer mellem fjerne eller fremmede bopladser er sporadiske og foregår på et individualiseret plan. Ashéninkasamfundet, forstået som et fællesskab omfattende hele den indfødte befolkning i Gran Pajonal, synes umiddelbart at svare til forestillingen om et *imagined community* – „imagined“ i andersonsk forstand som et samfund, hvis medlemmer aldrig møder eller kender hinanden, og som derfor alene findes som en forestilling i deres bevidsthed (Anderson 1991). I Gran Pajonal er det således næppe muligt – om end man måtte bifalde et empirisk samfundskoncept – at udlede et totalt ashéninkasamfund som en struktur af udvekslinger, overlappende sociale netværk, slægtskabsrelationer eller relationer mellem aktører slet og ret (se iøvrigt Barth 1992:17-21 for en antropologisk funderet kritik af et sådant samfundsbegreb). Ikke desto mindre vil jeg påstå, at det er legitimt at tale om et ashéninkasamfund som noget i retning af det, Durkheim kaldte et *fait social*, et socialt, kollektivt, fænomen med en egen, selvstændig eksistens som et system af betydninger, tankemåder og værdier, som ligger uden for individernes subjektivt bevidste kontrol.

Hos Durkheim implicerer det en tilstedeværelse af eksplicite systemer af regler og forpligtelser, som styrer og begrænser. En anden, nyere, opfattelse af fænomenet, som fx

den Niklas Luhmann har formuleret, ser snarere nogle fælles, implicite, indforståelser, som er mekanismer til koordineret motivation og valg mellem flere handlemuligheder, der bliver basis for videre kommunikation. Her er m.a.o. tale om kybernetiske styringsredskaber (Luhmann 1995). De omfatter ikke samfundet som en totalitet. (Luhmann er i det hele taget forsigtig med at udnævne samfundet til andet end en vagt defineret mangfoldighed af systemer på forskellige niveauer.) De medierer forholdet mellem individuelle aktører og forholdet mellem det kollektive og det individuelle niveau, hvorved det sociale system reproduceres. Jeg vil forsøgsvis anskue ashéninkaindianernes masatofest som et symbolsk medie i den forstand, at masatofesten kodificerer handlinger og forventninger ikke blot i den sociale kontekst, som masatofesten i sig selv udgør, men generelt i alle forhold mellem ashéninka indbyrdes. Det gør den gennem etablering af nogle symbolske fællesnævner, gennem hvilke handlemuligheder og forventninger koordineres.

Blandt folkeslag, som lever i spredte bosætninger, har antropologer sædvanligvis fundet ritualer eller andre regelmæssigt forekommende begivenheder, som har samlet folk i en fælles udøvelse af bestemte handlinger, gerne af religiøst eller andet transcenderende tilsnit. Hos ashéninkaindianerne i Gran Pajonal har man ingen formelle ritualer – dvs. ingen sæsonbestemte eller på anden måde allerede fastlagte anledninger til større sammenrend af folk,<sup>5</sup> som forsamles for at fejre en begivenhed eller for at udføre ceremonielle handlinger, overgangsriter o.l. Der er således ingen basis for at finde samfundet i en klassisk antropologisk ritualanalytik. Det eneste i Pajonal-ashéninkaernes verden, som nogenlunde hyppigt samler større forsamlinger (en forsamling er i denne forbindelse af størrelsesordenen over 20) er masatofesterne.<sup>6</sup> De foregår efter et ganske bestemt mønster, men de afholdes ikke på nogen bestemt tid eller med bestemte intervaller. De finder sted, når nogen beslutter det. Forberedelsen af dem indebærer en stor arbejdsindsats fra kvindernes side, og de medfører naturligvis megen bevægelse gennem skoven, når folk fra forskellige bopladser kommer sammen omkring ølkarret. Masatofesternes eksplicite mål og mening er, at folk skal blive fulde, helst så grundigt det nu er muligt, og med alt hvad det indebærer af risiko for, at nogen skal komme alvorligt til skade, hvis gemytterne kommer i kog under rusen. Masatofesterne strækker sig over den tid, det tager at drikke alt øllet, dvs. en to-tre-fire dage. Mens drikkeriet står på, indstilles alt arbejde, og der spises kun de fødevarer, der allerede måtte være i huset, *inden* festen startede. Her er altså tale om *rent* druk – ikke en kombination af mad og drikke som kendetegner fester mange andre steder.

## Masato – føde og næring

Masato fremstilles af maniok, den plante som i Andeslandene betegnes som *yuca* (*Manihot esculenta*). Planten er en amazonisk opfindelse. Arkæologer har fundet vidnesbyrd om *yucadyrkning* og -forarbejdning ved Orinocofloden o. 2500 f.v.t. (Roosevelt 1993). Men da man regner med, at det tager 3-4000 år at udvikle en vild plante til en kulturplante, må *yucaen* som dyrket plante formodes at gå mindst 7000 år tilbage i tid (Lathrap 1970:57). *Yuca* udmærker sig ved at kunne trives i næringsfattig jord, som typisk findes i tropiske regnskovsområder. Den tåler desuden tørke, er højtydende og kan høstes hele året (Meggers 1988). Den udgør i hele Amazonområdet basisfødemiddel for både de indfødte og de indvandrede befolkninger.



Ashéninka kalder planten *kaniri* og opregner eller dyrker mindst tredive varianter af den. Planten og dens rodfrugter kendes under mange betegnelser, alle af sydamerikansk, indiansk oprindelse. *Yuca* er et taino-ord og det almindeligste ord for planten i Andeslandene og Mellemamerika. I Brasilien kaldes den *mandioca* (tupi-guaraní-ord), på engelsk er det blevet til *manioc*, på dansk *maniok*. I Gran Pajonal og i det centrale peruanske Amazonas er ordet *yuca* den vanlige betegnelse på spansk og i overensstemmelse hermed også den betegnelse, som bruges i det følgende.

Yucaen forekommer i to hovedformer – som ikke er forskellige former i biologisk forstand, men blot varianter inden for samme plante – en bitter med et højt indhold af cyankalium, som omdannes til blåsyre ved iltning, og en sød med et lavt indhold af giften. Både den bitre og den søde yuca findes i utallige varianter mht. størrelse, farve, konsistens, smag etc. (if. Carneiro opregner kuikuruindianerne fx 50 forskellige varianter (1983:81)). Ashéninkaerne dyrker over 20 forskellige typer af sød yuca (Hvalkof 1986: 27). Til anvendelsen af den bitre yuca er knyttet en række karakteristiske arbejdsgange og redskabstyper forbundet med den komplicerede afgiftningsproces, som er nødvendig, før yucaen kan anvendes som føde. Processen omfatter udvaskning, rivning og varmebehandling på forskellig vis. Her er tale om et særdeles tidskrævende arbejde, som i alle indianske samfund påhviler kvinderne (Rivière 1987). Til gengæld får man et fødeprodukt, som er næringsholdigt og egnet til opbevaring gennem næsten ubegrænset tid. Den søde yuca indeholder en ringe mængde giftstoffer og kræver ingen særlig forarbejdning. Den behøver blot at skrælles, før den koges eller ristes og spises. Den søde yuca „opbevares“ i jorden, indtil den høstes og koges eller ristes til umiddelbar konsumtion.

Yucaen førtes efter al sandsynlighed fra Brasilien til Congo og Angola af portugiserne i det 16. århundrede, hvor den blev inkorporeret i de lokale subsistenssystemer. I Afrika er planten kendt under betegnelsen *cassava*. Ordet kommer af *casabe*, et arawakord for cassavabrød, og i hele Nordvestamazonas og omegn fællesbetegnelse for tørret brød fremstillet af den bitre yuca. Plantens betydning afspejles deri, at den i 1995 lå på fjerdepladsen blandt verdens vigtigste fødekilder til energi i tropiske områder (Dufour 1995). Denne gamle kulturplante, som gennem årtusinder havde udgjort basisføde for et flertal blandt Amazonlandets befolkninger, blev imidlertid ikke straks en ubetinget succes i den Gamle Verden. Afrikanister ser hyppigt på *cassava* med en vis ringeagt. Den er et fyldstof, en masse stivelse med lavt indhold af vitaminer og mineraler og dertil, for den bitre variants vedkommende, potentielt giftig for mennesker og husdyr. Den komplicerede forarbejdning, der skal til for at neutralisere giftstofferne i den bitre yuca, synes at have givet anledning til problemer i Afrika, hvor man – muligvis pga. en mangelfuld eller utilstrækkelig forarbejdning af yucaen inden brug – har set tilfælde af forgiftninger (op.cit.). Sammenhæng er forekommet proteinmangel ved brug af yuca som basisføde. Det hænger øjensynlig sammen med, at man her har levet på en kost bestående *udelukkende* af yuca. Tilsvarende problemer kendes ikke blandt Amazonas' indfødte folk. Her er yucaen del af et fødekompleks, hvori også indgår kød, fisk, insekter samt andre planter, vilde og dyrkede. Undersøgelser gennem de seneste årtier indikerer, at de kemiske processer, der foregår, når yuca kombineres med andre fødetyper (og herunder også tygning af *cocoblade*), øger rodknoldenes næringsværdi. En opvurdering af yucaen kan være på sin plads (op.cit.). Det er ikke planten, der er noget i vejen med, men måden den er blevet anvendt på uden for Sydamerika.

Undersøgelser af yucaens sammensætning peger i den forbindelse på, at kvaliteten af rodskoldens proteiner forhøjes gennem den gæring, yucaen gennemgår, når den brygges til øl (Little 1985:xix-xx). Dette er særlig vigtigt for befolkninger som ashéninka, hvis basisføde er yuca. Masatodrikningen har således et ernæringsaspekt, som ikke skal overses, og som især er vigtigt i et marginalområde som Gran Pajonal, hvor jorden er relativt karrig, hvor det naturlige plantemiljø ikke indbyder til stor befolkningstæthed, og hvor mængden af vildt er tilsvarende begrænset.

Studier af ashéninkas subsistenssystem har vist, at det på basis af kombinationen af havebrug, jagt og indsamling (herunder et begrænset fiskeri) generelt lykkes at holde et pænt ernæringsniveau, omend forsyningen af proteinholdig føde kan være på grænsen til det utilstrækkelige (Denevan 1974). Derfor kan forholdsvis små udsving i produktionssystemet hurtigt forrykke balancen, så der opstår fejlnæring. Sådanne udsving kan være forårsaget af kontraktarbejde for nybyggere, som afskærer mændene fra at gå på jagt eller begrænser havebrug og indsamling på forskellig vis (Hvalkof 1987:10). Der kan også blandt ashéninkaerne selv være uoverensstemmelser, som tvinger individuelle hushold til at flytte og dermed gør dem delvis subsistenstrængte i perioden, indtil en ny have bliver produktiv. Det er forekommet, at indianere er ophørt med at drikke masato – omend sjældent permanent – under intens påvirkning fra missionærer, som har prædikeret mod fuldskaaben og dens ulykker. Fænomenet kendes især fra ashaninkagrupper i andre områder end Gran Pajonal, hvor adventistmissionen har været aktiv. Her har adventistiske fødetabuer (især forbud mod at spise de fleste slags vildt og skælløse fisk i området) og forbud mod masatodrikning tidligere i historien i visse tilfælde medført, at hele bopladssamfund fik svære symptoner på fejlnæring og blev ramt af forskellige sygdomme (se Veber 1991a). Der er m.a.o. gode grunde til at anerkende, at masatoen, givet vilkårene for subsistensproduktion i Gran Pajonal, udgør et ikke uvæsentligt nærings-element for ashéninkaindianerne. At masatoen, som i øvre Amazonas øjensynlig går flere tusinde år tilbage i tid, derudover har en vigtig social betydning er almindeligt anerkendt i Amazonforskningen (Lathrap 1970:54-7).

## Masatoens sociale organisering

En masatofest i Gran Pajonal fordrer, at nogen først brygger drikken. Hertil kræves flere ting: en rigelig forsyning af yuca, en mængde brænde, et antal store gryder, et eller flere store øltrug samt nogle kvinder, som udfører bryggearbejdet. Enhver ashéninkakvinde ved, hvordan man fremstiller masato. Men hvor fremstillingen af det svage øl til hverdagsbrug er den enkelte kvindes egen sag og foregår i hendes eget hus i en enkelt gryde, er brygningen af festens masato en ganske omfattende opgave. Den forudsætter en organiseret flerhed af voksne kvinder og involverer i praksis alle bopladsens kvinder. Brygningen kræver plads og foregår derfor ikke i et af de familiehuse, som hører det enkelte hushold til, og som er den enkelte voksne kvindes private domæne. Bedst foregår brygningen i det fri på bopladsen eller under det halvtag, som udgør bopladsens interimistiske fælleshus, gæstehus og mandshus i ét.

Inden selve brygningen kan gå i gang, må der høstes en stor mængde yuca. I det arbejde deltager så mange kvinder som muligt. De store, op til en halv meter lange rodfrugter graves op af jorden med en machete. Derefter bæres yucaen hjem i kurve, som i snit vejer



sytten kilo. Der kan være 30-45 minutters gang mellem mark og boplads, og der skal måske bruges mellem ti og tyve kurvefulde yuca samt en eller to kurve med sødkartofler, lilla yams eller anden sukkerholdig afgrøde. Sukkerindholdet i de sidste forhøjer øllets styrke (alkoholprocent) og tilfører masatoen ekstra smag og en lyserød farve. Der må også være en passende forsyning af tørt brænde, hvilket det er mændenes opgave at sørge for. Mændene må også bære den store udhulede træstamme (*inchatona*) af størrelse som et badekar frem, som masatoen skal brygges i.

Den yuca, som dyrkes i Gran Pajonal, er *sød* maniok, som blot befris for sin skræl, hvorefter den hugges i mindre stykker og koges. Når den er kogt godt ud, moses den så fint som muligt med en kølle, tilsættes nogle mundfulde kogt gennemygget yuca og blandes med vand i passende mængder. Samtidig tilsættes godt gennemyggede stykker af sødkartoffel eller yams, som spyttes ud i karret. Enzymer i kvindernes spyt sætter gæringen i gang, og af denne afhænger øllets styrke og kvalitet. Man ser helst, at så mange kvinder som muligt bidrager med at tygge sødkartofler og spytte dem ud i det store kar, hvori masatoen brygges, alt imens det tunge slæb med at mose yucaen går på skift mellem kvinderne. At brygge masato til en fest omfatter 3-4 dages uafbrudt arbejde fra tidlig morgen til sen eftermiddag, inden ølkarret er fuldt og kan dækkes til med store blade og forsegles med strimler af bark for at henstå i ro til gæring en dags tid eller to, forinden masatoen drikkes.

Arbejdet foregår under ledelse af én kvinde, som tager projektet på sig. Hun leder og fordeler arbejdet, og i praksis er hun også den, som udfører det meste af det hårde slid. Hun arbejder konstant og overvåger projektet i de dage, brygningen varer. De øvrige kvinder deltager på skift. De kommer og går og kombinerer deltagelse i opgaven med deres øvrige daglige gøremål. Her er i princippet tale om en asymmetrisk over/underordningsrelation, som i kvindernes arbejdsfællesskab midlertidigt tilsiger én person at føre an, mens de øvrige underordner sig hendes ledelse i et bestemt projekt. Man siger, at hun „ejer“ eller „bestemmer over“ projektet, men det indebærer ikke, at hun kan udvide sin lederposition til andre felter af det sociale liv. Hendes anførelse gælder ene og alene det specifikke projekt, her en ølbrygning. Dette ordningsprincip gælder alle former for arbejdsfællesskaber blandt ashéninka, hvad enten de involverer kvinder eller mænd. Det er ikke stedet her at gå yderligere i detaljer med ashéninkas organisering af arbejdsfællesskaber. Lad det blot være fastslået, at positionen som „anfører“,<sup>7</sup> som vi har set, er både domæne- og tidsspecifik og går på skift mellem forskellige personer afhængigt af arbejdsopgavens karakter. Det er en position, hvor det i princippet er muligt for enhver at tage æren og ansvaret for en opgaves iværksættelse og gennemførelse, givet en fælles accept fra de implicerede deltagere.

Men andre relationer er involveret i masatobrygningen end arbejdsfællesskabets. Grundlæggende forudsætter tilvejebringelsen af yuca og redskaber nogle udvekslingsrelationer mellem mand og kvinde. Det er inden for rammerne af disse, at anlæggelsen af en mark, dyrkning og høst af yuca organiseres. Fremstillingen af øltrug og erhvervelse af gryder og redskaber sker under tilsvarende forudsætninger, nemlig udvekslinger mellem mand og kvinde i et ægteskabsforhold, hvor hver leverer fastlagte produkter og arbejdsydelser, der er bestemt af kulturelle konventioner. Mandens arbejde supplerer kvindens og vice versa. De udgør hinandens mulighedsbetingelse. Kort fortalt: manden fælder skov og anlægger en yucamark (hvori også vokser en lang række andre afgrøder, men det er en anden historie!). Kvinden holder marken fri for ukrudt, plejer de fremvoksende

planter, sætter hegn mod skadedyr, høster afgrøderne og bringer dem hjem til bopladsen. Manden sørger løbende for brænde i form af halvstore træstammer, som han fældede, da han anlagde marken. Stammerne ligger tilbage på marken, efter at den er brændt af før tilsåningen. Han vil efterhånden bære dem hjem til køkkenbålet. Han vil også gå på jagt for at bringe kød til huset, et hverv der af både mænd og kvinder anses for mandens vigtigste opgave i livet. Ashéninkamændene er for de flestes vedkommende fremragende jægere, men da der ikke er meget vildt at tage, kan kødgryderne ofte være både hel- og halvtomme. Man kompenserer gennem indsamling i skoven, hvor man tager alt spiseligt, som findes, plantedele, bær, frugter, mange typer insekter, haletudser, frøer mv., og gennem fiskeekspeditioner til nærliggende floder, hvor mængden af fisk dog ikke heller er overvældende. Ligesom mandens fornemste opgave i ashéninkas forståelse er at skaffe kød, er det kvindens at holde huset godt forsynet med markens afgrøder. Kvinden tilbereder dagligt store mængder yuca til familiens måltider. Derudover vil hun i reglen sørge for brygning af hverdagens masato. Der synes at være et direkte proportionalt forhold mellem et husholds forsyning af masato og kvindens tilfredshed med mandens indsats. Man kan hævde, at udvekslingsforholdet mellem manden og kvinden blandt ashéninka får sit fornemste udtryk i masatoen, produktet af en hel lang serie af pligtige og forpligtende ydelser de to ægtefæller imellem. Det samme gælder i en videre forstand for den stærkere og længere gærede masato til festbrug, til hvilken flere hushold kan bidrage ikke blot med arbejdskraft, men også med redskaber og afgrøder.

Brygningen af festøl har altså som sin sociale forudsætning dels en symmetrisk relation mellem mand og kvinde baseret på direkte reciprocitet, dels en asymmetrisk over/underordningsrelation, som aktualiseres i det udvidede arbejdsfællesskab. De to typer af relationer skitseret her gælder som organisationsprincipper i videre forstand. De symmetriske relationer karakteriserer således både de nære og allerede forpligtede forhold mellem beslægtede individer af samme generation og relationer mellem ligestillede ikke-slægtninge. Relationer af typen mor-datter, far-søn, svigerfar-svigersøn er typisk en asymmetrisk over/under-ordningsrelation. Denne type relation er den samme, som genfindes i det, jeg har kaldt anføringsrelationen i arbejdsfællesskabet. Den strukturerer forskellige grader af inkorporering afhængigt af kontekst. Man kan visualisere systemet af spatial og begrebslig inkorporering som et system af koncentriske cirkler, hvis center er ego, og de udenom liggende ringe betegner forskellige grader af „mine“ eller „vore“ ashéninka (familie/landsmænd) (se også Varese 1973:71 og Hvalkof 1989). I princippet er ashéninkas sociale system egalitært i begrebets bogstavelige forstand. De asymmetriske relationer og deres skabelse af større enheder, eller rettere „flerheder“ gennem aggregation af de mindre, er derfor aldrig af permanent art. De holder, så længe som situationen indbyder til det, og de involverede personer finder det ønskværdigt. De enkelte, små, enheder opløses ikke. De bevarer hver især deres autonomi og går altså hverken politisk eller socialt op i en højere enhed. Der bliver således ikke tale om en socialitet i substantiel forstand, hvor samfundet tænkes som en organisk eller funktionel enhed eller totalitet bestående af indbyrdes afhængige dele, men højst om en løst aggregeret sammenhæng eller samfundsmæssighed indeholdt i et kommunikations- og betydningsfællesskab. Ashéninkas „samfund“ – hvis man kan bruge det ord – kan beskrives som et meget fleksibelt socialt system, hvor fragmentering og opbrud aldrig er noget unormalt, og hvor momentær samling og fælles handling kan effektueres fra det ene øjeblik til det andet. I stedet for disintegration og fragmentation som unormalitet, hvilket i den konventionelle



(durkheimiske) sociologi fremstår som et problem, har vi altså ikke-integration som det normale og flerhed (snarere end enhed og totalitet) som noget potentielt og midlertidigt. Vi skal siden se, hvordan de typer af relationer, som er skitseret for arbejdsfællesskabet (momentær aggregering inden for en asymmetrisk relation) og forholdet mellem individer generelt og mand og kvinde specielt (symmetrisk relation baseret på komplementær reciprocitet), aktualiseres i masatofesten, når folk bringes sammen i fælles beruselse.

## Festen

Mens masatoen står til gæring, inviteres gæsterne. De fjernest boende varskos pr. sendebud. Andre lytter efter lyden af tuden i et kohorn, som er tegnet på at festen afholdes. Gæsterne vil nu komme vandrede gennem skoven. De vil være iført deres pæneste *cushma*, en fodlang bomuldskjortel af egen tilvirkning eller syet af kraftigt bredstribet markisestof, erhvervet gennem arbejde for nybyggere (Veber 1990, 1992, 1996). Nogle vil eventuelt have forsynet deres *cushma* med diskrete røde striber, og de fleste vil have gjort sig umage med ansigtsbemalingen, hvis hovedingrediens er en klar rød farve (*anatto*) udvundet af *achiotebuskens* frøkapsler (*bixa orellana*). De vandrette tatoveringer tværs over kindbenene vil være trukket op med blå farve, læberne vil være malet mørklilla, og mændene vil bære fjerprydelser hængende ned ad ryggen. Der vil være friske cocoblade i de dertil indrettede poser, og frisk kalk i de tilhørende små kalabasser samt *chamairo* (en lian fra skoven) til at forhøje nydelsen ved cocatygningen. Folk vil være glade og forventningsfulde og parate til at drikke sig en gedigen brandert til. Mødre med småbørn vil medbringe et tæppe, hvis de ejer et, og lidt ristet yuca, så de små kan sove lunt og bispises under forløbet. Ellers er princippet, at ingen kan forvente, at mad serveres, mens der drikkes, og der drikkes, til ølkarret er tomt. Al vanlig aktivitet suspenderes totalt, så længe masatodrikningen står på. Falder nogen i søvn eller „går ud“ undervejs, er det deres egen sag. Man sover, til man vågner, og drikker så videre, indtil man igen falder om, og så fremdeles til de sidste sjatter på ølkarrets bund er suget op gennem et strå. Mændene, såvel de hjemmehørende som de besøgende, forsamles i eller omkring bopladsens gæstehus, et ydmygt, åbent hus uden vægge. Kvinderne fylkes om ølkarret, som er opstillet andetsteds på bopladsen, gerne i læ af de større familiehuse.

Øllets „frue“ er den kvinde, som har stået for brygningen. Hun er ikke nødvendigvis identisk med bopladsens kvindelige overhoved, som regel den ældste hustru<sup>8</sup> til bopladsens mandlige overhoved og mor eller svigermor til bopladsens yngre kvinder. Brygmesterinden er heller ikke nødvendigvis medlem af den udvidede familie, som udgør bopladsens kerne. Hun kan lige så vel være en tilflytter eller en fjern slægtning, som af sociale grunde har valgt at knytte sig til bopladsens folk og indgå i deres fællesskab. Der er ære og anerkendelse forbundet med at have forestået en vellykket brygning af festøl. Den kvinde, som har gennemført en sådan brygning, har også æren af at skænke masatoen op og bære den rundt blandt mændene og gæsterne.

I festens indledende faser foregår udskænkningen efter fastlagte konventioner. Masatoen øses gennem en sigte op i en skål (en overskåret kalabas eller en emaljeret metal-skål), som gerne rummer op til en halv liter. Én skål ad gangen bydes frem af den kvindelige brygmester for hver enkelt mand og for eventuelle fremmede, besøgende kvinder. Den, for hvem der således skænkes op, forventes at tømme skålen uophørligt, helst i et

enkelt drag. Der bydes nemlig ikke masato for den næste, før skålen er tømt og kan fyldes på ny. Kvinden, som således skænker ud, vil bære en stor grydefuld masato rundt og fylde drikkeskålen fra den. Hun tilkendegiver gennem den rækkefølge, hvorved hun skænker ud til de forskellige personer, hvem der har gjort sig fortjent til hendes respekt. Hun kan vælge helt at overse bestemte personer, og disse kan ikke tillade sig at protestere, men må pænt vente til kvinden byder dem en skål masato, eller en anden person tilbyder af sin. Hun kan også uddelegere udskænkningen til andre kvinder fra det bryggelag, hun har forestået, fx sine døtre eller søstre. De kvinder, som har deltaget i brygningen, forsyner sig selv og besøgende kvindelig slægt direkte fra ølkarret uden at afvente den ritualiserede opskænkning fra brygmesterinden, som alle mændene er underlagt.

Efterhånden som festen skrider frem, og det i stigende grad bliver vanskeligt for de implicerede at holde på formerne, balancen og rækkefølgen, vil mændene selv forsyne sig af en grydefuld øl, som de hjemmehørende kvinder vil sørge for at bringe til gæstehuset, eller, hvis kvinderne „glemmer“ denne pligt, vil deres mænd begynde at opsøge ølkarret selv. Dette følger af den samtidige og gradvise opløsning af de normer for adfærd, som tilsagde mændene at holde sig i gæstehusets område og kvinder og småbørn i ølkarrets nærhed. Men der sker ikke en social opløsning i omgangsformerne slet og ret. Thi med nedtoningen af den formaliserede udskænkning og den asymmetriske „anføring“, som øllets frue symboliserede, træder nu den anden vigtige ordningsform blandt ashéninka, reciprociteten, frem. I hvilket omfang det sker, afhænger af situationen, gæsternes art og deres relationer til værtsfolkene. I den mere hjemlige kontekst, hvor ingen af festdeltagerne rigtig er fremmede, men alle er familie, vil man nå en fase i festen, hvor folk gensidigt søger for hinanden, bytter masato, lader skålen gå på omgang så at sige. Det gælder mellem mændene indbyrdes, mellem kvinderne, og på tværs – det sidste dog på den måde, at en kvinde bringer en grydefuld masato til sin mand, sin far eller sin bror, som derpå vil distribuere indholdet blandt de øvrige mænd. At udskænke masato for mænd af andre kategorier er for kvinders vedkommende forbeholdt brygningens „frue“ eller dem, til hvem hun har uddelegeret hvervet. Alt andet vil være at opfatte som en seksuel invitation og hører normalt til en sfære, hvor stor diskretion tilstræbes. På samme måde kan en mand bringe masato til sin kone, sin mor eller sin søster, men ikke til andre kvinder. Men masatofestens fremskredne stadier er naturligvis her som andre steder en gråzone, hvor mange grænser kan overskrides.

Festens deltagere forlyster sig gerne med forskellige arter af sang og musik. På bopladser, hvor man råder over en funktionsdygtig transistorradio og batterier, der virker, høres gerne peruansk cumbia, så længe batterierne holder. Ellers vil mændene slå på tromme og synge deres traditionelle sange. Kvinderne vil synge andre sange og danne kæder, så de med hinanden under armen i lange rækker aftegner store sløjfer, der bevæger sig hen over bopladsens rødbrune jord, alt mens masatodrikningen fortsætter uophørligt. Indimellem går snakken og historierne. Nogle masatofester udarter i slagsmål eller ulykker, som kan have ret pinagtige efterspil. Dette synes at høre til tingenes orden. Masatofesten er også stedet, hvor tilbageholdte aggressioner mellem nærtstående får afløb. Men det er i lige så høj grad stedet, hvor alliancer mellem bopladser og lokalgrupper får udtryk og mulighed for at cementeres.



## Det sociales form

At kunne invitere naboer, fjerne slægtninge og potentielle alliancepartnere til en formidabel masatofest giver prestige, og gæster pådrager sig ikke en *pligt* til at yde gengæld. Det står dem frit for selv at afholde en masatofest på et senere tidspunkt for dermed at vise, at de ikke står tilbage for nogen. De kan også lade være, ligesom de kan lade være at møde op til andre bopladsers fester, hvorved det markeres, at videre relationer ikke ønskes. Men hvem der bestandig drikker masato hos naboen uden nogen sinde selv at levere, taber prestige og bliver permanent den underordnede i forhold til andre, der „fører an“. Muligheden for fortsatte relationer mellem individer og mellem de spredte bopladser er altså ikke tilfældig; den har bestemte former, inden for hvilke den udfoldes. Hvad enten disse former brydes eller følges i denne eller hin retning, tilfører de adfærd og sociale handlinger bestemte betydninger. I denne forstand fungerer masatofesten som et symbolsk generaliseret medium. Masatofesten implicerer en symbolsk grammatik, der formsætter ashéninkas sociale liv.

Mange har i tidens løb anlagt betragtninger over ritualer som enten en kondenseret syntese af samfundets kollektive præsentation af sig selv for sig selv, eller alternativt som et system af symboler, en kulturel opskrift på formen for socialt liv (Geertz 1973). Spørgsmålet er, om man kan hævde, at de sociale relationer fortættes i masatofesten uden derved at påkalde en form for metafysik med tilhørende skær af latent obskurantisme, hvilket uvægerligt følger med, når forståelsen søger tilflugt i det metafysiske i stedet for at forklare, hvordan de sociale relationer er koordineret i forhold til hinanden (se fx Harris 1969:480; Götke 1997:18). Victor Turner så visse typer af ritualer som kilder til oplevelsen af *communitas*, hvor det samfundsmæssige fællesskab opstår i deltagernes gensidige identifikationer med hinanden (Turner 1995). I det regi bliver *det sociale* til en moralsk kraft, der vokser frem af ritualets midlertidige fællesskab og bliver grundlaget for samfundets orden – og udgangspunkt for konceptualiseringen af *samfund* hos samfundsforskere og antropologer fra Durkheim til Geertz (se fx Durkheim 1972 og Geertz 1973). Anthony P. Cohen argumenterer for, at det symbolsk konstruerede fællesskab, som han betegner med det engelske *community* rummer både *Gemeinschaft*- og *Gesellschaft*-aspekter i sig. Han definerer denne symbolske konstruktion af fællesskab som „en rodebunke af symbol og betydning, der kun hænger sammen i symbolicitetens ydre form“ (1985:20), men det er samtidig „stedet hvor folk får deres mest grundlæggende og fyldestgørende oplevelse af socialt liv uden for hjemmets fire vægge“ (op.cit.:15). Det ville imidlertid ligge denne observatør fjernt at påstå, at ashéninkaindianerne i masatofesten fejrer det kollektive som en næsten helliggjort samfundets sjæl, således som de mere konventionelle ritual- (og Durkheim-)læsninger kan lægge op til. Dette er ikke det samme som at frakende masatofesten signifikans som noget, der har et budskab i kraft af sig selv. Det er et forsøg på at komme uden om det etnocentriske håndgreb, der består i at indlæse et (vestligt) ideal i en kontekst, hvor det (formentlig) ikke findes. Masatofesten er ikke et ritual, der installerer en transformation fra profan til hellig tilstand (om end man udmærket kan mistænke mange ashéninkaer for at ville gå i ét med ånderne under deres umådeholdne rus), og det er ikke *communitas* her påkaldes.

Masatofesten udgør i en vis analytisk forstand et drama, dvs. en afgrænset sekvens af symbolske handlinger defineret i tid og rum, som adskiller sig fra hverdagens almindelige liv.<sup>9</sup> Masatofesten sætter m.a.o. en ramme om et hjørne af verdens gang og bliver der-

med et fikspunkt i erfaringsrummet. I masatofestens drama integreres bestemte betydningselementer i en gestalt,<sup>10</sup> en enhed af handling og form, som midlertidigt strukturerer deltagerens oplevelse og indbyrdes forhold. I masatofestens sociale rum defineres en kontekst og en bestemt tilbøjelighed til handling (adfærd). I denne forstand tjener masatofesten som et symbolsk medie, der leverer et normativt rammesæt samt en situationsdefinition, som specificerer, hvornår og i hvilke sammenhænge mediet er relevant. Her ved opretholdes en bestemt kollektiv struktur og mening. Der etableres en samfundsmæssighed, et fællesskab af en art – men ikke et fællesskab forstået som et intimt nærhedssamfund befriet for konflikt og forskel, et *communitas* som måske ret beset udgør en nostalgisk projektion frem for en reelt eksisterende virkelighed i tid eller rum (Featherstone 1995:131). Den socialitet, masatofesten medierer, udgøres af en stabilitet i form af konsensus om social adfærd og betydninger, som hele tiden reproduceres i systemet. Dette definerer sig som et særligt socialt felt for *ashéninka* og afgrænser sig gennem en forskellssættelse mod en omverden af *ikke-ashéninka*. Inden for dette sociale felt gælder det sæt af forventnings- og betydningsstrukturer, som masatofesten kodificerer. De udgør handle- og betydningsanvisninger, som hele tiden må kunne reagere på forandringer, og som i den forstand er *dynamiske* anvisninger. De er ikke de *eneste* af slagsen i ashéninkaindianernes univers. Der er andre sociale felter og andre symbolske medier, som også gør sig gældende. Nogle af dem involverer forholdet til nybyggere og det økonomiske system, de definerer, samt politiske strukturer befolket af andre ikke-ashéninka. Derfor afspiller masatofesten heller ikke ashéninkasamfundet i en mulig eller foregiven totalitet. Masatofesten anviser via nogle sæt af generaliseringer et bestemt socialt system og et orienteringspunkt, på basis af hvilket ashéninka kan definere sig selv og afgrænse sig i forhold til omverdenen. Derved kan systemet, ashéninkas „samfund“, operere med det, Luhmann har kaldt en åben lukkethed eller en lukket åbenhed, som opretholder systemet som et selvreferentielt system, åbent for omverdenen på sine egne betingelser, og derfor tendentielt lukket for påvirkninger, som ikke allerede er inkluderet i systemets eget repertoire (Götke 1997; Luhmann 1995).

James Fernandez har talt om ritualer som et middel til at „vende tilbage til helheden“ for at „hele“ (sic!) den individualisering, fragmentering og forsimpning, som han mener kendetegner det moderne liv (1986). I Gran Pajonal synes masatofesterne at fremmane helheden samtidig med, at der aftegnes en venden tilbage fra helheden til „delheden“. Helheden, fællesskabet omkring generaliserede koder på tværs af bopladser, som levedegøres i masatofestens tidlige faser, opløses under det senere forløb, og de mindre „delheder“ får primat. Her er det de enkelte, begrænsede, bopladser, som er livskraftige og permanente, mens deres aggregering i et udvidet fællesskab altid kun er provisorisk og emergent, men altså altid samtidig permanent *som mulighed*. Til gengæld er „samfundet“ (det imaginære) – forstået som en meningssammenhæng af sociale handlinger, som henviser til hinanden, og inden for hvilken helhed og delhed er gensidigt betingede – altid til stede, konstitueret som fællesskabets mulighedsbetingelse. I den forstand er „samfundet“ stabilt og altid latent. Og det er måske det, som masatofesten lader os se.



## Noter

1. Materialet, som ligger til grund for artiklen, er indsamlet i Gran Pajonal i Peru 1985-87 under et feltarbejde samfinansieret af det daværende Forskningsrådet for Udviklingsforskning og Humanistisk Forskningsråd. Jeg er begge råd tak skyldig.
2. Nybyggere i Gran Pajonal er for de flestes vedkommende indvandret fra rurale områder i Andeshøjlandet. De har rødder i quechuakulturen og identificerer sig som mestizer. Deres sprog er spansk og quechua. De lever af kaffedyrkning og kvægavl i regnskoven, som de rydder til formålet (Hvalkof 1988).
3. Det hører til dagliglivets orden, at nybyggermænd lejlighedsvis har ashéninkaelskerinder. Det accepteres stiltiende, så længe denne kvinde forbliver perifer og kun ses i et udhus eller evt. i en hytte på en fjerntliggende mark.
4. Se Cohen (1979) ang. symboler og normativ kultur.
5. Ashéninkaernes ritualer, fx mandlig couvade, renelse i forbindelse med jagt, hårafklipning ved overgang mellem bestemte status/stadier o.a. er „private“ i den forstand, at de foregår inden for den nærmeste familie (se dog Veber 1997b ang. „ritualiseret tale“).
6. Fodboldkampe, som for alvor er slået an gennem de seneste tiår, bringer fortrinsvis yngre mennesker sammen. Den spredte bosætning gør, at et „fodboldhold“ omfatter spillere af begge køn, og alligevel vil det aldrig være fuldtalligt. Reglerne, der spilles efter, er i høj grad tilpassede ashéninkaernes opfattelse af, hvad spillet går ud på. Der er fx ikke en taber og vinder i en kamp. Ældre informanter kan berette om, hvorledes væbnede konflikter mellem grupper tidligere har været ritualiserede (se også Varese 1973).
7. Ordet „anfører“ bruges her i forbindelse med arbejdsfællesskaberne for at markere en forskel til den funktion, som omfatter politisk lederskab, og som jeg betegner med ordet „leder“. Mens „anføreren“ i en arbejdsopgave kan være hvem som helst, som forstår sig på arbejdet – og det gør de fleste voksne og halv-voksne ashéninka – så gælder det for den politiske leder, at hans position bygger på hans personlige karisma, prestige og evne til at skabe respekt og/eller frygt omkring sin person. Den politiske leder er oftest en mand. Blandt ashéninkaer i Perene og Ucayali har jeg mødt kvindelige lokalledere, men de synes at være sjældne fænomener (se også Veber 1991b).
8. Ashéninkaindianerne praktiserer polygyni. Flerkoneriet er ikke begrænset til ledere, således som det kan ses beskrevet i andre dele af Amazonetnografien (fx Lévi-Strauss 1967), men inkluderer også „lederaspiranter“, hvilket i praksis vil sige en god del mænd, som næppe nogen sinde vil blive „ledere“ over mere end deres egen nærmeste familie (se også Veber 1997a).
9. E. Goffman (1959), Thomas Gregor (1977) o.a. anvender „drama“ i en mere generaliseret forstand om alle mulige banale og mindre banale scener fra hverdagslivet. Som „drama“ bruges her, er der tale om en mere begrænset definition.
10. Ved gestalt forstås her de integrerede strukturer eller mønstre, som udgør erfaringen, og som har sit eget væsen, der ikke hidrører fra helhedens enkelte elementer eller kan reduceres til summen af elementerne, se Cohen (1979:105).

## Litteratur

Anderson, Benedict

1991 Imagined Communities. London: Verso.

Ardener, Edwin

1992 Ritual og Socialt Rum. Tidsskriftet Antropologi 25:23-8.

Barth, Fredrik

1992 Towards greater Naturalism in Conceptualizing Societies. I: A. Kuper (ed.): Conceptualizing Society. London: Routledge.

- Carneiro, Robert L.  
1983 The Cultivation of Manioc among the Kuikuru of the Upper Xingú. I: R. B. Hames & W. T. Vickers (eds.): *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York: Academic Press.
- Cattle, Dorothy J. & Karl H. Schwerin (eds.)  
1985 *Food Energy in Tropical Ecosystems*. New York: Gordon and Breach Science Publishers.
- Cohen, Abner  
1979 *Political Symbolism*. *Annual Review of Anthropology* 8:87-113.
- Cohen, Anthony P.  
1985 *The Symbolic Construction of Community*. London: Routledge.
- Denevan, William M.  
1974 *Campa Subsistence in the Gran Pajonal, Eastern Peru*. I: P. Lyon (ed.): *Native South Americans: Ethnography of the Least Known Continent*. Boston: Little, Brown & Co.
- Dufour, Darna L.  
1995 *A Closer Look at the Nutritional Implications of Bitter Cassava Use*. I: L. E. Sponsel (ed.): *Indigenous Peoples & The Future of Amazonia: An Ecological Anthropology of an Endangered World*. Tucson: University of Arizona Press.
- Durkheim, Émile  
1972 [1895] *Den Sociologiske Metode*. København: Fremad.
- Featherstone, Mike  
1995 *Undoing Culture. Globalization, Postmodernism and Identity*. London: Sage Publications.
- Fernandez, James W.  
1986 *The Argument of Images and the Experience of Returning to the Whole*. I: V. W. Turner & E. M. Bruner (eds.): *The Anthropology of Experience*. Urbana: University of Illinois Press.
- Geertz, Clifford  
1973 *Religion as a Cultural System*. I: *The Interpretation of Cultures*. London: Fontana Press.
- Goffman, Erving  
1959 *The Presentation of Self in Everyday Life*. Garden City, New York: Doubleday.
- Gregor, Thomas  
1977 *Mehinaku: The Drama of Daily Life in a Brazilian Indian Village*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Götke, Povl  
1997 *Niklas Luhmann. Frederiksberg: Forlaget Anis*.
- Hames, R. B. & W. T. Vickers (eds.)  
1983 *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York: Academic Press.
- Harris, Marvin  
1969 *The Rise of Anthropological Theory: A History of Theories of Culture*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Hvalkof, Søren  
1986 *El Drama Actual del Gran Pajonal, Primera Parte: Recursos, Historia, Población y Producción*. *Amazonía Indígena* 12:22-30.  
1987 *El Drama del Gran Pajonal, Segunda Parte: Colonización y Violencia*. *Amazonía Indígena* 13:3-10.  
1988 *Drømmen om Den Store Slette: Indianere, Nybyggere og Udvikling i Amazonas*. *Jordens Folk* 1:4-16.  
1989 *The Nature of Development: Native and Settler Views in Gran Pajonal, Peruvian Amazon*. *Folk - Journal of the Danish Ethnographic Society* 31:125-50.  
1997 *Hvor bor de vilde? Erindringer om identitet og politik i Amazonas*. *Tidsskriftet Antropologi* 35-36:101-20.



- Kuper, Adam  
1992 Introduction. I: A. Kuper (ed.): *Conceptualizing Society*. London: Routledge.
- Lathrap, Donald  
1970 *The Upper Amazon*. Southampton: Thames and Hudson.
- Lévi-Strauss, Claude  
1967 *The Social and Psychological Aspects of Chieftainship in a Primitive Tribe: The Nambikuara of Northwestern Mato Grosso*. I: R. Cohen & J. Middleton (eds.): *Comparative Political Systems*. Garden City: The Natural History Press.
- Little, Angela C.  
1985 Introduction. I: Schwerin & Cattle (eds.): *Food Energy in Tropical Ecosystems*. New York: Gordon and Breach Science Publishers.
- Luhmann, Niklas  
1995 *Social Systems*. Stanford: Stanford University Press.
- Megggers, Betty J.  
1988 *The Prehistory of Amazonia*. I: Denslow & Padoch (eds.): *People of the Tropical Rain Forest*. Berkeley: University of California Press.
- Rivière, Peter  
1987 *Of Women, Men and Manioc*. I: H. Skar & F. Salomon (eds.): *Natives and Neighbors in South America*. Göteborg: Göteborgs Etnografiska Museum.
- Roosevelt, Anna C.  
1993 *The Rise and Fall of the Amazon Chiefdoms*. *L'Homme* 126-128, XXIII (2-4):255-83.
- Sponsel, Leslie E. (ed.)  
1995 *Indigenous Peoples & The Future of Amazonia. An Ecological Anthropology of an Endangered World*. Tucson: University of Arizona Press.
- Turner, Victor  
1995 (1969) *The Ritual Process*. Ithaca, New York: Cornell University Press.
- Varese, Stefano  
1973 *La Sal de los Cerros. Una Aproximación al Mundo Campa*. Lima: Retablo de Papel, Ediciones.
- Veber, Hanne  
1990 *Ashéninka Cushma'en. Beklædning og Tegn*. *Tidsskriftet Antropologi* 21/22:141-50.  
1991a *Hvordan Gud kom til Ashaninka. Adventistmissionen i peruansk Amazonas*. *Tidsskriftet Antropologi* 23.  
1991b *Amazonindiansk politik. At tale når man ingen stemme har*. *Den Ny Verden* 24(4):9-27.  
1992 *Why Indians Wear Clothes: Managing Identity across an Ethnic Boundary*. *Ethnos* 57(1-2):51-60.  
1996 *External Inducement and Non-Westernization in the Uses of the Ashéninka Cushma*. *Journal of Material Culture* 1(2):155-82.  
1997a *Pajaros Pintados. Complementariedad entre hombres y mujeres en la visión de los Ashéninka del Gran Pajonal*. I: Perrin & Perruchon (eds.): *Complementariedad entre hombre y mujer. Relaciones de género desde la perspectiva Amerindia*. Biblioteca Abya-Yala 43. Quito.  
1997b *Ritualiseret Tale i Hovedløse Samfund. Etableringen af magt og offentlighed i Amazonas*. *Tidsskriftet Antropologi* 35-36:267-79.



Fritz Syberg: Mor og datter, 1898-9. Værket tilhører Statens Museum for Kunst.



JONATHAN SCHWARTZ

# HVAD SKAL VI HAVE TIL MORGENMAD?

Bemærkninger til et maleri af Fritz Syberg

Enhver social handling inddrager, både for at kunne fortolkes  
og i sine objektive følger, mindst tre positioner: mig, dig, dem.  
(Fredrik Barth, *Towards Greater Naturalism in Conceptualizing Societies*, 1992)

Moderen og datteren sidder ved bordet.  
Handlingen at made,  
denne gang med skeen,  
som føres til pigens mund.  
Moderens læber åbner sig med datterens.  
Deres fingre mødes blot lige på stolearmen.  
På sikker afstand, det Kongelige Porcelæn.  
De tre kager må vente til grøden er spist op.  
Alt er roligt, trygt, som I siger. Netop „trygt“.  
Ordet „trygt“ er som det lyder:  
det foldes ind om sig selv, „tucked in“ som vi siger.  
Det er faderen der maler i dette rum,  
og han maler sceneriet som det er, eller burde være.  
En af kagerne er til ham. Når han sætter sig ved  
deres bord, hvem skal så male dem alle tre?

*Oversat af Kennet Pedersen*





PETER LAUGESEN

## ÅNDELIG FØDE

If music be the food of love, play on;  
Give me excess of it, that, surfeiting,  
The appetite may sicken, and so die.

(Shakespeare: *Twelfth Night; Or, What You Will*)

Forleden var der en, der kunne huske en linje af et af mine digte. Det blev refereret til mig i telefonen og linjen var: „Jeg har skidt i dag“.

Jeg ved godt, hvilken linje i hvilket digt den følsomt erindrende husker, men han husker forkert. Det er ikke en linje, men tre, og de står i et langt digt om en dag i Thylejren. Trykt i en bog, der hedder *Himmel kærlighed frihed*. den udkom i 1982. Et uddrag:

står i regnen  
og blir en myre  
på en gren

stjerner  
bjælder  
og trompeter

jeg har  
slet ikke  
skidt i dag

Huskeren husker altså ikke bare forkert, han har også glemt den midterste centrale linje i den tredelte strofe. Det er også længe siden, så det skal være ham tilgivet. Alligevel siger det en del om den almindelige holdning til moderne poesi. Den er brovtende, bøvet, ekskremental, infantil og blottet for betydning.

Man kan altid diskutere, hvem det egentlig er, der brovter her, mens Clifford Brown puster *Smoke Gets in Your Eyes* gennem trompeten, men den tredelte strofe, hvoraf huskeren har glemt midterstykket, har selvfølgelig en funktion i digtets fortælling. Det var ikke så nemt at skide i Thylejren dengang, hvis man var en lille smule normalt blufærdig. Dele af befolkningen mente, at den slags handlinger burde udføres i fuld offentlighed, i skure uden dør, så man ligesom kunne lære hinanden at kende, ikke. Og i almindelig

freudiansk tænkning, især af den lavere slags, der ikke er baseret på noget kendskab til Freud overhovedet, er kunsten, kunstværket, forbundet med infantilt lystfyldt ekskrementbehandling. Ifølge den vil linjerne

jeg har  
slet ikke  
skidt i dag

altså betyde, at digteren lige den dag ikke har afleveret et digt. Huskeren der glemmer udfører følgelig en decideret fejltolkning, idet han vil mene, at digteren faktisk har afleveret den dag. Og det har han jo sådan set også. Hvis man altså antager, at Freuds teori er rigtig, hvad man for min skyld for så vidt udmærket kan gøre, da den ikke er helt forkert.

Kunstneren indtager bestemt noget for at kunne udstøde og behandle det i en anden form. Der foregår en fordøjelse indimellem. Man kan således sige, at en skulptør som Giacometti skider vandholdig kalciumsulfat, også kaldet gips. Mens man hos en maler som Jackson Pollock må vende sig til en anden udstødningsmekanisme og hævde, at han pisser cykellak. Hvad angår digteren er det straks lidt mere indviklet, idet hans materiale jo er sproget, som følgelig må være noget lort.

Ligesom musikken er en manipulation af støj. En manipulation der, ifølge en ekspert i de sager som Shakespeare, se indledningscitateret, endda er „kærlighedens føde“. Spil videre, siger han, indtil jeg får for meget, så jeg brækker mig. Og vupti: Kunst! Warhol der pisser på en trykplade! Twelfth Night eller hvad fanden du vil!

Det er et fortolkningsspørgsmål. For slet ikke at tale om de peristaltiske effekter af dans, Bournonville, Alvin Auley, Trisha Brown.



# REVIEW

LISANNE WILKEN

## ANTROPOLOGIEN OG DEN EUROPÆISKE UNION

I det seneste tiår er der sket store forandringer i Europa. Den Kolde Krig er slut, Berlinmuren revet ned, Sovjetunionen opløst, Tyskland genforenet, Tjekkoslaviet delt, Jugoslavien splittet, og store dele af Vesteuropa er forenet i en politisk union. Også i antropologien er der sket forandringer. Der har været en mærkbar vækst i interessen for Europa, og navnlig Østeuropa har tiltrukket sig antropologisk opmærksomhed. Men der er også sket noget i forhold til Vesteuropa. Den Europæiske Union, der ellers i påfaldende grad har glimret ved sit fravær i Europa-antropologien, optræder i stadig flere antropologiske analyser. Enten som betydningsskabende ramme for og direkte medspiller i samfunds- og kulturproduktionen i Europa eller som analyseobjekt i sig selv. Og selv om der endnu ikke er tale om masseproduktion, tegner der sig så småt konturerne af noget, man kunne kalde „en antropologi om Den Europæiske Union“.

### En overset forening

Den Europæiske Union er et af de største og mest befolkede sociale systemer, der er konstrueret i nyere tid. Det er også et af de mest oversete – i hvert fald i antropologien. Faktisk skulle der gå 30 år fra Romtraktaten trådte i kraft, før den første antropologiske analyse af en EF-relateret problemstilling blev publiceret (Giordano 1987). Og der skulle gå endnu nogle år, før de første antologier udkom (Wilson & Smith 1993; Goddard, Llobera & Shore 1994), og med dem de første mere overordnede bud på en antropologi om Fællesskabet. Den hidtidige mangel på antropologisk interesse for Det Europæiske Fællesskab er i virkeligheden besynderlig. Både fordi der er en lang og omfattende antropologisk tradition for at beskæftige sig med Europa (opsummeret hos Cole 1977; MacDonald 1993), og fordi Europa-antropologien siden midten af 1970'erne har søgt at kombinere etnografiske mikrostudier med studiet af makrosociologiske processer (se f.eks. Boissevain 1975; Grillo 1980). Men også fordi virkningerne af fællesskabskonstruktionen ret hurtigt blev synlige – ikke mindst i de bonde- og minoritetssamfund, som antropologer i høj grad har gjort feltarbejde i. Store dele af det vesteuropæiske landbrug – og med det levevilkårene i landområderne – blev omlagt i 1960'erne og i 1970'erne som en direkte virkning af EF-konstruktionen og på måder, som ingen enkelt nationalstat kunne have

forestået (Shutes 1993). Og vesteuropæiske minoriteter begyndte allerede i starten af 1980'erne at orientere sig mod Det Europæiske Fællesskab og at betragte de europæiske institutioner som samarbejdspartnere og allierede (Wilken n.d.).

Men kan det være vanskeligt at forstå, hvorfor antropologer konsekvent overså EF i de første 30 år, er det lettere at forklare, hvorfor interessen for Fællesskabet opstod i slutningen af 1980'erne. Der er nemlig ingen tvivl om, at omvæltningerne i Østeuropa og i det tidligere Sovjet var med til at gøre Fællesskabet relevant. Både fordi det var dén forenende politiske og økonomiske struktur, der fandtes i Europa, og fordi de østeuropæiske samfund meget hurtigt begyndte at orientere sig mod Fællesskabet. EF kom med andre ord til at fremstå som et konkret bud på „Europa“, som det nok var værd at se nærmere på.

Der er heller ingen tvivl om, at de store omlægninger af samarbejdet, som fandt sted i anden halvdel af 1980'erne, gjorde fællesskabskonstruktionen meget mere synlig og meget mere uomgængelig, end den hidtil havde været – ikke bare i minoritetsområder og i landbrugssamfund, men i næsten alle aspekter af samfundslivet i Vesteuropa. Vedtagelsen af Fællesakten i 1986 satte kursen mod et indre marked i et Europa uden grænser. Ændringer i den fælles landbrugspolitik førte igen til flere omlægninger – og store problemer – i landbrugsområderne. Overflyttelsen af konkret politisk og økonomisk magt fra medlemstaterne til fællesskabsinstitutionerne gav Fællesskabet indflydelse på nationalpolitiske forhold, og skabte grobund for en direkte dialog mellem befolkningsgrupper i medlemsstaterne og Fællesskabets institutioner. Og de 282 harmoniseringsdirektiver, som skulle bane vejen for Det Indre Marked, og som berører alt fra måleenheder og osteproduktion til miljøregler og uddannelsesforhold, greb direkte ind i dagliglivet i de europæiske samfund. Hertil kommer, at Det Europæiske Fællesskab i 1993 blev omdannet til en politisk Union. Den ændrede kontekst for det europæiske samarbejde og ændringerne i samarbejdets karakter har sat Den Europæiske Union på den antropologiske dagsorden. Men den manglende interesse for fællesskabskonstruktionen i de første 30 år sætter i øjeblikket rammerne for den forskning, der frembringes.

## Nye læsere kan begynde her

Antropologien om Den Europæiske Union er et forskningsfelt under opbygning. Der findes endnu ikke et fælles fagligt fundament for forståelsen af det komplicerede unionsforetagende, og der findes ikke en fælles antropologisk basisviden, som man kan referere til. De hidtidige antropologiske bidrag bærer da også præg af, at både „tekst“ og „kontekst“ skal forklares indgående. Man kan for eksempel ikke forudsætte, at læsere på forhånd er bekendt med, at Gatt-forhandlingerne har betydning for konstruktionen af Det Indre Marked – eller at de ved, hvad Gatt-forhandlingerne eller Det Indre Marked går ud på. Man kan heller ikke forudsætte, at de kender detaljerne i Den Fælles Landbrugspolitik (CAP), eller i Fællesakten (SEA), eller ved, hvem der har den konkrete beslutningsmyndighed over hvilke EU-fonde, og hvad det betyder for relationer mellem lokalområder, medlemstater, lobbyorganisationer og samarbejdsinstitutioner. Man er nødt til at introducere en ny og omfangsrig viden, og det betyder ganske vist, at de fleste antropologiske artikler om Unionen og dens betydning er vældig informative. Men det betyder også, at det kan være vanskeligt at skabe sig et generelt overblik.



Der er dog hjælp at hente i enkelte af de bidrag, der indtil videre er udkommet (se også Knudsen & Wilken 1996). Et godt sted at starte er Martin J. Bulls artikel „Widening versus Deepening The European Community: The Political Dynamics of 1992 in Historical Perspective“ (1993). Den giver en glimrende introduktion til unionens historiske udvikling fra de tidlige forsøg på at grundlægge et europæisk samarbejde i årene efter 2. Verdenskrig og frem til vedtagelsen af Maastrichttraktaten om Den Politiske Union. Bull lægger – til forskel fra andre antropologer, der har beskæftiget sig med grundlaget for det europæiske samarbejde (f.eks. Llobera 1994, Varenne 1994) – vægt på, at samarbejdet har udviklet sig i et *delt* Europa, hvor Wien og Berlin ikke længere var så betydningsfulde som Paris og London, og hvor Europas største problem ikke længere var at rumme Tyskland, men at forholde sig til Sovjetunionen og satellitstaterne i Østeuropa (Bull 1993:26-9) – en vinkel, der måske kan få betydning for analyser af forsøgene på at integrere Østeuropa i EU, fordi den sætter fokus på det vesteuropæiske snarere end på det europæiske fundament for samarbejdet.

Bulls artikel rummer også en informativ analyse af Fællesskabets institutionelle opbygning. Her viser han, at den modsætning mellem et overnationalt og et mellemstatsligt samarbejde, der præger både diskussionerne om det europæiske samarbejde i medlemsstaterne, og forskellige staters visioner om samarbejdets udvikling, er indbygget i konstruktionen af EU. EU har nemlig af forskellige årsager, som analyseres i artiklen (op.cit.:29-33), udviklet både overnationale (Parlamentet, Kommissionen) og mellemstatslige (Ministerrådet) institutioner. Og det giver ikke bare meget vide rammer for fortolkninger af, hvad samarbejdet i grunden går ud på. Det skaber også et glimrende grundlag for konfliktuelle visioner om Europas politiske udvikling.

## Staternes eller Regionernes Europa

To af de mest betydningsfulde visioner for Europas udvikling er formuleret som henholdsvis staternes og regionernes Europa. Staternes Europa står for et omfattende mellemstatsligt samarbejde, hvor nationalstaterne, som vi kender dem, bevarer størst mulig suverænitet, hvor de fleste politiske samarbejdsaftaler er mellemstatslige, og hvor kun få og udvalgte politiske beslutninger træffes i overnationalt regi. Regionernes Europa står derimod for en nedlæggelse af de europæiske nationalstater og for en omfordeling af den politiske magt. De politiske beslutninger, der vedrører Fællesskabet, skal træffes i overnationale institutioner, mens alle andre politiske beslutninger skal træffes regionalt. Begge visioner findes i et utal af udgaver.

Diskussionen om staternes og regionernes Europa er udgangspunkt for Alexandra Jaffes analyse af Korsika i EU-ropa (Jaffe 1993). Jaffes artikel er både en introduktion til den overordnede EU-diskussion, og til den EU-diskurs som findes på Korsika. Den er et fornemt eksempel på, hvordan en etnografisk analyse af et lokalområde både kan belyse overordnede EU-problemstillinger, og kan vise, hvordan forståelsen af sådanne problemstillinger nødvendigvis må være både socialt, kulturelt, politisk og økonomisk kontekstualiserede.

På Korsika er man, som i så mange andre – men ikke i alle – perifere minoritetsområder generelt positive over for ideen om regionernes Europa. Det er ikke umiddelbart over-

raskende. En regional europæisk konstruktion ville betyde, at en væsentlig del af den magt, som den franske stat i dag har over Korsika, ville blive flyttet til øen (op.cit.: 63-4). Det er heller ikke overraskende, fordi Korsika i lighed med andre periferier og minoritetsområder har oplevet, at det er lettere at forhandle direkte med Bruxelles, end med den nationale regering. Betydningsfuldt er det sikkert også, at mens Korsika i fransk sammenhæng er en periferi, kan øen sandsynligvis opnå en vis politisk og økonomisk centralitet mellem det kontinentale Europa og Nordafrika, hvis den får større politisk og økonomisk råderum (ibid.). Men selv om visionen om regionernes Europa har sine begejstrede fortalere på Korsika, har den også sine skeptikere. Det europæiske samarbejde har i de senere år fremvirket en massiv korsikansk tilnærmelse til Italien, og navnlig mellem Korsika og Midtitalien er der blevet etableret en række samarbejdsprojekter (op.cit.:66-8). Tilnærmelsen til Italien repræsenterer i sig selv en rekontekstualisering af kultur- og identitetsdiskussioner på Korsika, men den har også placeret Korsika i første parket, når det gælder iagttagelsen af den særlige variation af „Regionernes Europa“, der i øjeblikket praktiseres i Italien. Og både den voksende nord- og midtitalienske utålmodighed med Syditalien, og Lombardiets engagement i „de fire motorregioners“<sup>41</sup> samarbejde, giver et fingerpeg om, hvad det er for en type solidaritet, fattige og perifere regioner kan forvente sig af rige og centrale regioner. Og det antyder, at regionernes Europa ikke nødvendigvis vil stille de fattigere områder bedre, end staternes Europa allerede gør (op.cit.:71).

En anden kontekst for korsikanernes diskussion af regionernes Europa udgøres af de samarbejder mellem minoritetsområder, som er blevet etableret inden for Den Europæiske Union. Korsika har ganske vist ikke været meget aktiv i disse minoritetssamarbejder – måske fordi korsikanere i højere grad betragter sig som en ønation end som en europæisk minoritet i lighed med f.eks. waliserne, skotterne eller bretonerne. Men noget samarbejde indgår de i, navnlig med sydeuropæiske (mediterrane) minoriteter. Og en af de konklusioner, de har draget af dette samarbejde, er, at de minoriteter, der har de bedste vilkår i Vesteuropa i dag, har opnået dem gennem samarbejde med regeringen i den stat, de er placeret i. Dette har interessant nok fået korsikanske nationalister til at genoverveje deres relationer til Frankrig. For det er, i hvert fald i den nære fremtid, gennem relationerne til Frankrig, at regionernes Europa skal skabes (op.cit.:70).

## Europa med og uden grænser

En af de politiske og økonomiske visioner med det europæiske samarbejde er at skabe et Europa uden grænser. Det er en vision, der binder an til det idealistiske grundlag for Fællesskabet, nemlig forsøget på at knytte de europæiske folk tættere sammen. I sin praktiske politiske udformning hænger den dog mere sammen med konstruktionen af Det Indre Marked, som skal sikre fri bevægelighed af varer, kapital og folk i Unionen. Forsøget på at nedlægge, eller i hvert fald nedtone, de europæiske grænser blev et konkret politisk mål med vedtagelsen af Fællesakten i 1986. Og det har vidtrækkende konsekvenser både for indretningen af de europæiske samfund og for måderne, de tænkes på. For antropologer, der har en lang tradition for at beskæftige sig med grænser såvel teoretisk som empirisk, er det oplagt at se på det EU-ropæiske grænseprojekt i relation til konkrete samfund.

En af de antropologer, der har gjort det, er Thomas Wilson. I artiklen „Frontiers Go But Boundaries Remain: The Irish Border as a Cultural Divide“ (1993), ser han nærmere



på EU's grænseprojekt i relation til den internationale grænse mellem Nordirland og Den Irske Republik. Artiklen har to formål. Det ene er at forholde sig kritisk til den EU-ropæiske brug af grænsebegrebet, som relativt snævert definerer grænser som politiske og økonomiske skillelinier, og i høj grad overser, at grænser også har symbolske og sociokulturelle betydninger (Wilson 1993:170). Det andet er at vise, at forsøget på at nedlægge de internationale grænser i EU vil få – og allerede har haft – stor betydning både for de involverede stater og for livet i de europæiske grænseregioner (op.cit.:168).

Forsøget på at skabe et Europa uden grænser påvirker de europæiske samfund på mindst to måder. På den ene side sker der en økonomisk og handelspolitisk harmonisering mellem samfund på begge sider af en grænse, som har helt konkrete og synlige effekter. I det irske tilfælde har navnlig EU's subsidiepolitik (som faktisk har virket i en sådan grad, at Republikken meget længe hørte til blandt de få lande, som opfyldte kravet til ØMU'en), sammen med den britiske inflation og den EU-ropæiske tarifharmonisering udvirket en økonomisk nivellering mellem Nord og Syd. Denne nivellering påvirker f.eks. handlen i grænseområdet, og det påvirker igen den sociale organisering af det økonomiske liv. Hvor navnlig sydirere tidligere valfartede til Nordirland for at købe ind, bliver de i dag hjemme, hvilket sjovt nok betyder, at forsøget på at nedtone grænsen har medført, at der er færre incitament til at krydse den (op.cit.:177-8). Det er i øvrigt ikke kun den legale handel, der påvirkes. Også smugleriet, som spiller en betydningsfuld, om end sparsomt dokumenteret rolle i det socioøkonomiske liv omkring grænsen, er i disse år under omlægning – men ikke under afvikling (ibid.).

På den anden side har forsøgene på at nedlægge grænser også placeret spørgsmålet om deres betydning centralt i de kulturelle og politiske debatter. I Irland, hvor de fleste mennesker hidtil har anset grænsen for både at være en skillelinie mellem stater og mellem kulturer (op.cit.:168-70, 172), kompliceres dette spørgsmål voldsomt af, at grænsens eksistens også er det symbolske omdrejningspunkt for en krig, og at begge Irlande har deres tilhængere af regionernes Europa, som af andre grunde end IRA's og Sinn Feins går ind for nedlæggelse af statsgrænser (Ruane & Todd 1991).

Diskussionerne om grænsens betydning foregår på baggrund af en enorm usikkerhed om, hvad „Europa uden Grænser“ egentlig indebærer. Vil en nedlæggelse af grænsen f.eks. betyde, at Republikken får politisk indflydelse i Nordirland? Eller at Irland bliver *én europæisk region*? Vil EU i virkeligheden medføre en samling af Irland, som gør den protestantiske majoritet i Nordirland til en minoritet i et overvejende katolsk Irland, eller vil man f.eks. i et regionernes Europa kunne få skilt kulturelle, religiøse og politiske spørgsmål så tilpas meget ad, at de negative konsekvenser af en statsgrænse forsvinder, samtidig med at de positive effekter af irske forskelligheder styrkes? (se også Ruane 1994). Usikkerheden forstærkes af Storbritanniens dobbelttydige politik i forhold til Irland og i forhold til grænser mod Europa. På den ene side har Storbritannien i længere tid søgt at finde en politik, der kunne føre de to Irlande tættere sammen. På den anden side har de også helt konkret investeret 10 mio. pund i en udbygning af grænsekontrollen mellem Nordirland og Republikken (Wilson 1993:183).<sup>2</sup>

Internationale grænser bliver ofte betragtet som yderpunkter. De befinder sig derude, hvor et land slutter, og et andet begynder. En af Wilsons (og antropologiens) pointer er, at sådan forholder det sig ikke bare. Beboerne i en grænseregion anskuer ofte grænsen helt anderledes, end deres landsmænd i metropolerne gør det (op.cit.:178). For dem er grænsen ofte et konkret centrum for organiseringen af det sociale liv, der finder sted i grænse-

regionen og hen over grænsen. Grænser skiller ikke bare to landes befolkninger. Der foregår et væld af interaktioner og udvekslinger hen over grænser med grænsen som det meningsskabende centrum. Det EU-ropæiske forsøg på at nedtone de internationale grænser vil højst sandsynligt ikke fjerne disse grænsers symbolske og sociale betydning. Men det er ikke utænkeligt, at det vil ændre den orden, som grænserne i deres nuværende form skaber (op.cit.:185).

## Sproglige og kulturelle grænser

Det EU-ropæiske forsøg på at nedlægge internationale grænser har ikke entydigt til formål at skabe et EU uden sproglige og kulturelle grænser. Samtidig med at man forsøger at nedtone de (stats)grænser, som deler EU-ropæerne – og i øvrigt også samtidig med, at man fører en aktiv kulturpolitik, hvis formål er at skabe en kollektiv europæisk kulturel identitet (se Shore & Black 1992, 1994; Shore 1993, 1995) – har der siden begyndelsen af 1980'erne været ført en lige så aktiv politik, der går ud på at styrke kulturelle og sproglige forskelle inden for Fællesskabet (Wilken n.d.). Og man kan godt forestille sig, at forsøgene på at svække de grænser, der i øjeblikket ordner EU i stater, vil medføre, at andre grænser skabes eller bliver tydeligere. Det er i hvert fald udgangspunktet for Parmans analyse af opsvinget for „crofters-livsstilen“ i Skotland (Parman 1993). *Crofting* refererer til en særlig social og økonomisk indretning af landbrugssamfund, hvor en del af jorden ejes kollektivt og enten bruges til græsning eller cirkulerer mellem samfundsmedlemmerne (op.cit.:197). Det forbindes primært med den gælisktalende befolkning i det skotske højland og på de vestlige øer. Siden slutningen af forrige århundrede har crofting været udgangspunktet for konstruktionen af en etnisk identitet, og det har – både qua den livsstil, det involverer og qua sit gælisk/keltiske udgangspunkt – spillet en vis rolle i skotsk nationalisme (op.cit.:194-7). Men det er først i de senere år, og inden for rammerne af Den Europæiske Union, at crofting for alvor har fået central betydning. Det hænger til en vis grad sammen med systemets kulturelle og sproglige forankring. Men måden, det har fået betydning på, hænger nok så meget sammen med omlægningerne af EU's fælles landbrugspolitik (op.cit.:198). Hvor CAP'en, den fælles landbrugspolitik, tidligere har favoriseret intensive, overskudsproducerende landbrugsformer, har dens formål siden slutningen af 1980'erne været at skabe grundlag for en diversificeret landbrugsøkonomi, som beskytter småbrug, fremmer livskvaliteten og værner om miljøet – navnlig i EU's periferier (ibid.).

Inden for denne ramme har crofting fået en renaissance med potentiel international rækkevidde. Eller som en avisartikel har beskrevet det:

„[...] After centuries of national neglect and even outright attack, crofting is being thrown to the forefront of European priorities, following an incredible shift in social and environmentalist demands“ (citeret i Parman 1993:198-9). Parmans analyse viser, hvordan politiske prioriteringer i EU har direkte indflydelse på livet i det nordlige Skotland. Hvor crofting ellers har haft trange kår i britisk landbrugspolitik, er det nu blevet legitimeret som et ønskværdigt økonomisk diversificeret system, hvis fremtidige overlevelse sikres gennem EU's strukturfonde (op.cit.:198). Parman viser også, hvordan magtbalancen i de gælisktalende områder af Skotland er skiftet, efter at crofting – snarere end „gælisk kultur“ – er blevet det definerende træk ved det skotske højland og de vestlige øer.



Hvor det tidligere var *Comhairle nan Eilean* (The Western Isles Council), der tegnede de gælisktalende samfund, er det nu den relativt nydannede The Scottish Crofters Union, der er centrum for etnicitet (ibid.). Den har forstået at udnytte de ændrede økonomiske muligheder i CAP'en, og den har formået at underbygge sin lokale position gennem alliancer med eksempelvis Royal Society for the Protection of Birds og Federation of Family Farms. Royal Society, der har flere medlemmer, end der er indbyggere på højlandet og på øerne, „borger“ for croftingsystemets økologiske forsvarlighed, og Federation of Family Farms, der repræsenterer omkring 40.000 småbønder i England, Skotland, Wales, Nordirland og Den Irske Republik, sikrer gennem sin repræsentation i Bruxelles, at fortalene for crofting aldrig er langt væk fra de tilskudsgivende myndigheder (op.cit.:199).

Opsvinget for crofting betyder, som Parman argumenterer, at en skotsk grænse bliver tydeligere i et internationalt grænsesystem under omlægning (op.cit.:190-1). Et problem i den forbindelse, som ikke behandles i Parmans artikel, men som det nok er værd at se nærmere på, er, at crofting kulturelt og sprogligt identificeres med en bestemt del af Skotland, og at det derfor ikke så meget tydeliggør en grænse om Skotland som en grænse i Skotland, hvilket ikke nødvendigvis er uproblematisk.

## Vesten og Resten?

Spørgsmålet om grænser i forbindelse med den Europæiske Union vedrører ikke bare de lande, som er med i Unionen. Unionen er i sig selv en grænseskabende enhed, hvilket har betydning for lande uden for. I såvel politologien som i den kritiske politiske diskurs om EU har man længe diskuteret de problematiske aspekter af konstruktionen af en union, der bygger på det, McBride har kaldt „From Plato to Nato“-udgaven af vestlig civilisation (se Piertse 1991:3; Shore 1993:794-5), og som lukker sig om sig selv. Fortress Europe er en af de betegnelser, der er blevet anvendt om Den Europæiske Union (Piertse:ibid.).

Det er for så vidt den tråd, Malcolm Chapman tager op i sin analyse af det polsk-tyske grænseområde (Chapman 1994). Chapmans artikel er komprimeret og vil mange ting på en gang: informere om Gatt-forhandlingerne og deres betydning for intra-EU-ropæisk politik; om World Trade Organisation og multinationale firmaers rolle i Europa; forholde sig til det ikke uinteressante spørgsmål om penges identitet (ikke den fælleseuropæiske mønt, euroen, men identiteten af de penge, der kanaliseres fra EU til Polen, og som har det med at få en – tysk – identitet på vejen); opsummere de historiske relationer mellem Polen og Tyskland og endelig forholde sig til en af Unionens ydre grænser. Og fordi den vil alt dette på 25 sider, fremstår den først og fremmest som en god idé, der bestemt bør forskes mere i og skrives mere om (på mere plads).

Spørgsmålet om Unionens ydre grænser er interessant og betydningsfuldt, og Chapman udpeger i sin artikel nogle væsentlige problemstillinger, som en forskning i konstitueringen af disse grænser bør involvere. Men valget af netop den polsk-tyske grænse som eksempel på en ydre unionsgrænse er problematisk, fordi Polen sammen med Tjekkiet og Ungarn sandsynligvis vil være blandt de næste lande, der optages. Det vil konvertere den polsk-tyske grænse med alle de problemer, det indebærer, til en indre grænse. Det gør selvfølgelig hverken området eller Chapmans forskning mindre interessant, men det ændrer unægtelig konteksten. Og faktisk er netop Polen allerede nu involveret i forskellige former for EU-relateret samarbejde. Dels har de sammen med Tjekkiet og Un-

garn dannet sammenslutningen Visegrad, der skal forberede disse landes optagelse i EU, og dels indgår de sammen med Østrig, Ungarn, (tidligere) Jugoslavien, Tjekkiet, Slovakiet og Nordøstitalien i det heksagonale initiativ, der med Venedig som drivkraft forsøger at (gen)skabe et centraleuropæisk økonomisk fællesskab med det erklærede formål at skabe et mellemeuropæisk alternativ til den meget tysk-dominerede økonomi i EU (Smith 1993:50). Og som i øvrigt er et af eksemplerne på, at opbruddet i Østeuropa har haft en helt konkret indflydelse på udviklingen i EU.

Polen tjener altså bedre som eksempel på, hvor komplicerede de europæiske grænseproblematikker er, end på hvad grænsen om EU kommer til at betyde. Skal man forholde sig til dette spørgsmål er det sandsynligvis mere interessant at se på relationerne til f.eks. Malta, Tyrkiet og Cypern, hvis ansøgninger om medlemskab længe er blevet syltet, eller til lande, som af forskellige grunde ikke ønsker at være med – Schweiz og Norge, f.eks. eller The Isle of Man. Det er mere sandsynligt, at det er i relationerne til lande, som ikke „må“ eller ikke vil være med, at EU's grænser vil blive defineret, både indefra og udefra. I forhold til f.eks. Malta og Tyrkiet har der i de senere år været en voksende tendens til, at de formelle årsager til at udskyde behandlingen af ansøgningerne om medlemskab (som for Maltas vedkommende er den store statslige sektor i maltesisk økonomi og for Tyrkiets de mange overtrædelser af menneskerettighederne) underbygges med „virkelige“ årsager, som betoner forskellene mellem Os og Dem. Den danske formand for Folketingets Europaudvalg skrev således for et par år siden, at „den virkelige grund til tøven over for Tyrkiet som medlem af EU er i stedet, at landet til dels repræsenterer en anden kultur, samt at fri bevægelighed for arbejdskraft uden regulering ville kunne blive et markant problem i flere EU-lande“ (Fich 1994:133).

På The Isle of Man,<sup>3</sup> som har handelspolitisk samarbejde med Den Europæiske Union, men som ikke er medlem, har de senere års diskussion om Unionens voksende indflydelse på indenrigspolitiske forhold også handlet om, hvordan man på The Isle of Man var forskellig fra europæerne i Unionen. Det er sandsynligvis i sådanne diskussioner og argumenter, hvor forskelle etableres, at EU's grænser vil få betydning. Etablering af EU-grænser er også interessant i forhold til indvandrere og flygtninge, både dem, der allerede er her, og dem, der vil komme. Det problemfelt antydes, mere end det analyseres, i McDonoughs artikel om ikke-Europæiske indvandrere i Catalonien (McDonough 1993).

## Byer

Den Europæiske Union er først og fremmest urban. Selv om „landet“ udgør omkring 80% af Unionens samlede areal, bor mere end halvdelen af EU-roperne i byer. I den forbindelse kan det være interessant at notere sig, at EU, som ellers har politisk koordinering og kommissioner for det meste (landbrug, fiskeri, turisme, miljø, industri, regioner, kultur og kommunikation, teknologi, eksterne relationer mv.) ikke har en „bykommission“, og altså heller ikke en samlet koordineret politik i forhold til byer. Det betyder ikke, at byer er glemt – for EU finansierer byprojekter, for alt fra byøkologi på Nørrebro over renovation af Milanos slumområder til modernisering af Barcelonas havnefront – men det betyder, at midlerne til EU's „bypolitik“ hentes fra forskellige kommissioner og ikke er underlagt nogen samlet eller langsigtet planlægning. Netop manglen på en formaliseret bypolitik i EU er grundlaget for en række formelle og uformelle netværker mellem



byer i EU. Og det er temaet for Estelle Smiths artikel „The Incidental City: Urban Entities in the EC of the 1990s“, som nu ikke bare handler om byer, men også om interregionale alliancer. I de senere år har der nemlig været en enorm vækst i ikke-statslige netværker både inden for EU og hen over Unionens nuværende grænser.

En række af de interregionale og interurbane netværker skriver sig – forsøgsvis i hvert fald – ind i en historie, der rækker ud over både Unionskonstruktionen og den nationale organisering af de europæiske stater. Det gælder f.eks. Det Heksagonale Initiativ, Alpen-Adria- og Donau-Länder-konstruktionerne, der på forskellige måder binder områder i Centraleuropa sammen i økonomiske, forskningsmæssige, teknologiske og kulturelle netværker, og som eksplicit har til formål at give Centraleuropa en økonomisk og kulturel renæssance i Europa (Smith 1993:50). Også den genoplivede Hansestadsalliance mellem Bremen, Hamburg og Lübeck i vest og Rostock, Wismar og Stralsund i øst har et historisk forbillede for deres forsøg på at skabe sig en central økonomisk position i EU (op.cit.:51). Selv om disse (re)konstruktioner, som Smith bemærker, kan forekomme både anakronistiske og romantiserede, er de ikke desto mindre betydningsfulde i den europæiske udvikling.

Andre interurbane netværker har mere tydeligt forbindelse til den fælleseuropæiske konstruktion, og til overvejelser om byers placering i den. Som Rotterdams tidligere borgmester dr. Bram Peper har formuleret det: „If cities don't work, the EC won't work“. Det var samme dr. Peper, der i 1985 grundlagde Eurocities, der startede som en uformel forening mellem politiske ledere fra Rotterdam, Barcelona, Birmingham, Milano, Lyon og Frankfurt, men som i dag er grundstammen i et inter-EU-ropæisk urbant netværk, der også har associerede medlemmer blandt byer uden for EU, og som koordinerer løsninger på og forskningen i fælles problemer (op.cit.:52). Dr. Peper er også ophavsmand til EUricur, et netværk af byer og universiteter, og sammen forsøger de to organisationer at fremme en integreret og fremtrædende urban komponent i EU-strukturen. Samarbejdet har allerede givet sig udslag i adskillige EU-finansierede projekter, og det kan blive et vigtigt redskab i at flytte den økonomiske vægt i EU væk fra landområderne og ind i byerne (ibid.). Eurocities er den mest betydningsfulde og omfattende byorganisation i EU, men der findes også en fransk pendant, Eurometropole, hvis væsentligste formål er at koordinere universitetsforskning og forretningslivets interesser, og som (endnu) ikke inddrager byernes politiske strukturer (ibid.). Smiths artikel udpeger et interessant antropologisk forskningsfelt, som på samme tid demonstrerer det antropologiske potentiale for at fremme forståelsen af økonomiske, kulturelle og sociale processer inden for EU og bidrager til en (stadig) betrængt urban antropologi. Men også andre temaer hører hjemme under en urban antropologisk EU-forskning.

Migrationsproblematikken er, som McDonough (1993) påpeger, i udbredt grad et urbant fænomen inden for EU. Det er først og fremmest i byerne, at forskellige multi-etniske samfund har slået rødder. Og en forståelse af disse multi-etniske samfund – og forskellene på dem – hører i høj grad med til forståelsen af Den Europæiske Union. Også det voksende antal udstødte – de arbejdsløse, de hjemløse, de fattige, narkomanerne, de kriminelle – hører med til bybilledet i EU-ropa (Boissevain 1994) og bør få en plads i den antropologiske forståelse af EU.

## Bønder

Selv om bønder udgør et mindretal af EU's befolkning, fylder de meget – både i EU-politikken og i diskussionerne om Den Europæiske Union. En stor del af EU's økonomi og politik handler om landbrug og om bønder. En række lande er eksplicit gået ind i fællesskabet på grund af landbruget. Og bønderne udgør formentlig den enkeltgruppe inden for Unionen, der om nogen har formået at inkorporere EU i deres omverdensforståelse. Bizarre historier fra det virkelige liv, som f.eks. Ærøbøndernes forsøg på at få status som højlandsbønder, eller Skjernbøndernes kreative idé om at leje Saltholmen øst for Sjælland som græsningsareal for vestjyske tyrekalve, som i øvrigt skal blive stående i stalde omkring Skjern og udløse „handyrspremier“ i Bruxelles, viser tydeligt, at bønderne er blevet EU-ropære.

Antropologien har et enormt potentiale for at bidrage til forståelsen af landbrugsudviklingen i Vesteuropa. Ved at kombinere etnografiske feltstudier i lokalsamfund med studier af CAP'en har antropologer i højere grad end andre forskere, der beskæftiger sig med EU, mulighed for både at dokumentere, hvordan CAP'en virker „ude i virkeligheden“, og at diskutere, hvorfor den virker, som den gør i forskellige europæiske lokalsamfund (Shutes 1993:124). Det er da også i forhold til landbrugssamfund, at de fleste antropologiske bidrag til EU-forskningen hidtil er kommet. Wilson (1989) har studeret irske bønders politiske og økonomiske strategier i forhold til CAP'en, Shutes (Shutes 1991, 1993) har set nærmere på kriseramte irske (og andre) mælkeproducenters tilpasningsstrategier efter omlægningen af CAP'en i midten af 1980'erne, Jurjus har sammenlignet CAP'ens forskellige virkninger i Holland og Sydspanien på baggrund af en analyse af disse landes forskellige sociale, økonomiske og politiske organisering af landbruget, og Parman (1993) har, som allerede nævnt, studeret virkningerne af de seneste CAP-omlægninger i skotske crofters-samfund (se også Giordano 1987, 1994).

Fælles for disse bidrag er, at de ser CAP'en som en ramme for landbrugsudviklingen i EU, som nok udstikker de overordnede retningslinier, men som ikke bestemmer de konkrete, lokale virkninger (Jurjus 193:99). Den sociale, politiske og økonomiske organisering af europæiske landbrug er nemlig meget forskellig, og bønder har udviklet et væld af strategier i forhold til CAP'en. Der er eksempelvis enorm forskel på, hvordan hollandske og irske bønder håndterer den nuværende krise for mælkeproducerende bønder. Mens de hollandske mælkeproducenter med støtte fra den hollandske stat – en støtte der er mulig, fordi bønder har særlige konstitutionelle rettigheder i Holland – har satset på en storstilet udvikling af sekundærindustri til forarbejdning af mælkeprodukter (Jurjus 1993:109-15), forsøger irske mælkeproducenter at holde på deres landbrug gennem omlægning til deltidslandbrug og indtægtssupplering (Shutes 1993:138-9).

Antropologer har mulighed for både at forholde sig til CAP'ens (og andre EU-politiske foranstaltningers) virkninger i konkrete lokalsamfund og for at demonstrere, hvordan kulturelle værdier og social organisation sætter grænser for det politisk mulige. Og på grund af deres – ofte – langvarige feltarbejder i europæiske lokalsamfund har de også mulighed for at dokumentere, at CAP'en ofte virker på andet end på landbrugsproduktionen. Parmans analyse af de skotske crofterssamfund er allerede nævnt. Wilson (1993: 177) har tilsvarende en beretning om, hvordan smuglere (som næppe er en af CAP'ens målgrupper) efter Storbritanniens og Irlands optagelse i EF fandt en lukrativ niche inden for kvæg- og kornimport. Fidusen gik i al sin enkelhed ud på, at man importerede korn og



kvæg, smuglede det over grænsen om natten, genimporterede det næste dag, og på den måde fik de samme kornladninger og det samme kvæg til at udløse stats- og EF-tilskud adskillige gange.

## Fællesskabskonstruktionen

At Den Europæiske Union har endog meget stor indflydelse på de vesteuropæiske samfund og derfor nødvendigvis må indgå i antropologiske studier af vesteuropæiske samfund, skulle gerne være fremgået. Men Unionen – eller samarbejdsinstitutionerne – udgør også et antropologisk forskningsfelt i sig selv. I de senere år har flere antropologer og kulturforskere beskæftiget sig med de europæiske samarbejdsinstitutioner. En del af dem har taget udgangspunkt i det internationale, interkulturelle og intersproglige fundament for det europæiske samarbejde. Ejersboe (1993a, 1993b) har f.eks. analyseret den intersproglige og interkulturelle interaktion i en europæisk samarbejdsinstitution i Norditalien på baggrund af forestillinger om sammenhæng mellem sprog og kultur. Abélès (1992) har set nærmere på dagliglivet i Europaparlamentet, og Shore & Black (1994) har beskæftiget sig med kommissionsembedsmænds kulturelle identiteter mellem det nationale og det europæiske. Der er også foretaget analyser af de fællesforestillinger om Europa, som efterhånden vokser frem i samarbejdsinstitutionerne, og som har indflydelse på den politik, der føres. (Shore 1993, 1995) har således beskæftiget sig med grundlaget for Europakommissionens forsøg på at skabe en fælles europæisk kulturel identitet inden for EU, og Gulløv-Christensen (1994) har set nærmere på de forestillinger om sprog og kultur, der ligger bag den europæiske sprogundervisningspolitik, og har forholdt sig til konsekvenserne af dem.

Forskningen i europæiske samarbejdsinstitutioner er betydningsfuld for forståelsen af den europæiske fællesskabskonstruktion. Det er i samarbejdsinstitutionerne, at Europæerne mødes, interagerer og kommunikerer hen over enorme indbildte såvel som reelle forskelle, og det er i samarbejdsinstitutionerne, at de politiske beslutninger træffes, og nye europæiske selvfølgeligheder udvikles. Og feltet er stort. Den forskning, der hidtil er blevet udført, berører kun nogle af samarbejdsinstitutionerne og udforsker kun enkelte af de problemstillinger, det kunne være relevant at få belyst.

## Ikke et ord om Luxembourg

For bare 10 år siden fandtes der ingen „antropologi om Den Europæiske Union“. I dag foreligger adskillige artikler (ikke alle er medtaget her), der både dokumenterer betydningen af unionskonstruktionen i forskellige europæiske lokalsamfund, og dokumenterer disse samfunds kreative med- og modspil til EU-ropæisk politik. Og selv om mange af dem fremstår som enkeltstående bidrag til en faglig diskussion, der endnu ikke er kommet i gang, udgør de et glimrende grundlag for fremtidig forskning. Det er endnu kun en brøkdel af unionskonstruktionen, der er blevet udsat for antropologisk analyse. Der er masser af uudforskede muligheder, både når det gælder problemstillinger, og når det gælder geografisk lokalitet. Og selv om det ikke er underligt, så er i hvert fald det sidste en smule problematisk. Cole beskyldte (i 1977) Europa-antropologien for at være anglo-

mediterran, og selv om der bestemt er sket forandringer, er der stadig store, hvide pletter på det antropologiske Europakort. De antropologiske bidrag til EU-forskningen stammer overvejende fra feltarbejder i Irland, den britiske periferi og Middelhavslandene; Danmark optræder kun i spredte bisætninger (se dog Skovgaard-Petersen 1994), Belgien nævnes i det store og hele ikke, og hvad ved vi i grunden om Luxembourg, bortset fra at det er Unionens mindste stat, og at man dér efter standardnormerne for en europæisk nationalstat har et besynderligt forhold til sprog? I det omfang, interessen for Den Europæiske Union breder sig til Europa-antropologien generelt, kan man håbe, at det medfører en bedre geografisk dækning, end den man har i øjeblikket.

## Noter

1. De fire motorregioner er betegnelsen for Baden-Württemberg, Rhône-Alpes, Catalonien og Lombardiet, som har indgået et økonomisk, teknologisk, uddannelses- og forskningsmæssigt samarbejde (hvortil den lille „påhængsmotor“ Wales også er knyttet), og de tegner sig sammen for den største velstandsfremgang inden for EU.
2. Storbritannien har i det hele taget givet sig til at sikre sine grænser mod Europa efter ratificeringen af Fællesakten, som konkret grundlagde arbejdet hen imod et Europa uden grænser. Således har de også investeret 10 mio. pund i grænsekontrol ved tunnelen til kontinentet (Parman 1993:193).
3. Oplysningen stammer fra et kortvarigt feltarbejde, jeg foretog på The Isle of Man i sommeren 1996.

## Litteratur

- Abélès, M.  
1992 La vie quotidienne au parlement européenne. Paris: Hachette
- Boissevain, J.  
1975 Towards a Social Anthropology of Europe. I: Boissevain & Friedl (eds.): Beyond the Community: Social Processes in Europe. The Hague: University of Amsterdam.  
1994 Towards an Anthropology of European Communities? I: Goddard, Llobera & Shore (eds.): The Anthropology of Europe: Identities and Boundaries in Conflict. Oxford: Berg.
- Bull, M. J.  
1993 Widening versus Deepening the European Community: The Political Dynamics of 1992 in Historical Perspective. I: Wilson & Smith (eds.): Cultural Change and the New Europe: Perspectives on the European Community. Westview Press.
- Chapman, M.  
1994 The Commercial Realization of the Community Boundary. I: Goddard, Llobera & Shore (eds.): The Anthropology of Europe: Identities and Boundaries in Conflict. Oxford: Berg.
- Cole, J.  
1977 Anthropology Comes Part-way Home. Annual Review of Anthropology 6:349-403.
- Ejersbo, S.  
1993a Visionerne fra Babel – om sprog og nationalitet i euro-europæisk kontekst. Institut for Kultursociologi: Københavns Universitet.  
1993b Et lille stykke Europa. Tidsskriftet Antropologi 28:81-90.
- Fich, O.  
1994 EU set fra gulvet. I: Brix et al.: EUropas Fremtid: Ved dæmonernes port. Forlaget Hovedland.



- Giordano, C.  
1987 The 'Wine-War' between Italy and France: Ethno-Anthropological Aspects of the European Community. *Sociologia Ruralis* 27:56-66.
- Goddard, Llobera & Shore (eds.)  
1994 *The Anthropology of Europe: Identities and Boundaries in Conflict*. Oxford: Berg.
- Grillo, R. D.  
1980 Introduction. I: R. D. Grillo (ed.) "Nation" and "State" in Europe. Academic Press.
- Gulløv-Christensen, J.  
1994 Sprog og kultur i europæisk integration. I: J. Liep & K. Fog Olwig (red.): *Komplekse liv: Kulturel mangfoldighed i Danmark*. København: Akademisk Forlag.
- Jaffe, A.  
1993 *Corsican Identity and a Europe of Peoples and Regions*. I: Wilson & Smith (eds.): *Cultural Change and the New Europe. Perspectives on the European Community*. Westview Press.
- Jurjus, A.  
1993 *Farming Styles and Intermediate Structures in the Wake of 1992*. I: Wilson & Smith (eds.): *Cultural Change and the New Europe. Perspectives on the European Community*. Westview Press.
- Knudsen, A. & L. Wilken  
1996 *Kulturelle Verdener – kultur og kulturkonflikter i Europa*. Columbus.
- Llobera, J. R.  
1994 *Anthropological Approaches to the Study of Nationalism in Europe. The Work of Van Gennep and Mauss*. I: Goddard, Llobera & Shore (eds.): *The Anthropology of Europe: Identities and Boundaries in Conflict*. Oxford: Berg.
- MacDonald, S.  
1993 *Identity Complexes in Western Europe: Social Anthropological Perspectives*. I: S. MacDonald (ed.): *Inside European Identities*. Providence/Oxford: Berg.
- McDonough, G. M.  
1993 *The Face Behind the Door: European Integration, Immigration and Identity*. I: Wilson & Smith (eds.): *Cultural Change and the New Europe. Perspectives on the European Community*. Westview Press.
- Parman, S.  
1993 *The Future of European Boundaries: A Case Study*. I: Wilson & Smith (eds.): *Cultural Change and the New Europe. Perspectives on the European Community*. Westview Press.
- Piertse, J. N.  
1991 *Fictions of Europe. Race and Class* 32(3):3-10.
- Ruane, J.  
1994 *Nationalism and European Community Integration: The Republic of Ireland*. I: Goddard, Llobera & Shore (eds.): *The Anthropology of Europe: Identities and Boundaries in Conflict*. Oxford: Berg.
- Ruane & Todd  
1991 *Ireland – North and South – and European Community Integration*. I: Hainsworth (ed.): *Breaking and Preserving the Mould: The Third Direct Election to the European Parliament (1989) – The Irish Republic and Northern Ireland*. Belfast: Polity Research Institute.
- Shore, C.  
1993 *Inventing the 'People's Europe': Critical Approaches to European Community 'Cultural Policy'*. *Man* 28:779-800.  
1995 *European Commission Bureaucrats and the Question of European Consciousness*. I: Cohen & Rapport (eds.): *Questions of Consciousness*. London: Routledge.

- Shore, C. & A. Black  
1992 The European Communities and the Construction of Europe. *Anthropology Today* 8(3):10-11.
- 1994 Citizens' Europe and the Construction of European Identity. I: Goddard, Llobera & Shore (eds.): *The Anthropology of Europe: Identities and Boundaries in Conflict*. Oxford: Berg.
- Shutes, M. T.  
1991 Kerry Farmers and the European Community: Capital Transactions in a Rural Irish Parish. *Irish Journal of Sociology* 1:1-17.
- 1993 Rural Communities without Family Farms? Family Dairy Farming in the Post-1993 EC. I: Wilson & Smith (eds.): *Cultural Change and the New Europe: Perspectives on the European Community*. Westview Press.
- Skovgaard-Petersen, E.  
1994 Stemmer om Maastricht. I: J. Liep & K. Fog Olwig (red.): *Komplekse liv: Kulturel mangfoldighed i Danmark*. København: Akademisk Forlag.
- Smith, E. M.  
1993 The Incidental City: Urban Entities in the EC of the 1990s. I: Wilson & Smith (eds.): *Cultural Change and the New Europe. Perspectives on the European Community*. Westview Press.
- Varenne, H.  
1994 Questions of European Nationalism. I: Goddard, Llobera & Shore (eds.): *The Anthropology of Europe: Identities and Boundaries in Conflict*. Oxford: Berg.
- Wilken, L.  
n.d. One Union, Many Languages: Languages and Cultural Identities in the European Union. (under udgivelse).
- Wilson, T. M.  
1993 Frontiers go but Boundaries Remain: The Irish Border as a Cultural Divide. I: Wilson & Smith (eds.): *Cultural Change and the New Europe. Perspectives on the European Community*. Westview Press.
- Wilson & Smith (eds.)  
1993 *Cultural Change and the New Europe. Perspectives on the European Community*. Westview Press.



# REVIEW

## KENNET PEDERSEN OG BO WAGNER SØRENSEN

### GRØNLANDSK SØNEOFFER

Eller: Riflen med den forfuskede inskription

JAKOB GRØNLYKKE: *Lysets Hjerte* (film). ASA Film 1977. I videodistribution.

HANS ANTHON LYNGE & JAKOB GRØNLYKKE: *Qaamarngup uummataa/Lysets Hjerte*. Filmmanuskript. Nuuk: Atuakkiorfik 1977. 180 sider. ISBN 8755813712. Pris: 198 kr.

Fejret som en milepæl i grønlandsk kunsthistorie fik denne film premiere i Grønlands Kulturhus, Katuaq, som den første egentlig grønlandske spillefilm. Det trykte manuskript er udstyret med forord af både den danske kulturminister, Ebbe Lundgaard, og det grønlandske landsstyremedlem for kultur, Konrad Steenholdt. Ministeren skriver panegyrisk om Grønland i almindelighed og holder en egentlig grønlandsk filmproduktion over dåben i særdeleshed, mens landsstyremedlemmet udtrykker sig med grådfuld patos over at filmen kommer nær noget meget væsentligt i grønlandsk kultur „ en styrke der ikke er til at sætte ord på, men som er i den enkelte“ (s.7).<sup>1</sup>

Filmen fik en del presseomtale i såvel grønlandske som danske aviser. Interessen for filmen var ikke mindst affødt af, at den som nævnt var lanceret som den første grønlandske spillefilm. Instruktøren er ganske vist dansk, men filmen bygger på et manuskript af den grønlandske forfatter Hans Anthon Lyngé, der i øvrigt har fungeret som konsulent. Samtidig er filmen optaget i Grønland, næsten alle skuespillerne er grønlandere, og sproget er grønlandsk.

Ifølge presseomtalen i de danske aviser var det grønlandske premierepublikum dybt berørt af filmen. Her var en film, der brød tavsheden og italesatte nogle af de aktuelle problemer i dagens Grønland. Ikke alle grønlandere, der har set filmen, har dog være lige berørte og begejstrede, og nogle har også sat spørgsmålstegn ved filmens aktualitet og problemfokus, idet de har givet udtryk for, at den virkede noget gammeldags og hverken gik langt nok eller dybt nok til for alvor at sige dem noget.

På en så, trods alt, kraftigt ladet baggrund bliver det umuligt her at præstere en egentlig *filmanmeldelse* af denne film. Og æstetisk falder det også ganske uden for vores kompetence. Men man kan dog gøre sig nogle betragtninger over filmens/manuskriptets fortælling og tematik og over forholdet mellem filmen og manuskriptet.

## Den „etniske“ dannelsesrejse

*Lysets Hjerte* minder som fortælling om en anden fiktiv filmisk fremstilling af „fjerdeverdensproblematik“, nemlig *Once Were Warriors* (instruktion: Lee Tamhori, New Zealand, 1994). Tematisk og narrativt fælles for begge er en historie, der grundlæggende vender den klassiske, „vestlige“ dannelsesrejse på hovedet. I begge film er selve den „overgangsrituelle“ handlingsgang stort set den samme. Dannelsesfortællingens hjemme-ude-hjemme-igen gennemspilles i kritisk omvendning. Hvor den europæiske dannelsesrejse tager udgangspunkt i et, blot alt for proviensielt og bornert gammelmekendt og indskrænket miljø, fremstiller begge film „hjemme“ som et koloniseret, fremmedgjort og anomisk sted. Således udspiller *Lysets Hjerte* sig i det boligkompleks i Ilulissat, som huser en stor del af den befolkning, der administrativt blev tvangsforflyttet fra Qullissat, da minen blev nedlagt, og kondenserer alene derved en lang og hjerteløs flytten-rundt med folk, med grønlandere som renebrikker i en „hensynsløs“ dansk kolonipolitik, der ikke tog andre hensyn end de økonomiske. Allerede det gør udgangspunktet – dette „hjemme“ til et problematisk sted, der i eksistentiel, kulturel og historisk forstand lige så vel lader sig beskrive som et „ude“.

I begge film består dealienationen da også i at tage *ud*, ikke som i den vestlige mod-svarighed for „at udvide horisonten“, men snarere for i en og samme, ganske konkrete rejse at „finde hjem“, dvs. „finde sine rødder“ i et koloniale „udenfor“, men kulturoprindeligt „indeni“ – i *Lysets Hjerte* illustreret ved bevægelsen fra kystbyen til indlandet.<sup>2</sup> Og med denne ironiseren over den vestlige dannelsesrejse bliver vanskeligheden selvsagt at komme hjem – når „hjem“ nu er „ude“, fordi det oprindelige hjem er forvandlet til et koloniseret og fremmedgjort sted.

De to film adskiller sig her fra hinanden ved at den maoriske historie ender med, at „heltene“ må flytte, netop flytte hjem og væk fra det new zealandske bymiljø og ud „på landet“, mens den grønlandske tillader en „ophævning“, et kompromis: man kan godt vende tilbage til den samme lokalitet, byen, hvis man gør den til et andet sted, nemlig et sted, der ikke blot lader sig omfunktionalisere (fra kolonialt til indfødt), men også bære af en anden kultur. Hjemkomsten består i en genvunden identitet (erhvervet ude=hjemme) – en postkolonial sådan for så vidt det meget danske *sted*, altså et boligkompleks, kan indrammes som og indfælges i et *grønlandsk rum* – stadig et pænt renoveret, arkitekttegnnet klyngebyggeri, men nu som et sted, hvor folk interagerer efter grønlandske normer.

## En kulturel midtvejskrise?

Filmens hovedperson er grønlandske Rasmus Lyngé – en mand der tilsyneladende ikke trives med sit liv, selv om han har en sød og forstående kone og to halvvoxsne sønner. Det kunne altså være så godt, men Rasmus har tilsyneladende ikke noget arbejde, og de to sønner og folk i byen betragter ham som lidt af et skvat. Han drikker for meget, er undertiden lovlig stor i munden og lover ting og sager, han ikke kan holde. Rasmus befinder sig kort sagt i et eksistentielt dødvande, som han har svært ved at komme ud af, selv om man fornemmer, at han gerne vil, for Rasmus' selvværd synes at ligge på et lille sted.

Men hvad er det, der plager Rasmus? Er det en såkaldt mandlig midtvejskrise, vi har med at gøre? Hvorfor kan han ikke bare tage sig selv i nakken, få et job og måske drikke



noget mindre? Kunne det ikke sætte lidt system i hans liv? Jo, det kunne det måske, og så alligevel ikke, for Rasmus' problem stikker dybere. Hans problem er angiveligt, at han har et uafklaret forhold til sin egen grønlandskhed, sin kulturelle identitet.

Hvordan løses et problem af den art? Ja, Rasmus har tilsyneladende selv en næsten intuitiv fornemmelse af, hvilken medicin der skal til. Hans mange løfter til sønnerne er centreret om én ting: at tage dem med ud på en slæde- og fangsttur. Men det bliver ved de brudte løfter, for hver gang kommer der noget i vejen. Hans udstyr til en sådan tur er i øvrigt heller ikke i orden, og mere erfarne folk griner af hans vidtløftige planer. Den ældste søn er helt holdt op med at tage ham alvorligt og foragter ham nærmest, mens den yngste er anderledes forsonlig og stadig nærer et oprigtigt håb om, at deres tur en dag skal blive til noget. Den tur hvor far og sønner kan finde sammen igen, og respekten for far kan blive genoprettet.

I filmen ser man Rasmus gøre et sidste forhastet og noget krampagtigt forsøg på at aftale en slædetur med sønnerne, men han er sent ude, har ikke taget hensyn til den ældste søns arbejde – i noget så „ugrønlandsk“ som en bingohal sågar – og hans slæde og udstyr er ikke i ordentlig stand. Han bliver således hånligt afvist af den ældste søn, og denne afvisning bliver et første trin i en eskalerende krise.

Næste trin er en fødselsdagsfest for den ældste søn i familiens hjem. Festen starter gemytligt, der er dukket gæster op, der bliver skålet og drukket, og Rasmus holder en tale. Den gemytlige stemning vendes imidlertid brat, da den ældste søns kæreste siger noget på dansk. For hende falder det ganske naturligt, da hun er primært dansksproget grønlander, men for Rasmus er det aldeles upassende med denne „kulturblending“, og da der kort efter bliver sat dansk(sproget) musik på grammofonen, bliver Rasmus rasende og sviner pigen til med det resultat at hun og sønnen forlader selskabet i vrede.

Den yngste søn påvirkes meget af dette dramatiske optrin, og som den mere forsonlige og mæglende natur han er, forsøger han at overtale broderen til at komme tilbage. Hans forsøg er dog forgæves, og i sin desillusion sætter han sig formørket i den stue, gæsterne nu har forladt, og drikker sig en kraftig brandert på. Senere sniger han sig hen til forældrenes seng, over hvilken der hænger tager en gammel riffel – men ikke en hvilken som helst riffel, som det fremgår nedenfor, tager den ned af væggen, og med den i hånden går han til fest, hvor han skyder på må og få på gæsterne og ender med at dræbe to unge mennesker, hvoraf den ene er broderens kæreste. Efterfølgende skyder han sig selv ude i fjeldet.

## Fangstrejsen eller jagten på den indre grønlander

Sønnens død markerer et vendepunkt i Rasmus' liv. Endelig indfrier han sin plan om at tage ud på fangstrejse med hundeslæde, men i desperation, alene og uden at beherske situationen. Ude i den store natur påbegynder han en (overlevelses)rejse i mere end fysisk forstand. Hans liv oprulles og genopleves, han møder en fjeldgænger og andre signifikante skikkelser, der alle hjælper ham med at sætte tingene på plads. Rasmus' terapeutiske forløsning kommer i stand, da han genoplever en central episode, fra han var dreng. Episoden, som tilsyneladende har plaget Rasmus gennem alle årene, er følgende: hans far, som var en prominent, „danskisindet“ og fremskridtsorienteret politiker, havde i forbindelse med et besøg i hjemmet af et par høje herrer fra Danmark bedt Rasmus om at synge „Lille Peter Edderkop“, så gæsterne kunne få indtryk af, hvor dygtig drengen var

til dansk. Det, der har plaget Rasmus, er tilsyneladende visheden om, at han på et tidligt tidspunkt i sit liv solgte sin sjæl til danskheden og dermed til en vis grad afskrev sig grønlandskheden. Problemets kerne ligger i denne identitetssplittelse. Rasmus befinder sig „mellem to kulturer“.

Forløsningsen kommer imidlertid i stand, da episoden genoprulles og genleves, og det åbenbarer sig for Rasmus, at han rent faktisk ikke opførte sig som fars artige dreng. Han sang ikke den danske børnesang, han havde fået besked på, men derimod en grønlandsk børnesang. Han havde altså aldrig solgt ud af grønlandskheden. Han havde været standhaftig og trodsigt markeret, hvor han stod.

Man kan så undre sig over, at en begivenhed af så central betydning for drengen Rasmus siden kan blive fortrængt. Et så konkret spørgsmål kan imidlertid virke malplaceret i forhold til en film, hvis symbolsprog må karakteriseres som tykt. Det, filmen tilsyneladende vil vise, er at danskheden generelt har lagt sig som en dyne over Grønland, hvilket forklarer, hvorfor Rasmus' barndomserindring er blevet forvansket – eller fordansket.

Rasmus vender under alle omstændigheder hjem fra sin rejse som et nyt og bedre, og ikke mindst fuldt afklaret menneske. Han bliver sågar forsonet med den tilbageværende søn, og han bliver forsonet med moderen til den pige, hans anden søn dræbte, før han begik selvmord. Forsoningen med denne moder billedliggøres ved, at hun tager imod en sæl, der bliver lagt uden for hendes dør. Sælen har Rasmus fanget og hjembragt fra rejsen. Han er blevet mand og fanger igen – én man kan respektere. Han har genfundet sin *indre grønlander* og dermed sin selvrespekt.

## Riflen: den falske gave

Filmen åbner – og det i selve titelbilledets grafik – med en suggestiv historisk (manuskriptets egen benævnelse, s.10!) montage af „ægte“ og „faktionaliserede“ dokumentarfilmklip af muntre „oprindelige grønlandere“ og en dansk – meget officiel – delegationsmodtagelse i Grønland (frimærkeformat, fremviserlyd og indsatte overskrifter: „Det grønlandske Folk staar ved en Skillevej“, „Landets Nyordning besegles“ – og ikke mindst: „Et nyt Kapitel i Grønlands Historie kan begynde“). Det afgørende narrative i denne optakt er overrækkelsen af en riffel til den særligt fremskridtsvenlige og dansk-sindede Niisi Lyngé – en riffel som ellers var tiltænkt en anden udmærket grønlander, Mikael Berthelsen, der imidlertid har stillet sig tøvende over for dansk moderniseringsiver og således har fortabt de danske „herrers“ gunst. Riflens inskriptionsplade må derfor dækkes med en ny. Og denne riffel kommer, meget bombastisk, til at udgøre filmens røde tråd. Men det montagemæssigt afgørende er en glidende overgang fra disse „historiske“ klip til „moderne“ tid, formidlet af en forandring af lydsporet fra fremviser- til værtshusstøj, fra frimærke- til bredlæredformat og fra sort-hvid til farve: en retorisk fortsættelse af dokumentarismen og ind i „det nye kapitel“. Altså en meget prætentios åbning, en – ganske bogstavelig (om man kan udtrykke sig sådan om filmsprog?) – metagenremte om historisk dokumentarfilms *glidende og umærkelige* overgang i nutidig fiktionsfilm. Så er rammen vist ligesom sat!

Det skal vise sig, at denne riffel – for nu at genoptage selve historien fra hovedsymbolskets perspektiv – som hænger over hovedpersonen, Rasmus Lynges seng, er det våben, han som fantast går på fangsttur med mellem boligblokkene for blot at blive smidt i de-



entionen. Det er også det våben, hvormed han i filmen fjumrer rundt på en grotesk amatøragtig fangstrejse sammen med sin yngste søn Niisi.<sup>3</sup> Endelig er det også det våben, hvormed Niisi i patologisk fuldskab skal dræbe to unge grønlandere, og blandt dem sin egen brors kæreste, som er „halvdansker“, for som tragisk konsekvens at skyde sig selv med. En djævelsk kolonialfetich, der fører til mord og selvmord.

Og efter selvmordet efterlades den i den hvide sne og indklippes gang på gang. I sneen netop mellem det tilsølede boligblokmiljø og vejen ind i det isrene, oprindelige miljø. Og det er også den riffel, der giver anledning til Rasmus Lynges mange bryderier på den afgørende rejse hjem=ud=ind – fordi han berøves patroner af fjeldgængerens, der bliver hans fører ind i det mytiske rum, som skal blive hans hjemkomst til egne rødder. Konsekvent nok er det også fjeldgængerens, der afslører, at inskriptionspladen er overlagt en oprindeligere dedikation, og derfor kan lede Rasmus videre: med den riffel han – endelig – må aflevere til den oprindeligt tiltænkte modtager, Berthelsen, som bliver hans afgørende lærer. At Rasmus endelig finder sin identitet ved *ikke* at fange en sæl med denne riffel, men ved hjælp af en harpun og åndehulsfangst, turde det være næsten for selvfølgelig at gøre opmærksom på. Og at filmen lader det stå hen i det uvisse, om hans yderligere to sæler som jagtbytte er skudt eller harpuneret, antyder vel kun dens fortælletekniske, vankelmødige blandingsøkonomi!

Kompleks – eller er det konfus? – bliver riflen som symbol, ved på den ene side at skulle bære historien: den skal også „hjem“ – nemlig til sin rette ejermand efter at have forvoldt så megen fortræd. Og som – helt bogstaveligt (kan man sige det om et symbol?) – at være den stakkels Rasmus's arv og gæld, der *må* udskiftes med en harpun, for at han kan blive, genblive?, fanger, samtidig med at selvsamme Rasmus i mødet med to paradisk goretexthekede og oprindelsesklichetalende danske(!), unge(!) *aventureresser*(!) tager moderne redskaber i forsvar!

Der er altså tale om en historie om en forkert anbragt riffel, men er det våbnets modernitet (det er så' gu ikke en harpun), dets danske oprindelse (hvor skulle det ellers komme fra under KGH's regimente?), dets forkerte modtager i en symbolsk udveksling (Berthelsens gave, men han var ikke dansk og moderniseringsivrig nok), dets problematiske sammenknytning med andre „påtvungne“ og anomiskabende genstande – bajere – der udhæves? Filmen tonser lag på lag på kernesymbolet. Men at forvandle flertydighed til symbolsk tyngde synes at fordrø mere end at smøre konnotationer oven på hinanden: selv sammenføjnngen kræver en form, fx konsekvens, for ikke at gøre „dybden“ temmelig (over)anstrengt!

## Sønneofret

På sin fiaskofangstrejse sammen med den (senere morderiske og selvmorderiske) søn, Niisi, ser man far og søn i det fjerne gå op ad en billeddiagonal fjeldskråning. Dialogen åbner med, at Rasmus sammenligner sig selv og sønnen med Abraham og Isak, og temmelig bastant påpeger sønnen, at Isak skulle dræbes, mens faderen insisterer på: ikke dræbes, men ofres.

Dette symbol, der ubetvivleligt er af kristen, ikke oprindelig grønlandsk, overlevering er sært nok filmisk indforstået. Det er vel det, den handler om. Faderen, Rasmus' far Niisi, ofrer sin søn på danskhedens og udviklingens alter: han mister sin „sjæl“, og dette offer

til fremmedgjortheden lader Rasmus gå i arv til sin egen søn, der bliver morder og selvmorder. Men hvem er den gud, man så uimodsigeligt må lyde? Den tomme rubrik kan kun alt for let udfyldes, og i filmens egen, unægteligt blasfemiske, ommytologisering træder (det danskpåtvingne) „fremskridt“ i selveste Guds sted! Hverken mere eller mindre.

Men heller ikke dette tema holdes fortælleteknisk konsistent, for ved den senere begravelsesprædiken betoner præsten, i filmen indiskutabelt seriøst, sammenhængen mellem følelsen af gudsforladthed og ansvarsforflygtigelse (det er forældres skyld, at børn bliver mordere), men åbner for at „vi“ er ofre for „kræfter vi ikke kender“, „fortidens spøgelse“ (s.68-9). Endnu engang, ikke blot en fatalisering af udviklingen, men en op-højelse af den udefrapåførte udvikling til en kraft på højde med det guddommelige! Filmen formår da heller ikke at rede sig ud af at udstaffere historiske og sociologiske forhold med så voldsomme kræfter på anden måde end ved at afbryde sit eget durkheimiske afguderi med en smuk kvindestemme, der spontant istemmer „Nærmere Gud til dig“...

## Ude

På sin afgørende tur, sin omvendende dannelsesrejse ud-hjem træffer Rasmus to figurer – en kondenseret udgave af grønlandske myter og sagn, en fjeldgænger, en rigtig qivittoq, der ikke blot fungerer som fører ind i det urgrønlandske, men samtidig skal have sin historie med: i det forladte Qullissat blev han ved bal (til Vaigatmusik, forstås) gjort til grin ved at danse med/bejle til en smuk pige, som også en noget højere mand havde i kikkerten. Rivalen slog ham ned, udløste latter over ham – „og alene over fjeldene måtte han vandre“ – for han kunne ikke tilgive og forsone sig med sin fortid. Altså skal han nu ikke blot repræsentere fortidens (socialt set) selvmordere og agere fører på Rasmus rejse ud=tilbage=frem=hjem, men også advare ham imod, men samtidigt lede ham til Indvoldsæderskens tørvehytte. Her går der vitterlig film i filmen!

I mytologien optræder Indvoldsædersken som en prøvelse på rejser til Månemanden, og hun er ikke blot en grotesk figur, men så grotesk, at hun kan få en til at le og derved erhverve retten til at æde den prøvedes indvolde. Indvoldsædersken har en smuk, men grimasserende forside, og en gammelkællingoverdrevet og hul bagside, men filmen fremstiller hende i sexet udgave med sælskindskamikker og -bukser: etnisk interessant variation over lange støvler, hot-pants og næppe meget andet bortset fra trommen selvfølgelig? Dertil optræder hun her som visionsfremkalder, idet hun for Rasmus fremkalder den traumatiske scene; udtrykket „urscene“ kan formentlig her anvendes prægnant. I hans „trance“ optræder delegationen fra filmens dokumentariske indledning, med faderen, Niisi, i forgrunden. Og prøven, det stakkels barn skal udsættes for, er – som tidligere nævnt – at faderen, på dansk, kræver, at han skal opføre sig som „en lille artig dansk dreng“ og synge en dansk børnesang: „Lille Peter Edderkop“.<sup>4</sup>

At Rasmus ikke falder for fristelsen til at le her, turde sige selv. Men denne genoplevelse og fjeldgængerens opfordringer sender ham til det endelige møde med den „rigtige“ ejer af den fatale riffel, Berthelsen. En gammel mand, der ligger for døden, men næsten synes kun at afvente Rasmus' besøg. Der opklares knuden. For den døende gamle kan, som vise gamle har for vane, svare gådefuldt – og indsigtfuldt (og synes i øvrigt at være blevet i Qullissat, altså ikke at have ladet sig „koncentrere“ i det umenneskelige blokbyggeri). Den gamle hæfter sig, tilsyneladende noget oldingedistræt, ved, at en nevø



er på vej ind – i kajak – med nogle sortsider, fortsætter med at redegøre for meningsforskellene mellem sig og Rasmus' far (Berthelsen kunne ikke forsvare at tage stilling for danisering og forceret udvikling), og han får Rasmus til at udtrykke den erkendelse, at hans egen far gjorde „det grønlandske til noget andenrangs“. Det var sønneofret: at gøre sit grønlandske barn dansk, prøve at erstatte dets indfødte identitet med en kolonial. Og i filmens omtalte, intense scene spørger Rasmus heftigt sig selv om, hvad man så er... Hverken grønlandsk eller dansk? Den vise gamle svarer ikke, men begynder stille at synge: „Soralumma-ralummaralumma...“ En grønlandsk børnesang, „Min lille bitte bitte nieces seler...“. Og i erkendelsens klarsyn går det altså op for Rasmus, at faren aldrig fik ham til at synge „en åndsvag dansk børnesang“, men en grønlandsk. Han gjorde modstand, men har hele livet bildt sig selv ind, at han gav efter.

Rasmus kan – efter fjeldgængerens belæring: ikke at kunne tilgive og forson sig med fortiden fører til isolation – modtage Berthelsens endelige belæring: tilgiv, sørg, men husk altid smilet og glæden blandt dit folk. Som geværet finder hjem til sin rigtige ejer, finder Rasmus her sin sande, identificeringsværdige fader. Således kommer hovedpersonen „hjem“, og kan rejse hjem, på hundeslæde, med sælfangst, modtages af en glad hustru (i nationaldragt som til fest) og kan skænke den første sæl til den ældste søns dræbte kærestes mor (slægtskab betyder noget!) – og forsoning indtræder: den myrdede piges mor deler leveren fra den modtagne sæl med Rasmus' kone, og Rasmus' ældste søn smiler til faderen. Abraham ofrede Isak, og Abraham fik Isak igen. Den onde gud var kulturtabet, den gud der belønnede trofasthed, var kulturidentiteten.

Så teatralisk. Så mytisk?

## Slut

På flere punkter følger den endelige film ikke manuskriptet. Det forklarer instruktøren i et efterord med, at en film „laves“ flere gange (manuskriptet, optagelserne, klipningen). Karakteristisk er det, at afvigelserne forekommer meget omfattende og afgørende. Begyndelsen og slutningen er tydelige eksempler: manuskriptet angiver ikke en overgang fra „historisk dokumentarisme“ til „fordrukken nutid“, og manuskriptet holder stramt fast ved slutningens far-søn-forsoning mens filmen lader fjeldgængerens synge ind over forsoningsscenen og ender i billeder af den fjerne fjeldgænger mod Isfjordens spektakulære isbjerge. Manuskriptet afviger dog motivisk ikke afgørende fra filmen, men har en ganske anden tone.<sup>5</sup>

Filmen er efter sigende blevet vel modtaget i „udlandet“, men man kan spørge sig, om det er på grund af dens æstetiske kvaliteter (flere „indfødte“ har, som sandt er, påpeget at der fx ganske enkelt er smukkere i Diskobugten, end filmen lader ane!), dens fængende plot (det fungerer langt mere effektivt i *Once Were Warriors*), eller fordi den indskriver grønlandske mytiske elementer (men ikke særligt sammenhængende, omend filmisk billedtydeligt), og indskriver sig selv i grønlandske, danske, grønlandsk-danske og dansk-grønlandske fortolkningsskemaer i en art nymte om forholdet mellem indfødte og kolonimagt – en ny myte, som netop vil mytologisere (med filmen som mediet par excellence) en vanskeligt fortællelig historie til en historie, det ikke er så vanskeligt at fortælle.

Med sin tematik – splittelsen mellem grønlandsk og dansk og det tilsyneladende nødvendige behov for at blive „hel“ og entydig – placerer *Lysets Hjerte* sig under alle om-

stændigheder meget direkte i en velkendt genre, der behersker repræsentationen af grøn-  
lændere og mange andre indfødte folk på billede og tekst. Af samme grund er der ikke  
meget, der overrasker.

## Noter

1. Er det glemt, eller blot blevet politisk ukorrekt, at den første „skandinaviske“ tonefilm faktisk var Georg Schnéevoigts *Eskimo* (1930), og at Knud Rasmussens *Palos Brudfærd* (1934) var en fiktionsfilm, om end på „etnografisk baggrund“?
2. En paradoksal vending af en „gammel“ grønlandsk, mytologisk figur hvor den grønlandske selvbeskrivelse netop består i som kystlænderne at differentiere sig fra de groteske fremmede i skikkelse af „indlænderne“.
3. Der spilles selvsagt her på grønlandsk navneskik: drengen er sin farfars navne, og på den bibelske slægtsforbandelse: synden skal hjemløse dem – her – i tredje led...
4. I en tidligere scene vælter Rasmus hele musikanlægget, fordi de unge ved en fest spiller dansk musik – for at det ikke skal være løgn, TV2's „Det er samfundets skyld“... – det er ikke grønlandsk, og som den skyldige skoser han sin ældste søns kæreste, der som nævnt er karakteriseret som „halvdanser“, som – „en artig lille dansk pige“, og vrængende synger han „Lille Peter Edderkop“ op i hendes ansigt. Hvilket formål denne (over)tydelige overføring tjener i filmens fortælleøkonomi står dog ikke, eller blot alt for, klart.
5. Næmlig én hvori man kan skimte Hans Anthon Lynges, langt mere litterært vellykkede, særegne forening af langsomt opbygget stille og voldsom realisme og vemod: fx i den tematisk beslægtede roman „Lige før der kommer skib“ (Nuuk: Atuakkiorfik 1997 (1982)).



# ANMELDELSER

**VINCANNE ADAMS: Doctors for Democracy. Health Professionals in the Nepal Revolution. Cambridge Studies in Medical Anthropology 6. Cambridge University Press 1998. ISBN 0-521-58548-1.**

De professionelle inden for sundhedssektoren i Nepal spillede en afgørende rolle i forbindelse med landets revolution i 1990. I denne bog analyserer Adams et dilemma, mange af de politisk aktive sundhedsarbejdere udtrykte under og efter revolutionen. Dilemmaet bestod i på den ene side at føle sig som repræsentanter for den medicinske videnskab, der påberåber sig en sandhedsværdi og objektivitet, og på den anden side at bruge sit fag i den politiske kamp. Hvordan kunne de både hævde, at den medicinske profession er objektiv, neutral og hævet over politik, og samtidig gennemskue, at sygdom ofte skyldes fattigdom og ulige adgang til ressourcerne i samfundet, og dermed indse nødvendigheden af at bekæmpe det eksisterende politiske system? Og hvilke konsekvenser får det for andres opfattelse af den medicinske profession og dens selvforståelse, når dens repræsentanter går i front i den politiske kamp for demokrati og menneskerettigheder?

I de første kapitler beskrives baggrunden for dette dilemma. Kapitel 2 beskriver den medicinske videnskab, hvor biomedicinen i Nepal ofte associeres med modernitet og individualisme. Biomedicinen bliver dermed en magtfaktor i landet, som ikke blot udøver sin profession, men også medvirker til at definere det moderne samfunds værdier. I kapitel 3 giver Adams en beskrivelse af landets politiske historie fra monarkiet over Rana-perioden til det såkaldte „panchayat demokrati“, hvor hun fokuserer på de faktorer, der fører til udviklingen af en oppositionsbewægelse. Det er et fremragende kapitel, som giver en god baggrund for en forståelse af oppositionsbewægelsen og de motiver, der ligger bag revolutionen. Adams påpeger, at modstandsbeewægelsen først og fremmest samler sig om en modstand mod korruptionen. Det er selve det patrimoniale system, der bygger på patronat, kaster og familierelationer, der opfattes som korrump. Begrebet „source-force“, *pahunch*, hvilket be-

tyder, at man benytter sig af sine personlige forbindelser, *aphno manche*, bliver centralt i kritikken af det eksisterende system. Hvor den enkeltes nepalesiske identitet i en religiøs og moralsk betydning tidligere blev defineret netop gennem ens sociale netværk med særlig vægt på forbindelserne til kongen, bliver dette i 80'erne kritiseret og opfattet som korrupktion af oppositionen. Et andet vigtigt aspekt af Nepals udvikling, der tages op i dette kapitel, er, hvordan hele udviklingsretorikken via et stort antal bistandsprojekter har artikulert den moderne videnskabs betydning og sandhed for befolkningen, ikke kun i byerne, men også på landet. Specielt fremstillingen af at være moderne og dermed befriet fra korrupktion har bidraget til kritikken af det etablerede system. Dette er en diskussion, som formentlig ikke berører Nepal alene, men er vigtig i forhold til en lang række udviklingslande, som modtager massiv bistand fra vesten.

En del af oppositionen opstod omkring Department of Community Medicine på Tribhuvan Universitetet, hvor sundhedspersonalet, der regelmæssigt blev udstationeret i forskellige egne af landet, erfarede, hvordan fattigdom og ulige adgang til ressourcer var årsag til mange sygdomme, og hvor et system, der bygger på favorisisme, partialitet og *aphno manche*, til stadighed skaber ulige levevilkår for de fattige dele af befolkningen. Kapitel 4 er en grundig empirisk beskrivelse af oppositionens udvikling, forberedelserne til demokratidagen og begivenhederne under selve revolutionen. Indledningsvis beskrives andre eksterne faktorer, der var medvirkende til at revolutionsbewægelsen opstod. Her fremhæves blokaden fra Indien som en katalysator for udviklingen i Nepal, kommunismens fald og udviklingen af menneskerettighedsbewægelser i forskellige dele af verden og den politiske støtte fra Indien, som betød at oppositionen i Nepal kunne samles. Lægernes, sygeplejerskernes og andre sundhedsuddannedes engagement i oprøret beskrives levende og detaljeret med udgangspunkt i de involveredes egne beskrivelser. Kapitlet giver en god indsigt i, hvordan en protestbewægelse, der egentlig har rod i det intellektuelle miljø, mobiliseres, ud-

vikler sig og opnår folkelig støtte. Adams mener, at netop lægernes involvering i protestbevægelsen var medvirkende til at skabe folkelig støtte, fordi lægerne repræsenterer en symbolsk autoritet, og fordi de opfattes som eksponenter for modernitet.

I kapitel 5 analyseres motivationen blandt de professionelle inden for sundhedsvæsenet nærmere. Adams opdeler dem i tre grupper. Den ene gruppe bestod af folk, der med overbevisning deltog i protesten, fordi de gennem årene havde været aktive i det politiske reformarbejde og var fortalere for nødvendigheden af basale menneskerettigheder. Den anden gruppe var medløberne; dem, der efterhånden indså, hvilken vej vinden blæste, og ikke ønskede at tilhøre taberne. Ofte var medløberne folk, som besad høje poster i den offentlige administration, f.eks. ansatte i sundhedsministeriet, som ikke selv havde erfaring med at arbejde på sundhedsklinikker i landområderne. Den sidste gruppe, som de færreste tilhørte, bestod af de mennesker, der ikke deltog aktivt, fordi de ikke ville kompromittere medicinen ved at politisere videnskabens sandhedsværdi, eller fordi de var tilfredse med det eksisterende system. De tre gruppers forskellige holdninger til begivenhederne uddybes.

I kapitel 6 vender Adams tilbage til den indledende diskussion omkring sammenhængen mellem videnskab og politik. Hun anlægger dels et historisk perspektiv, hvor især Virchows opfattelse af sammenhængen mellem medicinske videnskab og politiske processer beskrives, og dels et tværkulturelt perspektiv, hvor Kina fremhæves som et eksempel på, at anvendt medicin ikke altid arbejder for demokratiske processer. Hun beskriver ligeledes på glimrende vis, hvordan retorikken i de store internationale organisationer som FN formår at omskrive politiske formuleringer til rent tekniske termer. Adams pointe her er, at medicinske sandheder ikke er tilfældige, men konstrueres i et felt af sociopolitiske relationer, hvor folks higen efter magt udtrykkes via autoritative sandheder. Politiseringen af sandhederne gør det blot mere tydeligt, at de er socialt konstruerede.

Kapitel 7 beskriver problematikken efter revolutionen, hvor mange sundhedsuddannede ser problemet med at have brugt medicinen i den politiske kamp, således at biomedicinen måske både af lægfolk og de professionelle selv opfattes som en brik i det politiske spil mere end som en uafhængig faglig disciplin.

Hele oprøret byggede på en kritik af korruption og favoritisme, men er man i virkeligheden fanget i sin egen fælde? Der gives gode eksempler på, hvordan medicinen også efter revolutionen bruges politisk. Således bliver placeringen af sundhedsposter på landet politisk, og læger vil gerne have et job i det offentlige ved siden af deres private klinik, hvor de tjener pengene, fordi man hermed får adgang til privilegier. I det sidste kapitel undersøger Adams nogle af konsekvenserne af de problemer, der er diskuteret i det foregående. Kritikken af den vestlige videnskab har ikke været fremherskende i Nepal på samme måde som i Indien, hvor f.eks. Tagore kritiserede videnskaben og biomedicinen for at være instrumenter for det vestlige hegemoni. Har de nepalesiske behandlere i virkeligheden formået at udnytte forestillingen om den objektive videnskab og dermed dækket over deres egen elitære status og privilegier, alt imens de i virkeligheden har tilegnet sig flere goder? De nepalesiske intellektuelles vision har været at etablere et samfund, der bygger på rationalitet og en objektiv videnskab, og som fungerer som vestlige demokratier, men som stadig er kulturelt nepalesisk. Dilemmaet efter revolutionen består, lidt kynisk udtrykt, i, at begreber om det særligt nepalesiske og begrebet om hellighed, som man ønsker at bevare, netop bygger på *aphno manche*, favoriseringer af ens nære sociale relationer, alt det, man kæmpede imod under revolutionen.

Adams bog er værd at anbefale til såvel antropologer, der arbejder inden for medicinsk antropologi, som til forskere og andre, der arbejder med Sydasiens generelt. Den er velskrevet og levende; specielt vil jeg fremhæve kapitlerne, hvor selve begivenhederne før og under revolutionen beskrives, som særligt gode. De lange uddrag fra interviews med de involverede gør hele problematikken ekstra nærværende. Svagheden ved bogen er efter min mening, at Adams' loyalitet over for de nepalesiske intellektuelle måske har hæmmet hende lidt i en præcis formulering af problematikken fra starten. Det er således først i slutningen af bogen, hun beskriver, hvordan videnskab og sandhed altid er socialt konstrueret.

*Helle Samuelsen  
Institut for Antropologi  
Københavns Universitet*



**DORTHE REFSLUND CHRISTENSEN:**  
**Scientology: Fra terapi til religion.**  
**København: Gyldendal 1997. 152 sider.**  
**Pris: 168 kr.**

Er der principielt forskel på gamle og nye religioner? Til dette spørgsmål svarer Dorthe Refslund Christensen et klart og entydigt „nej“ i sin bog om Scientology. Er Scientology da en religion? Her er svaret „ja“ – ifølge den definition på fænomenet religion, som bogen kommer frem til. Den eneste forskel på „gamle“ og „nye“ religioner er alderen, og det er „de gamle religioners alder alene [der] legitimerer deres tilstedeværelse i samfundet i dag“ (s.23, kursivering i teksten).

Scientology blev udviklet i begyndelsen af 1950'erne og nyder dermed ikke den aldrenes respekt, skriver Refslund Christensen. Og med et hint til det religionsvidenskabelige establishments forskningspræferencer fortsætter hun: „Men det kan ikke være rigtigt, at en religion skal „kvalificere sig“ som objekt ved at have et vist antal hundrede år på bagen eller ved at have et bestemt antal tilhængere el.lign.“ (ibid.). Forfatteren mener tværtimod, at studiet af de nye religioner kan komme os til gode ved studiet af de gamle. Vi kan så at sige stå på sidelinien og iagttage selve grundlæggelsen og kanoniseringen af en religiøs tradition (ibid.).

Scientology, en såkaldt nyreligiøs bevægelse, dukker med jævne mellemrum op i mediernes spalter. Omtalen er sjældent for det gode. Bevægelsen er forbudt i Tyskland, og et forbud har flere gange været på tale også i Danmark.

Nu har så Dorthe Refslund Christensen skrevet en bog, som vil *oplyse* om religionen Scientology, og som har som erklæret udgangspunkt, at Scientology er en religion, der kan studeres på lige vilkår med andre, ældre religioner. Indfaldsvinklen er altså religionshistorikerens, og bogen bygger dels på omfattende litteraturstudier, dels på fire års feltstudier inden for Scientology-kirken i Danmark.

Bogen beskriver scientology-bevægelsens fremkomst i en bestemt historisk-kulturel sammenhæng: 1940'ernes og 1950'ernes teknologibejstrede og udviklingsoptimistiske USA. Ophavsmanden, L. Ron Hubbard, har været en bemærkelsesværdig mand. Foruden den omfattende produktion af bøger om dianetik og scientology skrev han mere end 70 science fiction-noveller og var medlem af

„Eventyremes Klub“ i New York. Refslund Christensen underkaster forfatterskabet kildekritiske betragtninger og argumenterer for, at de kildekritiske problemer, som knytter sig til scientology-litteraturen langt hen ad vejen er af samme art, som dem der kendes fra studiet af gamle religioner.

Herefter foretages der en gennemgang af dianetikken, den alternative terapiform, som Hubbard og andre udviklede forud for religionen scientology. Om hvad dianetik er for noget, siges der med et citat fra Dianetikbogen: „Dianetik er ikke psykiatri. Det er ikke psykoanalyse. Det er ikke personlige forhold. Det er ikke hypnose. Det er en videnskab om sindet“ (s.51). Denne definition er tydeligvis blevet til efter flere mislykkede forsøg på at opnå anerkendelse af dianetikken i de eksisterende psykiatriske og medicinske kredse i USA, og den indeholder en klar afstandstagen til disse. Refslund Christensens beskrivelse af dianetikken som alternativ psykoterapi suppleres med indsigter fra medicinsk antropologi, som virker umiddelbart overbevisende i den forstand, at det på en og samme tid bliver begribeligt, hvorfor de etablerede videnskaber afviser dianetikken, og hvordan den appellerer til mennesker, der ikke føler sig forstået i det etablerede psykiatrisk-medicinske system. Det dobbelttydige forhold til videnskaben er et gennemgående tema i både dianetik og scientology: på den ene side er videnskab, især naturvidenskab, et ideal, hvor kravet om videnskabelighed bl.a. udmønter sig i en tilstræbt videnskabelig sprogbrug og retorik. På den anden side fremhæver Hubbard uophørligt, at videnskaben har spillet fallit over for centrale menneskelige problemer.

Mens dianetik beskæftiger sig med sindet og i en naturalistisk ramme tilbyder forklaringer på og helbredelse af menneskets fysiske og mentale lidelser, rækker religionen scientology ud over det materielle niveau og tilbyder et system af metafysiske og ontologiske betragtninger om det værendes beskaffenhed. Scientology er afledt fra græsk og betyder „viden om viden“. Refslund Christensen gennemgår de centrale begreber i scientologys religiøse filosofi. I analysen fremstår scientology'en som en synkretistisk frelserreligion, kendetegnet ved et meget specialiseret sprog, der for udeforstående forekommer både fortænkt og ubegribeligt. Der påvises indflydelser fra diverse kendte religioner, specielt buddhisme og hinduisme, ligesom der trækkes paralleller til

andre kendte religioners forestillinger, mytologier og ritualer. Ifølge forfatterens konklusioner fremstår scientology således kun overfladisk set som en ny religion. Ser man bag om det teknologifikserede sprog, så viser det sig, at scientology bygger på tankegods, der er religionshistorisk velkendt, betjener sig af velkendte religiøse udtryk og altså er en moderne udgave af gammelkendte fænomener.

Titlen kan undre, al den stund den suggere- rer, at scientology først var en terapi (men ikke længere er det) og siden blev en religion. Forfatteren pointerer netop flere gange, at terapien (dianetikken) og religionen (scientology) i dag fremstår som to ligestillede idésystemer, der er suveræne inden for hver deres område, dianetikken på sindets og scientology' en på åndens.

Refslund Christensen skriver godt og klart. Hun bruger, i sin gennemgang af scientology og i forsøget på at afgrænse og definere fænomenet religion, sund religionsvidenskabelig fornuft og nysgerrighed. Til en vis grad lykkes det for hende at rykke ved indgroet, fordomsfuld vanetænkning og at nuancere det mere eller mindre medieskabte – og meget negative – billede af scientology.

Selv om Refslund Christensen gør det ganske klart, at det ikke er hendes ærinde at gå ind i diskussionen om bevægelsens økonomi, skatteregnskaber, registre, manipulation og hjernevask af medlemmer m.v. – de sager som scientology er mest kendt for gennem medierne – vækker det undren, at der ingen oplysninger overhovedet er om, hvad forfatterens feltstudier har ført til af indsigter. Ligeledes studser denne anmelder over det totale fravær af den sociale, fællesmenneskelige dimension – både i den givne definition af religion og i beskrivelsen af scientology-bevægelsen.

Hvordan kan en religion, som bestræber sig på at hverve tilhængere – og det gør scientology, endda særdeles ihærdigt – og som har organiseret sig i en kirke („church“), beskrives uden nogen nævnelser af et „menighedsliv“, et socialt fællesskab? Vi hører intet om, hvordan man lever som scientolog, hvilken betydning, det har for menneskers forholden sig til andre mennesker, både dem „inden for“ og dem „uden for“ religionen, eller hvilke adfærdsmønstre, der sanktioneres positivt/negativt af medlemmerne. Der savnes kort sagt oplysninger om den sociale dynamik i den religiøse bevægelse, som kalder sig scientology.

I Refslund Christensens beskrivelse er scientology en ekstremt antropocentrisk reli-

gion, hvis tilhængere er enkeltstående individer, der intet har med hinanden at gøre, ud over at de hver for sig sidder med en auditor og et E-meter, og hver for sig søger individuel frelse. Spørgsmålet om, hvordan religionen „klarere“ at bringe disse enkeltindivider sammen i en „kirke“, hverken stilles eller besvares. Hvad Refslund Christensen har „set ude fra sidelinien“ i løbet af fire års feltstudier, har vi således stadig til gode.

Helle Snell  
mag.art.  
Århus

**STEEN FOLKE & NEIL WEBSTER (red.): Den Ny Verden 2. Indien – 50 år. Fremskridt og fattigdom. Skive: Handy-Print A/S. 152 sider. ISBN 0029 6775.**

*Indien – 50 år. Fremskridt og fattigdom* er på mange måder en anbefalelsesværdig lille bog for den, der ønsker en overordnet og let tilgængelig introduktion til kontinentets politiske og økonomiske status i slutningen af det 20. århundrede. Ni forfattere, af forskellig akademisk baggrund, præsenterer med hver deres essay divergerende sider af Indiens politiske og økonomiske liv. Det samlede indtryk er af et dynamisk samfund, der vil og oftest også kan selv – meget langt fra den stereotype opfattelse at et stagneret Indien, der hersker blandt mange i Vesten.

Den overvejende del af bidragene er kendetegnet ved at være stringente, klart formulerede og med en grad af overskud, der vidner om de pågældende forfatters langvarige engagement i området. Dog falder et enkelt essay uden for denne beskrivelse, og man kan undre sig over, hvorfor det er blevet medtaget – skyldes det simpelthen, at enhver udgivelse om Indien stadig skal inddrage en diskussion om kastevæsenet for at blive accepteret som dækkende?

Med fokus på centrale økonomiske problemstillinger i området lægger John Degenbol Martinussen i essayet „Indiens fremgang og elendighed“ ud med en informativ statusopgørelse over Indiens udvikling siden uafhængigheden i 1947. Jeg har kun få indvendinger. Blandt andet forekommer udsagnet om, at „de fleste indere [fastholder] i det traditions- og fødselsbestemte erhverv“ (s.18), problematisk, taget i betragtning hvor store ændringer



dette felt rent faktisk undergår selv i landområderne. I afsnittet „Uløste konflikter“ nævner forfatteren alvorlige svagheder i det indiske politiske systems kapacitet til konfliktløsning, heriblandt „de dybtliggende konflikter mellem hinduer og muslimer“ (s.22). Denne formulering er uheldig, idet den indikerer en iboende konflikt uden at redegøre for den intense politiske propaganda, der i Indien har været del af uroligheder på tværs af religiøse tilhørsforhold. I en afsluttende kommentar problematiserer forfatteren den tiltagende egoisme blandt Indiens magtfulde middelklasse. Om end jeg fuldt ud kan tilslutte mig denne bekymring, bør det indskydes, at denne tendens ikke er specifikt indisk, men karakteriserer de fleste steder, hvor nyliberalismen har vundet indpas.

Björn Hettens essay „Fra Raj til Region? Indiens rolle i verden“ giver et udmærket indblik i det udenrigspolitiske spil, som Indien er del af. Essayet er præget af, at tre ud af femten sider bruges til at definere begrebet westfalisk – et begreb, der som forfatteren selv påpeger det, er etnocentrisk. Argumentationen for de positive effekter af at bryde med nationalstatsprincippet til fordel for et tættere regionalt samarbejde, kunne have været gennemført uden brug af dette begreb. Udtalelsen om, at Sydasien har en: „i grunden likartad kultur. En besøker kan inte undgå enn oplevelse av stor kulturell likhet vare sig han eller hon befinner i Lahore eller Chittagong, Kathmandu eller Kandy“ (s.36), stiller flere spørgsmål, end den besvarer. Det anvendte kulturbegreb er indholdsmæssigt tomt og giver kun mening som kontrast til USA, for eksempel. I en diskussion af de forskellige interessefelter i Syd-asien må begrebet siges at være ubrugeligt.

Jørgen Dige Pedersen belyser i „Sårbar vækst med social slagside“ den nyliberale økonomiske politik, der har præget Indien i 1990'erne, mens Karl Reinhold Hællquist i „Indien i 1990'erne, partier og politik“ giver et fint indblik i Indiens meget komplekse politiske liv med fokus på de begivenheder, der har præget samme periode.

Aase Mygind Madsens essay „I kastens navn“ rejser generelt flere spørgsmål, end det besvarer. Der er for mange uklarheder i en til tider indforstået tekst. I stedet for beskrivelserne af, hvad forskellige – generelt ikke-navngivne forskere – mener om kasteinstitutionens eventuelle genopliven, ville det have været interessant at se nærmere på konkrete eksempler på kastekonflikter gennem de sidste ti år.

Staffan Lindberg argumenterer i essayet „Ikke kun grøn revolution“ for, at udviklingen i indisk landbrug ikke kun er forårsaget af den grønne revolution. Bøndernes kamp for jordreformer og statens interventioner har også spillet en rolle. En mere dybtgående problematisering af, hvilke konsekvenser jordreformerne har haft for de jordløse, ville have været ønskværdigt.

Kernen i Neil Websters essay „Demokratiseringen af den lokale udvikling i Indien“ er lokalt demokrati – hvordan det opnås, og hvad det kan føre med sig udviklingsmæssigt. Forfatteren illustrerer ved hjælp af et eksempel på fælles skovbrugsforvaltning (s.110), hvordan succesfuld decentralisering drejer sig om at bringe det lokale ind i staten. Det kan undre, hvorfor Jens Lehrman Rasmussens essay „Fattigdom i Indien“ er placeret efter Websters essay, i betragtning af at fattigdomsbegrebet defineres i førstnævnte essay, mens det anvendes uden at defineres i sidstnævnte. Rasmussen har valgt at bruge fattigdomshyppigheden (den andel af den samlede befolkning, der har et privat forbrug, der er mindre end en defineret fattigdomsgrænse). Sådanne metoder giver mulighed for større sammenlignende analyser – hvis berettigelse på ingen måde skal fornægtes – men rummer en begrænsning, idet de ikke kan give noget egentligt indblik i, hvordan folk rent faktisk oplever fattigdommen. Udsagnet om, at kvinder er særlig hårdt ramt af fattigdom, underbygges ikke tilstrækkeligt ved, som forfatteren gør det, at henviser til kvinders højere dødelighed – en dødelighed, der i nogen udstrækning er ideologisk betinget.

Steen Folkes essay giver et godt indblik i de politiske interesser, der er på spil i den internationale udviklingsbistand. På trods af en begrænset bistand (1% af BNI) har den ikke desto mindre haft afgørende indflydelse på Indiens udvikling. Skulle der være nogen, der anser bistand for at være til for de fattiges skyld, kan de med fordel læse Folkes „Bistand til Indien – marginal og alligevel kontroversiel“.

*Indien – 50 år. Fremskridt og fattigdom*, kan med fordel læses af folk i forretnings- eller udviklingsbranchen, men også som en introduktion for universitetsstuderende, der beskæftiger sig med dette komplekse og dynamiske kontinent.

Helle Bundgaard  
Institut for Antropologi  
Københavns Universitet





## Redaktionen har modtaget:

DAMSHOLT, TINE & FREDRIK NILSSON (red.): Ta fan i båten. Etnologins politiska utmaningar. Lund: Studentlitteratur 1999. 152 sider. ISBN 9144-00936-4.

EKSTROEMER, MELCHER: Kritisk medicinsk antropologi. Lund: Palmkronas Forlag 1998. 222 sider. ISBN 91-972551-7-3. Pris: SEK 198.

HERVIK, PETER (red.): Den generende forskellighed. Danske svar på den stigende multikulturalisme. København: Hans Reitzels Forlag 1999. 274 sider. ISBN 87 412 2716 6. Pris: 200 kr.

LINDBERG, CHRISTER: Den gode och den onde vilden. Lund: Arkiv Förlag 1998. 224 sider. ISBN 91-7924-108-5.

LOVELL, NADIA (ed.): Locality and Belonging. London: Routledge 1998. 218 sider. ISBN 0-415-18281-6. Pris: £ 15,99

LUHMANN, NIKLAS: Tillid – en mekanisme til reduktion af social kompleksitet. København: Hans Reitzels Forlag 1999. 176 sider. ISBN 87-412-2757-3. Pris: 225 kr.

NIELSEN, KLAUS & STEINAR KVALE (red.): Mesterlære. Læring som social praksis. København: Hans Reitzels Forlag 1999. 296 sider. ISBN 87412-2739-5. Pris: 225 kr.

PARKER, RICHARD: Beneath the Equator: Cultures of Desire, Male Homosexuality, and Emerging Gay Communities in Brazil. New York: Routledge 1999. 288 sider. ISBN 0-415-91619-4. US\$ 13,99

ROULET, FLORENCIA: Human Rights and Indigenous Peoples: A Handbook on the UN System. IWGIA Document no. 92. København 1999. 176 sider. ISBN: 87 90730 07 0. Pris: US\$ 14.





# FORFATTERLISTE

**Judith Asher** er kandidat fra religionsstudiet ved Universitetet i Toronto og for tiden ph.d.-stipendiat ved antropologiinstituttet på Montréal's Universitet. Hendes forskningsområder er medicinsk antropologi, reproduktiv sundhed og reproduktive rettigheder samt visuel antropologi.

**Dil Bach**, cand.scient.anth. fra Institut for Antropologi, Københavns Universitet. Arbejder p.t. som undervisningsassistent sammesteds. Feltarbejde i Cambridge, Massachusetts, USA.

**Gudrun Christensen** er cand.comm. fra Roskilde Universitetscenter. Ph.d. fra Forskningsinstitut for Human Ernæring på Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole i 1998 med en afhandling om diskursiv regulering af ernæringspraksis. Hun arbejder p.t. i Sundhedsstyrelsen med oplysning om seksuelt overførbare sygdomme.

**Karen Elmeland** er mag.art., ph.d. i informations- og medievidenskab. Har gennem en årrække forsket i danskernes alkohol- og rusvaner ud fra en sociokulturel synsvinkel. Siden 1990 ansat ved Center for Rusmiddelforskning, Aarhus Universitet.

**Niels Fock**, dr.phil., var indtil 1997 ansat som docent ved Institut for Antropologi, Københavns Universitet. Har udført feltarbejde blandt sydamerikanske indianergrupper som waiwai (Guyana), mataco (Argentina) og cañar (Ecuador). Hans teoretiske arbejder har senest drejet sig om former for kommunikation, æstetik og performance.

**Peter Henriques** er mag.scient. i antropologi fra Institut for Antropologi, Københavns Universitet. Han har udført feltarbejde i Østuganda om (re)etableringen af sociale relationer mellem regeringsstøtter, oprørere og civile nonkombattanter efter en langvarig borgerkrig.

**Lotte Holm** er mag.scient.soc. og ph.d. fra Københavns Universitet og Roskilde Universitetscenter. Hun er lektor på Forskningsinstitut for Human Ernæring, Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole og arbejder med projekter om madens betydning i det moderne hverdagsliv.

**Trine Iversen** er mag.scient. fra Københavns Universitet. Hun er forskningsassistent på Forskningsinstitut for Human Ernæring, Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole og arbejder på et projekt om madvaner og familieliv i København, London, Frankfurt og Stockholm.

**Richard Jenkins** er antropolog, ansat som professor i sociologi ved University of Sheffield. Feltarbejde i Nordirland, England, Wales og Danmark. Han beskæftiger sig med udviklingen af antropologiske tilgange til studiet af moderne, industrialiserede samfund og primære teoretiske interesser er aspekter af social identitet.

**Søren Tange Kristensen** er mag.scient. fra Institut for Antropologi, Københavns Universitet og ansat som forskningsassistent ved Forskningsinstitut for Human Ernæring, Den Kongelige Veterinære Landbohøjskole.

**John Liep** er lektor ved Institut for Antropologi, Københavns Universitet. Feltarbejder på Rossel Island, Papua New Guinea 1971-73, 1980 og 1989-90.

**Dan Orbe** er antropolog fra Københavns Universitet, 1994. Siden 1996 administrationschef for Lænke-ambulatorierne i Danmark.

**Bo Wagner Sørensen** er mag.scient. og ph.d. i antropologi fra Københavns Universitet. Feltophold i Nuuk, Grønland, i 1988-89 og 1992-95. Pt. ansat som lektorvikar ved Institut for Antropologi, Københavns Universitet.

**Hanne Veber**, mag.scient. i antropologi fra Københavns Universitet. Feltarbejder i Amazonas og på reservater i Nordamerika. Lektorvikar ved Institut for Arkæologi og Etnologi.

**Bente Wolff**, mag.scient. i antropologi og ph.d.-stipendiat ved Nationalmuseets Etnografiske Samling og Institut for Antropologi, Københavns Universitet. Feltarbejder i Melanesien og Indonesien.



# ENGLISH SUMMARIES

## **John Liep: A Wilderness of Taboos: The Quest for a Culinary Structure**

Recent anthropological research in Melanesia has focused on the construction of the person, theories of conception and procreation, and flows of substances through social relations and persons. There will often be a correspondence between substances such as sperm and blood, bodily parts such as bone and flesh, and contrasting foods that are gendered. An asymmetric constitution of the person and a clear structuration of food prestations between affinal sides may exist. A study of these themes on Rossel Island, Papua New Guinea yielded frustrating results. No clear idea of contrasting, gendered body aspects was found. Further, a large number of food taboos for menstruating, pregnant and lactating women was distributed in clusters that were amenable to various logics of interpretation without any total structural logic appearing. This negative result is explained by the absence of any sustained practice of asymmetric marriage and corresponding complementary prestations between affines, which would reproduce an ordering asymmetric structure of the person and of the universe of foods.

## **Niels Fock: Banquets in Juncal: Social and Cultural Significance of Food among some Andean Indians**

This article is primarily an ethnographical description and analysis of food production and consumption in the Ecuadorian village of Juncal in the Cañar highlands. The kind of foodstuff used, its value as nutrition and as gastronomical and dietetic regimen is analysed from cognitive and social points of view. In the near self-supplying community where money is scarce, food takes on fundamental importance in various social situations as the symbolic means of exchange. An important distinction is established between the wet daily food and the dry banquet food consumed at public feasts.

## **Richard P. Jenkins: Sociability in Mid-Jutland: When Eating and Drinking is the Point, rather than Food and Drink**

This paper is based upon nearly a year's field research in a town in mid-western Jutland, Denmark. Ethnographic data is presented about the range of occasions for eating and drinking which are available to its inhabitants: eating at home, meetings, annual general meetings, parties and celebrations, and public eating on demand and at need. The argument is made that the social occasions of eating and drinking are more significant than the food and drink itself. This is related to a complex of cultural values concerned with sociability, consensus, mutuality, communality and apparent equality, which finds its widest expression in the Danish welfare state. Developing changes in the structure of private life and households – and in the values just itemised – are related to changes in the organisation of eating and drinking. A more general argument is also offered, about the need to re-orient the study of food and drink towards a processual study of eating and drinking.

## **Trine Iversen & Lotte Holm: Meals and the Making of Family – and Individualisation**

In this article we discuss the role of meals in family life. In the sociological literature on food and eating the issue of meals is integrated in discussions of family life, social communities and socialisation of children and adolescents. In this empirically based article we focus on a group of Danish adults' considerations about meals. On this basis we wish somewhat to modify the assumption which is implicit in the literature, as well as in public debate; namely, that the daily family meal is the foundation for integration of the individual household members into a group, i.e. that it is the basis for the making of the family. Our material shows that the family meal is indeed an ideal that adults strive to realise. However, adults

are ambiguous in this endeavour, as they are very considerate about adolescents' social activities outside the home. In fact we find that adults contribute to the process of individualisation which occurs during the teenage period, by accommodating mealtimes or accepting non-attendance at meals. The project of making the family appears to be an adult project, to which the adolescents are not expected to contribute. Rather, adults acknowledge the need and desire of adolescents to liberate themselves from the household unit.

### **Søren Tange Kristensen: Hunger, Appetite and Satiety: Between Biology and Culture**

The number of people developing overweight and obesity is increasing, as is the prevalence of eating disorders and weight preoccupation. These tendencies can be considered as expressing a polarisation of eating habits in modern societies, where lack of control or exaggerated control over eating are still more common phenomena. At the same time, the tendencies may be seen as the result of a more general ambivalence in relation to food, which influences the experience of appetite and its regulating effect on food consumption. So far, regulation of appetite has primarily been examined by nutritional scientists on a physiological level. However, the subjective experience of hunger, appetite, and satiety can also be seen as constituted and regulated on the individual and social level. The aim of the article is to show how appetite can be seen as a central research subject, both as the locus where food consumption is bodily regulated and as the nexus where biology, social rules, and cultural meanings meet and are negotiated by the individual.

### **Dil Bach: Flexitarians and Purists: Aesthetic Existential Practices of the Self in Cambridge, Massachusetts**

This article suggests that some of the insights developed by Foucault in his analysis of antiquity can provide an alternative perspective on modern health-oriented eating practices. The author demonstrates this through field material from Cambridge, MA, USA. In her analysis of two local

natural food stores, the author shows that the stores do not impose ultimate prescriptions, but rather encourage an "aesthetics of existence". The shoppers thus engage in voluntary "practices of the self" in which expert advice participates in a reflexive interplay between the shoppers and their bodies. In conclusion the author notes that the aesthetics of existence should not be seen as a "pure" expression of autonomy and freedom. Not only are the expert discourses deeply embedded in commercial relations, they also forcefully place people in the role of reflexive subjects.

### **Gudrun Christensen: Nutrition and the Pleasures of Eating in Public Information Campaigns**

The article illustrates how the Agency of Consumer Affairs has tried to prevent specific diseases and to improve general health among the Danish population by changing nutritional practices. The study is a discourse analysis inspired by Michel Foucault, based on leaflets published between 1936 and 1985 in Denmark. The article focuses on how relations between nutrition and the pleasure of eating are constructed and shows how the societal understanding of nutritional problems has changed. Earlier on, the leaflets focused on deficiency, diseases and the improvement of public health as a means of simple survival and basic health in the Danish population. Fifty years later the leaflets discuss the prevention of specific food related diseases, such as coronary heart-disease and obesity, which are seen as a central element of modern lifestyle. The article shows how an attempt has been made to place scientifically based and rational forms of sense at the centre of everyday life with food and nutrition. In this process there is no longer room for food habits based on tradition, the pleasure for food, preferences of taste or food habits based on certain culinary preferences.

### **Judith Asher: The Power of a Skinny Saint: Fasting Practices of Medieval Female Mystics and Feminist Rereadings**

In connection to the current Western ideal of a thin and disciplined female body, historical



evidence has been sought of eating disorders among women prior to medical diagnoses of anorexia nervosa and bulimia. One of the first well-documented instances of such food-related body denial in Western history is European medieval women saints, who in the standard church hagiography have been revered for the "miracle" of surviving on a negligible intake of food, *inedia miraculosa*. This relatively marginal phenomenon has come to receive surprisingly broad attention; the "holy anorexics" are now a standard reference both in feminist scholarship and in popular women's literature. Contemporary feminist interpretations of these saints tend to encounter a fundamental ambiguity: whether to pronounce the women mystics victims of oppression or agents of liberation. This article describes the self-imposed starvation regime of medieval mystics with reference to the idioms of eating and feeding that informed their socio-historical context. It then goes on to outline the interpretive ambiguity current among feminist re-readings and propose that this uncertainty points to the inherently contradictory nature of broad-based social gender definitions.

#### **Dan Orbe: The Invention of Alcoholism**

All societies are known to use intoxicants, and alcohol is the most widely used substance of them all. However, no direct connection between the physical effects of alcohol on the human organism and the intoxicated behaviour of the users can be established. Instead, the cultural context of alcohol use seems to influence not only the intoxicated behaviour, but also the problems various societies experience with regard to alcohol. Likewise, the definitions and explanations of such problems appear to be relative to certain cultures and to certain periods of time. One such explanation regards the excessive use of alcohol as a disease which either develops as a result of the use of alcohol over a long period of time or as a combination of alcohol use and certain unknown – perhaps hereditary – factors in certain predisposed individuals. The article describes how the problematisation of excessive alcohol use through this type of explanations has developed since the late 18th century as part

of a process in which natural science gradually redefined the understanding of human behaviour, and societal changes in North America and Europe created new moral and ethical standards.

#### **Bo Wagner Sørensen: Alcohol in Greenland: Problem-oriented Research and Local Drinking Culture**

The article sums up the main literature on alcohol in Greenland, showing its markedly problem-oriented approach. Drinking in general is read as a sign of the time – i.e., as a symptom that something has gone wrong in Greenlandic society. More specifically, the literature seems informed by the idea that Greenlanders are a people in transition, that they are trapped in between the so-called traditional society and a modern lifestyle and as such ridden by "acculturative stress". Alcohol, according to this perspective, may have a function of reducing anxiety. Interestingly, the explanatory framework is roughly the same in research dating back to the early 1960s as in the recent research from the late 1990s, even if Greenland has changed in important ways during this time span. In contrast to the general approach, I focus empirically on male drinking sessions, showing how they centre around beer drinking, and sometimes on getting drunk. The men involved are motivated, however, not primarily by the beer itself, but by the sense of community created during the sessions. The drinking sessions are not unproblematic as they may conflict with family obligations, and they also seem to confirm the idea underlying the dominant discourse on gender that men, in contrast to their female counterparts, are irresponsible, immature and even problem-ridden. The overall aim of the article is to point to new ways of going about alcohol research in Greenland in order to counter a one-sided problem-oriented approach that focuses on social anomie.

#### **Karen Elmeland: Hans the Duke, and His Loyal Knights: Their Exclusive Journeys to the World of Ecstasy**

This article describes an observational study performed during the project "Danish Alcohol Culture – Ecstasy, Ritual and

Regulation". The aim of the study was to describe the alcohol culture of the "beer fraternity" *gnaslguF*. The focus was partly on the analysis of the cultural norms and the collective mechanisms of control influencing the use of alcohol and ecstasy among the members, partly on the analysis of the ritual structures governing and forming the conviviality in different drinking situations. The overall aim of the project was to give a qualitative description of ecstasy as a state of consciousness – a non-everyday consciousness. In this article it is argued that ritual analysis can be of relevance to understanding the ways in which Danes – and others for that matter – drink. Following this line of thinking, two ritual forms are identified: a rite of passage and a rite of fraternization. In both forms a four-stage structure can be identified.

#### **Peter Henriques: Our Beer: *Ajon* and Social Relations among the Iteso, East Uganda**

When it comes to a description of Iteso community life and commensality, the first thing which comes to mind, both to the Iteso themselves and to outside observers, is the local beer, *ajon*. I claim here that the consumption of *ajon* is a way of practicing "the good life", an ordered life where oppositions in the system of social and cultural reproduction are temporarily muted. *Ajon* drinking is presented here as mediating the ambivalence of good and evil found in all central social relations among Iteso. But if the consumption ideally is supposed to be only merry sociability, this sociability is under constant threat because of fear of people who might want to harm others. *Ajon* consumption can be dangerous, since the beer party is also a place where people, under cover of friendliness, may try to poison you or practice witchcraft.

#### **Bente Wolff: Food and Poison – a Two-sided Coin: An Indonesian Example**

By using examples from food distribution at everyday occasions and feasts in a tourist area on South Nias Island, food is described as a life substance flowing to the individual from the social relations. This practice among others is both structured by and

structuring for the experience of the fundamental principles of life as nourishing substance given to the person by others. Life's opposite, sickness and death, is then understood within the same logic as mortal substance coming from others, i.e. poison. These two categories are viewed as cultural expressions of the local economic system, but this system is not static. It is argued that poison today is understood as a more depersonalized force than previously, which is itself a result of an increase in commercialized exchange relations.

#### **Hanne Veber: The Social Space of *Masato* Drinking and *Ashéninka* Society in the Gran Pajonal**

*Ashéninka* natives in the Gran Pajonal, an isolated area with small and widely dispersed settlements in the Upper Amazon of eastern Peru, are fond of drinking *masato* to the point of even distinguishing themselves as "the ones who drink *masato*". *Masato* is a home-brewed beer made from manioc, the staple crop and basis of *Ashéninka* subsistence. *Ashéninka* from different settlements regularly gather for communal drinking-bouts that get entire communities solidly intoxicated on *masato* for two or more days. The article considers the phenomenon in terms of its performative capacity for invoking codified meanings and forms of interaction central to *Ashéninka* social life. From this perspective, the communal drinking-bout becomes a symbolic medium of communication where the code for being *Ashéninka* is enacted and reiterated. This implies a social coherence, perhaps the existence of the thing otherwise referred to by the term "society". It includes the scattered and independent settlement of *Ashéninka* who adhere to the code and contribute to its reproduction. This society, however, is not an interrelated series of parts that make up a whole plus something else in the Durkheimian sense of "the social". It is rather a symbolically constructed horizon of possibilities and expectations, always provisional and emergent. *Masato*, then, is the developer through which the contours of this *Ashéninka* society become visible.



# GAMLE OG KOMMENDE NUMRE

**17. NATURLIGHED** behandler naturlighedsforestillinger i forholdet mellem dyr og mennesker, naturfolk og civilisation, naturlige landskaber og unaturlige mennesker og andre kulturelle kategorier.

**18. SMITTE** – udsolgt

**19. KULTURKOLLAGE** handler om møder mellem forskellige kulturer – både når bemestringen af en ny slags tværkultur og kompetence lykkes, og når den ikke gør. Vores vante forestillinger om kultur udfordres.

**20. DET VIRKELIGE LIV** – udsolgt

**21-22. ORDENTLIGE TING** – udsolgt

**23. MISSION** søger at indkredse forestillinger om, hvad mission betyder for menneskers måde at tænke på – både gennem de enkelte missionærers motiver og praksis, og de missioneredes modtagelighed for, fortolkning og iværksættelse af religionen.

**24. KØN** præsenterer antropologisk forskning i kønsforhold, og der fokuseres på såvel danske mænd som kvinder som på mødet med de andres normer og identiteter.

**25. RITUALER** – udsolgt

**26. DIGTNING** Videnskab kan noget andet end digtning, og omvendt. Digtning indeholder bidrag, der på meget forskellige måder belyser spændingsfeltet mellem poetisk og antropologisk praksis.

**27. SYNSVINKLER** Som kilde til u hæmmet metafor dannelse er synet sandsynligvis den sans, der bærer de største billedlige byrder. Med synet afbilder vi indsigtsens vished og overblikkets omfang. Men af samme kilde nærer vi vores skepsis til det oplagte, åbenbare og gennemskuelige.

**28. MIGRATION** fokuserer på migranternes betydning for deres oprindelsessted, migration som faktor i skabelse af samfund og kultur, såvel som på returnmigration, længsler i det fremmede og flerkulturelle kontekster.

**29. KROPPE** præsenterer en række perspektiver på menneskekroppen i feltet mellem antropologi og lægevidenskab. Der gives bl.a. bud på forholdet mellem krop og identitet, mellem lægers og lægfolks tolkninger af kroppen og mellem vestlige og ikke-vestlige kropsopfattelser.

**30. RUM** Rummet sættes ofte i dimensionel relation til tiden. Dette nummer forsøger derimod

at se nærmere på selve rummets dimensioner, vores rumopfattelser, arkitektoniske rum, leksikale rum, musikalske rum, kort sagt rummets rolle som betydningskabende kategori for kultur og tanke såvel som den måde hvorpå vi indretter det sociale rum.

**31. METODE** – midlertidigt udsolgt

**32. INDFØDTE** behandler emnet indfødte, oprindelige folk eller 4. verdensfolk inden for rammerne af de aktuelle antropologiske interessefelter kulturel identitet og kompleksitet. Indfødte folks vilkår i den moderne verden frembyder spørgsmål af både teoretisk, praktisk og politisk art.

**33. DYR** tager udgangspunkt i den ganske forbløffende mængde materiale, som den zoologiske verden bidrager med til vores kategoriseringer af omverdenen. I dette nummer bringes der eksempler på, hvordan vi tænker, bruger, fremstiller og forestiller os dyr.

**34. AIDS**-forskningen i antropologien har udviklet sig fra en hjælpedisciplin for epidemiologien til kritiske analyser af videnskabelige og politiske „sandheder“ om hiv/aids og konstruktive undersøgelser af lokale forudsætninger for forebyggelse og omsorg.

**35-36. FELTER** er et festskrift med artikler om sjæleanliggende, etnografer, pornografi, repræsentation, rationalitet, identitet, kunst og verden, rum, metaforik, ceremonielle dialoger, ånder, kroppe og performance, halve mennesker, myter og kosmologi, objekter, totemisme, fysikkens erkendelseslære og menneskekulturerne mv.

**37. MELLE MØSTEN** præsenterer en bred vifte af regionale og teoretiske problemstillinger, der fra Marokko i vest til Afghanistan i øst netop nu er i fokus i den antropologiske forskning. Nummeret giver således et bud på, hvor Mellemøstforskningen bevæger sig hen.

**38. BØRN** har kun sjældent været del af det antropologiske genstandsfelt. Nummeret belyser antropologiske perspektiver på børn og unge: Hvordan opfattes børn, hvad indebærer socialisering, og hvilke perspektiver og erfaringer har børn i forhold til deres omgivelser forskellige steder i verden.

**40. DEN ANTROPOLOGISKE VIDENSKAB** fremlægger antropologiske og filosofiske overvejelser over mulige og umulige videnskabsteoretiske positioner i antropologien ved årtusindeskiftet.





TIDSSKRIFTET ANTROPOLOGI udgives som temanumre. Ideer til temaer og forslag til bidrag modtages gerne, ligesom uopfordrede artikler er velkomne. Enkelte temanumre har plads til en eller to artikler uden for temaet. Under rubrikken *Positioner* trykker vi kortere artikler af debatkarakter.

Artikelmanuskriptet bør højst fylde 15 A4-sider og være affattet retskrivningskonformt på et af de skandinaviske sprog. Datamanuskripter foretrækkes, men må altid ledsages af udskrift (med dobbelt linieafstand, 3 cm margen). Brug så få skrifttyper og -størrelser som muligt, og undgå specialkoder af enhver art. Brug kursiv til fremhævelser, i manus angivet understreget.

Artiklerne må i øvrigt være udformet efter denne standard:

- forfatternavn(e)
- titel, samt evt. uddybende undertitel
- tekst med mellemrubrikker, citater og note og litteraturhenvisninger
- noter
- litteraturliste
- engelsk resumé af ca. 15 liniers omfang
- evt. illustrationer med forklarende tekst og kildeangivelse
- forfatterbeskrivelse på ca. 3 linjer

*Litteraturhenvisninger* anbringes i teksten i parentes ifølge forfatterdateringsprincippet, fx (Efternavn 1993:123).

*Noter* anbringes efter teksten, og referencenummeret anbringes i teksten i fir-kantede parenteser.[1] Indskriv notereferencerne manuelt (undgå tekstbehandlingsprogrammets fod- eller slutnotefunktioner).

*Citater* anbringes, hvis de er korte, i teksten i „gåseøjne“. Er de længere, anbringes de som selvstændige afsnit, indrykket fra både venstre- og højrekant.

*Litteraturlisten* placeres til sidst. Referencerne ordnes alfabetisk efter efternavn og kronologisk for en forfatter, som har flere anførte arbejder på listen. Opstillingsrecepten er:

Forfattereftersnavn, Fornavn  
1993 Bogtitel. Udgivelsesby: Forlag  
Forfattereftersnavn, Fornavn  
1993 Artikeltitel. Tidsskrifttitel årgang (nr.):sidetal

Tidsskriftet Antropologi påtager sig den endelige redigering (i samarbejde med forfatterne), korrekturlæsning og sætning/datamanuskripttilretning.

En mere omfattende *vejledning* vedrørende disse standardpunkter kan rekvireres hos redaktionen. Samme vejledning indeholder også en række gode råd på retskrivningsområder, som erfaringsmæssigt viser sig at volde selv meget kompetente danskskrivende vanskeligheder.

*Bog anmeldelser* og forslag til anmeldelser modtages gerne.

Anmeldelsessektionen redigeres uafhængigt af de enkelte numres tema.

Tidsskriftet Antropologi forpligter sig ikke på forhånd til at trykke artikler, hverken opfordrede eller uopfordrede.

# MAD OG DRIKKE

John Liep: ET VILDNIS AF TABUER

Jagten på en kulinarisk struktur

Niels Fock: TIL FESTBANKET I JUNCAL

Madens sociale og kulturelle betydning hos nogle indianere i Andes

Richard Jenkins: FÆLLESSPISNING MIDT I JYLLAND

Når det drejer sig mere om spisning og drikning end om mad og drikke

Trine Iversen og Lotte Holm: MÅLTIDER SOM FAMILIE-SKABELSE OG FRISÆTTELSE

Søren Tange Kristensen: SULT, APPETIT OG MÆTHED

Mellem biologi og kultur

Dil Bach: FLEKSITARER OG PURISTER

Eksistensæstetiske spisepraktikker i Cambridge, Massachusetts

Gudrun Christensen: NÆRING OG NYDELSE I ERNÆRINGSOPLYSNINGEN

Diskursiv regulering af mad- og spisevaner 1936-1985

Judith Asher: EN MAGER HELGENINDES MAGT

Kvindelig mystik i middelalderen og feministiske genfortolkninger

Dan Orbe: OPFINDELSEN AF ALKOHOLISME

Bo Wagner Sørensen: ALKOHOL I GRØNLAND

Problemorienteret forskning og lokal drikkekultur

Karen Elmeland: HERTUG HANS OG HANS TROFASTE RIDDERE

og deres eksklusive togter til rusuniverset

Peter Henriques: „VORES ØL“

Ajon og sociale relationer i Teso, Østuganda

Bente Wolff: MADEN OG GIFTEN: TO SIDER AF SAMME SAG

Et eksempel fra Nias, Indonesien

Hanne Veber: MASATO-DRIKNINGENS SOCIALE RUM

Ashéninkasamfundet i Gran Pajonal

Jonathan Schwartz: HVAD SKAL VI HAVE TIL MORGENMAD?

Bemærkninger til et maleri af Fritz Syberg

Peter Laugesen: ÅNDELIG FØDE

## REVIEW

Lisanne Wilken: ANTROPOLOGIEN OG DEN EUROPÆISKE UNION

Kennet Pedersen og Bo Wagner Sørensen: GRØNLANDSK SØNNEOFFER

Eller: Riflen med den forfuskede inskription

## ANMELDELSER