

Anmeldelse af Jonas Greve Lysgaard

Put dig selv i gryden!

Hvordan vi igennem mad kan hjælpe klimaet på vej

Nu er det nye nordiske køkken og dets til tider indbyggede klima-fordele efterhånden velbeskrevne, men i 2010 skulle der stadig sparkes døre ind. Da denne bog udkom i 2010 er jeg helt sikker på, at det var en omgang avantgarde ippity-uppity kræs for den mest udskældte del af den hendøende kreative klasse. Klima-mad? Ohh herregud. Vel var COP15 topmødet over os (husker du det?), og alle lige fra den lokale guldsmed til Vattenfall bedyrede deres ivrighed for at redde klimaet og kundernes gunst. Desværre kom der ingen løsning på vores samlede klimaproblemer ud af topmødet i København, og det ganske danske land kunne slappe af igen og henfalde i den sædvanlige forbrugsorgasme der åbenbart er nødvendig for, at vi kan holde skindet på næsen og maven i storfin form.

Noget er dog sket. Hvad der for ganske få år siden kun hørte hjemme blandt hippier/drømmefanger/nyfrelste- buddhist typer, så er der langsomt ved at ske noget. Ikke bare skal vores tøj være økologisk og lavet under rimelige forhold, vores transport CO2 neutral, vores mad er i stigende grad også noget der skal belaste klimaet mindst muligt. Som det klogt fortælles i indledningen af Jørgen E. Olesen, professor ved Aarhus Universitet, så er vores kost i dens forskellige former en uhyre belastning i form af almindeligt slid på kloden og specielt i form af øget CO2 udledning og dermed følgende klimaforandringer. Som Jørgen E. Olesen slår fast, så var det i gamle dage ok at feste ved juletid med ekstra flæsk og spæk, da vi resten af vinteren primært spiste grålige grødtyper. Nu har vi dog trukket festen ud over resten af året, hvilket har resulteret i,

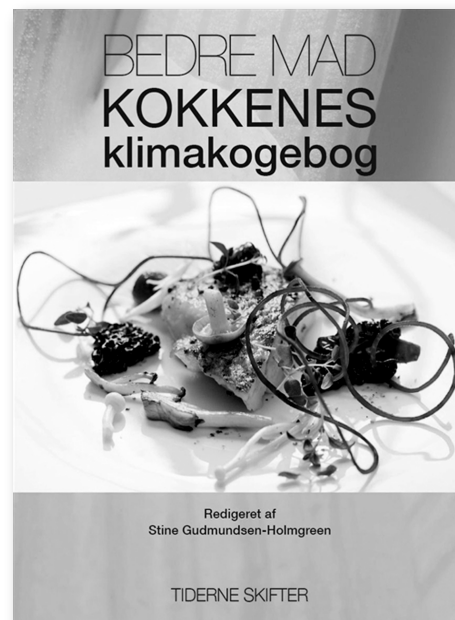
at danskerne er det folk i verden, der konsumerer mest kød pr. næse. Rundt regnet 100 kg kød fortærer gennemsnitsdanskeren årligt. Væsentligt mere end verdensgennemsnittet på omkring 40 kilo eller nordmændenes 60 kg. Og hvad er der nu galt med en rød bøf? En hel del har det vist sig. Hver dansker (i 2010 tal) står for en udledning på ca. 19 tons CO2. Heraf er godt de 4 tons fra vores madforbrug. Oksekødet står her alene for 1.5 tons. Det er som altid et avanceret regnestykke. Hvor meget skal traktoren køre for at høste kornet? Hvor langt er trawleren sejlet for at hive fisk op? Har de danske grønsager været på køl et halvt år og er det derfor bedre med importeret? Stammer energien, der varmer drivhusene op, fra vedvarende energikilder? Det er svært at overskue, men heldigvis er de almindelige leveregler simple: Årstidens grønsager. Hvis der skal kød på bordet, så er rødt kød værst, fisk er bedst. Økologisk, frit-gående/-svømmende er bedst, konventionelt/importeret er værst.

Der er dog større ting på spil her end simple kost-råd! Moralen anes som potentielt grusom: Vi er uhyggeligt langt fra at være bæredygtige, og det bedste, vi kunne gøre for planetens ve og vel, var selv at hoppe i gryden med spilkogende vand og således spare moderjord for adskillige tons CO2 hvert år. Den udvej er der dog ikke mange, der anbefaler, og da slet ikke den nærværende klimakogebog. I stedet serveres en ret fin og vigtig pointe til alle os, der ikke har lyst til at hoppe i gryden: Det, vi putter i munden, har stor betydning, ikke bare for os selv, men også for hvordan vores planet udvikler sig. Bogen repræsenterer således et klassisk forsøg ud i opdragelsen af befolkningen (eller i hvert

fald dem der gider købe bogen). Alle de kulørte opskrifter i bogen repræsenterer på hver deres måde en lille bid af en vidunderlig *best practice*. Lav dette enestående måltid, og det vil på mange måder gøre dit liv bedre, smukkere og lettere, hvis du dog bare magtede at tage dig sammen og gøre som forfatterne (og alle deres kollegaer i helse/fitness/livskvalitet/klimabevægelse-branchen) anbefaler. Desværre er der enkelte ulemper ved denne strategi. Alle ved godt, at når der skal opdrages på befolkningen eller bare den enkelte familie/medborger, så er der typisk kun lidt, der siver ind. Afsenderens håb er, at man ved at fremvise hårdtpumpede udgaver af *best practice* kan påvirke læserne en smule og i det mindste lokke dem til at gå fra vejsalt til Læsø-sydesalt på æggemadderne (ingen salt er dog sikkert det bedste for klimaet). Den største ulempe ved denne strategi er, at den meget sjældent lykkes, specielt på det korte sigt. Drømmen om en gang for alle at rydde op i alle uvanerne og være god mod dyr, træne flittigt, spise sundt, redde klimaet og læse noget Nietzsche knalder ofte panden mod den uudgrundelige mur, der konstituerer en hverdag, hvor det til tider er slemt nok at komme ud af fjerene. Drømmen om *best practice* går altid hånd i hånd med den afskyede *bad practice*, der tydeligt nok får os danskere til at svælge i det røde kød og insistere på at spise importeret frugt året rundt. At lave en kogebog der skal gøre op med denne *bad practice* er således både en fin ide, og et helt klassisk eksempel på at råbe op om vores synder, samtidigt med at der holdes et uopnåeligt fatamorgana af en vidunderlig *best practice* op foran vores øjne. Mange af kogebogens retter er interessant læsning, men har meget lidt med de flestes hverdagsmadlavning at gøre. Fx Torsten Vildgaards torskekæbe og rogn med blomster, grøn jordbærsaft og dildolie, eller måske Thorsten Schmidts bundgarnsmakrel i mirabellesaft med tang, agurk og dildolie. Lækre sager, men også noget af et krumspring for den almindelige, stressede gennemsnitsfamilie.

AFHOLDENHED OG NYDELSE

Klimakogebogen skriver sig ind i aktuelle markante idealer med fokus på bekæmpelsen af klimaforandringer og idéen om bæredygtig udvikling. På mange måder kan der argumenteres for at disse hviler på et dobbelt grundlag. For det første er et gennemgående tema *afholdenhed*. Der skal slukkes for lyset, spares på strømmen og i den nærværende bog forbruges på en anden måde, så belastningen af klima og miljø formindskes. For at dette kan gøres spiseligt og ikke skal fremstå som en grå hverdag i sparepærens skær med afmålte mængder byggrød og politisk



Stine Gudmundsen-Holmgreen:
Kokkenes Klimakogebog
Tiderne Skifter.
Kr. 299,-.

korrekt 11-graders indendørstemperatur, er forestillingen om en klimavenlig fremtid og afholdenhed også koblet sammen med en tilbagevendende idé om *nydelse*. På trods af de voldsomme ændringer, som klimaforandringer og kampen mod disse kan medføre for den enkelte danskers liv, italesættes udviklingen af et klimavenligt samfund også som noget, der kan gøre livet kvalitativt bedre.

At indgå i kampen for at mindske CO₂-udledningen præsenteres således ikke bare som en måde at redde verden på, et karbonmolekyle ad gangen, men i lige så høj grad som en vej til selvrealisering og et mere indholdsrigt liv. De kvalitative forbedringer af almindelige menneskers liv, der kobles til klimakampen, kommer til udtryk på forskellige måder. På et individuelt plan ser man ofte forskellige aftapninger af 'simple living' og idéen om autenticitet komme til udtryk. Livet skal i klimakam-

pens skær ikke bare være opofrelse og nydelse, det bliver også sundere, sjovere, mere socialt og jf. klimakogebogen noget af et kulinarisk eventyr. Dette blev specielt tydeligt under COP15 i København 2009, hvor danske og udenlandske engagerede faldt over hinanden i forsøget på at etablere nye måder at komme hinanden ved på, mødes for en sag og samtidig på den ene eller anden vis gøre noget godt for klimaet. Drømmen om et kvalitativt bedre og mere harmonisk samfund, hvor forbruget kan trænges i baggrunden, og livet leves mere enkelt, er på mange måder den basale fortælling, der kobles med den nødvendige afholdenhed og sparsommelige omgang med ressourcer. Denne kobling, der for alvor kom til kræfter gennem økologiens popularisering i 1990'erne og i 00'erne, gør det muligt at præsentere et potentialernes perspektiv, samtidig med at truslen om en overhængende klimakatastrofe altid er lige om hjørnet.

Bogen forstår at balancere nydelsen og afholdenheden. God gammel øko-fascisme, ideen om et samfund kun styret ud fra hensyn til naturen er tydeligvis ikke det, bogens forfattere er interesseret i. Med stjernekokke ved vores side går vi med dejligt fyldte maver ind i en klima-venlig fremtid, der både byder på lækker mad, tid til familien og reel interesse i samfundets udvikling. Sagen er klar. Med denne bog i hånden finder vi opskriften på det gode liv, der tilfældigvis også er planetens gode liv. Som altid har det dog vist sig besværligt at oversætte sådanne højtflyvende idealer til den hverdag, vi alle må kæmpe for at få til at hænge sammen.

HVERDAGENS BAD PRACTICE

Klimakogebogen repræsenterer således et klassisk forsøg på at bekæmpe bad practice, kød-frås og energi-svineri med en kombination af afstandtagen fra det, der ikke gør ondt (væk med madspild) og lovning på noget, der måske er endnu bedre end det vi har (friske årstidernes råvarer, hygge om grønsagsgryden). Sådanne idealer om formindsket forbrug og samtidig større livskvalitet, er dog ofte svære at efterleve. At skulle undgå bad practice i hverdagen kan opfattes som næsten umuligt, hvilket bare en enkelt simuleret aften kan illustrere:

Situationen er sikkert velkendt: På skyndsom vej hjem fra arbejde venter hjemmets palet af opgaver, aktiviteter og samvær. Der skal selvfølgelig være tid til at forberede et skønt og nærende måltid, der primært er bestående af økologiske varer fra landbrug i nærheden og helst vegetarisk. Dog mangler energien måske til tider, når der skal

stables sådan et måltid på benene, og en lidt hurtigere ret uden helt så store armbevægelser slynges sammen. Efter aftensmåltidet burde der være tid til at komme hinanden nær, spille brætspil, diskutere kunst og politik, gå i teateret eller i det mindste se en Von Trier-film. Igen er dette et scenarie, der går dårligt i spænd med den danske hverdag, hvor hver dansker i snit konsumerer fire timers daglig tv med vægt på letbenet underholdning (Gallup 2012). Afslutningen på sådan en ideal-aften burde være et par timers elskov og derefter otte timers dyb søvn. Også noget, der ofte er svært at leve op til. I stedet falder man i søvn foran fjernsynet eller laptoppen, som man glemmer at slukke, når man endelig søvndrukken vakler i seng. Et sådant forsimplet billede af besværet med bare at sammenstykke en enkel troværdig ideel aften understreger, at udfordringen med at leve op til idealerne om klimavenlig adfærd og bæredygtighed kun er endnu større.

Pointen er, at på trods af at idealerne om at inkludere overvejelser om klimaudfordringer og bæredygtighed er tilbagevendende fikspunkter i både klimakogebogen og hele den bevægelse, den er en del af, er idealerne også, set ud fra den individuelle danskers synspunkt, så godt som umulige at leve op til, hvilket hovedpersonen i vores lille fiktive scenario illustrerer. Dette er præcis det spændingsfelt, klimabevægelsen og denne kogebog er fanget i. På den ene side kæmpes der for gode idealer, som fokuserer på klima og bæredygtighed. På den anden side må man operere i en verden, der på mange måder ikke er kompatibel med disse idealer. Måske er det dog muligt ikke kun at forstå bad practice som handlinger og vaner, der strider mod de anbefalinger, der strømmer fra eksperter, forskere, politikere eller klimaengagerede. Fokus må også være på individets lyst til at involvere sig i klimavenlig adfærd, og hvordan dette skaber mening for den enkelte, når den modsatte adfærd ofte sætter dagsordenen. Denne spænding er tydelig i en lang række situationer: Lige fra valget mellem den politisk korrekte undermåler af en økologisk agurk og dens sprøjtede og større kollega, til valget mellem ferie i et myggeplaget Sydsverige eller flykrævende Bali. Alle er klar over, at noget ikke er, som det burde være, men livets omstændigheder tvinger andre valg ned over den enkelte. En sådan klimauvenlig adfærd betyder dog ikke nødvendigvis et brud med personlige idealer om at gøre verden til et bedre sted at være, og denne anmelder vil argumentere for, at det ikke er umuligt for den enkelte at se afvisninger fra klimadydens smalle spor

som noget, der stadig, i det store billede, skubber i den rigtige retning. Et bud vil være, at det er muligt at forstå de små daglige bad practices som en måde at undgå at acceptere tingenes ofte deprimerende tilstand. Igennem små og store, og ofte nødvendige, afvigelser fra sine idealer kan man undgå at se det grundlæggende umulige ved disse idealer i øjnene og dermed sikre, at der stadig er idealer at tro på.

Måske vil der til tider snige sig en bakke pomfritter, eller hvis det går helt galt en omgang konventionel 12-14% hakkekød ind på menuen. Ved både at kunne se sig selv som et godt menneske, der trods alt har bogen stående på reolen, og engang har brugt den, men samtidig, af nød, må hælde fiskefingre i ungerne fra tid til anden, kan man både se sig selv som et ordentligt menneske der prøver og samtidig fungere i verden. Således kan der både skabes mening og retning for hver enkelt og opretholdes en situation, hvor vi fortsat kan opfatte os selv som ordentlige mennesker, der tipper balancen i den rigtige retning og grundlæggende er både gode og moralske. Søgen efter idealer, der kan bibringe mening, skal ikke undervurderes som en individuel og social motivation.

Dette kan være med til at understrege, hvorfor årtiers folkeoplysning på trods af rigelig viden omkring problematikkerne har så store problemer med at få det enkelte individ til at opgive klimaskadelig adfærd og rent faktisk følge de idealer, der løbende præsenteres som grundlaget for at håndtere klimaudfordringerne. Jeg vil mene at, hvis det enkelte individ rent faktisk forsøgte at gøre, som sådanne idealer foreskriver, så ville det ikke alene risikere at blive socialt udstødt ved at insistere på at leve med et mikroskopisk CO -aftryk (ingen flyveture, intet importeret mad, pegefingern højt hævet over resten af befolkningen etc.) – det ville også gennem den konstante konfrontation med umuligheden i foretagendet true de meningsstrukturer, som er opbygget ved at opfatte sig selv som et menneske, der trods alt gør, hvad der er muligt.

De fordringer, der ligger i idealerne om at bekæmpe klimaforandringerne og styrke en bæredygtig udvikling, er ikke noget, man får overstået på en eftermiddag, men er forholdsvist altfavnde og radikale idealer. At købe lidt økologiske varer, trylle lidt god klimavenlig mad frem eller bruge biodynamiske trækul til grillen slår ikke helt til, når man taler om de massive forandringer, der eksempelvis ifølge Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) er nødvendige, hvis klimaforandringer skal modvirkes. Alternativt at indse,

at man som individ ikke er *god* i et klimaperspektiv, og nok aldrig bliver det, kan for nogle, specielt for potentielle læsere af klimakogebogen, være en dramatisk udfordring af koblingen mellem idealer og hverdag. Funktionen af bad practice kan i dette perspektiv opfattes som et værn mod at gøre det umulige: at acceptere verden med dens uretfærdighed og tilfældighed. Dette ville kræve en radikal accept af, at opfattelsen af ens eget liv og de idealer, der motiverer én, er langt fra realiteterne. Samtidig ville det kræve et brud med idéen om, at klimaforandringer kan bekæmpes gennem det stereotype gode vestlige liv med komfortabelt ubekymret forbrug. Det virker også som om, at nydelsen spiller en stor rolle i forbindelse med bad practice. At vi som individer fint kan kombinere et ideal om at hjælpe kloden med en accept af, at det nok ikke lige bliver i aften, vi hiver klimakogebogen ned fra hylden, gøres det muligt formelt at støtte op om en begrænsning af CO -udslippet og samtidig nyde glæden ved at flyve jorden rundt, spise en blodig bøf eller tage bilen på arbejde.

Den fint redigerede klimakogebog af Stine Gudmundsen-Holmgreen tager sig desværre ikke af disse udfordringer, men fortæller en historie om, hvordan vi igennem anderledes og åbenbart sjovere forbrug kan gøre en forskel for klimaet. Som sådan er den et fint billede på alle de mange tiltag der på den ene side skal sikre, at vi ikke futter planeten af, og på den anden side foregøgle os, at det nødvendige afhold bliver lutter spas. Det er ikke en let sag at sælge, men som jeg understregede tidligere, så er tiderne skiftet. Hvad der var radikalt i 2010, er nu heldigvis ganske almindeligt og diskussionen omkring bæredygtighed, og hvordan mad påvirker klimaet, er blevet både mainstream og uundgåelig. Det betyder ikke, at vi ikke kan flygte ind i bad practice, når det passer os, men det betyder at vi på det lange sigt måske har en reel mulighed for at hjælpe planeten på andre måder end ved at hoppe i gryden, før det er for sent.

PS: Indrømmet: klimakogebogen rummer også mere håndterbare retter, der endda kunne afprøves i anmelderens køkken. Kartoffler vendt med rygeost og spidskommen var en delikatesse, og flere af den gode Søren Gerickes lidt mere jordbundne retter gjorde lykke.

Jonas Greve Lysgaard, Ph.d. er adjunkt ved Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse - Forskningsprogrammet Læring for Omsorg, Bæredygtighed og Sundhed, Aarhus Universitet.