

”Tjener, der er et stykke identitet i min suppe!”

En analyse af sammenhængen mellem mad og identitet i Det Ny Nordiske Køkken.

”Waiter, There is some Identity in my Soup!”

A study of the relation between food and identity in The New Nordic Cuisine

Kandidatspeciale afleveret af:

Malene Bisgaard Blaabjerg Andersen
Kandidatuddannelsen i Kultur og Formidling
Syddansk Universitet i Odense
Den 15.12.2008

Vejleder: Ole Martin Høystad

Typeenheder: 164.678

Underskrift:

Indholdsfortegnelse

Del I (forret)

1. Indledning.....	side 4
1.1. Problemformulering.....	side 5
1.2. Teori og metode.....	side 5
1.3. Specialets forløb.....	side 7
2. Mad som forskning og mad som identitet.....	side 10
2.1. Mad og forskning.....	side 10
2.1.1. Madforskning i Europa.....	side 11
2.1.2. Madforskning i Danmark.....	side 14
2.2. Mad og identitet.....	side 16
2.2.1. Identitetens tre (fire) niveauer.....	side 16
2.2.2. Sammenhæng mellem mad og identitet.....	side 18
3. Det Ny Nordiske Køkken som begreb og kokebog.....	side 22
3.1. Det Ny Nordiske Køkken som begreb.....	side 22
3.1.1. Dannelsen af et nyt nordisk køkken.....	side 22
3.1.2. Historisk baggrund.....	side 24
3.1.3. Den danske madkultur til debat.....	side 29
3.2. Det Ny Nordiske Køkken som kokebog.....	side 30
3.2.1. Kokebogen som genre.....	side 31
3.2.2. Redzepi & Meyer: <i>Noma. Nordisk Mad</i> (2006).....	side 31
3.2.3. Meyer: <i>Mad i Norden. Smagen af Danmark</i> (2007).....	side 33

Del II (hovedret)

4. Tema: tid.....	side 35
4.1. <i>Noma. Nordisk mad</i>	side 36
4.1.1. Tid og naturens gang.....	side 37
4.1.2. Tid, tradition og innovation.....	side 38
4.2. <i>Mad i Norden. Smagen af Danmark</i>	side 40
4.2.1. Tid og naturens gang.....	side 40
4.2.2. Tid, tradition og innovation.....	side 42

4.3. Sammenfattende.....side 44

5. Tema: rum.....side 46

5.1. *Noma. Nordisk mad*.....side 47

5.1.1. Rum og terroir.....side 48

5.1.2. Rum og erindring.....side 50

5.2. *Mad i Norden. Smagen af Danmark*.....side 51

5.2.1. Rum og terroir.....side 51

5.2.2. Rum og erindring.....side 53

5.3. Sammenfattende.....side 55

6. Tema: sanser.....side 57

6.1. *Noma. Nordisk mad*.....side 58

6.1.1. Sanser og oplevelse.....side 58

6.1.2. Sanser og erindring.....side 60

6.2. *Mad i Norden. Smagen af Danmark*.....side 62

6.2.1. Sanser og oplevelse.....side 62

6.2.2. Sanser og erindring.....side 64

6.3. Sammenfattende.....side 65

Del III (dessert)

7. Det Ny Nordiske Køkken som identitetsmarkørside 66

7.1. Det Ny Nordiske Køkken som livsstilskogebog.....side 66

7.2. Det Ny Nordiske Køkken som genealogisk gestaltning.....side 68

7.3. Det Ny Nordiske Køkken som nationalt symbol.....side 71

8. Konklusion.....side 76

9. Summary.....side 80

10. Litteraturliste.....side 82

Bilag 1: Manifest for Det Ny Nordiske Køkken

1. Indledning

Det Ny Nordiske Køkken er et fænomen, som i disse år vinder større og større udbredelse. Det er betegnelsen for et fællesnordisk samarbejde omkring nordisk madkultur, som opstod i 2004 ved et Nordisk Køkkensymposium. I den forbindelse udarbejdede og underskrev tolv nordiske kokke Manifest for Det Ny Nordiske Køkken, som sidenhen har fungeret som ledetråd for forskellige madkulturelle tiltag. I 2005 adopterede Nordisk Ministerråd Manifest for Det Ny Nordiske Køkken som led i deres treårige program Ny Nordisk Mad. På den måde kom Det Ny Nordiske Køkken også på den politiske dagsorden.

I dansk sammenhæng er Det Ny Nordiske Køkken først og fremmest blevet konkretiseret af gourmetrestauranten Noma. Noma åbnede i 2003 og er siden blevet internationalt kendt for sit nordiske køkken, ikke mindst pga. sine to michelinstjerner og placering som verdens tiende bedste restaurant.¹ Derudover er Det Ny Nordiske Køkken især blevet udbredt gennem tv-programrækken *Smag på Danmark*, som blev sendt på DR1 i 2007 og igen i 2008. Her blev det Det Ny Nordiske Køkken præsenteret i en dansk kontekst, hvor dansk madkultur blev fremhævet som enestående. De seneste par år har interessen for Det Ny Nordiske Køkken været støt stigende og har resulteret i mange forskellige tiltag indenfor bl.a. design, turisme, sundhed, fødevarerindustri og restaurationsbranchen. I løbet af forholdsvis få år har dansk og nordisk madkultur således ladet sig påvirke af noget, der kunne ligne revolutionerende madkulturelle tendenser. Det kunne tyde på, at Det Ny Nordiske Køkken imødekommer særlige behov i tiden.

Trods den stadig stigende interesse for Det Ny Nordiske Køkken begrænser den forskningsmæssige interesse sig endnu til diverse artikler og restaurantanmeldelser i forskellige aviser og tidsskrifter. I netop en artikel i Weekendavisen efterlyses fortællingen om Det Ny Nordiske Køkken: ”Drømmen om det nye nordiske køkken savner sin egen fortælling.

¹ Hvert år uddeler den internationale restaurantguide *The Michelin Guide* op til tre stjerner til de bedste restauranter i verden, og det internationale tidsskrift *Restaurant Magazines* udarbejder en liste over verdens 50 bedste restauranter. Både *The Michelin Guide* og *Restaurant Magazines* betragtes som opinionsdannere indenfor restaurationsbranchen (<http://michelinguide.com> og <http://www.theworlds50best.com>).

Hvordan bliver ordene til mad, og føden til nordisk identitet?” (Markussen:5). Så vidt jeg ved, er fortællingen om Det Ny Nordiske Køkken endnu ikke blevet fortalt. Formålet med nærværende speciale er således at bidrage til fortællingen om sammenhængen mellem mad og identitet i Det Ny Nordiske Køkken.

1.1. Problemformulering

Således kommer jeg frem til følgende problemformulering: På hvilken måde kan Det Ny Nordiske Køkken siges at skabe sammenhæng mellem mad og identitet? Hvordan kommer sammenhængen til udtryk? Og hvilke former for identitet er der tale om?

1.2. Teori og metode

Jeg vil besvare problemformuleringen på baggrund af en kultursociologisk tilgang til mad med fokus på identitet. Jeg er således interesseret i den kulturelle funktion og sociale betydning af mad og identitet i Det Ny Nordiske Køkken.

Jeg har valgt to danske kokebøger som empirisk materiale. Således fokuserer jeg primært på Det Ny Nordiske Køkken i en dansk kontekst. Kokebøgerne er valgt, fordi de forbinder de enkelte opskrifter med bestemte normer, værdier og idealer. Kokebøger kan derfor betragtes som et godt afsæt for en nærmere forståelse af Det Ny Nordiske Køkken. Jeg har valgt at undersøge de to kokebøger på baggrund af tre tematiske tekstanalyser med fokus på kategorierne tid, rum og sanser. Jeg vil således bruge tid, rum og sanser som analytiske greb med det formål at nærme mig kokebøgernes formidling af sammenhængen mellem mad og identitet. På den måde betragter jeg ikke kun tid, rum og sanser som objektive erfaringskategorier, men også som subjektive fortolkningskategorier, der til stadighed tilegnes, fortolkes og tilskrives mening. I de to kokebøger indgår der både tekst og billeder. Jeg vil inddrage begge dele i de tre tematiske analyser og påpege, at jeg på den måde betragter billederne som del af tekstens udsagn. I den sammenhæng skal det understreges, at de to kokebøger netop formidler en tidslig, rumslig og sanselig oplevelse på baggrund af tekst og billeder. Der

er derfor ikke tale om konkrete oplevelser i tid, rum og sanser. Kogebøgernes brug af kategorierne tid, rum og sanser foregår dog på en så overbevisende måde, at den kan siges at påvirke det enkelte menneskes både krop og bevidsthed.

I løbet af specialet inddrager jeg flere forskellige teoretiske perspektiver, som på den ene eller anden måde tematiserer mad og identitet. For det første inddrager jeg teoretiske perspektiver omkring sammenhængen mellem mad og forskning. De bidrager til at præsentere mad som forskningsområde med særligt fokus på den humanistisk og samfundsvidenskabelig madforskning. Således placerer de specialets kultursociologiske tilgang til mad i en forskningsmæssig kontekst samtidig med, at de fungerer som afgrænsning af specialet. For det andet inddrager jeg teoretiske perspektiver omkring kategorierne tid, rum og sanser. De danner baggrund for de tre tematiske analyser, som beskrevet ovenfor, og indgår således direkte i de tre tematiske analyser. For det tredje inddrager jeg teoretiske perspektiver omkring sammenhængen mellem mad og identitet. De bidrager dels til at definere begrebet identitet og at præsentere sammenhængen mellem mad og identitet og fungerer således som optakt til de tre tematiske analyser. Dels bidrager de til at præsentere senmoderne identitetsproblematikker, som placerer resultaterne fra de tre tematiske analyser i en bredere social og kulturel kontekst. Således har jeg valgt en forholdsvis bred tilgang til mad og identitet. Det hænger sammen med, at Det Ny Nordiske køkken endnu er et forholdsvis uberørt område i forskningsmæssig sammenhæng. Specialets flerperspektiviske tilgang skal derfor betragtes som et forsøg på at få åbnet op for en diskussion af Det Ny Nordiske Køkken. Specialet har derfor ikke til formål at præsentere en udtømmende analyse af sammenhængen mellem mad og identitet i Det Ny Nordiske Køkken, men tilstræber nærmere at komme med forskellige bud på, hvori sammenhængen mellem mad og identitet kan siges at eksistere samt, hvilken betydning mad og identitet kan siges at have i en bredere social, kulturel og madteoretisk kontekst.

Endelig skal det kort pointeres, at det i enkelte tilfælde har været vanskeligt at fremskaffe litteratur til emnet. Selvom interessen for

madforskning de senere år er steget, er det endnu et forholdsvis smalt forskningsområde. Det har derfor dels vist sig vanskeligt at fremskaffe litteratur om sammenhængen mellem mad og identitet, dels har det vist sig vanskeligt at fremskaffe litteratur om dansk madkulturhistorie. I de tilfælde har jeg været nødt til at stykke den nødvendige viden sammen på baggrund af videnskabelige artikler frem for mere dybdegående faglitterære værker. De enkelte artikler har dog været igennem en kritisk udvælgelsesproces, og det er derfor min overbevisning, at de kun bidrager positivt til specialet.

1.3. Specialets forløb

Specialet består af tre dele: første del består af indledning, præsentation og afgrænsning, anden del består af de tre tematiske analyser, mens tredje del består af sammenfatning, perspektivering og konklusion.

Første del består af kapitlerne 1, 2 og 3. Her præsenterer jeg for det første mad som forskning og mad som identitet. Jeg præsenterer først mad som forskningsområde med det formål at placere specialets kultursociologiske tilgang i en forskningsmæssig kontekst, men også fordi madforskning er et forholdsvis nyt, men bredt, forskningsområde. Dernæst præsenterer jeg madens betydning for identiteten. På baggrund af Carsten René Jørgensen: *Identitet. Psykologiske og kulturanalytiske perspektiver* (2008) definerer jeg begrebet identitet, fordi han opererer med et niveauopdelt identitetsbegreb. På baggrund af Claude Fischlers artikel "Food, Self and Identity" (1988) definerer jeg sammenhængen mellem mad og identitet, fordi han anlægger et flerdimensionelt syn på mad og identitet. For det andet præsenterer jeg Det Ny Nordiske Køkken som begreb og kogebog. Jeg definerer først begrebet Det Ny Nordiske Køkken og placerer det i en madkulturhistorisk kontekst. Her benytter jeg hovedsageligt seks artikler af Else-Marie Boyhus, fordi hun kan siges at have givet den mest omfattende introduktion til dansk madkulturhistorie. Det drejer sig om "Det syrlige, det søde og det stærkt krydrede" (1997), "Omeletmesteren og den store herregårdskok" (1997), "Madam Mangor hjalp dem, der ikke kunne lave mad" (1998), "Med Fru Nimb i hånden" (1998), "Alle kender Frøken Jensen" (1998) og "Kogekunst I 500 år" (2003). Dernæst præsenterer jeg

specialets empiriske materiale, som består af de to kogebøger Claus Meyer & René Redzepi: *Noma. Nordisk mad* (2006) og Claus Meyer: *Mad i Norden. Smagen af Danmark* (2007). De to kogebøger er valgt, fordi de konstruerer en særlig fortælling om Det Ny Nordiske Køkken og danner grundlag for udbredelsen af Det Ny Nordiske Køkken i Danmark. I den forbindelse vil jeg kort komme ind på kogebogen som genre.

Anden del består af kapitlerne 4, 5 og 6. Her udfører jeg tre tematiske analyser af de to kogebøger på baggrund af kategorierne tid, rum og sanser. Både tid, rum og sanser indgår som en central del af Manifest for Det Ny Nordiske Køkken og bidrager således til fortællingen om Det Ny Nordiske Køkken. Jeg indleder hvert kapitel med en kort præsentation af henholdsvis tid, rum og sanser som analytisk greb. Her benytter jeg Trond Berg Eriksen: *Tidens historie* (1999), Kirsten Hastrup: "Towards a Pragmatic Enlightenment" (2005), Niels Kayser Nielsen: *Steder i Europa* (2005) samt David Howes: *Sensual Relations. Engaging the Senses in Culture and Social Theory* (2003). Hver især behandler bøgerne enten tid, rum eller sanser som mere end blot objektive erfaringskategorier. Efter den korte præsentation følger selve de tematiske analyser. Undervejs i de tre tematiske analyser underbygger jeg mine påstande med flere eksempler fra de to kogebøger. For ikke at forstyrre læsningen unødigt har jeg valgt kun at anføre sidetal for de enkelte referencer. Det vil dog tydeligt fremgå af overskriften på det pågældende afsnit, hvilken kogebog der er tale om.

Tredje del består af kapitlerne 7 og 8. Her sammenfatter jeg for det første resultaterne fra de tre tematiske analyser, hvor jeg betragter de to kogebøger som udtryk for en særlig livsstil med fokus på naturen og erindringen som modstykke til den moderne fødevarerindustri. For det andet perspektiverer jeg resultaterne fra de tre tematiske analyser ind i en bredere social og kulturel kontekst. Det gør jeg ved at komme med to bud på, hvordan Det Ny Nordiske Køkken kan siges at udtrykke forskellige former for identitet. Det drejer sig dels om en individuel identitet, hvor jeg på baggrund af Anthony Giddens' teorier om selvidentitet og reflektiv modernitet i *The Consequences of Modernity* (1990) og *Modernity and Self-Identity* (1991) betragter Det Ny Nordiske Køkken som en genealogisk

gestaltning. Dels drejer det sig om en kollektiv identitet, hvor jeg på baggrund af Inge Adriansen: *Danske symboler i Det Danske Rige 1830-2000* (2003) og Michael Billig: *Banal Nationalism* (1995) betragter Det Ny Nordiske Køkken som nationalt symbol. Således ender jeg op med flere forskellige bud på, hvordan sammenhængen mellem mad og identitet i Det Ny Nordiske Køkken kan siges at eksistere.

2. Mad som forskning og mad som identitet

I løbet af de seneste par årtier er interessen for mad som forskningsområde steget. Tilgangene til mad er dog mange og varierer alt efter fokus og fagområde. I det følgende vil jeg derfor først præsentere mad som forskningsområde med fokus på den humanistisk-samfundsvidenskabelige madforskning. Derefter vil jeg præsentere min egen tilgang til mad, som er en kultursociologisk tilgang med fokus på sammenhængen mellem mad og identitet.

2.1. Mad og forskning

Det interessante ved mad i en forskningsmæssig sammenhæng er, at den på mange områder indtager en både-og-position, f.eks. placerer mad sig mellem selv og omverden, mellem krop og bevidsthed, mellem det lokale og det globale, mellem det private og det offentlige samt mellem det individuelle og det kollektive. Madens både-og-position kommer dog især til udtryk ved, at den på én gang er noget både materielt og immaterielt (Dant:11). På den ene side indtager mad en konkret materiel form, som den på den anden side mister til fordel for en abstrakt immateriel form, så snart den bliver spist. På den måde fungerer maden som en håndgribelig kontekst i det enkelte menneskes hverdag samtidig med, at den er en uhåndgribelig del af det enkelte menneskes krop og bevidsthed. Derudover kommer madens både-og-position især til udtryk ved, at den på én gang er noget både naturligt og kulturelt (Fischler:275). På den ene side er mad som udgangspunkt en del af naturen, men på den anden side bliver mad en del af kulturen, så snart den bliver bearbejdet af det enkelte menneske. På den måde fungerer maden biologisk som noget, der sikrer kroppens opretholdelse samtidig med, at den også udtrykker kulturelt tilhørsforhold.

På trods af madens både-og-position er den dog typisk blevet undersøgt som *enten* ernæring *eller* repræsentation. Traditionelt har madforskning foregået inden for de naturvidenskabelige fag, hvor madens ernæringsmæssige egenskaber er blevet undersøgt. I løbet af de seneste par årtier har madforskningen dog for alvor bredt sig til de human- og samfundsvidenskabelige fag, hvor madens repræsentative egenskaber er

blevet undersøgt. Således betragtes mad ikke længere kun som nødvendig for kroppens opretholdelse, men også som udtryk for bestemte holdninger og værdier. Da fokus i dette speciale ligger indenfor det humanistisk- og samfundsvidenskabelige område, vil den naturvidenskabelige tilgang til maden ikke blive berørt yderligere. Det skal dog bemærkes, at den naturvidenskabelige og den human- og samfundsvidenskabelige tilgang til mad de senere år har nærmet sig hinanden, idet man i stigende grad er begyndt at undersøge sammenhængen mellem mad som ernæring og mad som repræsentation i tværvideenskabelige undersøgelser.²

2.1.2. Madforskning i Europa

Indenfor human- og samfundsvidenskaberne støder man i dag på madforskning inden for stort set alle fagområder, om det så er historie, filosofi, etnologi, sociologi, idéhistorie, antropologi, kulturstudier eller litteraturvidenskab.³ I det følgende vil jeg kort præsentere tilgange til mad indenfor antropologi, historie, sociologi og kulturvidenskab, da disse fagområder kan siges at udgøre fundamentet i den humanistisk og samfundsvidenskabelige madforskning.⁴

Inden for antropologien finder man klassikerne i den humanistisk-samfundsvidenskabelige madforskning, som f.eks. den franske antropolog Claude Levi-Strauss og den britiske antropolog Mary Douglas. Den antropologiske madforskning tog fart i 1960'erne og 1970'erne og var strukturalistisk inspireret. I sin artikel "The Culinary Triangle" (2008/1966) præsenterer Claude Levi-Strauss en radikal strukturalistisk tilgang til mad. Han antager, at mad ligesom sproget er struktureret i et universelt, binært system. Levi-Strauss forstår således mad på baggrund af en kulinarisk trekant mellem det rå, det tilberedte og det rådne. Både det rå, det tilberedte og det rådne forholder sig til den binære relation mellem natur og kultur.

² Se f.eks. Anderson: *Everyone Eats* (2005), Brock, Rasmussen & Hansen (red.): *Tankeføde - om mad, måltider og fødevarer i sammenhæng* (2006) og Germov & Williams (red.): *A Sociologi of Food and Nutrition* (2008).

³ For en nærmere præsentation af den stigende interesse for madforskning inden for human- og samfundsvidenskaberne se f.eks. indledningen til Counihan & van Esterik (red.): *Food and Culture. A Reader* (2008).

⁴ Afsnittet bygger i hovedtræk på forskningsoversigten i Kayser Nielsen: *Madkultur – opbrud og tradition* (2003).

Levi-Strauss beskriver således det enkelte menneskes madmæssige præferencer på baggrund af en universel struktur bestående af binære relationer. Mary Douglas er inspireret af Levi-Strauss og beskriver i sin artikel "Deciphering a Meal" (2008/1972), hvordan et måltid ligesom sproget er bygget op omkring bestemte strukturer. I modsætning til Levi-Strauss' universelle tilgang til mad har Douglas fokus på, hvordan måltidet bidrager til at organisere det enkelte menneskes konkrete hverdagserfaringer. Fælles for Levi-Strauss og Douglas er, at de begge undersøger maden som symbol. Der er dog også antropologer, som har en mere funktionel tilgang til maden. Her skal nævnes den amerikanske antropolog Marvin Harris, som betragter mad ud fra en ernæringsmæssig, økologisk og økonomisk position. På baggrund af eksempler såsom den hellige ko i Indien eller visse kulturers afsky for svinekød beskriver Harris i bogen *Good to Eat: Riddles of Food and Culture* (1986), hvordan menneskers madmæssige præferencer først og fremmest afhænger af en konkret praktisk logik, dvs. en idé om, hvad der rent ernæringsmæssigt, miljømæssigt og økonomisk tjener dem bedst. De tidlige strukturalistisk inspirerede tilgange til mad er typisk blevet kritiseret for ikke at inddrage en bredere samfundsmæssig kontekst i deres undersøgelser. Af nyere antropologisk madforskning kan dog nævnes antologien *Food, Health and Identity* (1997), som kombinerer antropologiske feltstudier med sociologiske analyser af sammenhængen mellem mad og køn, klasse, forbrug, etnicitet, og sundhed.

Inden for historiefaget er der hovedsageligt blevet forsket i mad på to måder. For det første som kollektiv og hverdagsorienteret mentalitetshistorie i forbindelse med det franske historikertidsskrift *Annales*, hvoraf flere artikler er blevet samlet i antologien *Food and Drink in History* (1979). Artiklerne handler bl.a. om kartofflens historie i 1700-tallet, kaffe og caféer i Paris i 1600-tallet og en berømt artikel af Roland Barthes om madkonsumtionens psykologi. Flere af artiklerne er inspireret af den franske historiker Fernand Braudels begreb om *la longue durée*, dvs. hvordan ændringer i den kollektive mentalitet indtræder langsomt over et langt tidsrum. For det andet har den historiske madforskning hentet

inspiration fra den tyske sociolog Norbert Elias' civilisationsteori, som tog fart i 1980'erne som reaktion mod strukturalisternes manglende inddragelse af en bredere samfundsmæssig kontekst. Her kan f.eks. nævnes den britiske sociolog Stephen Mennells bog *All Manners of Food* (1987). Heri beskriver Mennell bl.a., hvordan den franske hofkulturs madvaner havde en civiliserende virkning på landets øvrige madkultur og dermed bidrog til udviklingen af det franske haute cuisine.

Inden for sociologien havde allerede de klassiske sociologer fokus på mad. Mad blev dog ikke tillagt værdi i sig selv, men blev nærmere betragtet som udtryk for andre sociale sammenhænge (Mennell, Murcott & Otterloo:1-2). De senere års sociologisk madforskning ses dog ofte i sammenhæng med den kulturvidenskabelige madforskning og går under betegnelsen kultursociologisk madforskning (Stenbak Larsen:66, Kayser Nielsen 2003:176). Her forskes der i madens sociale funktion og kulturelle betydning som udtryk for individuelt og kollektivt tilhørsforhold. Det kommer bl.a. til udtryk i den fællesnordiske antologi *Palatable Worlds. Sociocultural food studies* (1991), som behandler mad i sammenhæng med køn, smag, måltider, tradition og modernitet. De bidragende forskere er hovedsageligt sociologer, men der optræder også bidrag fra etnologi, kulturstudier og ernæringsvidenskab. Derudover skal nævnes de britiske sociologer Alan Beardsworth og Teresa Keils bog *Sociology on the Menu* (1997). Her er fokus på sociologiske perspektiver, men kulturelle perspektiver såsom køn og smag inddrages også. Mange nyere kultursociologiske tilgange til mad er desuden poststrukturalistisk inspireret. Det er den australske professor i sociologi og kulturstudier Deborah Luptons bog *Food, the Body and the Self* (1996) et eksempel på. Her undersøger hun bl.a. mad og køn, sult, smag, krop og familie som diskursivt konstruerede sociokulturelle størrelser. Fælles for de kultursociologiske tilgange til mad er således, at mad på én gang afspejler individuelle præferencer og bredere samfundsmæssige vilkår.

Tilgangene til mad som repræsentation indenfor human- og samfundsvidenskaberne er således mange. Mad kan betragtes både synkront og diakront, isoleret og kontekstuel, symbolsk og funktionelt samt

strukturalistisk og poststrukturalistisk. Derudover ses mad ofte i sammenhæng med kategorierne køn, smag, klasse, familie og nationalitet samt tematikkerne forbrug, sundhed og spisevaner. Selvom hvert fagområde som udgangspunkt har hver deres tilgang til mad, har de efterhånden ladet sig inspireret af hinanden og optræder nu nærmere som hinandens supplement. Før jeg præsenterer min egen tilgang til mad, vil jeg kaste et blik på den humanistiske og samfundsvidenskabelige madforskning i Danmark.

2.1.3. Madforskning i Danmark

I Danmark har man også mærket den stigende interesse for madforskning indenfor human- og samfundsvidenskaberne, omend i et mere beskedent omfang end i resten af Europa.

Den danske madforskning har rødder tilbage til slutningen af 1800-tallet, hvor kulturhistorikeren Troels Troels-Lund afsatte et bind af sit 14-bindsværk *Dagligt Liv i Norden i det sekstende Aarhundrede* (1969/1879-1901) til emnet "Fødemidler". Selvom *Dagligt Liv i Norden* i dag betragtes som et af de første danske kulturhistoriske værker, blev det af samtidens historikere kritiseret for at være useriøst og uvidenskabeligt (Christiansen:73-83). Først i løbet af de seneste par årtier er der igen kommet fokus på humanistisk og samfundsvidenskabelig madforskning i Danmark. Inden for samfundsvidenskaben har især sociologerne Lotte Holm og Kathrine O'Doherty Jensen bidraget med forskning. Således har de bl.a. undersøgt mad i sammenhæng med køn, spisevaner og sundhed. Inden for historievidenskaben har især historikeren Else-Marie Boyhus bidraget med artikler og bøger om madens kulturhistorie, mens arkæologen Bi Skaarup og historikeren Bente Leed har specialiseret sig i den ældre madkulturhistorie fra middelalderen og renæssancen. Derudover har historikeren Niels Kayser Nielsen bidraget med artikler og bøger om mad skrevet ud fra en kulturanalytisk og kulturhistorisk vinkel, mens litteraten og madanmelderen Helle Brønnum Carlsen har bidraget med diverse artikler om madens litterære udtryk og æstetiske værdi.

Interessen for human- og samfundsvidenskabelig madforskning kan desuden anskueliggøres på baggrund af danske tidsskrifters stigende fokus på mad. Et af de første danske tidsskrifter, som beskæftigede sig med mad, var kulturtidsskriftet *HUG!*. I 1987 udkom det med et temanummer om mad. Her er tilgangen overvejende litterær med uddrag og analyser af skønlitterære tekster om mad. Der er dog også enkelte artikler med baggrund i psykologi, historie og sundhedsvidenskab. Ti år senere, i 1997, udgav tidsskriftet *Dansk Sociologi* et temanummer om mad. Her præsenteres kultursociologiske analyser af dansk madkultur, danske madvaner og fødevarerrelaterede livsstile. Derudover optræder der en enkelt artikel om mad i litteraturhistorien. I 1999 udgav *Tidsskriftet Antropologi* temanummeret *Mad og drikke*. Tidsskriftet består hovedsageligt af artikler om spise- og drikkevaner fra forskellige dele af verden baseret på antropologiske feltstudier. Derudover består tidsskriftet af teoretiske artikler om spise- og drikkevaner med baggrund i historie, kultursociologi og ernæringsvidenskab. De teoretiske artikler fungerer således som samfundsmæssig ramme om de antropologiske feltstudier. I 2008 har tidsskriftet for moderne kultur *Kulturo* udgivet temanummeret *Mad*. Temanummeret sætter fokus på den moderne fødevarerebat med artikler om bl.a. etik, smag og kvalitet med baggrund i både historie, filosofi, idéhistorie, kunsthistorie, litteraturvidenskab og ernæringsvidenskab. Derudover sætter tidsskriftet fokus på mad som kunst og inddrager således madkunstværker i form af bl.a. fotografier, happenings og installationer. På den måde er *Kulturos* temanummer et godt eksempel på, hvordan interessen for madforskning i dag ses inden for stort set alle humanistiske og samfundsvidenskabelige fagområder. Endelig er det i denne sammenhæng interessant, at jordbrugsakademikernes fagblad *Momentum* i 2007 bragte et temanummer om *Ny Nordisk Mad*.⁵ Det er den første samlede udgivelse om nordisk madkultur på dansk, som således understreger danskernes stigende interesse for Det Ny Nordiske Køkken.

⁵ Ny Nordisk Mad er et program indenfor Nordisk Ministerråd, som bl.a. har til formål at udbrede kendskabet til Det Ny Nordiske Køkken. Jeg kommer nærmere ind på programmet i kapitel 3.

I Danmark er interessen for humanistisk- og samfundsvidenskabelig madforskning således startet helt traditionelt med litterær, historisk, antropologisk og kultursociologisk madforskning til nu også at omfatte madforskning indenfor f.eks. filosofi, idéhistorie og kunsthistorie. Derudover er de danske tidsskrifter fra start præget af en stor tværfaglighed. Det hænger sammen med, at humanistisk og samfundsvidenskabelig madforskning i Danmark er blevet praktiseret af forholdsvis få forskere, som har gjort det vanskeligt at samle flere forskellige bidrag indenfor samme fagområde. Endelig er det stadig mere undtagelsen end reglen, at madforskning inddrages i undervisningen på de danske læresteder. På den måde er madforskning i dansk sammenhæng endnu et forholdsvis smalt område.

2.2. Mad og identitet

Jeg har valgt at undersøge Det Ny Nordiske Køkken på baggrund af en kultursociologisk tilgang med fokus på identitet. Jeg vil således undersøge Det Ny Nordiske Køkkens kulturelle funktion og sociale betydning på baggrund af sammenhængen mellem mad og identitet. Da begrebet identitet efterhånden dækker over mange forskellige ting, vil jeg lægge ud med en definition af begrebet.

2.2.1. Identitetens tre (fire) niveauer

Identitet optræder i dag i mange forskellige sammenhænge og tillægges flere forskellige betydninger. Derfor er identitetsbegrebet i dag i fare for at udvikle sig til et plasticbegreb, som omfatter alt og intet (Jørgensen:11). Således tales der i flæng om f.eks. etnisk identitet, kønsidentitet, seksuel identitet, religiøs identitet, politisk identitet, national identitet, arbejdsidentitet og ungdomsidentitet. Det enkelte menneskes identitet kan dog siges at bestå af tre niveauer (Jørgensen:37-39), som imødekommer et grundlæggende behov for både at adskille sig fra andre og være del af et fællesskab (Jørgensen:48). De tre niveauer består af jeg-identiteten, den personlige identitet og den sociale identitet. Jeg-identiteten er det enkelte menneskes basale fornemmelse for at eksistere og orientere sig i tid og rum.

Jeg-identiteten skal forstås som en stabil og strukturel størrelse, som hvert enkelt menneske kun kan have én af. Jeg-identiteten har især interesse for psykologien og vil derfor ikke blive berørt yderligere her. Den personlige og den sociale identitet er derimod af særlig interesse for kultursociologien, fordi de danner baggrund for det enkelte menneskes både personlige og sociale fremtræden. Den personlige og sociale identitet bygger på det enkelte menneskes overvejende bevidste valg omkring adfærd, opførsel og handlinger og skal således forstås som foranderlige og processuelle størrelser, som det enkelte menneske kan have flere af og i større eller mindre grad veksler imellem.⁶ Den personlige identitet består, udover personlige egenskaber og færdigheder, af det enkelte menneskes personlige mål, valg og værdier som f.eks. livsstil, karaktertræk og politisk overbevisning, mens den sociale identitet består af det enkelte menneskes sociale roller, positioner og orienteringer som f.eks. arbejde, uddannelse og foreningsliv. Således placerer den personlige identitet det enkelte menneske som et unikt jeg, mens den sociale identitet placerer det enkelte menneske som del af et unikt vi. Derudover nævner Jørgensen en fjerde kollektiv identitet (Jørgensen:39). Den kollektive identitet inkluderer fælles idéer, værdier og forestillinger, som knytter sig til f.eks. religion, etnicitet og nationalitet. Således fungerer den kollektiv identitet som en ramme for udviklingen af den personlige og sociale identitet. I modsætning til den personlige og den sociale identitet fungerer den kollektive identitet overvejende ubevidst på baggrund af en række fælles og selvfølgeliggjorte normer, værdier og idealer (Jørgensen:50). Den kollektive identitet forankrer på den måde det enkelte menneske i et tavst erindringsfællesskab, som danner baggrund for den personlige og sociale identitet.

Begrebet identitet skal således forstås som det, der opfylder det enkelte menneskes grundlæggende behov for både at adskille sig fra andre og være del af et fællesskab. På den måde bidrager identitet med form, struktur og

⁶ Det skal dog understreges, at det enkelte menneske ikke kan rumme alt for mange væsensforskellige personlige identiteter, mens det enkelte menneske i princippet kan have lige så mange sociale identiteter som antallet af sociale sammenhænge, det indgår i (Jørgensen:42). Pointen er således, at det enkelte menneske til en vis grænse kan have flere forskellige identiteter, som det trækker på i forskellige sammenhænge.

stabilitet til det enkelte menneskes hverdag. Jeg anerkender eksistensen af en grundlæggende jeg-identitet som forudsætning for det enkelte menneskes fornemmelse af at eksistere og orientere sig i tid og rum. I denne sammenhæng er jeg dog mere interesseret i den personlige, den sociale og den kollektive identitet. I det følgende vil jeg så vidt muligt begrænse mig til kun at bruge betegnelserne individuel og kollektiv identitet. Individuel identitet inkluderer således både den personlige og den sociale identitet som betegnelse for det enkelte menneskes måde at positionere sig som et unikt jeg eller som del af et unikt vi på baggrund af overvejende bevidste valg. Kollektiv identitet er på den anden side betegnelsen for det enkelte menneskes deltagelse i et tavst erindringsfællesskab, som overvejende fungerer ubevidst. Det skal dog understreges, at den sociale og den kollektive identitet ofte opfattes som det samme. Skellet mellem de to identitetsniveauer er således ikke skarpt, ligesom alle tre (fire) identitetsniveauer til stadighed interagerer samt påvirker og influerer hinanden.

2.2.2. *Sammenhæng mellem mad og identitet*

I kultursociologien er identitetsbegrebet ofte blevet inddraget i analyser af mad. Sammenhængen mellem mad og identitet er dog ofte blevet taget for givet. Derudover er sammenhængen mellem mad og identitet typisk blevet belyst på baggrund af specifikke kategorier såsom køn, familie, etnicitet, religion og nationalitet samt specifikke tematikker såsom forbrug, sundhed og spisevaner. Endelig er sammenhængen mellem mad og identitet overvejende blevet udtrykt som enten individuel eller kollektiv identitet.⁷ Det er således sjældent, at refleksioner over den basale sammenhæng mellem mad og identitet er blevet inddraget i analyserne.⁸ I det følgende vil jeg derfor præsentere sammenhængen mellem mad og identitet i et bredere perspektiv. Jeg vil tage udgangspunkt i den franske sociolog Claude

⁷ Se f.eks. Teuteberg, Neumann & Wierlacher (red.): *Essen und kulturelle Identität* (1997:13-23), Goldstein & Merkle (red.): *Culinary Cultures of Europe* (2005:9-37) og Counihan & van Esterik (red.): *Food and Culture* (2008:1-13).

⁸ Undtagelsesvist kan dog nævnes Warde: *Consumption, Food and Taste* (1997:180-204) og Scholliers (red.): *Food, Drink and Identity* (2001:3-22).

Fischlers artikel "Food, Self and Identity (1988), hvori han netop gør rede for sammenhængen mellem mad og identitet. Fischlers tilgang er flerdimensionel, idet han betragter sammenhængen mellem mad og identitet ud fra både biologiske, kulturelle, psykologiske og sociale forhold. Således betragter han mad som både ernæring og repræsentation med betydning for både individuel og kollektiv identitet. Derudover betragter han sammenhængen mellem mad og identitet som en både kropslig og bevidsthedsmæssig størrelse. På den måde tager Fischler på flere måder højde for madens både-og-position. Fischler forklarer sammenhængen mellem mad og identitet på baggrund af to forhold, som vedrører menneskets grundlæggende forhold til mad. De to forhold kalder han den altædendes paradoks (*the omnivore's paradox*) og inkorporationens princip (*the principle of incorporation*).

Ifølge Fischler har mennesket et grundlæggende paradoksalt forhold til mad, som han kalder den altædendes paradoks (Fischler:278). Som udgangspunkt er den altædendes paradoks et biologisk og ernæringsmæssigt paradoks, men det har i lige så høj grad betydning som et kulturelt og repræsentativt paradoks. Den altædendes paradoks består i, at det enkelte menneske på én gang er underlagt kravet om både variation og begrænsning: variation for at få de nødvendige næringsstoffer, begrænsning for at beskytte sig selv mod potentielt farlig mad. Den altædendes paradoks resulterer således i en grundlæggende spænding mellem neofili (lysten til forandring) og neofobi (frygten for forandring), som kommer til udtryk i en konstant frem-og-tilbage-bevægelse mellem det kendte og det ukendte, mellem stilstand og forandring, mellem tradition og innovation (Fischler:278). Således er menneskets grundlæggende forhold til mad præget af et evigt samspil mellem lyst og frygt, som udspringer af biologiske og ernæringsmæssige forhold, men som også har indflydelse på psykologiske og repræsentative forhold.

Inkorporationens princip skal ses i forlængelse af den altædendes paradoks. Ifølge Fischler bliver mennesket både i konkret og i abstrakt forstand, hvad det spiser. Når mennesket spiser, inkorporerer vedkommende således madens egenskaber i sig. Det kalder Fischler inkorporationens

princip (Fischler:279). Ligesom den altædendes paradoks er inkorporationens princip kendetegnet ved sin paradoksalitet. Inkorporation vil nemlig altid indeholde et element af både risiko og chance: risiko for at maden påvirker den spisende negativt, chance for at maden påvirker den spisende positivt (Fischler:281). Det er på den baggrund, at lysten og frygten i den altædendes paradoks skal forstås. Inkorporationen sker for det første biologisk ved, at maden inkorporeres som ernæring i den spisendes krop. For det andet sker inkorporationen kulturelt, hvor maden inkorporeres som repræsentation i den spisendes bevidsthed (Fischler:279). På den måde har inkorporation betydning for både den kropslige og den bevidsthedsmæssige identitet, og paradoksaliteten opererer således, ligesom den altædendes paradoks, både biologisk og ernæringsmæssigt samt kulturelt og repræsentativt. Inkorporationens princip har desuden betydning for både den individuelle og kollektive identitet (Fischler:280). På den ene side vælger det enkelte menneske selv, hvad det vil spise, og kan på den måde kontrollere, hvad der inkorporeres i krop og bevidsthed. Dermed bliver maden udtryk for den personlige og sociale identitet og fremstiller det enkelte menneske som et unikt jeg og som del af et unikt vi. På den anden side spiser det enkelte menneske altid indenfor en form for fællesskab, som forbinder maden med bestemte normer, værdier og idealer, som ligeledes inkorporeres i krop og bevidsthed. På den måde bliver maden udtryk for sociale og kollektive tilhørsforhold, som fremstiller det enkelte menneske som del af et større erindringsfællesskab.⁹

Således beskriver Claude Fischler sammenhængen mellem mad og identitet som et resultat af både biologiske, psykologiske, kulturelle og sociale faktorer, dvs. han betragter mad som både ernæring og repræsentation med betydning for både individuel og kollektiv identitet. De grundlæggende biologiske og ernæringsmæssige paradokser får derfor betydning som psykologiske og repræsentative paradokser, fordi maden, så snart den kommer i kontakt med det enkelte menneske, går fra at være et naturligt fænomen, som sikrer kroppens opretholdelse, til også at være et

⁹ Fischler skelner ikke selv mellem social og kollektiv identitet. Derfor har jeg her valgt at lade den sociale identitet optræde som del af både den individuelle og kollektive identitet.

kulturelt fænomen, som udtrykker identitetsmæssigt tilhørsforhold. På den måde kommer madens både-og-position som noget på én gang naturligt og kulturelt i spil. Claude Fischler påpeger desuden, at sammenhængen mellem mad og identitet inkluderer både kropslige og bevidsthedsmæssige forhold. Gennem maden indtager det enkelte menneske i både konkret og abstrakt forstand en del af omverdenen, hvorefter maden bliver en i både konkret og abstrakt forstand integreret del af det enkelte menneske. Det enkelte menneskes krop og bevidsthed vil således aldrig være præcis de samme størrelser efter indtagelse og integration af en form for mad. På den måde kommer madens både-og-position som noget på én gang materielt og immaterielt også i spil. Netop fordi mad placerer sig mellem natur og kultur, mellem biologi og psykologi, mellem ernæring og repræsentation samt mellem materialitet og immaterialitet bliver det muligt for det enkelte menneske at spise sig til en bestemt individuel eller kollektiv identitet i både kropslig og bevidsthedsmæssig forstand.

3. Det Ny Nordiske Køkken som begreb og kogebog

I det følgende vil jeg for det første præsentere mit genstandsfelt, som er Det Ny Nordiske Køkken. Jeg vil forklare, hvad der ligger til grund for begrebet og sætte det ind i en madkulturhistorisk kontekst. For det andet vil jeg præsentere min empiri, som består af de to kogebøger *Noma. Nordisk Mad* (2006) og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* (2007). I den forbindelse vil jeg kort komme ind på kogebogen som genre.

3.1. Det Ny Nordiske Køkken som begreb

Det Ny Nordiske Køkken er betegnelsen for et fællesnordisk samarbejde omkring nordisk madkultur i landene Danmark, Norge, Sverige, Færøerne, Island, Grønland, Finland og Åland. Begrebet Det Ny Nordiske Køkken opstod i 2004 i forbindelse med et Nordisk Køkken Symposium. I 2006 kom Det Ny Nordiske Køkken på den politiske dagsorden med Nordisk Ministerråds program Ny Nordisk Mad. Siden har begrebet bredt sig til mange forskellige områder indenfor især turisme, fødevareindustri og restaurationsbranchen.

3.1.2. Dannelsen af Det Ny Nordiske Køkken

I november 2003 åbnede den nordiske gourmetrestaurant Noma på Nordatlantens Brygge i København. Bag restauranten stod den gastronomiske iværksætter Claus Meyer og kokken René Redzepi. Sammen ønskede de at skabe et nordisk køkken med fokus på nordiske råvarer, nordisk natur, nordisk klima og nordiske tilberedningsmetoder. I forlængelse af Nomas åbning tog Meyer og Redzepi initiativ til Nordisk Køkken Symposium, som blev afholdt i november 2004. På symposiet mødtes bl.a. nordiske kokke, politikere og forskere for at diskutere mulighederne i et fællesnordisk køkken. På symposiets hjemmeside kan man læse om bevæggrundene for symposiets afholdelse. Heraf fremgår det, at Det Ny Nordiske Køkken bl.a. skal fungere som modstykke til den amerikanske fastfoodkultur (<http://www.nordiskkoekken.dk>), dvs. som en form for regionalt holdepunkt i en ellers globaliseret verden.

I forbindelse med symposiet udarbejdede og underskrev tolv nordiske kokke Manifest for Det Ny Nordiske Køkken (bilag 1). Det består af 10 punkter, hvor nøgleordene er velsmag, kvalitet, enkelthed, sundhed og bæredygtighed. Manifestet indledes med ordene: ”Vi nordiske kokke finder tiden moden til at skabe et Nyt Nordisk Køkken, der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig med de største køkkener i verden”. Her understreges igen behovet for et regionalt nordisk køkken som modstykke til verdens allerede etablerede køkkener. Derudover fremhæver Manifest for Det Ny Nordiske Køkken sammenhængen mellem tradition og innovation. Der er således ikke tale om en genrejsning af traditionelle nordiske køkkener, men derimod om en nytænkning. Endelig lægger manifestet op til et bredt samarbejde omkring etableringen af Det Ny Nordiske Køkken. Der er således ikke tale om et elitært projekt, men den enkelte forbruger opfordres også til at deltage. På den måde opfordrer Manifest for Det Ny Nordiske Køkken hele Norden til at deltage i opbygningen af en fællesnordisk madkultur.

I 2005 besluttede Nordisk Ministerråd at overtage Manifest for Det Ny Nordiske Køkken som grundlag for programmet Ny Nordisk Mad. Ny Nordisk Mad er et treårigt program (2007-2009) med fokus på at udvikle og fremme samarbejdet omkring nordisk madkultur. Ny Nordisk Mad indgår desuden i et større brandingprojekt, som har til formål at markedsføre Norden i udlandet. Projektet omfatter, udover mad, områder såsom design, eksport, turisme, sundhed og forskning (Merrild:6-7). Nordisk Ministerråd har desuden oprettet en internetportal, hvor enhver har mulighed for at komme med forslag til nye tiltag (<http://nynordiskmad.org>). Således følger Ny Nordisk Mad opfordringen i Manifest for Det Ny Nordiske Køkken til et samarbejde med den enkelte forbruger. Med programmet Ny Nordisk Mad er Det Ny Nordiske Køkken kommet på den politiske dagsorden. Det har bidraget til at øge opmærksomheden om begrebet og har understreget behovet for udvikling af en fællesnordisk madkultur.

Siden sin opståen har Det Ny Nordiske Køkken bredt sig med lynets hast og fungerer i dag som inspirationskilde for mange forskellige madkulturelle tiltag. I dansk sammenhæng kan f.eks. nævnes

fødevarer-netværket *Smagen af Danmark*, festivalen *Copenhagen Cooking*, *Nordens Madfestival* samt spisestederne *Café Dansk*, *Nordisk Spisehus* og *Restaurant Geranium*. Derudover har adskillige fødevarerfabrikanter taget Det Ny Nordiske Køkken til sig og brugt det som udgangspunkt for forskellige reklamefremstød f.eks. Arla, Carlsberg, Kohberg Brød, Aalborg Akvavit og Danish Crown. Fælles for de madkulturelle tiltag er, at de i tråd med Manifest for Det Ny Nordiske Køkken markedsfører sig som særligt gode, enkle, sunde, naturlige og velsmagende. Derudover understreger de mange forskellige tiltag, at Det Ny Nordiske Køkken rent faktisk imødegår et særligt behov i tiden.

3.1.1. Historisk baggrund

Det Ny Nordiske Køkken er ikke opstået ud af ingenting, men indskrives sig i dansk sammenhæng i en madkulturhistorie, som har været præget af flere brud mellem gammelt og nyt. De vigtigste kilder til dansk madkulturhistorie er kokebøger. Indtil begyndelsen af 1800-tallet var kokebøger dog forbeholdt overklassen og afspejler derfor hovedsageligt deres spisevaner. Herefter blev kokebøger tilgængelige for større og større dele af befolkningen, og der begyndte at tegne sig et bredere billede af danskernes spisevaner. Kokebøger afspejler således tendenser i tiden, som kan være vigtige for forståelsen af den identitet, der skabes omkring og gennem maden.

Dansk mad i middelalderen og renæssancen var del af en fælleseuropæisk madkultur, hvor man hovedsageligt var selvforsynende, men også importerede varer såsom krydderier, sukker, mandler og vin fra Europa og Mellemøsten. De importerede varer var med til at udtrykke husholdningens status og formåen, så jo mere fremmedartet desto bedre. Derudover var husholdningen en forrådshusholdning, hvor det gjaldt om at få råvarerne til at holde sig længst muligt gennem saltning, rygning, tørring og nedlægning i eddike. Maden blev lavet over åben ild i én stor gryde og var kendetegnet ved sin gule og brune farve samt sin syrlige, søde og stærkt krydrede smag (Boyhus 1997a:54). Således bestod et måltid hovedsageligt af grød, suppe eller søbemad, som man spiste med ske. Søbemad bestod

typisk af kogt kød og kogte grønsager i en sovs af øl, vin eller blod jævnet med brød og smagt til med honning, eddike, peberkage, kanel, ingefær, nelliker og safran. Dertil blev der evt. lavet en mos af æbler, rosiner og fedt. Ved festlige lejligheder blev søbemaden suppleret med mere avancerede retter såsom postejer, tærter og geléer. Et festmåltid bestod typisk af 10-15 retter, som blev arrangeret i kunstfærdige opstillinger og bragt ind på bordet på store fade. Det var således især ved festlige lejligheder, at husholdningens status og formåen blev understreget.

I begyndelsen af 1700-tallet begyndte middelalderens og renæssancens mørke, krydrede mad at vige til fordel for dels fransk dels engelsk inspireret mad. Udviklingen indenfor den internationale handel havde medført, at tidligere så kostbare varer som f.eks. sukker og krydderier blev mere og mere almindelige og dermed mistede deres eksklusivitet. Derfor forsøgte man i Frankrig og England at skabe et nyt køkken som modstykke til det gamle. Det franske køkken tog udgangspunkt i den enkelte råvares egen smag, som blev fremhævet gennem diverse indkogninger og skyer kombineret med vin eller spiritus og friske krydderurter såsom laurbærblade, timian og persille. Således bestod et måltid typisk af ragout, frikassé eller braise, dvs. kød og grøntsager kogt i lang tid i egen saft. Dertil serverede man typisk en krydret opbagt sovs lavet på kraftsuppe. Derudover var det franske køkken kendetegnet ved sin brug af smør, fløde og æg, som blev brugt til f.eks. sovse, farsretter eller omeletter. Det avancerede franske køkken bredte sig hurtigt til resten af Europa som la haute cuisine, og i Danmark slog det hovedsageligt igennem hos adelen. Det nye borgerskab lod sig derimod inspirere af det engelske køkken, som var mere jordnært (Boyhus 1997a:55). Inspirationen fra det engelske køkken sås især i brugen af diverse buddinger, dvs. kogt fars af enten brød eller mel tilsat kød og grøntsager serveret i skiver med en sovs til.

Fra midten af 1700-tallet førte det nye borgerskab an i dannelsen af et nationalt dansk køkken. Det kom hovedsageligt til udtryk ved, at ordet dansk i stigende grad begyndte at optræde i kokebøger, men det kom også til udtryk ved, at begreber fra det franske og det engelske køkken bare blev oversat til dansk. Derudover blev der i stigende grad opfordret til brug af

danske råvarer, danske opskrifter og danske tilberedningsmetoder (Boyhus 1997b:80-82, Gold:94-103). Det nye nationale køkken blev således grundlagt på arven fra det franske og engelske køkken samtidig med, at nye danske råvarer og gamle danske tilberedningsmetoder blev taget i brug. Opbygningen af et nationalt dansk køkken intensiveredes frem til midten af 1800-tallet, hvorefter de danskrelaterede ord gradvist forsvandt fra kokebøgerne. Det hænger formentlig sammen med, at det borgerlige danske køkken på dette tidspunkt havde konstitueret sig i en sådan grad, at man ikke længere behøvede at henvise eksplicit til danskheden i det (Gold:106).

I løbet af 1800-tallet blev det borgerlige danske køkken yderligere udviklet og bredte sig til større og større dele af befolkningen. 1800-tallet var en opbrudstid, hvilket også afspejlede sig i madkulturen. For det første resulterede den stigende vandring fra land til by i ændrede spisevaner, således at man ikke længere havde plads til en stor forrådshusholdning. For det andet afløste komfuret gradvist det åbne ildsted, således at man nu kunne tilberede flere forskellige retter på én gang. For det tredje blev detailhandelen udbygget således at frisk mælk, smør og kød nu blev tilgængelige for mange flere end tidligere. På den måde bestod et måltid nu af to retter, en forret og en hovedret, som blev tilberedt af friske råvarer. Forretten kunne bestå af grød eller suppe baseret på mælk eller frugt, mens hovedretten typisk bestod af kød med sovs, kartofler og grøntsager. Om søndagen blev forret og hovedret suppleret med en sød dessert som f.eks. fromage eller budding. Det var desuden på dette tidspunkt, at klassikere såsom klar suppe med boller, grøn salat med sursød fløde og æblekage med rasp blev udviklet. Selvom det borgerlige køkken hovedsageligt var danskorienteret, levede nyere engelske og franske retter dog side om side med de danske, og især ved festlige lejligheder hentede man inspiration i det engelske køkken og det finere franske køkken (Boyhus 1998a:66, Boyhus 1998b:59-60).

I slutningen af 1800-tallet tog fødevarerindustrien fart. Det fik konsekvenser for det danske borgerlige køkken i form af inddragelse af dåsemad, margarine og halvfabrikata. Med *Frøken Jensens Kogebog* (1901) blev især margarinen solidt placeret i det borgerlige danske køkken

(Boyhus 1998c:60), men også flere andre produkter fra fødevarerindustrien optrådte i kokebogen. *Frøken Jensens Kokebog* indeholdt et stort udvalg af retter til både hverdag og fest, men fælles for dem var, at de skulle være økonomisk overkommelige. Derfor blev smør erstattet af margarine og sovse smagt til med tomatpuré og kødekstrakt. Grøntsager på dåse og suppe i tabletform forekom også. Inspirationen fra det franske og det engelske køkken var der stadig, men nu i nye, økonomiske versioner. Således opstod retter såsom forloren hare, karbonader og blomkålsgratin. Som følge af første og anden verdenskrig var første halvdel af 1900-tallet præget af vareknaphed, sparsommelighed og erstatningsvarer, som tærede på det danske borgerlige køkken og ikke gav anledning til gastronomiske nyskabelser.

Fra 1960'erne steg velstanden igen i Danmark. I madkulturen sås det ved, at råvarer, som tidligere havde været forbeholdt de få, nu blev tilgængelige for alle f.eks. champignon, asparges og kylling. Derudover gav de nye dybfrostvarer mulighed for at få sæsonbetonede råvarer hele året. Da kvinderne kom på arbejdsmarkedet skulle hverdagsmaden forenkles, og gryderetterne opstod. I weekenderne gav man sig derimod tid i køkkenet, og med inspiration fra USA tilberedte man røde bøffer, salat og brød (Boyhus 2003:40). I begyndelsen af 1970'erne opstod der i Frankrig et nyt fransk køkken, la nouvelle cuisine, som modstykke til det gamle, tunge og tidskrævende køkken, la haute cuisine. Det nye franske køkken var et torvekøkken med fokus på friske råvarer, enkelthed og sundhed. I Danmark blev man tidligt inspireret af det nye franske køkken, og i løbet af 1970'erne og 1980'erne blev det udbredt gennem diverse restauranter, kokebøger, tv-køkkener og madmagasiner.

De seneste par årtier er interessen for det franske køkken dog aftaget til fordel for en række europæiske og asiatiske køkkener såsom det græske, spanske, italienske, thailandske og japanske. Sideløbende med den stigende interesse for udenlandske køkkener er der desuden opstået en fornyet interesse for det borgerlige danske køkken. Faktisk udkom der allerede i 1974 en kokebog med titlen *Danske Egnsretter*, men vi skal op til nutiden, førend den fornyede interesse for alvor tager fart. De senere år er der

således udkommet flere kokebøger om dansk mad med rod i det borgerlige danske køkken.¹⁰ Derudover udkommer *Frøken Jensens Kogebog* endnu med jævne mellemrum i nye udgaver og nye oplag, senest i 2007.

Det Ny Nordiske Køkken indskriver sig således i dansk sammenhæng i en større madkulturhistorie, som har været præget af flere brud mellem gammelt og nyt. Det skal dog understreges, at det nye ikke uden videre har afløst det gamle, men at der nærmere har været tale om, at der på nogle tidspunkter har været madkulturelle tendenser, som har været mere fremherskende end andre. Det nye har derfor heller ikke nødvendigvis erstattet det gamle. De nye madkulturelle tendenser er typisk startet elitært som f.eks. det franske og det engelske køkken i 1700-tallet, men er efterhånden blevet integreret i den brede befolknings spisevaner. Således blev det nationale danske køkken grundlagt på arven fra det franske og det engelske køkken og blev fra slutningen af 1800-tallet integreret i den brede befolkning som det borgerlige danske køkken. Derudover fremgår det af det madkulturhistoriske tilbageblik, at mad længe har været brugt til at udtrykke og fremhæve forskellige former for social og kollektiv identitet f.eks. social klasse, nationalitet og økonomisk formåen. Således opstod både det franske og det engelske køkken som modstykke til middelalderens og renæssancens køkken og kom til at danne baggrund for henholdsvis et adeligt og et borgerligt madkulturelt fællesskab, som siden kom til at danne baggrund for udviklingen af det nationale borgerlige danske køkken. Dette understreger den tætte sammenhæng, der eksisterer mellem mad og identitet. Endelig ser det ud til, at den danske madkultur i løbet af de sidste par århundreder enten har været del af en fælles europæisk eller en fælles nordeuropæisk madkultur. Det Ny Nordiske Køkken kan betragtes som et forsøg på at konstruere en fælles nordisk madkultur, som dog bygger på både det nye franske køkken det borgerlige danske køkken. At dømme efter Det Ny Nordiske Køkkens succes må det i den grad siges at imødekomme behov i tiden for et nordisk orienteret køkken.

¹⁰ F.eks. Plum: *Umoderne mad* (2004), Mortensen: *Danske egnsretter* (2005) og Styrbæk: *Mormors mad* (2006)

3.1.3. Den danske madkultur til debat

Sideløbende med den fornyede interesse for det borgerlige danske køkken har der udviklet sig en debat om dansk madkultur. Dansk madkultur er blevet kritiseret for at vægte kvantitet frem for kvalitet, og der er blevet stillet spørgsmål ved, om det overhovedet giver mening at tale om en dansk madkultur.

Allerede i 1995 blev der afholdt en konference med overskriften ”Den danske madkultur” på kunstmuseet Louisiana i Humlebæk. Konferencen, der var arrangeret af Kulturministeriet og Landbrugsministeriet, havde til formål at debattere den danske madkulturs rolle i det danske samfund. I forlængelse af konferencen nedsatte Kulturministeriet arbejdsgruppen ”Den madkulturelle brainstormgruppe”, som skulle arbejde videre med konferencens diskussionspunkter og vurdere behovet for en fremtidig madkulturpolitik. Resultaterne blev samlet i rapporten *Den danske madkultur*, som bekræftede behovet for en dansk madkulturpolitik (Overgaard & Hansen:5). Rapporten foreslog desuden etableringen af et Måltidets hus, som skulle have til formål at sætte fokus på sammenhængen mellem dansk mad og kunst, sanser, historie, identitet og kvalitet (Overgaard & Hansen:65-66). Projektet omkring Måltidets hus blev imidlertid skrinlagt i 2001.

Også i den danske offentlighed er dansk madkultur blevet debatteret. I sin bog *Du danske mad – en madkultur i skyggen af 100 års eksportsucces* (1991) stiller den danske sociolog Bjarne Jacobsen spørgsmål ved, om det overhovedet giver mening at tale om en dansk madkultur. Baggrunden for den manglende danske madkultur skal ifølge Jacobsen findes i den industrielle fødevarerproduktion, som tog fart i slutningen af 1800-tallet. Her begyndte man at producere store mængder smør og bacon til eksport, mens danskerne selv spiste margarine og flæsk. Således eksporterede man de bedste varer til udlandet, mens danskerne måtte nøjes med restprodukterne. Den danske fødevarerindustri har på den måde skabt en (manglende) dansk madkultur, som dels er kendetegnet ved sin søde, fade og fede smag, dels er kendetegnet ved en fremmedgørelse mellem produktion og konsumtion (Jacobsen:12-15). Netop smagen, eller mangelen på samme, tager den

danske agronom Christian Coff op i sin artikel ”Uhm, det er smagløst!” (2008). Heri beskriver han, hvordan danske forbrugere har fået smag for det smagløse (Coff:15-16) Det hænger sammen med, at danskerne efterhånden har vænnet sig så meget til den moderne fødevareindustriens produktion af smagløse fødevarer, at smagløsheden er blevet en selvfølgelighed. Den danske historiker Søren Mørchs opfattelse af den danske madkultur ligger i forlængelse af Jacobsen og Coff. I sin bog *Den sidste danmarkshistorie* (2006) beskriver han det danske køkken som et nationalt affaldskøkken og går endda skridtet videre ved at erklære den nationale danske madkultur ved vejs ende (Mørch:451-52). Claude Fischler stiller sig ligeledes kritisk overfor den industrielle fødevareproduktion. Han beskriver, hvordan den industrielle fødevareproduktion til stadighed maskerer, neutraliserer og anonymiserer de enkelte fødevars særpræg og herkomst med det resultat, at det enkelte menneske får svært ved at identificere sig med de enkelte fødevarer (Fischler:289). Det resulterer i, at sammenhængen mellem mad og identitet bliver stadig mere problematisk.

Der aftegner sig således et paradoksalt billede af nutidens danske madkultur. På den ene side ses en stigende interesse for at søge tilbage til madkulturelle rødder, men på den anden side lever den industrielle fødevareproduktion i bedste velgående og øger til stadighed skellet mellem producent og konsument. Det Ny Nordiske Køkken kunne være vejen til en ny definition af dansk madkultur.

3.2. Det Ny Nordiske Køkken som kokebog

De seneste par år er der udkommet flere danske kokebøger med baggrund i Det Ny Nordiske Køkken, hvor *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* kan betragtes som forbilleder.¹¹ Moderne kokebøger er kendetegnet ved ikke blot at formidle opskrifter, men også at forbinde opskrifterne med en særlig livsstil. Derfor kan kokebøger betragtes som en god indgangsvinkel til en konkret forståelse af Det Ny Nordiske Køkken. I det følgende vil jeg kort præsentere kokebogen som genre for derefter at

¹¹ F.eks. Simonsen: *Smag på Danmark* (2007), Lundby & Pedersen: *Smagtid: ny nordisk mad i sæson* (2007) og Hahnemann: *Det skandinaviske køkken* (2008).

præsentere de to kokebøger, som jeg har valgt som specialets empiriske materiale.

3.2.1. Kogebogen som genre

I sin artikel om madopskriften gør den tyske lingvist Manfred Görlach opmærksom på, at madopskriften gennem årene har undergået færre forandringer end andre teksttyper (Görlach:756). Det begrundes først og fremmest med madopskriftens praktiske funktion, som kommer til udtryk i dens handlingsanvisende form. Madopskriften er således simpelt opbygget og typisk opdelt i først en oversigt over nødvendige ingredienser og dernæst en instruktion til tilberedningen. Derudover er sprogbogen kendetegnet ved sin knaphed og hyppige brug af imperativ- og passivformer. På samme måde er kogebogen som udgangspunkt en praktisk brugstekst. I modsætning til madopskriften har kogebogen dog ændret sig en del gennem årene fra simpel opskriftsamling over husholdningskogebog til nutidens livsstilskogebog (Jensen:6). Kogebogens primære formål er stadig formidling af opskrifter, men derudover suppleres opskrifterne ofte med billeder og længere tekststykker, som udtrykker bestemte normer, idealer og værdier. På den måde følger der en hel livsstil med købet af en moderne kogebog, og den kan således siges at befinde sig i grænselandet mellem praktisk brugstekst og subjektiv livsstilsbog. Kogebogen fortæller dog ikke altid, hvad folk rent faktisk har spist, men udtrykker nærmere, hvad folk gerne ville spise (Humble:15). På den måde afspejler kogebøger tendenser i tiden, som kan være vigtige for forståelsen af en bredere social og kulturel kontekst. Ligesom al anden litteratur kan den moderne livsstilskogebog således bruges som tidsdokument og samfundsvidne, hvilket også er baggrunden for mit valg af kogebøger som empirisk materiale.

3.2.2. René Redzepi & Claus Meyer: Noma. Nordisk mad (2006)

Noma. Nordisk mad er en moderne livsstilskogebog, som kombinerer formidlingen af opskrifter med formidling af bestemte holdninger og værdier. Opskriftdelen fylder ca. tre fjerdedele af kogebogen, mens den

sidste fjerdedel består af tre længere tekststykker, som tilsammen danner en ramme om opskrifterne. Derudover er Manifest for Det Ny Nordiske Køkken placeret sidst i kokebogen. Endelig ledsages kokebogens opskrifter og tekststykker af en rig billedside, der består af store, helsides fotografier i farver og fylder ca. halvdelen af kokebogen.

Opskriftedelen er skrevet af René Redzepi og er inddelt efter de fire årstider i rækkefølgen forår, sommer, efterår og vinter. Tekstsiden er traditionelt opdelt i en liste over nødvendige ingredienser efterfulgt af en beskrivelse af fremgangsmåden. Derudover er opskrifterne ofte suppleret med uddybende kommentarer, f.eks.: ”Birkevinen er et sæsonprodukt, som vi bruger i køkkenet på Noma. Den kan erstattes med tør hvidvin” (Redzepi & Meyer:141). Kommentarerne fremmer brugervenligheden og gør opskrifterne tilgængelige for den almindelige forbruger. Billedsiden består af farverige helsides fotografier af den færdiganrettede mad. Billederne fungerer således både som vejledning og appetitvækker.

Kokebogens tre tekststykker, som udgør rammen om opskriftdelen, består af et forord skrevet af Claus Meyer, et portræt af René Redzepi og Nomas køkken skrevet af Henrik Kern-Jespersen og et efterord om det nordiske terroir skrevet af Claus Meyer og Niels Ehler. Billedsiden består af farverige, helsides stemningsbilleder enten fra restaurant Noma eller af det nordiske landskab. Både tekststykker og billeder bidrager til fortællingen om restaurant Noma og Det Ny Nordiske Køkken og fungerer således som formidlere af en bestemt livsstil.

Kokebogen *Noma. Nordisk mad* var den første danske kokebog med baggrund i Det Nordiske Køkken. På den måde lagde den linjen for de efterfølgende kokebøger. Ifølge Meyer er det dog vigtigt at understrege, at Nomas køkken ikke er *det* nordiske køkken, men blot én blandt flere måder at udfolde Det Ny Nordiske Køkken på (Redzepi & Meyer:12). Her bliver det anti-elitære element atter bragt på banen og der opfordres til udvikling af flere forskellige nordiske køkkener.

3.2.3. *Claus Meyer: Mad i Norden. Smagen af Danmark (2007)*

Kogebogen *Mad i Norden. Smagen af Danmark* bygger på en serie tv-programmer, som DR1 sendte i løbet af sommeren 2007 og igen i 2008. Her rejste Claus Meyer rundt i Danmark, med enkelte afstikkere til Grønland og Norge, for at lave mad af lokale danske råvarer. Programserien var del af en større international tv-produktion om skandinavisk madlavning, *New Scandinavian Cooking*, som udover Danmark, Norge og Sverige også blev sendt i USA, Kina, Tyskland, Frankrig, Italien, Storbritannien og Australien.¹² Ligesom *Noma. Nordisk mad* er *Mad i Norden. Smagen af Danmark* en moderne livsstilskogebog, som kombinerer formidlingen af opskrifter med formidling af bestemte normer, idealer og værdier. Kogebogen indledes med et forord af Claus Meyer, hvori han bekender sig til Manifest for Det Ny Nordiske Køkken. Derefter følger opskriftdelen, som fylder resten af bogen. Billedsiden består ligesom i *Noma. Nordisk Mad* af farverige fotografier, som fylder ca. halvdelen af kogebogen.

I tråd med tv-programmerne er opskriftdelen opdelt i 13 kapitler efter de lokaliteter, som Claus Meyer besøgte i løbet af sin kulinariske rejse rundt i Danmark i rækkefølgen Sønderjylland, Sydfyn, Læsø/Samsø, Skagen, Bornholm, Nordsjælland, Jotunheimen Nationalpark (Norge), Lolland/Falster/Fejø/Lilleø, Lammefjorden, Løgstør, København, Grønland og Aalborg. Hvert kapitel indledes med en præsentation af den pågældende lokalitet og fungerer således som appetitvækker. Derudover bidrager de enkelte præsentationer til fortællingen om Det Ny Nordiske Køkken og fungerer således som formidler af en helt bestemt livsstil med særlige holdninger til maden. Selve opskrifterne er traditionelt opbyggede med en oversigt over nødvendige ingredienser efterfulgt af en beskrivelse af fremgangsmåden. Derudover er mange af opskrifterne ligesom i *Noma. Nordisk mad* suppleret med kommentarer, f.eks.: ”Har du ikke adgang til strandkarse, så brug bare almindelig karse eller purløg” og ”En af mine yndlingsdrikke. Jeg kan betro dig, at den absolut ikke bliver ringere af et skvæt brændevin” (Meyer:18 og 32). Kommentarerne fremmer

¹² For en nærmere præsentation af programserien se <http://www.dr.dk/DR1/Meyer/index.htm> og <http://www.scandcook.com>, som er programseriens henholdsvis danske og internationale hjemmeside.

brugervenligheden, men gør også kokebogen nærværende. Billedsiden består dels af farverige fotografier af den færdiganrettede mad, dels af farverige stemningsbilleder af de enkelte råvarer eller det danske landskab. Billedsiden varierer meget i størrelse og perspektiv, hvilket giver et indtryk af liv og dynamik.

Kokebogen *Mad i Norden. Smagen af Danmark* præsenterer således Det Ny Nordisk Køkken i en dansk kontekst i modsætning til *Noma. Nordisk mad*, som favner hele Norden. Jeg har derfor valgt udelukkende at fokusere på kokebogens danske lokaliteter og ser således bort fra kapitlerne fra henholdsvis Norge og Grønland. Her vil jeg nøjes med at påpege det interessante i, at Norge og Grønland optræder på linje med lokaliteter i Danmark. På den måde udtrykker kokebogen indirekte en nostalgisk længsel efter et Danmark, som ikke er mere. I de følgende tre kapitler vil jeg udføre tre tematiske analyser af de to kokebøger med fokus på henholdsvis tid, rum og sanser.

4. Tema: Tid

I dette kapitel skal det handle om sammenhængen mellem tid og mad i *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark*. I begge kogebøger refereres der ofte til kategorien tid, hvorfor tid må betragtes som en central del af Det Ny Nordiske Køkken. Da tid kan opfattes på mange forskellige måder vil jeg først give en kort præsentation af tid som analytisk greb.

Tid kan optræde i flere forskellige sammenhænge som f.eks. tidsnød, tidsfrist, tidszone, tidsalder, tidspunkt, tidsramme, tidsspilde, tidsforløb, tidsperiode, tidsfordriv og tidshorisont. Således kan tid være både kort og lang, evig og flygtig samt knap og tilstrækkelig. Derudover kan tid betragtes som noget både punktuelt og processuelt samt noget både lineært og cirkulært. Man kan dog overordnet skelne mellem tre opfattelser af tid. Det drejer sig om den førmoderne tid, den moderne tid og den eftermoderne tid (Eriksen:263-265).¹³ Den førmoderne opfattelse af tid kan betegnes som naturens tid. Den er knyttet til naturens gang, som strukturerer hverdagen på baggrund af sæson, dagens længde og årstidernes skiften. På den måde opfattes tid som et uensartet kredsløb, der til stadighed bliver gentaget. Derudover bunder den førmoderne tid i konkrete og praktiske handlinger, dvs. den bestemmes på baggrund af sit indhold og ikke på baggrund af sin form (Eriksen:88). Således er den førmoderne tid en cirkulær tidsopfattelse, som knytter det enkelte menneske direkte sammen med naturens gang. Da den førmoderne tid er cirkulær rækker den hverken frem eller tilbage i tid, men både fortid, nutid og fremtid indgår i det evige kredsløb. Den førmoderne tidsopfattelse forbindes typisk med det traditionelle liv på landet, som er præget af stabilitet og langsomhed. Den moderne opfattelse af tid kan betegnes som mekaniseringens tid. Den er knyttet til det mekaniske ur, som strukturerer hverdagen på baggrund af en ensartet, beregneligt og standardiseret tidsopfattelse. På den måde har mennesket udviklet sin egen tid og har dermed distanceret sig fra naturens tid. Det

¹³ De tre opfattelser af tid følger i store træk historiens gang. Der er dog ikke tale om, at den ene opfattelse har erstattet den anden, men de tre opfattelser af tid skal nærmere forstås som tre bud på, hvordan tid kan opfattes og fortolkes (Eriksen:41).

mekaniske ur giver mulighed for at måle og veje tiden og udnytte den, så intet går til spilde. Således kan den moderne tid betragtes som en abstrakt og lineær tidsopfattelse, der gennem disciplin bidrager til at effektivisere fremtiden. Det mekaniske ur betragtes derfor typisk som symbol på den naturvidenskabelige moderniseringsproces (Eriksen:116), som netop beror på tal, fornuft og fremskridtstro. Den moderne opfattelse af tid knyttes typisk til livet i byen, som er præget af forandring og hurtighed. Den eftermoderne opfattelse af tid kan betegnes som digitaliseringens tid. Den er knyttet til det digitale ur, som er præcis, flygtig og punktuelt. Der er fokus på øjeblikket og samtidigheden, således at tiden bliver ubestemmeligt, ustruktureret og uhåndgribelig. Da den eftermoderne tid har fokus på øjeblikket rækker den hverken frem eller tilbage med det resultat, at der bliver trængsel i øjebliksrummet (Eriksen:276). Derudover kan den eftermoderne tid hverken siges at være cirkulær eller lineær, da den opstår og forsvinder i øjeblikket. Den eftermoderne opfattelse af tid forbindes med det digitaliserede informationssamfund, som er præget af tempo og omskiftelighed.

De tre forskellige opfattelser af tid refererer således til forskellige måder at strukturere det enkelte menneskes hverdag på. Det peger på, at tid ikke bare er en objektiv erfaringskategori, men derimod også kan bruges som fortolkningskategori. I Manifest for Det Ny Nordiske Køkken (bilag 1) henvises der flere gange til tid. Her fremhæves dels de skiftende årstider (pkt. 2), dels samspillet mellem tradition og innovation (pkt. 5, 7 og 8). Jeg har derfor valgt at undersøge sammenhængen mellem mad og tid i *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* på baggrund af to forhold: 1) tid og naturens gang samt 2) tid, tradition og innovation. Tid og naturens gang skal forstås som årstidernes og sæsonernes indvirkning på maden, mens tid, tradition og innovation skal forstås som fortidens, nutidens og fremtidens indvirkning på maden.

4.1. Noma. Nordisk mad

I *Noma. Nordisk mad* er tid et vigtigt begreb og der refereres lige så meget til tid som naturens gang som til tid som tradition og innovation.

4.1.1. Tid og naturens gang

I *Noma. Nordisk mad* opfordres læseren gang på gang til at følge naturens gang ved at bruge årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer, som associeres med en god, sund og bæredygtig livsstil. Således er sammenhængen mellem mad, tid og naturens gang helt central.

For det første kommer sammenhængen mellem mad, tid og naturens gang indirekte til udtryk. Det sker ved, at kapitlerne i kokebogens opskriftdel følger de fire årstider i rækkefølgen forår, sommer, efterår og vinter. De skiftende årstider afspejles også i opskriftdelens billedside, som består af billeder af de færdige retter. Her er farverne afstemt efter den pågældende årstid, således at forårsretterne f.eks. er domineret af hvide, lysegrønne, lyserøde og lysegule nuancer, mens vinterretterne f.eks. er domineret af sorte, hvide, brune og mørkegrønne nuancer. På den måde harmonerer farvesammensætningen i de enkelte retter med de farver, som man typisk forbinder med de enkelte årstider.

For det andet udtrykkes sammenhængen mellem mad, tid og naturens gang direkte. Det sker i de omgivende tekststykker, hvor den dels udtrykkes som en forpligtigelse og en nødvendighed: ”Andre steder i verden er maden ens året rundt bortset fra til højtiderne, og så langt fra ækvator så vi det som vores pligt at understrege sæsonerne mest muligt (s.10) og ”([Der] skal forberedes, syltes og tørres, og når årstiderne fordeler naturens goder så uligt som i Norden, må man planlægge sig ud af problemerne. Det, der skal bruges i vinterens mørke måneder, skal forberedes og gennemtænkes på sommerens lyse dage” (s.19). Her opfordres der direkte til at følge naturens gang ved at bruge årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer. Det betragtes som en pligt at leve i takt med naturen og følge dens indretning, også selvom det nødvendigvis er en tidkrævende proces. Dels udtrykkes sammenhængen mellem mad, tid og naturens gang som en glæde og en befrielse: ”Indrømmet, til at begynde med kunne køkkenet og det stramme nordiske koncept godt føles som en hæmsko. Men i dag oplever jeg det som en befrielse. Det er vigtigt for mig [Redzepi], at alle råvarer er så tro over for naturen så muligt, og når man lever i sæsonerne, begynder man lige så stille at glæde sig over de naturskabte ting, vi benytter i køkkenet. Når vi

modtager svampe og vildt, ved vi, at det er efterår, og med vinteren følger skaldyr og de lidt tungere retter med tilbehør, som stiller anderledes krav til krydring [...] og efter forår, sommer og efterår glæder man sig faktisk til at tage fat på vinteren” (s.20). Her forbindes naturens gang med struktur og faste rammer. De enkelte årstider gentager sig år efter år og skaber derfor tryghed og orden i hverdagen. Derfor virker sammenhængen mellem mad og naturen gang som en befrielse. Endelig udløser de skiftende årstider en forventningens glæde over den kommende årstids særpræg.

Sammenhængen mellem mad, tid og naturens gang associeres videre med en sund og bæredygtighed livsstil: ”I øjeblikket mener jeg [René Redzepi], at vi befinder os i en periode med stort fokus på naturlighed i køkkenet, og for mig at dømme kommer det især det nordiske køkken til gode - det er sæsonbetonet, friskt, kan sagtens være let, og så er det sundt, fordi vores nordiske råvarer som udgangspunkt er sunde og gode i sig selv” (s.25) og ”Udgangspunktet for køkkenet er som altid naturen, sæsonen og råvaren. Jeg [René Redzepi] er naturligvis tilhænger af den økologiske tankegang, fravær af kunstgødning og pesticider, men føler mig nok så meget tiltrukket af den biodynamiske tanke om at stræbe efter størst mulig orden og skønhed. Jeg vil arbejde tættest muligt på naturen, og nogle af de smukkeste ting, jeg har holdt mellem mine hænder og siden smagt stammer fra biodynamiske landbrug” (s.20). Her forbindes årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer med en let, frisk og sund livsstil samt en smuk og harmonisk, økologisk og biodynamisk tankegang.

I *Noma. Nordisk mad* betragtes naturen således som hjemsted for skønhed, harmoni og autencitet, og naturens gang forbindes med struktur, tryghed og forventningens glæde. På den måde udtrykker kokebogen en førmoderne opfattelse af tid, som læseren opfordres til at tage del i ved bl.a. at bruge årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer.

4.1.2. Tid, tradition og innovation

I *Noma. Nordisk mad* optræder ord såsom traditionel, oprindelig og ældgammel side om side med ordene utraditionel, moderne og innovativ. På den måde griber kokebogen både frem og tilbage i tid. Tradition og

innovation optræder dog både som hinandens supplement og som hinandens modsætninger.

I *Noma. Nordisk mad* optræder tradition og innovation først og fremmest som hinandens supplement: ”Med Noma ønsker vi at tilbyde et personligt, nordisk gourmetkøkken, hvor typiske tilberedningsmetoder, nordiske råvarer og vores fælles madkulturelle arvegods udsættes for en innovativ gastronomisk tankegang” (s.9). Her kombineres en traditionel madkultur med en innovativ tankegang, således at et nyt køkken med rod i både fortid og nutid opstår. I *Noma. Nordisk mad* kommer samspillet mellem tradition og innovation til udtryk på flere måde. For det første i forhold til tilberedningsmetode. Det fremgår f.eks. af opskriften ”Øllebrød med rabarber og mælkeskum” (s.52-53), hvor en traditionel tilberedt gryderet som øllebrød suppleres af et moderne mælkeskum fra sifonflaske. For det andet i forhold til at kombinere det traditionelle hverdagskøkken med det finere gourmetkøkken. Det ser man f.eks. i opskriften ”Østers og brændende kærlighed” (s.94-95), hvor en hverdagsret som brændende kærlighed kombineres med den finere spise østers. For det tredje kommer sammenspillet mellem tradition og innovation til udtryk i forhold til sammensætning. Det fremgår af opskriften ”Æbleskiver med harerilette og pærepuré” (s.140-141), hvor en traditionel dessert som æbleskiver fyldes med harekød og i stedet bruges som forret. På den måde spiller fortid og nutid sammen i kokebogen og udfordrer skellet mellem tradition og innovation. Det peger desuden på, at Det Ny Nordiske Køkken ikke er en simpel genoplivning af en traditionel madkultur, men derimod en nytænkning med rod i både tradition og innovation.

Samtidigt ses der en opprioritering af traditionen. Det kommer til udtryk ved, at de nordiske råvarer fremhæves som særligt gode på baggrund af deres rod i fortiden: ”På Færøerne mødte vi skipperen Birger Enni, manden, der havde fundet lokale muslingebanker med 45 år gamle hestemuslinger. De var enorme, fyldt med vidunderligt orangerødt muslingekød og med den dybeste muslingesmag, man overhovedet kan tænke sig. Et brøl fra en anden tid” (s.6) og ”På Island lod vi os begejstre over surmælksproduktet skyr, som fremstilles med en ældgammel

bakteriekultur og på basis af mælk fra de islandske køer, hvis race er ubrudt siden vikingetiden” (s.6). Her knyttes hestemuslingernes og surmælkproduktets rod i fortiden direkte sammen med velsmag, og fortiden bliver således garant for god kvalitet. De nordiske råvarer står derfor i kontrast til industrielt producerede fødevarer: ”Et af de mange spørgsmål, vi stillede os selv, var, hvordan i alverden vi skulle kunne forføre internationale feinschmeckere med en nordisk ostanretning, når loven i hvert nordisk land kræver, at mælken varmebehandles og derved uniformeres før ostningen?” (s.10). Her distancerer *Noma. Nordisk mad* sig fra fødevareindustriens produktion af anonyme og historieløse fødevarer og fremhæver i stedet fødevarer med rod i både historie og tradition.

Selvom *Noma. Nordisk mad* således understreger betydningen af samspillet mellem tradition og innovation, opprioriteres tradition til fordel for innovation. På den måde tillægges fortiden større værdi end nutid og fremtid. Fortid, historie og tradition associeres med en særlig form for velsmag, kvalitet og autencitet, som overføres til de enkelte råvarer ved at udstyre dem med en oprindelseshistorie. På den måde forankrer kokebogen *Det Ny Nordiske Køkken* i en fællesnordisk madkulturel tradition, som står i modsætning til fødevareindustriens mangel på samme.

4.2. Mad i Norden. Smagen af Danmark

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* er tid ligesom i *Noma. Nordisk mad* helt central. Der refereres ofte til tid som naturens gang, mens der i forhold til tid som tradition og innovation udelukkende er fokus på tradition.

4.2.1. Tid og naturens gang

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* er der en tydelig sammenhæng mellem mad, tid og naturens gang. Der opfordres til at bruge årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer, som fremhæves som særligt velsmagende og ernæringsrige.

Sammenhængen mellem mad, tid og naturens gang kommer for det første til udtryk i kokebogens opbygning. Kapitlerne følger kronologisk Claus Meyers kulinariske rejse rundt i Danmark, som strakte sig fra marts

til oktober. Således begynder kokebogen i Sønderjylland i det tidlige forår og slutter i Aalborg i det sene efterår. Opskrifterne i de enkelte kapitler afspejler den tid på året, hvor Claus Meyer besøgte de enkelte lokaliteter, f.eks. er der i kapitel 3 fra Læsø og Samsø fokus på samsøkartofler, mens der i kapitel 9 fra Lammefjorden er fokus på gulerødder. På den måde understreges betydningen af årstid og sæson.

For det andet udtrykkes sammenhængen mellem mad og naturens gang ved, at læseren opfordres til at bruge årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer. Det sker dels ved at fremhæve sæsonbetonede råvarer som særligt gode: ”Det var naturligvis i maj måned, at jeg besøgte Fyn med filmholdet. Kørerne var kommet på græs, så rygeosten var god. Både rabarber og asparges var på toppen, og der var masser af fjordrejer i det lave vand syd for Fyn” (s.26) og ”Der er stor forskel på smag og kvalitet af nye og almindelige, modne gamle kartofler [...] De gamle kartofler vil ofte være melede i smagen og deres vitaminindhold faldet under opbevaring. De nye kartofler er på én gang mandelagtigt sprøde i biddet og samtidigt nærmest lækende” (s.44). Her knyttes velsmag og kvalitet direkte sammen med sæson. De sæsonbetonede råvarer fremhæves desuden på bekostning af råvarer uden for sæson, hvorved sammenhængen mellem sæson og gode råvarer understreges yderligere. Dels forbindes bestemte råvarer med bestemte årstider: ”Det er en særlig dansk forårs- og sommertradition at spise nypillede fjordrejer” (s.28) og ”Svinekød og rodfrugter er et himmelsk match og indbegrebet af et efterårsmåltid i Danmark” (s.140). Her fremhæves nypillede fjordrejer, svinekød og rodfrugter for deres særlige smag på bestemte tider på året. Hvis læseren vil have del i den særlige smag, må han nødvendigvis indrette sig efter årstiderne og kun spise nypillede fjordrejer om foråret og sommeren og svinekød sammen med rodfrugter om efteråret.

Udover at forbinde årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer med en specielt god smag og kvalitet, fremhæves naturens råvarer også som særligt sunde: ”De [kartofler] har en høj energimæthed og giver en god mæthedsfornemmelse, og de indeholder en række gavnlige fibre, vitaminer og mineraler, især hvis man spiser dem med skræl” (s.47) og ”Østers er [...]

en fedtfattig og delikat spise. Østers er rige på protein, kulhydrater og flerumættede fedtsyrer, B12-vitamin, jern, zink, kobber, og de har spor af magnesium, mangan, jod og fosfor” (s.161). Her fremhæves naturen som kilde til ernæringsrige råvarer, som danner baggrund for en sund livsstil.

På sammen måde som i *Noma. Nordisk mad* udtrykkes der i *Mad i Norden. Smagen af Danmark* en førmoderne opfattelse af tid, som læseren opfordres til at tage del i ved at bruge årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer. Disse råvarer associeres med en særlig form for velsmag, kvalitet og ernæringsrigdom, som ikke findes i råvarer, der ikke er i sæson.

4.2.2. Tid, tradition og innovation

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* er fokus på sammenhængen mellem mad og tradition. De enkelte råvarer udstyres med en oprindelsehistorie, som forankrer dem i en fælles dansk madkulturel tradition med rødder i fortiden. Som modstykke hertil sættes den moderne danske fødevarerindustri.

Sammenhængen mellem mad, tid og tradition kommer for det første til udtryk i kokebogens mange referencer til fortiden: ”Rygetraditionen går tilbage til begyndelsen af 1800-tallet, hvor osten blev røget på de fynske gårde, men dens egentlige oprindelse kan henføres til vikingetidens surmælksost” (s.29) og ”Æblet har præget menneskets historie til alle tider. Som symbol på både syndefald, strid, sundhed, udødelighed, frugtbarhed, magt og kærlighed har det en mytologisk værdi, der er de færreste frugter forundt. Æblet er Danmarks nationalfrugt” (s.125). Her udstyres henholdsvis rygeost og æble med en oprindelsehistorie, som føres langt tilbage i tid. På den måde placeres æblet og rygeosten i en fælles madkulturel tradition, som garanterer for deres ægte danskhed. Kokebogen er i det hele taget spækket med henvisninger til fortiden i form af årstal, århundreder og historiske perioder, som udstyrer de enkelte råvarer med historiske rødder. Ligesom i citaterne ovenfor henvises der især til vikingetiden og 1800-tallet, som således kommer til at stå som milepæle i dansk madkulturarv.

For det andet kommer sammenhængen mellem mad, tid og tradition til udtryk ved inddragelse af opskrifter, som er gået i arv: ”Vandbakkelsesdejen her er den samme, som min mormor brugte til at lave Waleskringle” (101) og ”Brunkål er en ret med tidløse kvaliteter. Jeg fik det som barn, og jeg håber, at mine egne børn en dag vil servere det for deres. Opskriften her er en mild modernisering af vores bedsteforældres måde at lave brunkål på” (s.155). Ligesom i afsnittet ovenfor udstyres opskrifterne her med en oprindelseshistorie, som placerer dem i en fælles dansk madkulturel tradition og sikrer dem værdi i nutiden.

Endelig understreges sammenhængen mellem mad, tid og tradition ved, at der opfordres til at lave mad på gammeldags maner: ”Hvis du ikke allerede har ét, så skynd dig at købe et krustadejern. Hjemmebagte krustader smager nemlig mange gange bedre end de grove, margarinebaserede industritarteletter, som har overtaget deres plads i det danske køkken” (s.38) og ”Før i tiden plukkede man fasaner. Det er et stort stykke arbejde at få alle fjer og stubbe af, uden at skindet går i stykker, så det er mest almindeligt at flå dem. Skindet har dog en beskyttende effekt under tilberedningen, så jeg [Claus Meyer] foretrækker klart at tilberede fasaner med skind” (s.210). Her fremhæves hjemmelavet mad tilberedt efter traditionelle tilberedningsmetoder til fordel for moderne hurtigløsninger. Hurtigløsninger forbindes med den moderne fødevarerindustri, som kokebogen distancerer sig fra. Hjemmelavet mad tilberedt efter traditionelle tilberedningsmetoder er dog en tidskrævende proces, som er uforenelig med en knap og stresset hverdag.

Sammenhængen mellem mad, tid og tradition tillægges således stor værdi i *Mad i Norden. Smagen af Danmark*. Fortid, historie og tradition associeres med kvalitet, autencitet og slow food, som overføres til de enkelte råvarer. På den måde konstrueres der en fortælling om en fælles dansk madkulturel tradition, som de danske råvarer er forbundet med. I modsætning hertil står den moderne fødevarerindustri, som derimod associeres med kvantitet, historieløshed og fast food.

4.3. Sammenfattende

Således bruger både *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* kategorien tid til at udtrykke bestemte normer, værdier og idealer i forhold til maden i Det Ny Nordiske Køkken.

For det første udtrykker de to kokebøger en længsel efter at leve i samhørighed med naturen. Kokebøgerne trækker således på en førmoderne opfattelse af tid, som strukturerer det enkelte menneskes hverdag og knytter det til naturens evige kredsløb. Naturen associeres desuden med en særlig velsmag, skønhed, harmoni, autencitet og ernæringsrigdom. På baggrund af kokebøgernes opskrifter samt ved at bruge årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer får det enkelte menneske mulighed for at spise sig til naturens positive egenskaber. Det står i modsætning til den moderne fødevarerindustri produkter, som er præget af den eftermoderne og digitaliserede opfattelse af tid. Her er tiden blevet mekaniseret og digitaliseret, og naturens tid er således blevet elimineret med hjælp fra bl.a. dybfrysere og importaftaler. Udbuddet af fødevarer afhænger derfor ikke længere af naturens gang, men derimod af hurtige, præcise og effektive maskiner.

For det andet fremhæver de to kokebøger betydningen af fortid, historie og tradition til fordel for betydningen af innovation. De enkelte råvarer udstyres med en oprindelseshistorie, som forankrer dem i en fælles dansk eller nordisk madkulturel tradition. På den måde konstrueres der et erindringsfællesskab, som sikrer de enkelte råvarer en særlig velsmag, kvalitet og autencitet, som står i modsætning til den moderne fødevarerindustri ensartede, historieløse og traditionsløse produkter. Til trods for at Manifest for Det Ny Nordiske Køkken placerer sig mellem tradition og innovation og opfordrer til at kombinere fortid, nutid og fremtid, fremhæver både *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* således tradition til fordel for innovation. På den måde orienterer de to kokebøger sig primært mod fortiden, hvor de henter deres værdi, autencitet og berettigelse. Kokebøgernes orientering mod fortiden kan dog betragtes som et retorisk greb, der, i tråd med Claude Fischlers idé om den altædendes paradoks, tager hensyn til det enkelte menneskes

grundlæggende frygt for forandring. Det element af innovation, som trods alt ses i *Noma. Nordisk mad*, kan på den anden side siges at imødekomme det enkelte menneskes grundlæggende lyst til forandring, men kan også forklares på baggrund af kogebogens rod i en gourmetrestaurant. Her må der nødvendigvis være et element af nytænkning for at kunne leve op til den gastronomiske standart.

5. Tema: rum

I dette kapitel skal det handle om sammenhængen mellem mad og rum i *Noma. Nordisk mad og Mad i Norden. Smagen af Danmark*. Kategorien rum er en central del af Det Ny Nordiske Køkken og der refereres flere gange til rum i Manifest for Det Ny Nordiske Køkken. Da rum er en forholdsvis omfattende kategori, vil jeg først give en kort præsentation af rum som analytisk greb.

Interessen for rum som kategori er de senere årtier steget inden for de humanistisk og samfundsvidenskabelige fag. Her er man begyndt at opfatte rum som en fortolkningskategori frem for blot at betragte rum som en objektiv erfaringskategori. Faktisk taler man om, at der har fundet en topografisk vending sted (Hastrup:145).¹⁴ Den topografiske vending tilbyder en ny forståelse af samspillet mellem materialitet og ikke-materialitet og overskrider således både det modernistiske og det postmodernistiske syn på verden, sådan som det er kommet til udtryk i den biologiske, sproglige og litterære vending (Hastrup:147).¹⁵ Den topografiske vending har således fokus på, hvordan rum tilegnes, fortolkes og tillægges betydning på baggrund af det enkelte menneskes krop og bevidsthed. Det abstrakte rum udfolder sig dog altid på et konkret sted, som kan forstås som et både materielt sted, et geografisk sted samt et betydnings- og værdisted (Kayser Nielsen 2005:22-24). Det materielle sted skal kort og godt forstås som stedets konkrete tilstedeværelse, det

¹⁴ Ifølge Hastrup er den topografiske vending opstået inden for antropologien, men har siden bredt sig til flere andre områder med fokus på kultur og samfund.

¹⁵ Helt overordnet kan man sige, at indtil 1960'erne var den biologiske vending fremherskende i human- og samfundsvidenskab. Den havde rod i positivismen og betragtede verden som bestående af en række a priori lovmæssigheder, som mennesket kunne opnå objektiv viden om. I løbet af 1960'erne opstod den sproglige vending som reaktion på den biologiske vendings syn på verden. Den havde rod i strukturalismen og betragtede verden som bestående af universelle strukturer, som mennesket kun kunne opnå viden om gennem sproget. På den måde begyndte man at stille spørgsmålstejn ved menneskets mulighed for at opnå objektiv viden om verden. I løbet af 1980'erne opstod den litterære vending i forlængelse af den sproglige vending. Den havde rod i poststrukturalismen og betragtede verden som en konstruktion, som mennesket tillagde værdi gennem narration. Her blev spørgsmålet om objektiv viden meningsløst, fordi al viden blev betragtet som subjektive konstruktioner. Man fremhævede således betydning på bekostning af praksis, handling og materialitet. Det, der foregik i hovederne på folk, blev derfor betragtet som vigtigere end deres gøremål (Hastrup:134-138). For en nærmere præsentation af den biologiske, sproglige og litterære vending se desuden indledningen til Bonnel & Hunt: *Beyond the Cultural Turn* (1999:1-32).

geografiske sted skal forstås som menneskets praktiske bearbejdning af det materielle sted, mens det betydnings- og værditillagte sted skal forstås som menneskets emotionelle bearbejdning af det materielle og geografiske sted. På den måde er rum både et materielt sted, hvor der foregår konkret kropslig handling, og et ikke-materielt sted, som bliver tillagt abstrakt bevidsthedsmæssig mening. Rum som fortolkningskategori skal således forstås som en kombination af menneskelig handling og menneskelige tænkning (Kayser Nielsen 2005:21). I denne sammenhæng er det især det betydnings- og værditillagte sted, der er i fokus. Dvs. det emotionelt bearbejdede sted, som udtrykker bestemte holdninger, værdier og idealer, og som gør stedet til mere end blot et materielt og geografisk sted. Det er dog vigtigt at understrege, at det emotionelt bearbejdede betydnings- og værditillagte sted altid har rod i et konkret materielt og geografisk sted.

I Manifest for Det Ny Nordiske Køkken (bilag 1) refereres der flere gange til kategorien rum. Det peger på, at rum ikke kun betragtes som en objektiv erfaringskategori, men derimod tilskrives en særlig betydning. Her fremhæves det nordiske klima, det nordiske landskab og de nordiske vande for deres betydning for de nordiske råvarer (pkt. 3 og 6). På den måde fremhæves Norden som et rum med særlige kulinariske egenskaber. I *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden Smagen af Danmark* kommer kategorien rum hovedsageligt til udtryk som enten terroir eller erindring. Derfor har jeg valgt at undersøge sammenhængen mellem mad og rum på baggrund af to forhold: 1) Rum og terroir samt 2) Rum og erindring. Rum og terroir skal forstås som rummets konkrete indvirkning på de enkelte råvarer, mens rum og erindring skal forstås som rummets abstrakte indvirkning på læserens krop og bevidsthed.

5.1. Noma. Nordisk mad

I *Noma. Nordisk mad* introduceres begrebet det nordiske terroir som betegnelse for den indflydelse, det nordiske klima, de nordiske jordbundsforhold og de nordiske dyrkningsmetoder har for udviklingen af særligt gode råvarer. Derudover danner det nordiske landskab baggrund for

fortællingen om et nordisk erindringsfællesskab med fokus på autencitet, naturlighed og oprindelighed.

5.1.1. Rum og terroir

Med *Noma. Nordisk mad* introduceres begrebet terroir i Det Ny Nordiske Køkken. Terroir er oprindeligt et fransk fagudtryk fra vinens verden, som betegner druens vækstbetingelser. Terroir inkluderer klimaforhold, jordbundsforhold og dyrkningsmetoder med alt hvad det indebærer af lys, varme, nedbør, vind, luftfugtighed, højdeforskelle og temperaturudsving. På den måde afhænger vinens smag, struktur og udseende af det terroir, som druerne er dyrket i. På samme måde afhænger madens smag, struktur og udseende i det Ny Nordiske Køkken af det terroir, som de enkelte råvarer er dyrket i. Det nordiske terroir er bl.a. kendetegnet ved sit tempererede klima, som giver en kølig vækstsæson, en lang modningsperiode og et mildt klimatisk stress. Det resulterer ifølge *Noma. Nordisk mad* i råvarer, hvis lige ikke findes andre steder i verden: ”Jo mere sammensat et klima en plante lever under, jo mere sammensat bliver den også i sit indre. Den danner komplekse aromatiske forbindelser, særlige bitterstoffer og syrlige komponenter, som den ikke ville danne noget andet sted på jorden.” (s.174). Det nordiske klima bidrager således til udvikling af unikke råvarer, men sammenhængen mellem mad og terroir kommer også til udtryk på andre måder i kokebogen.

Det sker for det første i billedteksterne til kokebogens stemningsbilleder: ”Blandt specialiteterne på Noma finder man grønlandske koldtvandsrejer og fisk af en uforlignelig kvalitet, der leveres fra de isfyldte fjorde” (s.13), ”Islands unikke natur og omskiftelige klima har skabt ideelle forhold for nogle af Nordeuropas bedste råvarer, som fx fjeldørreder, vild timian og lam i verdensklasse” (s.104) og ”Den svenske ø Gotland begunstiges af et unikt mikroklima, der beriger naturen med sjældne urter, bær og træfler, og på engene græsser øens karakteristiske får, der nyder godt af naturen og giver igen med smagsrigt kød, der ikke tåler sammenligning” (s.177). Her fremhæves både det nordiske klima, landskab og vand som

årsag til udvikling af særligt gode råvarer. På den måde bliver det nordiske terroir en garant for enestående og velsmagende råvarer af god kvalitet.

For det andet understreges sammenhængen mellem mad og terroir i flere af kokebogens opskriftstitler: ”Rå grønlandske rejer og grønne jordbær” (s.56), ”Islandsk skyr, tørrede bær og havesyre” (s.120), ”Gotlandsk lam med løg i forskellige teksturer” (s.47) og ”Fynsk fåremælk i teksturer med müsli og sirup” (s.155). Her fremhæves bestemte råvarer som specialiteter på baggrund af deres geografiske tilhørsforhold. På den måde står det nordiske terroir også her som garant for velsmag og kvalitet. Samtidig fremgår det af citaterne, at det nordiske terroir opererer på flere niveauer. Således er der ikke bare tale om ét regionalt nordisk terroir, men om flere nationale og lokale terroirs, som f.eks. kunne være Island og Grønland eller Gotland og Fyn. Det, at de enkelte råvarer knyttes til velkendte steder, ændrer desuden den enkelte råvarer fra blot at være en abstrakt beskrivelse til at være en konkret eksistens i læserens krop og bevidsthed. Derudover formindskes afstanden fra jord til bord, dvs. den enkelte råvares vej fra produktion til konsumtion. På den måde understreger kokebogen betydningen af den enkelte råvares særpræg og herkomst for læserens mulighed for at identificere sig med den.

For det tredje understreges sammenhængen mellem mad, rum og terroir ved, at råvarer fra det nordiske terroir beskrives som særligt sunde: ”Der er en kraftig vekselvirkning mellem velsmag og sundhed, så længe vi taler om de råvarer, der kommer direkte fra naturen” (s.174) og ”Planter, der er dyrket i højtliggende egne, er særligt rige på antioxidanter, der blandt andet har en gavnlig virkning på vores hjerte-/karsystem” (s.174). Ligesom årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer blev betragtet som særligt sunde og ernæringsrige i forrige kapitel, således betragtes råvarer fra det nordiske terroir også som særligt helsebringende.

På baggrund af begrebet det nordiske terroir knytter *Noma*. *Nordisk mad* de enkelte råvarer til den nordiske natur, der fremhæves som kilde til en særlig form for kvalitet, velsmag og sundhed. Således bruges kategorien rum til at udtrykke en længsel efter at leve i overensstemmelse med det nordiske terroir på sammen måde, som kategorien tid i forrige kapitel blev

brugt til at udtrykke en længsel efter at leve i overensstemmelse med naturens gang.

5.1.2. Rum og erindring

I *Noma. Nordisk mad* skal sammenhængen mellem mad, rum og erindring ses på baggrund af sammenhængen mellem mad, rum og terroir. Det nordiske landskab, som de enkelte råvarer forankres i, er nemlig særlig rent, smukt og autentisk. Sammenhængen mellem mad, rum og erindring kommer især til udtryk i kogebogens stemningsbilleder, som dels består af billeder fra den nordiske natur, dels består af billeder fra restaurant Noma.

Stemningsbillederne af den nordiske natur er hel- eller dobbeltsidede panoramabilleder af hav, marker, bjerge og klipper beklædt med enten græs, is, sne eller vand. Farverne er hovedsageligt holdt i blå, grønne og hvide nuancer og signalerer således friskhed, renhed og naturlighed. De tilhørende billedtekster bidrager til stemningen i billederne: ”Havet ud for Streymoys vestsider på Færøerne hører til verdens bedste fiskefarvande og er rigt på torsk og helleflyndere. Det unikke miljø er barskt og ufremkommeligt, men også overvældende smukt” (s.20) og ”I de høje fjeldområder bag Thorshavn bryder toppene Nordatlantens blæst og byger, så naturen viser sig fra sin mest dramatiske side. Her græsser vilde får og heste, og i det lave græs ruger vildgæs og ryper på deres reder” (s.171). Det nordiske landskab fremstilles således som ren og uberørt natur og fremhæves derfor som særlig autentisk.

Stemningsbillederne fra restaurant Noma bidrager også til fortællingen om det nordiske landskab. Her er der fokus på restaurantens indretning, dvs. borde, stole, vægge, gulve og service. Af billederne fremgår det, at restauranten ligger i et gammelt pakhus, med plankegulve, rå murstensvægge og frilagte bjælker. Materialerne er hovedsageligt i træ, læder og filt, mens farverne er holdt i hvide, sorte og brune nuancer. Således fremstiller stemningsbillederne fra restaurant Noma en rå, rustik og varm naturlighed, som supplerer stemningsbillederne og billedteksternes fremstilling af det nordiske landskabs rene og friske naturlighed.

Stemmingsbillederne fremstiller således den nordiske natur som udtryk for en særlig ægte form for naturlighed. Fremstillingen af det nordiske landskab danner på den måde baggrund for et erindringsfællesskab, der fungerer som en fælles referenceramme for de enkelte opskrifter og de enkelte råvarer i kokebogen.

5.2. Mad i Norden. Smagen af Danmark

Mad i Norden. Smagen af Danmark er overordnet struktureret efter de lokaliteter, som Claus Meyer besøgte i løbet af sin kulinariske rejse rundt i Danmark. På den måde er kategorien rum helt central i kokebogen. Det nordiske terroir udfoldes i en dansk sammenhæng, og der konstrueres en fortælling om et særligt dansk rum som baggrund for en særlig dansk madkulturel arv.

5.2.1. Rum og terroir

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* ses sammenhængen mellem mad, rum og terroir tydeligt. Her udfoldes det nordiske terroir i en dansk sammenhæng, og det danske klima, det danske landskab og de danske vande fremhæves således som vigtige for udviklingen af enestående råvarer.

Sammenhængen mellem mad, rum og terroir understreges først og fremmest i kokebogens struktur. De 13 kapitler fokuserer hver især på en bestemt lokalitet i Danmark, som i kraft af sit terroir producerer særligt gode råvarer. I hvert kapitel har man derfor udvalgt en række råvarer, som er særligt kendetegnende for den pågældende lokalitet. Således fremhæves Sønderjylland f.eks. for sine hesterejer, kveller og marsklam, Læsø og Samsø fremhæves for deres kartofler, sydesalt, jomfruhummere og honning, mens Smålandshavet fremhæves for sine æbler, sukkerroer og strandkrabber. I indledningen til hvert kapitel beskrives den pågældende lokalitets terroirmæssige kendetegn, som knyttes til de enkelte råvarer: ”Under hele opvæksten går vadehavslammene med deres mor på forlandet uden for digerne og spiser græs, som med mellemrum bliver oversvømmet af tidevandet, der efterlader forskellige salte og mineraler i og udenpå

planterne. Det bidrager til den specielle og gode smag i kødet” (s.13) og ”Æblernes blomstring i de syddanske kystområder er beskyttet mod nattefrost af havets nærhed. På de mindre øer udsættes træerne pga. luftens saltindhold og jordbundens særlige mineralsammensætning for en mild stress, der danner særligt aromatiske forbindelser og farvestoffer i frugterne” (s.125). Her fremhæves tidevandet, havets nærhed, luftens saltindhold og jordbundsforholdene i henholdsvis Sønderjylland og Smålandshavet som den direkte årsag til lammenes og æblernes smag, udseende og struktur. På den måde understreges betydningen af de lokale terroirs for de lokale råvarers særlige velsmag og kvalitet.

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* ses sammenhængen mellem mad, rum og terroir i en dansk kontekst. De enkelte råvarer forbindes med velkendte danske lokaliteter, hvilket gør dem mindre abstrakte og mere konkrete for den danske læsers krop og bevidsthed. På den måde formindsker afstanden mellem jord og bord i *Mad i Norden. Smagen af Danmark* i endnu højere grad end i *Noma. Nordisk mad*, hvis fokus er på råvarer fra hele Norden. Den tætte forbindelse mellem jord og bord understreges på flere måder i kokebogen. For det første er der valgt en jordbrun farve til kokebogens ryg, omslag og titel. Det understreger kokebogens tilknytning til den danske muld. For det andet udtrykkes den tætte forbindelse mellem jord og bord gennem udsagn såsom ”Jeg [Claus Meyer] måtte holde krydderurterne 75 cm fra skålen med lammefars for at have en fair chance for, at de blæste derved, når jeg slap dem. Det var jeg ret interesseret i, for jeg havde selv samlet dem” (s.11) og ”Kartoflerne var nyopgravede og saftspændte som vandkastanjer, og jeg [Claus Meyer] havde selv hentet dem på Samsø” (44). Her gør Meyer opmærksom på, at han selv har været ude og plukke krydderurterne i Sønderjylland og selv har hentet kartoflerne på Samsø. På den måde har han med sin egen krop fulgt den enkelte råvarer fra produktion til konsumtion og har derfor udviklet et både fysisk og psykisk tættere forhold til den, end man typisk ville gøre ved at købe den samme råvare i det lokale supermarked. For det tredje understreges den tætte forbindelse mellem jord og bord i kokebogens billedside. Her tænker jeg på de billeder, som ledsager kokebogens

opskrifter. De forestiller tilberedning, anretning og indtagelse af maden, som hovedsageligt foregår ude i det fri. Det fremgår f.eks. af kapitel 10 fra Løgstør, hvor der hovedsageligt bliver lavet mad med lokale østers og blåmuslinger. Derfor danner havnen, stranden eller fiskekutterne rammen om både tilberedning, anretning og indtagelse af maden. Således bidrager de lokale danske terroirs ikke bare med enestående råvarer, men danner også ramme om både tilberedning, anretning og indtagelse af maden. På den måde understreges betydningen af det danske terroir og gøres samtidig nærværende for både krop og bevidsthed.

Således udtrykkes sammenhængen mellem mad og terroir i *Mad i Norden. Smagen af Danmark* på baggrund af flere lokale, danske terroirs. De forskellige lokalt forankrede terroirs forbindes med enestående, danske råvarer af en særlig god kvalitet. Derudover bidrager de lokale danske terroirs til at mindske afstanden mellem jord og bord og gør således de enestående råvarer nærværende for både krop og bevidsthed.

5.2.2. Rum og erindring

Ligesom det nordiske landskab danner baggrund for en særlig fortælling om Norden i *Noma. Nordisk mad*, således danner det danske landskab også baggrund for en særlig fortælling om Danmark i *Mad i Norden. Smagen af Danmark*. Her konstrueres fortællingen dog på baggrund af både personlig og fælles erindring. På den måde er sammenhængen mellem mad, rum og erindring helt central.

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* kommer sammenhængen mellem mad, rum og erindring for det første til udtryk ved, at det danske landskab direkte forbindes med dansk kulturhistorie: ”Kulturelt og naturmæssigt er marsken og Vadehavet enestående og gavmildt. Her blev Guldhornene gravet frem af den flade og frodige muld, og Vadehavet er et af verdens ti vigtigste vådområder med status som vildt- og naturreservat.” (s.12) og ”En ø [Samsø], som tre konger gennem tiderne har skænket deres tilkomne i morgengave. Det siger en hel del om, hvor smuk og dejlig denne grønne ø midt mellem Jylland og Sjælland er” (44). Her danner Vadehavet og Samsø ramme om fortællinger fra den danske kulturhistorie. På den måde

forankres de konkrete lokaliteter i fortiden og bliver bærere af dansk kulturarv.

For det andet kommer sammenhængen mellem mad, rum og erindring til udtryk i kokebogens billedside. På baggrund af billeder fra den danske natur konstrueres der en national fortælling om Danmark, der løber som en rød tråd gennem kokebogen. Her er der billeder af f.eks. hav, strand, klitter, stokroser, valmuer, bærbuske, æbletræer, grønne enge, gule marker, græssende køer, sommerhuse i træ, stråtækte bindingsværkshuse og fiskerkuttere i havnen. Billederne gengiver alt det, man typisk forbinder med det danske landskab, og konstruerer således et smuk og idyllisk billede af Danmark. Fortællingen udgår dog ikke kun fra det danske landskab, men opstår også på baggrund af billeder af andre elementer. Her tænker jeg særligt på det service, som anvendes til tilberedning, anretning og indtagelse af maden. Størstedelen af kokebogens gryder, skåle, knive, tallerkener, bestik osv. stammer nemlig fra klassiske danske producenter som f.eks. Eva Trio, Holmegaard og Royal Copenhagen. Producenternes logo fremgår ikke direkte af billederne, men der er tale om velkendte modeller med stor signalværdi. Danskproduceret køkkentøj har typisk ry for at være både smukt, holdbart og funktionel. Ved at præsentere det danskproducerede køkkentøj i kombination med de danske råvarer overføres køkkentøjets positive egenskaber direkte til de enkelte råvarer.¹⁶ På den måde trækker kokebogen på typiske stereotyper om Danmark med det formål at fremstille landet så positivt og tiltrækkende så muligt. Det er dog værd at bemærke, at Dannebrog ikke optræder på et eneste billede. Billedet af Dannebrog mod en blå himmel må siges at være en typisk dansk stereotyp, så fraværet kan undre. Det hænger sandsynligvis sammen med samtidens syn på det nationale, hvilket jeg vil vende tilbage til i kapitel 7.

Udover at danne baggrund for en fælles erindring, danner det danske landskab også baggrund for en personlig erindring. I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* kommer det f.eks. til udtryk i følgende udsagn: ”Jeg [Claus

¹⁶ Jeg er opmærksom på, at der sandsynligvis er tale om køkkentøj, som de enkelte producenter har sponsoreret til udarbejdelsen af kokebogen og tv-programmerne. Der er dog tale om modeller med så stor signalværdi, som f.eks. Royal Copenhagenes musselmalede stel, at de nødvendigvis må inddrages i analysen.

Meyer] har lige siden ungdommen haft noget med Fyn og været draget af øens mange gode spise- og overnatningssteder, de fredfyldte småøer i det sydfynske øhav og de pittoreske Svanninge Bakker ved Faaborg. Men også af erindringen af mit allerførste besøg, hvor solen skinnede fra en skyfri himmel, og bøg, syrene, frugttræer, rododendron og forsytia blomstrede, som jeg aldrig havde oplevet noget andet sted i landet” (s.25) og ”Det var en stor oplevelse at stå dér i det underskønne bakkede hedelandskab, hvor de første mirabeller var netop modne. Niels Stokholms kører græssede badet i sensommersolen, mens vi spiste tykmælk af gårdens mælk med mirabellekompot og honningristet havregryn. Det gav mig en følelse af samhørighed med dette landskab, som jeg aldrig havde mærket før” (s.85). Af citaterne fremgår det, hvor stor en rolle rum spiller for erindringen. Rummet forbindes med særlige følelser og stemninger, som absorberes af både krop og bevidsthed. På den måde er rummet en vigtig medspiller i det enkelte menneskes oplevelse af et givent sted. Den personlige erindring i rum hænger dog nøje sammen med den personlige sanseerindring, som jeg vil komme ind på i næste kapitel.

Således spiller kategorien rum i *Mad i Norden. Smagen af Danmark* flere forskellige roller. Dels bruges rummet til at konstruere en fortælling om en fælles dansk kulturarv som ramme om maden, dels danner rummet baggrund for en personlig oplevelse af et sted. Her spiller kroppen en vigtig rolle, da den absorberer følelser og stemninger, som er blevet tillagt det pågældende rum.

5.3. Sammenfattende

I både *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* tilskrives kategorien rum betydning som enten kvalitetsstempel eller som bærer af kulturhistorie. Derfor betragtes rum ikke bare som en objektiv erfaringskategori, men forbindes med bestemte holdninger, værdier og idealer. På den måde er rummet en aktiv medspiller i kogeboernes fortælling om Det Ny Nordiske Køkken.

For det første fungerer kategorien rum som en form for kvalitetsstempel. Der opbygges således en fortælling om det nordiske og det

danske terroir som direkte årsager til udvikling af enestående og velsmagende råvarer. At de enkelte råvarer knyttes til velkendte nationer og lokaliteter bidrager desuden til at konkretisere idéen om det Ny Nordiske Køkken for den enkelte læser. På baggrund af kogebøgernes opskrifter får læseren således mulighed for at spise sig ind på det nordiske og det danske terroir med både krop og bevidsthed for på den måde at få del i de positive egenskaber, som kogebøgerne tillægger rummet. Endelig fungerer idéen om det nordiske terroir som modstykke til allerede etablerede terroirs rundt om i verden som f.eks. det franske og det italienske. Derfor har kogebøgerne ikke kun fokus på rum som udtryk for særlige værdier, men også som geografisk afgrænsning.

For det andet fungerer kategorien rum som bærere af kulturhistorie. I *Noma. Nordisk mad* kommer det til udtryk ved, at de enkelte råvarer foldes ind i en fortælling om det nordiske landskab som hjemsted for en særlig form for renhed, råstyrke og autencitet. Tydeligere kommer det til udtryk i *Mad i Norden. Smagen af Danmark*, hvor de enkelte råvarer foldes ind i en fortælling om det danske landskab som hjemsted for en smuk og idyllisk dansk kulturarv. På den måde konstrueres der på baggrund af det danske og det nordiske landskab et erindringsfællesskab, som udstyrer de enkelte råvarer med en bredere madkulturhistorisk kontekst. Den enkelte læser får således mulighed for at spise sig til det erindringsfællesskab, som konstrueres på baggrund af det danske og nordiske landskab for på den måde at bekræfte sit tilhørsforhold til enten Danmark eller Norden.

6. Tema: sanser

I dette kapitel skal det handle om sammenhængen mellem mad og sanser i *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark*. Selvom der i Manifest for Det Ny Nordiske Køkken udelukkende refereres til smagssansen, inddrager de to kogebøger også de fire andre sanser. Da sanser ikke typisk bruges som analytisk greb, vil jeg først give en kort præsentation af sanser som fortolkningskategori.

I løbet af de senere år er interessen for sanser som fortolkningskategori steget inden for de humanistiske og samfundsvidenskabelige fag. Sanserne skal således ikke bare betragtes som et objektivt erfaringsapparat, men derimod som udtryk for bestemte holdninger og værdier. Den stigende interesse for sanserne skal ses i forlængelse af den topografiske vendingsinteresse for materielle forhold og kropslige praksisser. Faktisk taler man om, at der ligeledes har fundet en sanselig vending sted (Howes 2003:XII).¹⁷ Den sanselige vending bidrager med en ny forståelse af sansers betydning for både kulturelle og sociale forhold samt både kropslige og bevidsthedsmæssige forhold. På den måde er den sanselige vending, ligesom den topografiske vending, en kritik af både det modernistiske og det postmodernistiske syn på verden, sådan som det er kommet til udtryk i den biologiske, sproglige og litterære vending (Howes 2003:29).¹⁸ De enkelte sanser er dog typisk blevet undersøgt hver for sig, hvor især syn og hørelse er blevet opprioriteret til fordel for smag, lugt og følelse (Howes 2005:10). Således er smag, lugt og følelse ofte blevet vurderet som primitive og laverestående sanser. Da de enkelte sanser ofte relaterer sig til hinanden, er det derfor lige så vigtigt at undersøge, hvordan sanselig erfaring opstår, fortolkes og tilskrives mening på baggrund af interaktionen mellem flere forskellige sanser (Howes 2005:9). Især i forhold til mad er det værd at understrege betydningen af sansernes interaktion. Her giver det

¹⁷ Ifølge Howes er den sanselige vending opstået inden for antropologien, men har siden bredt sig til flere andre områder med fokus på kultur og samfund.

¹⁸ Howes forklarer den sanselige vending, ligesom Hastrup forklarer den topografiske vending, på baggrund af den biologiske, sproglige og litterære vending. Howes bruger selv betegnelserne *Measuring Senses*, *Sensing Patterns*, *Reading Texts/Writing Culture*, men budskabet er grundlæggende det samme, at al viden om verden i stadig højere grad bliver betragtet som en bevidsthedsmæssig konstruktion med det resultat, at materielle forhold og kropslige praksisser bliver oversat (Howes:3-28).

ikke mening udelukkende at fokusere på f.eks. synssansen, da både smagssansen, lugtesansen, høresansen og følesansen har betydning for det enkelte menneskes oplevelse af og erfaring med maden.

I Manifest for Det Ny Nordiske Køkken (bilag 1) refereres der udelukkende til smagssansen (pkt. 4). Både i *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* optræder smagssansen dog i samspil med både synssansen, lugtesansen, høresansen og følesansen. Sanserne opfattes således ikke bare som objektive erfaringskategorier, men tilskrives en særlig betydning i fortællingen om Det Ny Nordiske Køkken. De to kogebøger bruger overvejende kategorien sanser til at formidle en særlig oplevelse eller til at aktivere erindringen. Jeg har derfor valgt at undersøge sammenhængen mellem mad og sanser på baggrund af to forhold: 1) sanser og oplevelse samt 2) sanser og erindring.

6.1. Noma. Nordisk mad

I *Noma. Nordisk mad* er der særligt fokus på sammenhængen mellem mad og sanser. Kategorien sanser bruges både til at understrege oplevelsen af maden og til at aktivere erindringen. Således danner de enkelte opskrifter baggrund for helstøbte sanseoplevelser, mens de samtidigt udfordrer læserens sanselige erindring.

6.1.1. Sanser og oplevelse

De enkelte opskrifter i *Noma. Nordisk mad* fremstår på mange måder som kulinariske kunstværker. Titlerne på de enkelte opskrift er forholdsvis simple, men i den færdige ret forvandles de enkelte råvarer til helstøbte sanseoplevelser. For bedst muligt at kunne illustrere sammenhængen mellem mad, sanser og oplevelse har jeg valgt at fokusere på en enkelt opskrift. Det drejer sig om opskriften på ”Glaserede rodfrugter fra Søren Wiuff” (s.96-97).

Opskriften ”Glaserede rodfrugter fra Søren Wiuff” er et eksempel på, hvordan sammenhængen mellem mad, sanser og oplevelse kan resultere i en enestående oplevelse, som aktiverer samtlige sanser. Opskriften består udelukkende af økologiske råvarer, som enten er dyrket hos små

producenter eller hentet direkte i den nordiske natur. På den måde står den helstøbte sanseoplevelse direkte i forbindelse med det nordiske landskab. Retten består af selleripuré, glaserede og tekogte persillerødder, glaserede jordkokker, glaserede gulerødder, glaserede gule beder, glaserede skorzonerrødder vendt i fedtegrever, rødbedesauce, tynde skiver af tørret gulerod, friskplukket skovsyre og råsyltede tyttebær. Allerede her fremgår det, at en opskrift, som i første omgang syntes forholdsvis simpel, er mere kompleks end som så. De enkelte elementer bidrager hver især med sin egen smag, duft, lyd, tekstur og udseende, men tilsammen skaber de en harmonisk sanseoplevelse. Hvad angår tekstur er der til rodfrugterne brugt flere forskellige tilberedningsmetoder såsom kogning, sautering, glasering, vakuumering og pochering. Det resulterer i rodfrugter, som bliver bidfaste på hver deres måde. Derudover er enkelte rodfrugter blevet puréret, tørret eller presset til saft. Disse rodfrugter bidrager med bløde, sprøde og flydende teksturer. Endelig tilfører fedtegreverne, tyttebærerne og skovsyreerne retten noget sprødt, noget bid og noget friskhed. Således tilbyder retten flere forskellige former for teksturer, som både supplerer og kontrasterer hinanden. Smags og duftmæssigt spiller retten også på flere nuancer. Rodfrugterne bidrager med en hel del sødme, som dog opvejes af forskellige syretilsætninger såsom citronsaft, citronsyre og æbleeddike. Derudover er de enkelte elementer smagt til med salt eller forskellige former for fond. Tyttebærerne bidrager også med sødme, men tilfører også retten bitterhed. Selleripuréen, der er lavet på fløde, jordnøddolie samt fedtegreverne giver retten fedme, mens den friske skovsyre med sin sprøde friskhed fungerer som modspil til det fede. Således tilfredsstillter retten de fire grundlæggende smage surt, sødt, salt og bittert, som tilmed optræder i flere forskellige former. Rent udseendemæssigt fremstår den færdige ret som et kulinarisk kunstværk. Det fremgår af det billede, som ledsager opskriften. Her er de faste gule, orange og lysebrune rodfrugter anrettet på en porcelænshvid tallerken. Den råhvide selleripuré er placeret i kanten og den mørkerøde rødbedesauce er duppet i små klatter rundt mellem rodfrugterne. Herudover er der drysset røde, råsyltede tyttebær og frisk, mørkegrøn skovsyre. Således fremstår tallerkenen som et abstrakt maleri,

hvor de gule, brune og orange nuancer tilsammen danner et varmt helhedsudtryk, som brydes af de kolde røde og grønne farver. Tallerkenens porcelæns hvide farve står i stærk kontrast til rodfrugterne og bidrager til at intensivere deres farver.

Opskriften på ”Glaserede rodfrugter fra Søren Wiuff” er således kendetegnet ved i høj grad at inddrage og aktivere alle sanser, hvilket er et gennemgående træk i *Noma. Nordisk mad*. Her stræbes efter at skabe størst mulig balance mellem smag, lyd, duft, tekstur og udseende med det formål at præsentere en helstøbt og enestående sanseoplevelse. På den måde bruger kokebogen kategorien sanser, på samme måde som kategorierne tid og rum, til at forbinde maden med en særlig form for harmoni, skønhed og naturlighed.

6.1.2. Sanser og erindring

I *Noma. Nordisk mad* udfordres sammenhængen mellem mad, sanser og erindring. Det sker ved, at kokebogen udsætter velkendte råvarer og retter for nytænkning eller ved, at kokebogen inddrager uvante elementer i opskrifterne.

Sammenhængen mellem mad, sanser og erindring kommer for det første til udtryk i opskrifter, som anvender velkendte retter på nye måder. Det sker f.eks. i opskrifterne ”Øllebrød med rabarber og mælkeskum” (s.52-53), ”Østers og brændende kærlighed” (s.94-95) og ”Æbleskiver med harerilette og pærepuré” (s.140-141). I kapitel 5 brugte jeg de samme opskrifter til at illustrere, hvordan opskrifterne udfordrer skellet mellem tradition og innovation. Her vil jeg på samme måde illustrere, hvordan opskrifterne udfordrer den sanselige erindring. Øllebrød, Brændende kærlighed og Æbleskiver er klassikere i det borgerlige danske køkken, som de fleste danskere sandsynligvis kan genkalde sig smag, duft, lyd, tekstur og udseende af. I *Noma. Nordisk mad* udfordrer man den sanselige erindring af de velkendte klassiske retter ved at tilberede dem på nye måde eller anvende dem i nye sammenhænge. Således er den traditionelt varme, brune og tunge øllebrød blevet suppleret med en frisk, rød rabarbersorbet og en luftig, hvid mælkesifon, den traditionelt fede brændende kærlighed er

blevet transformeret til en luftig kartoffelpuré med friterede løgringe og baconvinagrette, mens de traditionelle dessertæbleskiver er blevet fyldt med harerilette og nu fungerer som forret. På den måde udfordres læserens sanselige erindring ved, at der leges med vedkommendes forventninger til traditionelle danske retter.

For det andet kommer sammenhængen mellem mad, sanser og erindring til udtryk i opskrifter, der inddrager uvante elementer: Det sker f.eks. i opskrifterne ”Grøn havregrød med glaserede kalvebrisler, pærer og karsespirer” (142), ”Lammehals bagt med brændt hør, porcherede vagtelæg og selleri” (148) og ”Syltet svinebryst med kartoffelskræller og ølsyltede løg” (151). Her indgår usædvanlige elementer såsom grøn havregrød, brændt hør og kartoffelskræller i opskrifter på lige fod med mere traditionelle råvarer. Læseren forbinder sandsynligvis ikke umiddelbart grøn havregrød, kartoffelskræller eller brændt hør med mad, så på den måde udfordres læserens sanselige erindring også.

I *Noma. Nordisk mad* udtrykkes sammenhængen mellem mad, sanser og erindring således ved, at den sanselige erindring konstant bliver udfordret. Udfordringen af den sanselige erindring holdes dog på et moderat niveau, således at den overordnede sammenhæng mellem mad, sanser og erindring fastholdes. Hvis sammenhængen mellem mad, sanser og erindring derimod brydes, ville læseren få svært ved at forholde sig til maden. Det fremgår bl.a. af følgende citat: ”De lavede alle sammen dejlig mad, men det undrede os, hvor utilgængelige de oprindelige, lokale specialiteter var for os [...] Angmagsatter i sælolie, nedgravad, tørret haj, for længst afdøde alkefugles indvolde, marsvinesuppe, mallebukker, skærpekød og ræstur. Vi smagte det hele med faglig nysgerrighed og maksimal indlevelse, men vi kunne ikke begære det” (Redzepi & Meyer:6). Her beskriver Claus Meyer en sanselig oplevelse, hvor der på forhånd ikke eksisterer en sammenhæng mellem mad, sanser og erindring med det resultat, at maden fremstår alt for fremmedartet til, at han kan begære den. Sammenhængen mellem mad, sanser og erindring er således en vigtig medspiller i det enkelte menneskes oplevelse af og erfaring med mad.

6.2. Mad i Norden. Smagen af Danmark

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* er der ligesom i *Noma. Nordisk mad* fokus på både sanser og oplevelse samt sanser og erindring. Her udtrykkes sammenhængen dog på en anderledes måde end i *Noma. Nordisk mad*.

6.2.1. Sanser og oplevelse

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* kommer sammenhængen mellem mad, sanser og oplevelse til udtryk på to måder: dels bliver den skrevet frem gennem teksten, dels bliver den vist frem gennem billeder. Ligesom i afsnittene om *Noma. Nordisk mad* har jeg valgt at anskueliggøre dette på baggrund af to konkrete eksempler. Det drejer sig om kapitel 5: ”Grønne jordbær i Gudhjem – Bornholm” (s.68-83) og kapitel 9: ”Grønsagsdyrkning på gammel havbund – Lammefjorden” (s.138-155). De to kapitler illustrerer, hvordan sanseoplevelsen kan aktiveres på baggrund af enten tekst eller billede. Det skal dog understreges, at tekst og billede de fleste steder i kogebogen optræder i kombination.

I Kapitel 5 ”Grønne jordbær i Gudhjem – Bornholm” bæres den sanselige oplevelse hovedsageligt frem af teksten. Her formidles sanseoplevelsen ved, at de forskellige sanseindtryk skrives frem og derved konkretiseres i læserens bevidsthed. Kapitlet har fokus på jordbær, rapsolie, sild og østersølaks, som i indledningen beskrives yderst sanseligt, f.eks.: ”Koldpresset rapskimolie har en smuk gylden farve og en delikat hvede- og nøddeagtig aroma” (s.73). På trods af sin beskedne længde er citatet spækket med sanselige adjektiver, som både beskriver oliens smag, duft og udseende. I selve opskriftdelen optræder opskrifterne ”Sol over Gudhjem”, ”Grillet sild med vinagrette af sennepsfrø, grønne jordbær og rapsolie”, ”Varmrøget Østersølaks med rosenblade, tørrede jordbær og rugbrødscROUTONER” og ”Pandekager med marinerede jordbær og vanilleparfait”. De enkelte opskrifttitler giver en forholdsvis udførlig beskrivelse af de færdige retter og fungerer således som appetitvækkere, der forbereder læseren på en sanselig oplevelse. De enkelte opskrifter ledsages af korte kommentarer, som opsummerer den færdige rets sanselige kvaliteter, f.eks. ”Jeg [Claus Meyer] elsker mødet mellem den fede fisk,

skarpheden fra løg og radiser og æggeblommens blødhed, det hele bundet sammen af groft og karakterfuldt langtidsbagt rugbrød” (s.74) og ”Grønne jordbær har virkelig store kvaliteter, når de bruges som en grønsag i det salte køkken. De leverer friskhed, en skøn frugtagtig aroma og et behageligt bid, som på én gang er fast og blødt som smør” (s.77). Her fremhæves både smag, duft, tekstur og udseende i sild og jordbær vha. særligt sanselige adjektiver og adverbier. Kommentarerne fungerer således, ligesom indledningens beskrivelser og de udførlige opskrifttitler, som appetitvækkere, der aktiverer læserens sanseapparat. På den måde skrives sanseoplevelsen frem gennem teksten, og sanseoplevelsen konkretiseres så at sige på papiret.

I Kapitel 9 ”Grønsagsdyrkning på gammel havbund – Lammefjorden” bæres sammenhængen mellem mad, sanser og oplevelse hovedsageligt frem på baggrund af billeder. I opskrifterne er der fokus på svinekød, gulerødder og selleri. Billederne, der ledsager opskrifterne, er kendetegnet ved stærke farver, skarpe kontraster og mange detaljer. Derudover er de hovedsageligt taget som nærbilleder, således at de enkelte motiver træder i karakter. På den måde overskrider de enkelte billeder så at sige deres egen billedlighed og inviterer ikke bare læseren til at se, men også føle, høre, dufte og smage motivet. Til illustration heraf kan nævnes billede 3 på side 149. Det forestiller en grillet svinekotelet med tilbehør af gulerod, selleri, smør og brød anrettet på en tallerken med et sæt bestik og et glas øl. Billedet er taget som nærbillede, så alle rettens detaljer såsom kotelettens gyldne, grillede overflade og gulerøddernes glaserede, orange overflade træder tydeligt frem. På den måde får læseren en helt konkret fornemmelse af madens smag, duft, lyd, tekstur og udseende. For det andet kan nævnes billede 1 på side 150. Det er et nærbillede af orange gulerødder og grønne krydderurter, som er ved at blive tilberedt med en træske over bål i en stor, rød gryde. Billedets forgrund er indhyllet af den damp, som grønsagerne afgiver fra gryden. Samspillet mellem bål, gryde, grønsager og damp aktiverer læserens sanser, således at han nærmest kan høre lyden af bålet, høre grønsagerne blive rørt rundt i gryden og dufte dampen fra gryden. På den

måde aktiverer billederne sanserne og bidrager med en sansemættet oplevelse.

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* er der således tale om opbygning af konkrete sanselige oplevelser på baggrund af skrift eller billede. Her aktiveres læserens sanseapparat på en måde, så den enkelte læser får en både kropslig og bevidsthedsmæssig fornemmelse af de enkelte opskrifter smag, duft, lyd, tekstur og udseende.

6.2.2. Sanser og erindring

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* er der også fokus på sammenhængen mellem mad, sanser og erindring. Her er formålet dog ikke at udfordre læserens sanselige erindring som i *Noma. Nordisk mad*, men derimod at forankre de enkelte råvarer i en madkulturel arv på baggrund af konkret sanseerindring.

Sammenhængen mellem mad, sanser og erindring kommer hovedsageligt til udtryk i udsagn såsom ”Vi sad der på bænken og hang, mens solen gik ned, og for hver slurk jeg [Claus Meyer] drak af saltøllet, voksede min erkendelse af Læsø-livets lyksaligheder, og des mere tørstig blev jeg” (s.43), ”Et rødt jordbær er nok det mest danske af alle danske frugter, og jordbærret frembringer sødmefulde stemningsbilleder og sanseindtryk fra min [Claus Meyers] barndom.” (s.70) og ”At spise sig en mavepine til i den vidunderlige frugt, som hindbær er – akkompagneret af lærkens sang og biernes summen – hensætter mig fuldkomment til min barndoms minder” (s.90). Her kobles sanselige oplevelser direkte sammen med erindringen. Sammenhængen mellem mad, sanser og erindring sker overvejende på baggrund af barndomserindringer, som gengives meget nøjagtigt og detaljeret. Det peger på, at den sanselige oplevelse er så intens, at den er i stand til at lagre sig som erindring i både krop og bevidsthed i lang tid.

I *Mad i Norden. Smagen af Danmark* bruger man således den tætte sammenhæng mellem mad, sanser og erindring til at forankre de enkelte råvarer i en dansk madkulturel arv. På den måde knyttes de enkelte råvarer til en unik fortid, som udstyrer dem med en særlig ægthed og troværdighed.

6.3. Sammenfattende

I både *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* fremhæves sammenhængen mellem mad og sanser som væsentlig for den enkelte læsers oplevelse af og erfaring med maden. De enkelte råvarer udstyres således med hver deres sanselige egenskaber samtidig med, at de foldes ind i et erindringsfællesskab.

For det første bidrager kategorien sanser til at få de enkelte opskrifter til at fremstå som helstøbte og håndgribelige sanseoplevelser. Her er der dels tale om helstøbte og enestående sanselige oplevelser, som inddrager den enkelte råvarers smag, duft, lyd, tekstur og udseende. Den sanselige oplevelse associeres således med den form for struktur, harmoni og fuldkommenhed, som kendetegner kagebøgernes opfattelse af naturen i tid og rum. Dels er der tale om håndgribelige og nærværende sanseoplevelser, som aktiverer den enkelte læsers både kropslige og bevidsthedsmæssige fornemmelse for sanselige erfaring. De to kagebøgers fokus på sammenhængen mellem mad, sanser og oplevelse står således i modsætning til den moderne fødevarerindustri stigende tendens til at producere smagløse fødevarer. På den måde understreger kagebøgerne sansernes betydning for den enkelte læsers oplevelse af og forståelsen for maden i Det Ny Nordiske Køkken.

For det andet fungerer kategorien sanser som aktivering af den enkelte læsers sanselige erindring. Begge kagebøger betragter sammenhængen mellem mad, sanser og erindring som særlig betydningsfuld i forbindelse med læserens oplevelse af og erfaringen med maden. Mens *Noma. Nordisk mad* hovedsageligt har som formål at udfordre den enkelte læsers sanselige erindring, har *Mad i Norden. Smagen af Danmark* derimod nærmere til formål at fastfryse læserens sanselige erindring for på den måde at forankre de enkelte råvarer i en dansk madkulturel arv. De tre tematiske analyser af henholdsvis *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* på baggrund af kategorierne tid, rum og sanser er således ved vejs ende. I det følgende kapitel vil jeg kort sammenfatte resultaterne fra de tematiske analyser med det formål at se sammenhængen mellem mad og identitet i Det Ny Nordiske Køkken i en bredere social og kulturel kontekst.

7. Det Ny Nordiske Køkken som identitetsmarkør

I *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* konstrueres der en fortælling om Det Ny Nordiske Køkken på baggrund af kategorierne tid, rum og sanser. I det følgende giver jeg to bud på, hvordan fortællingen om Det Ny Nordiske Køkken kan siges at imødekomme både individuelle og kollektive identitetsmæssige tendenser i tiden. Først vil jeg dog kort sammenfatte resultaterne fra de tre tematiske analyser, idet jeg betragter de to kokebøger som livsstilskokebøger.

7.1. Det Ny Nordiske Køkken som livsstilskokebog

Både *Noma. Nordisk mad* og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* kan betragtes som moderne livsstilskokebøger, der ikke kun formidler opskrifter, men også forbinder opskrifterne med bestemte normer, værdier og idealer. På baggrund af de tre tematiske analyser er det muligt at identificere to træk, som særligt kendetegner den pågældende livsstil. Det drejer sig om henholdsvis naturen og erindringerne.

For det første fokuserer begge kokebøger særligt på sammenhængen mellem mad og natur. Naturen betragtes som udtryk for en særlig form for velsmag, struktur, skønhed, harmoni, sundhed og autencitet. På den måde er naturens egenskaber i den grad efterstræbelsesværdige, og naturen fungerer så at sige som kvalitetsstempel. De to kokebøger tilstræber derfor at operere i så tæt samhørighed og overensstemmelse med naturen så muligt. Det sker ved at bruge årstidsbestemte og sæsonbetonede råvarer, at anvende råvarer fra regionale, nationale og lokale nordiske terroirs samt at lade råvarerne afspejle naturen i helstøbte og nærværende sanseoplevelser. Fordi fortællingen om naturen konstrueres på baggrund af både tid, rum og sanser inddrages både det enkelte menneskes krop og bevidsthed. På den måde får det enkelte menneske mulighed for i både konkret og abstrakt forstand at indtage og inkorporere naturens positive egenskaber ved at følge de to kokebøgers opskrifter, sådan som Claude Fischler beskriver det på baggrund af idéen om inkorporationens princip.

For det andet fokuserer begge kokebøger særligt på sammenhængen mellem mad og erindring. Erindring skal her forstås som historie, tradition

og kulturarv og betragtes som udtryk for en særlig form for kvalitet, tryghed, ægthed, autencitet og oprindelighed. Således betragtes de enkelte råvarer som del af et større erindringsfællesskab, som på baggrund af både tid, rum og sanser forankres i en fælles madkulturel tradition. Fortællingen om historie, tradition og kulturarv konstrueres, ligesom fortællingen om naturen, på baggrund af både tid, rum og sanser. Således får det enkelte menneske også her mulighed for i både konkret og abstrakt forstand at indtage og inkorporere det erindringsfællesskab, som de enkelte råvarer er forankret i, ved at følge de to kogebøgers opskrifter. På baggrund af Claude Fischlers idé om den altædendes paradoks kan Det Ny Nordiske Køkkens fokus på erindring desuden betragtes som et retorisk greb. Erindring har rod i det velkendte og imødekommer derfor det enkelte menneskes grundlæggende angst for forandring. Fordi kogebøgerne var de første af sin slags i Danmark, kan deres fokus på det velkendte betragtes som et retorisk greb, der har til formål at gøre læseren fortrolig med Det Ny Nordiske køkken. Det Ny Nordiske Køkken må nødvendigvis løbende supplere tradition med innovation, således at det enkelte menneskes grundlæggende lyst til forandring også bliver tilgodeset.

På den måde konstrueres der i både *Noma*, *Nordisk mad* og *Mad i Norden*. *Smagen af Danmark* en særlig fortælling om naturen og erindringen på baggrund af kategorierne tid, rum og sanser. Fortællingen vedrører både de enkelte råvarer og råvarernes omgivelser samt inddrager både krop og bevidsthed. Det danner baggrund for en omfattende livsstil omkring Det Ny Nordiske Køkken, som kan betragtes som en kulinarisk totaloplevelse. Det enkelte menneske har mulighed for at tage del i den kulinarisk totaloplevelse og gøre den til del af sin identitet ved at indtage og inkorporere mad fra Det Ny Nordiske Køkken. Det står i modsætning til den moderne fødevarerindustri's produktion af stedløse, smagløse og historieløse fødevarer, som ikke giver mulighed for identifikation. Den moderne fødevarerindustri og Det Ny Nordiske Køkken kan således betragtes som to forskellige måder at forvalte sammenhængen mellem mad og identitet på. Det vil jeg komme nærmere ind på i det følgende afsnit,

hvor jeg betragter Det Ny Nordiske Køkken som en genealogisk gestaltning med betydning for individuel identitet.

7.2. Det Ny Nordiske Køkken som genealogisk gestaltning

Det Ny Nordiske køkken er opstået i en tid præget af omfattende forandringer af hverdagen. Det får konsekvenser for det enkelte menneskes individuelle identitet, som det i stigende grad selv har ansvar for at konstruere. Det Ny Nordiske Køkken tilbyder en individuel identitetskonstruktion, som det enkelte menneske har mulighed for at hæfte sin identitet op på. Det gør Det Ny Nordiske Køkken i sin egenskab af genealogisk gestaltning.

Fødevarerindustriens stigende tendens til at neutralisere kategorierne tid, rum og sanser i sine produkter kan siges at afspejle generelle tendenser i samtiden, sådan som det f.eks. kommer til udtryk hos den engelske sociolog Anthony Giddens.¹⁹ Ifølge Giddens har det moderne samfund i løbet af de seneste par århundrede gennemgået en række forandringsprocesser, der i det senmoderne samfund har påvirket det enkelte menneskes forhold til sin selvidentitet. Giddens forklarer forandringsprocesserne på baggrund af tre forhold. For det første er der sket en gradvis adskillelse af kategorierne tid og rum (Giddens 1990:17). Hverken tid eller rum er længere knyttet til konkrete omstændigheder, men har i stedet udviklet sig til tomme, abstrakte og allestedsnærværende kategorier, som ikke nødvendigvis forudsætter hinanden. På den måde er der også sket en udtømmning af de to kategorier. I forlængelse af adskillelsen af tid og rum er der for det andet sket en tiltagende udlejring (*disembedding*) af sociale relationer (Giddens 1990:21). Udlejring skal forstås som den proces, hvor sociale relationer løsnes fra hinanden og reorganiseres på tværs af tid og rum. De sociale relationer overtages gradvist af abstrakte systemer som f.eks. økonomi, teknologi og

¹⁹ Anthony Giddens er bare én af flere teoretikere, som har beskæftiget sig med forandringsprocesser i moderne og senmoderne samfund. Ulrich Beck taler f.eks. om individualisering og reflektiv modernisering i *Risikogesellschaft: auf dem Weg in eine andere Moderne* (1986) og Thomas Ziehe taler f.eks. om subjektivitet og kulturel frisættelse i *Plädoyer für ungewöhnliches Lernen: Ideen zur Jugendsituation* (1982). I denne sammenhæng refererer jeg udelukkende til Anthony Giddens, fordi han medtænker både krop og livsstil i sine teorier om selvidentitet og reflektiv modernitet.

videnskab, der udveksler og producerer ting uafhængigt af både tid, rum og sociale relationer. Adskillelse af tid og rum samt den tiltagende udlejring har for det tredje resulteret i en stigende tendens til refleksivitet (Giddens 1990:36). Refleksiviteten er et grundlæggende menneskeligt træk og skal forstås som det enkelte menneskes evne til at forholde sig til sig selv og sin omverden. I senmoderniteten radikaliseres refleksiviteten på baggrund af forandringsprocesserne. Det får betydning for det enkelte menneskes selvidentitet. Førhen havde det enkelte menneske en forholdsvis fast selvidentitet, som knyttede sig til f.eks. køn, klasse og erhverv. Selvidentiteten var typisk nedarvet og bidrog til at stabilisere, strukturere og meningsudfylde det enkelte menneskes hverdag. Nu får det enkelte menneske i stigende grad selv ansvaret for at forme sin selvidentitet og dermed strukturere, stabilisere og meningsudfylde hverdagen. Det enkelte menneskes selvidentitet bliver derfor i stigende grad et refleksivt projekt (Giddens 1991:32), som har til formål at kompensere for opløsningen af tid, rum og sociale relationer. Derfor får begrebet livsstil en central betydning. Livsstil kan beskrives som en rutineret praksis, der inkorporeres i det enkelte menneskes selvidentitet via f.eks. tøj, spisevaner og handlemåder (Giddens 1991:81). På den måde er livsstil kendetegnet ved at orientere sig mod hverdagsfænomener, og det enkelte menneskes refleksive projekt forlænges således fra bevidstheden til også at omfatte kroppen (Giddens 1991:77). Valg af livsstil bidrager således til at reetablere mening, struktur og stabilitet i det enkelte menneskes hverdag. Fødevarerindustriens produktion af stedløse, smagløse og historieløse fødevarer har hidtil ikke bidraget positivt til det senmoderne menneskes refleksive projekt. Produktionen af anonyme fødevarer forøger derimod skellet mellem producent og konsument med det resultat, at det enkelte menneske kun vanskeligt kan definere indholdet i de enkelte produkter. Dermed forringes muligheden for at konstruere en selvidentitet gennem maden.

Det Ny Nordiske Køkken opstiller et alternativ til den moderne fødevarerindustriens produktion af identitetsløse fødevarer. Det gør det ved at konstruere en fortælling, som reetablerer sammenhængen mellem mad og tid, rum og sanser i en livsstil, der har naturen og erindringen som

omdrejningspunkt. Sammenhængen mellem mad og tid, rum, sanser, natur og erindring i Det Ny Nordiske Køkken bidrager således til at strukturere, stabilisere og meningsudfylde det senmoderne menneskes hverdag. På den måde kan Det Ny Nordiske Køkken betragtes som en livsstil, der imødekommer det senmoderne menneskes behov for at hæfte sin selvidentitet op på hverdagsfænomener som f.eks. mad. Det Ny Nordiske Køkken indskriver sig således i en generel madkulturel tendens, som i stigende grad fokuserer på madens genealogi, dvs. dens biologiske, historiske og geografiske herkomst. I antologien *Mat. Genealogi og gestaltning* (2006), som er udgivet af de tre svenske etnologer Anna Burstedt, Cecilia Fredriksson og Håkan Jönsson, tematiseres sammenhængen mellem mad og genealogi.²⁰ Her understreges betydningen af at producere, håndtere og præsentere maden genealogisk med det formål at få den til at fremstå så ægte og oprindelig så muligt (Burstedt, Fredriksson & Jönsson:6-7). På den måde skabes der vished, tryghed og sikkerhed omkring madens vej fra jord til bord. Det formindsker afstanden mellem producent og konsument og giver det enkelte menneske mulighed for at definere indholdet af maden. På den måde skal sammenhængen mellem mad og genealogi ligesom det Ny Nordiske Køkken ses i opposition til fødevarerindustriens produktion af identitetsløse fødevarer.

Det Ny Nordiske Køkken skal således ikke kun betragtes som en enestående kulinarisk oplevelse. Det skal også betragtes som en genealogisk gestaltning, der har betydning i en bredere social og kulturel kontekst. Giddens afslutter sin bog *The Consequences of Modernity* med et tankeeksperiment. Han forudsiger, at der som modsvar på senmodernitetens opløsningstendenser vil opstå en ny form for forankrethed (*fixity*) (Giddens 1990:178). Det Ny Nordiske Køkken kan her opfattes som udtryk for en fornyet forankrethed, der reetablerer betydningen af tid, rum, sanser, natur og erindring for det enkelte menneskes individuelle identitet. Det Ny Nordiske Køkken tilbyder dog også en anden form for forankrethed, som

²⁰ Begrebet genealogi er dog ikke forbeholdt madforskningen. De senere år er begrebet blevet brugt som udtryk for en stigende tendens til at orientere sig mod fortiden i søgningen efter identitet. Se f.eks. Frykman: "Belonging in Europe. Modern Identities in Minds and Places" (2001:14).

vedrører den kollektive identitet. Det diskuterer jeg i det følgende afsnit, hvor jeg betragter Det Ny Nordiske Køkken som nationalt symbol.

7.3. Det Ny Nordiske Køkken som nationalt symbol

I en tid, hvor der i stigende grad er fokus på individuel identitet, er det nærliggende at tro, at betydningen af den kollektive identitet, såsom den nationale, ville miste værdi. Alligevel vil jeg i det følgende argumentere for betydningen af Det Ny Nordiske Køkken som nationalt symbol, dvs. som udtryk for en kollektiv identitet. Her er der tale om Det Ny Nordiske Køkken i en dansk kontekst, sådan som det især kommer til udtryk i *Mad i Norden. Smagen af Danmark*.

I 2003 udgav den danske historiker Inge Adriansen tobindsværket *Nationale symboler i Det Danske Rige 1830-2000*. Nationale symboler kan defineres som en konkret udformning af abstrakte følelser omkring national identitet, som det enkelte menneske deler med flere andre (Adriansen I:16). På den måde forbinder nationale symboler det abstrakte med det konkrete og det individuelle med det kollektive. Nationale symboler er hverken medfødte fænomener eller rene kulturprodukter. De er derimod kulturelementer, der er dannet og overtaget på baggrund af f.eks. fødested, opvækst, uddannelse, sociale vilkår og andre socialiseringsprocesser (Adriansen I:23). Således er de forankret i historie, tradition og kulturarv. Endelig er det vigtigt at understrege, at nationale symboler ikke i sig selv skaber national identitet, men blot bidrager til at styrke og opretholde den (Adriansen II:16). På den måde kan nationale danske symboler betragtes som en afspejling af fælles forestillinger omkring et nationalt fællesskab, der bidrager til at bekræfte og reproducere idéen om en kollektiv national identitet.

Nationale symboler i Det Danske Rige 1830-2000 er opdelt i to bind, hvoraf det første omhandler de såkaldte officielle symboler som f.eks. pas, penge og forfatning, mens det andet omhandler de såkaldte uofficielle symboler som f.eks. helte, sange og planter. Forskellen på de to former for symboler er, at de officielle er knyttet til staten, mens de uofficielle er knyttet til befolkningen. Det skal dog understreges, at skellet mellem de to

former for symboler ikke er skarpt, f.eks. betragtes Dannebrog som udgangspunkt som et officielt symbol, men benyttes ligeså meget som uofficielt symbol (Adriansen I:37). De uofficielle nationale symboler adskiller sig desuden fra de officielle nationale symboler ved deres særlige tilknytning til nationens natur, historie og geografi (Adriansen II:14). Naturen, historien og geografien kan således betragtes som tre kerneområder, der danner baggrund for befolkningens forestillinger om nationen og dermed den nationale identitet. På den måde kan de uofficielle nationale symboler tolkes som udtryk for et erindringsfællesskab baseret på en fortælling i tid og rum. Selvom Adriansen i sin gennemgang af uofficielle symboler inddrager alt lige fra stendysser, sagnhelte og fællessange til dyr, træer og blomster, ignorerer hun stort set madens betydning for den nationale identitet.²¹ Det gør den amerikanske professor i historie Carol Gold ligeledes opmærksom på i sin bog *Danish Cookbooks* (Gold:128). Her undersøger hun den danske kokebogs udvikling fra 1616 til 1901 og beskriver bl.a., hvordan danske kokebøger kan siges at have bidraget til udviklingen af en national dansk identitet i løbet af 1800-tallet (Gold:94-109). Derudover fremhæver Gold kartofflen som særligt udtryk for national dansk identitet, der den dag i dag har stor betydning for danskernes selvforståelse (Gold:115-134). Således tillægger Gold maden en stor betydning for den nationale danske identitet.

Ligesom Gold betragter mad som særlig vigtig for opbygningen af en national identitet i 1800-tallet, således betragter jeg *Det Ny Nordiske Køkken* som særlig vigtig for reetableringen af idéen om en national identitet i nutidens Danmark. Jeg betragter således *Det Ny Nordiske Køkken* som et uofficielt nationalt dansk symbol, der på baggrund af fortællinger om dansk natur, historie og geografi reetablerer en forestilling om national dansk identitet som kollektivt modstykke til den stigende tendens til individualisering. I den forbindelse tænker jeg særligt på den form for national identitet, som går under betegnelsen nationalfølelse eller

²¹ Adriansen nævner dog spisevaner sammen med byggeskik, klædedragt og festtraditioner som udtryk for en fælles materiel kultur, der har været tæt forbundet med identitetsfølelse på det lokale plan, men i mindre grad har været udtryk for den nationale, immatrielle identitet (Adriansen II:523)

banal nationalisme. Begrebet banal nationalisme udspringer af den britiske professor i socialvidenskab Michael Billigs bog *Banal Nationalism* (1995).²² Banal nationalisme skal forstås som en ureflekteret, hverdagsorienteret og allestedsnærværende nationalisme i modsætning til den ekstreme, glødende og ekstraordinære nationalisme, som kendetegner separatistbevægelser og nationer i etableringsfasen (Billig:43-45).²³ Banal nationalisme skal således forstås som en udvidelse af nationalismebegrebet til også at omfatte en kontinuerlig nationalisme, der styrker og opretholder en national identitet i allerede etablerede nationer. Den banale nationalisme optræder på baggrund af vaner, rutiner og traditioner og fungerer derfor nærmere ubevidst end bevidst (Billig:38). På den måde er der tale om en selvfølgeliggjort form for nationalisme, der indgår som en naturlig del af det enkelte menneskes hverdag, netop fordi den reproduceres på baggrund af banale vaner, rutiner og traditioner. Som gennemgående eksempel på banal nationalisme bruger Billig det nationale flag. Her er der fokus på det flag, der hejses til fødselsdage og i kolonihaven, og som ikke opfattes som udtryk for nationalisme, men nærmere som udtryk for en hyggelig tradition. Der er således ikke fokus på det flag, der hejses som bevidst udtryk for tilhørsforhold til en given nation. Flageksemplet viser, hvordan banal nationalisme er knyttet til en konkret praksis, som kommer til udtryk gennem vaner og rutiner i hverdagen. På den måde kan banal nationalisme bedst beskrives som en art habitus, der er indskrevet i det enkelte menneskes krop og bevidsthed (Billig:42). Habitus skal betragtes som tillærte tanke- og handlingsmønstre, der er blevet integreret i det enkelte menneskes krop og bevidsthed på baggrund af f.eks. fødested, opdragelse og familieforhold. Habitus opererer derfor mere eller mindre ubevidst og præger således det enkelte menneskes måde at tænke og handle på i hverdagen. Således ligger der i begrebet habitus en dialektik mellem erindring og forglemmelse: ”In

²² Michael Billigs teorier om banal nationalisme er opstået i kølvandet på de seneste årtiers stigende interesse for nationer og traditioner som socialt og kulturelt konstruerede størrelse, sådan som det f.eks. kommer til udtryk hos Anderson: *Imagined Communities* (1983) og Hobsbawm & Ranger: *The Invention of Tradition* (1983). Billig betragter således national identitet som en socialt og kulturelt konstrueret størrelse, men som fortrinsvis opererer ubevidst som en habitueret hverdagspraksis.

²³ Billig skelner mellem ”Hot Nationalism” og ”Banal Nationalism” som betegnelse for henholdsvis den glødende og den dagligdags nationalisme (Billig:43).

established nations, the imagination become inhabited, and, thereby, inhibited (Billig:77). Fordi den banale nationale identitet er indskrevet i det enkelte menneskes krop og bevidsthed som en habituel og selvfølgerliggjort størrelse, kan den således bedst beskrives som en forglemt erindring.

På baggrund af begrebet banal nationalisme kan national identitet således betragtes som en central del af det enkelte menneskes hverdag og selvopfattelse. Uofficielle nationale symboler kan derfor siges at bekræfte og opretholde en forestilling om et nationalt fællesskab på baggrund af banale vaner, rutiner og traditioner. På samme måde kan Det Ny Nordiske Køkken betragtes som et uofficielt nationalt dansk symbol. I Det Ny Nordiske Køkken præsenteres der en fortælling på baggrund af den danske natur, den danske historie og den danske geografi. På den måde forankrer Det Ny Nordiske Køkken maden i et erindringsfællesskab omkring dansk historie, tradition og kulturarv og kan således betragtes som en måde at reetablere idéen om en kollektiv national dansk identitet i samtidens individualiserede samfund. Mad må i den grad siges at være et hverdagsfænomen, der opererer på baggrund af kropslige og bevidsthedsmæssige vaner, rutiner og traditioner. Ved at forbinde maden med en fortælling om et dansk erindringsfællesskab, får det enkelte menneske således mulighed for at spise sig til del af den nationale danske identitet. På den måde benytter Det Ny Nordiske Køkken sig af det enkelte menneskes habituelle tanke- og handlingsmønstre omkring det at være dansker, og overfører det til maden. Derfor kan Det Ny Nordiske Køkken også betragtes som en fornyet forankrethed i form af en kollektiv identitetskonstruktion.

I begyndelsen af afsnittet påpegede jeg at Det Ny Nordiske Køkken som nationalt dansk symbol især kommer til udtryk i *Mad i Norden. Smagen af Danmark*. Her forbindes maden med adskillige uofficielle nationale danske symboler, men det danske flag, Dannebrog, optræder ikke én eneste gang i kogebogen. Selvom det nationale flag som udgangspunkt er et officielt symbol, understregede både Adriansen og Billig dets betydning som banalt uofficielt symbol. Derfor kan det undre, at man *Mad i Norden. Smagen af Danmark* helt har undladt at inddrage Dannebrog. Det

hænger formentlig sammen med, at det nationale de senere år er blevet kritiseret og problematiseret pga. sin ekskluderende karakter, som har vist sig vanskelig at forene med integrationen af indvandrere (Gundelach:79). Således er det nationale de senere år blevet et politisk ukorrekt begreb samtidig med, at behovet og interessen for det nationale fællesskab er steget (Adriansen I:22). På den måde er den nationalisme, som udtrykkes i Ny Nordiske Køkken, ikke at betragte som et forsøg på at reetablere 1800-tallets enhedsnationalisme, som byggede på forestillingen om en forpligtende og fordringsløs fædrelandskærlighed (Adriansen II:525). Det Ny Nordiske Køkken skal derimod betragtes som et forsøg på at reetablere betydningen af en kollektiv national dansk identitet som modstykke til det senmoderne samfunds stigende fokus på individuel identitet samt den senmoderne fødevareindustri's tendens til i stigende grad at eliminere kategorierne tid, rum og sanser.

8. Konklusion

I nærværende speciale har jeg undersøgt sammenhængen mellem mad og identitet i Det Ny Nordiske Køkken. Det har jeg gjort på baggrund af tre tematiske analyser af de to danske kokebøger *Noma. Nordisk mad* (2006) og *Mad i Norden. Smagen af Danmark* (2007).

Mad er tæt forbundet med identitet. Det hænger sammen med, at mad er en både nødvendig og nærværende del af det enkelte menneskes hverdag. Mad kan som udgangspunkt betragtes som ernæring, der bidrager til kroppens opretholdelse, men mad kan også betragtes som repræsentation, der udtrykker normer, værdier og idealer. Når det enkelte menneske indtager maden, inkorporeres dels madens ernæringsmæssige egenskaber, men i den grad også madens repræsentative egenskaber i vedkommende. På den måde påvirker mad både krop og bevidsthed og har betydning for den identitet, som det enkelte menneske udtrykker. I de to kokebøger konstrueres der en særlig fortælling om Det Ny Nordiske Køkken på baggrund af kategorierne tid, rum og sanser. Fordi fortællingen indbefatter både tid, rum og sanser kan Det Ny Nordiske Køkken siges at udtrykke en kulinarisk totaloplevelse. Den kulinariske totaloplevelse danner baggrund for en livsstil med særligt fokus på naturen og erindringen. På baggrund af de to kokebøger får det enkelte menneske således mulighed for at spise sig til den livsstil, som Det Ny Nordiske Køkken forbindes med, og integrere den som del af sin identitet. På den måde distancerer Det Ny Nordiske Køkken sig fra den moderne fødevarerindustri, som i stigende grad har neutraliseret kategorierne tid, rum og sanser i deres fødevarer til fordel for en produktion af identitetsløse fødevarer. Jeg har givet to bud på, hvilke former for identitet, Det Ny Nordiske Køkken kan sige at udtrykke. Det drejer sig om henholdsvis en individuel og en kollektiv identitet, som imødekommer det enkelte menneskes behov for både at adskille sig fra andre og være del af et fællesskab. Det drejer sig for det første om Det Ny Nordiske Køkken som genealogisk gestaltning, som skal forstås som en reetablering af tid, rum og sanser samt natur og erindring i det senmoderne samfund. På den måde bidrager Det Ny Nordiske Køkken til at strukturere, stabilisere og meningsudfylde hverdagen for det enkelte menneske, som i

det senmoderne samfund er blevet ansvarlig for selv at skabe sin individuelle identitet. På baggrund af Det Ny Nordiske Køkkens egenskab af genealogisk gestaltning får det enkelte menneske således mulighed for at spise sig til en både kropslig og bevidsthedsmæssig individuel identitet. For det andet drejer det sig om Det Ny Nordiske Køkken som nationalt symbol, der skal forstås som en reetablering af en national dansk identitet som kollektivt modstykke til det senmoderne samfunds stigende fokus på individuel identitet. Gennem fortællinger om dansk natur, historie og geografi forankres Det Ny Nordiske Køkken således i et erindringsfællesskab omkring dansk historie, tradition og kulturarv. På baggrund af Det Ny Nordiske Køkkens egenskab som nationalt symbol får det enkelte menneske derfor mulighed for at spise sig til en både kropslig og bevidsthedsmæssig kollektiv identitet. På den måde kan Det Ny Nordiske Køkken siges at imødekomme både individuelle og kollektive identitetsmæssige tendenser i samtiden.

I indledningen beskrev jeg Det Ny Nordiske Køkkens indvirkning på den danske og nordiske madkultur som revolutionerende. Fortællingen om Det Ny Nordiske Køkken på baggrund af tid, rum og sanser samt natur og erindring er ganske vist revolutionerende anderledes end den moderne fødevarerindustri og det senmoderne samfunds eliminering af tid, rum og sanser samt natur og erindring. I Det Ny Nordiske Køkken er der dog tale om en revolutionerende madkulturel tendens, som primært henter sin autencitet og troværdighed i fortid, historie og tradition. På den måde giver det mere mening at tale om Det Ny Nordiske Køkken som en reaktionær revolution. Det Ny Nordiske Køkken peger således på, at senmoderniteten ikke bare er en ensrettet gade, hvor alt til stadighed bliver mere opløst og u håndgribeligt. Det Ny Nordiske Køkken er derimod udtryk for en fornyet forankrethed, der benytter maden til at reetablere en førmoderne struktur og stabilitet samt et førmoderne fællesskab i det senmoderne menneskes hverdag. Da mad er en så nødvendig og nærværende del af det enkelte menneskes hverdag, indskrevet i det enkelte menneskes krop og bevidsthed på baggrund af habituelle tanke- og handlingsmønstre, er maden er godt udgangspunkt for reetablering af en ny forankrethed. Innovation må således

foregå på traditionens præmisser, og Det Ny Nordiske Køkken placerer sig derfor mellem tradition og innovation, men med en foreløbig overvægt af tradition. På den måde tyder intet på, at det nationale, regionale og lokale er ved at forsvinde til fordel for det globale.

Det Ny Nordiske Køkken stræber efter at udvikle en madkultur, som med tiden vil udvikle sig til at blive en integreret del af en fællesnordisk identitet. At dømme efter den nuværende interesse har Det Ny Nordiske Køkken gode muligheder for at blive en fast del af det enkelte menneskes krop og bevidsthed. Det kræver dog for det første, at Det Ny Nordiske bliver ved med at forny sig. På et tidspunkt bliver det uinteressant, at Det Ny Nordiske Køkken henter sin autencitet og troværdighed i en fast forestilling om historie, tradition og kulturarv. For at fastholde det enkelte menneskes opmærksomhed må Det Ny Nordiske Køkken derfor på et tidspunkt begynde at orientere sig mere i retning af innovation. For også at tilfredsstille det enkelte menneske frygt for forandring må det dog først ske, når det enkelte menneske i krop og bevidsthed er blevet fortrolig med Det Ny Nordiske Køkken. For det andet kræver det, at Det Ny Nordiske Køkken forbliver et antielitært projekt, som henvender sig til den almindelige forbruger. Det kan f.eks. ske gennem fortsat udgivelse af kogebøger, som formidler fortællingen om Det Ny Nordiske Køkken for et bredt publikum og dermed bidrager til at reproducere idéen om Det Ny Nordiske Køkken. Fordi fortællingen om Det Ny Nordiske Køkken foregår på baggrund af både tid, rum og sanser er der dog fare for, at det kan ende som et elitært projekt. For at få del i den fulde kulinariske totaloplevelse må det enkelte menneske nødvendigvis selv fremstille sine krustader eller selv tage vejen til Læsø for at købe salt. På den måde kan Det Ny Nordiske Køkken blive for uforenelig med en senmoderne livsstil, og der er således fare for at tabe den almindelige forbruger på vejen. Sådan, som det ser ud nu, har Det Ny Nordiske Køkken dog alle muligheder for at udvikle sig til at blive en integreret del af en fælles dansk og nordisk identitet.

Det er således mit håb, at jeg på baggrund af nærværende speciale har bidraget konstruktivt til fortællingen om sammenhængen mellem mad og identitet i Det Ny Nordiske Køkken. Jeg håber også, at specialet kan danne

udgangspunkt for en videre diskussion af Det Ny Nordiske Køkken, enten på baggrund af de i specialet præsenterede teoretiske perspektiver, eller på baggrund af helt nye teoretiske perspektiver. Fortællingen om Det Ny Nordiske Køkken er således først lige begyndt og forude venter forhåbentlig mange flere fortællinger om Det Ny Nordiske Køkken.

9. Summary

In the present thesis I have examined the relation between food and identity in The New Nordic Cuisine movement. The New Nordic Cuisine movement originated in 2004 as a joint Nordic cooperation on food culture. Since 2004 interest in The New Nordic Cuisine has been increasing steadily and has resulted in many diverse initiatives related to food culture. This development might indicate that The New Nordic Cuisine movement accommodates some special contemporary needs. Despite significant interest The New Nordic Cuisine movement has been given only slight attention by academic researchers. As a consequence of this neglect the present thesis has the additional purpose of paving the way for a scholarly discussion of The New Nordic Cuisine movement.

Research into food is presently conducted within many different fields of study. For this thesis I have however chosen to examine food from a cultural and sociological approach focusing on the cultural function and social significance of food. Furthermore, I have chosen a comprehensive approach to food and identity which includes both individual and collective aspects and biological and cultural aspects as well as physical and psychological aspects.

In examining the relation between food and identity I have taken my departure from two Danish books on cookery: *Noma. Nordic Cuisine* (2006) (original title: *Noma. Nordisk mad*) and *New Scandinavian Cooking from Denmark* (2007) (Original title: *Mad i Norden. Smagen af Danmark*). In doing so, I have chosen to focus solely on The New Nordic Cuisine movement in a Danish context. Contemporary cookery books characteristically do not only communicate recipes but also place the particular recipe within a context of specific norms, values and ideals. In doing so, cookery books connect a specific life style with the food in question. Consequently cookery books can provide a good starting point for a better understanding of The New Nordic Cuisine movement.

Based on the two aforementioned cookery books I have made three thematic analyses focusing on time, space and the senses which in this specific context should be conceived as categories of interpretation that are

learnt, interpreted and given meaning. In the two cookery books in question a narrative of The New Nordic Cuisine is constructed. This narrative provides a background for a particular life style connected with Nordic food culture. This life style places a special emphasis on nature and recollection and associates The New Nordic Cuisine with a particularly pleasant taste experience, harmony, beauty, wholesomeness and authenticity. Connotations which are embedded in both history, tradition and cultural heritage. Consequently, the New Nordic Cuisine can be regarded as a culinary total experience which is positioned in opposition to the food produced by modern food industry. Food which is anonymous, without taste and without history.

Seen in this light The New Nordic Cuisine movement can be regarded as the starting point of various types of identity. Firstly, The New Nordic Cuisine movement can be regarded as a genealogical representation which based on time, space and the senses provides the food with a genealogical identity with which late modern man can identify. Secondly, The New Nordic Cuisine can be seen as a national symbol which, using the concepts of history, tradition and cultural heritage, lends the food a national identity with which late modern man can, likewise, identify. Thus, The New Nordic Cuisine movement expresses both an individual and a collective consciousness which the subject can, through the food, digest and incorporate in body as well as in mind

There is consequently a pronounced relation between food and identity in The New Nordic Cuisine. At present it would seem as if The New Nordic Cuisine has the potential of becoming an integrated part of Danish and Nordic food culture. Such an integration would however depend upon the capacity of The New Nordic Cuisine movement for continual renewal; A renewal which would safeguard the movement from becoming only a temporary reactionary revolution of food culture.

10. Litteraturliste

Bøger og artikler

Adriansen, Inge: *Nationale symboler i Det Danske Rige 1830-2000*, Museum Tusulanums Forlag, Københavns Universitet, 2003, bd. I og II

Anderson, Benedict: *Imagined Communities. Reflections on the Origin and the Spread of Nationalism*, Verso, London/New York, 1991 (1983), 2. udgave

Anderson, E.N.: *Everyone Eats. Understanding Food and Culture*, New York University Press, New York/London, 2005

Beardsworth, Alan & Keil, Teresa: *Sociology on the Menu*, Routledge, London, 1997

Beck, Ulrich: *Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne*, Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main, 1986

Billig, Michael: *Banal Nationalism*, Sage Publications, London/Thousand Oaks/New Delhi, 1995

Bonnell, Victoria E. & Hunt, Lynn: "Introduction" in: Victoria E. Bonnell & Lynn Hunt (red.): *Beyond the Cultural Turn. New Directions in the Study of Society and Culture*, University of California Press, 1999, s. 1-32

Boyhus, Else-Marie (1997a): "Det syrlige, det søde og det stærkt krydrede" in: *Samvirke*, nr. 11, årg. 70, 1997, s. 52-55

Boyhus, Else-Marie (1997b): "Omeletmesteren og den store herregårdskok" In: *Samvirke*, nr. 12, årg. 70, 1997, s. 80-82

Boyhus, Else Marie (1998a): "Madam Mangor hjalp dem, der ikke kunne lave mad" in: *Samvirke*, nr. 1, årg. 71, 1998, s. 62-66

Boyhus, Else-Marie (1998b): "Med Fru Nimb i hånden" in: *Samvirke*, nr. 2, årg. 71, 1998, s. 58-63

Boyhus, Else-Marie (1998c): "Alle kender Frøken Jensen" in: *Samvirke*, nr. 3, årg. 71, 1998, s. 58-60

Boyhus; Else-Marie (2003): "Kogekunst I 500 år" in Hans Beck Thomsen & Else-Marie Boyhus: *Kogekunst nu og da*, Lindhardt og Ringhof, København, 2003

- Brock, Steen, Rasmussen, Anders Moe & Hansen, Brian Benjamin (red.):** *Tankeføde – om mad, måltider og fødevarer i sammenhæng*, Forlaget Philosophia, Århus, 2006
- Burstedt, Anna, Fredriksson, Cecilia & Jönsson, Håkon:** “Indledning” in: Anna Burstedt, Cecilia Fredriksson & Håkon Jönsson (red.): *Mat. Genealogi och gestaltning*, Studentlitteratur, Lund, 2006
- Caplan, Pat (red.):** *Food, Health and Identity*, Routledge, London, 1997
- Christiansen, Palle Ove:** *Kulturhistorie som opposition*, Samleren, København 2000
- Coff, Christian:** “Uhm, det er smagløst!” in: *Kulturo*, årg. 14, nr. 26, 2008, s. 15-18
- Counihan, Carole & van Esterik, Penny:** “Introduction to the Second Edition” In: Carole Counihan & Penny van Esterik (red.): *Food and Culture. A Reader*, Routledge, New York/London, 2008 (1997), 2. udgave
- Dant, Tim:** *Material Culture in the Social World: values, activities, lifestyles*, Open University Press, Buckingham, UK, 1999
- Douglas, Mary:** “Deciphering a Meal” in: Carole Counihan & Penny van Esterik (red.): *Food and Culture. A Reader*, Routledge, New York/London, 2. udgave 2008 (1997) (1972)
- Eriksen, Trond Berg:** *Tidens historie*, København: Tiderne Skifter, 1999
- Fischler, Claude:** “Food, Self and Identity” in: *Social Science Information*, vol. 27, nr. 2, 1988, s. 275-292
- Forster, Robert & Ranum, Orest (red.):** *Food and Drink in History. Selections from Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*. The John Hopkins University Press, Baltimore/London, 1979, volume 5
- Frykman, Jonas:** “Belonging in Europe. Modern Identities in Minds and Places” in: Peter Niedermüller & Bjarne Stoklund (red.): *Europe. Cultural Construction and Reality*, Museum Tusulanum Press/Ethnologica Europaea, København, 2001 (1999), s.13-23
- Fürst, Elisabeth, Prättälä, Ritva, Ekström, Marianne, Holm, Lotte & Kjærnes, Unni (red.):** *Palatable Worlds. Sociocultural food studies*, Solum Forlag, Oslo, 1991

- Germov, John & Williams, Lauren (red.): *A Sociology of Food and Nutrition. The Social Appetite*, University Press Oxford, Oxford, 2008 (1999), 3. udgave
- Giddens, Anthony (1990): *The Consequences of Modernity*, Polity Press, Cambridge, 1990
- Giddens, Anthony (1991): *Modernity and Self-Identity. Self and Society in the Late Modern Age*, Polity Press, Cambridge, 1991
- Gold, Carol: *Danish Cookbooks. Domestic and National Identity, 1616 – 1919*, Museum Tusulanum Press, København, 2007
- Gundelach, Peter: “National identitet i en globaliseringstid” in: *Dansk Sociologi*, vol. 12, nr. 1, 2001, s. 63-80
- Görlch, Manfred: “Text-types and language history: the cookery recipe” in: Matti Rissanen, Ossi Ihalainen, Terttu Nevalainen & Irma Taavitsainen (Red.): *History of Englishes. New Methods and Interpretations in Historical Linguistics*, Mouton de Gruyter, Berlin/New York, 1992
- Harris, Marvin: *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*, Allen & Unwin, London, 1986
- Hastrup, Kirsten: “Towards a Pragmatic Enlightenment” in: *Social Anthropology*, vol. 13, nr. 2, 2005, s. 133-149
- Hobsbawm, Eric & Ranger, Terence (red.): *The Invention of Tradition*, University Press, Cambridge, 1985 (1983)
- Howes, David (2003): *Sensual Relations. Engaging the Senses in Culture and Social Theory*, The University of Michigan Press, Michigan, 2003
- Howes, David (2005): “Introduction: Empires of the Senses” In: David Howes (red.): *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*, Berg, Oxford, 2005
- Humble, Nicola: “A Touch of Bohème: Cookery Books as Documents of Desires, Fears and Hopes” in: *Times Literary Supplement*, 14.06.1996, s. 15-16
- Jacobsen, Bjarne: *Du danske mad – en madkultur i skyggen af 100 års eksportsucces*, Nordisk Forlag, København, 1991

- Jensen, Tine Marie:** *Kogebog til tiden. Om livsstilskogebogens fremkomst i den danske madkultur*, Cand.mag.speciale i Dansk fra Institut for Nordiske Studier og Sprogvidenskab, Københavns Universitet, København, 2005
- Jørgensen, Carsten René:** *Identitet. Psykologiske og kulturanalytiske perspektiver*, Hans Reitzels Forlag, København, 2008
- Kayser Nielsen, Niels (2003):** *Madkultur – opbrud og tradition*, Forlaget Klim, Århus, 2003
- Kayser Nielsen, Niels (2005):** *Steder i Europa. Omstridte byer, grænser og regioner*, Aarhus Universitetsforlag, Århus, 2005
- Levi-Strauss, Claude:** "The Culinary Triangle" in: Carole Counihan & Penny van Esterik (red.): *Food and Culture. A Reader*, Routledge, New York/London, 2. udgave 2008 (1997) (1966)
- Lupton, Deborah:** *Food, the Body and the Self*, Sage Publications, London, 1996
- Markussen, Anders Holst:** "Lethed og råhed" In: *Weekendavisen*, 21.10.2005, Kultur, s. 5-6
- Mennell, Stephen:** *All Manners of Food*, Blackwell, 1987 (1985)
- Mennell, Stephen, Murcott, Anne & van Otterloo, Anneke H.:** *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, Sage Publications, London, 1999
- Merrild, Gitte:** *Ny Nordisk Mad*, Nordisk Ministerråd, København, 2007
- Mørch, Søren:** "46. fortælling: Dansk mad" in: Søren Mørch: *Den sidste Danmarkshistorie. 57 Fortællinger af fædrelandets historie*, Nordisk Forlag, København, 2006 (1996)
- Overgaard, Tine & Hansen, Martin Winther (red.):** *Den danske madkultur*, Rapport fra Kulturministeriet, København, 1996
- Scholliers, Peter (red.):** *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*, Berg, Oxford/New York, 2001
- Stenbak Larsen, Christian:** "Hvad er interessant ved en madens kultursociologi?" in: *Dansk sociologi. Tema: Mad*, årg. 8, nr. 4, 1997, s. 66-76

Troels-Lund, Troels: *Dagligt Liv i Norden i det sekstende Århundrede*, "Femte bog: Fødemidler", Gyldendal, København, 6. udgave, 1969 (1879-1901)

Warde, Alan: *Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*, Sage Publications, London/Thousand Oaks/New Delhi, 1997

Wilson, Thomas M. (red.): *Food, Drink and Identity in Europe*, Rodopi, Amsterdam/New York, 2006

Ziehe, Thomas & Stubenrauch, Herbert: *Plädoyer für ungewöhnliches Lernen: Ideen zur Jugendsituation*, Rowohlt, Reinbek bei Hamburg, 1982

Kogebøger

Hahnmann, Trine: *Det skandinaviske køkken*, Lindhardt og Ringhof, København, 2008

Jensen, Kristine Marie: *Frøken Jensen Kogebog*. Gyldendal, København, 2007 (1901), 6. udgave, 5. oplag

Lundby, Frantz Maurice Scott & Pedersen, Lars: *Smagstid: ny nordisk mad i sæson*, Forlaget Anblik, Blokhus, 2007

Meyer, Claus: *Mad i Norden. Smagen af Danmark*. Aschehoug, København, 2007

Mortensen, Stig Lou: *Danske egnsretter: snysk, kjylar og mikmuskage*. Forlaget Bios, København, 2005

Plum, Camilla: *Umoderne mad*, Politiken Bøger, København, 2004

Redzeqi, René & Meyer, Claus: *Noma: Nordisk mad*, Politikens Forlag, København, 2006

Simonsen, Nanna: *Smag på Danmark: 250 moderne opskrifter fra det klassiske danske køkken*, Gyldendal, København, 2007

Styrbæk, Klavs: *Mormors mad: retter fra det danske køkken*, Forlaget Kleart, Odense, 2006

Westergaard, Erik Koed: *Danske Egnsretter: fra det gamle danske køkken*, Lindhardt og Ringhof, København, 1974

Tidsskrifter

Dansk Sociologi: Tema: Mad, årg. 8, nr. 4, 1997

HUG! : Tema: Mad, årg. 10, nr. 48, 1987

Kulturo: Tema: Mad, årg. 14, nr. 26, 2008

Momentum: Tema: Ny Nordisk Mad, årg. 5, nr. 3, 2007

Tidsskriftet Antropologi: Tema: Mad og drikke, nr. 39, 1999

Internetkilder (- tjekket for tilgængelighed den 15.12.2008)

<http://www.dr.dk/DR1/Meyer/index.htm>

<http://michelinguide.com>

<http://www.nordiskkoekken.dk>

<http://www.nynordiskmad.org>

<http://www.scandcook.com>

<http://www.theworlds50best.com>

Manifest for
DET NY NORDISKE KØKKEN

Vi nordiske kokke finder tiden moderne til at skabe et nyt nordisk køkken, der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig med de største køkkener i verden.

Det Ny Nordiske Køkken skal:

1. - udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region
2. - afspejle de skiftende årstider i sine måltider
3. - bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande
4. - forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære
5. - fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem
6. - fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber
7. - udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer
8. - forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra
9. - kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet
10. - invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fælles projekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden



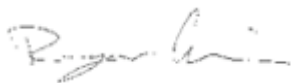
Hans Välimäki
Finland



Leif Sørensen
Færøerne



Mathias Dahlgren
Sverige



Roger Malmin
Norge



René Redzepi
Danmark



Rune Collin
Grønland



Erwin Lauterbach
Danmark



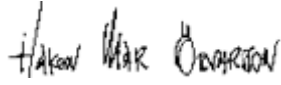
Eyvind Hellstrøm
Norge



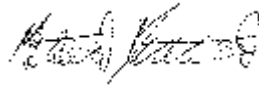
Fredrik Sigurdsson
Island



Gunndur Fossdal
Færøerne



Hákan Örvarsson
Island



Michael Björklund
Åland

Kilde: www.nordiskkoekken.dk