

KULT- URO

TIDS-
SKRIFT
FOR
MODERNE
KULTUR

Åndens Føde

Nyoversat Nietzsche om
knödel og bratwurst

Champagne og Haglgevær

Jeppe Brixvold
dagen derpå

Sig Det Med Mad

Helle Brønnum Carlsen
om måltidets retorik

Citrongræs og Social Interaktion

Camilla Jalving om
Rirkrit Tiravanijas
kokekunst

Honey Biba Beckerlee

Is that a banana
in your pocket...?



Nº 26 14. ÅRG. 2008
PRIS 75,-

TEMA: **Mad**

Redaktion

Rosalia Fenger
(rosalia@kulturo.dk)
Andreas Graae
(andreas@kulturo.dk)
Camma Juel Jepsen
(camma@kulturo.dk)
Jonas Kjærgård Laursen
(jonas@kulturo.dk)
Christel Nygaard Pedersen
(christel@kulturo.dk)
Kristian Møller Schmidt
(kristian@kulturo.dk)
Birgitte Thorsen Vilslev
(birgitte@kulturo.dk)

Redaktionsadresse

KULTURO /
TIDSSKRIFT FOR MODERNE KULTUR
Sankt Hans Gade 26, 4.tv.
2200 København N
www.kulturo.dk

Uopfordret materiale,
artikler og illustrationer
modtages gerne på
post@kulturo.dk

Omslag

Katja Richter,
foto fra serien *An eye for your eye*,
C-Print (2005)

Inderomslag

Madbilleder
Thomas Kyhn Rovsing Hjørnet

Grafisk design

Louise Hold Sidenius,
Typografisk afd.

Produktion

Mediefabrikken

Tryk

Frederiksberg Bogtrykkeri
www.fb.dk

KULTURO /
TIDSSKRIFT FOR MODERNE KULTUR
er udgivet med støtte fra Kultur-
ministeriets bevilling til almen-
kulturelle tidsskrifter

Copyright Kulturo,
skribenter og kunstnere
ISSN 1395-4830

INDHOLD

4
Leder

Kogekunst

og
slagtilbud

– gourmetdrømme
i discountland

7
Trille Skjelborg

Uden

titel

8
Niels Kayser Nielsen

Rullekebab

og

gårdbutik

– om madkulturelle tendenser

14
Christian Gonzenbach

Daily

Bread

15
Christian Coff

Uhm,

det er

smagløst!

19
Christian Gonzenbach

Mortadella

20
Camma Juel Jepsen

0:59

– samtale med
Mads Hagstrøm

30
Camilla Jalving

Pad Thai som

kunstnerisk

projekt

– måltidet som social interaktion i
Rirkrit Tiravanijas kunst

36
Hendrikje Kühne og Beat Klein

Food Design

1-93

37
Jeppe Brixvold

ØSTERS,

forskrift

38
Helle Brønnum Carlsen

Smagens

selekterende

sanselighed

– madens æstetiske
kommunikation

44
Christian Gonzenbach

Introversion

45
Sissel Bergfjord

CROSTINI

TOSCANI OG

CHOKOLADE

49
Anders Dræby Sørensen

Spiseforstyr-

relsernes tavse

kulturkritik

51
Rasmus Svarre Hansen

Kronik

Mad

57
Cosimo Cavallaro

Cheese

Room

58
Thomas Kyhn Rovsing Hjørnet

NIETZSCHE

/

Mad

61
Per Torp Sangild

Mad, medicin

og filosofi i Øst

og Vest

66
Honey Biba Beckerlee

Is that a

banana in your

pocket...?

69
Karsten Wind Meyhoff

Det

kødelige

paradis

Frugten som afrodisiakum i
Tusind og én nats eventyr

77
Thomas Kyhn Rovsing Hjørnet

Fordøjelsen

84
Skribenter/
Kunstnere

Kogekunst og slagtilbud

– gourmetdrømme i
discountland

Der var dømt kunstsynergi, chefkok og billedkunstner imellem, da kunstmuseet ARoS i september 2007 slog dørene op for den stort anlagte, nordiske madkunsthøst på Kunsten. I fem begivenhedsrige dage kunne rigets mest kultiverede ganer således erfare, hvordan stjernekokke fra fem nordiske kokke-landshold i kreativt kompagniskab med danske billedkunstnere ville skabe realtime kogekunst på museets udstillingsarealer. 'Kunsten overføres fra lærredet til tallerkenen', lød det i en højstemt pressemeddelelse, der udlagde festivalen som et møde med 'vores nordiske kulturarv, identitet og værdier'.

Inspireret af løjterne – og helt i tidens tern – kunne daværende fødevarerminister Hans Christian Schmidt i festivalens åbningstale konstatere, hvordan 'gastronomi er kunst, og kunst er lig oplevelser'. Med madkunsthøsten havde regeringsrepræsentan-

ten da også en oplagt mulighed for at promovere kampagnen 'Smag Danmark', der til fælles fremme for danske forbrugere og turisterhverv skal styrke vækstmulighederne i den gastronomiske oplevelsesøkonomi.

Netop som oplevelse synes gastronomien i disse år at gå sin sejrsgang i det danske kulturlandskab. På Bryggen i København har Madeleines Madteater på overrullende vis demonstreret, hvordan restaurantbesøget kan iscenesættes som halvpebret performancekunst. Og mens kogebogssalget slår nye rekorder, hører vi fra sociologer til reklamefolk om, hvordan danske forbrugere i stadig større omfang fravælger den 3-stjernede til fordel for lokal og traditionsbestemt produktion. Som klischeén går på erhvervsdansk, synes der at være en stigende interesse for madvarer, der som maltøl fra et dansk mikrobryggeri formår at 'fortælle en historie' – gerne om sundhed,

SLAG- TILBUD

nærmiljø og autenticitet.

En ganske anden historie kunne danske biografgængere imidlertid få fortalt med østrigeren Nikolaus Geyrhalters prisbelønnede dokumentarfilm *Vort daglige brød*, der havde dansk premiere i efteråret 2007. Med sin blotlæggelse af en europæisk fødevarerindustri, hvor levende dyr behandles som var de konserveredåser, lagde Geyrhalters film sig ind i rækken af internationale produktioner, der som Morgan Spurlocks *Supersize Me* (2004) og Erwin Wagenhofers *We Feed the World* (2005) sår tvivl om de etiske og økologiske konsekvenser af den moderne verdens fremmedgjorte madproduktion.

Med temanummeret om MAD – tidsskriftets 26. udgivelse – ønsker Kulturo blandt andet at sætte fokus på en hjemlig fødevarerebat, der er i vildrede. For mens den kulturelle elite dyrker maden som exceptionel lokaloplevelse, synes en voksende skare af danske meningsdannere og madskribenter at slå de internationale dokumentarister følge i kritikken af en discountkultur, hvor prisbevidsthed, masseproduktion og fastfood-tyrki som oftest vejer tungere end god smag og fødevareretik. Tendenserne er da også svære at holde styr på. For samtidig med at øko-foretagenet Aarstiderne runder de 40.000 værdibevidste abonnenter, slår undersøgelser gang på gang fast, at danskerne hører til de befolkningsgrupper, der på verdensplan bruger allerfærrest penge på mad.

Begge udviklingstræk analyseres i nærværende Kulturo. I et hårdt angreb på den moderne, danske madkultur hævder Christian Coff således i artiklen 'Uhm, det er smagløst!', at vi som forbrugere har mistet smagen for både kvalitet og

etik. Danskerne foretrækker samlebandsfabrikeret kødpålæg, fjerkræ og svin og mangler fundamental viden om fødevarernes produktionshistorie. Netop efterspørgslen på denne viden er til gengæld udgangspunktet for Niels Kayser Nielsen, der i artiklen 'Rullekebab og gårdbutik' analyserer vores nostalgiske appetit på egnsretter og lokalhistorie og relaterer den til madens globalisering i det urbane rum.

Trods hjemlige rygter om gastronomisk vækkelse er der således grund til skepsis. For uanset talen om madkunst og kulturarv synes det oplagt at tolke tidens længsel mod gårdbutik og møllebrug som et vidnesbyrd om, hvordan de kulinariske lokalmiljøer støt og roligt svinder bort med modernitetens malstrøm af anonyme fødevarer. Mens danskerne drømmer sig tilbage til dengang, gulerødder var noget, man trak op af jorden, må eftertanken melde sig, om gastronomiens eksponering som kunst og oplevelse er andet end et tegn på, at maden – den dagligdags mad, vi alle hiver op af indkøbsposen til hverdag – langsomt tømmes for kultur, tradition og kvalitet.

God fornøjelse med Kulturos Mad-nummer!

KOGE- KUNST



**I ALLE KUNST-
VÆRKER BØR
DER VÆRE
NOGET RET-
NING AF BRØD.**

S. 58

THOMAS
KYHN
ROVSING
HJØRNET

NIETZSCHE / MAD

STØTTE PØLSER

Niels Kayser Nielsen

Rullekebab

og
gårdbutik

– om madkulturelle tendenser

Madkulturen af i dag kræver både 'mormor-mad' og kosmopolitisk køkken. I det følgende tager vi rundt til gårdbutikker i Vestjylland og på en kulinarisk tur gennem Århus for at se nærmere.

Madkulturen forstået både som forbrugs-mønstre og fødevarerproduktion er i voldsom bevægelse i disse år. Hvor man tidligere 'bare' købte ind og måske sikrede sig, at de fødevarer, man spiste og drak, var sunde, velsmagende og helst økologiske, er dette langt fra nok i dag. Nu skal maden sælges på langt mere sofistikeret vis. Ligesom vi i dag ikke 'bare' vil bo i et hus eller i en lejlighed, men bo på et sted med historie, vil vi i dag også spise og drikke produkter med kultur.

Der aftegner sig her et tydeligt tredelt mønster. Vi har bevæget os væk fra det substantielle forhold til føden, der kendetegnede den del af historien, hvor produktionen var det afgørende, og er gået igennem konsumtidsalderens fase. Den fase, hvor konsumet af fødevarer, var det centrale, og hvor mad, drikke og fødevarer i det hele taget først og fremmest skulle være præget af bekvemmelighed. Maden skulle være let at tilberede og nem at fortære i funktionelt øjemed. Men nu er vi nået frem til oplevelsessamfundet. Her knytter der sig i højere grad betydningsladede, emotionelle og bevægende dimensioner til maden. Maden skal ikke længere kun dække et behov eller afspejle en nem og moderne livsførelse, men også byde på en oplevelse og en vis udfordring. Mad og fødevarer skal ikke kun rumme komplicerede og vanskeligt gengivelige smagsoplevelser, men også en særegen og specifik kultur. Konsekvensen af dette er ikke kulturel entydighed. Tværtimod aftegner der sig to modstridende tendenser og retninger i oplevelsessamfundets madkultur.

Ud på landet og hjem til byen

Den ene bevægelse gælder mælken, pølsen, osten, saltet, brødet, øllet, kalvestegen og så videre. I alle tilfælde går færden bagud i historien – og udad til landområderne. Men der er også en modsatrettet bevægelse – nemlig ind i urbaniteten og byens rum, hvor madkulturen rykker tættere på byens puls og nerve. Denne bevægelse er sandsynligvis lige så betydningsladet og oplevelsesorienteret som den første, men tager sig ikke nær så eksotisk ud som rejsen 'hjem' til mormors mad med de 'autentiske' kødgryder og de ferske råvarer. Til gengæld foregår den lige uden for vore døre og ned ad gågaden.

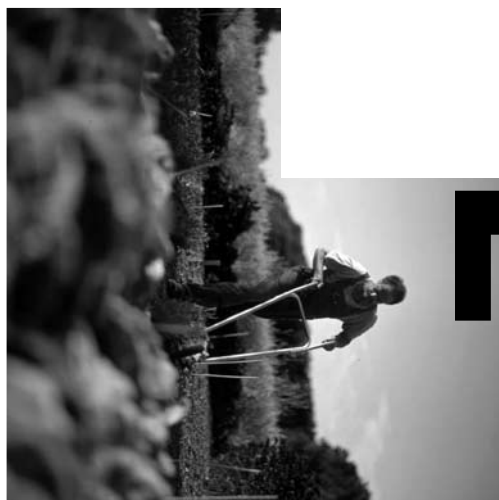
Ser vi på de madkulturelle bevægelser hjemad og ud i provinsen, kan man konstatere, at maden bliver stadig mere *genealogisk*, det vil sige historieopsøgende og traditionsdyrkende. Den oplevelsesorienterede forbruger har i dag lyst og vilje til at forholde sig til de enkelte fødevarers såvel biologiske som historiske og lokale herkomst og et behov for at fastlægge deres kulturelle og geografiske ophav. Én konsekvens heraf er en udpræget *topografisering* af fødevarerne, hvor de er knyttet til bestemte steder og egne. Globaliseringen synes at indebære en kraftig vækst i interesse for lokalitet og regionalitet med en kobling mellem biologi, historie og geografi i form af topografiske rum- og stedtilhørsforhold. Gennem madens topografisering får vi selv vores identitet topograficeret, således at vi spiser og drikker os ind i en kulturarv, der er forbundet med bestemte lokaliteter. Det sker i takt med, at maden og fødevarerne ikke lanceres anonymt, men netop genealogisk. Det vil sige, at maden knytter sig til et sted med arv, historie og gøremål og ikke kun til et abstrakt rum. Maden kobles på den måde sammen med oprindelse, historie, region, fællesskab, slægtskab og kulturarv. Der er her en stærk trang til at bedømme de enkelte levnedsmidlers biologiske herkomst og lyst til at gøre rede for deres kulturelle og geografiske oprindelse.

Men samtidig kan der iagttages en tendens til en regionalpolitisk profilering ved hjælp af mad og fødevarer. Forholdet mellem mad, region og lokalitet kan nemlig også vendes om, således at maden ikke afspejler en region og en lokalitet, men er det, som tiltrækker og drager os til en region. Det er maden som trækplaster, der er det afgørende, når en region eller en lokalitet skal sælge sig selv. Som inkarnation af den pågældende egn er maden medvirkende til at gøre denne til ikke kun et rum, men også et sted. Maden er led i en regional profilering. I madkulturen strømlines og forenkles regionens samlede kultur og identitet. Men lad os nu blive mere konkrete.

Drømmen om nærhed

For det første er mange danskere i løbet af den sidste halve snes år blevet deltagere i ordninger, hvor de enten en gang om ugen eller om måneden får leveret en pakke med økologiske

[Heldt Cassel
2006, Tellström
2006]



gartnergrøntsager på deres hjemmeadresse, som de så selv forarbejder. Virksomheden Aarstiderne, grundlagt 1999 af landmand Thomas Harttung og kok Søren Ejlersen, har 170 medarbejdere og leverer grøntsager, kød, fisk og frugt til 40.000 danskere hver uge, der således får 'landet' bragt direkte ind i køkkenet. Hensigten er at mindske afstanden mellem jord og bord og at sikre giftfrie og 'ærlige' fødevarer med et umiddelbart oprindelighedspræg.

Hertil kommer, at man ved forarbejdningen af dem stadigvæk har håndværksmæssig hånd i hanke med sagerne. Der skal være plads til, at man selv sætter sit præg på maden og lægger sidste hånd på tilberedelsen. Det kan godt være, at køkkenet er minimalistisk og skinner af blanke flader og hårde hvidevarer, men måske netop af den grund gør det godt at få lidt snavs under neglene, så man ikke helt mister jordforbindelsen. Det er ikke rart at færdes i et betydningstomrum. Så hellere lidt refleksiv

nostalgi, hvor man nok ved, at fortiden er tilbagelagt, men ikke af den grund helt død. I passende doser kan den sagtens genopfriskes, uden at man derfor kunne drømme om for alvor at vende tilbage til de 'gode, gamle dage'. Blandt andet fordi de lugtede og var grimme.

Ønsket om friske råvarer hænger sammen med en voldsomt stigende interesse for økologiske fødevarer. Efter en krise i det økologiske landbrug i de første år efter 2000 er trenden nu for opadgående i takt med en voksende forbrugerefterspørgsel. Over en tredjedel, nærmere bestemt 34,2 procent, af de fødevarer, butikskæden Irma solgte i uge 40 i 2007, var økologiske. Det er en verdensrekord, som viser, at Danmark sammen med Sverige og Østrig er førende på verdensplan med hensyn til økologisk madkultur.

Foruden de særlige leveringsordninger kan man se en øget interesse for at købe ind i gårdbutikker, hvor 'naturligheden' er i højsædet. Ganske vist er der gået inflation i denne betegnelse, for så vidt som der også ligger en gårdbutik midt i Århus, men tendensen er tydelig nok. Det betegner en kvalitet ved mad-

varerne, at de er produceret på gårde. Oven i købet en dansk gård. Fileten bliver ingenlunde dårligere af, at den i levende live har siddet på en dansk okse. Det opfattes desuden som et kvalitetsstempel, at producenten personligt kan stå inde for sine produkters kvalitet, og at vedkommende fremstår som et rigtigt levende menneske og ikke kun som en anonym person. I gårdbutikkernes annoncering er det tydeligt, at de rurale værdier danner klangbund i markedsføringen. I modsætning til de industri-designede, masseproducerede og upersonlige varer slås der på det naturlige og jordnære, hvor der lægges vægt på håndværk, omsorg og god tid.

Det samme gælder markedsføringen af mælk. Her er det interessant at se på, hvad mælken kan. Den kan give sanselig nydelse, vidne om forældreomsorg for børnene, sikre god helse, relatere til drømmen om det gode samfund – og så kan den sikre jordforbindelsen. Mælken bliver ladet med betydninger,

'Det kan godt være, at køkkenet er minimalistisk og skinner af blanke flader og hårde hvidevarer, men måske netop af den grund gør det godt at få lidt snavs under neglene, så man ikke helt mister jordforbindelsen.'

der ganske vist varierer, men som til stadighed centrerer sig om det naturlige, ærlige og sunde. Af den grund får vi i dag både 'jysk bondemælk' og 'mælk fra Himmerland' på bordet med smilende og troværdige bønder som ambassadører for fortiden og de yderste provinsegne.

Ved siden af økologi, ærlighed og naturlighed

spiller madens historie i form af genealogi og regionalt tilhørsforhold en stigende rolle. Som det hedder i en typisk reklame: 'Nordjysk Naturkød er baseret på kvæg, der græsser og plejer naturarealer og kulturrealer i Nordjylland. Kun *tilsat* historien om godt landmandskab'. Andre steder betones det, at man driver et 'traditionelt' landbrug, at der produceres kartofler og lammekød på en gård, hvor der er fundet stenalderøkser, eller at gården har været i slægtens eje i 'mands minde' eller mere end 300 år og i 12 generationer. De produkter, denne gård sælger, er 'håndværksbaserede', hedder det. Saltsyderiet på Læsø gør et stort nummer ud af, at saltudvindingen går tilbage til middelalderens Valdemarar, hvor Viborg Domkapitel fik privilegier til at udvinde salt af kongemagten.

[Hellström 2006, s. 199]

[Jönsson 2005]

[Midt-Nord-Turisme (udg.) 2006, s. 6]

[Ringkøbing Amt (udg.) 2006, s. 12]

I koblingen mellem biologi, historie og geografi kommer der fokus på tilhørsforhold. Om det nu er ost fra Mammen, sydesalt fra Læsø, smør fra Fanø eller æbler fra Fejø, skal maden være stedsbundet. Maden kobles på den måde sammen med oprindelse, historie, region, fællesskab, slægtskab og kulturarv, samtidig med at vi via fortæring af mad og drikke fra disse særlige lokaliteter så at sige får landet ind under huden. Vi spiser Danmark og bekræfter derved os selv i, at her er vores rødder – såvel geografisk som historisk.

Imidlertid er der samtidig en stærk tendens til en øget urbanisering af madkulturen. Vi spiser i stigende grad ude i byens åbne rum, på gader og stræder. Vi tager byen i besiddelse med mad i mund. Sådan har det ikke altid været.

At spise ude – og udendørs

I gamle dage spiste man enten hjemme eller ude. Begge dele foregik indendørs. Enten i køkkenet, spisestuen eller på restaurant. Kun 'Manden på risten' spiste uden døre, og han fik ikke fugls føde. Det ændrede sig efter anden verdenskrig, hvor pølsevognene for alvor begyndte at blive populære. De var i nogle tilfælde motordrevne, og man kunne se pølsemanden tøffe af sted med dem i en sen natte-time. Herefter fik det at spise ude en anden betydning. Nu gik man ikke nødvendigvis på en dyr restaurant, hvis man ville spise ude, men nappede sig en 'ristet med det hele'. I Horsens betød det for enkelte Liebhave-re også hindbærsyltetøj, i hvert fald i Beringspladsens pølsevogn; og rygterne ville vide, at man i Vejen også kunne få rødkål som tilbehør. Men



Aarstiderne. Foto: Columbus Leth

[Witter 2007, s. 20]

[Morgensavisen Jyllands-Posten, 9.10.2007]

de, der spiste ved pølsevognene, havde det tilsyneladende ikke altid lige let. Man stod altid med ryggen til, mens man spiste og bøjede sig ind over pølserne og hot dogs'ene for ligesom at skjule, at man var på den galej: 'aha, du har også kødløs dag...'. Det var som om, man skammede sig og søgte at skjule sine laster.

I begyndelsen af 1970'erne kom pizzeriaerne til. At spise ude var ikke længere ensbetydende med stil, højtidelige lejligheder og dyre vaner – eller skamfuld pølsevogn. Pizzeriaerne kostede ikke alverden, og serveringen var ret uformel. På et pizzeria i Trondhjem 1974 fik min kone og jeg af tjeneren, som var svensker, at vide, at 'man har importeret mig för att sköta snacket', det vil sige, at han var hentet over for at sikre en frisk jargon. Ak, ja. Senere kom McDonald's til og bidrog til en yderligere demokratisering og nivellering med en lokal globalisering – *glokalisering* – til følge. McDonald's har altid indrettet sig efter forholdene, således at det lokale her som de fleste andre steder viser sig stærkere end det globale. En nyligt udkommen svensk bog herom hedder karakteristisk nok *Hem till McDonald's*. Det indgår til gengæld ikke rigtig i det vedtagne klichérepertoire højtideligt at fastslå, at vi lever i en lokal tidsalder. De gamle kolonialhandler var også såre lokale, de lå enten på hjørnet i byernes smågader eller på hovedgaden i stationsbyerne. Det vil sige dér, hvor der nu enten er en 7-Eleven eller en anden kiosk med *coffee to go* for en tier. Til gengæld bidrog McDonald's med en anden væsentlig nyhed: de store vinduer. Her kunne man bese, mens man spiste. Man nød maden og nød, at andre så, at man nød den. Spisningen blev stille til skue. Ligesom på en fortovscafé i Paris, ikk'! Bare ikke helt så mondænt.

Denne trend er fortsat og er blevet yderligere forstærket. Lad os også her blive konkrete og foretage en spadseretur ned ad Bruunsgade i Århus, tværs over Banegårdsplads og videre ad Ryesgade. En sådan tur byder på stadigt nye og anderledes scenarier. Det begynder oppe ved Emmerys ved Skt. Pauls Plads. Her sidder man indendørs på høje stole, så man er lidt hævet over dem på gaden, og nyder sin caffè latte og sin croissant i fuld offentlighed.

Ikke med samme joviale frejdighed som McDonald's-gæsterne, der går efter det sikre og det almindelige. Her hedder det ikke 'enlig mor', men 'single med arving'. Det fortsætter så ned ad gaden, for eksempel hos Schmidt og Malling med det høje ambitionsniveau og respekten for ordentlige råvarer og godt håndværk. Made-moiselles Fristelser er et godt lille spisested, som på bedste vis forener McDonald's store vinduer med gammel restaurantstil og køb af brugshåndværk. Nede på Banegårdsplads ved pølsevognen vender man fortsat ryggen til verden, mens man bag de matte glasdøre fortærer sin frikadellesandwich og læser Ekstrabladet og BT på den minimale disk, mens pølsemanden snakker om vejret og bedyrer, at man skal følge med tiden. Vi lever jo i en global tidsalder, siger han. Og så ned ad Ryesgade til kebaboaserne og Sigfreds kaffebar. Her vender man kun ryggen til verden, mens man bestiller.

Resten foregår i fuld offentlighed, på gågaden. I bevægelse. Og her er det rigtig nye; at man spiser i farten. Man er aktiv og dynamisk og med på noderne. Udtrykket et madsted har fået en anden betydning. Nu er det gaden, som er et madsted. Man stiller sin spisning til skue. Ikke gedulgt

som ved pølsevognen, ikke folkeligt som på McDonald's, ej heller ufolkeligt med latte og en stenovnsbagt lækkerbisk – men ungdommeligt frejdigt, uanfægtet og uden ønske om at positionere sig. Og så altså i bevægelse, med en cola light i den anden hånd. Sådan en rullekebab kan godt vare ved helt til Domkirken. Med den kosmopolitiske kebab i hånd og mund tager man del af byen og gør den til sin. Byen bliver lige så fortrolig som ens eget spisekøkken. Grænsen mellem offentlig og privat forskyder sig. Byens rum bliver et hjemsted. Man kunne kalde det en måltidets 'glokalisering'.

Flygtighed og simrekøkken

Noget af det mere spændende ved studier af madkulturen i dag er at se på madens rum. Hvad er den kulturelle betydning af, at man i dag spiser ude på en helt anden måde end tidligere? Er det udtryk for en kulturens demo-

kratisering? Er det udtryk for madligegyldighed og hastværk? Således at fast food i dag også knytter sig til et permanent bevægelseskrav? De mennesker, der spiser på gaden – og det vil fortrinsvis sige unge mennesker – er måske delagtige i en bevægelse, hvor man generelt spiser hurtigt, let og uanstrengt for så til gengæld med mellemrum at sætte alle sejl til og koncentrere sig om slow food og simrekøkken, hvor man smager efter og forholder sig reflektivt og situativt nydende; gerne i forhold til mad, der er handlet i en gårdbutik eller har et andet tilhørsforhold til et lokalt sted. Således at man for alvor mærker forskel og tager del i en dobbeltbevægelse af en på én gang demokratiseret og flygtig madkultur, der foregår i det offentlige rum, og på den anden side en madkulturel årvågenhed. En årvågenhed, der nok er af en anden beskaffenhed end gourmetens og dagbladenes madbedømmere, men ikke mindre seriøs af den grund, og som orienterer sig i retning af sted mere end rum.

[Kayser Nielsen 2004]

Litteratur
Helena Brembeck (2007):
Hem till McDonald's,
Stockholm: Carlsson.

Susanna Heldt Cassel (2006):
'Regionen för finsmakare. Regional
profilering och varumärkesbyggande
i skårgården', i Anna Burstedt, Cecilia
Fredriksson og Håkan Jönsson (red.):
Mat. Gestaltning och genealogi,
Lund: Studentlitteratur.

Lena Hellström (2006):
'Bondens Egen Marknad.
Om gestaltning av rurala värden',
i Anna Burstedt, Cecilia Fredriksson og

Håkan Jönsson (red.):
Mat. Gestaltning och genealogi,
Lund: Studentlitteratur.

Håkan Jönsson (2005):
*Mjök – en kulturanalys av mejeridiskens
nya ekonomi*,
Eslöv: Brutus Östlings Bokförlag
Symposion.

Niels Kayser Nielsen (2004):
'Bevægelse. Et modebegreb fra det 20.
århundrede', i Mette Krogh Christensen
og Gitte Wichmann-Hansen (red.):
*Krop og kompetence. Aktuelle begreber
inden for pædagogik og sundhed*,
København: FADLs Forlag.

Midt-Nord-Turisme (udg.) (2006):
*Gårdbutikker – den korteste vej til
naturens skatkammer i Jylland fra
midten og op*, Aabybro.
Morgensavisen Jyllands-Posten
9.10. 2007.

Ringkøbing Amt.
Den regionale udviklingsenhed
(udg.) (2006):
Vestjyske smagsoplevelser.
Ringkøbing.

Richard Tellström (2006):
'Knyt tallriken till marken. Ursprungs-
gestaltningen i den kommersiella
restaurangen', i Anna Burstedt, Cecilia

Fredriksson og Håkan Jönsson (red.):
Mat. Gestaltning och genealogi.
Lund: Studentlitteratur.

Troels Witter (2007):
'Midtjylland kan sætte spiren til
fremtidens fødevarer',
i *Magasinet Midt*, nr. 4.

[Brembeck
2007]



Christian Coff

Uhm, det er smagløst!

Danske forbrugere foretrækker mad, der smager af ingenting. Det hænger sammen med, at vi ikke ved ret meget om maden, vi spiser. Vi er kun dårligt i stand til at skelne mellem god og dårlig mad. Reel viden om madens produktionshistorie ville sandsynligvis ændre vores smags- og indkøbspræferencer – og måske endda gøre vores forbrug mere politisk?

Kan man forestille sig det smagløse som sublim nydelse? Svaret afhænger selvsagt af, hvad man forstår ved smagløshed og smag. Ved smag forstår man *evnen* til at skelne mellem for eksempel smukt og grimt eller mellem rigtigt og forkert. Det er altså en evne til at bedømme noget. Den, der ingen smag har, er smagløs og ude af stand til at foretage denne bedømmelse. Dermed får vi også betydningen af *det* smagløse som noget, der er udfærdiget uden sans for, om det er smukt eller grimt, rigtigt eller forkert.

Men ordet smagløs har også en anden betydning, nemlig som det der ikke smager af noget. Det er den betydning, man anvender, hvis man om smagen af en mangestjernet salami tænker: 'Salt, men ellers smagløs'. Her må vi netop putte 'smager' i anførselstegn, for salami smager netop ikke af noget.

Fremhævelsen af smagløsheden som gastronomisk kvalitet er et brud med den traditionelle gastronomiske æstetik, som netop vil spille op til sanseligheden. Imidlertid er målet for denne nye madæstetik intet mindre end

intetheden. Denne kovending i forhold til tidligere tiders kogekunst er interessant, fordi der er noget næsten zen-agtigt over oplevelsen af smagen af ingenting.

Det er ikke bare smart retorik, jeg her hiver op af ærmet. Ældre undersøgelser har vist, at de fleste amerikanere foretrækker dåsejuice frem for friskpresset appelsinsaft. En helt ny undersøgelse, foretaget af Forbrugerrådet, viser, at danskerne foretrækker masseproducerede kyllinger fra Brasilien med op mod 20 procent vandindhold frem for delikatesskyllinger fra Frankrig. Så der er efterhånden en del belæg for at hævde, at den almene smag går i retning af standardiserede, massefremstillede, industrielle fødevarer. Som altså ikke smager af ret meget.

Der er god grund til at formode, at smagen for det smagløse

hænger sammen med vores manglende viden om mad og fødevarer. For manglende kendskab gør det svært at kvalificere smagsbedømmelsen. Vi er derfor tilbøjelige til at vælge det nemmeste og billigste, som oftest også er det med mindst smag.

Fra æstetik til anæstesi

Imidlertid er den manglende madæstetik ikke særlig zen-agtig. For det, vi har med at gøre her, er ikke virkelig æstetik. Der er faktisk tale om æstetikens modsætning, nemlig anæstesi. En bedøvelse af sanserne som skal lede vores tanker langt væk, fra alt hvad en kylling eller salami er af liv, svin, fedt, nitrat, farvestoffer, E-numre, dyrevelfærd, transport, foderstoffer, medicin, miljøforurening, markeds konkurrence og så videre. Alt det, som vi ikke vil vide noget om, og som netop er så svært at bringe i tale, fordi bedøvelsens følelseløshed virker så behagelig. Vi er kommet til at værdsætte smagløsheden.

Endnu værre: Vi er blevet afhængige af

smagløsheden. Smagløsheden gør på én gang, at vi kan fornægte de horrible historier, som mange af vores fødevarer er og samtidig blive draget af smagløshedens infantile ophævelse af tid og sted. Her er mad uden historie, som minder os om ingenting, men alligevel stiller sultens begær. Hvad enten alt dette er gen-nemtænkt eller blot en tilfældighed, så er det et mesterligt kunstgreb, der på raffineret vis har ændret den danske madkultur gennemgribende. Godt for pølsefabrikken og brasilianske kyllingeproducenter, men hvad med forbrugerne og resten af verden?

Fra uretsbevidsthed til fødevareretik

Der er for tiden en udbredt opmærksomhed blandt forbrugere om fødevarer og etik. Mange forbrugere har fået en vis *smag for etik*. Denne smag for etik viser sig i første omgang som en 'uretsbevidsthed'. Begrebet 'uretsbevidsthed' bruges af den tyske filosof Axel Honneth til at beskrive, hvordan etikken først og fremmest fungerer som en 'negativ moral', det vil sige som en forståelse af, hvad det uretfærdige er. Vi ser altså det uretfærdige før det retfærdige. Derfor ledsages smagen for etik af frustrationer, for det er alle uretfærdighederne, der springer os i øjnene først.

Så det svære spørgsmål bliver: Hvordan kan man forholde sig til uretfærdighederne og urimelighederne i den moderne fødevarereproduktion? Hvordan kan den politiske forbruger have en fødevareretik?

For den politiske forbruger, der ikke kender noget til madens produktionsproces, er det umuligt at udfolde en etik. Fødevarer og mad er da et etisk tomt ingenting, der i butikken eller på bordet præsenteres som 'dødt levende', der ikke stiller nogen etisk fordring om at blive respekteret i sig selv, som det liv det engang var. I forhold til denne mad og disse fødevarer kan vi ingen etik have. Vi kan have en smag og en æstetik, men ingen etik. At det må forholde sig sådan fremgår af, at man ikke kan krænke en fødevarer i sig selv. Man kan kun krænke det levende, forbrugerne og samfundet. Hvorfor betragtes det for eksempel som uetisk at sælge mad med for mange salmonellabakterier? Næppe fordi man synes, at det er synd for den

inficerede mad – den er jo død alligevel – men fordi det er urimeligt overfor de mennesker, der bliver syge af den. Hvorfor bliver det betragtet som uetisk at spise æg fra burhøns? Næppe fordi det er en krænkelse af æggene at spise dem, eller fordi de er kommet til verden i et bur, men først og fremmest fordi hønsene krænkes – og til dels fordi den ernæringsmæssige kvalitet kan diskuteres, og dermed vil kunne skade forbrugernes helbred. Hvorfor kan en kok mene, at den 'smagløse' sammenblanding af råvarer er en synd? Det er ikke, fordi det er synd for råvarerne i sig selv, men fordi det er en hån imod de mennesker, der kunne have nydt en veltilberedt ret, og fordi det er en hån mod det arbejde, der er lagt i råvarernes fremstilling.

Fødevarer har deres oprindelse i det levende og må nødvendigvis have en *produktionshistorie*. Hvis vi kendte produktionshistorien bag fødevarerne, ville vi være i stand til at bedømme dem langt mere kvalificeret med hensyn til kvalitet (smag) og etik. Og dermed ikke blot gå efter det billige og smagløse.

'Manglen på viden om fødevarers produktionshistorie tvinger indirekte forbruget i en bestemt retning, nemlig at fødevarer skal være billige.'

Politiske partier: nej tak til politisk forbrug

Trods alle mangler på information om etik på markedet finder politisk forbrug alligevel sted. Men hvor udbredt er politisk forbrug

egentlig? En undersøgelse fra 2004 har vist, at cirka halvdelen af Venstres, Konservatives og Socialdemokratiets vælgere i løbet af et år havde foretaget en eller flere politiske handlinger på markedet. For det Radikale Venstres, SF's og Enhedslistens vælgere var tallet mellem 83 og 88 procent. Det ser med andre ord ud til at være forholdsvist almindeligt at deltage i demokratiet gennem markedet.

På den baggrund kan det undre, at politisk forbrug i dag ikke har den store bevågenhed blandt de politiske partier. Hvis vi først ser på de liberale partier, kan man konstatere, at politisk forbrug ikke er liberal politik. Man er af den opfattelse, at på markedet bør egeninteressen herske – og altså ikke politikken. Egennyttens er det, der driver den enkelte frem og skaber produktion. Udfoldelsen af egennyttens skaber dermed samfundets velstand.

Viden om madens produktionshistorie

vurderes ikke at være af betydning for egeninteressen. Tværtimod anses politisk forbrug for at være en trussel mod velfærdssamfundet, fordi effektiviteten i produktionen og forbruget antages at falde, hvis der skal tages etiske hensyn.

Politisk forbrug er heller ikke socialdemokratisk eller venstreorienteret politik. For det første mener man ikke, at man kan overlade komplicerede beslutninger til forbrugerne. Det kræver faglig kompetence og stor indsigt at træffe saglige valg om vanskelige problemer, såsom miljøhensyn. Og det er for meget at forvente af forbrugerne. For det andet antager man, at forbrugerne ikke har tiden til det i den fortravlede hverdag. For det tredje er man bange for at overlade beslutninger til markedet, fordi man, på linje med den traditionelle liberalistiske opfattelse, mener, at her råder egennyttens. Man kan ikke overlade vigtige politiske beslutninger om det alment gode for samfundet til personer, der har så væsentlige personlige økonomiske interesser i sagen, som forbrugeren har. Egeninteressen fordærver let forbrugers politiske og etiske motiver.

I den udstrækning politikere mener, at det skal være muligt for forbrugere at vælge ud fra etiske holdninger henvises til mærkningsordninger. Argumentet er, at det vil gøre det nemmere og simplere for forbrugerne at træffe det rigtige valg. Man foretrækker en top down-ordning, hvor staten definerer forbrugernes valgmuligheder på forhånd.

Men vil det gå så galt, som politikerne frygter, hvis flere handler politisk på markedet? På langt sigt mener jeg bestemt ikke, at det er givet, at markedet vil blive mindre effektivt af politisk forbrug. De hensyn, som det effektive, men uigennemskuelige marked ikke tager i dag, til eksempelvis miljøet, kan let blive dyrere for fremtidens generationer.

Om frygten for den usolidariske forbruger kan man sige, at den politiske forbruger jo netop søger det modsatte, nemlig at handle solidarisk med andre. At det så ikke er alle, der

vil handle sådan, er ganske givet rigtigt, men det er jo ikke noget argument for ikke at lade de, der vil, gøre det. Man underkender jo ikke valgresultater, fordi det ikke er alle, der stemmer. Men opmærksomheden på den usolidariske og egennyttige forbruger understreger det forhold, at man selvfølgelig ikke kan overlade al politik til markedet. Der er stadig brug for politik, faktisk kan de politiske forbrugere ikke klare sig uden politik.

Vi spiser hemmeligheder

Politisk har man i de seneste år hyldet det 'frie valg'. Men det er langt fra nok til, at forbrugerne kan handle etisk. For det frie valg henviser ikke til informationen om fødevarernes produktionshistorie. Det frie valg defineres i dag negativt, nemlig som fraværet af direkte tvang af forbrugerne.

Forbrugernes selvbestemmelsesret imødekommes kun på et meget overfladisk plan med begrebet 'det frie valg': Valget er reelt ufrit, fordi det ikke er baseret på viden. Man kan sige, at manglen på viden indirekte 'tvinger' forbruget i en bestemt retning, nemlig at fødevarer skal være billige.

Begrebet 'informeret valg' synes derfor bedre egnet til at beskrive den form for selvbestemmelsesret, som politiske og etiske forbrugere er interessere-

de i. For det henviser til den viden, som findes i produktionshistorien, og som er nødvendig for det etiske valg. Den selvbestemmelsesret, som det etiske forbrug fordrer, lader sig altså ikke tilfredsstille ved blot at give forbrugerne mulighederne for et frit valg. Der kræves mere information.

Ud fra en retslig betragtning er etisk forbrug i dag reelt ikke anerkendt. Der er ingen love eller regler om, at forbrugerne skal have adgang til informationer om produktionshistorien. Manglen på formelle rettigheder giver etisk forbrug et skær af illegitimitet: Når de etiske forbrugeres ønske om viden om produktionshistorien ikke hviler på noget retsligt grundlag, er det svært at stille krav om adgang til sådan information. I rapporten med

[kan downloades
fra www.ethiclaw.dk]

titlen *Forbruger, etik og sporbarhed* har jeg vist, at mange producenter simpelthen ikke er i besiddelse af de informationer om etik, som de politiske forbrugere efterspørger. Der er derfor ikke langt til at konkludere, at vi spiser hemmeligheder!

Det er det paradoks, vi må leve med for tiden. Politisk forbrug er i dag anerkendt som *begreb*. Men det er ikke anerkendt som politisk eller etisk handling. Selvom begrebet politisk forbrug bruges flittigt, ignoreres det i virkelighedens verden. At anerkende begrebet politisk forbrug *i praksis* fordrer information om produktionshistorien – det vil sige viden om, hvordan varerne er produceret. Så selvom begrebet bruges hyppigt, underkendes det i virkelighedens verden af politikere, myndigheder, virksomheder og distributører. Så længe information om produktionshistorien og sporbarheden ikke er alment tilgængelig, bliver det forhold til andre og til naturen, som forbruget udgør, aldrig realiseret på et bevidstheds-mæssigt plan. Dermed mister man muligheden for at forstå, hvilken forskel man selv gør eller kan

gøre gennem sit forbrug. Man ved, at man gør en forskel, blot ikke hvilken.

Smag er politik

Når smagløsheden er blevet dominerende for fødevarerforbruget i Danmark, skyldes det sandsynligvis, at vi ikke ved ret meget om fødevarer. Derfor skal de først og fremmest være billige. I den stadige fokusering på billige fødevarer har vi glemt smagen og at skelne mellem skidt og kanel.

Politiske forbrugere har brug for politisk opbakning til at gøre politik og etik til indkøbsparametre på linje med prisen. Det kunne være en værdig politisk opgave at sikre tilgængelig information om varerne til forbrugerne, for eksempel om miljøpåvirkning under produktion, transport, forbrug og afskaffelse, hensyn til arbejdsforhold, dyrevelfærd og fair trade. Sådanne informationer kunne bidrage til den etiske refleksion over fødevarerne og måske endda også over, hvad den gode smag er.



VIDSTE DU, AT DIN KROPS EVNE TIL AT OPTAGE NÆRING FRA MAD STIGER, NÅR DU SÆTTER DIG STIL- LE NED OG RETTER OPMÆRKSOMHEDEN MOD DET MÅLTID, DU SPISER?

Mads Hagstrøm (f. 1976)
er uddannet fra Danmarks
Designskole og er indehaver
af butikken FLOWmarket.
www.theflowmarket.com

Camma Juel Jepsen

0:59

Vi producerer i dag mad til at brødføde 12 milliarder mennesker, mens der dagligt dør cirka 100.000 af sult og underernæring. Som modtræk til Vestens overflodskultur er det ikke madvarer, man kan købe i butikken FLOWmarket i Dansk Design Centers kælder, men derimod det, det moderne vestlige menneske i virkeligheden har brug for: immaterielle værdier.

Kulturo mødte manden bag FLOWmarket Mads Hagstrøm til en eftermiddags-snak. I 59 uredigerede minutter talte vi om designerens personlige forhold til mad, og politisk bevidst forbrug og om hvordan en strikket sweater kan gøre verden bedre.

Camma:

Mads:

[0:00]

Hvilken betydning har mad i vores samfund?

Jeg synes, der er forskellige fokuspunkter. Det jeg har været meget optaget af – nu skal jeg ikke tænke over, at der ligger en båndoptager der, ha ha – er hvordan jeg selv bruger mad. Det med at mad er noget, vi har brug for som næring. Hver gang jeg forbruger mad, så kan det have en gavnlig effekt på mig selv, og det kan have en gavnlig effekt på mine omgivelser så at sige. Altså, jeg kan være omsorgsfuld overfor mig selv med mad, og så kan jeg faktisk gå ind og have en skadelig virkning på mig selv. Jeg kan også have en skadelig effekt på naturen ved at købe mad, der er produceret på en måde, der er dårlig for dyr og som skader jorden, og den måde vi dyrker landbrug på.

Jeg kommer til at tænke på – nu har jeg læst halvvejs i den her bog* – hvad er det nu, man kalder det på dansk? Altså 'waste'. Der er et afsnit om mad, hvor de deler samfundet op i to sfærer, en biosfære og en teknosfære. De taler om, at maden har et naturligt økosystem. Mad er, som noget af det eneste vi forbruger, 100 procent biologisk nedbrydelig. En af bogens pointer er, at man som menneske i et forbrugssamfund refereres til som forbruger, på engelsk jo *consumer* – men at det faktisk næsten er ingenting, vi i virkeligheden konsumerer. Vi konsumerer mad og drikke, men ellers er *alt* det, vi omgiver os med, designet til at smide ud, når vi er færdige med at bruge det.

Ja, hvis du kigger på dit eget forbrug – nu handler det så om mad – kan jeg gå ind og se på: 'Hvad er det, jeg bruger mad til?' Mad er så fundamentalt i vores samfund. Vi har brug for mad til at overleve, vi har brug for næring til vores krop. Det er gået op for mig, at jeg for eksempel har brugt mad på en anden måde. Jeg har brugt mad til at

[*red. William McDonough og Michael Braungart (2002): *Cradle to Cradle. Remaking the Way We Make Things*. New York: North Point Press]

[0:06]

spise på følelser. Det har gjort, at jeg har lidt af overspisning. Det vil sige, at mit forbrug af mad er sat op. Jeg er begyndt at bruge uhen-sigtsmæssigt meget mad, hvilket jo påvirker samfundet helt vildt.

Derfor er det ret interessant at se, at en af de største sygdomme i verden, en af de mest truende ting på verdensplan, er fedme. Både på et fysisk plan, om det så er sukkersyge eller whatever det er. Der er en undersøgelse, jeg tror der siger – jeg er ikke helt sikker – at 54 procent af den danske befolkning er overvægtig. Og 30 procent er svært overvægtig. Og det er i Danmark. Hvis man så kigger på, hvordan det er i USA. Altså, det er jo helt vildt!

Jeg synes, at det særligt interessante ved mad er, at det er et sam-lingspunkt. Det binder så utroligt mange faktorer sammen i vores samfund. Vi samles omkring mad. Hvordan kan det være, at vi som mennesker spiser mere, end vi har brug for? Det er fordi det er hygge-ligt. Jeg fandt ud af for mit eget vedkommende, at jeg brugte mad til at kompensere for stress og for følelsesmæssig smerte og ensomhed. Alle de her ting, som alle mennesker dealer med. Det jeg synes, der er interessant ved det er, at du kan ændre helt vildt meget på verden ved at starte med dig selv.

Hvis man netop overspiser som menneske, skader man sin krop ved det. Så begynder mad at blive noget, der er farligt for kroppen. Så bliver det omdannet til fedtlag og alle de her ting. Ej, det her er et sidespor, men for eksempel synes jeg, det er ret interessant, hvis du kigger på dyr. Når dyr bliver syge, er det første de gør at stoppe med at spise, fordi kroppen begynder at udrense sig selv. Og det samme gør den faktisk for os. Det er derfor, faste bliver brugt i mange kulturer, også som en sundhedsting. Det er rigtig sundt for kroppen. Hvor det vi tit gør i Vesten, er at fylde på. For eksempel, når jeg blev syg før i tiden, så var det meget med at trøste mig selv, med 'nu skal du også have noget godt at spise'. Hvilket bare overhovedet ikke var godt. Det var sukker, det var slik, det var kager. Altså, det er dét, der er paradokset – hvorfor forkæle sig med noget, som egentlig ikke er godt for en!? Hvorfor ikke løse problemerne, hvorfor ikke gå ind og fjerne symptomerne? Det jeg for eksempel brugte mad til på et individplan, var at jeg prøvede at fjerne sympto-merne på følelsesmæssig smerte ved at lægge et låg på med mad.

Det er det samme, når man går ind og kigger på fedme i verden. Hvorfor er der fedme? Så kan man kigge på, hvad er det for faktorer, der gør det? Er det bare fordi vi spiser usund mad? Det tror jeg



Foto: Niclas Jessen /
www.theflowmarket.com

[0:14]

ikke, det er. Jeg tror, at det handler utrolig meget om, hvordan vi bruger mad. Altså at vi bruger mad som en følelsesmæssig faktor. Det går så videre over i det her overforbrug, som har en kæmpe effekt på overpro-dukation og udtæring af jorden. Altså det med at vi producerer meget mere, end vi har brug for. At der er ulighed. Altså, vi har slet ikke brug for al den mad. Og så er der nogle steder i verden, hvor man sulter. Før i tiden syntes jeg, at det var politikerne, der skulle gøre noget ved det. Men jeg kan jo gøre helt vildt meget selv! Jeg kan jo starte ved mig selv. Jeg har fundet ud af, at når jeg fortæller min historie videre, kan det måske inspirere andre mennesker. Fordi jeg taler ud fra egen erfaring. Jeg taler ikke ud fra en ideologi med en løftet pegefing. Men fordi jeg forbedrer mit eget liv med det.

Det er i bund og grund også det, jeg arbejder med – prøve at forbedre tingene, altså forbedre mit eget liv. Førhen var jeg meget uden for mig selv hele tiden, 'det var de andre', og 'det er også de der', og 'det er fandeme også for dårligt'. Men jeg tror, det er noget med at finde den her naturlige balance i tingene. Det betyder ikke, at det skal blive helligt, og at jeg skal mangle noget. Jeg har det bedre end nogensinde efter at have været inde og kigge på de parametre, og jeg sulter absolut ikke. Jeg er blevet et meget mere helt menneske af at gå ind og kigge på, hvordan jeg brugte mad på en ukonstruktiv måde.

Det er virkelig det, jeg arbejder med. Med at *empower* folk og løfte folks bevidsthed, med at se på hvor lidt der egentlig skal til. Jeg synes også, det er interessant at se, hvorfor tingene sker, som de sker. Hvorfor vi for eksempel har økologi, og hvorfor det bliver det her brand? Hvorfor det ikke bliver den her mere ærlige form for kommunikation med at skrive, at 'Dette produkt indeholder kemikalier', eller 'Dette produkt er blevet udsat for pesticider', eller 'Dette produkt er blevet genmodifice-ret' – '...har du lyst til at købe det?' Så har du ligesom noget at forholde dig til. Eller 'Denne dåse makrel i tomat indeholder sukker'. Så vil du faktisk måske begynde at tænke over 'hvorfor gør den det?'

Ja, hvorfor skal varedeklarationer være fuldstændigt uforståelige for almindelige mennesker? E-numrene kan man jo i virkeligheden slå op et eller andet sted. Men hvor meget siger det faktisk forbrugerne, hvad de betyder?

Der tror jeg, det handler om den sunde fornuft. Ligesom eksemplet med Cheminova, der for 30 år siden hældte spildevand ud på strandene. Nu er det sund fornuft ikke at gøre det, fordi det rammer altså grundvandet på et tidspunkt, det forurener jorden. Og når man hører interviews med de her folk, siger de, 'jamen, det var bare ikke i vores bevidsthed'.

Hvad tror du, der forårsager de store mentale holdningsændringer i samfundet? Som for eksempel rygning, som man har ændret dramatisk holdning til gennem de sidste 20 år. Mener du, at det er med udgangspunkt i den enkelte?

Ja, det er det, der er så fantastisk! Det starter altid på individplan, tror jeg. Det starter altid med, at der er én, der begynder at stille spørgsmål: 'Hvordan kan det egentlig være, at vi ryger i busserne?' Eller: 'Hvordan kan det være, vi spiser mad, som ikke er gavnligt for os?' Jeg har det

[0:22]

sådan lidt – hvor mange restauranter tænker over, at deres mad skal være nærende? Når man går ind og vælger mad ud, vælger man så ud efter, hvad der er god næring i? Hvis man gør det i dag, så er det næsten som om, det er for helligt. Altså sådan ‘jeg må også godt leve livet lidt’. Det er ret paradoksalt. Vi må gerne leve livet med noget, der er dårligt for os. Hvorfor er det blevet sådan? Hvorfor kan man ikke lave et både-og, hvor det er sindssygt lækkert, sindssygt delikat, og så er det bare meganærende? Altså, det er næring, vi skal have ind i kroppen. Hvorfor spise noget, som bare er næringsløst, men som på en eller anden måde er blevet en forkælelse. Der tænker jeg – det er ret inspirerende at stille et spørgsmål – ‘forestil dig, at restauranter serverede mad, der var nærende’. Tænk, at det ikke er common sense. Men det er ikke de parametre, vi vælger ud fra. Det har jeg i hvert fald ikke selv gjort nok. Jeg har tænkt det i forhold til, at ‘den der sovs smager helt vildt godt’. Hvor jeg tænker, ‘hvorfor skal det være enten-eller?’

‘Forestil dig, at restauranter serverede mad, der var nærende.’

[*red. se s. 15]

Det er det samme, Christian Coff* er inde på i sin artikel. I indledningen siger han, at det i virkeligheden er prisen, der sætter dagsordenen for danskerne. Han refererer til en undersøgelse, som viser, at danskerne foretrækker masseproducerede kyllinger fra Brasilien med op til 20 procent vandindhold frem for delikatesseskyllinger fra Frankrig. Sempelthen fordi, vi ikke har kendskab til madens produktionshistorie. Jeg begriber det ikke, for man *kan* altså smage forskel. Det må være prisen, der er parameteren. At man ikke vil betale de 100 kroner for en kvalitetskylling?

Jeg tror, det er en kombination af mange faktorer. Det er svært at skille ud i highlights. For eksempel kan chokolade være helt vildt stærkt, hvis det er den rene, fyldige chokolade, der næsten kan være for meget. Hvor det nærmest kan være en lettelse at få Marabou, som er lavet af meget sukker. Kød kan for eksempel også smage helt vildt meget af kød, altså virkelig have en dyrisk smag. Nu kan jeg kun snakke ud fra mig selv som dansker. Jeg gør det op i pris og bæredygtigheden i det. Og i æstetikken og måden det bliver solgt. Jeg tror, der er mange parametre. Det handler om at få en balance i de her ting. For eksempel kan jeg blive provokeret, når jeg går ind i naturhelsekostbutikker, og tænker hvorfor skal det koste så *u-tro-lig* meget? Men det er jo fordi markedet ikke er til det. Så tænker jeg, hvorfor er der så ikke flere, der producerer det, så vi kan få prisen ned? Så er det jo fantastisk, at sådan nogle som Netto går ind og hiver den mad op. De kan få det op i en størrelsesorden, hvor vi virkelig kan få det til at batte, og hvor folk kan begynde at konkurrere på det. Men det er jo også først inden for de sidste 10 år, at det virkelig er begyndt at trumfe igennem. Selv Fakta er begyndt på økologi. Og Aldi. Så er man virkelig begyndt at nå langt. Og det er også på ret kort tid, den udvikling er sket, når man ser det i et længere perspektiv, ikke? Det er så komplekse størrelser. Jeg er ikke enig i det med at skille det ud. Du ved, det der med at danskere kun vil kigge på pris. Det kender jeg i hvert fald fra mig selv – hvis jeg kan købe økologi til en billig pris, det er da fantastisk! Jeg vil da gerne have både-og, jeg gider da ikke have enten-eller. Jeg kan stadig blive chokeret, når jeg står nede i et supermarked og ser folk købe almindelig mælk frem for økologisk mælk. Fordi prisforskellen er så lille. Jeg tænker, hvad er det der gør,

[0:27]

at folk gider at drikke noget mælk, hvor jeg tænker ‘ad, det er sgu da for klamt’? At der er alle de der pesticider og kemikalier i. Til gengæld oplever jeg, der tit sker en stor forskel, når folk får børn. Det har jeg prøvet med min bror, der fik et barn. Pludselig blev de meget bevidste om økologi, for det ville de da ikke udsætte deres egne børn for. Sådan et helt nyfødt *innocent* barn. Det skulle da have det bedste. Og så begyndte vi at lege med spørgsmålet om, ‘hvorfor ville man ikke give sig selv det?’ Hvorfor har man et forhold til sig selv, hvor man gerne vil udsætte sig for de her ting?

Det må jo bunde i, at man føler, at man har været udsat for så meget gennem sit liv. Så whatever at det er en selv. Det løb er kørt. Med et lille barn er det som en ren tavle. Men det kan også være et spørgsmål om vane. Jeg er for eksempel begyndt at drikke sødmælk. Den der tykke, økologiske sødmælk, som klumper, hvis man ikke ryster den. Og nu synes jeg bare, at letmælk smager, som ikke-økologisk skummetmælk smagte før. Altså af vand. Sikke hurtigt man kan vænne sig til en anden smag!

Det synes jeg også er fantastisk ved mad! Jeg har selv oplevet det her med, at når man for eksempel overspiser – det med ikke at kunne mærke efter. Jeg tror, at noget af det vigtigste, man skal kunne som menneske, er at kunne mærke sig selv. Både følelsesmæssigt, men også fysisk – hvad har kroppen brug for? Så er der enormt mange forvirrende retningslinjer, som for eksempel diverse slankekure. Det jeg synes er mest fantastisk, er at hjælpe mennesker til at mærke efter, hvad der er godt for dem. Problemet er, at man lader sig narre af nogle ting. For eksempel havde jeg fået kodet ind i mig selv, at sukker var helt vildt godt for mig. Fordi det gik ind og gav mig et følelsesmæssigt *lift*. Undersøgelser viser, at sukker er mere vanedannende end heroin. Det frigør nogle stoffer, som giver én en behagelig nydelse i kroppen. Jeg var røget ind i en afhængighed af sukker, i et misbrug af det. Jeg er nødt til at holde mig helt fra det, ellers kan jeg slet ikke styre det. Det er ligesom en alkoholiker. Eller rygning. Jeg ved også, at hvis jeg tager én cigaret, så ryger jeg 20.

Jeg tror, der er mange mennesker, der er ‘mad-alkoholikere’. Jeg tror, at der er utrolig mange livsstilssygdomme og utrolig meget fedme, som bunder i, at vi bruger mad som et følelsesmæssigt låg. Det der med at forkæle os selv, sidde alene i sofaen med ‘min bedste ven chokoladen’. Det er fint nok. Det er bare det der bevidsthedsgørende. Jeg så det for eksempel også, da jeg selv holdt op med at overspise. Vi fordømmer for eksempel alkoholikere. Som om ‘ej, hvor er det bare synd for dem’. Du ved, man kan godt se, hvad han er for én, ham der står nede i køen og skal have en snaps og seks øl og er rød og lugter af alkohol. Men hende der står ved siden af og har kurven fyldt med sukkerprodukter... Tænk, det er jo fuldstændig den samme ting! Det er bare mere socialt acceptabelt. Hvis man tager det hen på et andet plan – det har jeg for eksempel prøvet i min egen familie, det med at flygte væk i arbejde. Der er jo nærmest en status i at sige, at ‘jeg har *sindssygt* travlt’. Hold da op, det kører bare for dig-agtigt. Det er jo fuldstændig den samme mekanisme. Det er bare socialt acceptabelt i vores samfund.

‘Jeg tror, der er mange mennesker, der er mad-alkoholikere.’

[0:33]

Det er der, hele det politiske forbrug også starter. Går du ind og kigger på dine egne ubalancer, og hvordan du bruger maden, vil det give dig et forhold til den måde, vi *trader* på, fair og unfair trade, og et forhold til den måde, vi dyrker jorden på. Både i forhold til forbruget, der bliver sat ned. Men også i forhold til omsorg. Det har jeg oplevet på egen krop. Når jeg begynder at drage omsorg for mig selv, begynder jeg også at kunne drage omsorg for andre. Og jeg begynder at kunne drage omsorg for naturen. Jeg vil vædde med, at hvis de store direktører i store virksomheder begynder at kigge på dem selv og deres egne ubalancer – hvordan det ville sprede sig i deres virksomhed. Jeg tror, der ville opstå en helt naturlig *corporate social responsibility*, hvis de her mennesker starter på et individplan. Det er også derfor, at ideologierne med om man tror på det politiske forbrug eller man ikke gør... Altså, jeg har engang hørt en dame, der sagde til mig, at hun troede ikke på det der økologi. Altså, det er lidt den samme – 'hvad er det, du ikke tror på?' Det der med, at 'jeg tror ikke på det som teoretiseret'. Nej okay, hvis vi vender det rundt: 'Du tror så, at det du ikke tror på, er at købe mad uden pesticider og kemikalier i. Det synes du simpelthen er blevet for trendy. Altså nu skal vi heller ikke være for hellige'. Lidt underligt paradoks, ikke? Lidt 'det der politiske forbrug, det kommer også til at vende. Nu bliver det noget andet. Så kommer der en modreaktion'.

Der synes jeg, det er sjovt det eksempel med Cheminova. Jeg tror *ikke*, at vi ser virksomheder, der vender tilbage til at hælde spildevand ud. For vi er bare nået til det bevidsthedsplan, der gør, at den omsorg har vi nu. Ligesom at vi nok heller ikke begynder at komme skadelige giftstoffer i legetøjet til børn igen. Det bevidsthedsniveau har vi ligesom nået.

Ja, på samme måde som i 1960'erne, hvor husmødrene i USA sprayede kød og andre madvarer. Gad vide, om det var konserverende stoffer, eller hvad det var..?

Ja, i den forbindelse er jeg begyndt at se på, hvad der giver mig energi, og hvad der ikke giver mig energi. Det er bare paradoksalt at tage noget ind, som er dødt. Kød som har ligget og været frosset ned i de her halve år. Jeg tænker bare, hvad fanden er der for kroppen at få ud af det her? Hvis man tænker på det – og ikke ryger ud i alt det her om man nu er vegetar eller veganer – men rent konkret, hvad får min krop ud af det her nu?

Ja, det er ret tankevækkende. Jeg kommer til at tænke på den sidste artikel i det her nummer af Kulturo, som handler om fordøjelsessystemet. Her beskrives det, at kroppen simpelthen indoptager og omdanner 80-99 procent af al den mad, vi spiser. Som vi ikke skiller os af med igen, men som cirkulerer rundt i kroppen. Bliver en del af os så at sige. Det er normalt ikke noget, man overvejer. Tænk, at man ikke har en mere nærværende og konkret opfattelse af sin egen krop. Man er slet ikke klar over, hvad det gør at hælde en halv liter cola ned.

'Jeg er ikke særlig god til at være i de enkelte verdener. Jeg kan ikke rigtigt holde ud at være i den æstetiske, kunstneriske design-verden for sig selv.'

[0:39]

Det er ret vildt. Kan det komme tættere på? Det er ens egen krop! Og alligevel er man ikke bevidst om det. Vi kan være nok så optagede af, hvad der sker ude i verden, af de andre, og at vi skal lave det og det om. Det, der er fantastisk ved verden er, at alting er forbundet. Vi er en levende organisme, samfundet er en levende organisme, og jorden, træer og dyr er også levende organismer. Hvis du begynder at se på dig selv med nye briller som en levende organisme, hvordan der kan komme balance og sundhed – altså på den gode måde, uden det bliver sådan et eller andet klid-helvede – så vil du pludselig også ændre fokus i forhold til, hvordan du er som levende organisme i forhold til andre levende organismer. Hvordan du behandler jorden for eksempel. Når jeg begynder at få fokus på, hvordan jeg kommer giftstoffer i kroppen, så begynder jeg pludselig også at få en forståelse af, hvordan det er at komme giftstoffer i jorden. Det giver en form for mening om, at det sgu da ikke giver mening!

I FLOWmarket arbejder du ud fra målet om at gøre verden til et bedre sted. Hvordan mener du, at damen i supermarkedet med kurven fuld af sukkerprodukter kan blive mere bevidst om at gøre sit eget liv og dermed verden bedre?

Jeg starter helt klart med at arbejde med det på individniveau. Og så har jeg heldigvis et arbejde – det tror jeg, vi alle sammen har, hvis vi vælger det – som jeg kan transformere alle mine personlige erfaringer over i. Jeg arbejder med ubalancer, både i forhold til dig selv, i forhold til andre og i forhold til naturen. Det er min forståelse af bæredygtighed, på de tre planer. Der er ubalancer, og så kan man skabe balancer, både på hvert enkelt plan og imellem dem. Det jeg synes er mest interessant, er at tage udgangspunkt i mine egne ubalancer. Fordi det er noget, jeg ved noget om. Og så gøre dem common sense. Det kan også komme op på et udenrigspolitisk niveau. Om det så er fair trade, og hvordan man behandler mennesker. På denne måde er der også bare totalt jordnær sund fornuft i det. Det behøver ikke være *rocket science*, at sådan behandler man folk ordentligt. Der er sådan et fantastisk godt begreb i Danmark, der hedder 'opfør dig ordentligt!' Vi ved alle sammen, hvad det vil sige at opføre sig ordentligt overfor andre mennesker, at tale ordentligt til dem og ikke nedgøre dem. Men nogle gange ryger vi ud af den, vi bliver hysteriske, noget forskubber sig. Det jeg gør i mit arbejde, er at komme hen på et niveau, hvor man bruger humor og æstetik til at åbne folks øjne for 'ja gud, det er egentligt ret unødvendigt'. Al forandring i verden starter med én selv.

Som du siger, gør du brug af æstetikken til at kommunikere dine budskaber. FLOWmarket er jo hyperæstetisk! Man går ind i et gennemdesignet udstillingsrum, og alle produkterne har en meget stilren, æstetisk emballage. Nyttet det ikke længere med løftede pegefingre, hvis man vil kommunikere seriøse og alvorlige budskaber om klodens tilstand – er man i en æstetiseret forbrugskultur nødt til at anvende hyperæstetiske virkemidler for at fange forbrugerens opmærksomhed?



Foto: Niclas Jessen /
www.theflowmarket.com

[0:46]

Jeg vil faktisk vende den 180 grader og sige 'hvorfor skulle man ikke lave det omsorgsfuldt og æstetisk?' Jeg har altid haft det sådan, at æstetik var meget overfladisk. Men jeg er begyndt at komme frem til, at æstetik er omsorg overfor sine omgivelser. For eksempel var jeg i Amsterdam for ikke så lang tid siden, og noget, der slog mig, var den omsorg, der var i byrummet. Når man har stilladser i Amsterdam, så var det sådan nogle fantastiske, flotte violette stoffer, der var draperet omkring dem. I Danmark ser vi det som en mulighed for at få en ordentlig Jyske Bank reklame op. Og det kan godt være, at man umiddelbart tjener nogle penge, og det ser smart ud. Det er bare ikke særligt omsorgsfuldt, det er ikke særligt æstetisk. Det sænker værdien af byrummet. Det er lidt en langt ude sammenligning. Men i mit arbejde er det også for at forlænge varigheden af ting. Når du har ting, der er smukke, så har du også lyst til at beholde dem. Du får lyst til at iscenesætte dem, du får lyst til at iscenesætte dig selv med dem. Det er bare for at vende det rundt. Jeg tror ikke, jeg kan se, hvorfor det ikke må være æstetisk. Det er jo også bare en parameter. Men hvis det bare bliver æstetik for æstetikens skyld, så mangler jeg til gengæld noget. Jeg tror, der er en grund til, at vi mennesker har brug for at omgive os med skønhed og smukke ting. Min faglighed handler meget om den holistiske tankegang i forhold til et problemfelt af ubalancer, som jeg har lyst til at ændre på. Og så har jeg også en baggrund inden for formgivning, som gør, at jeg bruger æstetik som en vigtig parameter. Det er enormt vigtigt, at de to ting balancerer. En kunstner, som jeg er vildt betaget af, er Björk. Hendes visuelle univers har betydet meget for hendes musiske verden. For mig er det vigtigt, at de to ting er der. Så kommer det op i en helt anden dimension for mig. Det der med at kunne transcendere et eller andet.

Hvordan arbejder du i forhold til feltet af andre designere, nu hvor du arbejder centralt med bæredygtighed og social ansvarlighed?

Jeg er jo min egen underlige lille størrelse. I starten følte jeg, at jeg skulle tale på vegne af designbranchen eller på vegne af den bæredygtige verden. Og jeg kom hele tiden galt af sted ved at gøre mig klog på andres vegne. Det er vigtigt for mig at sige, at der er ret mange ting, jeg ikke ved ret meget om. Jeg fik for eksempel et spørgsmål fra Singapore for ikke så lang tid siden, om bæredygtigt design ville være vedvarende, ville holde. Hvorfor skulle det ikke være det? 'Nej, det er noget, der går over her om fem år. Altså så begynder vi på noget, som er mega-ubæredygtigt'. Jeg tror bare, at der er så mange parametre, der kan spille ind. Det jeg elsker i mit eget arbejde, er at blande alvor og en retning om, at jeg gerne vil ændre på noget. At bruge humor, selvironi, æstetik og forbrug fungerer som en *driver* for at få det ud over, altså gøre det attraktivt for mennesker. Det er den blanding, der opstår inde i alt det. Der er tit mange, der spørger mig: 'Hvad er du egentlig? Er du kunstner, er du designer, eller er du aktivist, eller er du business-mand?' Men jeg får lov til at være inde i mit eget felt. Så er der nogen, der har *labeled* det som *social entrepreneur*. Altså skabe noget med et socialt formål. Jeg ved ikke, hvad der er vigtigst for mig. Nogle gange er jeg ekstremt optaget af æstetikken, andre dage er det statistikker og ubalancer. Så det er hele tiden en vægt-

[0:54]

'Mit slogan i FLOWmarket er, at godt design burde være godt for dig, andre og naturen'

ning af det hele, der skal komme op i en højere enhed. Det er dér, jeg synes, det bliver interessant. Jeg er ikke særlig god til at være i de enkelte verdener. Jeg kan ikke rigtigt holde ud at være i den æstetiske, kunstneriske designverden for sig selv. Så synes jeg hurtigt, der kommer enormt meget ego ind. Men det samme oplever jeg også i den bæredygtige verden. Det bliver også et ego i forhold til, at 'jeg redder verden', fordømme og fordømmelse af 'tjener du penge?' 'Det er jo bæredygtigt – hvad donerer du alle dine penge til?' Derfor elsker jeg de der broer midt imellem de forskellige verdener.

Mit slogan i FLOWmarket er, at godt design burde være godt for dig, andre og naturen. Hvis man vender den rundt, jamen det er jo common sense. Hvorfor for eksempel lave design for designets skyld? For at lave en flot form. Hvis det ikke netop forbedrer noget på nogen af de parametre. Det betyder ikke, at det materielle ikke skal være der, og at vi ikke må bo i smukke hjem. Der er en balancegang mellem det hele. Nu taler jeg så på vegne af alle designere, ha ha, men jeg håber da, at alle tænker, at de gerne vil forbedre et eller andet. Hvordan de så gradbøjer det, om de tænker, at verden har brug for en ny strikket sweater, som gør verden smukkere – det kan jeg sagtens sætte mig ind i – eller om man gerne vil lave en pumpe, som kan give vand til afrikanske børn. Jeg tror, at det hele tiden handler om det der både-og. Hvis man så bare sørger for, mens man strikker den der sweater, at det ikke skader dyr og natur; at det handler om, hvor mange niveauer vi kan komme ind og få det godt på i forhold til os selv. Det er også det, *Cradle to Cradle* arbejder med, det der med, 'hvordan kan vi få det op på et plus hele tiden?' Hvorfor arbejde på minus eller på nul? Hvorfor minimere skaderne? Det jeg lærte af den, var det med at opfostre børn; at det ikke er, fordi vi skal minimere skaderne, vi forvolder – minimere incesten eller volden i hjemmet. I stedet er det vel noget med at have så meget kærlighed og nærvær som overhovedet muligt. Op på plus. Det er der, man får sunde mennesker. Sådan er det vel i forhold til alt, hvad vi skaber.

PAD THAI RIRKRIT

Camilla Jalving

Pad Thai som kunstnerisk projekt

– måltidet som social interaktion
i Rirkrit Tiravanijas kunst

Rirkrit Tiravanija har siden slutningen af 1980'erne fyldt kunsthaller og gallerier verden over med sine duftende madperformances. Men hvilken funktion har maden i hans kunstneriske produktion, og hvilken rolle spiller smagen på tungen?



Rirkrit Tiravanija: *Pad Thai*, mixed media, installation på Paula Allen Gallery, New York (1990). Galerie Crousel, Paris.



Jeg har aldrig smagt den, kunstneren Rirkrit Tiravanijas legendariske Pad Thai. Aldrig sådan på tungen, med en koks kulinariske fornemelse eller en madanmelders kræsne smagsløg. Men jeg har læst om den og set billeder af levningerne, de snavsede tallerkener, de tomme gryder, og et par enkelte gange har jeg kort passeret feltkøkkenets rudimentære rester på en biennale et sted i verden. Men jeg har aldrig smagt den. Det er min indledende bekendelse, hvorunder min kunsthistoriske *street cred* grumt må lide. Men hellere det, end at jeg i løbet af de næste par sider febrilsk, men forgæves, forsøger at dække over det preære faktum, at mit kendskab til Tiravanijas kogekunst eksisterer på et rent teoretisk plan. Hvilket egentlig ikke er så prekært endda, for

hvor ofte skriver kunsthistorikere og kritikere ikke om værker, de aldrig har oplevet i virkeligheden, men kun set gengivet på et fotografi? Springet til at skrive om mad, man aldrig har smagt, er i den optik ikke så stort, og i hvert fald vil jeg til enhver tid hævde, at selvom de to erfaringsformer er forskellige, er de ikke kvalitativt (kun smagsmæssigt) forskellige. I denne sammenhæng er dette mest af alt en bemærkning på vejen om nærvær og kunstoplevelse og et spørgsmål til, hvad der i virkeligheden konstituerer den. Hvilket på mange måder er et sidespor til det, som artiklen i virkeligheden skal handle om, nemlig madens funktion i Rirkrit Tiravanijas kunstneriske praksis. Derfor. Til sagen. Til bords. Først en forret i form af et par introducerende bemærkninger.

Gastronomi i galleriet

Rirkrit Tiravanija er født i 1961 i Buenos Aires af thailandske forældre, opvokset i Thailand, Etiopien og Canada,

uddannet i Chicago og New York og bor nu ifølge mine seneste oplysninger i New York og Berlin, ligesom han også opholder sig en del i

Thailand. Med denne baggrund synes han at være arketyper på den globalt og nomadisk opererende samtidskunstner, hvilket da også er tilfældet, kaster man et kort blik på hans omfattende og internationalt vidtspændende udstillingsvirksomhed. Tiravanijas kunstneriske praksis omfatter en række forskelligartede kunstprojekter, men centralt står hans madlavningsperformances. Ifølge den officielle historie tager de deres begyndelse i 1989, hvor Tiravanija deltager på gruppeudstillingen *Outside the Clock: Beyond Good and Elvis* på Scott Hanson Gallery i New York med værket *Untitled 1989*, der består i, at han selv laver mad til udstillingsgæsterne på ferniseringsaftenen. Året efter opfører han ud fra samme koncept *Untitled 1990 (Pad Thai)* på Paula Allen Gallery også i New York, mens han i 1992 rykker ind på 303 Gallery i samme by, hvor han installerer *Untitled 1992 (free)*, et fuldt funktionelt feltkøkken i galleriets lager, der på tilsvarende vis flytter ud i udstillingsrummet. Igen laver Tiravanija thaimad til udstillingsgæsterne, hvorefter gryder, pander og skåle bliver udstillet som efterladte relikvier fra en performancehandling¹.

Mad som social agent

Ud fra disse korte beskrivelser kunne man tro, at Tiravanijas kunst handler om mad. Om nudler, hvidløg og tamarinde. Det gør den måske. Og måske ikke. Det vil sige, den handler om mad, men den handler også om alt det rundt om maden. Om selve indtagelsen af maden og om det der sker, imens det går på. En af forklaringerne skal findes i det forhold, at de fleste af Tiravanijas værkbeskrivelser indeholder betegnelsen 'lots of people'. Masser af mennesker. Det er en væsentlig ingrediens, der peger på madperformancens ikke blot gastronomiske, men også sociale aspekt. Som kunstneren selv har fremhævet, er maden kun vigtig, så vidt som den giver anledning til, at en samværssituation kan udvikle sig mellem ham selv og publikum.

¹ Man kan diskutere, hvorvidt 'performance' overhovedet er den rette betegnelse for disse værker. Som den franske kritiker Nicolas Bourriaud har fremført, betegner 'performance' en historisk kunstform, som ikke er relevant for Tiravanijas praksis. Han skriver i sin bog *Postproduction*: 'Når Tiravanija præsenterer os for oplevelsen af en struktur, i hvilken han tilbereder mad, udfører han ikke en performance: Han benytter performance-formen. Hans mål er ikke at stille spørgsmål til kunstens grænser: han benytter sig af disse grænser i 1960'erne, med det formål at producere fuldkommen andre resultater. [Bourriaud 2002, s. 17, redaktionens oversættelse] Man kan her indvende, at Bourriauds argument hviler på en forsimplet opfattelse af 1960'erne og 70'ernes kunstpraksisser, som samtidig kommer til at fastholde performance som en udelukkende historisk kunstform og ikke en generel genre, hvilket bestemt synes mere produktivt.

Der finder altså en hel del hakken og stegen sted i Tiravanijas værker, som har et ganske andet formål end maden i sig selv. Man kan sige, at madens funktion først og fremmest er social. Eller performativ, så vidt som den skaber en situation mellem kunstner og det deltagende publikum. For selvom maden nok spiller en referentiel rolle – den thailandske kogekunst binder an til kunstnerens biografi, det interimistiske feltkøkken til hans nomadiske livsstil – er det dens *præsenterative* (versus repræsenterative) egenskaber, som for kunstneren er vigtige. Hvilket i virkeligheden ikke ligger så langt fra den rolle, som måltidet har spillet i en kristen ikonografi og historiefortælling. Tænk på Den Sidste Nadver, Brylluppet i Kana eller Kristus i Emmaus. I alle tre fortællinger er måltidet rammen om en form for transformation, når Judas afslører sig, når vand bliver til vin, eller når Kristus træder frem for sine disciple, idet han bryder brødet. Hos Tiravanija synes der umiddelbart ikke at være nogen religiøs symbolik på færde. Hos ham er madens rolle først og fremmest at være social agent. En iværksætter for samvær.

Relationel selskabelighed

En sådan læsning af Tiravanijas praksis trækker tunge vækser på den franske kritiker Nicolas Bourriaud og hans ideer om en relationel æstetik, som blev præsenteret i tidsskrift- og katalogartikler i løbet af 1990'erne for siden at udkomme i bogform i 1998 som *Esthétique relationelle* (oversat til dansk i 2005 som *Relationel æstetik*). Ikke uden grund eftersom Tiravanija indtager en prominent plads i det panteon af relationelt arbejdende kunstnere på 1990'ernes internationale kunstscene, der også inkluderer kunstnere som Gabriel Orozco, Jens Haaning, Felix Gonzalez-Torres, Vanessa Beecroft, Christine Hill, Jes Brinch, Henrik Plenge Jacobsen, Carsten Höller, Maurizio Cattalan og Pierre Huyghe, og hvis praksisformer Bourriaud baserer sin æstetik på. For Bourriaud er den relationelle kunst en kunst, 'hvis teoretiske horisont snarere er de menneskelige interaktioners sfære og dens sociale kontekst end bekræftelsen af et autonomt og *privat*, symbolsk rum'. Han formulerer sig med ord, der kraftigt markerer en afstandstagen til modernismens forestilling om en autonom

kunst, en kunst frigjort fra sin sociale og historiske kontekst. Den relationelle kunst er netop ikke autonom, den eksisterer ikke uafhængigt af betragteren i et eget 'kunstens rum', men er derimod kendetegnet ved at finde sted i det sociale rum, mellem mennesker og for mennesker og for mennesker imellem. Eller som Bourriaud skriver: 'Det, som i dag grundlægger den kunstneriske erfaring, er beskuernes fælles tilstedeværelse over for værket, hvad enten den er faktisk eller symbolsk.'

[Ibid., s. 62]

Når Bourriaud skriver om Tiravanija, skriver han om, hvordan kunstneren gennem måltidet dels 'dekonstruerer *kunstobjektets* konstitutionsmåder i en serie begivenheder', dels undersøger 'selskabelighedens sociale og faglige aspekt'. I Bourriauds optik etablerer den relationelle kunst, Tiravanijas inklusiv, et 'socialt mellemrum', der rummer mulighed for nye 'livsmuligheder'. Eller som det ikke uden en del underspillet idealisme lyder med henvisning til de relationelt arbejdende kunstnere:

[Ibid., s. 59]

[Ibid., s. 33]

[Ibid., s. 48]

'Ingen tænker mere på at indstifte guldalderen på Jorden, og man vil gerne stille sig tilfreds med at skabe forskellige *modus vivendi*, der muliggør mere retfærdige sociale forhold, en mere begivenhedsrig levevismangfoldige og frugtbare livskombinationer. På samme måde søger kunsten ikke længere at fremstille utopier, men at opbygge konkrete rum.'

[Bishop 2004, s. 68]

[Ibid., s. 49]

Som et feltkøkken i et galleri, kunne man tilføje, eller som en hel lejlighed, hvilket er tilfældet i Tiravanijas værk *Untitled 1996 (tomorrow is another day)* fra 1996, hvor kunstneren installerer en 1:1 model af sin lejlighed i New York på Kunstverein i Köln. Her kan den besøgende 24 timer i døgnet, seks ud af ugens syv dage, selv lave mad, høre radio, tage en lur på sofaen, i sengen, eller et bad i det fuldt funktionsdygtige badeværelse. Kort sagt gøre hvad han eller hun vil inden for hjemmets (og institutionens) fire vægge².

² En lignende version blev opført på Serpentine Gallery i London i 2004, dog kun åbent i galleriets åbningstid.

Demokratisk mad?

Det er i hvert fald en måde at anskue Tiravanijas værker på. Som konkrete rum, der indbyder – og invitationen er ganske bogstavelig i tilfæl-

det med *Untitled 1996 (tomorrow is another day)* – til andre *modus vivendi*; andre samværformer eller i det mindste en mere begivenhedsrig levevis. Spørgsmålet er naturligvis, om disse rum også muliggør mere retfærdige sociale forhold, som Bourriaud påstår i citatet ovenfor. Om den demokratiseringstendens, som indeholdes i hans æstetik, virkelig kan sætte sig igennem i et måltid?

Den britiske kritiker Claire Bishop er en af dem, der har været tidligst ude med riven i forhold til Bourriauds teorier og måske rigeligt idealistiske forhåbninger på kunstens vegne. Som hun skriver i en artikel fra 2004 i tidsskriftet *October*, et tidsskrift der i parentes bemærket ikke ligefrem er kendt for at omfavne den relationelle æstetik, funderet som det er i et modernistisk kunstsyn, er spørgsmålet netop, om disse utopier i virkeligheden er så åbne og demokratiske, som de ser ud til? Eller om de ikke i virkeligheden er funderet på en eksklusiv af dem, som kunne tænkes at forhindre utopiens realisation? Om de ikke bare henvender sig til en gruppe, der allerede har noget til fælles? Kunstpublikummet, kunne man tilføje, for at føre argumentet til dørs. Denne eksklusive befolkningsgruppe med både kulturelt, mentalt og økonomisk overskud, der i forvejen deler fælles værdier? Bishop har på sin vis ret i sin kritik. Bladrer man igennem diverse kataloger over Tiravanijas projekter bliver det i hvert fald tydeligt, hvor homogen en gruppe hans publikum udgør. Hovedsageligt er der tale om unge mennesker i stil med de besøgende, man finder i kunsthaller og gallerier verden over. Ikke mange hjemløse finder vej ind i Tiravanijas værker, selvom der både gives logi og mad. Deltagelse i kunstens rum er i den forstand altid allerede ekskluderende.

Performance som forbrugsobjekt

Kritikken kan udvides, for spørgsmålet er også, om de relationer, der etableres i disse værker, ikke blot er blevet del af en oplevelsesøkonomi; en vare, som på trods af sin flygtighed kan kommercialiseres i den globale udstillingsindustri. Det er en problemstilling, som den amerikanske performanceteoretiker Philip Auslander berører i sin bog *Liveness* fra 1999, idet han her skriver:

'Det er uden tvivl tilfældet, at en fællesskabsfølelse kan opstå ved at være del af et publikum, der tydeligvis værdsætter noget, du værdsætter, selvom virkeligheden i vores kulturelle økonomi er, at det fælles bånd, der forener sådan et publikum, sandsynligvis ikke rækker længere end til fælles forbrug af en bestemt performancevare.'

[Auslander 1999, s. 55, redaktionens oversættelse]

Også Auslander betvivler her det samlede potentiale i den form for oplevelsesøkonomisk kunstvirksomhed, som den relationelle kunst i nogen grad også kan skrives ind under. For hvad vi er samlet om, er i virkeligheden blot et fælles forbrug af en performancevare.

Auslander skriver inden for en performanceteoretisk ramme, og hans argument har kun i meget lille grad fundet vej ind i den kunstkritiske diskurs. Her har Claire Bishops kritik tværtimod vundet solidt fodfæste. Ikke uden grund, eftersom den relationelle æstetik på mange måder synes at overse netop det faktum, at intet rum, heller ikke kunststrømmet, befinder sig i en magt- og ideologifri zone. Hvad der finder sted i kunstværker er akkurat ligeså meget en spejling af de relationer, som folder sig ud uden for kunstværkerne, kunne man hævde, og dermed afmontere Bourriauds idealistiske aspirationer.

Smagen på tungen

Svagheden i Bishops kritik består dog i, at den ikke i tilstrækkelig grad tager højde for det, som kan ske for den enkelte i det enkelte kunstmøde (det samme kan siges om Auslanders). Det er en svaghed, for så vidt som vi som kritikere ikke aner, hvad der tales om omkring køkkenbordet i Tiravanijas modellejlighed. For så vidt som vi ikke aner, hvad der sker, når en udstillingsgæst uforvarende indfinder sig i Tiravanijas feltkøkken og får serveret en omgang rygende Pad Thai, der måske vækker smagsindtryk og minder, som denne udstillingsgæst havde glemt, eller som giver anledning til, at han eller hun falder i snak med sidemanden i en samtale om kunst, måske, eller bare om mad, som om det ikke var nok. Og fordi vi ikke ved det, fordi værkets effekt i den forstand aldrig helt kan forudses, til trods for at kunstneren

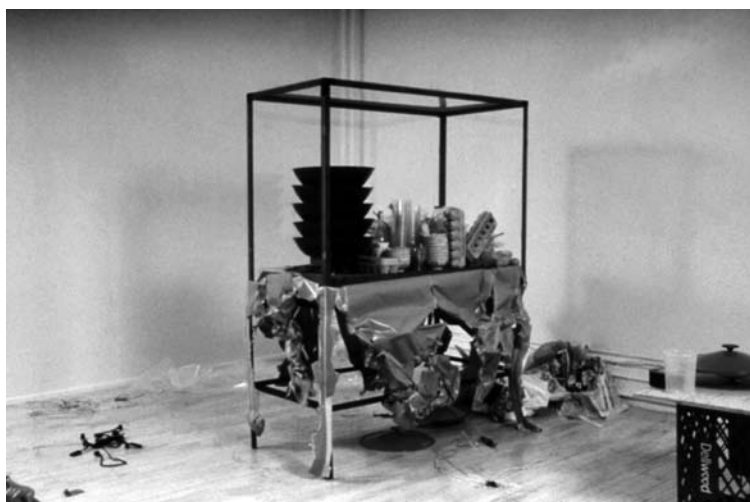
[Bourriaud 2005, s. 13]

giver os opskriften, skyder Bishops kritik på nogen vis forbi sit mål. I hvert fald synes den at være lige så let at fremføre, som det er at hævde det modsatte, hvilket Bourriaud gør. Gevinsten er naturligvis et polemisk argument, der nok kan så sund og nærende skepsis ved Bourriauds idealisme. Risikoen er imidlertid et reduceret kunstsyn, der ikke formår at holde netop den dør åben, der viser ind til værkets mulige transformativ kraft, dets performativitet, hvis man hermed forstår alt det, som kan ske i betragtersituationen. I dette tilfælde synes risikoen større end gevinsten. Et måltid kan føre mange ting med sig. Alt mellem alting og ingenting. Og netop fordi mulighedernes felt er så stort, bør det holdes åbent.

Er Bourriaud idealisten og Bishop skeptikeren er de imidlertid forenet på ét afgørende punkt: Begge fortrænger de smagen. Ikke den gode smag, men smagen af mad. Af nudler, hvidløg og tamarinde for nu at vende tilbage til min indlednings gastronomiske drømmerier. I hvert fald leder man i begges tekster forgæves efter mere indgående beskrivelser af det kulinariske møde. Måske er det, fordi de heller ikke har smagt den, Tiravanijas Pad Thai, og heller ikke kan forestille sig, hvordan den vil

smage. Eller måske er det simpelthen, fordi smagen (den på tungen) ikke spiller nogen rolle i hverken den relationelle æstetik eller Bishops relationelle antagonisme, som hun kalder sin modoffensiv til Bourriauds selskabelighed. Begge varianter står nemlig i skæbnesvanger og for Bourriauds vedkommende måske også paradoksal arv til modernismens formalisme i det omfang, formen blot erstattes af relationen, antagonistisk eller ej.

Det er i virkeligheden beklageligt, eftersom smagsoplevelsen ikke kun har med gastronomi og livsnydelse at gøre, men også markerer et skifte fra en optisk kultur til kropslig kultur, fra en kultur baseret på visuelle stimuli til en kultur baseret på dufte- og smagsindtryk. Metodisk set vil det sige et skifte fra et visuelt til et kropsligt paradigme. Til en analysemetode, som i mindre grad vægter formen og i højere grad affekten: det som formen gør rent fysisk og psykisk på den, der erfarer. Skal den relationelle æstetik derfor være en fyldestgørende metode i forhold til Tiravanijas praksis, må den suppleres med en fænomenologisk funderet opmærksomhed mod kunstoplevelsens kropslige dimension; mod Pad Thai på tungen, duften i næsen, nudler, hvidløg og tamarinde.



Rirkrit Tiravanija: *Pad Thai*, mixed media, installation på Paula Allen Gallery, New York (1990). Galerie Crousel, Paris.

PAD THAI

4 portioner

Fra Rirkrit Tiravanijas *Soccer Half-Time Cookery Book*. Som Tiravanija skriver, bør retten kunne laves på de 15 minutter, som pausen i en fodboldkamp varer:

250 g. Chantaboon risnudler, der har ligget i blød i vand i ca. 1 time
5-6 fed finthakket hvidløg
2 spsk. hakkede rødløg
½ kop kogte rejer
¼ kop fiskesauce
¼ kop sukker
2 tsk. tamarinde blandet med 5 tsk. vand
1 pisket æg
¼ kop hakkede purløg
½ kop ristede peanuts
1 kop bønnespirer
½ kop sojamarineret tofu i terninger

Olie i wokken, hvidløg og løg ned. Steg lidt. Resten af ingredienserne i, undtagen æg og bønnespirer. Steg indtil nudlerne er bløde (ca. 5 min.), kast et par skefulde vand i retten undervejs. Rør rundt i retten med den ene hånd og med den anden hæld æggemassen ud over i fine striber. Her kan tilsættes en håndfuld tørrede rejer. Bønnespirer i, steg videre i 30 sekunder. Op på tallerkner.

Velbekomme.

Litteratur
Philip Auslander (1999):
*Liveness: Performance
in a Mediatized Culture*,
New York: Routledge.

Claire Bishop (2004):
'Antagonism and Relational Aesthetics',
in *October*, no. 110.

Nicolas Bourriaud (2005):
Postproduction,
Berlin/New York: Lukas & Sternberg.

Nicolas Bourriaud (2005):
Relationel æstetik,
Det Kongelige Danske Kunstakademi.

Rirkrit Tiravanija (2006):
Soccer Half-Time Cookery Book,
Verlag für Moderne Kunst Nurnberg.



ØSTERS, forskrift

Næ, men her går det fint. Man ville nok ikke kalde det sne, men frostpartiklerne har lagt sig ved flisekanterne, de fyger uden at man helt kan se dem, altså i luften omkring os. Østers har også sin renhed, siger man, men de skal trods alt spises. Der er noget med deres køn, som forekommer os interessant. Noget med temperaturen i vandet. Stiger den? Til nytår spiste jeg dem med citron, men man kunne lige så vel have brugt tabasco og peberrod. Lars derimod lavede torsk. Det er han god til, det er hans faste job, med kogte æg, rødbeder, kapers var der vel, og sennepssovs. Mad fra havet er dejligt, selv om fuglevildt muligvis er endnu bedre. Sagde den anden Lars så, eller noget lignende. Senere blev den første Lars så vred på de mange børnefamilier, at han smed med en stol og gik ud gennem et vindue. Sådan er nytåret her. Champagne og haglgevær. Begge de to gode venner til sengs, før klokken slog tolv. Så dansede vi hos Snorre og Marie Louise, hvor jeg fik mig en Franciskaner af Jens. Vi dansede senere i Forsamlingshuset, hvor Ole og Peter skabte en blæsende, tætvet lyd. Nu var dog den ene Lars frisk igen, og vi drak flere øl. Så i går kom fuglen i form af en sneppe fra Rasmus og Andriajna, børnene ville selvfølgelig ikke spise den, da de først havde set dens forvandling, så det gjorde vi selv. Rigtig god. Jeg taler selvfølgelig kun om mad, jeg virkelig holder af, for det forekommer mig, at al tale om mad må være en slags anbefaling. Velbekomme.

BRUGT TABASCO OG

NE ER HVORFOR

Helle Brønnum Carlsen

Smagens selektierende sanselighed

– madens æstetiske kommunikation

Hvorfor er vi kræsne? Er det et forkælet træk ved overflodsmennesket, at vi kan tillade os ikke at have lyst til mad? Eller er kræsenheden et udtryk for, at vi ikke forstår, hvad maden siger til os, når vi propper os med melklister, billig mættet fedt, raffineret sukker og vand? Og er vi dermed blevet dårligere til at kommunikere både om og igennem mad?



'Die Wiener Konditorei', *Fach- und Rezeptenbuch* (1958)

Fra det øjeblik mennesket begyndte at opføre sig som menneske, blev det kommunikerende. Det var jo det, der gjorde det til menneske. Kommunikationen foregik inden for en mere eller mindre afgrænset kultur, hvor dens former omfattede alle kulturelle udtryk lige fra tøj, mad og kropssprog til verbale ytringer og samtaler. Ligeegyldigt i hvilken tidsalder eller hvor på jorden vi leder, finder vi mad, der er frembragt med æstetiske former uden rationalitet eller sigte mod fysisk behovstilfredsstillelse.

Mennesket lever ikke af brød alene

Brødet er et glimrende eksempel på, hvordan det kommunikerende dominerer over det behovstilfredsstillende i menneskets omgang med mad. Hvis brødet blot skulle mætte, ville alverdens brød være større eller mindre klumper bagt dej tilpasset den ovntype, der nu var teknologisk udviklet og tilgængelig. I stedet finder vi et væld af brød gennem verdenshistorien, der er udformet med hver deres unikke tegn og symboler indbagt i selve formen. Til fastelavn spiser vi *strutter* for at ihukomme, at vi er blevet kristne. Ja, da vi i sin tid blev det, var brødet en påmindelse om det kors, vi nu havde indvilliget i at tage på os. Hesteskoen fra jernalderens nordiske gude dyrkelse blev langsomt bøjet i fed gærdej, så formen kunne nærme sig den katolske bedestilling, som kringlen oprindeligt tager sit afsæt i. De flettede brød var mindst lige så ubrydelige som Margrete I's Kalmarunion. Sådan kan hver egn og hvert land fortælle en hel del gennem brødets formgivning, og den betydning formen har haft for repræsentationen af indholdet. Men selv når formen ikke længere knytter sig direkte til indholdet, overstråler brødets metaforiske kraft næsten al anden mad. Mennesket lever ikke af brød alene, men skal tjene til det i sit ansigts sved, og derfor beder vi om vort daglige brød. Bryder man brødet sammen med andre – der findes deciderede brydebrød, som stadig er meget populært til store sammenkomster – forener man de spisende i et særligt fællesskab. Man kan slå for stort brød op, og man kan blive brødflov – især hvis man er én med krummer i. Sådan kan brødet i vores sprog vise, at madens repræsentative karakter ligger dybt forankret i vores kommunikation.

Madens kommunikerende formsprog

Maden kommunikerer ordløst gennem et særligt symbolsk formsprog. Formsproget benytter sig af sanselige strukturer og er dermed knyttet uløseligt til materien, tilstedeværelsen, kroppen og sanserne. Kommunikationen er således æstetisk i en materiel binding. Formerne bliver bærere af særlige tegn, og disse tegn er mere eller mindre direkte knyttet til betydningsindholdet i den ordløse kommunikation. Den tyske filosof Ernst Cassirer (1874-1945) gør i sine værker om symbolbegreber rede for sammenhængen mellem form og indhold på forskellige niveauer, der på mange måder ikke adskiller sig voldsomt fra sproganalysens formbegreber, som vi finder dem hos blandt andre semiotikerne Umberto Eco og Charles S. Peirce. Cassirer taler om tre kategorier: Det *mimetiske*, det *analoge* og det *symbolske*. Graden af sammenhæng mellem de sansbare former og symbolværdien aftager fra det mimetiskes direkte sammenhæng mellem form og indhold til det symbolskes totale adskillelse.

I analysen af madens æstetiske kommunikation vil det være oplagt at begynde med maden selv og dens formsymbolske sprog. Det kræver indsigt i kulturelle og sociale forskrifter og usagte regler, i religiøse tabuer og historiske forankringer. Maden er i sig selv et narrativt fænomen, der kan berette om krige, der er ukæmpet, om overklassens distance til pøblen, om forskellen på at være barn og voksen og om, hvorvidt omsorg er væsentlig i den fortællende kultur. Serverer man mad for børn, er dele af fortolkningen umiddelbart knyttet til det mimetiske. Er maden skåret i barnlige ringe og både, vil en gryende teenager gå uden om de ellers nok så praktisk håndterbare stykker, for hvem vil lade sig stemple som et pattebarn? Når man uanset alder står i supermarkedet og skal vælge mellem syv forskellige juiceprodukter, så vælger man den form, der ser ud til at passe til den, man tror, man er eller gerne vil være. Betyder økonomi meget, vælger man en uprætentios karton – gerne i gult, da det signalerer discount – mens den sundhedsbevidste søger et naturligt look med økologi, masser af vitaminer og friskhed – baggrundsfarven er da ofte grøn.

Smagsdommen før smagen – eller den store og den lille smag.

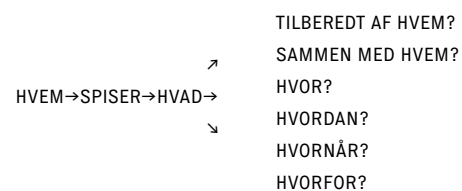
Længe inden maden smages i munden, er der dømt om smagen. Dommen etableres delvist gennem formsymbolerne i maden, og derfor må alle tre niveauer tages i ed, før man kan forstå den responderende smag hos modtageren. Mange vil mene, at vi nærmer os marketing og branding. Og det er ikke helt skævt, at den analoge form, hvor etikettering er central uden nødvendigvis at være sansbart efterlignende, er styrende for, hvorvidt vi kaster os ud i at spise eller købe bestemt etiketteret mad. Kokken Claus Meyers produkter sælger, fordi han er en del af den gode historie i det analoge formsymbol. Vi kan næsten dufte æblerne fra hans frugtplantager på Lilleø, idet det højner lyst og smagsoplevelse at kende historierne i et produkt. De analoge former kræver italesættelse, før de kan blive virksomme.

Knap så megen italesættelse kræves, når vi er ude i den sidste og tungeste form for tegn – nemlig symbolet, hvor ritualer og traditioner er dominerende. Vi ved gennem vores kulturelle opdragelse og dannelse, at der skal være and, gås eller flæsketeg på julebordet. Ser vi et bord med blodpølse, æbleflæsk og syltede sild, vil alle kendere af dansk madkultur sige *julefrokost*, måske med et særligt egnstungt islæt. Er man kristen kræver oblaten og glasset med vin ikke yderligere kommentarer, mens månekagerne i Thailand forbliver tomme eksotiske symboler, vi ikke kan gribe eller begribe. Uden den kulturelle ballast bliver man snævrere i sin madkommunikation og dermed også dårligere til at navigere i madens mange stemmer.

Smagens selektion

Når maden som medium bærer historierne i sig enten indforstået, etiketteret eller sanseligt i direkte repræsentation, bidrager formsymbolerne til en væsentlig del af den reaktion, der opstår mellem modtageren (den der skal til at spise) og maden (genstanden/mediet). Men det er kun én del af kommunikationen. Med lidt lån fra andre kommunikationsmodeller kan man se på madens kommunikative funktion, hvordan

den vækker lysten til forbrug eller spisning hos mennesket. Skal smagsdommen analyseres til bunds, skal alle dimensioner medtænkes i nedenstående kommunikationsmodel:



I modellen er den første brik HVEM. Det vil sige, at enhver madkommunikation skal medtænke målgruppen, eller skal vi sige den spisende. Maden smager forskelligt, alt efter om man er 80 eller otte år. For den ældre knytter maden sig til livslange erindringer, der fundamentalt ændrer smagsoplevelsen. En kalvefrikassé er for den ældre måske knyttet til søndagsmiddagen og dermed også det analoge formsymbol på familiesamvær, fritid, omsorg og måske gyldne minder. For den otteårige er det blot en sammenkogt ret med grøntsager, der i henhold

til nutidige spisevaner er for bløde. Rent fysisk er de bløde grøntsager i øvrigt en respekt for den ældres nedsatte evne til at tygge noget hårdt.

SPISER er det aktiv, der forbinder HVEM med HVAD, og i HVAD findes hele den formsymbolske del af kommunikationen indlejret.

Men der ligger også et videns aspekt i denne brik. For HVAD skal også nære og ernære den spisende. Den, der tilbereder maden, skal vide noget om ernæring og hygiejne, så maden både er sund og nærende i et bredt sundhedsperspektiv. HVAD skal også være tilsmagt og krydret, så det pirrer sanserne i overensstemmelse med, hvem modtageren er. Den sanselige smag kan godt gå ud over, hvad der har været smagt tidligere, men ikke uden tilknytning til eksisterende forestillingsbilleder hos modtageren. Forestillingsbilleder, der både bevidst og ubevidst, etableres gennem metaforisk anvendelse af maden i andre kulturudtryk. Smagsoplevelsen er også knyttet til det etiske, for hvis de anvendte fødevarer lever op til modtagerens normer om etik og moral, vil de smage bedre. Smagen sidder nemlig også i samvittigheden.

TILBEREDT AF HVEM er et spørgsmål om tillid, tryghed og omsorg. I mange offentlige sammenhænge er kokken usynlig, og det skaber utryghed og en følelse af manglende omsorg, som kommer til udtryk i utilfredshed med måltidets kvalitet. Det hænger ofte sammen med en uansvarlighed i tilberedningen, for når man aldrig opnår kontakt med sin modtager, kan produktet være ligegyldigt, og det kan i høj grad smages. HVAD bliver dermed ikke håndværksmæssigt og tilsmagningsmæssigt TILBEREDT AF HVEM på en omsorgsfuld og kyndig måde. Derfor har både det sensoriske og forforståelsen meget tilbage at ønske, og dommen bliver negativ. Kokke som kult er det stik modsatte eksempel, hvor tilberederen bliver dyrket som en anden rockstjerne. Bare den engelske tv-kok Jamie Oliver står bag, så mener alle spisende – hvis de er fans – at maden smager fremragende.

Rammerne for velsmag – en del af måltidets struktur

De nederste dele af måltidets kommunikationsmodel tager fat i rammernes betydning for, om smagsdommen bliver positiv. SAMMEN MED HVEM tager højde for hele den sociale side af måltidet, der allerede af den tyske filosof og sociolog Georg Simmel (1858-1918) blev beskrevet som noget af det mest sociale overhovedet i menneskets måde at agere på. Hvis man spiser ufrivilligt, alene eller sammen med nogen, man ikke kender – eller måske endda sammen med nogen, man ikke bryder sig om – så vil måltidet fremstå anderledes, end hvis det nydes i trygge rammer. I trygge rammer kan man rette opmærksomheden mod madens fysiske velsmag, samtidig med at det sociale i måltidet udfoldes uden for mange forbehold om de tilstedeværende. Undersøgelser har vist, hvorledes ældre på plejehjem finder maden voldsomt forandret i kvalitet (hvilket objektivt set ikke er sket), når nogen i spisegruppen bliver syge eller dør. Fællesskabet kan åbne for nye smagsoplevelser, hvis man ønsker at blive optaget i en gruppe og derfor nødsages til at agere som resten af gruppen ved for eksempel

at drikke øl med de andre. De fleste af os erindrer sikkert den første gang, vi tvang os selv til at drikke den bitre kaffe – for hvordan kan man være social uden lige at kunne tage en kop kaffe? Eller hvordan kan unge i dag gå på kaffebar uden at klemme én eller anden form for kaffeskum ned, tilsmagt med masser af etiketterende livsstil.

Det bringer den spisende lige ind i de næste kommunikationsfelter, HVOR og HVORDAN. Det at indtage sin mad betyder nemlig i den selviscenesættende, senmoderne livsstilsattitude en del. ‘Sig mig, hvad du spiser, og jeg skal sige dig, hvem du er’ kan i dag blive til ‘sig mig, *hvor* du spiser...’, eftersom det analoge formsymbol ikke kun knytter sig til maden selv, men også til rammesætningen HVOR. Design og livsstil er afgørende for, om man indtager sin mad det rette sted. Derfor er samtalekøkkenet ikke et betydende produktionssted, men derimod koblet til det afgørende HVOR og

HVORDAN for den kommunikative handling. Formen refererer til nærhed og kendskab til produktionen, uden det behøver at være det egentlige indhold i måltidet. Samtalekøkkenet kan bruges til at opvarme den økologiske og stilfuldt korrekte take away fra en af byens anerkendte kokke, men når det indtages i samtalekøkkenet, bliver stedet styrende for, at man spiser maden med nærhed og personlig omtanke.

HVORNÅR jeg spiser, er tilpasset den rytme, som jeg giver mig selv eller i værste fald får pådraget af andre. Jo mindre jeg selv får indflydelse, desto dårligere smager maden. Er man indlagt på et hospital, skal man spise aftensmad klokken fem om eftermiddagen, fordi det passer ind i arbejdsplanerne for de ansatte. Med al respekt for dette kan det dog afstedkomme, at halvdelen af de indlagte spiser mindre, fordi maden ikke smager dem på denne tid af døgnet. En rytme er en del af velsmagen, der også knytter sig til, hvorvidt man har god tid til måltidet, og om retterne – hvis der er flere – kommer i et passende tempo. Alle kender sikkert til det skrækkelige måltid, man har fået på en restaurant efter halvanden times ventetid. End ikke den bedste kok kan få maden til at smage optimalt, hvis tidsfaktoren

ikke har været taget i ed.

HVORFOR indrammer alt det, modellen har udlagt i punkter og knytter sig til det indledende HVEM. HVORFOR begrundet subjektets handlinger i henhold til den opfattelse, det har af sig selv og af den æstetiske ramme, det ser sig selv inden for.

Smagens selektion kræver dannelse

Smagens dom bliver den afgørende handling, der etablerer det selv, man gerne vil fremstå som. I en tid, hvor selvet er præget af ontologisk usikkerhed, og hvor ethvert valg bliver et æstetisk valg, fremstår madens kommunikative selektion som væsentligere end i et stratificeret samfund, hvor skomageren i højere grad bliver ved sin læst. At spise bliver da en grundfuld afsløring af, hvem man er, eller hvem man prøver på at blive. Valget af mad må overvejes grundigt. Er man ikke alsidigt og æstetisk dannet, bliver valget indskrænket til det sikre og genkendelige. Det genkendelige skabes af producenter med massive reklamefremstød og en standardiseret produktion, således at det trykke netop ligger i stagnation frem for i forandring. Skal det positive i smagens dom fremhæves, må kommunikationen udfoldes og læres, hvorved den æstetiske tilgang bliver drivkraften i en alsidighed frem for i en begrænsning.

Litteratur
Bisgaard, Ulrik & Carsten Friberg
(red.) (2006):
Det æstetiske aktualitet,
København: Multivers.

Carlsen, Helle Brønnum (2004):
*Æstetiske læreprocesser
med hensyn til mad og måltider*
Ph.d.-afhandling,
Danmarks Pædagogiske Universitet.

Carlsen, Helle Brønnum (2005):
'Lyst til sundhed',
www.frugtkvarter.dk.

Cassirer, Ernst (1956):
*Wesen und Wirkung des
Symbolbegriffes*,
Darmstadt: Wissenschaftliche
Buchgesellschaft.

Cassirer, Ernst (1999):
De symbolske formers filosofi,
København: Samlerens Bogklub.

Korsmeyer, Carolyn (1999):
Making Sense of Taste,
London: Cornell University Press.

Oppenneer, Betsy (2003):
*Celebration breads.
Recipes, tales, and traditions*,
New York: Simon & Shuster.

Skaarup, Bi og Henrik Jacobsen (1999):
Middelaldermad,
København: Gyldendal.

DANSKE FORBRUGERE FORRETÆK- KER MAD, DER SMAAGER AF INGENTING.

S. 15

CHRISTIAN
COFF

UHM, DET ER SMAGLØST!



CROSTINI TOSCANI

Der er ikke meget ved at sidde her, en tandløs olding, og mindes sin tid som mesterkok på et af Københavns fineste etableringer, mens man venter på dagens anretning, selvom man vel næppe kan kalde det en anretning: Fabriksskrællede kogte kartofler på glas, opvarmet en masse i store industrigryder, en flad gratineret fiskefilet uden smag og ærter i en uendelighed, altid udkogte frostærter eller majs og en tyk melet sovs, brun eller hvid, den samme klæghed, en sovs der aldrig har været i berøring med et stykke kød: Vildt, okse eller kanin, en sovs der smager som at sutte på sit lagen om natten og vågne op med denne kølige fornemmelse af allerede at være i dødsriget. Hvis man så bare fik ordentlig mad der, så ville han for den sags skyld gerne i helvede, tænker han, mens en af de gamle kællinger, som han kalder det faste plejepersonale, tørrer savlet væk omkring hans mund med et stykke køkkenrulle med hjerter på. Det er sandelig ikke, fordi hans tænder løber i vand, at han er begyndt at savle, det er en ydmygelse, nummer fire på listen over kropsfunktionernes forfald, men den største nedgørelse af alle er at blive madet, at se de allerede ødelagte kartofler blive most og rørt rundt med sovsen på tallerkenen, skeen der nærmer sig faretruende som et jagerfly, at skulle høre kællingens lokkende røst, hvordan hun først smigrer for at få ham til at åbne gabet, *kom så Hr. Mortensen, en flot mand som Dem skal have sin*

CROSTINI TOSCANI

daglige portion. Som altid mister hun tålmodigheden med ham og tager til sidst fat i hans kæber og trykker til så munden åbner sig ufrivilligt en halv centimeter: *Nu skal De ikke være så genstridig Hr. Mortensen,* og ind kommer den, en teske eksistensløs føde. Bedst som han tror, at ydmygelsens time er overstået, skal han nedlades til at se madammens triumferende blik, som om hun har vundet en brydekamp, mens hun gør den næste ske klar. Det eneste, der kan holde hans mod oppe og give ham en svag følelse af oprejsning, er, at hun aldrig har eller vil komme til at smage hans *Crostini Toscani*, som nok ved første øjekast ligner en bunke branket muld eller kød af uvis oprindelse, men hvilket bedrag: Kyllingelever og kødsaft, vinsanto, en smule eddike, frisk basilikum der smager som en hel urtehave, spidset til med havsalt og lagt på tynde skiver ristet brød med jomfru-olivenolie. Mens han får proppet den ene teskefuld i sig efter den anden, opremser han for sine indre smagsløg hver en ret fra de udsøgte menuer, han i tidens løb har tilberedt. Hun skulle bare vide, hvad hun er gået glip af, madammen.

CHOKOLADE

Med det samme hun er kommet ud fra kiosken, tager hun den første chokoladebar frem, bider hul i det glitrende papir, skubber chokoladen ud og tager to store bidder. Hun mærker nougaten smelte og klistre mod ganen, hun tager tre bidder til, og med munden fuld begynder hun at gå hjem, ned ad gaden, langs husmuren. Efter et par blokke åbner hun den næste, sutter som en kalv på spidsen, så overtrækschokoladen smelter, inden hun tager en bid. Hun når hoveddøren og famler i lommen efter den tredje chokolade, den med kokos, hun mærker kulhydraterne strømme ud i alle porerne, lyksaligheden og en snert dårlig samvittighed blandes med den bedøvende mægelighed, der vil lulle hende i en dyb middagssøvn, så snart hun når hjem. Kokosmassen knaser mellem tænderne, hun spiser chokoladen lige så grådigt, som hun har spist de andre, mens hun i langsomt tempo går op ad trappen, forpustet af at tygge og bevæge sig på samme tid. Hun stopper den sidste bid i munden, krøller papiret sammen og holder hånden foran læberne, så intet kan komme ud den vej, det er kommet ind. Med fingre, der dirrer af sukkerchok, roder hun i inderlommen efter sine nøgler og låser sig ind i entréen, mens hun vrider skoletasken og jakken af og efterlader dem i en bunke på gulvet.

VED PEPSINETS INDVIRK- NING OMDANNES DEN OPTAGNE FØDEN U TIL EN GRØDET VÆLLING, CHYMUS, HVORPÅ DE VED LEGEMETS TEMPERATUR FLYDENDENDE FEDTSTOFFER SVØMMER SOM ØJNE.

S. 77

THOMAS
KYHN
ROVSING
HJØRNET

FORDØJELSEN

Anders Dræby Sørensen

Spiseforstyrrelsernes tavse kulturkritik

Spiseforstyrrelser synes at sprede sig som en social epidemi i vores moderne vestlige samfund. Lidelserne kan forstås som et kommunikationsforsøg fra især unge kvinder, der har en medfødt sårbarhed og en mangelfuld opvækst. En tavs reaktion på de store selvdannelsesfordringer og identitetsdilemmaer som modningsprocessen indbefatter for en ung kvinde i en stadig mere maskuliniseret kultur.

I Nordvesteuropa har de seneste 150 års økonomiske og sociale udvikling medført, at det ikke længere er et almindeligt eksistensvilkår for størstedelen af befolkningen at forstå livet som en konstant kamp om overlevelse. For de fleste nordvesteuropæere er ernæring lige så meget et spørgsmål om social og kulturel smag og livskvalitet som et spørgsmål om overlevelse. Vi dyrker mådeholden indtagelse af kostrigtig og velsmagende mad som et led i at realisere vores ønsker til et godt liv, til at holde vores krop sund og veltrænet og fremstå ansvarlige og værdige til social anerkendelse. Vi lever i et overflodssamfund, hvilket afspejler sig i en generel kræsenhed og et ideal om en velnæret, men slank og kontrolleret krop.

På den baggrund er det også umiddelbart forståeligt, at spiseforstyrrelser forekommer så paradoksale i vores kulturkreds. Hvorfor sulte sig frivilligt i et samfund uden hunger? Og hvorfor overspise, når det er sundhedsskadeligt? Vi taler jo lige netop om *spiseforstyrrelser*, fordi den tvangsmæssige besættelse af mad er udtryk for en adfærd, der er anderledes

end det, som accepteres i vores kultur. Den spiseforstyrrelses adfærdsmønster afviger væsentligt fra normen på en uacceptabel og uhensigtsmæssig måde, og derfor identificerer vores sundhedsfaglige instanser det som sygeligt. Det er derfor heller ikke så mærkeligt, at der rettes stadig mere opmærksomhed mod udbredelsen af spiseforstyrrelser for at forebygge og behandle dem. Men er udbredelsen af spiseforstyrrelserne måske i et eller andet omfang en konsekvens af faktorer i den selv samme kultur, der ikke kan acceptere dem? I denne artikel vil jeg kaste et blik på afvigende spisemønstre i kulturhistorien og beskrive, hvordan kulturelle forhold spiller sammen med personlige og sociale faktorer i udviklingen af spiseforstyrrelser i de moderne vestlige samfund.

Spiseforstyrrelsernes baggrund

Afvigende spisemønstre har eksisteret i årtusinder, men i den moderne vestlige kultur optræder der altså tilsyneladende en speciel type af disse afvigelser, spiseforstyrrelser, som vi samtidig tillægger et helt særligt betydningsindhold. I middelalderen blev afvigende spisemønstre blandt stærkt troende kvinder anset for at være et udtryk for fromhed og afholdenhed, mens vores samtids spiseforstyrrelser anskues som udtryk for en sygelig beherskelse af kroppen. Disse forholdsvis nye spiseforstyrrelser forekommer også overvejende blandt kvinder, men deres særlige symptommønstre og stigende udbredelse er tilsyneladende knyttet til det vestlige samfund i det 19. til 21. århundrede. Der kan derfor være god grund til at betragte vor tids afvigende spisemønstre som en slags reaktion på nogle faktorer i tilværelsen i den moderne vestlige kultur.

Der har været mange fremherskende teorier

om årsagerne til spiseforstyrrelser, og allerede i slutningen af 1970'erne lanceredes idéen om, at kulturelle faktorer har en væsentlig betydning for deres udvikling. Fra 1980'erne har mange tilsvarende forsøgt at koble udbredelsen af anoreksi sammen med den dyrkelse af det radikalt tynde skønhedsideal for kvinder i Vesten, der for alvor kom frem i 1960'erne som svar på det begyndende overflodssamfund. Det forklarer imidlertid ikke, hvorfor kun nogle unge kvinder udvikler lidelsen, og slet ikke hvorfor et stigende antal kvinder bliver overvægtige overspisere, eller hvorfor et mindre antal unge mænd også rammes af anoreksi eller bulimi. Andre forskere har angivet genetiske dispositioner, traumer i barndommen eller personlig skrøbelighed som mulige årsagsforklaringer. Med sådanne simple biologisk eller psykologisk orienterede forklaringsmodeller får man imidlertid ikke fat på grunden til, at spiseforstyrrelsernes forekomst øges, og at de i deres specifikke form kun findes i vestligt orienterede samfund. Det mest overbevisende er derfor at operere med en mere kompleks forståelsesform, hvor biologiske, personlige, sociale og kulturelle faktorer spiller dynamisk sammen.

Fra aristokratisk overskudsliv og religiøs askese til psykiatrisk diagnose

Kulturen påvirker den måde, vi kommunikerer om og med os selv inden for bestemte sociale sammenhænge. Allerede i løbet af den græske antik begyndte man at idealisere en kraftig regulering af de sjælelige og kropslige lyster som en vej til at opnå en smuk tilværelse og udsende et socialt signal om, at man havde styr på sig selv. I senantikens sociale og kulturelle fællesskab udviklede denne tendens sig til en decideret værdsætning af kropslig afholdenhed. Det skete i sammenhæng med en nyplatonisk forestilling om, at kroppen er et forgængeligt og materielt fængsel for sjælen, der leder den på afveje. Fra det romerske overskudsliv blandt aristokraterne på Kejser Neros tid finder man omvendt beskrivelser af en tradition for dekadente orgier med overspisning og overdriking, hvor opkastning indgik som en almindelig bestanddel. I middelalderens og nutidens romersk-katolske kirke ser man til gengæld en udbredt kontrol af appetitten og

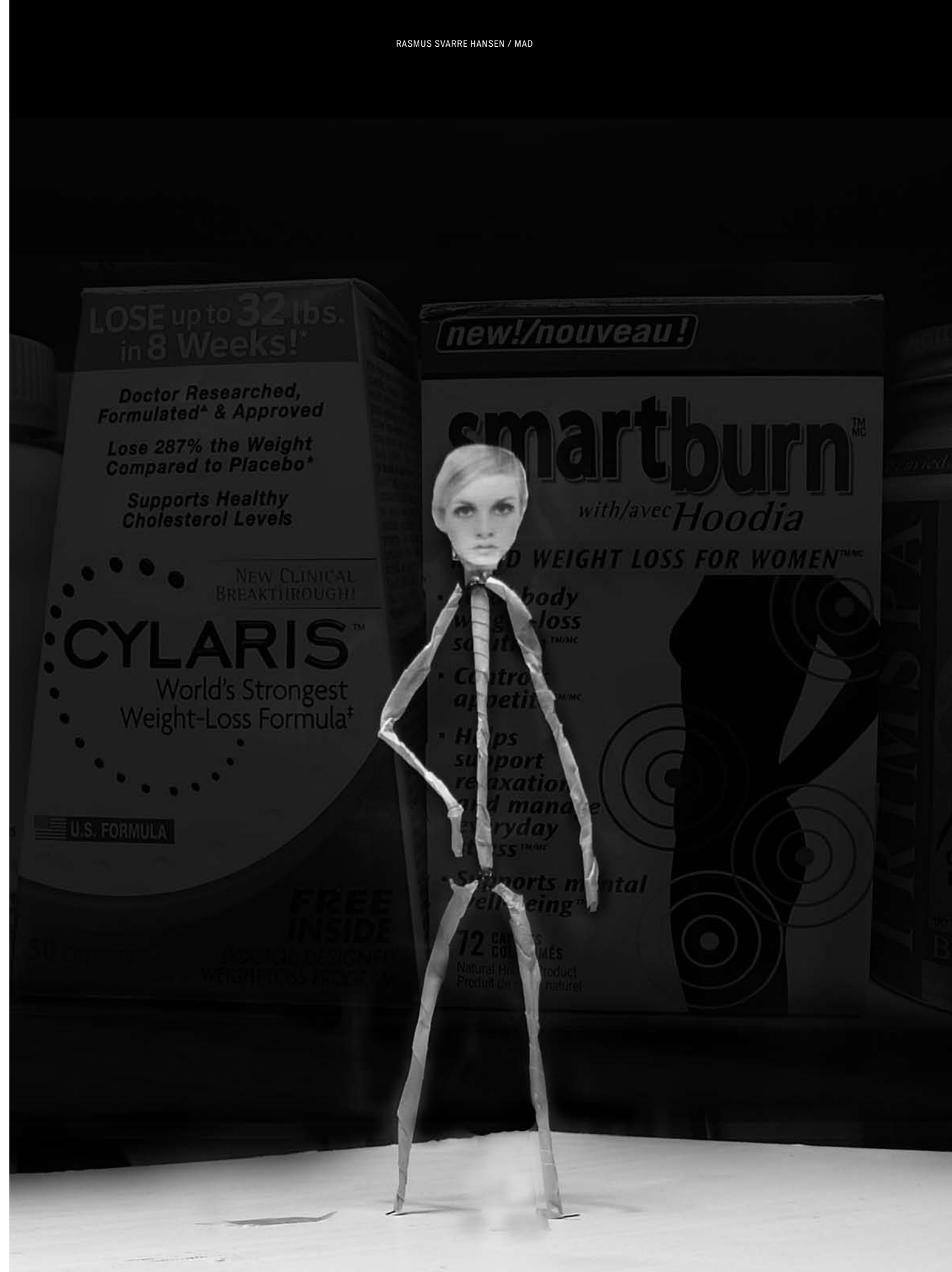
seksualiteten blandt visse nonner som en vej til at opnå altomfavnende nærhed med Gud og realisere sig selv inden for en agtet samfundsinstitution.

Selv om afvigende spisemønstre har eksisteret i årtusinder, er det alene i det moderne vestlige samfund, at man begynder at identificere og kategorisere visse af deres former som psykiske lidelser. Det er endda først i løbet af 1970'erne, at den psykiatriske diagnose *spiseforstyrrelse* bliver almindeligt kendt. I 1980'erne begynder offentligheden at italesætte spiseforstyrrelser som en type af lidelser, der er under hastig udbredelse, og samtidig får et markant stigende antal personer stillet diagnosen i det psykiatriske system. I dag er brugen af det psykiatriske diagnosebegreb *spiseforstyrrelse* blevet forholdsvis almindeligt, og begrebet omfatter først og fremmest underdiagnoserne nervøs spisevægring (*Anorexia Nervosa*), bulimi (*Bulimia Nervosa*) og overspisning (*Binge-Eating Disorder*). Fælles for disse lidelser er en markant optagethed af mad, vægt og spisning og problemer med at regulere fødeindtagelsen, der strækker sig fra spisevægring til ekstrem overspisning.

Spiseforstyrrelser udgør imidlertid ikke en helt ny gruppe af kliniske entiteter inden for sundhedsfagene. Allerede i 1874 introducerede den engelske læge William Gull diagnosen *Anorexia Nervosa* som betegnelse for en sygelig udsultningstilstand, der først og fremmest forekom blandt unge kvinder. Diagnosen *Bulimia Nervosa* – som betegnelse for en tilstand med momentvise spiseanfald og efterfølgende kompenserende adfærd som opkastning, faste eller motionering – er derimod ret ny og introduceres først i 1979 af den engelske psykiater Gerald Russel. Imidlertid foreligger der allerede kliniske beskrivelser af anorektiske patienter med tendenser til overspisning og opkastning i slutningen af 1800-tallet, og i 1944 udgav den ansete schweiziske psykiater Ludvig Binswanger en omfattende beskrivelse af et lignende tilfælde, som han gav diagnosen skizofreni.

Overspisning, karakteriseret ved episodiske tilstande med ukontrolleret fødeindtagelse, præsenteres først som en selvstændig diagnose omkring 1990. Ligesom anoreksi og bulimi har selve lidelsen en lang forhistorie, men til gengæld er den ikke tidligere blevet gjort

[Polivy 2002]





til genstand for samme lægevidenskabelige opmærksomhed. Det skyldes blandt andet, at kraftig fødeindtagelse først bliver generelt uacceptabel i et overflodssamfund, hvor de dominerende sygdomme kan siges at skyldes uhensigtsmæssig livsstil, og at selve lidelsen *overspisning* har været vanskelig at skelne fra det generelt stigende antal af overvægtige.

En moderne vestlig epidemi

I dag indgår de tre typer af lidelser på samme niveau som sygdomme inden for den psykiatriske forståelsesramme, og de fremstilles alle som et alvorligt og voksende samfundsmæssigt problem. Selv om fænomenet *afvigende spisemønstre* ikke er nyt, konkluderer de fleste epidemiologiske undersøgelser, at der har været en påfaldende stigning i forekomsten af spiseforstyrrelser i løbet af de sidste 30-40 år. Samtidig påpeger sygdomshistorikere som sagt, at det symptom mønster, som vi i dag

ser blandt personer med spiseforstyrrelser – involverende optagethed af mad, vægt og spisning og problemer med at regulere fødeindtagelsen – ikke forefindes før 1850. Desuden eksisterer den type afvigende spisemønstre, som her kaldes spiseforstyrrelser, langt overvejende i moderne vestlige samfund og i stærkt vestligt påvirkede kulturer som Japan og Sydkorea, hvilket antyder en nær sammenhæng mellem karakteren af vores kultur og udbredelsen af anoreksi, bulimi og overspisning. Endelig viser de fleste undersøgelser, at disse lidelser først og fremmest findes blandt unge kvinder, og Sundhedsstyrelsen anslår i en rapport fra 2005 forekomsten af anoreksi til at være omkring en halv procent, af bulimi omkring to procent og af overspisning omkring fem procent i denne gruppe.

Barnet, trygheden og det relationelle selv
En forståelsesramme, der kombinerer den kulturelle vinkel med den biologiske, kan leveres gennem et integreret relationspsykologisk perspektiv. Her har mennesket en række medfødte

ressourcer og udvikler sig videre som et *selv* gennem relationer til andre mennesker i forskellige sociale og kulturelle sammenhænge. Selvet er relationelt.

På det individualpsykologiske niveau er det i den forbindelse væsentligt, at mennesket fra fødslen gennemgår en meget lang umodenhedsperiode, hvor det er dybt afhængigt af nære omsorgsgivere. Menneskebarnet har et nødvendigt behov for kærlighed, pleje, sikkerhed og tryghed, hvorfor afvisning og forladthed udgør en voldsom trussel af indtil livsfarlig karakter. Barnet relaterer sig følgelig til forældrene og andre betydningsfulde personer, gennem den kontakt, de sørger for, og det har stor betydning, om den kontakt er tryghedsskabende eller ej. Karakteren af barnets tidlige samspilserfaringer danner nemlig mønster for den måde, barnet fremover vil indgå i relationer til andre og til sig selv, og er dermed afgørende for barnets evne til stabil og moden erfaring af sin egen væren. Mennesket søger livet igennem

'Superwoman er derfor ikke bare smuk og modebevidst, men lige så vel som hun er blid, sårbar, bekræftende, behjælpelig, passiv og trøstende, er hun stærk, kompetent, frygtløs, aktiv og dominerende.'

kontinuerlige relationer til andre, men skal det udvikle sig til et selvstændigt væsen med en sikker identitet, er det ikke blot vigtigt, at det får tilstrækkelig nærhed og opmærksomhed i sin opvækst. Det skal samtidig støttes i en tryk adskillelse fra sine omsorgspersoner og lære at mestre tilværelsen på egen hånd.

Skal barnet udvikle et modent selv med en sikker identitetsfølelse, må omsorgspersonerne sørge følelsesmæssigt og praktisk for barnet. De må evne at rumme og bekræfte dets forskelligartede følelser samt give det plads til at tage initiativer til at begive sig ud i verden og opdage denne verden i dets eget tempo. Ellers udvikler barnet et skrøbeligt selv med en usikker identitetsfølelse, der har svært ved at klare trusler, afskærme mod angst og dermed indgå i sin verden på en stabil og imødekommende måde.

Ønsket om at være ønsket
Kønnet har stor indflydelse på vores relationsmønstre og dermed også på vores måde at være til og fungere på. Tilsyneladende kan man for eksempel registrere en kønsmæssig forskel på

[Fonagy 2007]

den vægt, som henholdsvis tilknytnings- og adskillelserprocessen har for mænd og kvinder i deres livslange udvikling. Traditionelt er kvinders tilværelse således mere orienteret mod nære relationer og omsorgsforpligtelser end mænds, der til gengæld er mere rettet mod autonomi og handling. Det gælder også i den tidligste udvikling i de sociale relationer, hvor den nære omsorg for langt de fleste menneskers vedkommende kommer fra en kvinde, nemlig moren, som i denne periode af livet derfor er den vigtigste person for både drengen og pigen. Ser man bort fra den allerførste levetid, bliver piger ofte præget af en tæt tilknytning til moren. Mens drenge, som er ved at opdage, at de er drenge, konfronteres med forskellighed i forhold til morens køn og udvikler deres identitet i en anderledes retning, end

hvad de oplever som morens sammenhængende personlighedstræk. I drengens opdagelse og tilegnelse af sit køn som noget 'andet' bliver adskillelsen fra moren med andre ord af større betydning for hans udvikling som et individ med en maskulin identitet. Pigers opdagelse og tilegnelse af deres køn som individer med en feminin identitet sker derimod i høj grad gennem identifikation med personligheden hos moren, der står for indlevelse, omsorg og nærhed. Pigerne har derfor større behov for dybt og intenst samvær med moren end drenge, der er mere interesserede i at komme rundt og udforske verden. Denne forskel understøttes ofte af mødre, som har en langt større tendens til at behandle døtrene som en del af dem selv, og som mere lig med dem selv end sønnerne. Døtrene følelsesmæssige verden bliver dermed mere afhængig af mødrenes mentalitet, og visse mødre og døtre er præget af et nærmest symbiotisk forhold til hinanden. Livet igennem forbliver kvinders identitet mere snævert bundet af tilknytningen til andre, og tilsvarende tilpasser de sig i langt højere grad end mændene til andre menneskers meninger og billigelse. Eller, som psykologen Polly-Young Eisendraht bemærker, ser og bedømmer kvinder i et stort omfang sig selv med andres øjne ud

fra et underliggende ønske om at være ønsket.

Spiseadfærden som kontrol af et indre ubehag

Fra barndommen er kvinder altså generelt mere opmærksomhedskrævende og sensitive over for ydre respons samt mindre stræbende mod autonomi end mænd. I opvæksten definerer piger sig mest i forhold til andre mennesker og har fokus på nærhed og relationer, og ofte bygger deres selvagtelse på, hvor godt disse relationsområder fungerer. Drenge har mere fokus på aktiviteter og selvstændige handlinger, og deres selvagtelse bygger mere på, hvor godt de fungerer i relation til handlinger, magt og konkurrence. Uanset køn har alle børn dog brug for at opnå en god balance mellem tilknytning og adskillelse, så de både er i stand

'Vores individualistiske kultur er måske mere domineret af maskuline idealer end nogen anden kultur på noget andet tidspunkt i historien. Som mislykkede forsøg på at forene det passive og afhængige med det selvstændige og succesfulde, udgør spiseforstyrrelserne individualiserede billeder på konflikterne i vores samtid.'

til at knytte sociale bånd til andre mennesker og være alene og vise tegn på selvstændighed. Da karakteren af tilknytnings- og adskillelserprocessen er afgørende for vores udvikling som mennesker, er der imidlertid forskel på de typer af lidelser, som mænd og kvinder i vores kultur er tilbøjelige til at blive udsat for i deres liv. Mens langt flere mænd end kvinder giver fanden i det hele og begår selvmord, er voldelige over for andre elever har alkohol- og stofmisbrug, vender kvinder sig hyppigere end mænd indad og rammes af depression og nervøse lidelser. Spiseforstyrrelser udvikler sig primært blandt piger, som ud over at have en medfødt sårbarhed er vokset op i et utilstrækkeligt og ustabil omsorgsmiljø, hvor de samtidig hæmmes i deres løsrivelse fra moren eller faren. Disse pigers udvikling præges i særlig grad af tilpasning til andre, og derfor får de ikke i tilstrækkelig grad udviklet en selvstændig identitet med et indre følelsesmæssigt kompas til at træffe egne valg og håndtere belastninger på en hensigtsmæssig måde. Da pigerne ikke har fået tilstrækkelig støttende opmærksomhed, lider de af et lavt selvværd bag en tilpasset og ofte perfektionistisk facade, og som regel er de nemme, søde

[Broberg 2001]

og pligtopfyldende af angst for ikke at blive elsket eller få kritik.

I pubertetsalderen ændres kroppen voldsomt, og samtidig stiller omverdenen udfordrende psykologiske og sociale krav om seksualitet og selvstændiggørelse. Grundet de omtalte pigers mangel på et stabilt selv med en indre tryghedsfølelse, oplever de puberteten som skræmmende og angstprovokerende, og pigerne føler ringe selvsikkerhed, hjælpeløshed og manglende kontrol. Pigerne kan ikke håndtere den fysiske og psykiske modningsproces eller honorere omverdenens mange krav, og da de ikke mestrer indre og ydre belastninger, kompenserer de for den indre usikkerhed og utilfredshed med sig selv ved at kontrollere fødeindtagelsen, have mønstre med at spise og kaste op eller blot overspise. Den afvigende spiseadfærd bliver et middel til at håndtere det indre ubehag på, og mens overspiseren ikke forsøger at skjule sin adfærd over for andre, men ofte er stærkt overvægtig, bliver spisningen og vægtkontrollen en måde for anorektikeren og bulimikeren til også at vise kontrol over livet udadtil. Spiseforstyrrelser handler altså ikke om mad, men må forstås som udtryk for et forsøg på at tackle de negative følelser og den manglende kontrol, som overgangen fra barndommen til voksenlivet kan medføre for piger uden tilstrækkeligt selvværd og evne til hensigtsmæssig belastningshåndtering.

Kunsten at blive en moderne voksen kvinde i en maskuliniseret kultur

Der er flere biologisk baserede forskelle mellem mænds og kvinders måde at løse opgaver og reagere følelses-, tanke- og adfærdsmæssigt på. Udover at det traditionsbundne selvudviklings- og socialiseringsmønster i opvæksten udvider disse forskelle, spiller andre kulturelle faktorer også en stor rolle for de kønsmæssige forskelle i udviklingen af psykiske lidelser, herunder fremkomsten af spiseforstyrrelser blandt unge kvinder i vore dages vestlige samfund.

Den moderne vestlige kultur er generelt karakteriseret ved større frihed, øget individualisering, høj forandringshastighed og uendelige valgmuligheder, hvilket i sig selv kan belaste livet for mange mennesker og skabe lidelse. Ikke mindst har familiemønstrene og de sociale relationsformer ændret sig radikalt

i de seneste 200 år og skabt nye udfordringer for vores udvikling til et selv med en eller anden grad af indre fornemmelse af tryghed og sikkerhed. Samtidig stilles stadig større krav til unge menneskers overgang til voksenlivet, hvor de forventes at skulle frigøre sig fra forældrene ved at flytte hjemmefra, udvikle en selvstændig identitet som et voksent menneske med eget liv, uddannelse og karriere samt kunne indgå i modne relationer til andre mennesker, skabe venskaber og familie. I traditionelle samfund foregik hele denne identitetsdannelse forholdsvis uproblematisk, men i dag bliver den til en krævende opgave, som det enkelte menneske i et vist omfang selv må løse fra barndommen og ind i voksenlivet med de indre og ydre ressourcer, det nu har til rådighed.

Inden for de seneste 60 år er identitetsdannelsen blevet særligt udfordrende for moderne vestlige kvinder, der på den ene side skal leve op til et traditionelt kvindeideal og en kulturel kønsrolle, som indebærer at skulle være noget for andre gennem nærhed, afhængighed og omsorg. Og ikke mindst er et af kriterierne for, om kvinderne er succesfulde i denne del af identitetsdannelsen, endnu mere end tidligere et spørgsmål om at kunne honorere kravet om at være seksuelt attraktive og socialt præsenterbare ved at leve op til et bestemt skønhedsideal baseret på en beherskelse af kroppen. Kvinder skal være smukke, flinke, pligtopfyldende, tilbageholdende, hjælpsomme, kærlige og omsorgsfulde, og er derfor meget bevidste om deres krop og opmærksomme på, hvad andre ønsker af den. På den anden side forventes kvinderne samtidig at fornægte denne form for kvindelighed, orienteret mod adskillelse og autonomi, som mænd traditionelt socialiseres til. I kølvandet på kvindernes udgang på arbejdsmarkedet og feminismens indtog i offentligheden skal kvinder være selvstændige og uafhængige, rationelle og fornuftsbetonede, kontrollerede, karrierebevidste samt magt- og konkurrenceorienterede. Men kvinden skal udfylde manderollen på en måde, så andre er opmærksomme på hende og synes, at hun er dygtig og flittig. Superwoman er derfor ikke bare smuk og modebevidst, men lige så vel som hun er blid, sårbar, bekræftende, behjælpelig, passiv og trøstende, er hun stærk,

[Steiner-Adair 1986]

kompetent, frygtløs, aktiv og dominerende. Og ligesom hun derhjemme tager sig omhyggeligt af boligindretningen, børneopdragelsen og familiesammenkomsterne, er hun succesfuld derude som enten læge, advokat eller leder. På en perfekt måde. For moderne kvindelig identitet handler mere end noget andet om at *appeare* perfekt og være ønskværdig og fuldendt over for andre. Altså ikke nødvendigvis om at have det godt, men om at se ud som om man har det godt og har styr på det hele. At fremstå præsentabel og succesfuld over for andre mennesker er vigtigt for mange moderne kvinder.

Lige så vel som den kulturelle udvikling har givet kvinder frihed og nye muligheder, har den altså medført større og ofte kontrasterende krav til identitetsdannelsen og dermed skabt risiko for forvirring og usikkerhed. Væksten af spiseforstyrrelser i vores samfund er til dels et udtryk for, hvor svært det kan være at vokse op fra pige til kvinde i en kultur, der både stiller større og flere krav til kvinders selvudvikling og sociale roller, og samtidig i stigende grad fornægter traditionelle kvindelige værdier omkring tilknytning og nærhed i relationerne til fordel for traditionelle mandlige værdier omkring individualitet og uafhængighed. Set i det lys er vores individualistiske kultur måske mere domineret af maskuline idealer end nogen anden kultur på noget andet tidspunkt i historien. Som mislykkede forsøg på at forene det passive og afhængige med det selvstændige og succesfulde, udgør spiseforstyrrelserne

individualiserede billeder på konflikterne i vores samtid.

På det individualpsykologiske niveau udvikles spiseforstyrrelser blandt unge kvinder, som har manglet opmærksomhed, stabilitet og støtte i deres opvækst blandt de nære omsorgspersoner i familiemiljøer, hvis relationsmønstre i miniatureudgave afspejler de kulturelle forhold i samfundet. For disse piger er spiseforstyrrelserne udtryk for en manglende evne til at træde ind i vor tids voksne kvindeliv med dets mange krav og forventninger, fordi de i stedet for at have udviklet indre tryghed og tillid til deres omgivelser er fyldt med uro, ensomhed, savn og sorg. Den tvangsmæssige optagethed af mad, vægt og spisning er ikke blot en strategi til at dæmpe disse mange negative følelser, men også en vægring mod kvindelivets alt for store udfordringer og en beskyttelse mod den voldsomme angst, som de fremkalder. Da det moderne kvindeliv generelt er meget fokuseret på kontrol, vægt, mad og udseende, bliver spiseforstyrrelserne dermed en kulturelt bundet måde at udkanalisere, manifestere og udtrykke en indre konflikt på. De unge spiseforstyrrede kvinder kommunikerer ikke bare en indre smerte over at være blevet forladt, overset eller uværdsat gennem deres voldsomme optagethed af fødeindtagelsen, men også en tavs protest over dilemmaerne i vores kultur. Som Superwomans 'andet'.

[Skårderud 1992]

Litteratur

A. Broberg, m.fl. (2001): 'Eating Disorders, Attachment and Interpersonal Difficulties' i *European Eating Disorders Review*, nr. 9.

P. Fonagy, m.fl. (2007): *Affektregulering, mentalisering og selvets udvikling*, København: Akademisk Forlag.

S. Haworth-Hoepfner (2000): 'The Critical Shapes of Body Image: The Role of Culture and Family in the Pro-

duction of Eating Disorders' i *Journal of Marriage and the Family*, nr. 62.

M. Miller & A. Pumariega (2001): 'Culture and Eating Disorders: A Historical and Cross-Cultural Review' i *Psychiatry* nr. 64 (2).

M. Nasser, m.fl. (2001): *Eating Disorders and Cultures in Transition*, Hove: Brunner-Routledge.

J. Polivy & C.P. Herman (2002): 'Causes of Eating Disorders' i *Annual Review of Psychology*: nr. 53.

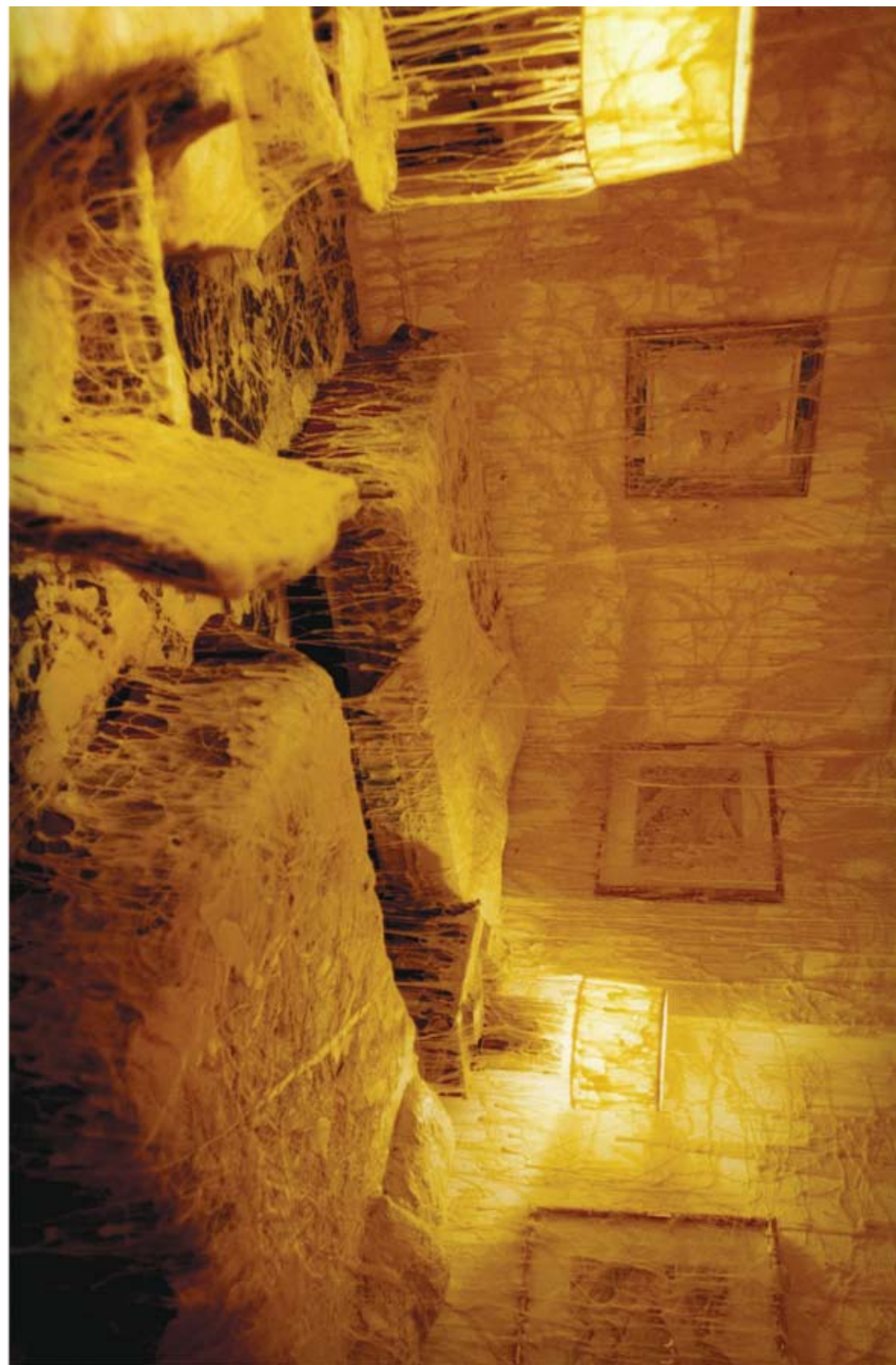
J.M. Rodin (1994): 'Eating Disorders, Female Psychology, and the Self' i *Journal of the American Academy of Psychoanalysis*, nr. 22.

F. Skårderud (1993): *Sultekunstnerne*, København: Tiderne skifter.

C. Steiner-Adair (1986): 'The Body Politic: Normal Female Adolescent Development and the Development of Eating Disorders' i *Journal of American Academy of Psychoanalysis* nr. 14.

Sundhedsstyrelsen (2005): *Spiseforstyrrelser*, København: Sundhedsstyrelsen.

P. Young-Eisendraht (2001): *Hvad ønsker kvinder egentlig?* København: Borgen.



NIETZSCHE / Mad

Udvalgt og oversat af
Thomas Kyhn Rovsing Hjørnet

Ikke mistro sine følelser. — Den kvindelige vending, man skal ikke mistro sine følelser, betyder ikke meget mere end: man skal spise, hvad man synes smager godt. Dette kan også være en god hverdagsregel for mådeholdende naturer. Andre naturer må dog leve efter en anden sætning: ‘du skal ikke kun spise med munden, men også med hovedet, for at du ikke går til grunde ved mundens slikvornhed’.

KSA Bd. 2,
Menschliches, Allzumenschliches,
‘Vermischte Meinungen und Sprüche’,
§279, s. 496

Det er en fordom, at den nyttige kost for menneskene også er den naturlige og fra begyndelsen tiltalende; oprindeligt smagte vel meget af, hvad nøden tilrådede menneskene at spise, dårligt og var dem ‘unaturligt’; i løbet af tilvænningen kom tillokkelser og lysten dog til. Og sådan forholder det sig med mange ting, som intet har at gøre med næring: det første er tvangen: glæden ved det er yngre og ofte sentfødt.

KSA Bd. 9,
Nachgelassene Fragmente
1880-1882, s. 49

Med alkohol og musik bringer man sig tilbage til stadier af kultur og ukultur, som blev overvundet af vore forfædre: for så vidt er intet lærerigere, intet ‘videnskabeligere’ end at beruse sig ... Også megen mad indeholder åbenbaringer om noget, fra hvilket vi er kommet. Hvor megen hemmelighed ligger der ikke i forbindelsen mellem den tyske knödel og det tyske ‘barnesind’! ... Når man har førstnævnte i maven, rører sidstnævnte omgående på sig: man begynder at ane! ... Oh hvor fjernt man straks er fra ‘de forstandiges forstand’!

KSA Bd. 13,
Nachgelassene Fragmente
1887-1889, s. 239

Ilde lugt en fordom. Alle udsondringer afskyelige — hvorfor? Som ildelugtende? Hvorfor ilde? de er ikke skadelige. Spyt slim sved sæd urin ekskrementer hudrester næseslimhinder osv. Det er uhensigtsmæssigt! — Af-skyen tiltagende med forfinelsen. Forrettelserne som knytter sig dertil også afskyelige. — Af-sky at forstå som kvalme: udsondringerne pirrer til at udsondre næringen ufordøjjet (som en gift). Vurdering ud fra spiselighedens standpunkt: dette er ikke til at spise! Moralens grundlæggende vurdering.

KSA Bd. 9,
Nachgelassene Fragmente
1880-1882, s. 602

‘Ernæring’ — er kun afledt; det oprindelige er: at ville indeslutte alt i sig.

KSA Bd. 12,
Nachgelassene Fragmente
1885-1887, s. 209

Imod den dårlige diæt. — Føj for måltider, menneskene nu laver, både på kroer og alle steder, hvor samfundets velbestaltede klasser lever! Selv når højtanselige lærere mødes, er det de samme skikke, der fylder deres bord, som dem der fylder bankierernes: efter principperne ‘alt for meget’ og ‘mangfoldighed’, — hvoraf følger at spiserne bliver tilberedt med henblik på effekten og ikke på virkningen, og ophidsende drikke må hjælpe med at fordrive tyngden i maven og i hjernen. Føj, hvilken forvirring og overfølsomhed må ikke være den almene følge! Føj, hvilke drømme de må få! Føj, hvilken kunst og hvilke bøger vil være desserten efter sådanne måltider! Og må de gøre hvad de vil: i deres handlen vil peberet og modsigelsen eller verdenstrætheden regere! (Den rige klasse i England har behov for sin kristendom for at kunne udholde sit fordøjelsesbesvær og sin hovedpine.) Til sidst, for at sige det morsomme ved sagen og ikke kun det væmmelige, er disse mennesker på ingen måde frådserere; vores århundrede og dets art geskæftighed er voldsommere ved jeres lemmer end jeres mave er: hvad vil altså disse måltider? — *De repræsenterer!* Hvad, i himlens navn? Standen? — Nej, pengene: man har ikke længere nogen stand! Man er ‘individ’! Men penge er magt, berømmelse, værdighed, forrang, indflydelse; penge skaber nu den større eller mindre moralske fordom for et menneske, alt efter hvad han har deraf! Ingen vil sætte dem under skæppen, ingen vil stille dem på bordet; følgelig må pengene have en repræsentant, som man kan stille på bordet: se vore måltider!

KSA Bd. 3,
Morgenröte,
§203, s. 179

Jeg tror, at vegetarerne, med deres forskrift at spise mindre og enklere, har gjort mere nytte end alle nyere moralsystemer tilsammen: med nogen overdrivelse kommer man ingen vegne. Der er ingen tvivl om, at menneskenes kommende opdragere også igen vil foreskrive en strengere diæt.

KSA Bd. 7,
Nachgelassene Fragmente
1869-1874, s. 748

Noget i retning af brød. — Brød neutraliserer smagen af anden mad, visker den væk; derfor hører det til ethvert længere måltid. I alle kunstværker bør der være noget i retning af brød, så at der kan være forskellige virkninger i dem: hvilke, hvis de fulgte umiddelbart efter hinanden og uden en sådan midlertidig udhvil og pauseren, hurtigt ville udmatte og skabe modvilje, så at et længere kunstmåltid ikke var muligt.

KSA Bd. 2,
Menschliches, Allzumenschliches,
‘Der Wanderer und sin Schatten’,
§98, s. 596

For meget og for lidt. — Menneskene gennemlever for øjeblikket for meget og gennemtænker for lidt: de har på én gang kolik og en voldsom appetit og bliver derfor stadig magrere, hvor meget de end spiser. — Hvem der nu siger: ‘jeg har intet oplevet’ — er en idiot.

KSA Bd. 2,
Menschliches, Allzumenschliches,
‘Der Wanderer und sin Schatten’,
§203, s. 641-42

Litteratur
KSA: Giorgio Colli og Mazzino Montinari, red. (1999): *Friedrich Nietzsche: Sämtliche Werke. Kritische Studienausgabe in 15 Bänden*, München: DTV/de Gruyter.

BANANER MED DE DRISTIGE FORMER.

S. 69

**KARSTEN
WIND
MEYHOFF**

DET KØDELIGE PARADIS

Per Torp Sangild

Mad, medicin og filosofi i Øst og Vest

Traditioner for mad og medicin kan være påvirket af forskellige kulturelle, filosofiske eller religiøse forestillinger om kroppen, naturen og det gode liv. Vi kan lære meget om vores egen vestlige kultur ved at sammenligne den med forholdene i Øst, for eksempel Kina. Der er brug for ny kreativitet på tværs af de traditionelle grænseflader mellem mad, medicin og filosofi.

Hvad bestemmer, hvad vi vælger at spise, og hvordan vi ser på kroppen? Videnskab, kultur eller instinkt? Er diæter og måltider vigtige for hele helbredet, eller fungerer de bare som energi og byggesten til 'kropsmaskinen'? Både aktuelle og historiske trends i gastronomien viser, at befolkningsgruppers kost og særlige måltidskultur er bestemt af mere end fødevarernes tilgængelighed, teknologi og videnskab. Kultur, eksistentielle syn på naturen og menneskekroppen samt religion spiller en vigtig rolle. For bedre at forstå kompleksiteten i menneskets forhold til mad og helbred, må vi se på flere forskningsområder simultant. Hvordan er de tre områder naturvidenskab, samfundsvidenskab og humanistisk videnskab relateret til mad og medicin? I vestlig naturvidenskab tages der traditionelt ikke tilstrækkeligt højde for det komplekse samspil. I mange østlige kulturer er der derimod ikke en klar skelnen mellem mad og medicin, og synet på disse og den omgivende natur påvirkes stærkt af filosofiske og religiøse traditioner, der er fundamentalt forskellige fra vestlige tankesæt. Begrænsningerne i den

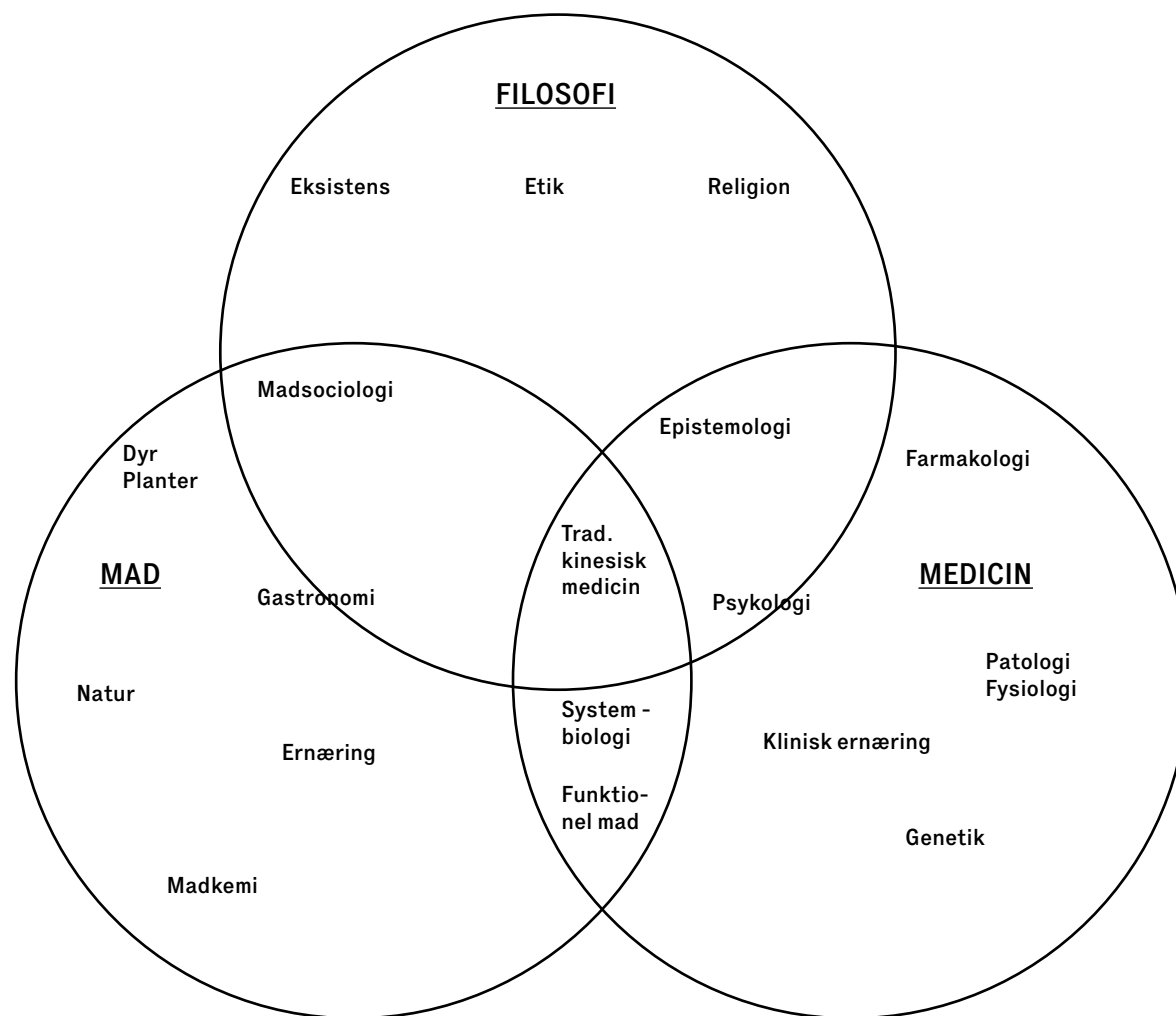
vestlige naturvidenskab kan synliggøres ved at sammenligne den med traditioner for mad, medicin og filosofi i Øst, hvor der eksempelvis i Kina er helt andre traditioner for mad og medicin.

I slutningen af 2007 blev der ved Institut for Human Ernæring, Det Biovidenskabelige Fakultet, Københavns Universitet, sammen med universiteter i Hong Kong og Guangzhou (Sydkina) afholdt et intensivt tre-ugers forskerkursus med det formål at fremme forståelsen for mad og måltider både lokalt og globalt – ikke bare som genstand for klassisk natur- og lægevidenskab, men også som kulturskab og kulturskabende faktor. Kurset henvendte sig bredt til yngre forskere inden for flere naturvidenskabelige områder såsom fødevarer, ernæring, medicin og farmaci, men rettede sig også mod forskere fra typiske

ikke-naturvidenskabelige områder som sociologi, filosofi, teologi og religion. For at sætte maden i centrum og ændre folks spisevaner må forskerne have forståelse både for madens kemiske samspil med kroppen og for den madkultur, som ikke kan beskrives med naturvidenskab.

Mad, medicin og funktionelle fødevarer i Vesten

I Vesten har forskning i mad og medicin traditionelt været relativt adskilt, blandt andet på grund af reguleringer af, hvad der kan betegnes som mad og lægemidler ifølge fødevarer- og medicinallovgivning. Det er nødvendigt at skelne mellem de to produkter for at sikre, at de ikke indtages under uhensigtsmæssige omstændigheder eller i upassende doser. Farmakologi (studiet af lægemidler) og toksikologi (læren om giftstoffer) er derfor central inden for lægevidenskab. Brugen af farmakologiske produkter (farmakologisk toksikologi) er relativt 'simpel' at håndtere, da der oftest



Figur 1. Traditionel madforskning er skarpt adskilt fra medicinsk forskning i den vestlige verden, og studier i mad og medicin er baseret på en matematisk-fysisk-kemisk forståelse af naturen. I nyere forskning inden for funktionelle fødevarer og systembiologi ses det, hvordan områderne for mad og medicin overlapper hinanden. *Traditionel kinesisk medicin* kan bruges som et eksempel på en naturforståelse, som indeholder elementer fra alle de tre områder: mad, medicin og filosofi.

er tale om virkningen af veldefinerede, syntetiske præparater. Vanskeligere bliver det, når det skal vurderes, om et naturligt forekommende madprodukt er sundhedsfremmende, eller om det er potentielt skadeligt på kort eller lang sigt for menneskekroppen. Human ernæringsvidenskab er en relativt ny vestlig akademisk disciplin. Forholdet mellem mad og medicin har traditionelt ikke været centralt i lægevidenskaben. Studierne i human ernæring har som udgangspunkt været tæt associeret med fødevarer- og landbrugsvidenskaberne og ikke med lægevidenskabelig forskning. Men i løbet af de sidste årtier er der en tendens til en større udveksling mellem områderne.

De hurtigt voksende forskningsområder inden for fødevarer, kost og ernæring har sammen med de biomedicinske videnskaber gjort afgørende opdagelser. Den hastigt voksende interaktion mellem de ernæringsmæssige og de medicinske områder er den moderne version af et oldgammelt tema, muligvis først foreslået af lægevidenskabens fader, Hippokrates (460-370 f.kr.): 'Lad mad være din medicin og medicin være din mad.' Selvom de fleste er overbevist om fødens betydning i forhold til helbredet, er det ernæringsmæssige ofte undervurderet i lægevidenskaben. Læger føler sig generelt mere trygge ved medicin end ved mad i sygdomsbehandling. Dette er dog ved at ændre sig. Et øget fokus på livsstilssygdomme har stimuleret interessen for og videnskaben omkring *funktionel mad*. Det vil sige mad, som har helbredsmæssige effekter ud over den simple ernæringsmæssige værdi; at give energi og være byggesten for kroppen. Som det ses i figur 1 ligger begrebet *funktionel mad* i grænseområdet mellem de klassiske forskningsområder i mad og medicin. Grundlaget for forskningen i funktionel mad er den klassiske vestlige naturvidenskab, hvor effekterne skal kunne verificeres i videnskabelige laboratorieforsøg, og hvor mad er molekyler og krop er kemi. 'Bløde videnskaber' som filosofi, etik og religion/kultur har minimal prioritet i vestlig naturvidenskabelig tankegang. Det er væsentligt anderledes i andre kulturelle og filosofiske traditioner. Globalisering af kosten har givet os smag for hidtil ukendte madvarer og ingredienser, men kan også præsentere os for nye måder at se på forholdet mellem mad og medicin.

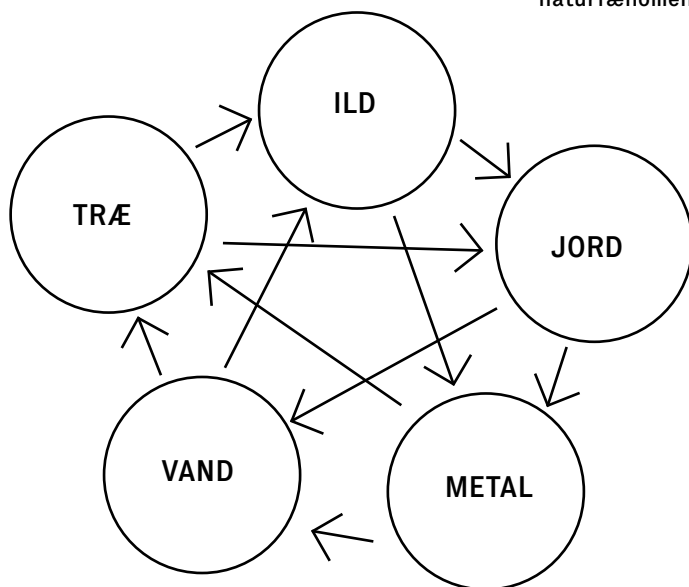
Klassisk mad, medicin og filosofi i Østen

Fra den anden side af jordkloden finder vi i *traditionel kinesisk medicin*, TCM (*Traditional Chinese Medicine*), et eksempel på en syntese mellem de tre videnskabelige områder: mad, medicin og filosofi. Flere former af denne oldgamle tradition lever fortsat side om side med 'moderne mad og medicin' i Kina. Selvom den vestlige naturvidenskabelige og 'mekanistiske' naturforståelse i forhold til mad og medicin også dominerer i Asien, har den ikke for alvor truet den fortsatte eksistens af de traditionelle østlige fremgangsmåder. Visse østlige traditioner for medicin har i takt med globaliseringen også vundet indpas i Vesten, og det er et aktuelt spørgsmål, hvordan Østen holistiske 'naturvidenskab' kan leve og blomstre i Vesten samtidig med vores traditionelle naturvidenskaber?

Traditionel kinesisk medicin adskiller sig fra vestlig, medicinsk videnskab ved at lægge vægt på teoretiske paradigmer, der generelt er mere overnaturlige, metafysiske eller filosofiske end naturvidenskabelige. Den er modsat den vestlige naturvidenskab baseret mere på filosofi end på fysik, kemi og fysiologi. Nogle ville hævde, at TCM ikke kan kategoriseres som 'videnskab', da den ikke følger de accepterede, vestlige standarder for, hvordan sande videnskabelige informationer fremskaffes og valideres. Det kan diskuteres, hvorvidt TCM har mere tilfælles med religion end med naturvidenskab. I hvert fald hvis religion groft defineres som stærk tro på 'over-naturlige ideer', som vanskeligt kan testes eller verificeres med traditionelle, naturvidenskabelige metoder. Fra et vestligt naturvidenskabeligt perspektiv tilhører kinesisk medicin det humanistiske felt på grund af de filosofiske, metafysiske og æstetiske aspekter. Andre ville argumentere for, at den nuværende tilstand af TCM ligner mysticismen i vestlig kemi og elektricitet før det 18. århundredes videnskabelige opdagelser eller studiet af arvelighed forud for det 20. århundredes genetiske landvindinger. Traditionel kinesisk medicin præsenterer os for alternative måder at tænke på, der kan virke meget mystiske, men som bestemt ikke er uden systematik. Det er en holistisk tankegang, der baserer sig på både intuition og erfaring.

Det ligger ud over denne artikels sigte at give en grundig introduktion til tanksy-

stemer og praksis i TCM. Men en person med tilstrækkelig træning og viden om traditionen, en doktor i traditionel kinesisk medicin, kan analysere meget komplekse naturhændelser og for eksempel beskrive madens indflydelse på helbredstilstanden ud fra to erkendelsesmodeller. (Figur 2).



Figur 2. Traditional kinesisk medicin (TCM) er inspireret af taoistisk filosofi. I TCM bestemmes udviklingen af fysiske hændelser ud fra Yin-Yang og det dynamiske 'fem-elementsystem', der består af elementerne vand, træ, ild, jord og metal. Ud fra en dynamisk vekselvirkning mellem disse fem variabler kan naturfænomenerne beskrives.

Ved hjælp af Yin-Yang og et såkaldt 'mønstergenkendelsessystem', bestående af de fem grundelementer, vand, træ, ild, jord og metal, kan en dygtig folkehealer genkende et sygdomsmønster baseret på tilstanden af specifikke kropsvariabler, som kan være temperatur, puls, tungens tilstand, smerte, lindring, sved eller feber. Kroppens helbredstilstand beskrives således uden nogen egentlig viden om anatomi og fysiologi og uden specifikke begreber. Medicineren kan derpå behandle sygdommen med et historisk-empirisk etableret behandlingssystem – for eksempel kinesiske medicinerede diæter og urter. I traditionel kinesisk medicin bliver effekten af urterne dog ikke forklaret med henvisning til empiri eller tidligere erfaringer med sygdomsbehandling, men tillægges de magiske forbindelser mellem de fem naturdomæner.

Ovenstående systemer til at genkende komplekse helbredstilstande og diæteffekter er svære at forstå i en vestlig tankegang og synes ikke at have meget med vestlig naturvidenskab at gøre. Der er dog i moderne systembiologi aspekter, som leder tankerne hen på 'holistisk naturvidenskab'. Lignende konceptualiseringskemaer anvendes i vestlig systembiologi, da en naturvidenskabelig, reduktionistisk og analytisk fremgangsmåde ikke alene kan forudsige naturens komplekse adfærd. I bioinformatik udvikles der derfor modeller til at genkende yderst komplekse biologiske mønstre, fordi nye analysemetoder i laboratoriet, såsom bio- og genteknologi, giver så overvældende mængder af information, at de kun kan forstås gennem overordnede 'mønstergenkendelsesmodeller'. Der er dog stadig åbenlyse og grundlæggende forskelle mellem tankerne om ernæring og medicin i TCM og i vestlig naturvidenskab.

Øst-Vest forskelle i mad og medicin

Vestlig naturvidenskab fokuserer på celle- eller molekylærbiokemiske veje som bestemmende for helbred og sygdom, mens kinesisk medicin har fokus på holistiske, cirkulære og intuitive forhold. I den universelle dualisme i vestlig naturvidenskab bliver kroppen og sindet, det fysiske og metafysiske, opfattet som adskilte enheder, og delprocesser studeres lineært med begrænset hensyn til interaktioner med den øvrige natur. Den vestlige grundforståelse, der kan betegnes *molekylær reduktionisme*, er opbygget omkring naturens mindste strukturelle enheder. Det antages, at en objektiv, uafhængig forsker kan studere disse enkeltdele rationelt gennem velplanlagte laboratorieeksperimenter. Den meget fokuserede forskning i enkeltdele fungerer på det korte sigt og på behandling med syntetiske produkter.

Det klassiske natursyn i Øst er *holistisk*; det vil sige fokuseret på en universel, indbyrdes afhængighed mellem det fysiske og det metafysiske og mellem menneske og natur. I denne holistiske forståelsesramme bliver mennesket mindre og eksisterer på mere integreret vis som en subjektiv deltager, der afhænger af den omgivende natur. Det giver ingen mening for en østlig forsker at ville forstå naturen ved kun at studere kemiske enkeltdele, fordi dette ødelægger muligheden for at forstå helhederne. Mad og medicin vurderes da også med hjælp fra tro, erfaring, intuition, historie og tradition. Der fokuseres på naturlighed, balance og 'det lange seje træk', mere end på hurtige løsninger. Et stort spørgsmål forbliver, om TCM og vestlig medicin og ernæring fortsat vil blive set som tydeligt adskilte områder, hvad angår metodevalg såvel som det filosofiske grundlag for erkendelse af ny viden. Kan TCM overhovedet bidrage til Vestens forståelse af mad og medicin?

Hvad kan vestlig naturvidenskab lære af kinesisk holisme?

Vestens mekaniske og reduktionistiske tilgang til studier af naturen, herunder mad og medicin, har bidraget med enorme landvindinger i de sidste hundrede år. Denne videnskabelige fremgangsmåde er nødvendig, men ikke tilstrækkelig til at udrede alle madens mysterier og de faktorer, som påvirker kroppens helbred.

Store videnskabelige fremskridt inden for madkemi, genetik og medicin har sammen med de systembiologiske fremgangsmåder muliggjort en storstilet kemisk screening af madkomponenter og deres virkning i kroppen – men disse data er stadig begrænset af deres metode, det vil sige matematik, fysik og kemi. Supplerende viden fra samfundsvidenskab og fra humanistisk videnskab er nødvendig for at opnå et mere komplet maleri af naturen og sammenhængen mellem mad og helbred. Det er mere end tvivlsomt, om naturen i fremtiden alene vil kunne forklares ved den algebraiske sum af et antal uafhængige og interagerende fysiske og kemiske cellulære processer. Indtil vi ved dette med sikkerhed, må vi lade ikke-anerkendte 'tilfældige' eller endog metafysiske påvirkninger bidrage til vor beskrivelse af natur, mad og medicin. En sådan diskussion svarer præcis til den, som Niels Bohr og Albert Einstein havde i midten af forrige århundrede omkring forståelsen af elementarpartikler i fysikken. Er naturen ren determinisme og mekanik (Einstein) eller også en vis portion af 'noget andet' (Bohr)? Herved kommer forskning i mad og medicin til at ligge tættere på filosofi end først antaget. I sammenhængen mad og medicin er det en stor udfordring at opdage, at en tusindårig, men stadig levende mad-medicin-tradition som TCM har et grundlæggende tanke sæt, som er fundamentalt forskelligt fra vestlig naturvidenskab. Den kinesiske naturholisme inkorporerer både fysiske og metafysiske koncepter, som står i skarp kontrast til klassisk reduktionisme og absolutisme, der er baseret på en molekylær beskrivelse af naturen. Anerkendelsen af varige alternative systemer til at vurdere diæter og helbredsproblemer kan stimulere den videnskabelige kreativitet og nysgerrighed. Hvis den også skulle føre til større ydmyghed overfor naturfænomener inden for naturvidenskabene, vil det heller ikke skade.

Is that a banana in your pocket...?

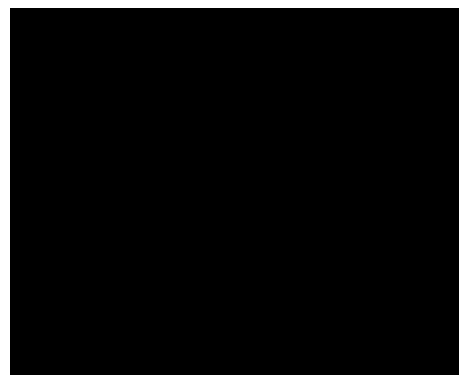
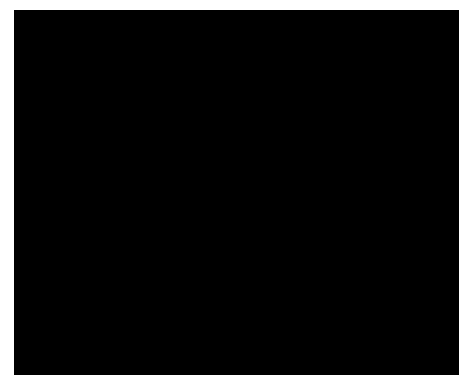
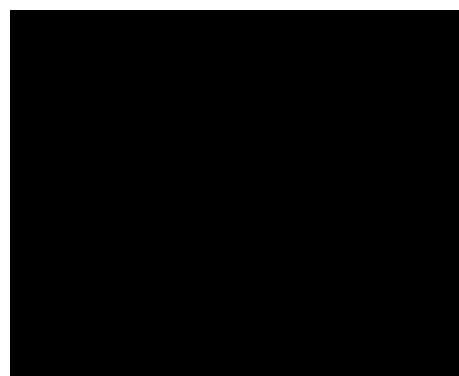
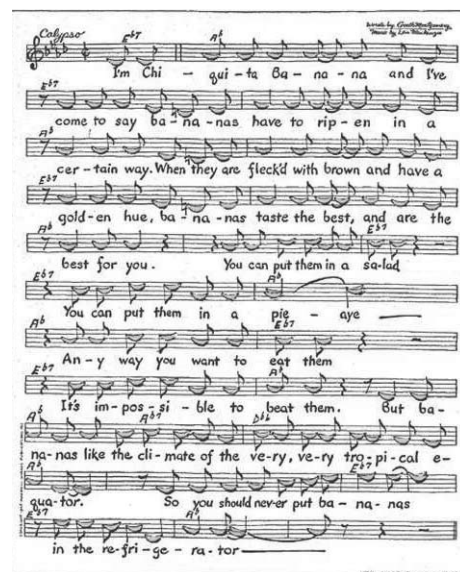
Bananen er en fallisk stereotyp, der ofte bliver brugt til produkter i pornoindustrien; i film og som sexlegetøj.

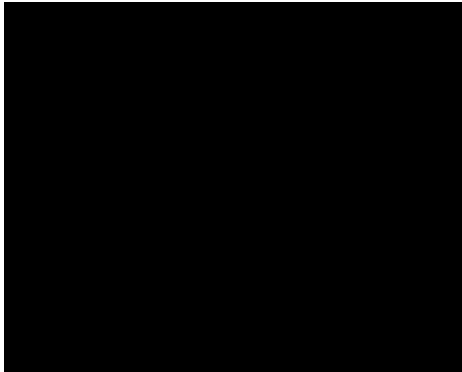
Siden bananens indtog i Europa i 1940'erne og 50'erne har multinationale bananselskaber primært henvendt sig til kvindelige forbrugere. I Chiquita-reklamens barndom kunne amerikanske husmødre således lære, hvordan den eksotiske frugt omsættes til søde banankager.

I de latinamerikanske, bananproducerende lande bliver plantagearbejdere samtidig impotente som følge af brugen af de giftige sprøjtemidler, der til stadighed bruges i fremstillingen af de ikke-økologiske bananer, vi importerer og konsumerer i Danmark.

Som en hymne til de impotente plantagearbejdere uddelte Honey Biba Becklerlee, iklædt 'Chiquita banana'-kostume, hjemmebakte banankager i Grøntsagshandlen på Christiania. På en sideløbende videoinstallation kunne de forbigående erfare, hvordan kagerne forinden var blevet bagt i en form, afstøbt efter bananvibratoren 'Better Than A Banana Man.'

Begebenheden fandt sted under sang den 23. november 2007.





Honey Biba Beckerlee: *Is that a banana in your pocket...?*
Videostills fra performance og tekst (2007)

Karsten Wind Meyhoff

Det kødelige paradis

Frugten som afrodisiakum i
Tusind og én nats eventyr

Kulturens arsenal af billeder dominerer ofte oplevelsen af virkeligheden. En af kunstens funktioner er at præsentere nye og friske modbilleder af os selv og andre. Et sådant modbillede af den arabiske verden indeholder *Tusind og én nats eventyr* med dens uforbeholdne lovsang til sanserne og begæret.

[I hele teksten citeres der fra *Tusind og én nat*. Arabiske fortællinger 1975, bind 11, s. 11-18. På dansk ved C.E. Falbe-Hansen, Gyldendal 1975]

‘I er blomster af duft og frugter af smag. Og skønt ildkugler indeholder I sneens kølighed. Vidunderlige sne, der ikke smelter midt i ilden! Vidunderlige ild uden flamme og uden varme! /
Og når jeg betragter jeres så strålende hud, kan jeg ikke andet end tænke på min veninde, jomfruen med de skønne kinder, hvis gyldne bag er kornet.’

[Fra hymnen ‘Orangerne’ i *Tusind og én nats eventyr*]

Tusind og én nats eventyr præsenterer et radikalt andet billede af den arabiske verden, end det vi ofte får serveret i massemedierne nu til dags. Til alle tider har samfund produceret myter og forestillinger om sig selv og andre.

Disse billeder kan beskrives som mentale matricer, som vi bruger til at forstå virkeligheden med, navnlig den del af virkeligheden, der ikke umiddelbart synes at indlejre sig i *sensus communis*. Billedernes funktion er at tilbyde borgerne en art holdningsmæssig *ready-made*, når en problemstilling volder vanskeligheder.

Der kan være mange forskellige interesser på spil, når et billede fremstilles og reproduceres. Tillige opstår billeder tilsyneladende ganske utilsigtet og uden den store eftertanke, måske endda ud fra ubevidste motiver. Under alle omstændigheder er der sjældent nogen, der ønsker at tage æren for at søsætte og vedligeholde billederne. Dette skyldes delvist, at konturerne ofte flyder ud, når detaljerne på disse arketyperiske og brugsvenlige kulturelle klichéer skal præciseres. Får man med andre ord sat kniven

for struben, vil de fleste selvfølgelig hævde, at de holdningsmæssigt er ulige meget mere nuancerede end et entydigt billede, og ikke mindst at virkeligheden er ulige meget mere kompliceret, og rækkevidden af de postulerede billeder i virkeligheden er ganske begrænset. Ikke desto mindre kan man ved selvsyn konstatere, at samtaler, medier, tanker og drømme til stadighed er befolket af en lang række myter og forestillinger, og at vi selv er med til at fremavle dem.

Et af de oftest cirkulerede billeder af den arabiske verden forestiller en konservativ, stærkt sexforskrækket og sansefjendtlig kultur. De fysiske og jordiske forhold er trængt i baggrunden for en åndelig og indadvendt religiøs dogmatik, der håndhæves med hård hånd af en patriarkalsk og autoritær rationalitet. Dette stærke og magtfulde billede bliver igen og igen eksponeret i tv, radio, aviser og magasiner, der holder det ved lige og sørger for, at det ikke bliver glemt. Dette billede har en forholdsvis statisk karakter og lever

tilsyneladende, fordi kulturen har brug for hjælp til at artikulere sine problemstillinger og påtrængende konflikter uden altid at tage stilling til enkeltsager. For reproduktionen og vedligeholdelsen af billedet er det derfor allerbedst at finde sager, hvor billedet eksponeres gennem sagen, så sagen så at sige retfærdiggør billedets eksistens.

[Enzensberger 1966, s. 78]

Tusind og én nats eventyr som modbillede
Billeder kan sjældent sige sig fri for interesser. Derfor er det altid rasende interessant at sammenligne billeder med virkelighedens manifestationer, som for eksempel værket *Tusind og én nats eventyr*, for at se om billederne kan stå distancen som andet end et holdepunkt i en futil debat. På den måde kan der muligvis skabes grobund for andre og nye billeder, modbilleder, til det store kulturelle og semiotologiske billedinventarium, som de fleste af os forbruger i stor stil på daglig basis.

Blandt meget andet indeholder det arabiske storværk fra omkring år 800-900 en sammensat og ujævn hymne til kroppen og sanserne. Et af de steder, hvor denne hymne kommer til udtryk, er i en række mærkværdige lovsange til træernes frugter – og dette skal forstås helt bogstaveligt. I disse lovsange bliver frugternes sanselige kvaliteter på den ene side fremhævet, mens de på den anden side beskrives som en katalysator for fantasien og begæret.

I disse vers finder vi ligeledes en hyldest til beruselsen, en hyldest som med omkring tusind år foregriber den franske digter Charles Baudelaires anbefaling:

‘Man bør altid være beruset.
Alting beror på det; det er
den eneste opgave. For ikke
at mærke tidens skrækkelige
byrde, der knuser og knuger
jer til jorden, må I beruse jer
uden ophør. Men i hvad? I
vin, i poesi, i dyd – som I vil.
Men berus jer.’

Beruselsen er i Baudelaires berømte tekst fra *Parisisk spleen* (1862) ikke knyttet til en bestemt type rusmiddel, det være sig absint,

hashish, vin eller andre klassiske stimulanser. Målet helliger kort sag midlet for den franske digter, og således også i *Tusind og én nats eventyr*. Her kan beruselsen blandt andet opnås gennem kontemplationen og konsumeringen af alskens frugter. Men lad os starte med begyndelsen.

En stump af Edens Have

I sekshundredeogtooghalvfjerdsindstyvene nat af Scheherezades fortælling til den morderiske og forsmåede ægtemand kong Shahrayar ankommer en lille delegation ynglinge efter en kort rejse til en have, der til forveksling ligner Paradiset. Haven rummer nemlig alt, ‘hvad der kan tiltale øjnene og forsøde munden.’ I porten til haven står følgende vers indgraveret:

‘Kom, min ven! Dersom du
vil nyde en haves skønhed,
så kom og se på mig! Dit
hjerte vil glemme sine sorger
ved den friske berøring af den
lette vind, der strejfer så tro-
fast i mine gange; ved synet af
blomsterne, der klæder mig i
skønne klæder, og som smiler
i deres bladehang.’

Lidt senere møder de havens vogter, der sidder i skyggen under vinløvshytten. Han fører dem ind i havens herligheder:

‘...og således kunne de beundre de skønne bække. Der slyngede sig som slanger mellem blomsterne og kun ugerne forlod dem, de tunge planter med deres fine duft, der stod trætte under deres juveler, de kvidrende fugle, de blomstrende busketter, tornebuske og alt det, der gjorde denne vidunderlige have til en stump af Edens Have.’

Denne stump af Edens Have tilbyder en terapeutisk og bedøvende oplevelse, et kunstigt paradys, der får den spadserende til at glemme sine sorger og erstatte dem med liflige indtryk for alle sanser. Tankerne jages på flugt, og sjæl og legeme hensættes i en behagelig, vegetativ tilstand af velvære. Læseren fornemmer forestillingen om en anden tilstand hinsides fornuftens og forstandens plagsomme arbejde. En tilstand i harmonisk samklang med venlige omgivelser, hvor mennesket træder ud af kulturens byrde og efterlader det drilske begær med al dets rastløse higen efter tilfredsstillelse uden for havens port for at genindtræde i naturens orden, hvor oplevelsen af ro og skønhed er alt nok.

På dette sted i *Tusind og én nats eventyrs* beskrivelse af en stump af Edens Have er alt endnu klassisk og i tråd med læserens forventninger. Beskrivelsen minder i vidt omfang om de kristne forestillinger om stedet længst ude mod øst, hvor Adam og Eva for længe siden gennemspillede den bibelske urscene. Slangen er sågar til stede som en domesticeret bæk, der umiddelbart ikke repræsenterer nogen fare, men som dog alligevel har svært ved at forlade de omvarende.

Men så stopper lighederne også. Ynglingene henrykkes nemlig af træernes frugter og en ny tilstand træder ind. Fortællingen stopper ligefrem op og afbrydes til fordel for mere end fire sider med hymner til forskellige frugter. Desuden lader Scheherezade nu (tilsyneladende) andre navngivne digtere komme til orde, måske fordi hun ikke selv længere er i stand til at artikulere den berusende oplevelse, frugterne indgiver, måske fordi indholdet ikke længere lader sig udsige direkte af en konventionel fortæller. Scheherezade citerer således en hymne til hver af følgende frugter: granatæbler, æbler, abrikoser, figner, pærer, ferskner, mandler, brystbær, appelsiner, citroner, limefrugter, bananer og dadler.

Træder man et skridt tilbage og betragter det hidtil beskrevne forløb ud fra en narrativ optik, kan man dele fortællingen ind i tre faser. Den første fase foregår, inden ynglingene kommer til den fortryllende have. Den anden fase er selve bevægelsen ind i haven, mødet med havens vogter og de første spæde skridt ind i herligheden, inden opdagelsen af frugterne. Den anden fase kan opfattes som en art *rite de*

passage, en overgang mellem to tilstande, hvor de unge mænd afklæder sig deres civilisatoriske ham og bliver modtagelige for frugternes karakter. Den tredje fase er nu selve den digteriske beskrivelse af de spiselige gevækster, der afføder uafrystelige indtryk i de oplevende, skal vi tro fortælleren.

Frugternes magi

Flere af de digteriske beskrivelser af frugterne er udformet som tankebilleder fulde af korrespondens mellem mikro- og makrokosmos. Hør for eksempel beskrivelsen af abrikoserne:

‘Abrikoser med de saftige
mandler! Hvem kan tvivle
om jeres fortræffelighed.
Da I endnu var unge, var
i blomster, der mindede
om stjerner; og da I blev
modne frugter i løvet,
runde og ganske gyldne,
kunne man tage jer for
små sole.’

Først anerkendes abrikoserne som en stor smagsoplevelse, dernæst beskrives deres evne til at fremkalde eftertænksomhed gennem visuelle kvaliteter. Blomsterne spejler stjernerne, mens frugterne spejler sole. Den sanselige lighed mellem de to domæner knyttes sammen uden i øvrigt at blive fortolket. Den står snarere som en gestus, der udpeger en forunderlig korrespondens mellem to niveauer i kosmos og antyder diskret en morfologi i naturen, som peger på en enhed i skaberværket.

Frugternes magi er dog langtfra udtømt med dette halvpanteistiske tankebillede. Om æblerne hedder det for eksempel:

‘Skønne med det dejlige
åsyn, o æbler så søde og
moskusduftende! I smiler,
når I med jeres skiftende
røde og gule farver frem-
viser en lykkelig elskers
en ulykkelig elskers hud-
farve; og i eders dobbelte

åsyn forener i blufærdighe-
dens farve med den håbløse
kærligheds lød.’

Efter det hymniske anslag dukker et nyt element op: Ansigtshudfarven på elskere og andre følelsesmæssigt grebne individer. For at disse billeder kan træde i karakter, er det afgørende, at læseren ihukommer de forskellige modi, et ansigt kan antage i mødet med den anden, nærmere bestemt de situationer, hvor kontrollen med den indre kemi bryder sammen og på anarkistisk vis producerer indre stemninger, som kan observeres af andre. Mens duften og smagen på æblet besynges direkte, bliver æblets røde og gule farver forbundet med den blandede fornøjelse ved at få afsløret sin befippelse (og ikke kunne andet, fordi kemien vil det sådan) og lysten i at blive afsløret. Nu bliver de usynlige følelser endelig synlige og forlader det private domæne.

Billedet af æblets herlighed lades op med det indre følelseslivs særegne blanding af flovhed og lyst, og det paradisiske element tilføres i disse beskrivelser en ekstra dimension ud over den kosmiske samklang mellem forskellige niveauer i skaberværket. Hymnen til æblerne er dog blot et skridt i retning af en mere og mere fuldbragt beskrivelse af den kødelige akt.

Beskrivelsen af granatæblerne lyder for eksempel sådan her:

‘Yndige med den glatte skal,
I halvåbne granatæbler,
rubiner indesluttede i sølv-
vægge, er I stivnede dråber
af jomfrublod. /
O granatæbler med den fine
hud! I er som jomfrubarme,
jomfruer, der retter brystet
fremad, når ungersvenden
nærmer sig.’

Konkrete sansninger af granatæblernes form og tekstur suppleres med, at de karakteristiske røde kerner i første omgang bliver sammenlignet med den forholdsvis diskrete og klassiske metafor ‘rubin’, der har en umiddelbar sanselig lighed med kernerne og på traditionel vis

tilføjer dem en stor værdi og en stærk skønhed. Dernæst dukker en bizar metafor op. Granatæblekernerne sammenlignes med ‘stivnede dråber af jomfrublod’. En umiddelbart ikke særlig delikat tanke, der formodentlig henviser til blodet i forbindelse med, at jomfruhinden går i stykker. Årsagen til at blodet skal være stivnet, er ikke helt klar, men formentlig skal blodet være koaguleret for at frembringe dråbeeffecten. Billedet synes desuden at henvise til den sanselige og måske mentale nydelse, der for digteren må formodes at være forbundet med den seksuelle akt med en jomfru. Om billedet i videre forstand knytter sig til den første akt i ægtesengen, til en forestillet forsmag på himmerigets herligheder eller noget helt andet er ikke givet i beskrivelsen. Under alle omstændigheder fører billedet, der jo skal beskrive granatæbler, uvægerligt tankerne i retning af den seksuelle akt.

Lægger man den efterfølgende karakteristisk til det første billede, lades al tvivl ude. Ved hjælp af en lighed, må vi formode, i form og måske farve og positur, kan granatæbler beskrives som ‘jomfrubarme’, der vises frem og gør sig til, når ungersvende kommer i nærheden. Denne æggende gestus producerer i sig selv en særlig tilstand i de unge mænd og må endvidere opfattes som en hentydning til en senere seksuel akt. Skal man sammenfatte disse digteriske billeder, kan man sige, at granatæblets herlighed, der møder øjet i den skønne have, altså bedst kan sammenlignes med mødet med en attråværdig og flirtende jomfru, en dertilhørende seksuel akt og efterfølgende kontemplation af akten.

Edens Have som fantasiens sted

Ifølge Scheherezade består tilstanden i denne stump af Edens Have først og fremmest i en intensiveret sanseoplevelse af frugternes karaktertræk. Frugterne er imidlertid ikke blot skønne objekter, der skal beskrives med passende billeder og metaforer. De fungerer tydeligvis også som en katalysator for fantasien og begæret hos de spadserende i haven.

To yderligere eksempler kan understrege denne pointe. Først et par linjer fra hymnen til figerne:

‘O I hvide og sorte figer,
så velkomne på mine fade!
Jeg elsker jer lige så højt,
som jeg elsker Grækenlands
hvide piger, lige så højt, som
jeg elsker Æthiopiens hede
piger.’

Kort efter dette udbrud, hvor det lystfulde ikke længere er diskret artikuleret i metaforen, hedder det i hymnen om pærerne:

‘O unge piger, endnu jomfrue-
lige og lidt sylrlige at smage,
piger fra Sinai, Jonien og
Aleppo. /
I, der vuggede i jeres
frodige hofter, hængende
ved den fine midje, venter
på elskerne, der – tvivl ikke
om det – vil spise jer! /
O pærer! Enten I er gule
eller grønne, enten I er
tykke eller aflange, enten
I hænger på grenene to
og to eller helt alene, /
Er I lige attråværdige og
dejlige at smage, I smeltende,
gode, I, der gemmer nye
overraskelser til os, hver gang
vi rører ved eders kød.’

Den kropslige nydelse ved at spise frugt bliver nu knyttet direkte til nydelsen ved den seksuelle akt med alskens forskellige piger. Ligheden mellem de to registre af erfaringer må først og fremmest være intensiteten i oplevelsen, eftersom de to sanse- og følelsesregistre ikke umiddelbart synes at ligge særlig tæt på hinanden. Desuden er frugterne ikke længere det primære i beskrivelsen. Metaforen skiftes ud med en parataktisk struktur, hvor frugterne på den ene side og pigerne på den anden side sidestilles i beskrivelsen. De er to blokke af sansninger, hvis herlighed indirekte beskriver eller lovsynger hinanden. Desuden synes de at låne termer og karakteristika fra hinanden

i beskrivelsen og befrugter så at sige den kvalitative redegørelse på et umiddelbart usanseligt, men imaginært niveau. Når de kommer i nærkontakt, sprænger frugterne og pigerne således deres afgrænsede domæner og bliver anslag for fantasien og erindringen om den andens herlighed. Frugterne indeholder altså evnen til at få menneskene til at fantasere og ihukomme seksuelle oplevelser eller fantasier.

En sidste hymne til bananerne skal her citeres for at understrege den kødelige fiksering og frugternes evne til i Edens Have at fremmane erotiske og seksuelle fantasier hos de spadserende.

‘Bananer med de dristige
former, smørblødt kød som
kagedej, /
Bananer med den glatte og
bløde hud, der fryder de unge
pigers øjne, /
Bananer! Når I sænker jer i
vor strube, skader I ikke vore
organer, der henrykkes ved at
føle jer. /
Enten I hænger tunge som
guldbarrer på eders moders
finthullede stamme, /
Eller I modnes langsomt på
vore lofter, o flasker fulde
af duft, ved I altid at fryde
vore sanser. Og I alene
af alle frugter er begavede
med et medlidende hjerte,
trøsterinder for enkerne og
de fraskilte!’

Beskrivelserne af bananerne går i denne sammenhæng hen og bliver ualmindeligt flade, for eksempel er billedet ‘smørblødt som kagedej’ ikke bare en mislykket beskrivelse, den er nærmest ulækker. Hertil kommer, at forestillingen om at få sænket en banan ned i struben næsten giver læseren en fornemmelse af at skulle kaste op.

Digteren distraheres tilsyneladende af bananernes ‘dristige form’, og lovsangen munder da også ud i forestillingen om, at bananer ikke

skal spises, men fungere som en art dildo for enlige kvinder. Igen er sammenhængen mellem det sanseligt behagelige ved de skønne frugter og den seksuelle nydelse og fantasi til stede. Her udvandes den dog i en temmelig søgt uar-tighed og forbliver uden virkning i forsøget på at stimulere læserens oplevelse af bananens kvaliteter.

Det kødelige paradisi

Skal man sammenfatte frugternes rolle i *Tusind og én nats eventyr* beskrives de i første omgang ud fra de konkrete nydelser, de giver mennesket. Det drejer sig om frugternes mangfoldige farver og former, altså om stimuli for øjet og følesansen; om deres smag, hvor hele spektret af indtryk fra sød til sur værdsættes; og ikke mindst om frugternes evne til at forføre næsen og producere sansninger af alskens art.

I værkets beskrivelser igangsætter frugterne desuden et dybtliggende begær. De bliver katalysator for fantasier og seksuelt begær efter kvinder. Det imaginære bryder så at sige igennem midt i paradisoforestillingen, og midt i havens liflige og æteriske lise dukker driften op af den drømmeagtige flaneren og overtager i vidt omfang scenen. Tager man digteren på ordet, så fungerer frugterne i Edens Have som en art afrodisiakum, der forstærker de spadserendes selvoplevelse. Man ser, oplever og besynger sit eget imaginære begær, sin egen fantasi i Edens Have, når man kommer i kontakt med frugternes herlighed.

Når dette er sagt, så skal det også understreges, at mange af disse omkring tolv hundrede år gamle fantasier ikke kan sige sig fri for en vis herreværelsesagtig lummerhed og anakronistisk idealisering af jomfruer og deres kvaliteter. Uden at kommentere på dette i øvrigt kan det måske netop være grunden til, at Scheherezade lader (mandlige) digtere formulere oplevelsen af det imaginære. Sandsynligvis er det ikke Scheherezades eget begær, som artikuleres i disse fantasier. Hendes primære opgave er jo også at holde den mordlystne konge troldbunden med sine fortællinger for ikke at miste livet. De gentagne poetiske beskrivelser af frugterne fungerer måske derfor som forskellige forsøg på at artikulere kong Shahraysars begær, og hun sidder formentlig og iagttager den nydelse eller mangel på samme,

de små fortællinger afføder i kongen. Hymnerne til frugterne i den lille stump af Edens Have er måske mere strategiske end som så og repræsenterer muligvis en bevidst forførelse fra fortællerens side for fortsat at holde den vrede konges kvindehad i ave.

Sætter vi en parentes om mistænksomheden og Scheherezades strategiske overvejelser, fremtræder et stykke af Edens Have, som i høj grad indeholder en lovsang til naturens forekomster, her frugterne, og den konkrete nydelse og fylde, de tilbyder mennesket gennem sanserne. Budskabet kunne måske formuleres med den portugisiske forfatter Fernando Pessoa (1888-1935) ord: 'At se, at høre, at føle, at smage, at lugte, det er Guds eneste bud. Sanserne er guddommelige, fordi de er vores kontakt med universet.' Sanserne er ikke tilfældige attributter, som på et tidspunkt i den evolutionære proces har udviklet sig til det, de i dag er for os. For Pessoa og måske for forfatterne af *Tusind og én nats eventyr* synes de at være gudgivne attributter, der muliggør en fortløbende og livlig kontakt med verden omkring os.

I *Tusind og én nats eventyr* er denne intensiverede kontakt med universet samtidig kongevejen til begæret og fantasien, uanset hvordan den krystalliserer sig. Edens Have er med andre ord ikke en idealiseret og mystisk sfære uden kontakt til menneskets fysiske og psykiske begær. Tværtimod er det stedet, hvor netop sanserne kommer til fuld udfoldelse, hvor de knytter sig til konkrete naturforekomster og samtidig etablerer en scene for begæret og fantasien. Kort sagt virker Edens Have sans- og fantasiudvidende og placerer sig milevidt fra en forestilling om den arabiske verden som dybt konservativ og sansefjendtlig. Den ansporer snarere til en forestilling om en kultur, som på det nærmeste er besat af sansernes muligheder på det konkrete såvel som det imaginære plan.

Billeder og modbilleder

Når vi arbejder med forestillingen om, at *Tusind og én nats eventyr* giver et andet billede af den arabiske kultur end nutidens, er det vigtigt at pege på nogle forhold omkring oversættelsen. Fra de første oversættelser til de europæiske hovedsprog i 1700-tallet har der været

[Pessoa 1991, s. 73-74, skribentens oversættelse]

[Borges 2000, s. 54]

[Madsen 2005, s. 10-11]

[Madsen 2005, s. 12]

tradition for, at oversætterne digtede med, tilføjede historier og lavede om på teksterne. Den arabiske klassiker blev fra starten oversat og gengivet ud fra datidens verdenssyn og oversætternes personlige holdninger til den arabiske kultur og optrinnene i teksten. I den argentinske forfatter Jorge Luis Borges' (1899-1986) tankevækkende formulering om oversættelserne hedder det: 'Nætterne får andre oversættere og hver oversætter giver en forskellig version af bogen. Vi kunne næsten tale om mange bøger med titlen *Tusind og én nat*. To på fransk, skrevet af Galland og Mardrus; tre på engelsk, af Burton, Lane og Paine; tre på tysk, af Henning, Littman og Weil; en på spansk, af Cansinos-Asséns. Hver af disse bøger er anderledes, for *Tusind og én nat* fortsætter med at vokse, eller genskabe sig selv.'

Til de mange versioner af *Tusind og én nats eventyr* på hovedsprogene kommer en række danske, der dog langt fra alle er fuldstændige. C.E. Falbe-Hansens fuldstændige udgave i 16 bind, som ovennævnte analyse af frugternes magi trækker på, udkom første gang i 1967-1969 og bygger på Mardrus' franske udgave fra 1899-1904. Ifølge professor i litteraturvidenskab Peter Madsen var den franske oversætter tilbøjelig til at gøre teksten endnu mere saftig end originalen, 'ikke mindst når det gjaldt scener af erotisk karakter, men også når det gjaldt de miljøer og interiører, fortællingerne udspillede sig i.' Mardrus og C.E. Falbe-Hansen tilhører altså den gruppe af oversættere, der forstærker de erotiske sider af *Tusind og én nats eventyrs* mange episoder, mens andre oversættere udelader eller nedtoner det erotiske stof. I forhold til en filologisk og præcis oversættelse er begge strategier selvfølgelig problematiske og et eksempel på, at oversættelser i mange tilfælde afspejler en bestemt tidsånds billeder af det fremmede.

Mardrus' friheder i forhold til originalen har for Peter Madsen flere konsekvenser: 'De gør *orienten* fjern og eksotisk, men de bringer den samtidig i overensstemmelse med det fremherskende kulturelle billede i Vesten – den tiltrækkende, sanselige erotik.' Billedet af den arabiske kultur i Frankrig omkring år 1900 var altså stort set det modsatte af nutidens. Den arabiske verden var en fjern og drømmeagtig størrelse uden klare konturer, og fantasien

havde frit spil i salonerne, når det kom til at forestille sig det fremmede Arabiens karakter. I dag er billedet af den arabiske verden som bekendt et helt andet. Drøm er afløst af frygt, og datidens fordomme og forestillinger er blevet vendt på hovedet i nutidens billeder.

I dette klima står oversættelserne imidlertid stadig tilbage, og til trods for deres mangel på filologisk akribi tilbyder de som vist ovenfor et alternativ til de billeder, vi ellers præsenteres for. Måske kan man sige, at oversættelserne på et tidspunkt løsriver sig fra oversætterens intentioner og antager et eget liv, hvor de kan få en ny rolle i et andet kulturelt klima. I dag fungerer billederne af den arabiske kultur i *Tusind og én nats eventyr* som et supplement og et modbillede til mediernes dystre billede af en dybt konservativ og sansefjendtlig verden. Modbilledet forstærker ikke en opfattelse af Arabien som et eksotisk og fortryllet sted som i datidens Frankrig, men stiller spørgsmål ved om vores gængse billede og opfattelse er hele sandheden. Oversættelser, inklusive eventuelle over- eller underdrivelser, lever i den forstand et eget liv hinsides den kulturelle kontekst, de forstås i, og er på tværs af tid og rum med til at præge vores indtryk og opfattelse af andre kulturer som den arabiske. Unøjagtighed i oversættelser kan i denne sammenhæng ligefrem være en styrke, der skærper modbilledet, og i overdrivelsen netop får den nødvendige pondus til at fremkalde en problematiserende effekt af billederne i nutidens kulturelle klima.

At modbilledet i nærværende analyse af *Tusind og én nats eventyr* artikuleres i forbindelse med frugternes herligheder er selvfølgelig ingen tilfældighed. Råvarer af alskens art er fra naturens side udstyret med masser af kvaliteter for menneskets sanser. Kun få råvarer har dog en så umiddelbar rigdom af kvaliteter som frugter, der i mange henseender er skaberværkets umiddelbart mest delikate sansekatalysator. Lad os derfor afslutningsvis give ordet til digternes mere eller mindre nøjagtigt oversatte lovsang til citronerne:

'Citrontræernes grene
sænker sig mod jorden,
tyngede af deres
rigdomme; /
Og citronernes gyldne

røgelsesskrin, i bladenes
skød, har en duft, der
river hjertet med sig,
og en ånde,
der giver de døende
livet igen.’

Litteratur
Tusind og én nat.
Arabiske fortællinger (1975), bind 11,
på dansk ved C.E. Falbe-Hansen,
København: Gyldendal.

Charles Baudelaire (1992):
Parisisk spleen. Små prosadigte,
København: Nansensgade Antikvariat.

Jorge Luis Borges (2000):
Syv aftener,
København: Gyldendal.

Hans Magnus Enzensberger (1966):
Politik og forbrydelse,
København: Gyldendal.

Peter Madsen (2005):
‘Oversættelse og kulturmøde’,
Introduktionsbladet nr. 8,
København: Forlaget Vandkunsten.

Fernando Pessoa (1991):
Le chemin du serpent,
Paris: Christian Bourgois Éditeur.

Thomas Kyhn Rovsing Hjørnet

FORDØJELSEN

Enhver levende organisme optager, omdanner og udskiller stoffer, og ved den kemiske omdannelse af den optagne næring produceres energi, der omsættes i varme og aktivitet, tillige opbygges og vedligeholdes organismens egne væv. Af de stoffer, som tilføres organismen med den faste og den flydende føde, er imidlertid kun få i en sådan tilstand, at de uden videre kan optages i blodet og legemets øvrige væsker; alle næringsmidlernes øvrige bestanddele må således underlægges en indgribende behandling, førend de lader sig opsuge i legemet.

Omdannelsen af den optagne næring foregår i en række trin, hvoraf de første består i fødens mekaniske knusning samt en indledende kemisk nedbrydning, ved hvilken fødens brugelige stoffer omdannes til lettere opløselige og simple sammensatte substanser.

Hos alle højerestående dyr finder fordøjelsen sted i en fordøjelseskanal, den gastrointestinale trakt, der strækker sig gennem legemet med i den ene ende en indgangs- og i den anden en udgangsåbning. Fordøjelseskanalen kan i sin hele udstrækning betragtes som en indkrængning fra legemets overflade; mens denne overflades ydre parti er tør og dækket af de hornagtige overhudsceller, forvandles den, hvor den slår sig om for at danne beklædningen af fordøjelseskanalen og bliver her blødere og fugtigere. Fugtigheden skyldes dels epitelovertækket, det lag af celler hvormed legemets såvel indre som ydre overflade er dækket, dels de talrige kirtler, som findes overalt i fordøjelseskanalen, og som blander deres sekret med den væske, som udsvedes af epitellaget. Idet epitelcellerne således bestandigt er badet i væske, holder de sig bløde og afstødes ganske hurtigt, så at der i almenhed kun findes et enkelt lag epitelceller på slimhindens overflade.

Hos de højerestående dyr deler fordøjelseskanalen sig i flere med ringformede lukkemuskler, *sphinctere*, fra hinanden adskilte afsnit, således at føden må tilbringe en tid i det ene afsnit, førend den ledes videre til det næste. Kanalens vægge indeholder muskler, ved hvis hjælp indholdet bevæges af sted, mens kirtler afsondrer enzymholdige fordøjelsessekreter, som foranlediger fødens kemiske nedbrydning.

Fødemidlerne og deres omdannelsesprodukter er, mens de befinder sig i fordøjelseskanalen, så at sige uden for legemet og kan således endnu

ikke anvendes i dettes stofskifte. Først når ernæringsstofferne har passeret fordøjelseskanalens epitelovertæk, kan de opsuges af blodkarrene og lymfekarrene og gå over i legemets safter, hvor de på forskellig vis vil anvendes til at ernære vævene og erstatte de tab, som disse lider. Mens fødemidlerne hurtigt passerer mund og spiserør og her ikke bliver gjort til genstand for nogen opslugning af betydning, dvæler de derimod timevis i mavesækken og tarmkanalen, hvor fordøjelse og opslugning går jævnsides.

Hos mennesket deles føden i mundhulen, hvor den også æltes sammen med spyttet. Ved fødens sønderdeling opnås en større overflade for enzymerne at indvirke på. Spyttet består af vand samt et sparsomt omfang af salte, slim, lidt protein og en ringe mængde af det meget virksomme enzym ptyalin, hvis sekretion foranlediges per refleks og under almindelige forhold sættes i gang ved den pirring, som fødens tilstedeværelse i munden og selve tyggearbejdet bevirker, om ikke allerede ved synet af eller ligefrem blot tanken om velsmagende føde. Når føden er tygget så vidt, at den kan gennemfugtes af spyttet, rulles den sammen til en lille fødebolle og synkes.

Det i spyttet indeholdte ptyalin nedbryder kulhydrater til simple sukkerarter, dog kun en mindre del heraf, eftersom mavesaftens syre, så snart føden når maven, standser den af ptyalinets igangsatte proces. Først ved bugspyttets indvirkning i tarmen finder kulhydraternes endelige omdannelse sted. Protein og fedt påvirkes ikke af spyttet og undergår ved deres behandling i munden således ikke anden forandring end den i sønderdeling og oplødning bestående. Spyttet har desuden en såvel rensende som bakterienedbrydende virkning og holder i tilgift hertil mundhulen fugtig og smidig.

Ved synkningen forlader føden mundhulen via spiserøret, hvor svælgmusklernes sammentrækning slynger den nedefter. En slimet væske afsondret af de talrige kirtler, hvormed spiserøret er forsynet, holder dette glat, så føden ubesværet glider gennem det. Takket være spiserørets peristaltik, de bølgelignende bevægelser der frembringes ved den skiftevis sammentrækning og afslappelse i spiserørets muskulatur, transporteres føden til mavesækken, uanset hvilken position legemet indtager. Allerede i spiserørets nederste del påbegyndes opslugningen af glukose (druesukker) og alkohol; for alkoholens vedkommende bevirker denne tidlige optagelse, at beruselsen kan indtræde straks efter indtagelsen.

Fra spiserøret ledes føden gennem *sphincter cardiae*, den ringformede lukkemuskel ved mavens indgang. Føden opholder sig nu i mavesækken et længere tidsrum; efter et lille måltid en til to timer, efter et stort omkring fire til fem timer. Ved dens entré er maven allerede i forvejen ved en af ap-

petit og af madens sanselige indvirkning betinget refleks begyndt at afsondre mavesaft, hvilket sker fra kirtler i mavens slimhinde. En yderligere sekretion af mavesaft fremkaldes af madens tilstedeværelse i maven.

Mavesækken inddeles gerne i tre, den første af hvilke kaldes *fundus*, den midterste *corpus* og den nederste, nærmest tarmen liggende, *antrum*. Mavesaften indeholder omkring to promille saltsyre og er stærkt sur. Saltsyrefosforingen foranlediges af mave-tarmhormonet gastrin og aktiveres af blandt andet proteiner, alkohol og kaffe. Saltsyren aktiverer endvidere enzymforstadiet pepsinogen til enzymet pepsin, hvilket nedbryder fødens proteiner til de letopløselige proteaser og peptoner; der foruden tjener den til at hæmme udviklingen af bakterier i maveindholdet. Under normale forhold ophører nedbrydningen af proteinerne her og fortsættes først igen i tarmen under bugspyttets indvirkning. Visse af proteinerne, nemlig de som indeholdes i brusk og bindevæv, kan ikke angribes af bugspyttet, førend pepsinfordøjelsen har fundet sted. I mavesaften indeholdes desuden mucin og hydrogencarbonat, som tjener til beskyttelse af slimhinden mod saltsyre og pepsin, samt tillige enzymet chymosin, hvilket bevirker at det i mælken indeholdte protein kasein bundfældes i form af fnug eller større sammenhængende klumper. Ved pepsinets indvirkning omdannes den optagne føde nu til en grødet vælling, *chymus*, hvorpå de ved legemets temperatur flydende fedtstoffer svømmer som øjne. Opslugningen eller resorptionen af fødens stoffer finder kun i ringe omfang sted i maven og begrænser sig her til vand, alkohol samt visse lægemidler.

Mavesækkens vægge består af tre muskellag, som, så snart føden når maven, trækkes sammen, således at føden bliver fast omsluttet; og efter nogen tid sættes denne muskulatur i bevægelse, hvorved føden og mavesaften æltes sammen. Når den er tilstrækkeligt behandlet slippes den, i sin nu halvflydende tilstand, ned i tyndtarmen.

Passagen fra mavesækken til tyndtarmens første afsnit, tolvfingertarmen eller *duodenum*, går gennem den ringformede lukkemuskel *sphincter pylori*. Idet denne lukkes til, så snart der findes surt maveindhold i tolvfingertarmen, tillades maveindholdet blot at passere i små mængder ad gangen. I tyndtarmen foranlediges fordøjelsen kun for en ganske ringe del af selve tarmslimhindens kirtler; af langt større betydning er de fordøjelsesvæsker, som afsondres i tolvfingertarmen af de to store kirtler: leveren og bugspytkirtlen.

Galden produceres til stadighed i leveren, men oplagres og koncentrerer i galdeblæren, indtil den finder anvendelse i tolvfingertarmen. Dens mørke grøn-brune kulør skyldes de fra destruktion af de ældste røde blodlegemer resulterende nedbrydningsprodukter, galdefarvestofferne. Disse far-

vestoffer udsondres i hovedsagen med galden til tolvfingertarmen og er medvirkende til at give udtømmelserne deres mørke farve og særegne lugt. Galden har ikke nogen væsentlig indflydelse på fordøjelsen af proteinerne eller kulhydraterne, men spiller til gengæld en rolle ved behandlingen af fedtstofferne, idet disse ved galdens indvirkning fordeles meget fint og for en del danner sæber: i vand opløselige forbindelser med galdens natronsalte. En mængde af galdens bestanddele opsuges længere nede i tarmen.

Den vigtigste fordøjelsesvæske er dog bugspyttet. Bugspyttet udskilles direkte fra bugspytkirtlen, *pankreas*, i tolvfingertarmen og indeholder de tre enzymer trypsin, pankreasamylase og lipase. Trypsin opløser de af pepsin til peptoner omdannede proteiner i de simpelt sammensatte stoffer aminosyrer og polypeptider; pankreasamylasen omdanner hovedparten af kulhydraterne til simple sukkerarter, som lader sig opsuge i legemet; endelig spaltes fedtstofferne af lipasen. Visse af enzymerne findes i bugspyttet i uvirksomme forstadier; således omdannes det uvirksomme trypsinogen først til virksomt trypsin ved påvirkningen fra stoffet enterokinase, hvilket forekommer i sekreterne fra kirtlerne i tyndtarmens væg. Mens galden ikke indeholder nogen egentlige enzymer, medvirker dens salte til at opløse fedtstofferne, så at de lettere påvirkes af lipasen. Endvidere indeholder bugspyttet hydrogencarbonat, hvilket sørger for det sure maveindholds neutralisering.

På tarmens slimhinde ser man nu foruden talrige kirtler en overordentlig stor mængde fine tråde eller trævler, *villi*, hvilke giver den sit fløjsagtige udseende; disse står imidlertid ikke i fordøjelsens, men derimod i opslugningens tjeneste. Under en stærk forstørrelse ser man, at disse tarmtrævler yderst har en beklædning af et enkelt lag af cylinderepitelceller; under dette lag findes et fint og tæt net af hårkar med en tilførende arterie og en vene, der atter fører blodet bort, og endelig findes i centrum af villi et hulrum, som er den første begyndelse til et lymfekar. Tarmtrævlen lader sig desuden forkorte ved sammentrækningen af muskelfibre i dens væg. Hver enkelt tarmtrævl er omtrent en halv millimeter lang, men da der i alt findes cirka fire millioner tarmtrævler, hvilke yderligere er besat med såkaldte *mikrovilli*, er den opslugende flade af dem alle således meget betydelig, nemlig cirka 300 m².

I tarmsaften, som afsondres af kirtlerne i tarmvæggene, indeholdes enzymerne aminopeptidase, som medvirker til proteinernes nedbrydelse; maltase, sakkarase og laktase, som nedbryder kulhydrater til simple sukkerarter; samt endelig nuclease, som nedbryder DNA og RNA. Opsugningen af de i føden indeholdte stoffer finder sted i tyndtarmen; der er tale

om de til aminosyrer nedbrudte proteiner, kulhydrater nedbrudt til sukker samt de i fede syrer spaltede fedtstoffer. Sidstnævnte opsuges primært i lymfekarrene, fra hvilke de med lymfen føres gennem brystgangen til venstre nøglebensvene, hvor de optages i blodet. De resterende fede syrer tillige med kulhydrater i form af monosakkarider og protein i form af aminosyrer optages i tarmtrævlernes blodkar, hvorfra de gennem portåresystemet føres videre til leveren. For en stor del opsuges også vandet i tyndtarmen, dog kun i et sådant omfang at indholdet endnu holder sig flydende. Dette indhold befordres nu gennem den cirka syv meter lange tyndtarm ved hjælp af bevægelser i dennes vægmuskulatur. Den vigtigste af disse bevægelser er den også fra spiserøret bekendte peristaltik, der her består i en successiv sammentrækning af det ringformede lag af muskler, der omgiver tarmen, hvorved kontraktionsbølger løber over tarmen fra maven i retning af endetarmen. Således passerer føden i løbet af få timer tyndtarmen, hvorfra den gennem den bauhinske klap ledes over i tyktarmen.

Tarmindholdet består nu hovedsagelig af vand, salte og ufordøjelige føde-rester, og der foregår således ingen nævneværdige fordøjelsesprocesser; til gengæld opsuges en stor del af indholdets vand, og fødevællingen bliver således stadig mere tyktflydende, jo længere den kommer ned i tyktarmen, og er, idet den når endetarmen, ikke længere flydende, men består af mere eller mindre bløde masser, der former sig efter tarmens bugtninger. De ufordøjelige rester er imidlertid af stor betydning for tarmfunktionen, derved at dette fyldstof virker stimulerende på tarmbevægelserne og således på transporten af tarmindholdet.

I hele tarmkanalen finder kemiske processer sted i tarmindholdet, forårsaget af bakterier og gærsvampe. Allerede i munden findes en mængde bakterier, til hævning af hvilke spyttet som sagt tjener. Mavesaftens saltsyre er imidlertid ikke gunstig for bakterierne; mange af dem dræbes, og resten vokser og formerer sig ikke, før de kommer ned i tyndtarmen. Her er bakterievirksomheden endnu forholdsvis ringe, men i tyktarmen sker der en kraftig udvikling af blandt andet colibakterier, hvorved indholdet hensættes i omfattende forrådnelsesprocesser. Det er ved disse processer afføringens ildelugtende luftarter, svovlbrinte og andre, samt adskillige substanser, såsom indoxyl og skatoxyl, dannes, hvilket fortrinsvis sker ved forrådnelse af proteinernes rester. Den rige tarmflora medvirker i øvrigt til frembringelsen af vitaminerne K og B₁₂. Blandt de optagne substanser, på hvilke fordøjelsesenzymene ikke øver nogen indflydelse, er cellulosen den betydeligste. Dele af den omdannes dog ved gærings- og forrådnelsesprocesserne til stoffer, som kan opsuges og gøre nytte i stofskiftet. I løbet af 12-24 timer passerer indholdet igennem

tyktarmen, ved hvis åbning der findes en indre og en ydre lukkemuskel, gennem hvilke det forlader legemet. Afføringen udtømmes i reglen en til to gange i døgnnet.

Endetarmen er til de fleste tider tom; dette gælder kun ikke når tarmindholdet i form af afføring, *fæces*, har forladt tyktarmen og bevæget sig ned i endetarmen, hvor den opbevares indtil afføringstrangen kan besør- ges. Ved udtømmelsen indvirker ekskrementernes tilstedeværelse i ende- tarmen således på nerverne i dennes slimhinde at afføringsstrangen udløses. Forbigås afføringstrangen, glider fæces tilbage i tyktarmen og afgiver her yderligere væske; den bliver da hård og knoldet, hvilket kan give anledning til forstoppelse.

I fordøjelseskanalen findes jævnlig luft; i maven er det som oftest atmos- færisk luft, der er kommet ned med føden, eller kulsyre fra visse drikke. I tarmen derimod udvikles ved bakteriernes nedbrydning af tarmindeholdet den såkaldte *flatus*, tarmluft. Flatusudviklingen afhænger i høj grad af den nydte fødes mængde og beskaffenhed; udover ilt, brint, kuldioxid, kvælstof, ammoniak og metan indeholder tarmluften dog til alle tider svovlbrinte og er således ildelugtende, ofte endog i meget høj grad.

Afføringen består dels af fødens ufordøjelige rester, der ved tygningen ikke er blevet sønderdelt i en sådan grad at fordøjelsesvæskerne har kunnet påvirke dem. Til de førstnævnte bestanddele hører planterester, hornstof eller keratin, nuklein og lignende; af de sidstnævnte træffes blandt andet muskeltråde, sener, brusk, kaseinklumper, fedtvæv og sti- velse. Afføringen indeholder endvidere epitelceller fra tarmens slimhinde tillige med rester af fordøjelsessekreterne samt en del af fødens mineral- ske bestanddele og sønderdelingsprodukter, der opstår under forrådnel- sen i tarmen, deriblandt skatol, indol, flygtige fede syrer, fenol, mælke- syre, brint, metan, kulsyre, kvælstof og en ringe mængde svovlbrinte. Ud over vand, som udgør cirka 75 procent af afføringen, er dens væsentlig- ste bestanddel dog bakterier. Af de almindelige fødemidler fordøjes 80 til 99 procent, og afføringens mængde er således altid ringe i forhold til den optagne fødemængde. Ved ernæring bestående hovedsagelig af dyriske næringsmidler er afføringsmængden beskeden, mens den ved ernæring med vegetabilsk kost, og navnlig hvis denne har et højt indhold af ufordø- jelige træagtige stoffer og cellulose, kan være betragtelig. Typisk vil et voksent menneske dog i løbet af 24 timer ved almindelig blandet kost udtømme herved et halvt pund ekskrementer.



'Skånsk mat för herrskap och fattigfolk',
Sydsvenska dagbladet (1978)

SKRIBENTER

Helle Brønnum Carlsen. Mag.art. i litteraturvidenskab og ph.d. fra Danmarks Pædagogiske Universitetsskole. Madanmelder for Politiken og lektor ved N. Zahles Seminarium. Har udgivet en række kogebøger, blandt andre *Madelskørens følgesvend* (2001) og *Bær og frugter* (2000).

Christian Coff. Cand.agro. og ph.d. i pædagogisk filosofi. Ansat ved University College Sjælland, Ankerhus. Har udgivet bogen *Smag for etik* (2005) og er medredaktør på *Ethical Traceability and Communicating Food*, som udkommer i 2008.

Thomas Kyhn Rovsing Hjørnet. Stud.mag. i litteraturvidenskab, Københavns Universitet. Forfatter til artiklerne 'Anatomien', *Ny Mutant*, nr. 1 (2007) og 'Om åndens indførelse', *Pist Protta*, bd. 56 (2005).

Camilla Jalving. Mag.art. og ph.d. i kunsthistorie. Amanuensis på Institut for Kunst- og Kulturvidenskab, Københavns Universitet. Kunstanmelder ved Kristeligt Dagblad. Har udgivet bogen *Nybrud. Dansk kunst i 1990erne* (2006) sammen med Rune Gade.

Karsten Wind Meyhoff. Ph.d.-stipendiat ved Institut for Kunst- og Kulturvidenskab, Københavns Universitet. Har blandt andet udgivet *Fodnoter. Træk af vandringens historie* (2005) (red.) og *At se sig selv sanse. Samtaler med Olafur Eliasson* (2004) sammen med Anna Engberg-Pedersen.

Niels Kayser Nielsen. Cand.mag. og ph.d. Lektor i kulturhistorie ved Institut for Historie og Områdestudier, Århus Universitet. Har blandt andet udgivet bøgerne *Madkultur – oprud og tradition* (2003) og *Steder i Europa. Omstridte byer, grænser og regioner* (2005).

Per Torp Sangild. Dr.med.vet. og ph.d. i fysiologi. Professor i Klinisk og Eksperimentel Ernæring ved Institut for Human Ernæring, Det Biovidenskabelige Fakultet, Københavns Universitet. Gæstelærer ved The University of Hong Kong (2004-05).

Anders Dræby Sørensen. Fagleder ved Danmarks Pædagogiske Universitetsskole. Universitetsuddannet i idéhistorie, sundhedsfagernes filosofi, humanistisk sundhedsvidenskab, psykologi, psykoterapi og rådgivning. Har blandt andet redigeret bogen *Det svære liv. Om lidelsen i den moderne kultur* (2005).

KUNSTNERE

Sissel Bergfjord. Bachelor i kunsthistorie fra Københavns Universitet og elev på Forfatterskolen 2003-05. Har udgivet romanen *Min morfars stemme* (2006) samt bidraget med kortere tekster til diverse tidsskrifter, blandt andre *Victor B. Andersens Maskinfabrik*.

Jeppe Brixvold. Afgang fra Den Danske Filmskoles manuskriptlinje i 1992. Lærer på Forfatterskolen og tidligere redaktør af tidsskrifterne *Den Blå Port*, *Banana Split* og fiktionssiderne i DSB's *Ud & Se*. Har blandt andet udgivet romanen *Forbrydelse og Fremgang* (2007) og novellesamlingen *Hvirvler* (1998).

Rasmus Svarre Hansen. Cand.mag. i pædagogik. Billedkunstner og illustratør. Har blandt andet illustreret billedbogen *Magtens kartografi – Foucault og Bourdieu* (2006). Udvalgte udstillinger: *Svarre på vrangen*, Galleri Rumkammerat (2007) og *Play Along*, Galleri Rumkammerat (2008).



Honey Biba Beckerlee. Studerende på Det Kgl. Danske Kunstakademi med afgang i foråret 2008. MA i Contemporary Art Theory, Goldsmiths College, London. Har blandt andet redigeret antologien *Kvindejubil96um* (2004) sammen med Katrine R. Dirckinck-Holmfeld samt deltaget i udstillinger på Kunstakademietets udstillingssted Q og Fotografisk Center.



Cosimo Cavallaro. Født i Montreal, Canada, af italienske forældre. Uddannet på kunsthøjskoler i Canada, Italien og USA. Filminstruktør, skulptør og fotograf. Udvalgte udstillinger: *NY Absolute Pressed Ham*, Lab Gallery, New York (2004) og *Burning Piano*, Ingrid Raab Gallery, Berlin (2003).



Christian Gonzenbach. Født i Genève. Uddannet på University of Arts London, Chelsea College London 2004-05 og École Supérieure d'Arts Appliqués, Genève 1995-99. Skulptør, fotograf, videokunstner. Udvalgte udstillinger: *Univers Domestique*, Palais de l'Athénée, Genève (2004) og *Flakes Town*, Duplex, Genève (2003).



Hendrikje Kühne/Beat Klein. Hendrikje Kühne er født i Darmstadt og uddannet på Schule für Gestaltung i Basel og Gesamthochschule Essen. Beat Klein er født i Sorengo/Lugano og uddannet på Schule für Gestaltung i Zürich og Schule für Gestaltung i Basel. Indledte samarbejde i 1998 og bor og arbejder i Basel og Ligsdorf. Udvalgte udstillinger: *Car Crush*, M'ARS Center for Contemporary Arts, Moskva (2007) og *Food Design*, Staub (g*fzk!), Zürich (2004).



En stor tak til alle bidragende skribenter og kunstnere.

Katja Richter. Født i Kiel, i 2007/08 på stipendiatophold i New York. Uddannet fotograf på School of Art and Design i Zürich, afgang 2005, og University of British Columbia, Vancouver. Udvalgte udstillinger: *Reale Fantasien*, Fotomuseum Winterthur (2005) og *Vfg Nachwuchspreis*, Helmhaus Zürich (2006).



Trille Skjelborg. Uddannet på Danmarks Designskole 1995-2001 og Fatamorgana 2003-04. Udvalgte udstillinger: *Forårsudstillingen*, Charlottenborg (2005 og 2006) og *Efterårsudstillingen*, Den Frie Udstillingsbygning (2007).

MOD PÅ MERE KULTURO!

KØB TIDLIGERE NUMRE PÅ KULTURO.DK

#25 ONDSKAB

En rejse i ondskabens dunkle land. Om fiktionens seriemordere, high school-massakrer, Balkans bødler, Black Metal og om Hannah Arendts totalitarismebegreb. NB: Pris 75 kr.

#24 KINKY

Om perversioner og mentale grænser i Dennis Coopers forfatterskab, reportage fra stripbar i Paris, Steen Schapiros fetish-film og Louise Hindsgavls keramik.

#23 PROVINS

Provinsen i forfatterens øjne, på billedkunstnerens lærred og i fotografens søger. Med Popstars-Jon på provinsdiskotek, spot på film og tv, der bruger provinsen som uhyggelig *setting* og meget mere.

#22 TEGNESERIER

Udsolgt

#21 HJEM

Hvorfor er vi så optagede af hjemmet? Hjemmet i foto-kunsten, Bo Bedres historie, Robert Walser, Adorno: Asyl for hjemløse.

#20 STATUS 2000-2005

42 bud på hvor kunsten og kulturen bevæger sig hen fra 2000-2005. Med bidrag af Brian Mikkelsen, PLOT, Mette Sandbye, Erik Clausen, SuperFlex, HuskMitNavn.

#19 KORTLÆGNING

Udsolgt

#18 KÆRLIGHED

Om Batailles kærlighedsbegreb, passion i operaen, Sophie Calle, Michel Houellebecq, Bob Dylan, Wong Kar-Wai og om Nietzsches forhold til kvinder.

#17 KRIG

Korstogenes historie, krigen i Afganistan, Holocaust som historisk problem, samt krigsopfattelser hos Kleist, Céline, Ernst Jünger, Heidegger og Anselm Kiefer.

#16 TEKNOLOGI

Teknologien som vor tids fornuft. Desuden artikler om Brian Eno, Einstützende Neubauten, telefonitis og interview med Michael Hardt.

#15 NORDEN

Nordisk filmsamarbejde, nationalisme, nordiske digtere, Robert Wilson, SuperFlex, Nicolai Howalt, Sange fra anden sal og indretningen på Andys Bar.

#14 NATUR

Rousseaus natursyn, den moderne naturs gennembrud, den økologiske myte, Jüngers, Merleau-Ponty, Deleuze og Inger Christensens natursyn.

#13 REPRÆSENTATION

Aristoteles' mimesis, fire teorier om repræsentation, Foucault, Diderot, André Gide, interview m. Christopher Prendergast, repræsentation i film og musik.

#12 ÆSTETIK OG POLITIK

Christos lobbyarbejde, nationalpoesi, Platon, Adolf Loos og Derrida.

#11 MODERNE MATERIALER

Udsolgt

#10 STEDER SOM OMGIVER OS

Udsolgt

#9 SPORT OG ÆSTETIK

Om forholdet mellem sport og æstetik, sporten som myte, kropskultur og æstetisk potentiale. Artikler om cykling, håndbold og tyrefægtning.

#8 MUSIK

Udsolgt

#7 KOMMUNIKATION/DET POSTMODERNE

Walter Benjamin og fotografiet, *The Usual Suspects* og det postmoderne samfund ifølge Gianni Vattimo.

#1-6 UDEN TEMA

Udsolgt

Pris for tidligere numre: 69 kr. pr. stk. ekskl. forsendelse.



BESØG WWW.KULTURO.DK FOR INFORMATION OM ABONNEMENT, NETSALG, FORHANDLERE OG NÆSTE TEMA.

**TIDSKRIF
-URRO**
TIDS-
SKRIFT
FOR
MODERNE
KULTUR