

Drømmen om et nordisk kjøkken. I: Matproduksjon og handel - fristelse og kunnskap.
Oslo: Landbruksforlaget 2006 ISBN 82-529-2856-0. s. 96-103

Av Marianne Elisabeth Lien

Sosialantropolog og ernæringsfysiolog, Universitetet i Oslo

Hva er nordisk mat? Finnes det nordiske kjøkken? Og i så fall, hva skulle det kjennetegnes av? Disse spørsmålene ble nylig reist da en gruppe danske matinteresserte med kokebokforfatter og restauratør Claus Meyer i spissen lanserte det 'Nordiske Kjøkken Symposium', et to-dagers arrangement med foredrag og kulinariske eksempler som blant annet resulterte i det nordiske kjøkkens manifest (<http://www.nordiskkoekken.dk/>). Vil de lykkes i å etablere det nordiske kjøkken som et troverdig begrep? Som eneste kvinne på podiet, og som en av svært få foredragsholdere bosatt nord for Øresund, har jeg både håp og tvil. Dette er en tvisynt beretning om hvorfor det nordiske kjøkken er en glimrende ide, og hvorfor det likevel neppe vil lykkes.

La meg starte med Karen Blixens fortelling om Babettes Gjestebud. Handlingen utspiller seg i Berlevåg på slutten av 1900-tallet, der Babette, en anerkjent kokk fra Paris, av mystiske grunner er endt opp som husholderske i et pietistisk prestehjem. Stedet som beskrives er like ugjestmildt og forblåst som Finnmarkskysten på sitt aller verste, og historien handler kort fortalt om hvordan Babette etter å ha vunnet 10 000 franc i et lotteri, velger å bruke dette på å stille i stand et fantastisk måltid for prostens pietistiske menighet. I all hemmelighet skaffer hun til veie det nødvendige: en levende skilpadde, fransk vin av merket Cliquot 1860, druer og ferske fikener... Festmåltidet ble en sanselig nytelse for disse menneskene som aldri hadde kjent bordets gleder, og bragte dem nærmere Gud enn de noensinne kunne erindre at de hadde vært.

Fortellingen om Babettes gjestebud, fra 1958, er blant de ypperste litterære skildringer av måltiders magiske kraft¹, og en svært vakker historie. Men det er også en avslørende historie, fordi den så tydelig føyer seg inn i rekken av europeiske fortellinger som har preget våre tanker om Norden i de siste hundre år, og som kanskje er noe av forklaringen

¹ Se Fürst 1995 for en glimrende sosiologisk analyse.

på at nordiske matekspertene i 2004, er nødt til å spørre oss selv hva et nordisk kjøkken kan være. Middelhavskjøkkenet er for lengst etablert, og de fleste snakker ubesværet om noe så heterogent som 'indisk mat' og 'kinesisk mat', mens begrepet 'nordisk kjøkken' er forbløffende innholdsløst. Hvordan kan det ha seg?

Hva Blixen ikke visste

La meg starte med å gi en lynrask analyse av Blixen og Babette. Det er ingen tvil om at kokekunsten i 1950-årene var langt mer raffinert i Paris enn i Finnmark, og det er derfor ikke annet enn rimelig at Blixen gir sin hovedperson en fransk bakgrunn. Men hvorfor henter Babette råvarer fra Frankrike? Hvis Karen Blixen hadde interessert seg litt mer for hva slags råvarer som faktisk finnes i nordområdene, ville Babette kunne skapt noe aldeles nytt, en slags 'fusion' mellom fransk kulinarisk grammatikk og reinsdyr, multer, fisk og krekling... Dette gir oss grunn til å spørre: Hva visste egentlig Karen Blixen om Berlevåg? Antagelig svært lite. Mitt første antropologiske studie av matvaner fant sted i Båtsfjord, nabokommunen til Berlevåg (Lien 1987). Hvis det er noe som nettopp *ikke* preger Varangerkysten, så er det religiøs pietisme og kulinarisk måtehold. Pietismen som Karen Blixen beskriver finner vi i noe lenger vest i Nord Norge, på det norske sør-vestlandet, og kanskje også i fiskersamfunn på Jylland, men definitivt ikke i Berlevåg². Hvorfor la Karen Blixen da sin roman til Berlevåg, et sted hun åpenbart kjente dårlig? Forklaringen synes ganske åpenbar: Berlevåg er omtrent så langt nord du kan komme på det europeiske fastland, og dermed en perfekt lokalitet for de urbane, leseres fantasier om nordområdenes barbari, tilbakestående, og trangsynte pietisme. Dessuten er Berlevåg så langt unna København at knapt noen av hennes lesere hadde hørt om det. Dermed hadde Blixen all den dikteriske frihet en forfatter kan ønske seg. Slik har fortellingen om Babette gitt næring til de geopolitiske konstellasjoner som er med å sementere våre Europeiske forestillinger om nord som en periferi, og sør som senter.

Babettes gjestebud er en fabelaktig hyllest til matens sanselige og åndelige dimensjoner. Men den er samtidig med å videreføre en forestilling som har preget vår tankegang

² Filmingen av Babettes gjestebud foregikk da også i et forblåst kystsamfunn på Jylland, selv om det stedet gikk under navnet Berlevåg.

(gjennom mye av det 20. århundre) om at god mat er noe som skapes andre steder, at Norden mangler gode råvarer og at nordisk gastronomi knapt finnes. For det Nordiske Kjøkken finnes ikke pr. idag, ikke annet som en idé, en konstruksjon i våre hoder. Det finnes for så vidt heller ikke noe dansk, eller norsk kjøkken, - det som finnes er en rekke ulike måter å spise og tilberede mat innenfor de nordiske land. Noen er særegne for bestemte regioner, men de fleste er mer eller mindre masseprodusert, og ligner til forveksling det som spises over store deler av en vestlige verden. Det som derimot tydelig kjennetegner vår region, er visse særegne klimatiske og topografiske forhold som gir bestemte muligheter, og ikke minst begrensinger, mht. hva slags mat som kan bli til innenfor dette området som vi kaller Norden. Disse råvarene kunne, i prinsippet, danne noe av kjernen i et nordisk kjøkken.

Hva er det så som kjennetegner nordiske råvarer? Hva er det som evt. skiller dem fra andre regionale råvarer? Jeg skal ved hjelp av historie, antropologi og ernæring gi et hurtig riss av hva som gjør nordiske råvarer grunnleggende forskjellige fra matvarer i for eksempel Middelhavsområdet, India eller Kina.

Å høste av naturen

Kultivering av ville arter til husdyr og nyttevekster er den mest dramatiske endringen som er skjedd i menneskehetens historie. Jordbruksrevolusjonen startet i Midt Østen for om lag 10.000 år siden, pluss minus noen få tusen år. Arkeologer bruker begrepet domestisering, som springer ut av det greske ordet domus (hus), og betegner at dyr planter ble innlemmet i menneskenes hus, eller hushold (Harris 1996³, Lien 2005). At en dyreart er domestisert, eller en plante kultivert betyr at det foregår kontrollert foring og/eller kontrollert formering og/eller delt 'domus'.

Kultivering av dyr og planter kom sent til Norden. Delvis skyldes dette istiden. De som bor her er tildels etterkommere av de som i sin tid fulgte isens tilbaketrekning, dvs. de som foretrakk å jakte på rein framfor å søke sammen i jordbrukssamfunn. Norden

³ Harris definerer domestisering som: 'the maintenance by humans of a self-perpetuating breeding population of animals isolated genetically from their wild relatives, with resulting behavioral, and usually also phenotypic, changes in the domestic stock' (Harris 1996:454).

representerer yttergrensen for kultivering av ganske mange matplanter. Over store deler av Norge, Island, Finland, Grønland og Sverige kan man knapt dyrke menneskeføde i det hele tatt. Sesongen er for kort, og vinteren er for hard. Gress gror derimot frodig mange steder, og dermed ligger det godt til rette for beiting med semi-domestiserte arter som sau og geit. Skåne og Danmark er riktignok utmerkede jordbruksområder, og ligner dermed nabolandene lenger sør. Men ser vi Norden under ett, (Danmark, Sverige, Norge, Finland, Færøyene og Island), er *mangelen* på dyrkbar mark mest framtrædende. Store deler av dette geografiske territoriet er urørt villmark, - fjell og skoger med spredt befolkning der selve landskapet i liten grad er preget av domestisering. Det er landskap der vi først og fremst har høstet, - og i langt mindre grad har kultivert.

I tillegg preges regionen av lange kystlinjer, isfrie havner, lune vikar, øyer, - forhold som har ligget usedvanlige godt til rette for utnyttelse av marine ressurser. Fisk har dermed vært bærebjelken i disse kystområdenes økonomi, og har lagt grunnlaget for internasjonal handel og geografisk ekspansjon i nordområdene i de siste tusen år.

Hva slags råvarer gir dette oss? Kort oppsummert har vi en usedvanlig tilgang på marine ressurser, fisk og skalldyr. Vi har skoger fulle av elg, og fjellvidder med reinsdyr. Vi har skogsfugl, hare, og rype. Og vi har, ikke minst, uendelige store områder med ville bær, som blåbær, multer, krekling, tyttebær, samt andre ville planter som urter og sopp. Til sammen gir dette oss tilgang på en unik biodiversitet. Svært få av disse artene er noensinne kultivert, og de færreste lar seg kultivere. Felles for de ville råvarene er at de må høstes, plukkes, jages eller fiskes. Det er arbeidsintensivt og uforutsigbart, men gevinsten er matvarer som er fullstendig fri fra en del av de problemer som knytter seg til industriell husdyrproduksjon og intensivt jordbruk. Ikke minst er mye av dette kulinariske smaksbomber. I middelhavslandene har de dyrket mat i tusener av år, deres råvarer er resultat av en kultiveringstradisjon som gir enkelte helt fabelaktige produkter. Vårt fortrinn er det stikk motsatte, et landskap der råvarene skaper seg selv.

Ville planter og antioksidanter.

Smaken av nordiske råvarer er i seg selv et utmerket argument for det nordiske kjøkken. Men det er ikke det eneste argumentet. Nyere forskning innen ernæring, har nemlig vist at en del av de artene det her er snakk om er ekstremt næringsrike. En undersøkelse publisert av forskere ved Universitetet i Oslo 2002 viser for første gang antioksidantinnholdet i en rekke ulike plantefødevarer, både ville og kultiverte (Halvorsen et.al. 2002). Undersøkelsen viser at bær som finnes i i store mengder, og ofte utnyttet, i skogområder i Norge, Sverige og Finland er enormt rike på antioksidanter. Antioksidanter er en stadig viktigere kandidat i forebygging av bl.a. hjerte-kar sykdommer og kreft. Kjente antioksidanter er vitamin C, E, og karoten, og vi har derfor vært vant til å tenke på appelsin og gulrot som viktige kilder. Men studien viser at mens sitrusfrukter inneholder rundt 1mmol/100 gram, inneholder ville blåbær 8 mmol/100g, og krekling over 9 mmol/100g. Tyttebær, bjørnebær, bringebær og multer er også gode kilder. Faktisk er de så rike på antioksidanter at bær antas å bidra til så mye som en fjerdedel av antioksidantene i norsk kosthold ⁴(Blomhoff 2004). Dette til tross for at mengdene vi spiser er begrenset. En liten økning i bærforbruket ville dermed kunne gi en betydelig økning av inntaket av antioksidanter.

Undersøkelsen viser videre at innholdet av antioksidanter er betydelig høyere i ville planter enn i kultiverte planter. Kultiverte hageblåbær har for eksempel under halvparten så mye antioksidanter pr. 100 gram som ville blåbær (3,7 mmol mot 8,2) Tilsvarende tendens gjør seg gjeldende også for andre bær. Vi ser med andre ord at når ville bær kultiveres, går innholdet av antioksidanter noe ned. Det er fremdeles mye man ikke vet om antioksidanters helsemessige effekter, men det vi vet tilsier at nordiske landskap byr på rike, og for en stor del uutnyttede ressurser, ikke bare smaksmessig men også ernæringsmessig.

Kunne vi tenke oss en større grad av sammenfall mellom nordiske råvarer og nordiske spisevaner? I så fall fordrer det en langt sterkere bevissthet om hva som kjennetegner nordiske råvarer, og hva de kan bidra med. Over deler av Norden skaffes stadig ville

⁴ Frukt utgjør halvparten av inntaket av antioksidanter, og grønnsaker, røtter og tørkede frukter bidrar med en tidel hver.

råvarer tilveie gjennom uformelle og halv-formelle nettverk (Lien 1987, Døving 2003). Laks, torsk, multer og elg beveger seg for en stor del utenom tradisjonelle markedskanaler, ikke minst i nordområdene. Man kan hevde at det er greit nok, et frynsegode for folk som bosetter seg langt fra urbane sentra. Men man kan også tenke mer offensivt, og vurdere hvordan en kan tappe mer av dette potensialet, uten å gå veien om kultivering. Spørsmålet blir da hvordan en kan få til bedre systemer for distribusjon og markedsføring av vilt, villfisk, og ville bær. Og hvordan kan disse varene nå fram til de stedene der folk bor og er villige til å betale for dem? Her ligger en utfordring for norsk mat- og handelspolitikk. Løsningen ligger neppe i mer systematisk kultivering. For det første innebærer domestisering alltid en form for genetisk modifikasjon (Ellen 1996). For det andre viser arkeologiske studier at i de områder der mennesker har tatt i bruk ville arter som husdyr eller kultiverte planter, så har de ville artene gradvis forsvunnet (Zeuner 1963). Den beste måten å bevare disse artene er antagelig å sørge for at de forblir ville.

Copenhaguen says...

Om symposiet i København bidrar til at noen for alvor tar fatt i disse spørsmålene gjenstår å se. Jeg har mine tvil⁵. Ideen er glimrende og maten smakte utmerket, men mat handler også om sosiale konstellasjoner, makt og politikk (Lien og Nerlich 2004). Den danske arrangementskomiteen hadde tilsynelatende 'glemt' å sende invitasjon til matinteresserte skribenter og bransjefolk i sine nordiske naboland. Kun en håndfull norske, svenske og finske deltagere hadde hørt om symposiet. Den store samtalen om det nordiske kjøkken ble derfor, med noe få unntak, en samtale initiert av danske menn⁶, med danske⁷ menn og for dansker av begge kjønn. Slik demonstrerte symposiet, ganske ubetenksomt, de kjønns- og geopolitiske maktkonstellasjoner som knytter seg til mat. Sett fra København er Berlevåg stadig et eksotisk og ubetydelig sted.

Referanser:

⁵ Men jeg håper jeg tar feil. For et lyspunkt, se <http://nordgen.org/>.

⁶ For en debatt om symposiets mannsdominans, se <http://www.rbf.dk/sw13371.asp>.

⁷ Norges matminister Lars Sponheim, som også var blant foredragsholderene, utgjorde et unntak mht. til nasjonal tilhørighet. Hans innlegg ble for øvrig fremført uten norske journalister i salen, men med bred dansk pressedekning.

- Blomhoff, Rune 2004. Antioksidanter og oksidativt stress. *Tidsskrift for den norske lægeforening*. Nr. 12, 2004; 124:1643-1645.
- Døving, Runar 2003. *Rype med lettøl. En antropologi fra Norge*. Oslo: Pax forlag.
- Fürst, Elisabeth 1995. *Mat- et annet språk. Rasjonalitet, kropp og kvinnelighet*. Oslo: Pax forlag.
- Halvorsen, Bente et. Al. 2002. A Systematic Screening of Total Antioxidants in Dietary Plants. *Journal for Nutrition Sciences*. 132: 461-71
- Harris, David R. 1996. 'Domesticatory Relationships of People, Plants and Animals'. I: R. Ellen (red.) *Redefining Nature*, 437-63. Oxford: Berg.
- Lien, Marianne E. 1987. 'Fra Bokna Fesk til Pizza', Sosiokulturelle perspektiver på matvalg og endring av spisevaner i Båtsfjord, Finnmark. *Oslo Occasional Papers in Social Anthropology*, Nr. 18.. Oslo: Sosialantropologisk Institutt, Universitetet i Oslo.
- Lien, Marianne E. og Brigitte Nerlich. *The Politics of Food*. Oxford: Berg.
- Lien, Marianne E.. 2005 *under utgivelse*. 'Domestication Downunder: Atlantic Salmon Farming in Tasmania. I. R. Cassidy og M. Mullin (red.) 'Where the wild things are now'. New York/ Oxford: Wenner-Gren /Berg.
- Zeuner, Frederick E. 1963. *A History of Domesticated Animals*. New York: Harper and Row.