

GASTRO NATIONALISME

– en nostalgisk søgen efter det nordiske

Refleksioner over det Ny Nordiske Køkken og tidligere nordisk racehistorie

Af Rikke Andreassen

Betegnelsen 'nordisk' er i dag primært en geografisk betegnelse. Dog har betegnelsen fået tilført nye betydninger gennem lanceringer af projekter som 'ny nordisk skole', søsat af daværende undervisningsminister Christine Antorini (S) i 2012 og 'det ny nordiske køkken', som blev igangsat med et manifest skrevet af 12 nordiske kokke, herunder Claus Meyer og Rene Redzepi i 2004. Men betegnelsen 'nordisk' var en racebetegnelse – den nordiske hvide race – helt frem til Anden Verdenskrig (Steensby 1907-11: 119 ff.; Hagerman 2006). Denne artikel analyserer 'det nordiske' – som det bl.a. kommer til udtryk gennem bogen NOMA, i hvilken grundlæggerne af den succesfulde restaurant Noma beretter om baggrunden og ideologierne bag Noma og 'det ny nordiske køkken' – og søger at forklare, hvorfor det er netop i denne tid, at 'det nordiske' får så stor succes. Artiklen belyser bl.a. 'det ny nordiske køkken' gennem perspektiveringer fra den tidligere nordiske raceforskning, som blomstrede i 1800-tallet og godt ind i 1900-tallet. Både 'det ny nordiske køkken' og den tidligere raceforskning er optaget af det 'ægte', 'autentiske' og 'oprindelige' Norden, og begge er engagerede i, hvad der kan tolkes som raciale 'hvidhedsperformancer'. Det er ikke min intention at hævde, at der er en direkte parallel mellem 'det ny nordiske køkken' og den tidligere raceforskning, snarere ønsker jeg at vise, hvordan vi kan få en dybere forståelse for 'det ny nordiske køkken', og for 'det nordiske' ved at inddrage historien og den fortid, som 'det ny nordiske køkken' bygger på.¹⁾

Teoretiske og analytiske betragtninger

Teoretisk trækker artiklen på 'hvidhedsstudier' (Frankenberg 1993; Dyer 1997). Som 'kritiske racestudier' (*critical race studies*, se fx Delgado 1995) bygger hvidhedsstudier på opfattelsen af race som en social konstruktion. Det vil sige, at race ikke er biologisk funderet, men derimod historisk og kulturelt skabt; race er ikke noget man har, men



noget man gør. Hvor kritiske racestudier ofte peger på, hvordan stereotype forestillinger om race og etnicitet får negative konsekvenser i form af fordomme overfor bestemte befolkningsgrupper, retter hvidhedsstudier blikket mod hvilke privilegier og fordele 'den hvide race' tildeles. Historisk set blev 'den hvide race' betragtet og eksplicit italesat som overlegen i forhold til andre racer (Andreassen 2015: 33 ff.). Anderledes i dag hvor det er kendetegnende for hvidheden – og hermed dens privilegier – at den italesættes som normen og det normale. Centralt for opfattelsen af hvidhed som norm er, at mange hvide mennesker ikke ser sig selv som racialiserede; deres race er usynlig for dem. Herved bliver race noget der tillægges 'de andre', de ikke-hvide (Andreassen 2007; Andreassen, Myong og Henningsen 2008). Betegnelsen race anvendes sjældent i nutidens Danmark og i nutidig dansk tale. Det hænger sammen med, at 'race' ofte betragtes som den historiske opfattelse, der dominerede i 1800-tallet og frem til Anden Verdenskrig, hvor man så racer som biologiske og inddelt i racehierarkier, med nogle racer (den hvide) som overlegen og mere udviklede end andre racer (fx den sorte). Men betragter man race som en social konstruktion, giver det mening at anvende racebegrebet såvel som hvidhedsbegrebet i en nutidig kontekst, både fordi en række af nutidens diskriminationer og privilegier afhænger af individers raciale kropstegn, samt fordi hvidhed og race kan anvendes som analytiske begreber, der kan åbne for dybere forståelser af de privilegier og hierarkier, der er på spil i dag. Lene Myong har argumenteret for at tale om 'racial udgrænsning' frem for om racisme, da racisme ofte forbindes med intention (Myong 2009: 253). Eftersom hvidhed og race sjældent verbaliseres eksplicit i forbindelse med 'det ny nordiske køkken', kan det være frugtbart analytisk at se på, hvem (og hvordan) der udgrænses, såvel som hvem (og hvordan) der inkluderes og ekskluderes, i situationer,

hvor hvidhed er på spil. Sara Ahmed beskriver, hvordan historien indskrives sig forskelligt på forskellige kroppe, og påvirker, kroppes (menneskers) muligheder og udbredelsesrum (Ahmed 2006: 111). Ahmeds fokus på kroppen, som bærer af historie, har været inspirerende for mine analyser. Min analyse af det



ny nordiske køkken er endvidere inspireret af Tobias Hübinettes og Catrin Lundströms betragtninger om Sverige som præget af 'hvid melankoli' (2011); Hübinette og Lundström viser, hvordan Sverige udviser en længsel mod en fortid, hvor Sverige både blev opfattet som 'god' og mono-racial (hvid).

Det nordiske hos Noma og det ny nordiske køkken

Det ny nordiske køkken, bedst eksemplificeret i den berømte restaurant Noma, kan ses både som en stil og en ideologi. Nomas to grundlæggere Claus Meyer og Rene Redzepi har sammen skrevet bogen *NOMA. Nordisk mad* (2007); her skriver Meyer om ideerne bag Noma, mens Redzepi deler sine opskrifter med læseren.

I bogen er der optrykt det såkaldte *Manifest for det ny nordiske køkken* fra 2004, der kan ses som det ny nordiske køkkens fødsel. Manifestet, som er underskrevet af 12 nordiske kokke (alle mænd), indeholder ti paragraffer, eller dogmer om man vil, der definerer det ny nordiske køkken. Den første paragraf lyder:

[Det Ny Nordiske Køkken skal] udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region (Redzepi & Meyer 2007: 175).

Det nordiske fylder meget i bogen – og i det ny nordiske køkken generelt – og det er som om 'Norden' og 'det nordiske' i sig selv bærer en værdi. Som udtrykt i citatet ovenfor, er Norden kendetegnet ved renhed, friskhed, enkelhed og etik – især det sidste (etik) er interessant, idet det fremstår som om, etikken er vokset ud af den nordiske jord. Gennem bogen bliver det nordiske ofte defineret via den nordiske vilde natur, og denne natur var også central for Meyer og Redzepi, da de grundlagde Noma:

Lysen, stilheden, duftene og glæden ved det vilde Norden blev en fælles referenceramme (Redzepi & Meyer 2007: 6).

Det som lever og vokser vildt i Norden, smager af Norden og formidler en særlig 'orden', vi ønsker at forbinde os med (Redzepi & Meyer 2007: 177).

Den nordiske natur beskrives i bogen som om

den er ubeboet; den fremstår som isoleret fra mennesker.

Det nordiske – og dermed den nordiske natur – kan formidles gennem mad – hvis det er ny nordisk mad:

Det handler om [at] skabe reelt set enestående råvarer og om at forædle dem, så vores fødevarer og måltider gennem deres smag, duft og oprindelseshistorie smult og tydeligt formidler deres nordiske herkomst (Redzepi & Meyer 2007: 177).

Nostalgisk længsel efter der nordiske

Gennem bogen er der en længsel efter fortiden og efter det 'ægte' og 'autentiske' Norden. Madlavning og madindtagelse kan bidrage til både identitet og nostalgi, idet mad kan ses som et medium, gennem hvilket vi kan forhandle både identiteter og tilhørsforhold (Greene 2008; Moisiu et al. 2004). Maden og råvarerne kan også, ifølge Meyer, udgøre illustrationer af både fortiden og det nordiske.

De [muslinger fra Færøerne] var enorme, fyldt med vidunderligt orangerødt muslingekød og med den dybeste muslingesmag, man overhovedet kan tænke sig. Et brøl fra en anden tid (Redzepi & Meyer 2007: 6).

Her indeholder fortiden (kommuneret som "et brøl fra en anden tid") både kvalitet og autenticitet som tilsyneladende overgår nutiden. Smagen af muslingerne, dvs. smagen fra fortiden, er nærmest uden for forestillings-evne, men vigtigere end den fantastiske smag er, at muslingerne tilsyneladende fungerer som et medium, der kan bringe den der spiser tilbage i tiden. På samme måde med det islandske mælkeprodukt skyr, der, ifølge Meyer, "fremstilles med en ældgammel bakteriekultur og på basis af mælk fra de islandske køer, hvis race er ubrudt siden vikingetiden" (Redzepi & Meyer 2007: 6). Dette mælkeprodukt kan altså trække tråde tusind år tilbage i tiden – tilbage til vores stolte forfædre, vikingerne.

Noma har også i andre sammenhænge spillet på forbindelsen til vikingerne. Da Noma i 2011 modtog den prestigefulde pris for 'Bedste restaurant' (uddelt af det britiske madmagasin *Restaurant*), var Noma-ansatte iført vikingehjelme da de for øjnene af alverdens medier modtog prisen i London (Kjær 2011).



Noma kåres til verdens bedste restaurant i 2011 med horn og vikingehjelme som rekvisitter.

Man kan tolke denne udklædning som en ironisk og måske endda selvvironisk kommentar til prisen og til det nordiske køkken, eller man kan tolke den som en strategisk selvscenesættelse med henblik på at skabe presseopmærksomhed. Men man kan også belyse udklædningen ud fra, hvad dens effekt blev fremfor hvad dens intention var. Effekten af vikingekostumerne var nemlig, at de fungerede som en påberåbelse af fortiden (Ahmed 2006: 109 ff.). Gennem vikingehjelmene drages der en forbindelse mellem fortiden og nutiden, hvorved der tegnes en forbindelse mellem vikingetiden og det ny nordiske køkken. Forbindelsen finder sted gennem mad, dvs. gennem det ny nordiske køkken, og restaurantgæster på Noma kan forbindes med deres vikingefortid ved at spise ny nordisk mad. Den typiske forestilling om vikingerne er, at de er racielt hvide, lyshårede, høje, fysisk stærke og har blå øjne. Når betegnelsen 'viking' bruges i dag (fx i reklamer) anvendes den oftest til at understrege en overlegen hvidhed (Kroløkke 2009).

Hvidheden, som fremhæves gennem vikingemetaforer indebærer derfor både bestemte raciale elementer samt forestillingen om overlegenhed og erobringer, eftersom vikingerne var overlegne til søs og erobrede dele af deres nabolande. Hübinette og Nordström kalder denne længsel efter en forestillet ideal fortid for 'hvid nostalgi' (2011). Forbindelsen til vikingerne kan tolkes som en hvid forbindelse, der indebærer en racial udgrænsning (Myong 2009: 252 ff.), idet det ikke er alle, der kan spore deres forfædre tilbage til vikingerne, eller alle for hvem det giver (positiv) mening at skabe forbindelse tilbage til vikingetiden. Noma og det ny nordiske køkkens fejring af vikingefortiden kan derfor ses som en indirekte besyngelse af de (hvide) mennesker, der kan dokumentere en forbindelse til den gamle, 'autentiske' hvide race; og i denne fejring ekskluderes indvandrere, deres efterkommere og en række andre nordiske borgere.



Gastrationalisme

Hvorfor er det netop i disse år, at det ny nordiske køkken vinder fodfæste? Nogle forskere har tolket tidens fokus på nationalretter og nationale fødevarer som en reaktion på den stigende globalisering (Hermansen 2012). Det ny nordiske køkken og Noma udspringer af en tid præget af stigende international konkurrence og globalisering. Det er en tid, der potentielt kan virke truende for et lille land, og her tilbyder det ny nordiske køkken en tilbagevenden, et helle, til en tid, hvor tingene var enklere, i det mindste i forhold til mad. Men en anden tolkning er også mulig. Fremfor at se det ny nordiske køkken som en reaktion på den internationale globalisering, kan det tolkes som et eksempel på *gastrationalisme* (DeSoucey 2010). 'Gastrationalisme' (sammensat af gastronomi og nationalisme) er praksisser, der gennem mad og madlavning konstruerer nationalitet og udtrykker nationale tilhørsforhold; og i tilfældet med det ny nordiske køkken konstrueres både nationale og raciale tilhørsforhold. Det ny nordiske køkken er født ind i en tid, hvor de nordiske samfund bliver mere og mere raciale og etnisk mangfoldige. Det ny nordiske køkkens og Nomas insisteren på kun at anvende 'originale' fødevarer og ingredienser fra lokalområdet (Norden) kan derfor tolkes som en nostalgisk længsel efter en (for)tid, hvor nordisk mad ikke var influeret – eller kontamineret – af fremmede fødevarer; en længsel efter en mono-racial og mono-etnisk fortid. Vikingetiden opfattes almindeligvis som en tid, hvor Danmark var befolket af hvide mennesker; hvor indvandrere endnu ikke var ankommet til Danmark/Norden, men hvor 'vi' var ude at erobre 'de andre'. Forestillingen om vikingetiden er en drøm om en idealiseret fortid, og en del af denne idealisering er forestillingen om det 'oprindelige', 'rene', 'hvide' danske/nordiske folk. 'Gastrationalisme', som det ny nordiske køkken og Noma udtrykker, skal derfor måske nærmere tolkes som en reaktion på, at det nationale samfund (og Norden) indadtil bliver mere mangfoldigt end som en reaktion på en udefrakommende truende globalisering. De foregående årtiers indvandring til Danmark, og den deraf følgende diversitet og mangfoldighed, er ofte blevet beskrevet som en national trussel mod den danske sammenhængskraft (Nielsen 2011a). Noma prøver at

imødegå denne trussel, når de – fx ved at bære vikingehjelme – symbolsk geninstallerer en fortid, hvor 'vi' (vikingerne) var en trussel mod 'de andre', frem for at 'de' (indvandrere og efterkommere) er en trussel mod 'os' (det hvide, danske samfund).

En søgen efter det oprindelige og ægte nordiske

Det ny nordiske køkken er optaget af, hvad det betegner som 'terroir', eftersom terroiret er centralt for den nordiske autenticitet.

Terroir defineres normalt som dyrkningsstedets indflydelse på råvarer: jordbundsforholdene, lyset, varmen, vinden og nedbøren. Kort sagt alle de naturskabte forhold, der fører til, at vi en dag kan sætte råvaren på bordet med de præcise egenskaber, den har (Redzepi & Meyer 2007: 168).

Det er terroir, dvs. den nordiske jord, skoven og havet, der skaber nordisk mad. Ifølge Meyer er terroiret nærmest helligt:

Det er terroiret, der gør dem [nordiske fødevarer] – i helt konkret betydning – enestående i verden. ... Terroiret er selve stedets sjæl – det, som stort set er upåvirket af tiden (Redzepi & Meyer 2007: 168).

Terroiret er altså sjælen for nordisk mad, og dermed af fundamental vigtighed for det ny nordiske køkken; denne opfattelse af terroir tildeler det ny nordiske køkken en spirituel dimension. En del af lovprisningen af det nordiske terroir konstitueres gennem det ny nordiske køkkens investering i (eller måske nærmere besættelse af), at alle fødevarer skal være 'originale' nordiske. Kokkene på Noma anvender bær fra de svenske skove, fisk fra havene omkring de nordiske lande samt vilde urter fra de danske kyster og øer. Den vilde og fjerntliggende natur indeholder tilsyneladende det 'ægte' og 'rene' nordiske, som om det rene og autentiske ligger hengemt i den vilde natur; måske fordi denne natur ikke har været påvirket af de seneste års indvandring og udvikling.

Det ny nordiske køkkens interesse for det 'ægte' og 'rene' nordiske afspejler en tidligere historisk investering i (eller besættelse af) at finde den rene, autentiske nordiske race – som nordiske raceforskere også troede kunne findes i de fjerne og 'vilde' egne.

Den nordiske raceforskning blomstrede fra midten af 1800-tallet og frem til Anden Verdenskrig.²⁾ Her blev race anset for en helt central faktor for menneskets udvikling og historie (Andreassen 2015: 42; McClintock 1995: 36 ff.). Grundlæggende for raceforskningen var troen på, at menneskets udvikling var en progression, hvor den hvide mand stod på det højeste udviklingsstadium. Han var placeret øverst i racehierarkiet, og repræsenterede det højeste niveau af civilisationen. Alle andre racer, der stod på hvert sit niveau i udviklingen, blev kategoriseret under den hvide race. En vigtig person for den europæiske raceforskning var svenskeren Anders Retzius (1796-1860). Raceforskningen foregik bl.a. ved at opmåle kranier, og Retzius udviklede den førende metode til disse målinger (Retzius 1843). Han hævdede – i tråd med tiden – at der fandtes to mennesketyper: De langskallede (der blev kaldt *dolichocefale*) og de kortskallede (kaldet *brachycefale*). Mange mennesker var dog, ifølge Retzius, en kombination af de to typer. Et individs kvaliteter (såsom intelligens og moral) afhang af kraniets form. Retzius beskrev, hvordan Europas stenaldermennesker havde været kortskaller, mens de mere udviklede bronzealdermennesker havde været ariske langskaller, der havde fortrængt stenalderfolket. Nordens hvide befolkning var efterkommere af de langskallede bronzefolk. Dog mente Retzius, at der stadig var efterkommere af kortskallerne i Norden, det var nemlig de, ifølge tidens opfattelse, mindre udviklede finner og samere (Gould 1981: 98 f.).

I 1904 blev den danske racevidenskabelige komité *Den antropologiske Komité* grundlagt. På samme måde som det ny nordiske køkken var komitéen optaget af 'det ægte' nordiske og søgte at finde 'ægte', 'rene' danskere i fjerne egne af Danmark. Man mente, at de 'ægte' danskere ville bo i de mere isolerede egne af landet frem for i byerne, hvor der var mere indvandring, og befolkningsblandingen derfor var større, og man tog derfor til små øer og udkantssområder – præcist de samme områder hvorfra Nomias kokke i dag får deres 'ægte' nordiske fødevarer – og opmålte kranier på lokalbefolkningen (i alt blev ca. 4000 individer målt). Dog viste det sig, at der ikke fandtes en 'raceren' dansk befolkning. Danskerne syntes at være raceblandede, også de der gennem generationer havde boet relativt isoleret på små



Søren Hansen. Stifter af den antropologiske komité og raceforsker.

øer eller langt ude på landet. Desværre var komiteen også nødt til at konkludere, at danskerne var et relativt kortskallet folk, hvilket skabte problemer, da man jo mente, at langskallethed var tegn på både hvidhed og intelligens (Steenby 1908; Hansen 1907-11). En af Danmarks førende raceforskere Søren Hansen (1857-1946) havde allerede i 1892, i samarbejde med Undervisningsministeriet, kortlagt danske børns raciale komposition. I alt blev der lavet raciale rapporter for over 300.000 børn. Men også her skuffede forskningen, da børnene ikke som forventet bestod af høje, lyshårede og blåøjede børn. Derimod var der relativt mange børn, der var både lave af vækst og med brunt hår og brune øjne. Hansen blev især overrasket over, at børnene i udkantssområderne, som han mente repræsenterede en mere 'ren' dansk befolkning, var lavere og mørkere end børnene i byerne. I stedet for at opgive forestillingen om den nordiske hvide race, og denne races overlegenhed, udviklede Hansen raceteorien og hævdede, at de stærke-

ste – og dermed de højeste og lyseste – individer var udvandret fra landet til byerne. Når københavnske børn var lysere end børnene på landet, så undergravede det ikke raceteorien om de lyse (hvide) menneskers overlegenhed, men blev tværtimod en bekræftelse af teorien (Hansen 1907).

Mad og sociale klasser

Klasseforhold er også centrale for forståelsen af nordisk hvidhed. I Hansens undersøgelse blev hvidhed en mobilitetsmarkør, der indebar potentialet for klassemobilitet. Mens fysiske raciale træk som kranieform, hår- og øjenfarve var primære indikatorer, når racen skulle bestemmes, så var det kombinationen af disse fysiske træk og bestemte karaktertræk, der tilsammen skabte idealet om hvidhed. Hvidhed handlede ikke alene om biologi, men også om fx evnen og modet til at løbe en risiko og forsøge sig med social mobilitet via urbanisering.

I dag spiller klasse også en rolle for Noma og det ny nordiske køkken. Noma er en eksklusiv og dyr restaurant, hvis madoplevelser kun erfare af en begrænset elite. Mad lokaliserer forskellige kroppe og geografiske rum (Padolsky 2005). I København ejes og drives en række restauranter af raciale/etniske minoriteter. Disse restauranter, der serverer mad fra ejernes oprindelseslande kaldes ofte 'etniske restauranter'. Den typiske 'etniske restaurant' er billig og placeret i kvarterer med en høj andel indvandrere og efterkommere (fx Nørrebro og Vesterbro). Noma er aldrig blevet kaldt en etnisk nordisk eller etnisk dansk restaurant. På trods af at etnisk (som betyder folk) ikke sprogligt giver mening, hvis det ikke efterfølges af en indikator for hvilket folk, der henvises til (fx etnisk pakistansk), så anvendes betegnelsen etnisk ofte isoleret på dansk; her bruges den nemlig primært som en markør for 'ikke-dansk' og 'ikke-hvid' (Andrassen 2007: 246; Hübinette og Nordström 2011: 2). Nomas etniske (hvide) tilhørsforhold repræsenterer en norm i sådan en grad, at Noma bare er nordisk, og ikke 'etnisk nordisk'.

'Etniske restauranter' er associeret med indvandring, men der er også stærke klasseassociationer forbundet med disse restauranter. Økonomisk set, er indvandrere og deres efterkommere i højere grad fattige og udsatte

end den gennemsnitlige befolkning (Nielsen 2011b), dette, kombineret med at 'etniske restauranter' er tilgængelige for folk med lavere indkomster og placeret i kvarterer karakteriseret af en høj andel indvandrere og efterkommere, gør, at der tegnes en forbindelse mellem 'etniske restauranter' og sociale lavere klasser. Denne forbindelse fremstår som en modsætning til de associationer, der forbindes med Noma; Noma er placeret i et relativt 'hvidt' område på Christianshavn med velhavende gæster fra overklassen og den øvre middelklasse som målgruppe. Sara Ahmed argumenterer, at '...likeness is an effect of the proximity of shared residence ... things are shaped by their proximity to other things, whereby this proximity itself is inherited' (Ahmed, 2006: 124). I København samler kroppe (personer) sig på bestemte måder omkring mad, afhængigt af disse kroppes tilhørsforhold til klasse og race. Det er ikke alene 'etnisk mad', der skaber associationen til lavere sociale klasser, hvorved 'etnisk mad' får et prædikat af 'lav status', ligesom det ikke alene er indvandrere og efterkommere, der forårsager, at 'etnisk mad' forbindes med lav klassestatus. Det er nærmere den gentagne forbindelse mellem bestemte former for mad, bestemte kroppe og bestemte kvarterer, der forårsager etableringen af disse associationer og forbindelser. Som en konsekvens bliver 'etnisk mad' forbundet ikke alene med indvandring, men også med lavere sociale klasser, mens ny nordisk mad forbindes med den velhavende hvide middel- og overklasse.

Den raciale forbindelse til mad illustreres også ved, at såkaldt 'etnisk mad' ofte anvendes, når racial/etnisk mangfoldighed skal fremhæves positivt. København har de foregående år afholdt en festival kaldet *Smag Verden – Mangfoldighedsfest*. Her gøres festivalen, og dermed mangfoldigheden, attraktiv gennem mad. På gader og stræder står etniske minoriteter (ofte kvinder iført farvestrålende klæder) og sælger traditionelle madvarer fra deres oprindelseslande, mens der reklameres for, at (de hvide) danskere kan deltage i 'eksotisk' madlavning (fx har der været "Eksotisk wok-workshop" på festivalen).

Men mad lokaliserer ikke alene bestemte kroppe og lokaliteter, mad etablerer også grænser (eller inviterer til at overskride disse grænser) (Padolsky 2005). Mad kan både kon-



Smag verden – Mangfoldighedsfestival

struere nationale og raciale tilhørsforhold, som illustreret ovenfor (se også Mennell 2008; Narayan 1995), men mad kan også fungere som en forskelsmarkør, der fikserer bestemte kroppe og sammenbinder dem med bestemt mad (Bhabha 1983). Ved *Smag Verden – Mangfoldighedsfestival* forbindes indvandrere og efterkommere med 'etnisk' og 'eksotisk' mad, mens 'den hvide danske gæst' på festivalen inviteres til at indtage et kannibalistisk blik på raciale/etniske minoriteter. bell hooks har argumenteret, at "[w]hite racism, imperialism and sexist domination prevail by courageous consumption. It is by eating the Other ... that one asserts power and privilege" (hooks 1992: 36). hooks' argument er udviklet til at forstå seksuelle inter-raciale forhold, men kan også bruges til at belyse *Smag Verden – Mangfoldighedsfestival*, da forbindelsen mellem 'den raciale/etniske anden' og fortæring er relevant her. Under festivalen reduceres den raciale/etniske anden og mangfoldighed til forbrug og fortæring; forbrug og fortæring for øjet, mens man går gennem festivalen og dens mange farverige boder – festivalen er placeret på en lang gade med madboder langs siderne – visuel fortæring af de mange mennesker med racialiserede kropstegn, såvel som fortæring for næse og mund, mens man dufter og spiser sig vej gennem festivalen. bell hooks skriver:

The commodification of Otherness has been so successful because it is offered as a new delight, more intense, more satisfying than normal ways of doing and feeling. Within commodity culture, ethnicity becomes spice, seasoning that can liven up the dull dish that is mainstream white culture (hooks 1992: 21).

På festivalen er raciale/etniske minoriteter fremhævet positivt. Det understreges, at de bidrager positivt til det danske samfund. Deres bidrag fremvises symbolsk gennem mad – 'eksotisk', 'etnisk' mad som tilbydes de hvide, danske gæster. Denne installation fastholder derved bestemte magtforhold, som afspejler tidligere koloniale og klasse-relationer, hvor den hvide majoritetsbefolkning bliver serviceret og underholdt af den farvede minoritetsbefolkning.³⁾

Kolonialisme og hvidhed som en kapacitet

Afspejlinger af tidligere koloniale forhold ses også i det ny nordiske køkken. I dette køkken finder den 'vilde natur' sin modsætning i 'moderne madlavningsteknikker', men også selve de geografiske nordiske områder og deres befolkninger synes inddelt i 'de vilde' og 'de moderne'. I NOMA-bogen beskriver Meyer, hvordan han og Redzepi som "gastro-nomiske opdagelsesrejsende" (Redzepi & Meyer 2007: 6) tog på en "studietur" (ibid.) til Island, Færøerne og Grønland. Meyer beskriver, hvordan de her fandt fantastiske råvarer, men mindre fantastiske kokke:

På Grønland og Færøerne mødte vi enkelte kokke, som arbejdede med de lokale råvarer ... Vi smagte det hele med faglig nysgerrighed og maksimal indlevelse, men vi kunne ikke begære det (Redzepi & Meyer 2007: 6).

Meyer konkluderer, at lokalbefolkningen har alle råvarerne: "[Vi] fandt masser af vidunderlige råvarer, der nærmest af sig selv voksede ud af landskaberne" (ibid.), men de lokale befolkninger er ikke, ifølge Meyer, i stand til at transformere disse råvarer til høj kvalitetsmad. Som han skriver om de lokale: "Menneskene var tilskuere, fangere eller jægere, ikke fødevarerproducenter" (ibid.). Denne beskrivelse har et kolonialt ekko. Grønland, Færøerne og Island er ikke

blot en del af det nordiske fællesskab. De er tidligere danske kolonier – og Grønland er geografisk set ikke nordisk, men inkluderes i 'Norden' qua sin kolonistatus. To centrale træk præger den europæiske kolonialisme; for det første at råvarer fra kolonierne blev eksporterede til de koloniserende lande, for det andet at den koloniserende (hvide) befolkning betragtede de (farvede) koloniserede som mindre udviklede og tilbagestående. I Meyers beskrivelse reduceres befolkningen i Grønland, Færøerne og Island til 'skaffedyr'; de skaffer råvarer der sendes til København, hvor Meyer og Redzepe har kapaciteten og kompetencerne til at forvandle råvarerne til sublime madoplevelser. Hvis race og hvidhed kun handlede om biologi eller raciale kropstegn, ville man lave en adskillelse mellem Grønland på den ene side og Færøerne og Island på den anden side. Men som i den tidligere raceforskning, så er hvidhed også kendetegnet ved kapaciteter og evner. Alle tre lande (Grønland, Færøerne og Island) reduceres til deres tidligere kolonistatus, og hvidhed bliver kapaciteten og evnen til at forvandle råvarer til mad i verdensklasse. Denne hvide evne bliver det, der adskiller den 'vilde' befolkning fra den 'moderne' befolkning.

Det er også hvidheden som kapacitet og evne, der gør, at Redzepe fremstår som hvid og en integreret del af det hvide Norden. Redzepe har en etnisk dansk mor og en makedonsk far (med albanske rødder), han er vokset op i Danmark, men har tilbragt mange ferier i Makedonien. I andre sammenhænge ville han muligvis fremstå som en etnisk minoritet eller efterkommer af indvandrere, men i Noma-regi bliver han, qua sine evner og performances, en integreret del af hvidheden og dermed af Norden. Hübinette og Nordström (2011: 3) viser, hvordan hvidhed historisk set ekspanderer; Redzepe's inklusion i hvidheden er et eksempel på, at hvidhed ikke er en fastlåst kategori, men at den netop kan være ekspanderende. Desuden er Noma og det ny nordiske køkken en succeshistorie, og der er en længere tradition for, at succesfulde indvandrere og efterkommere af indvandrere inkluderes i det nationale fællesskab og i danskheden – hvorved deres succeser bliver danske, nationale succeser (Andreassen 2010).

Konkluderende betragtninger

Intentionen med denne artikel er ikke at anklage Noma og det ny nordiske køkken for at være koloniale racister. Det er derimod at vise, hvordan Noma og det ny nordiske køkken kan ses som reminiscenser af den raciale historie, de (og alle vi andre i Danmark og Norden) bærer. Belyses Noma og det ny nordiske køkken i forhold til den nordiske historie med sin racevidenskab og koloniale bagage, fører det ikke nødvendigvis til en konklusion om, at Noma gentager historien, men til en forståelse af, hvordan Noma gen-indskriver og gen-installerer vores raciale historie på et nyt område og i en ny tid, nemlig mad i det 21. århundrede. De fleste mennesker i de nordiske lande er ikke bevidste om Nordens raciale historie (Blaagaard & Andreassen 2012), men derfor kan de godt gen-installere historien i deres handlinger og udtalelser. Noma og det ny nordiske køkken er ingen undtagelse her, de er nærmere en bekræftelse af en eksisterende tendens. Noma og det ny nordiske køkken har en nostalgisk længsel efter nordisk autenticitet, og mad fungerer som et redskab til at forbinde sig med denne autenticitet og med sin fortid. Dog er fejringen af den nordiske fortid ekskluderende, idet ikke alle borgere i Norden kan deltage i den. I en tid hvor de nordiske samfund bliver mere og mere raciale og etnisk mangfoldige, går det ny nordiske køkken den modsatte vej og opfordrer til en snæver fokus på det nordiske som mono-kulturelt og mono-raciale. Det ny nordiske køkken er ikke de første til at lovprise det 'rene' nordiske, tidligere i historien var raceforskere tilsvarende optaget af det 'rene' nordiske og den nordiske race. Både Noma, det ny nordiske køkken og den tidligere raceforskning bidrager til konstruktionen af Norden og særlig til forestillinger om det 'ægte' og 'autentiske' Norden, ligesom de begge – om end på forskellig vis – bidrager til konstruktionen af Norden som overlegen og noget ganske særligt.

Rikke Andreassen, Ph.d. er lektor ved Institut for Kommunikation, Virksomhed og Informationsteknologier, Roskilde Universitet.

REFERENCER:

- Ahmed, S. (2006). *Queer Phenomenology: Orientations, Objects, Others*. Durham: Duke University Press.
- Andreassen, R. (2007). *Der er et yndigt land. Medier, minoriteter og danskhed*. Copenhagen: Tiderne Skifter.
- Andreassen, R. (2015). *Human Exhibitions. Race, Gender and Sexuality in Ethnic Displays*. London: Ashgate.
- Andreassen, R. (2010). "Sing a song but stay out of politics. Two cases of representation in the Danish media". *Media in Motion. Cultural Complexity and Migration in the Nordic Region* (eds. Eide & Nikunen). Ashgate.
- Andreassen, R. & Ahmed-Andresen, U. (2014). I can never be normal: A conversation about race, daily life practices, food and power", *European Journal of Women's Studies*. Vol. 21, No. 21/1, 23-39.
- Andreassen R., Henningsen A. and Myong L. (2008) Hvidhed. *Kvinder, køn og forskning* 2009/8: 3-6.
- Beddoe, J. (1912). *The Anthropological History of Europe*. Gardner: Paisley.
- hooks bell (1992) *Black Looks: Race and Representation*. Boston, MA: South End Press.
- Delgado, Richard. ed. *Critical Race Theory: The Cutting Edge*. Philadelphia: Temple University Press, 1995.
- DeSoucey, M. (2010). Gastronomicalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. *American Sociological Review* (75(3), 432-455.
- Dyer, R. (2006/1997). *White: Essays on Race and Culture*. New York: Routledge.
- Foucault, M. (1990/1972). *The History of Sexuality. An Introduction*. New York: Vintage Books. A Division of Random House.
- Gould, S. J. (1981). *The Mismeasure of Man*. New York & London: W. W. Norton & Company.
- Greene, Carlita (2008). "Shopping for What Never Was. The Rhetoric of Food, Social Style and Nostalgia". In *Food for Thought: Essays on Eating and Culture*, ed. Lawrence C. Rubin. Jefferson: McFarland, 31-47.
- Hagerman, M. (2006). *Det rena landet. Om konsten att uppfinna sina förfäder*. Stockholm: Prisma.
- Hannaford, I. (1996). *Race. The History of an Idea in the West*. Baltimore, Maryland: Johns Hopkins University Press.
- Hansen, S. (1897). Bidrag til Eskimoernes Kraniologi. *Meddelelser om Grønland*, 17, 347-56.
- Hansen, S. (1907-11). Om Haarets og Øjnenes Farve i Danmark. *Meddelelser om Danmarks Antropologi*, 1, 285-318.
- Hansen, S. (1907-11b). Om Hovedets Breddeindeks hos Danske. *Meddelelser om Danmarks Antropologi*, 1, 224-225.
- Hansen, S. (1920-28). Haarets og Øjnenes Farve hos Danmarks Bybefolkning. *Meddelelser om Danmarks Antropologi*, 2, 361-390.
- Hermansen, M.E.T. (2012). Creating Terroir. An Anthropological Perspective on New Nordic Cuisine as an Expression of Nordic Identity. *Anthropology of food*. vol. S7.
- Hübinette, T. og Lundström, C. (2011). "White melancholia. Mourning the loss of 'Good old Sweden'". *Eurozine*.
- Jahoda, G. (2009). Intra-European Racism in Nineteenth-Century Anthropology. *History and Anthropology*. London: Routledge, 37-56.
- Kjær, B. (2011). Nomas topplacering går verden rundt. *Politiken*, April 9.
- Kroløkke, C. (2009). Click a Donor. Viking Masculinity on the line. *Journal of Consumer Culture*, 9, 7.
- McClintock, A. (1995). *Imperial Leather*. New York: Routledge.
- MacMaster, N. (2001). *Racism in Europe 1870-2000*. New York: Palgrave.
- Moisio, R., Arnould, E.J. & Price, L.L. (2004). Between Mothers and Markets: Constructing family identity through homemade food. *Journal of Consumer Culture*. Vol. 4, 361-384.
- Myong, L. (2009). *Adopteret – Fortællinger om transnational og racialiseret tilblivelse*. PhD Dissertation, Aarhus Universitet, Denmark.
- Narayan, U. (1995) Eating cultures: Incorporation, identity and Indian food. *Social Identities: Journal for the Study of Race, Nation and Culture* 1(1): 63-86.
- Neil. S. & Agyeman, J. (2006). *The New Countryside? Ethnicity, Nation and Exclusion in Contemporary Rural Britain*. Bristol: Policy Press.
- Nielsen, J. S. (2011a). *Islam in Denmark. Challenges of Diversity*. Plymouth, UK: Lexington Books.
- Nielsen, T. M. et al. (2011b). *Indvandrere i Danmark 2011*. Copenhagen: Danmarks Statistik.
- Ovens, E. & Beistle, B. (2006). Eating the Black Body: Interracial Desire, Food Metaphor and White Fear. Waskul, D. & Vannini, P. (eds.). *Body/Embodiment. Symbolic Interactions and the Sociology of the Body*. Hampshire & Burlington: Ashgate.
- Padolsky, E. (2005). You are where you eat: Ethnicity, food and cross-cultural spaces. *Canadian Ethnic Studies*, 32/2, 19-31.
- Redzevi, R. & Meyer, C. (2007). *NOMA Nordic Cuisine*. Copenhagen: Politiken.
- Retzius, A. (1843). *Om Formen paa Nordboernes Cranier*. Stockholm: P.A. Norstedts et Söner.
- Rowe, M. (1998). *Racialisation of Disorder in Twentieth Century Britain*. Farnham: Ashgate.
- Steensby, H. P. (1907-11). Foreløbige Betragtninger over Danmarks Raceantropologi. *Meddelelser om Danmarks Antropologi*, 1, 83-172.

NOTER:

1. Denne artikel er en videreudvikling af min tidligere artikel "The search for the white Nordic. Analysis of the contemporary New Nordic Kitchen and former race science", I: *Social Identities*, vol. 20, Nr. 6, 2014, s. 438-451; flere af artiklens argumenter vil derfor tidligere være fremført her.
2. Den følgende beskrivelse af raceforskning bygger på Andreassen og Henningsen 2011; for en mere detaljeret beskrivelse af raceforskning i Danmark og Norden se derfor denne reference.
3. For en yderligere analyse af 'Smag Verden. Mangfoldighedsfestival' se Andreassen, Rikke og Ahmed, Uzma, "I can never be normal. A conversation about race, daily life practices, food and power", I: *European Journal of Women's Studies*, vol. 21, Nr. 1, 2014, s. 25-42, hvorfra disse beskrivelser er taget.