

FØDEVARER OG FREMMEDGØRELSE

Indsigt i urban agrikultur som mulig antitese til fødevarerrelaterede fremmedgørelse

Morten Høst Haugaard

**Kandidatspeciale i sociologi, Aalborg Universitet.
10. semester. 2020.**

Vejledning ved Hanne Louise Jensen

[130.420 anslag]

Forord

Dette speciale repræsenterer afslutningen på min kandidatuddannelse i sociologi ved Aalborg Universitet. Specialet er udarbejdet i løbet af året 2019 og er kulminationen af et længere forløb der har givet mig mulighed for indsigt i en sociologisk verden jeg ellers ikke var bekendt med. Specialet omhandler urban agrikultur og det omkringliggende fødevarelandskab det eksisterer i. Motivationen for at arbejde med lige præcis dette aspekt af den sociale virkelighed, kommer fra dels et ønske om at kaste sig ud i noget nyt og dels et ønske om at forstå noget af det mest grundlæggende i en hvilken som helst civilisation; nemlig fødevarer og produktionen deraf.

En række aktører har været en stor del af dette speciale og til disse skal lyde en stor tak. Jeg vil først og fremmest takke Aalborg Byhave Karolinelund og dets medlemmer for indblik i deres fødevarerforhold og arbejdstilgang. Der skal herefter også lyde en stor tak til Aalborg Fjordhaver, der ligeledes har givet indblik i deres arbejde på Limfjorden og har givet mig personligt inspiration til at forsøge mig med mere lokale råvarer i min egen fødevarer tilgang. Slutteligt skal der lyde en ekstra stor tak til dem der stillede op til interviews og beriget mig med både empirien til specialet, men også alverdens gastronomiske inspirationer.

At skrive dette speciale har vist sig en stor personlig udfordring, men har givet indsigt i så mange aspekter af Aalborgs fødevarelandskab at det har været en kontinuerlig spændene proces. Denne har dog til tider været hård, så der skal også lyde en tak til kæreste, familie og venner for både social støtte og akademiske inputs. Sidst og bestemt ikke mindst, skal min vejleder takkes for god vejledning og forståelse for frustrationer i specialeskrivningsprocessen.

Belo Horizonte, d. 1. januar 2020
- Morten Høst Haugaard

Abstract

In modern day urban living, relationships with food production is quite limited, so limited in fact that it can sometimes be hard to figure out what one is consuming. This lack of relationship between food and people is not only prevalent when looking at production aspects, but also seen in cultural aspects as well. Industrialisation and global food liberalisation are affecting our relationship with food and food culture, as people now can consume food from anywhere and nowhere, eating food that has little resemblance to what its actually made of, while simultaneously having little to no knowledge about what the food might actually be. We are in other words alienated from food in modern urban living and suffering from what Claude Fischler coins *gastro-anomie*. This is theoretically caused by the distance from the food production in urban living, but newer forces in urban agriculture seems to be an antithesis to these conditions. This masters-thesis inquiries into these forces by looking at the potential de-alienating factors in urban gardening and urban foraging.

By using a theoretical framework consisting of Claude Fischlers term of *gastro-anomie*, Marxist understandings of human-nature relationship and alienation theory, this masters-thesis explores urban agriculture and urban foraging through the lens of mental *foodscapes*. This is done by looking at the case of Aalborg as ground for urban agricultural practices through hermeneutical interpretation. The methodology used to do this is the qualitative interview with urban gardeners and foragers found through associations in the city of Aalborg.

The study finds that urban agriculture and urban foraging has a lot of potential for de-alienating its practitioners, by granting them a closer relationship with food, nature and production even though they themselves have a hard time seeing their practice as part of the local foodscape. It also finds that looking through the lens of a *mental foodscape* can help in creating a better understanding of people's relation with food, while a foodscape consisting of a more geographically constructed nature fails to do so.

Indholdsfortegnelse

Forord.....	1
Abstract	2
Kapitel 1: Introduktion.....	6
1.2 Danskernes fødevareviden & fødevareforhold	6
1.3 Fødevare liberalisering & Gastro-anomie.....	7
1.4 Nye tendenser i fødevaretilgangen.....	8
1.5 Sted, mad og tilhørighed	10
1.6 Problemformulering	10
Kapitel 2: Litteraturreview og state-of-the-art	12
2.1 Sociologi som fødevarestudie	12
2.3 Urban fødevare praksis og byplanlægningslitteraturen	13
2.4 Tilgange fra studenterforskningen	14
Kapitel 3: Forskningsdesign.....	16
3.1 Undersøgelsen igennem kvalitative casestudier	16
3.2 Aalborg som case for urban fødevareproduktion og sankekultur	17
3.3 Det teorifortolkende casestudie.....	17
3.4 Begrundelsesform, tilgang og forholdet mellem empiri og teori.....	18
3.5 Reliabilitet og validitet.....	19
Kapitel 4: Metodiske og videnskabsteoretiske overvejelser	21
4.1 Videnskabsteori.....	21
4.1.1 Hermeneutikken som rettesnor	21
4.1.2 Kritiske potentialer i hermeneutikken.....	22
4.2 Orienterende begreber og litteraturreview som afsats	23
4.3 Feltdage og mødet med feltet.....	24
4.4 Semi-strukturerede interviews	24

4.4.1 Rekruttering og udvælgelse af informanter	25
4.4.2 Transskription	26
4.5 Præsentation af informanter	26
Informanten 'Anna'	27
Informanten 'Bo'	27
Informanten 'Camilla'	27
Informanten 'Diane'	27
Informanten 'Erika'	28
Informanten 'Frederik'	28
Informanten 'Gabriel'	28
Informanten 'Henrik'	29
Kapitel 5: Teori	30
5.1 Foodscape: At tænke fødevarer som et landskab	30
5.1.1 Aalborg som case og fødevarerlandskab	31
5.2 Gastro-anomie og distancen til fødevarer	32
5.3 Distance til produktionen og naturen	33
5.4 Forandringspotentialer og dis-alienation	35
5.5 Mod en samlede forståelse af fødevarerlandskab og fremmedgørelse.....	36
Kapitel 6: Analyse.....	37
6.1 Fødevarerlandskabet.....	37
6.1.1 Afstanden til det traditionelle danske fødevarerlandskab	37
6.1.2 Distance mellem selvproduktionen og repræsentation	39
6.1.3 Fødevarerforsyning og indkøbspræferencer.....	41
6.1.4 Madpræferencer og fordømmelse	44
6.1.5 Mod en kortlægning af fødevarerlandskabet.....	48
6.3 Produktionsforhold og glæden ved at være en del af processen	51

6.4 Sankeaktivitet og byhaver igennem forholdet mellem menneske og natur	53
6.5 Ændringspotentialer igennem selvdyknings- og sankeaktiviteter	55
Konklusion	58
Litteraturliste	59
Bilagsoversig	63

Kapitel 1: Introduktion

*"Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es"*¹ lyder det famøse citat fra gastronomi-essayisten Jean Anthelme Brillat-Savarin (1841; 2014) og anskues som en af de første gange vendingen omhandlende vores fødevarers indvirkning på krop og sind fremskrives i litteraturen. Nu om dage kendes frasen nok bedre som *"du er hvad du spiser"*, men den har ændret lidt til ingen mening i forhold til sin originale form; nemlig ideen om at de fødevarer mennesket forbruger, er med til at forme det både fysisk, symbolsk og mentalt (Brillat-Savarin & Robinson 2004). På denne måde kan mad også anskues som havende en række identitetsmæssige kapaciteter. For eksempel kan man spise 'eksotisk' mad for at fremstå kulturelt distingverede, eller man kan forsøge at spise mere lokalt for at mindes om tilhørsforhold (Blidtgaard 2013). En nyere bevægelse forsøger dog at revitaliserer deres forhold til mad, ikke blot som et udelukkende identitetsprojekt, men som en del af klimaproblematikken vores klode står overfor. Igennem denne tankegang begynder man at snakke om hvad man kan kalde bæredygtigt forbrug, oftest også set under paraplybegrebet 'grønt forbrug' – forbrug der fremstår som havende til formål at minimere klimaaftrykket og mindske ressourcspild (Ponting 2011). Dette har ligeledes affødt en trend i moderne fødevarer forbrug, der forsøger at skabe intensitet ved at bringe fødevarerforbruget tættere på naturen, også mere populært kendt som ideen med 'back-to-the-land' (Brown 2011). Denne trend synes at snige sig ind i adskillige forbrugsmuligheder, men er dette for at bringe forbrugeren tættere på naturen, produktion, skabe autenticitet eller noget helt andet? En umiddelbarhed ved en sådan trend er, om ikke andet, at den kan bringe forbrugeren et skridt tættere på fødevarerproduktionen og måske herigennem se fødevarerne i et andet lys, og måske er trenden i stedet en søgen efter en tættere relation til maden; for ved den enkelte overhovedet hvor maden kommer fra?

1.2 Danskernes fødevarerviden & fødevarerforhold

I Danmark kender de fleste til de produkter der er at finde i de lokale kølediske og grønnylder. Analyser fra Landbrug og Fødevarer peger på at størstedelen af danskerne kan genkende dvs. grøntsager på markedernes grønnylder når de præsenteres for dem (Landbrug og Fødevarer 2017). Dog peger noget i retningen af at selve produktionen af fødevarerne er fjern fra den enkelte. Det fremstår at danskerne efterspørger forståelse og 'hands-on' oplevelser med fødevarerproduktionen. Dette udledes gennem flere tal fra Landbrug og Fødevarer der indikerer at to ud af tre danskere finder det vigtigt at de danske landmænd åbner op for besøg på deres landbrug (Landbrug og Fødevarer

¹ da: Fortæl mig hvad du spiser, jeg vil fortælle dig hvad du er

2018a). Videre peger undersøgelser lavet af Landbrug og Fødevarer på at flere og flere danskere nu køber færdigretter eller bestiller take-away. Helt op til 12 procent af danske forbrugere viser sig gennemsnitligt at benytte sig af såkaldt 'convenience food' (Landbrug og Fødevarer 2018b), hvilket igen bringer forbrugeren et skridt længere væk fra produktionen af det måltid de spiser. Tendensen i forbruget viser at færdiglavede mad trækker forbrugeren længere væk fra produktionsforholdene, viser andre tal at der eksisterer et ønske om mere gennemsigtighed i fødevarerproduktionen (Landbrug og Fødevarer 2016; Landbrug og Fødevarer 2018a) og tal fra videns- og forandringsinstitution Madkulturens såkaldte 'Madindekset' viser at ca. halvdelen af danskerne finder det vigtigt at vide hvor deres mad kommer fra (Madkulturen 2016).

Manglen på fødevarerviden kan også anskues ud fra efterspørgslen på mere fødevarerlæring. Specielt ses der et større fokus på læring fra statslige og overstatslige initiativer, med programmer som europæiske Learn4Health (learn4health.eu) og den danske fødevarerstyrelses info-portal 'Alt om Kost' (Fødevarerstyrelse n.d.), men også fødevarerproducenterne, distributørerne og forhandlerne er begyndt at se værdi i at udbrede kendskabet til fødevarer og produktion (Mikkelsen et al. 2018).

1.3 Fødevarer liberalisering & Gastro-anomie

Én af de helt store årsager til hvorfor det kunne være svært at gennemskue hvor hverdagens fødevarer kommer fra, kan forstås igennem industrialiseringen, men også igennem frisættelsen af et globalt marked, der har gjort det muligt at købe mad fra alle hjørner af kloden hos den lokale købmand. Dette skete som en udvikling der i takt med, at globaliseringen tog fart, og verdens markeder blev liberaliserede, hvilket gjorde det muligt for den vestlige forbruger at finde sig selv i et væld af nye fødevarer muligheder inspireret og importeret fra hele verden (Bruinsma 2013). Når fødevarerne kan importeres fra hele verden, mindskes vigtigheden af lokalområdets kapacitet til dyrkning af afgrøder, og det kulinariske landskab synes at blive uendeligt. Disse fødevarer fra alverdens hjørner synes oftest at komme i bearbejdet form, da rejsen fra produktionsland til forbrugere er blevet så meget længere. Denne tendens synes at være vokset til den grad at såkaldte 'ultra-bearbejdede' fødevarer nu dominerer det globale fødevarer system (Monteiro et al. 2013).

Med alverdens mad nu tilgængelig for forbrugeren, opstår et forbrug der ikke nødvendigvis har bånd til hverken sæson eller geografisk område. Ligeledes har moderne konserveringsteknologi, som produkt af industrialiseringen, gjort mange fødevarer ugenkendelige fra dets originale form på landbruget. Dette har banet vejen for en vis normløshed i fødevarerforbruget og i relationen til mad; et fænomen som den franske sociolog Claude Fischler har døbt '*gastro-anomie*' (Fischler 1979).

Selv i den civile debat synes fremmedgørelsen til fødevarende at dukke op. Bæredygtigheds- og fødevare-tænkertanken Frej påpeger hvordan vi er fremmedgjorde fra produktionen og at det påvirker vores fødevarekultur (Frej 2018), men også inden for erhvervsorganisationen Landbrug og Fødevarer sættes distancen fra produktion til konsumtion i rampelyset (Landbrug og Fødevarer n.d.). Debatten har også ramt politisk vågenhed når Danmarks fødevareminister vælger at smide ordet 'fremmedgørelse' på bordet i debatten om danskernes forhold til og viden om fødevarer:

"De fleste af os danskere er blevet fremmedgjorte i forhold til vores måltider. Vi i regeringen vil bidrage til, at man som borger får en dybere forståelse for, hvor det, vi spiser, kommer fra" (Ellemann-Jensen 2018).

Fremmedgørelse fra hvad vi som mennesker kommer på vores middagsborde, synes at kunne give problemer ikke kun i en sundhedsmæssig kontekst, da vi derved kan have sværere ved at gennemskue næringsindholdet af maden, men selve distancen fra produktionen kan værne om en fremmedgørelse der bunder ud i en manglende kontakt med naturen. Ifølge urbanforskeren Timothy Beatley er mennesket i en moderne, urban kontekst frakoblet fra naturen, netop fordi det ikke længere er nødvendigt at kende til naturen og dens rytmer for at overleve (Beatley 2004). For at forstå en problematik ved dette, kan man kigge til inspiration for Beatleys bekymringer. Beatleys ideer stammer fra en tese der peger på at mennesket har specielt bånd til naturen. Dette syn til relationen mellem mennesker og nature beskrives som *Den Biofiliske Hypotese* (Kellert 1993) og påpeger at manglen på kontakt til naturen har en negativ effekt på folk (ibid). Dette bunder ligeledes ud i selve måden hvorpå den moderne fødevareproduktion er blevet indrettet i den vestlige verden, har medført det Kropp (2018) betegner som en form for ressource-imperialisme, hvor man samtidig afviser det faktum at vi er afhængige af naturen og dets ressourcer. Dette er hvad kalder Kropp kalder en 'nødvendig falsk bevidsthed' for moderne bekvemmelig livsstil (Kropp 2018: 414)

Denne fremmedgørelse fra naturen, koblet med manglen på viden omkring fødevarernes produktion kan siges at dominere menneskets forhold til fødevare i den moderne, vestlige by, men der ses dog en modbevægelse i form af byhavebevægelser og sanker-kultur.

1.4 Nye tendenser i fødevarer tilgangen

Inden for de sidste par år er der som et modspil til den italesatte fremmedgørelse, startet en række alternative gastro-muligheder, der med en række aktivister forsøger at vende tilbage til det mere lokale forbrug, for at finde rod fæste i spisevaner der er tættere knyttet til lokale produktioner (Kropp

2018). Disse gastronomiske tendenser har vundet stort indpas i de urbane områder, hvor man kan begynde at snakke om en ny form for urban fødevarer bevægelse (ibid).

En af disse fødevarerbevægelser udformer sig i etableringer af byhaver og dyrkningsarealer i eller nær byens arealer. I det moderne urbane samfund, virker selve fødevarerproduktionen fjern fra den enkelte, da størstedelen af den produktion og forarbejdning der finder sted, sker på lukkede fabrikker og industriområder. Dog betyder dette ikke at fødevarer ikke kan produceres i byerne og dets grønne områder. Mange steder er man begyndt at have fokus på netop hvor maden kommer fra og ikke mindst om det er bæredygtigt produceret. Dette har ledt til en stigende bevægelse der ønsker at producere og forarbejde fødevarer lokalt (Beatley 2011:100). Til dette kan dyrkningsarealer anskues som et bredt begreb, da selv det at dyrke fødevarer fra lejlighedsbalkoner og terrasser begynder at vække interesse i det urbane fødevarer spørgsmål (ibid.: 101).

Hvor man tidligere, i de vestlige samfunds urbane fødevarerproduktionsprojekter, har anskuet det som en form for romantisering af fortiden og naturen, her kan man tænke på blandt andet kolonihaver, synes dette ikke længere til at være tilfældet. Nu kan det anskues som en frontlinje inden for udviklingen mod mere bæredygtighed og klimavenlig produktion, men også som et ønske om en social udvikling (Kropp 2018:141). Tal fra Tyskland om folks motiver for at deltage i urbane fødevarerinitiativer viser, at der er størst enighed omkring, at de vigtigste motiver for at deltage i sådanne projekter er for at beskytte miljøet, men også at det afspejler sig i de enkeltes værdier og at der ønskes at skabes 'positiv forandring' (Kropp 2018:149).

En anden tendens der er fremkommet i det urbane som et alternativ til industrialiserede fødevarerforbrug, udspringer fra kunsten at sanke. Dette begreb, som også løst kan oversættes til 'samle', råder over at finde mad i 'naturen', herunder i skove og på marker. Det at samle mad i naturen er noget mennesket har gjort lige siden tidernes morgen, og selv i moderne tid er det kendt at kunne plukke et æble hist og her på landet, men fænomenet i byerne synes at være relativt nyt (Poe et al. 2014). I Danmark har fænomenet sankning først vækket større interesse inden for de sidste par år. Store projekter som Nordeafondens 'Vild Mad' (Nordeafonden n.d.) værner om at man i det private også er begyndt at skabe interesse for de potentialer der lægger i sådanne praksisser.

Man kan herigennem nemt anskue disse nye tendenser som en form for klima og miljømæssig aktivisme, på samme måde som man ville anskue økologisk forbrug som aktivisme (Johnston et al. 2009). Dog har selve det at producere bæredygtig en anden værdi end det at blot forbruge bæredygtigt, da det som tidligere nævnt mindsker fremmedgørelsen overfor hvad der spises, qua man

har været en del af produktionsprocessen. Hertil kunne man opstille spørgsmålet, om man reelt kan se selvdyrkningspraksisser som en form for aktivisme, og om det er en bevidst del af det at have byhave eller sanke.

1.5 Sted, mad og tilhørighed

I forståelse af ikke kun bæredygtighed, men også muligheden for hvad der kan produceres og forbruges, lægger det lokale samfund og landskab i fokus. Når man forstå forholdet mellem mennesker og den mad du konsumerer og potentielt producerer, kan man snakke om det som Norah McKendrick kalder 'foodscape'; et såkaldt fødevarelandskab (MacKendrick 2014). Et foodscape er et bredt begreb og dækker over mange ting, men kondenseret kan man pege på at det er det 'landskab' man bevæger sig i når man beskæftiger sig med eller om mad på den ene eller anden måde. Selv udlægger McKendrick det således:

”Consider the places and spaces where you acquire food, prepare food, talk about food, or generally gather some sort of meaning from food. This is your foodscape” (McKendrick 2014: 16).

Ud fra dette kan man opstille et foodscape som ikke kun havende en række fysiske kapaciteter, men også symbolske i form af de meningsdannelser der lægger i og omkring fødevare.

Fokusset på det omkringlæggende fødevarelandskab synes relevant, da dette er medformende for folks forståelse af fødevarer og steder, samt relationen derigennem (McKendrick 2014).

1.6 Problemformulering

På baggrund af overstående, arbejdes der i dette speciale ud fra følgende problemformulering:

Hvordan kan fødevarerforholdene hos urbane selvdyrkere og sankere forstås og hvordan anskues disse som et modspil til konventionel fødevareproduktion i en fødevarerliberaliserede verden?

Med overstående problemformulering undersøger dette speciales således hvordan de nye tendenser i fødevarerkulturen og fødevarerforbruget, som omhandler en fødevarerproduktion der på mange måder er mere personlig, kan være tegn på et ønske om at komme tættere på naturen og derigennem tættere på den mad vi stiller på middagsbordet. I forlængelse af dette vil specialet ligeledes kunne se på de sociale mekanismer der er på spil i sammenspillet mellem mennesker, fødevarerproduktion og natur og forsøge at undersøge hvilke fremmedgørende elementer synes at være i spil når dansken skal vælge hvad der skal spises og hvordan dette bør være produceret. Hertil kan det analyseres om den aktivitet

det er at selvdyrke eller sanke, anskues som et modspil mod de større fødevarestrukturer og hvilke potentialer dette herigennem besidder.

Kapitel 2: Litteraturreview og state-of-the-art

Inden for sociologien er studier af fødevarer, og det moderne menneskes forhold til disse, ikke en ukendt scene i forskningens repertoire. Utallige studier er at finde om mad i sociologisk perspektiv og med veletableret forskningskommitterer som ISAs² 'Research Committee 40 Food and Agriculture'³ værner det om et forskningsområde der har en stor og forankret plads i den moderne sociologi. Når det kommer til selvdyrkning, i dette speciales tilfælde urbane haver, og sankepraksis, vises også stor interesse i forskningen. Dette gennemskinner også fra tidligere eksempelssammensætningen med produktionsaspektet af mad; nemlig agrikultur.

At undersøge mad, samt menneskers forhold til dette, indgår ofte under fællesbetegnelsen 'fødevarerstudier', men da dette er et kæmpe multidisciplinært område (Deutsch & Miller 2007), vil dette afsnit forsøge at indskrænke hvad sociologien og dets nært relaterede felter, så som antropologien, byder ind med på forskningen.

2.1 Sociologi som fødevarerstudie

Et godt udgangspunkt for at forstå forholdte mellem mennesker, mad og sociologien som forskningsfelt, findes ved at kigge på de berede sociale studiers tætte forhold til fødevarerstudier. Deutsch & Miller (2007) argumenterer, igennem deres multidisciplinære litteraturanalyse af fødevarerstudier, for at de sociale studier, herunder sociologien som felt, udgør hoveddelen af fødevarerstudiern, eller som de selv udlægger det: "*Social science approaches is the bread and butter of food studies*" (Deutsch & Miller 2007: 396). Der ses herigennem en overrepræsentation af antropologiske studier, der dog har visse overlap med sociologien, med meget af litteraturen der omhandler lokale, national eller regionale smagspræferencer og spisepraksisser (Deutsch & Miller 2007: 397).

2.2 Lokal fødevarerproduktion og urbane sankere

Der findes en vred vifte af litteratur der omhandler lokal fødevarerproduktion, disse oftest med fokus på urban agrikultur som alternative fødevarer-netværk (Psarikidou & Szerszynski 2012) eller en større kritik af kapitalistisk produktion (Chelsea Richardson 2013). Her fokuseres på fremmedgjorte arbejdsforhold i kapitalismen og hvordan teknologiske applikationer i moderne industrielt landbrug er med til mindske ens 'Personhood' (ibid). Et andet aspekt fokuserer på sankepraksisser og hvorledes

² International Sociological Association

³ Se ISA 2019 for et større overblik over komiteen

disse repræsenterer og styrker tilhørighed til områder. Et eksempel på dette er Melissa Poes et artikel ” *Urban foraging and the relational ecologies of belonging*” der udforsker hvorledes urbane sankere finder en unik relation til de steder de sanker, samt hvorledes denne praksis fremme relationen til det der døbes ’*other-than-human relations*’ (Poe et al. 2014).

Et andet aspekt af den forskning og teoretisering der omhandler menneskers forhold til fødevarer, anskuer moderne fødevarerproduktion og konsumering som værende fremmedgørende for mennesker. Disse bygger alle på Karl Marx overordnede teorier om menneskelig fremmedgørelse i det kapitalistiske samfund, nærmere ideen om at mennesket er et kreativt individ, der gennem specialisering og fragmentering af moderne produktion, er fremmedgjort overfor denne produktion og herigennem sig selv (Marx 1970: 1.Bog 1: 64,74-79, 1.Bog 4: 808-810). I et af disse fremtrædende studier argumenterer Chelsea Richardson (2013), igennem en marxistisk analyse af fødevarerproduktion og praksisser, for at den overordnede industrialisering af fødevarerproduktion fremmedgør mennesket, da måde hvorpå mad forbruges og opfattelsens af hvorledes den produceres, altid vil være personlig (Richardson 2013). Dette sammenfattes i en ide om at fødevarerforbrug og produktion derfor er med til at konstituerer fornemmelsen for hvad det er at være mennesker⁴. Derfor vil et samfund der fjerner den enkelte fra fødevarerproduktionen være med til at fremmedgøre disse mennesker fra fødevarerne og ultimativt dem selv (Ibid.). En sådan ramme at anskue forholdet mellem mennesker og fødevarer kan fremvise en nyere form for fremmedgørelse; nemlig fremmedgørelse fra jorden (Downey 2018: 1-3). Selv samme ideer om de fremmedgørende elementer i forholdet mellem person og fødevarer, ses også i en tradition inspireret af Emile Durkheim, med begrebet ’Gastro-anomie’. Dette begreb blev udformet af antropolog og sociolog Claude Fishler (1979) og har været hovedinspiration til det teoretiske univers der opbygges i dette speciale.

2.3 Urban fødevarer praksis og byplanlægningslitteraturen

Inden for urbanforskningen peger en stor del af litteraturen også på byhaver og lignende urbane fødevarerpraksisser, som en måde hvorpå man kan få (gen)integreret naturen i det moderne byliv. Her ses mere deskriptive case-beskrivelser så som Timothy Beatleys (2011) ’*Biophilic Cities*’ og ’*Green Cities of Europe*’ (Beatley 2012), men også analyser der peger på et skift i urban planlægningsfokus i mange vestlige byer, der nu begynder at give plads til disse alternative fødevarerpraksisser (Galt et al. 2014; Morgan 2015). Dette har medført et forskningsfokus der omhandler distributionsmulighederne inde for byen, hvor fødevarer og alimentationslitteraturen tidligere har

⁴ Oversat fra det engelske begreb ’Personhood’

omhandler sundhed og fødevarsikkerhed i forlængelse af et fokus på produktionen og mængden deraf (Morgan 2015). Et mere økonomisk og sociologisk blik på dette findes hos Galt et al. (2014), der ser på urban agrikultur og sankepraksisser som en del af det der kaldes '*subversive and interstitial food spaces*' (SIFS), en underkategori af hvad mere udbredt kendes som alternative fødevarer netværk. Grund ideen er her at disse urbane fødevarerpraksisser skal tænkes som områdespecifikke fødevarerproduktionsområder, der ikke drives af et ellers udbredt kapitalistisk rationale. Videre pointeres også disse SIFS frastandstagen til fødevarerproduktion bundet i instrumentalisme og overdyrkning af jorden (Galt et al. 2014).

2.4 Tilgange fra studenterforskningen

Studier af byhaver og sanke-praksis findes også i dansk regi. Her kan fremhæves især tidligere specialer fra Aalborg Universitet. Et af disse undersøger et område, der lægger meget op af dette speciale, dog med anden metodik og teoretisk forankring. Med en praktiskteoretisk tilgang undersøger Brandhøj (2015) hvorledes den danske byhave- og sankerkultur kan forstås i en moderne tilstedeværelse. Dette er i specialet gjort ved at opstille et multiplet casestudie, der med metoder som observation og semistrukturerede interview, undersøger de praktiserendes motiver for at deltage i en række byhave og sankeinitiativer nær Køge i sydøst Danmark. Brandhøj finder i hendes specialestudie, at der mellem både sankere og byhavedeltagerer eksisterer en generel mistro til det moderne fødevarerystem og at deres praksis virker motiverede af kvalitetsfaktorer, idet der menes at selvdyrket eller sanket mad er mere frisk, naturligt, sundt og lokalt (Brandhøj 2015). Et andet speciale bør også nævnes, da dette indebærer case-elementer der overlapper dette speciale. Med Aalborg som case, ser Lykke (2014) på byhaver som strategiske midlertidige urbane områder, hvordan disse etableres og vedligeholdes med borgerdeltagelse og hvordan dette kan være udtryk for nyt fokus i urban planlægning. Specialestudiet er foretaget som et mixed-method-studie der primært har samlet empiri igennem kvalitative interviews. Teoretisk har studiet lænet sig op af en kritisk teoretisk tilgang, der bunder ud i en postmarxistisk forståelse af borgerinddragelse og byplanlægning. Studiet konkluderer at midlertidige byhaver kan agere som et strategisk værktøj for kommunen når det kommer til byfornyelse, men at byhavernes midlertidighed har konsekvenser for motivation for deltagelsen i disse haver (Lykke 2014). Det kan med andre ord være problematisk at borgere, som har lagt kræfter i haveprojekterne, ikke selv har kontrol over levetiden på projektet.

2.5 Specialet bidrag til forskningen

Der er lavet et hav af studier om urban agrikulturelle praksisser, hvilket også genspejler sig i hvad der skrives specialer om på danske universiteter. Dette speciale lander et sted der er veludforsket, inden for både byplanlægningslitteratur, klassiske sociologiske studier og universitetsspecialer. Dette fordrer dog en lid anderlede tilgang, hvilket forsøges i dette speciale. Dette speciale placerer sig inden for fødevarestudiernes regi, men rammer også en bredere forskning der kigger på mennesket som produktive væsner. I Meget forskning om urban agrikultur fokuseres på rammer, strukturer, muligheder og motiver for at dyrke eller sanke, uden at kigge på det grundlæggende fødevareforhold som mennesket besidder i den givne kontekst. Det undersøgelsesområde som dette speciale forsøger at skabe, er derfor meget lig mange studier om byhaver, urbane agrikulturelle områder etc., men med den ekstra tilføjelse at fødevareforholdet, herunder de potentielle produktionselementer, kan være et stærkt værktøj til at forstå urbane fødevarebevægelser, så som byhaver og urbane sankere.

Kapitel 3: Forskningsdesign

Dette speciale råder over en undersøgelse, der har det formål at være med til at belyse, hvordan menneskers forhold til fødevarer ser ud i året 2019, og hvordan fødeviden om produktion og klima har indvirkning på dette forhold. Hertil anskues det, at visse strømning i samfundet søger mod en fødevarerkultur der er bundet i mere lokale produktion og forbrug, hvilket stadig kan ses som en niche i et fødevarerforbrug der ellers har globale aner. Trods dette, besidder alternative fødevarerkulturer en række kapaciteter, der kan være med til at inspirere den ellers 'traditionelle' fødevarerproduktion, og det er netop dette som dette projekt forsøger at kortlægge og undersøge.

For at udlægge hvorledes dette konkret undersøges, følger her et afsnit af projektets forskningsdesign. Dette er essentielt for at fremvise den strategi, der benyttes til udførelsen af projektets undersøgelse og ligeledes fremvise den planlagte proces. Dette danner således rammen for, hvordan dette projekt besvarer dets overordnede problemformulering, hvilket ligeledes er meddikterende for undersøgelsens metodevalg (Andersen et. al 2012: 68-70). Designet til dette projekts undersøgelse opstilles som et kvalitativt casestudie, hvilket præsenteres i afsnittet herunder.

3.1 Undersøgelsen igennem kvalitative casestudier

Undersøgelsen i dette speciale opbygges igennem det kvalitative casestudie, hvor byområdet Aalborg danner den geografiske afgrænsning hvor urbane sankere og selvdyrkeres opfattede fødevarerlandskab. Casestudiet er udvalgt, da dette ifølge Robert K. Yin er et hensigtsmæssigt design at benytte, når det er svært at adskille det undersøgte fænomen fra de omgivelser, det finder sted i (Antoft & Salomonsen 2012:32). Dette er tilfældet i denne undersøgelse, da det anskues, at fødevarerlandskabet (foodscape) er medstyrende for de muligheder, der er for alternativ fødevarerkultur. På denne måde danner fødevarerlandskabet, i hvilket byhaverne og sankerpraksisserne udspiller sig i, omgivelserne for de alternative fødevarerpraksisser.

Den opsatte case prædefineres derved første og fremmest igennem den geografiske afgrænsning, hvis størrelse i sig selv, lades meddefineres af informanternes udtalelser og holdninger. Hvad der dog forudbestemmes, er hvorledes dette fødevarerlandskab, eller med andre ord det som casen råder over, indeholder en række fysiske lokation hvor byhaver, fjordhaver og sankeri eksisterer. Disse skal ikke anskues som case, men analytiske objekter i det der konstitueres som det aalborgensiske fødevarerlandskab.

Der er dog en række fokuspunkter i casen der har dannet fokuspunkt for mange af de samtaleemner der er emageret igennem de interviews der er foretaget i forbindelse med specialets undersøgelse og empiriske grundlag. Disse vil derfor præsenteres herunder.

3.2 Aalborg som case for urban fødevarerproduktion og sankekultur

Aalborg er en Nordjysk by der er beliggende langs Limfjorden og er det der danner det urbane landskab for sankere og selvdyrkere. Byen repræsenterer i sin umiddelbarhed ikke en by hvor der eksisterer flere aktiviteter for sankere og selvdyrkere, men det vides dog fra tidligere udførte studier, at der er mange aktører i Aalborg som ønsker at være en aktiv del i at ændre det omkringlæggende fødevarerlandskab til en mere bæredygtig størrelse (Mikkelsen et. al. 2018).

I projektets tidligere start, var især to foreninger og det fysiske sted de råder over, med til at udforme den undersøgte case. Disse foreninger dannede grundlag for størstedelen af de udvalgte informanter til specialets empiriske undersøgelse og er derfor en central enhed i det fødevarerlandskab der i specialets analyse forsøges at kortlægge. Derfor følger her en kort præsentation af henholdsvis Aalborg Byhave Karolinelund og Aalborg Fjordhave.

Aalborg Byhave Karolinelund er et byhaveinitiativ der er startede som et borgerinitiativ og som havde til hensigt at engagerer borgere der har interesse i udviklingen af rekreative miljøer i Aalborgs bypark 'Karolinelund' (Aalborg Byhave Karolinelund 2013). Det er placeret på en gammel tivoli-grund nær centrum af Aalborg by, der nu er omdannet til rekreativt område, hvoraf et lille stykke af dette område er afsat til byhaver.

Aalborg Fjordhave er en forening der råder over en mindre muslingeproduktion, samt produktion af andre fjordfødevarer så som tang og østers. Fysisk foregår foreningens produktion på en mobil flåde, der lægger til i Limfjorden, enten tæt ved Aalborgs vestlige bydel eller nord for fjorden ved Nørresundby. Foreningen blev startet i 2014 som en del af et større projekt, der sigtede efter at udbrede en aktiv dyrkelse af mad fra Limfjorden (Fjordhaver@ Limfjorden 2014).

3.3 Det teorifortolkende casestudie

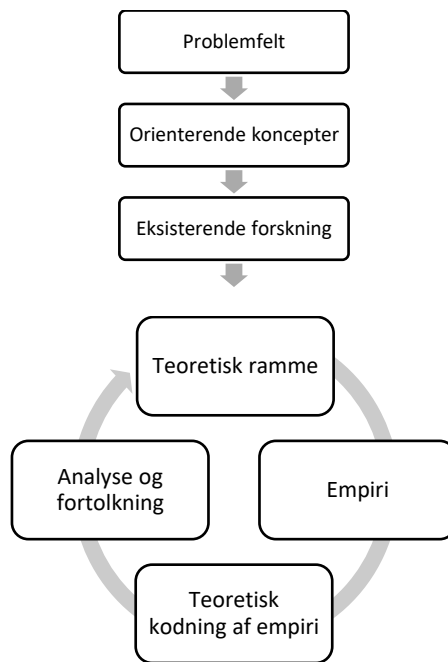
Opbygning af dette projekts case trækker inspiration fra hvad Antoft (2012) kalder et *teorifortolkende casestudie*. Ifølge Antoft kan man nemlig som hovedregel skelne mellem fire forskellige typer af casestudier, når det kommer til formålet med case; det *ateoretiske casestudie*, det *teoritestende casestudie*, det *teorigenerende casestudie* og det *teorifortolkende casestudie*. (Antoft 2012: 33-34). Denne sidste fremviste idealtipe af cases er hvad dette projekt trækker mest inspiration fra, da dette

råder over en lang fortolkningsproces mellem det empiriske univers og det teoretiske univers, som casen indbefattes af (Antoft 2012: 38-39). Teoriens rolle bliver herigennem at indskrænke casens omfang med henblik på at skabe ny empirisk viden (ibid.). Dette ses i dette projekt igennem den teoretiske ramme om foodscape, der sætter rammen for hvordan vi kan forstå casens omfang.

3.4 Begrundelsesform, tilgang og forholdet mellem empiri og teori

Der er til dette speciales undersøgelse valgt en overordnet adaptiv tilgang. Dette er gjort med tanken om at den adaptive teori tillader en mere flydende tilgang til forholdet mellem empiri og teori. På denne måde af det været muligt i projektet at tilpasse begrundelse og forskningsdesign til både teoriens generaliseringspotentialer og empiriens forankring i virkeligheden (Jacobsen 2012:261-262). Det grundlæggende mål for den adaptive teori er at bygge bro mellem induktive og deduktive forskningstilgange, og herigennem tilgå viden på en mere pragmatisk måde (Jacobsen 2012:254). Dette har været grundinspiration for dette speciales undersøgelse, da denne bro mellem induktion og deduktion har muliggjort en langt bredere forståelse for sankere og selvdyrkeres fødevarerforhold.

I specialets første faser er en mere induktiv tilgang valgt, med inspiration i det Darek Layder (1998) betegner som orienterende begreber. Dette er gjort ikke efterfølgende, men sidestillet med udvælgelsen af den konkrete problematik der bliver belyst i specialet. Disser har herigennem kunne danne ramme for hvad der har været relevant i belysningen af tidligere litteratur om emnefeltet. Alt dette har muliggjort et empirisk møde med feltet der hverken har været fastlåst på teoretiske agendaer eller præget af rodløse induktive metodikker. Denne overordnede fremgangsmåde og forholdet mellem empiri og teori der har været styrende i specialet, kan ses i figuren efterfølgende dette afsnit:



Figur 1: Forholdet mellem empiri og teori

Med landskabet af eksisterende forskning kortlagt, har en meget generel teoretisk ramme kunne udformes, der har fungeret som rettesnor for de semi-strukturerede interviews der blev udført i forbindelse med den empiriske dataindsamling. Disse har videre muliggjort større empirisk forståelse på feltet og herigennem været medudviklende for det teoretiske univers som emnet belyses igennem. Der har med andre ord været en kontinuerlig vekselvirkning mellem teoretiske forståelser og empiri, hvilket påpeges at være kendetegnende for den adaptive logik og fremgangsmåde (Jacobsen 2012:261).

3.5 Reliabilitet og validitet

Når det kommer til kvalitetskriterierne i dette casestudie, er den interne validitet forsøgt sikret igennem hvad informanterne til specialet selv italesætter. En høj interne validitet fordrer at der måles, hvad der tror der måles, hvilket casestudies siges at være et godt design, da det fordrer dybe analyser (de Vaus 2001:28). Det er også forsøgt højnet ved at lade informanterne opbygge deres eget fødevarelandskab, men da dette har vist sig at være en mere flydende størrelse, kan de interne validitet ligeledes være svær at måle.

Reliabiliteten i specialets undersøgelse omhandler om resultaterne er konsistente og om disse kan reproduceres under lignende forhold som specialets undersøgelse (Kvale og Brikmann 2015:318). Det skal her tilføjes at et i et kvalitativt case studie som dette, er det svært at reproducere resultaterne, hvilket giver studiet en lav reliabilitet. Det anskues dog ikke efterstræbeligt i disse typer undersøgelse, da der søges efter noget unikt og informanternes holdninger, meninger og forståelser kan ændre sig over tid. En måde at højne reliabilitet er dog at gøre forskningens så gennemsigtig som muligt, hvilket er forsøgt i dette speciale ved at fremvise den fremgangsmåde der er benyttet igennem forskningsprocessen og vedlægge empirisk grundlag.

Kapitel 4: Metodiske og videnskabsteoretiske overvejelser

I dette afsnit vil specialets overordnede videnskabsteoretiske tilgang præsenteres, hvorefter dette vil sammenfattes med den metodiske fremgangsmåde og de teoretiske perspektiver specialets analyse bygger på. Herefter vil det blive præsenteret hvorledes feltet af sankere og selvdyrkere blev mødt, hvordan dette gav adgang til informanter og hvorledes en række semi-strukturerede interviews blev udført. Slutteligt vil informanterne, hvis udsagn skaber projektets empiriske grundlag, kort blive præsenteret.

4.1 Videnskabsteori

Dette projekt har i sin forklarende, analytiske og metodiske fremgangsmåde, ladet sig inspirere af hermeneutikken som videnskabsteoretisk position. Dette er dog en videnskabsteoretisk retning der findes i mange nuancer (Juul 2012:107-108), og det er derfor relevant at udlægge, hvorledes dette projekt netop lader sig inspirere, hvilke spor af hermeneutikken der er taget udgangspunkt i og hvorledes projektet afviger fra klassiske tæknings af denne videnskabsteoretiske tradition.

4.1.1 Hermeneutikken som rettesnor

Hermeneutikken er en tradition, der i sin grundform er en læren om, hvordan man skal fortolke den kulturelle og sociale verden og dets fænomener, herunder somafundet, som kan spores helt tilbage til Platon (Gilje 2017:127). Det er med andre ord en fortolkningskunst, hvilket begrebet også kan oversættes til (Juul 2012:107).

Med fortolkning som dets centrale begreb, skal det anskues at den menneskelige forståelse af verden ikke er umiddelbar til at kunne observere, og at det herved kræver fortolkning. Inden for den videnskabelige verden, er der derfor tale om en fortolkende videnskab, når man går hermeneutisk til værks. Derfor skal forskeren fortolke meninger og holdninger (Juul 2012:108). Dette udspringer fra at man i hermeneutisk regi abonnerer på en ontologi der ser den sociale virkelighed som grundlæggende anderledes fra den 'naturlige'. I henhold til dette, skal undersøgelser af samfundet ikke ske på samme præmisser som naturvidenskabens, og epistemologisk erkender man, at den sociale virkelighed må ske gennem fortolkning, hvilket også anerkender, at denne fortolkning altid vil være usikker og diskuterbar (Juul 2012-109-110). I denne umiddelbar relativistiske tankegang anskuer man handlen, meninger og udtryk som kontekstafhængige, og man bør ifølge hermeneutikken også have kendskab til den historiske kontekst af de fænomener, man undersøger, da den centrale opgave for hermeneutikken er at udvikle en '*fortolkende forståelse*' af den mening, der er skjult i ytringer (Juul 2012:110). Dog betyder dette ikke, at al viden er relativistisk, og at den ene fortolkning er lige så god

som en anden, men man stræber derimod i hermeneutikken på at finde den bedst mulige tolkning af det undersøgte (ibid).

I dette speciales undersøgelse af urban selvproducerende praksis i forhold til fødevare, er det derfor centralt at kende konteksten af de meninger og ytringer der fremfortolkes. Dette forstås primært igennem ideen om det '*foodscape*', som ytringerne og holdninger eksisterer i. Altså bør der være fokus på den kontekst som undersøgelsens informanter udspørgeres i. Netop dette vil kræve en tolkning af ikke blot de umiddelbare fysiske, kulturelle og sociale sammenhænge som informanterne befinder sig i, men også en tolkning af hvorledes de selv opfatter disse.

Når man arbejder hermeneutisk, er den hermeneutiske cirkel et centralt aspekt. Med dette forstås at fortolkningen består af kontinuerlige bevægelser mellem del og helhed og mellem det der tolkes på og den kontekst dette eksisterer i. Hertil skal også påpeges at man som forsker besidder en forforståelse af de fænomener der undersøges, hvilket spiller sammen med den fortolkning man udøver. På denne måde illustreres også hvorledes forståelsen af helheden afhænger af forståelsen af delen og vise versa (Gilje & Grimen 2002:178). På denne måde kan man anse forståelse som en kontinuerlig proces, hvor forskeren finder forståelse ved at fortolke ytringer igennem sin forforståelse, hvilket leder til ny forståelse og videre til ny fortolkning og så videre (Juul 2012:110-111). Forforståelsen af helheden stammer fra dette projekt i de indledende indsigter ind i fænomenet byhaver, urban sankning og det danske fødevarerlandskab, hvilket det så herigennem er vigtigt at have for øje at dette indvirker på den tolkning der forekommer på empirien.

4.1.2 Kritiske potentialer i hermeneutikken

Specialets videnskabsteoretiske vinkel har igennem den hermeneutiske fortolkningskunst, ligeledes ladet sig inspirere af den kritiske hermeneutik. Udgangspunktet i den kritiske hermeneutiske tankegang tages med afsæt i Poul Ricouer, hvor der kigges på det levede liv overfor de strukturer dette eksisterer i. Når respondenterne udtaler sig om deres forhold til fødevare, vil sproget analyseres som tekst, men de forstås inden for egen kontekst (situation) for at forsøge at sige noget bredere om fødevarerforhold – hertil skal nævnes to former for hermeneutik: Mistankens hermeneutik, der forsøger at bryde eller ophæve illusionen og barmhjertighedens hermeneutik, hvor man forsøger at forstå og fortolke inden for situationens egne rammer. Disse to aspekter skal ikke være gensidig udelukkende, men benyttes sammen for at forstå de enkeltes levede liv, for at sige noget større om 'systematiske' forhold (Roberge 2011:5-7).

Der arbejdes i human og samfundsvidenskaben med den kritiske hermeneutik i en bred vifte af forskellige definitioner og det er derfor vigtigt at fastlægge en reel fremgangsmåde for det kritisk hermeneutiske projekt. Ifølge Roberge (2011:6) kan kritisk hermeneutik i realiteten anskues som en samling af 3 teoretiserende aspekter: en teori om mening, en teori om aktion (action) og en teori om erfaring. Disse er interrelaterede og disse aspekter skal forstås i et dialektisk forhold.

Mening vil i dette projekt handle om hvordan mening skabes i de praksisser og omgivelser, som byhavemedlemmerne og sankere fremviser. Her tales om ideen bag tekst (og mening) som ideologi. Her anskues at der er visse måder man taler om tingene som dominerer andre, eg. "bæredygtighed er godt" kontra "bæredygtighed er skidt". Dette ses også at kunne omsættes i aktion og ageren, ved at ideologien også skal opfattes som noget levede. Dertil skal det siges at denne ideologi også erfares samtidigt med at den er medstyrende for hvad der erfares.

4.2 Orienterende begreber og litteraturreview som afsats

Trods litteraturreviwets plads tidligere i specialet, følger her en kort diskussion af de metodiske implikationer og tilgange, som har været gældende i forbindelse med forskningsprocessen. Et af de første skridt der er taget i forskningsprocessen for dette speciale, er udøvelsen af et grundigt litteraturreview, der har været medkonstruerende til specialets teoretiske univers.

Som en anden rettesnor til projektets teoretiske univers, har inspirationer fra Derek Layders ideer om orienterende begreber vundet indpas i specialet. Ifølge Layder (1998) bør teoretiseringer i sociologien ske gennem det han udpeger som '*orienting concepts*', disse værende begreber eller koncepter der indeholder subjektive og objektive aspekter af det sociale liv, der kan være med til at teoretiseringer en afsats at begynde fra (Layder 1998: 101-102). Dette speciale har dog set ideen om denne tilgang ikke som et rent værktøj til at skabe egen teori, men som et værktøj der agerer springbræt for litteratursøgning og for opbyggelse af forståelse for et emne. Da det fra projektets start var tiltænkt at den adaptive teori skulle værende en styrende faktor i specialets undersøgelse, var det også tiltænkt at teori skulle tilpasse til undersøgelsen og empirien. Derfor er der som sådan ikke foretaget en teoretisering med de orienterende begreber, men de er benyttet i udvælgelsen og tilpasningen af forskellige aspekter af teorierne der benyttes til at forstå de sociale fænomener der kigges på. De har herigennem også ageret rettesnor for litteratursøgningen, der har medplaceret specialet i et større akademisk univers.

4.3 Feltdage og mødet med feltet

For at få et overblik over feltet blev to feltdage afholdt, for at møde feltet. Disse bestod hen holdt af en arbejdsdag med byhaveforeningen i Karolinelunden og en arbejdsdag med Fjordhaverne Aalborg. Dette gav ikke alene mulighed for at observere hvorledes medlemmerne arbejder med fødevarer i det urbane, men vigtigere gav det mulighed for rekruttering af informanter.

Feltdagene har vist sig at være en god introduktion til hvorledes meget af byhave og fjordhaveaktiviteten udøves, men de har ikke dannet grundlag for hovedempiri til specialets analyse. Dagene har til gengæld dannet grundlag for en måde at opnå en forforståelse for feltet der er tættere på den undersøgte populations (jf. Videnskabsteori). Dette er gjort igennem elementer af deltagende observation og hvad der kaldes 'interviews som samtaler', som begge er metodiske tilgange der siges at være i naturlig forlængelse med feltforskning (Burgess 2002:64, 83-84). Disse strømme af mindre samtaler, har herigennem været meddannede for hvilke fokuspunkter der blev prioriteret i de videre semistrukturerede interviews.

4.4 Semi-strukturerede interviews

For at få adgang til den virkelighed der ønskes undersøgt, er der foretaget en række semi-strukturerede interviews. Der er i alt foretaget 7 interviews med i alt 8 personer, da et af disse med nødvendighed blev foretaget som et dobbeltinterview.

Det semi-strukturerede interview er udvalgt som metodisk fremgangsmåde, da dette har givet mulighed for en større fleksibilitet i forståelse af informanternes virkelighed (Bryman 2014:404-405). Dette har været vigtigt da det i specialet har været fokus på at lade empirien være meddigterende for det analytiske fokus og de teoretiske indfaldsvinkler. Det semistrukturerede interview har også givet muligheden for at bryde med spørgsmålsrækkefølge og tiltænkte struktur (Kvale & Brinkmann 2015:178), hvilket anskues positivt, da samtalerne herigennem kan ske mere flydende. Konkret blev der dog udvalgt en række emner der havde til formål at styre interviewet ind på hvad der forskningsmæssigt havde interesse. Disse emner blev opstillet som en række akademiske begreber og krævede derfor oversættelse til spørgsmål som er mere forståelige for informanten. Dette blev gjort ved at udforme en interviewguide, hvor konkrete spørgsmål blev udformet med hvad der kan beskrives som en hverdagsprog. Denne interviewguide er vedlagt i specialets bilag, for at højne gennemsigtigheden af specialets analyse.

Interviewenes mere flydende karakter har også givet anledning til opfølgende spørgsmål, der har været en stor del af den metodiske fremgangsmåde. Dette grundet specialets hermeneutiske tilgang,

der forstår fortolkning som processor igennem den hermeneutiske cirkel. Fortolkningen har med andre ord ikke kun fundet sted efter interviewene igennem teoretiske linser, men også under selve interviewene igennem forskerens forforståelse, forståelse af svar på spørgsmål og derigennem opfølgende spørgsmål der har kunne lede til ny forståelse.

Interviewene blev opsat ud fra hermeneutiske kriterier om forståelse og fortolkning. Der har dog vist sig en tendens til at interviewene påtog sig en narrativ karakter. Narrative interviews fokuserer almindeligvis på historier og strukturer i informanternes redegørelse (Kvale & Brinkman 2015:209-210). Dette har ikke været hensigten med undersøgelsen interview, men det har vist sig at størstedelen af informanterne til dette studie, har associeret mad og deres holdninger om mad, med større fortællinger om for eksempel familie og livsforløb. Dette kan skyldes både en unik association i fødevareforholdene, men også der betegnes som en naturlig kognitiv proces der kæder meninger og holdninger sammen med historier og fortællinger (ibid.). Forholdet til fødevaren vil dog udforskes yderligere i projektets analyse.

4.4.1 Rekruttering og udvælgelse af informanter

For at opnå viden om sankere og selvdyrkere, blev en række kriterier opstillet for hvilke informanter der skulle udvælgelse til projektet. Disse kriterier bestod i at informanten skulle have et aktivt forhold til det at selvforsyne i det urbane. Det menes her at informanterne enten skulle være aktiv i det at selvgro, sanke eller en blanding af disse praksisser og derved ikke blot have mindre erfaring med det. Dette blev også grunden til at informanterne er indhentet igennem foreninger, da dette derved sikrede informanter der var aktivt udøvende. Informanterne blev dels rekrutteret igennem tidligere nævnte feltdage og dels igennem en gatekeeper fra foreningernes administration, da det vidste sig at langt fra alle der var en del af disse arbejdsdage ønskede at stille op til interviews. Dette stemmer også overens med de problematikker som Bryman (2014) opstiller, når han foreslår at man lettere kan få adgang til felter og respondenter igennem '*key informants*' så som en gatekeeper (Bryman 2014: 429-440).

I undersøgelsens første faser, var det tiltænkt at samle informanter ud fra kriterier om enkelte praksisser, dette vil sige at en 'selvdyrker' var en der deltog i byhaveforeningen og fokus ville herigennem være på kun dette. Ligeledes ville en sanker kun anskues ud fra sanke-praksis, men da der igennem empirien viste sig at være store overlap, blev disse anskues som aspekter ud fra samme informanter. Designet blev herigennem adapteret til empiriens virkelighedsforankring, som projektets inspiration fra den adaptive teori tillader (Jacobsen 2012:261). Der blev i de tidlige faser af undersøgelsen også forsøgt rekruttering igennem sanke-relaterede grupper på sociale medier, samt

løbesedler, men disse gav ingen respons og ledte derfor ikke til informanter. Denne søgen igennem sociale medier anskues som værende en udbredt rekrutteringsmetode til hvad Kristensen & Ravn (2015) beskriver som 'offentligt tilgængelige' mediatorer, det vil sige informanter, der som repræsentant for hvad der ønskes undersøgt, umiddelbart kan indhentes igennem offentligt regi (Kristensen & Ravn 2015). Manglen på svar fra denne såkaldte offentlighed, kan skyldes et sigte i hvad der her kan døbes en 'bred offentlighed'. De grupper der forsøgte rekruttering igennem, fungerede på nationalt niveau og den tilsigtede population var bundet i en mere lokal ramme, da informanterne skulle arbejde med deres fødevareproduktion eller sanke inden for det aalborgensiske bybillede.

4.4.2 Transskription

Det var forudbestemt i undersøgelsesfasen, at de semistrukturerede interview skulle optages. Dette blev gjort med henblik på at interviewene skulle transskriberes senere, således at de fremstod i tekstform til specialets analyse. Dette blev dels gjort for at højne reliabilitet og validitet, men også dels fordi det sikrer at interviewerens kan være deltagende og observerende ved interviewet (Kvale & Brinkmann 2015:236). Dette har medført at interviewet i højere grad har nærmet sig en almindelig samtale og har videre givet mulighed for at fastsætte og udpege informanternes stemmeklang, pauser og tone til analysen (Kvale & Brinkmann 2015:237).

Interviewene er optaget med en diktafons-applikation på en smartphone og senere tilbagespillet på en standard lydafspilnings app i Windows, men transskription fandt sted i tekstbehandlingsprogrammet Word. Der er taget højde for grin, udbrud, forstyrrelse og pauser i transskriptionen ved at indskrive mindre pause som tre punktummer (...) og længere pauser, brud og forstyrrelser i firkantede konsoller. Dette vist med følgende eksempel: [længere pause]. Transskriptionerne er alle vedlagt i specialets bilag.

4.5 Præsentation af informanter

For at give et større overblik over i projektets empiri, vil der i dette afsnit kort præsenteres de informanter, der har ladet sig interviewe til specialets undersøgelse af deres forhold til fødevare og fødevareproduktion. Menneskers forhold til fødevare og produktion er knapt noget kontroversielt emne, hvilket også genspejle sig i interviewdeltagernes holdninger til anonymitet, men alle informanter er alligevel blevet lovet fuld fortrolighed og anonymitet, hvilket har medført at informanterne har fået et dæknavn og bosteder er generaliserede, så disse placeres inden for generelle

byområder og ikke konkrete nabolag. Dette er gjort da intervieweren indeholder diskussioner om konkrete boligforhold og steder i og omkring Aalborg.

Informanten 'Anna'

Anna er 64 og er nyligt bosat i hus i Hasseris-området i Aalborg, hvor hun tidligere har været bosat tættere på byens urbane midte i en mindre lejlighed. Hun bor alene og har boet i Aalborg i 3-4 år, hvor hun flyttede til fra Lemvig. Arbejdsmæssigt har hun stået for en del administrativt igennem tiderne og har ligeledes påtaget sig lærepligter. Hun har deltaget i meget frivilligt arbejde og er som informant fundet igennem Aalborg Fjordhaver, hvor hun har et stort ansvar for mange de administrative opgaver. Hun har derfor agerede gatekeeper for mange af de videre informanter i dette speciale. Hendes selvgro finder både sted i fjordhaverne og i egen have. Interviewet med Anna fandt sted hjemme hos hende.

Informanten 'Bo'

Bo er pensioneret biolog og har fornyeligt afsluttet et barselsvikariat som gymnasielære. Han bor ligeledes i Aalborgs sidelæggende Hasseris-område. Han bo samme med sin kone og har børn der er flyttet hjemmefra. Han er opvokset nær Maribo og har gennem interviewet påpeget hans interesse for god mad. Han er medlem af Aalborg Fjordhaver, hvor han ingen administrative opgaver har. Yderligere dyrker han udendørs-sport i form af roning og mindre vandreture. Han gror både muslinger som medlem i Aalborg Fjordhaver og grønt i egen have. Interviewet med Bo fandt sted ved intervieweren.

Informanten 'Camilla'

Camilla er 69 år gammel og bosat i den østlige del af Aalborg med sin mand, på en mindre nedlagt gård uden tilhørende land. Hun har tre voksne børn og er zoneterapeut. Tidligere har hun arbejdet i Kommunedatastyrelse og har været og er i visse omfang stadig en del af en masse foreningsliv. Hun er medlem af Aalborg Fjordhaver, hvorigennem hun er udvalgt som informant til specialet. Hun har været medlem af foreningen siden starten og har derudover erfaring med at sanke, samt en byhave i det østlige Aalborg. Interviewet med Camilla fandt sted hjemme hos hende, hvorefter hun fremviste sin byhave.

Informanten 'Diane'

Diane bor lidt nordøstligt for Aalborg, hvor hun bor med sin mand og to børn. Hun er oprindelig fra Vietnam, hvor hun sidenhen har boet i USA og nu er bosat i Danmark. Hun har tidligere gjort karrierer

inden for medicinal- og bioforskning som marketingspersonale og besidder herigennem stor viden om sundhed og mad. Hun er medlem af Aalborg Fjordhaver, hvor hun har en del administrative opgaver. Udover fjordhaverne bruger hun meget tid på at samle hendes nabolag igennem mad og råvaredeling og har desuden en stor urtehave hvor hun gror alt fra tomater til solsikker. Interviewet med hende skete efter en kort middag hjemme hos hende, hvorefter hun viste rundt i urtehaven. Interviewet med Diane skete på engelsk, da dette sikrede større forståelse mellem interviewer og informant.

Informanten 'Erika'

Erika er 26 og bor midt i Aalborg sammen med sin partner. Hun er pædagog og oprindeligt vokset op i mere landlige omgivelser vest for Aalborg. Hun er medlem af Byhaver Karolinelund, hvor hun har en have hun deler med sin bror 'Frederik', der er interviewet sammen med hende. Haven har hun haft i omkring 3 år. I byhaveforeningen har hun bestyrende administrative opgaver, og hun har derigennem tildeles agerede gatekeeper for de informanter fundet igennem haveforeningen. Interviewet med Erika fandt sted sammen med hendes bror på området hvor byhaverne er placeret i parken Karolinelunden i Aalborg.

Informanten 'Frederik'

Frederik er 31 og bor i den vestlige del af Aalborg. Han er opvokset vest for Aalborg og Han er medlem af Byhaver Karolinelund, hvor han deler have sammen med sin søster Erika, som de har haft i 3 år. Han har ligeledes en række administrative opgaver, men tager sig ofte af mere praktiske ting. Udover byhaverne har Frederik sommerhus, hvor han også udtrykte muligheden for at gro sine egne råvare. Interviewet med Frederik fandt sted sammen med hans søster Erika.

Informanten 'Gabriel'

Gabriel er 28 og arbejder som forsker til hverdag på det private arbejdsmarked. Han er bosat i en mindre lejlighed i midten af Aalborg, men er opvokset i Frankrig og har videre også boet i kortere perioder i Skotland og Norge. Han er medlem af Byhaverne Karolinelund hvor han har en lille have, men ellers ingen aktive roller i forhold til foreningen. Udover byhaven har han en smule erfaring med at sanke. Interviewet med Gabriel fandt sted på området hvor byhaverne er placeret i parken Karolinelunden i Aalborg.

Informanten 'Henrik'

Henrik er 57 og er bosat i udkanten af Aalborg. Han har ældre børn, der ikke længere bro hjemme. Han er ansat i kommunalt regi igennem naturvejledningen, hvor han som informant var udvalgt grundet hans viden, praksis og arbejde omhandlende sankning. Han praktiserer udover sankning en lang række andre selvforsyningshobbyer så som jagt, fiskeri og urtehave. Yderligere har han erfaring med husdyr, men selve interviewet holdt fokus på det at sanke og hans relation til natur. Interviewet med Henrik fandt sted i et lokale eget af Aalborg kommune ved informantens daglige kontor.

Kapitel 5: Teori

Dette kapitel vil fremvise den teoretiske ramme specialet benytter til at forstå fødevarerforholdet hos sankere og selvdyrkere. Først vil der blive præsenteret ideen om at kunne se mad igennem en landskabslinse, herefter hvordan dette landskab kan være præget af fremmedgørende forhold og slutteligt hvordan urban agrikultur og sankeaktivitet kan ses som modstand til dette. Sidst i kapitlet findes en sammenfatning for bedre overblik.

5.1 Foodscape: At tænke fødevarer som et landskab

For at forstå det fødevarerforhold der eksisterer ved individer der selvdyrker og sanker, er det relevant at anskue selve omgivelserne, som disse befinder sig i og hvor deres praksis finder sted. Til dette har man inden for fødevarerstudier skabt begrebet *foodscape*. Dette begreb er i sin grundvold en simpel sammensætning af ideen om at mad og landskaber hænger analytisk sammen (Mikkelsen 2011: 210). Den mest simple begrebsdefinition siges at være ”*de aktuelle steder hvor vi finder mad*” (ibid.), men alt efter analytisk fokus, har dette begreb en længere række fleksible definitioner og forståelser. Dette afsnit vil herigennem diskutere hvorledes dette speciale opfatter ideen om *foodscape* og hvorledes dette har givet analytisk værdi til forståelse af fødevarerforholdet hos urbane sankere og selvdyrkere.

Begrebet *foodscape* stammer fra det geografiske felt, så det bliver i sociologien hurtigt forbundet med urbane studier. Dette har dog medført at begrebet nu også oftest råder over institutionelle formationer, kultur og diskurser (MacKendrik 2014:16). Hvad der dog virker vigtigst for dette speciales kommende analyse, er ideen om at fødevarerlandskaber også forstås som en mental størrelse. Med dette menes at *foodscapes* også er mentale ideer, ikke kun fysiske og at det også handler om hvordan landskabet opfattes, og ikke mindst hvordan informanterne gerne vil have det til at se ud (Mikkelsen 2011:211). Dette vil optræde i dette speciales undersøgelse, ved at kigge på hvordan sankere og selvdyrkere ser det omkringlæggende fødevarerlandskab, både i forholdt til hvad de anskuer som godt og skidt, men også ved at sammenfatte hvad der kategoriseres som ’aalborgensisk mad’. Ligeledes hvordan dette relaterer sig til en bredere forståelse af *foodscapes* i form af et nationalt niveau. Forståelse af dette tænkes at ville lede frem til hvordan sankerene og selvdyrkerens selv ser deres rolle i det *foodscape* de opererer i eller er en del af.

Når man analytisk skal forstå et fødevarerlandskab, er det centralt at forstå på hvilket niveau man arbejder på. Her foreslår Mikkelsen (2011) at man i et litterært overblik, kan pege på fire forskellige typer af niveauopdelte fødevarerlandskaber. Øverst anskues et makro-perspektiv, der dækker over et geografisk nationalt område. Herefter følger et meso-niveauer der geografisk betegnes som hen et

lokalt niveau, efterfulgt af to mikro-perspektiver, hvis geografiske rækkevidde anskues som henholdsvis institutioner og hjemmet (Mikkelsen 2011:211-212). Når dette speciale tilgår sankere og selvdyrkere i Aalborg som case, anskues dette rent geografisk som et meso-perspektiv, da fødevarelandskabet som deres selvforsynende aktiviteter indgår i, tænkes i en lokal ramme. Dette udelukker dog ikke muligheden for at affiliere sig med et mere nationalt-niveau, og den flydende karakter som det mentale *foodscape* kan have, er ikke nødvendigvis lukket til et enkelt geografisk niveau (MacKendrick 2014:16).

Det grundlæggende linjer der kan trækkes igennem teoretiseringer, omhandlede fødevarelandskab, og som har vist sig relevant til dette speciales analyse, er ideerne om et mere kommercielt og etisk fødevarelandskab. Tager man fat i de institutionaliserede aspekter af fødevarelandskabet, kan der også kigges på hvad dette er opbygget af. I et kommercielt henseende kan fødevarerbutikker, restauranter og andet organiseret handle, betragtes som det der kaldes korporations- eller forbrugs element af fødevarelandskabet. Fødevarelandskaber styret, med fokus på eller overrepræsenteret af disse elementer, vil derfor kaldes '*corporate foodscapes*' (Johnston et al. 2009). Den anden linje der går igennem ideen med *foodscapes* er ideen om et *etisk foodscape*. Her er det analytiske fokus ofte på at kunne skabe en fødevarerproduktion og konsumtion der værner om sundhed og bæredygtighed (Mikkelsen 2011:211). Det tænkes her at urban agrikultur, så som byhaver og sankeaktivitet, kan være et modspil til en ellers forbrugsbaseret fødevarerindgang, altså at selvforsynings-adfærden kan indtænkes som muligheder for et mere etisk fødevarelandskab. Sammenhængene der lægger til grund for en sådan tolkning, uddybes senere dette kapitel, i afsnittene omhandlende gastro-anomi, fremmedgørelse og dis-alienation.

5.1.1 Aalborg som case og fødevarelandskab

Skulle man udlægge fødevarelandskabet i det som danner de fysiske rammer for casen, nemlig den nordjyske by Aalborg, ville man kunne trække på et hav af aspekter der udformer det lokale *foodscape*. Alt fra infrastruktur til individuel smag ville potentielt kunne spille en rolle i hvad der udformer det aalborgensiske fødevarelandskab. Derfor er der udvalgt en række enkelte faktorer der alle er udpeget af informanterne til specialets empiriske grundlag. På denne måde bliver fødevarelandskabet udformet som en mental størrelse, da det udformes af hvordan sankerne og selvdyrkerne oplever det. Det skal dog understreges at selvdyrkerne og sankerne selv indgår i fødevarerproduktionen, selvom det er i en meget lille forstand, så de er derfor ifølge teorien alle aktive

agenter i fødevarelandskabet. Det der i midlertidigt er interessant, er om de selv anskuer dette som værende tilfældet.

5.2 Gastro-anomie og distancen til fødevaren

En af de oftest diskuterede problematikker i forlængelse af den globaliserede industrialiserede fødevareproduktion, er en form for normløshed som bringes til de lokale fødevarekulturer der importerer dele af den globale produktion. Denne normløshed og dets medførende distance til fødevarer er hvad Claude Fischler (1979) har døbt *gastro-anomie*. Grundideen bag begrebet udledes fra den historiske udvikling der er fundet sted i den globale økonomi og fødevareproduktionen, hvor kapitalismen har ændret selve arten af fødevareproduktionen for alle mennesker, hvilket har ført til en stor afstand mellem mennesker og fødevareproduktion (Crowther 2013:210). Hertil blev *gastro-anomie* udformet som begreb, til at forklare den tilstand, der som følge af den tilstand bestående af umiddelbart meningsløse konsumering af mad der på samme tid siges at stamme fra alle steder og ingen steder. Ligeledes dækker begrebet over tilstandens medførende disintegration af i eksisterende fødevareregler og praksisser, når nye smage, muligheder og råvarer introduceres, og hvor disse ikke succesfuldt bliver integreret ind i madkulturen (ibid.).

Bagvedlæggende for Fischlers teori om gastro-anomie, ligger en grundforståelse der peger på at fødevare har en central plads i menneskers måde at opfatte dem selv på. Mad bør derfor ikke ses som kun en måde hvorpå vi som mennesker holder os selv i live, da det på mange måder er mere end det. Ifølge Fischler kan man gå så langt at sige, at mad er en central del af vores identitet (Fischler 1988: 275). Dette værner også over mennesket mulighed for at kontrollerer sine fødevare og fødevarekilder. Her identificerer Fischler mennesket som noget unikt i tilgange til at brødføde sig selv, qua mennesket spisevaner er omnivorer, det vil sige ikke umiddelbart låst fast til specialiserede diæter. Dette gør at mennesker kan overleve arters udryddelse, ved blot at finde og rykke til nyere fødekilde. Sagt mere direkte kan mennesket altså ændre sig økosystem (Fischler 1988:277-278). Men der kan her opsættes et paradoks, for så frisættende det for mennesket kan være ikke at skulle være afhængig af en ting, lige så fastlåsende kan det være at mennesket i realiteten ikke kan få al sin næring fra én kilde og derfor er afhængig af et minimum af varietet i kost. Denne forståelse af menneskets forhold til at brødføde sig selv beskriver Fischler som *det omnivorerers paradoks* (ibid.). Paradokset i sig selv synes ikke vigtigt for dette speciale, men det er en god indikator for det ideunivers, som gastro-anomie tænkes inden for. Det værner nemlig om en umiddelbar frihed inden for den direkte tilgang til føde og hvorledes dette giver muligheden for at forstå mad som så meget mere end blot ernæring. Med

muligheden for selv at vælge diæter, men også den fastlåshed der ligger i at skulle vælge diæter, pointerer Fischler også at det handler om hvordan mad tænkes. Med reference til strukturalisten, sociologen og antropologen Levi-Strauss pointerer Fischler (1988:284) at man må "tænke" maden for at forstå dets plads i verden, og derfor bedre forstå verden. Man skal altså med andre ord kigge på de enkeltes forståelse af hvad mad er, for at forstå det fødevarerunivers der omgiver dem. Dette forsøges i dette speciale at blive imødekommet ved at opbygge det, der tidligere i teori afsnittet, bliver beskrevet som fødevarerlandskab ud fra sankere og selvdyrkere holdninger og tilgange til mad.

Når man skal forstå hvad der så karakteriserer den moderne fødevarer tilgang, er det vigtigt at forstå hvad det er, der umiddelbart er de største problemer med gastro-anomie som tilstand. Fischler har her identificeret fem problematikker i den moderne fødevarer tilgang, som han mener har konsekvenser for fødevarer-identiteten, hvilke alle er medvirkende faktorer til det han døbte '*gastro-anomie*':

Det første problem der udlægges er, at den moderne industrialiserede fødevarerproduktion har medført at den moderne *spiser*⁵ bliver reduceret til forbrugere, hvilket betyder at der ikke længere vides noget om hvordan fødevarer er produceret og dets oprindelsehistorie (Fischler 1988: 289). Dette i ledtog med at fødevarer er blevet en forbrugsvare, har medført en distance til maden; en tese der kan tages fra Karl Marx' klassiske teorier om produktion og fetichisme (Goodman et al. 2012:5-6). Yderligere er meget af forarbejdningen af fødevarer flyttet ude af syne af forbrugeren, hvilket udformer det andet problem ifølge Fischler. Det tredje problem fremstår som et brud i de sociokulturelle rammer der traditionelt styrer fødevarer-konsumeringen. Disse rammer er blevet eroderet af økonomiske og tekniske skift i den moderne livsstil, der har medført en mere individuel fordeling i madvaner. Den fjerde problematik opstilles som ideen om at moderne mad er mindre genkendeligt igennem dets konsistens, smag og lugt, da det er forarbejdet. I Fischlers egne ord er maden reduceret til udseende og symbolik. Slutteligt er fødevarer-teknologien blevet så kraftig, at den oftest maskerer fødevarerproduktet og det derfor bliver sværere og sværere at genkende hvad det er for fødevarer vi har med at gøre; vi ved derfor ikke hvad vi spiser (Fischler 1988:288-291).

5.3 Distance til produktionen og naturen

At være distanceret fra fødevarerproduktionen i det moderne samfund har ikke kun medbragt fremmedgørelse over for det vi spiser, men kan også vise sig at have større implikationer for forholdet mellem menneske og natur. For at forstå sammenhængen mellem menneskets, samfund og naturen,

⁵ Fra engelsk: *eater*

trækkes her på Perter Dickens fortolkninger af Karl Marx tidlige værker, samt urban- og sundhedssociologiske forståelser.

For at forstå den tidlige Marx' tilgang, som lægger til grund for Dickens syn på forholdet mellem menneske og natur, må det pointeres at dette stammer fra en dialektisk metode, der beskriver forholdet mellem organisme og miljø. Det er en relationel fremgangsmåde, der ser objekter som et sæt af relationer (Dickens 1992:63-64). Dette viderefører et syn der anskuer mennesket som et sæt af relationer i naturen; mennesket er mere end bare mennesket, men et udtryk for de kræfter der er i naturen. Dette grundet at mennesket lever af og i naturen (Dickens 1992:64). I denne tænkning fra Marx, udlægges det at naturen derfor er mennesket *uorganiske krop*, altså en forlængelse af mennesket:

“Nature is man’s inorganic body, that is to say in so far as it is not the human body. Man lives from nature, i.e. nature is his body, and he must maintain a continuing dialogue with it if he is not to die. To say that man’s physical and mental life is linked to nature simply means that nature is linked to itself, for man is part of nature” (Marx in Dickens 1992:64)

Som ses i citatet, understreges det derved at mennesket er en del af naturen, en tankegang der også findes i Edward O. Wilsons udlægning af det han famøst døbte den *biofiliske tese*. Her betegnes relationen dog mere som et 'bånd' til naturen, der tager form af et mentalt forhold (Kellert 1993:20-21). Ifølge Wilson har mennesket en tendens til at fokusere på levende processer, hvilket han påpeger som *biofili*. Hovedpointen er dog at dette konstituerer et 'bånd' mellem menneske og nature, der ikke kun dækker et materielt behov, men også mere immaterielle størrelser som spiritualitet og æstetik (ibid.). Selvom denne tankegang ser mennesket mere sidestående end immanent, som Marx forståelse udlægges, så forbliver konklusionen den samme; nemlig at mennesket har brug for naturen både mentalt og materielt.

For at forstå sammenhængen mellem fødevareproduktionen og fremmedgørelse, kan det være en pointe at se på Marx' senere og bredere udlæggelse om fremmedgørelse i kapitalismen. En stor del af fremmedgørelsesetserne blev fremsat i lyset af arbejdsforhold og produktion. Ifølge Marx bliver arbejderen distanceret og mister forståelse for deres frugten af deres arbejde, da denne bliver nedkøgt til en monetærværdi (Dickens 1998:67-69). Dette kan oversættes til fødevareproduktionen, meget lig hvad Fischler foreslår som problematik under en gastro-anomisk tilstand. Ved at miste forholdet til produktion, mister vi forhold til mad og natur. Det kan herigennem tænkes at den fødevareproduktion eller indsamling der finder sted hos snakere og selvdyrkere, har muligheden for at mindske

fremmedgørelsen, ikke kun overfor maden, men også over for naturen. Dette skal også forstås igennem Marx forståelse af at mennesket er først og fremmet et socialt væsen, hvilket ifølge Marx vil sige et kooperativt væsen. Men der kan under bestemte sociale forhold siges at opstå en splittelse mellem hvad der kan kaldes privatliv og dets sociale eksistens, da samfundsformer så som kapitalismen fordrer at man er i konkurrence med andre. Dette kan lede til at man anskuer konkurrence-elementet som det mest dominerende, og mennesket kan derfor ikke realiserer den korporative natur som det besidder (Isreal 1969: 86-87). Dette fører til fremmedgørelse, der umiddelbart først kan ophæves når mennesket kan arbejde med de kooperative motivation (ibid). Dette kan være forklarende for hvorfor det sociale aspekt i fødevareproduktionen kan være et vigtigt aspekt for de undersøgte foreningsmedlemmer og sankere.

Når det kommer til Marx forståelse af produktionsforhold i kapitalismen, spiller agrikultur også en stor rolle. Ifølge Marx er alt materialistisk udvundet af jord og jorden er derved kilden til al produktion og væren. Hertil påpeges det at agrikultur, det vil sige fødevareproduktionen, er en primær form for produktion (Fidler 2012:3-4). Dette leder også Marx til en kritik af den kapitalistisk agrikultur. Han benævner i hvordan dette kan forstås som at 'røve jorden' (Fidler 2012:3).

5.4 Forandringspotentialer og dis-alienation

Lige så vel som et fødevarelandskab kan indeholde en række fremmedgørende element, lige så vel kan det indeholde elementer der kæmper mod dette. Dette dialektiske syn på fødevarelandskabet åbner muligheden for at se de potentialer der er i urbane haver som 'alternative fødevare netværk', altså som et alternativ to konventionel fødevareproduktion. Det kan her være givende at vende blikket mod Henri Lefabvres begreb *dis-alienation*, der peger på at aktiviteter og momenter i en hvilken som helst given situation både kan fremstå som fremmedgørende og såkaldt *dis-alienating* (Shields 1999: 70-71). Herigennem kan det forstås at fødevarelandskabet, i sin brede forstand, kan indeholde både fremmedgørende elementer, som når Fischler peger på gastro-anomie, men også elementer der kæmper mod denne fremmedgørelse. Her er det tiltænkt at byhavearbejde og sankekultur kan indeholde nogle aspekter, der giver individer mulighed for at komme tættere på produktion, dekommodificere fødevarer og bringe mennesket tættere på naturen.

5.5 Mod en samlede forståelse af fødevarelandskab og fremmedgørelse

For at opsummerer hvordan dette speciale forsøger at forstå forholdet mellem sankere, selvdyrkere og fødevarer, opstilles her en samling af de teoretiske aspekter der benyttes i analysen af det empiriske materiale.

Foodscape

Forståelse for hvordan sankere og selvdyrkere anskuer deres fødevaremæssige omgivelser, herunder hvad de affiliter sig med geografisk, hvad der konstituerer gode fødevarer og hvordan mad tilgås

Disse forstås opdelt på en geografisk størrelse, der i realiteten danner casen og en mental størrelse, der fremskriver preferancer og motiver

Gastro-Anomie Fremmedgørelse

De overordnede teoretiske ideer omkring fødevareproblematikker i det moderne samfund og menneskelige forhold til fødevare

Dis-alienation Forandringspotentialer

Ud fra disse perspektiver anskues det hvorledes sanke-aktivitet og byhaver kan anskues som et modspil mod den overordnede fremmedgørelse i det moderne fødevarelandskab

Kapitel 6: Analyse

Følgende kapitel fremlægger specialets analyse af fødevarerforholdet fundet hos sankere og selvdyrkere i Aalborg. Der vil først blive præsenteret en mere deskriptiv analyse af hvorledes undersøgelsen informanter selv anskuer deres omkringlæggende fødevarerlandskab, hvad der i teorien refereres til som *foodscape*, for på dem måde at danne sig et billede af hvordan deres arbejde med fødevarer kan placeres i en bredere kontekst. Derefter vil dette danne grundlag for hvorledes selvdyrkere og sankere kan anskue deres aktivitet som et modspil til ellers konventionel fødevarerproduktion, hvorfra en analyse vil blive udlagt. Slutteligt vil der peges på de muligheder der er i den fødevarerrelaterede adfærd, som sankere og selvdyrkere repræsenterer, for at transformere fødevarerlandskabet og herigennem fødevarerforbrug.

6.1 Fødevarerlandskabet

For at udlægge hvorledes sankere og selvdyrkere anskuer deres omkringlæggende fødevarerlandskab, i teorien og her fremadrettet betegnet som *foodscape*, er de blevet spurgt ind til at identificerer kendetegnene eller symbolikken ved mad på to niveau, hen holdvis nationalt og lokalt, ved at føre interviewet hen i en samtale der omhandler hvad dansk mad er og hvad de mener 'Aalborgensisk mad' er.

6.1.1 Afstanden til det traditionelle danske fødevarerlandskab

Det har generelt været svært for alle informanterne at italesætte hvad der kan kategoriseres som dansk mad, men de meninger om hvilket mad der er 'dansk', peger oftest på det der anskues som traditionel mad, herunder mange påtegning af svinekød. Informanten Camilla nævner for eksempel svineprodukterne som det første hun tænker på: *"Jeg ved ikke om man stadig spiser meget gris. Når du spørger sådan, så tænker jeg at der stadig er meget fokus på kød, når vi taler om dansk mad."* (Bilag 2.). Dette er i sig selv ikke underligt, da Danmark er en af de største europæiske producenter af dette fødevarerprodukt (Landbrug og Fødevarer 2019), men hvad der analytisk i øjet faldene er den negative konneksion dette får. Informanten Anna, som arbejder meget med fjordhaverne, udlægger det således:

"Jamen altså... jeg har i hvert fald haft det sådan... og i min familie, der er det sådan noget med stuvet grøn-ærter og gulerødder, sovs og kartofler og så ofte noget kød til og det var så hamburgerryg. Og nu efter jeg er blevet voksen og forstår hvad det er en hamburgerryg består af, så er jeg helt stoppe med at spise hamburgerryg. Hvis vi sådan

lidt skal tage den på den humoristiske side... Men ellers er det typisk også frikadeller og kartoffelsalat. Desværre sådan slet ikke fisk og sådan.” – Anna (Bilag 2.1).

Udover afsmagen til svinekødsproduktet, er det værd at fokusere på informantens konneksion fra spørgsmålet om hvad dansk mad er og hendes families tidligere spisevaner. Når der tænkes på hvad dansk mad er, findes hurtigt familiens spisevalg frem som en repræsentant for den ’danske mad’, men dette er hurtigt efterfulgt af en afsmag til det spisevalg, idet hun går videre og forklarer at ikke er noget hun ville vælge i dag. Samme konneksion til familie og dårlig mad findes hos Erika og Frederik, der efter spørgsmålet om hvad dansk mad er for dem, svarer: *”Vi kommer fra det gammeldags køkken, ikke? Så det er det jeg betegner som dansk mad. Det er mormors gamle retter ”* (Frederik, Bilag 2.5). Der ses hos Frederik ideen om at den danske mad er noget ’gammeldags’ fra bedstemorens repertoire. Dette tolkes igen som pegende på dansk mad som værende noget mere traditionelt. I samme interview opfølges Frederik hurtigt af Erika der peger på ingredienser som kartofler, brun sovs, frikadeller og blomkål, som værende repræsenterende for en typisk dansk ret. Dette er under interviewet noteret som blivende sagt med en vis afsmag i stemmen, hvilket hun derefter konfronteres med og uddyber at hun husker tilberedningen som værende dårlig og at de som børn blev tvunget til at spise de såkaldte udkogte grøntsager (Bilag 2.5).

En anden mere negativ beskrivelse af en danske mad, findes hos informanterne Bo og Diane. Begge disse udlægger den danske mad som kedelig og u-inspirerende. Informanten Diana fortæller for eksempel:

“I think the rye bread... eh... I just feel like its very repetitive and not really diverse, because there’s so many great ingredients [...] The food I would say, I think it’s good, I just get bored” - Diane (Bilag 2.4).

For Diane ses at den danske fødevarekultur vises som kedelig, trods de muligheder hun ser i de tilgængelige ingredienser. Denne simpelhed Diane udlægger maden som er dog nødvendigvis ikke negativ, hvis man skal forstå informanten Gabriel. Han peger på en positiv simpelhed i tilgange i den danske mad: *”Så er det nok meget ligesom Frankrig. Jeg kan godt lide at det er nemt og spontant (...)*” (Bilag 2.6).

For at opsummerer hvad der anskues som det danske fødevarerlandskab, skal det relateres til hvad dansk mad er, hvilket oftest sættes i relation til traditionel mad; det vil sige mad som informanterne husker fra tidligere eller ’hjemme fra’. Det relaterer sig altså meget til familie og opvækst og svinekød

bliver nævnte i flæng som repræsentant for et dansk fødevarerprodukt. Dansk mad anskues igennem nationalretter og mere udbredt mad og sankere og selvdyrkere placerer herigennem nemt hvad der repræsenteres som mad på det nationale foodscape niveau (Mikkelsen 2011).

6.1.2 Distance mellem selvproduktionen og repræsentation

Som en central del af at forstå hvorledes sankere og selvdyrkere anskuer, og herigennem opstiller deres *foodscape*, er de blevet spurgt om at definerer aalborgensisk mad, dette oftest igennem spørgsmål ”*hvad er aalborgensisk mad?*”. Her har næste alle informanter udtrykt besvær med at svare, og herigennem pege på hvad der for dem symboliserer fødevarerlandskabet ud fra ideen ’Aalborg som fødevarerlandskab’. Både informanter Anna, Bo, Camilla, Diane, Erika og Gabriel gav helt op på at svare på spørgsmålet, eller udtrykte af de ikke var sikker på deres svar om hvad det skulle være. Der er dog interessante analytiske vinkler forbundet med dette alligevel. Frederik og Henrik var de eneste af informanterne der hurtigt relaterede det til konkrete retter eller fødevarerkilder. Af denne grund kan der ikke analytisk trækkes på direkte karakteristika af hvilken mad der karakteriserer Aalborg, men der er en analytisk pointe at finde, ved at kigge på hvorledes informanterne har forstået spørgsmålet og ikke mindst hvad der ikke bliver sagt. Kigger man for eksempel på informanterne Erika og Frederiks svar, kan det ses at der lægges konnektioner til den færdiglavede kommercielle mad i bybilledet:

” (...) Men her i Aalborg det er bare... kommet frem med det. Det var i morges jeg så, nu starter de op ude på Egholm med stegt flæsk ad libitum og så isbar også... jeg tror det var 124 kr.” – Frederik (Bilag 2.5).

”Ja, men jeg ved det sgu ikke. Jeg tror mit indtryk lige nu det er at der er helt vildt mange sådan billige steder, altså folk de presser jo prisen og det er billigere her og der og... men jeg ved det ikke.” - Erika (Bilag 2.5).

Også informanterne Camilla anskuer spørgsmålet som omhandlede det at gå ud at spise, da hun udtrykker at hun ikke kan svare på hvad aalborgensisk mad skulle være, eftersom hun ikke går på restaurant: ”Altså ... det... jeg ved det faktisk ikke. Jeg er ikke sådan en der render ret meget på restaurant, sådan...” (Bilag 2.3: 397). En lignende forståelse ses hos informanten ’Bo’, der ikke direkte associerer landskabet med restauranter, men ikke kan sætte ord på hvad der kan statueres som mad fra byen før samtalen trækkes hen på en snak om restaurantmuligheder i byen (Bilag 2.2).

Der danner sig igennem empirien et billede af et fødevarerlandskabs der i sin umiddelbare beskrivelse, tænkes igennem restauranter og færdiglavede madløsninger. Dette konstituerer herigennem hvad der teoretisk kan udlægges som en mere korporativ eller forbrugsorienteret repræsentation (Mikkelsen 2011; Johnston et al: 2009). Hvad der yderligere er interessant, er at ingen informanter benævner selve det arbejde informanterne laver med mad, som en del af den aalborgensiske mad. Selv i konfrontationer, hvor interviewer har spurgt ind til hvorfor de ikke tror det mad de dyrker, eller sanker, er mere udbredt som repræsentant for byens mad, bliver der også taget afstand. Der er med andre ord ikke mange der aktivt ser deres have- eller dyrkearbejde og derigennem produktion, som en del af fødevarerlandskabet i Aalborg. Dette er i følgende eksempel også sandt for informanten Anna, der direkte associerer de fødevarer hun arbejder med i sin produktion, med andre geografiske områder end det, hendes fødevarerproduktion finder sted i.

”Jamen sådan rent historisk er det jo faktisk ål. Helt tilbage... Aalborg, ikke? Men ellers så er det jo spritfabrikkerne – spiritus siden (...) Men når vi snakker mad i Aalborg, så har jeg slet ikke nogen reference i forhold til mad, og det er fordi jeg er tilflytter.” – Anna (Bilag 2.1)

Efter at blive spurgt ind til hvad Aalborgensisk mad er for hende, har Anna umiddelbart svært ved at pege på hvad det skulle være. Hun opstiller en historiske reference, ved at pege på ål fra Limfjorden og de ikoniske spritfabrikker, men benægter at have kendskab til hvad 'aalborgensisk mad' skulle være. Da der senere i samtalen bliver nævnt at muslinger måske kunne spille en rolle i hendes forståelse, referer hun i stedet til andre områder i landet. Igennem dette forstås at hun nævner eller aktivt anskuer muslingeproduktionen som hun er medvirkende til, som en del af det der repræsenterer mad i Aalborg:

(...) men hvis du spurgte i forhold til Løgstør og Nykøbing Mors, så ville jeg sige muslinger og hvis du spurgte om Lemvig, så vil jeg sige hummer og rejer og muslinger, fordi det findes derude lokalt... - Anna (Bilag 2.1).

Hvad der dog kan trækkes ud af Annas forståelse for hvad der måske ikke kan definere Aalborg som fødevarer-by, men mere det hvad hun forstår som forholdet mellem mad som symbol og stedet, bunder ud i hvad hun forbinder med det lokale mere naturgivent. Dette er også hvad der gennemskinner i informanten Henriks svar på hvad der som mad repræsenterer Aalborg. Han udlægger i sit svar Limfjorden som det der først kommer i tanke om, og maler et farverigt sprogligt billede af fjorden som fødevarer-givende element:

”Jamen noget af det første jeg tænker på, det er faktisk Limfjorden. Det er den blå streg der skærer gennem byen. Den blå streg er jo et spisekammer. Den blå streg følger også årstiderne, jeg nævnte det jo også for dig med hornfisk, altså i min personlige verden, men det er jo ikke alles verden... det er ikke sådan at Aalborg er en hornfiske-by... men sild, altså fjordsild der trækker ind for at gyde, er jo en kæmpe stor del for rigtig mange mennesker, når der virkelig er silde-eventyr, og det har det jo altid været, men det er en lang lang historie... og hornfisken der kommer efterfølgende og det der så er kommet til som er spændende, det er jo faktisk sådan noget som tang som er en ny ting som der også vil blive mere og mere benyttet. Vi dyrker det også i fjorden altså.... Og så det med blåmuslinger og rejer og fisk fra fjorden i det hele taget... sorthummeren er ved at komme ind. Strandkrabber er også blevet in – der laver jeg en masse ture. Så for mig personlig der er fjorden noget af det allervigtigste for Aalborg. Det vand som bringer spændene fødevarer ind, faktisk fra havet også... Atlanterhavet, sild fra Skagerrak og det med at der er skaldyr og muslinger i stor stil... de dyrker også i haver. Altså Løgstør er muslingehovedstaden længere vestpå, men Aalborg har stærk tilknytning til Limfjorden... så det er sådan helt overordnet fjordens spisekammer.”

- Henrik (Bilag 2.7).

Det der sætter overstående udsagn til side, er ikke kun at det sætter mad som repræsentation over i forbindelse med noget naturgeografisk lokalt, men også at informanten, som den eneste, sætter hans arbejde med selvforsyning i relation til hvad der kan repræsentere fødevarerlands-kabet. Som udlagt i tidligere afsnit om præsentation af informanter, udøver Henrik en masse forskellige selvforsyningsrelaterede hobbyer og arbejdsopgaver, hvilket her viser sig at give et stærkt bånd mellem hvad han anskuer som repræsentativ mad for byen og hvad han selv praktiserer. Vær at fokuserer på er også mængden af forskelligartet madrelaterede arbejde. Han benævner i citatet både det at sanke/jage krabber, sanke tang og fiske som potentielle fødevarerelaterede aktiviteter. Dette peger videre på den mængde viden der besiddes om de forskellige tilgange, og det kan antyde at dette har en indflydelse på hvad der anskues som en del af fødevarerlands-kabet.

6.1.3 Fødevarerforsyning og indkøbspræferencer

For at viderebygge en forståelse for hvad der karakteriserer det fødevarerlands-kab sankere og selvdyrkere opstiller og begås i, er forbrugsvaner og præferencer også et centralt analytisk punkt.

En mere direkte kontakt til fødevareproduktion viser sig at være et gennemgående tema hos informanterne, også når det ikke handler om det de selv producerer. Informanten Anna nævner for eksempel først og fremmest Aalborg fødevarefællesskab og det at hun selv tager ud til en producent, hvilket umiddelbart ikke er den mest udbredte måde at provianterer sig på for den gængse byboer:

”Jeg har handlet meget i Aalborg fødevarefællesskab. Der handler jeg æg og grøntsager og så kører jeg nogle gange op til et naturbrug i Tranum og så køber jeg stort ind.”

- Anna (Bilag 2.1).

Også informanten Bo har kontakt til private producenter uden om markeder, men dette er gennem en ven. Netværket siges do kun at række så langt at det kan forsyne kalkunkød. Dette pointeres dog som overlegent til det man kan købe i supermarkederne. Hverdagens købsmuligheder siges at ske igennem det tætteste supermarked, men rent kvalitetsmæssigt peges der på et andet supermarked, end det der oftest besøges. Der pointeres i forbindelse med dette noget positivt ved at der er ’hjemmelavet fisk’ igennem røgeri. Der associeres positivitet med markeder der behandler fødevarer på stedet, i stedet for noget der er behandlet fra fabriksmæssigt regi:

”Nu er jeg jo vokset ind i byen der i Vestbyen, så jeg handler meget ind i Kvickly der i Dannebrogsgade, men altså jeg vil nok sige det bedste sådan almindelige supermarked det er altså... hvad hedder det nu... Menu! Fordi de har sådan en udsøgt ferskvaredisk, men frisk fisk og med ost og også nogle sådan hjemmelavede ting fra røgeri.” - Bo (Bilag 2.2).

Informanten Camilla repræsenterer en meget selvforsynende adfærd. Hun udtrykker også at hun meget lokalt kan få slagtekød, denne gang dog ikke igennem bekendtskab, men af ren vilje til at udspørge lokale fåregere. Udover foreningens produktion af muslinger, forsyner hun sig selv igennem det at sanke og udtaler ligeledes at hun selv dyrker næsten hele sit grøntsagsforbrug:

”Altså jeg har min køkkenhave heroppe, så der er jeg op og hente grøntsager. Vi spiser meget æg og så altid nogle grøntsager derpå. Kold kartofler, bønner, ærter, gulerødder, porre er der lige for tiden. Salat er der også meget af og... massere af løg, hvidløg, squash (...) Jeg har været selvforsynende på grøntsagssiden her siden starten af juni.”

- Camilla (Bilag 2.3)

Trods overstående citat repræsenterer den mest selvforsynendes adfærd når det kommer til grøntsager, skal informanten Henrik også nævnes som en person der dyrker en bred vifte af aktiviteter, der kan fødevarerforsyne ham. Det ses som en tendens hos informanterne at de sigter efter mere end en slags fødevarerproduktionsaktivitet. Dette udbreder deres mentale fødevarerlandskab til at indeholde en lang række kreative måder at forsyne sig med mad på, der ikke kræver at man skal købe mad i det lokale supermarked. Dette værner om en præference for et mere etisk fødevarerlandskab (Mikkelsen 2011: 211). Hvad der videre bakker op om dette, er præferencen for økologiske fødevarer og bæredygtighed. Der bliver med andre ord gået op i hvordan tingene bliver produceret:

”Hvis det er jeg køber en vare, så kigger jeg tit på hvor den er produceret, om den er økologisk, om den er fair trade” – Anna (Bilag 2.1).

Udbredelsen af økologisk forbrug blandt informanterne, vises ikke kun i deres indkøb fra gårde, markeder og butikker, men også i deres egen produktion. Yderligere synes økologien udbredt så meget, at det bliver en almindelighed i forbruget. Informanten Henrik udlægger det således:

”Jamen altså... vi lever i min familie fuldstændigt almindelig tror jeg. Vi er i den kategori hvor vi køber alle de tilgængelige økologiske varer der er, altså vi har en kultur, som vi selv har været med til at skabe således at hvis jeg skal have kokosmælk for eksempel, som jo ikke er fra danske palmer, så køber jeg økologisk kokosmælk. Så alle de ting hvor jeg kan gøre det, så køber jeg faktisk fornuftige...” – Henrik (Bilag 2.7).

Der ses en tendens til at informanterne ikke kun dyrker deres forenings fødevarerproduktion, som en alternativ måde at forsyne sig på, men at der oftest er andre selvforsyningsaktiviteter involveret i deres fødevarerlandskab. Hos de ældre af informanterne, ses også et kendskab til netværk der giver mulighed for at forsyne sig mere direkte fra producenter så som opdræt og gårde. Dette gælder herved både Anna, Bo, Camilla og Henrik. Dog har et fødevarerfællesskab muliggjort det mere direkte køb for den yngre informant Gabriel. Dog nævner alle informanterne også at handel ved supermarkederne udgør en stor del af deres fødevarerforbrug, men der stilles krav til disse. Der ses en generel sigtning efter økologi og ferske/friske varer og skal disse nødvendigvis være forarbejdet, sættes der større pris på forarbejdning ved markedet, end ved en industrialiserede fabrikant. Der sigtes herigennem efter en så kort linje fra produktion til forbrug.

6.1.4 Madpræferencer og fordømmelse

For videre at kunne udpensle fødevarerlands-kabet, sættes der i dette afsnit fokus på hvad der anskues som henholdsvis god og dårlig mad. Der trækkes her på ideerne omkring maden, såvel som mere konkrete råvarer. Oftest har svarene inden for disse samtaleemner, belyst omkringlæggende ting ved maden.

Mest hyppigt i forklaring af hvad der er god mad, er ideen om at fødevarer skal være frisk. Informanten Anna peger for eksempel på at hendes fisk skal være 'rigtige' fisk, hvilket for hende betyder friske, ikke vakuumpakket fisk. Også informanten Camilla ser helst sine fødevarer som friske, og går så vidt at afskrive det man kan finde i supermarkedet som tarveligt: *"Men det er fordi jeg er vild med de der friske fødevarer og jeg synes at det bliver mere og mere tarveligt det man kan købe"* (Bilag 2.3). Ideen om en frisk fødevarer kan også sammenhænges med en anden gennemgående trend i hvad den gode mad er, nemlig det at der bør være kort vej mellem råvarer og det at man spiser de. Informanten Anne fortsætter i forbindelse med benævnelsen af friskheden som værende vigtig:

"Det skal være helst en frisk råvarer og det må gerne komme helst direkte fra leverandøren... ehh... og det skal smage godt og det må også se godt ud."
– Anna (Bilag 2.1).

Der bliver her også nævnt smag og udseende, hvilket også optræder hos flere informanter, dog oftest i anden række. Som Anna selv udlægger videre: *" (...) det skal være nogle ordentlige råvarer... og smag det er så nummer to."* (Bilag 2.1). Et andet syn af en kort vej fra råvarer til mund, findes hos Henrik, der ligeledes betoner glæden ved selv at være en del af produktion eller indsamlingen:

"God mad for mig, det er simpelthen mad som jeg selv har sanket eller skudt eller fisket. Det er god mad. Det er med ganske få undtagelser at... for mig smager det simpelthen bedst. Ehh... God mad er de svampe jeg selv har sanket og de rejer jeg selv har fanget og de dyr jeg selv har skudt og de gulerødder jeg selv har rykket op af mine højbede og den honning jeg selv har dynget op fra mine egne bier. Det er hvor jeg på en eller anden har en meget kort forbindelse til råvarer og hvor jeg også ved at det er noget der har haft det godt.... Altså på en eller anden måde spiller det en meget stor rolle. Jeg mister fuldstændig appetitten hvis det er noget som ikke har haft det godt. Hvis for eksempel vi snakker dyr... jeg vil simpelthen ikke spise det... en laks der er buret inde i et eller andet bur oppe i Norge et sted fyldt med medicin – jeg vil ikke røre det med en ildtang. Altså, der har jeg nogle meget skarpe skot der går ned. De dyr der ikke har det godt, de

dyr der ikke behandles ordentligt, de dyr der medicineres, det er ikke menneskeføde.”
– Henrik (Bilag 2.7).

Der lægges vægt på det selv at være en del af fødevarerforsyningen og det at der er kort vej fra råvaren til når de skal spises. Dette sammenbindes med større kontrol, da informanten her kan sikre sig at hans dyreprodukter ikke har lidt eller fået medicin. Der ses derfor også en meget stor afsky til visse udbredte produktionsformer. Denne bekymring om produktioner og interessen for at kunne være en aktiv del af den, kan sættes i relation til de problematikker der eksisterer under gastro-anomie. Informanten her tager altså skarpt afstand og gør sig aktivt modstander til den fødevarerforklædning der ifølge Fischler præger den moderne fødevarerindustri (Fischler 1998: 288-291).

Et socialt element bliver også nævnt blandt et par stykker af informanterne. Efter at blive spurgt om hvad god mad er og en kort udredning fra Erikas side, påpeger informanten Frederik af det må handle om det sociale: *”Men det er jo fællesskabet vi snakker om...”* (Bilag 2.5). Denne første tanke om det sociale findes også hos informanten Diane, der mere uddybende fortæller om det at lave maden sammen i fællesskab og hvordan det minder hende om en madklub hun var en del af da hun boede i USA:

“It’s a group of people. It’s a shared meal between people and cooking together actually. We actually belong to a culinary club, a group of friends... and we would get together every 3 month and we would pick and say okay is it Ethiopian, is it Japanese – we would pick a country and everybody would come together and we would pick a dish and you can either bring or cook I there, but six thirty we would start and we would eat till ten and the smallest would be 18 and there could be up to 30 of us. Everybody would bring a little something. “ - Diane (Bilag 2.4).

Det sociale element dukker også op i Gabriels beskrivelser af god mad, dog på en mere indirekte måde. Lige efter han udlægger, at god mad for ham skal være noget man bliver mæt af og at det helst skal være bæredygtigt, tilføjer han: *”Og i forhold til det, så kan jeg også nævne at en af de ting som jeg rigtig godt kan lide her i byen, er verdenskokkenet. Jeg var også ambassadør der engang for Frankrig og det synes jeg var rimelig flot.”* (Bilag 2.6). Der ses her i den mere sociale vinkel af den gode fødevarer, en præference for mad der ikke er individuel, som ellers er en af de fødevareretrends som hersker ifølge Fischler (1998:289). Hvis vi herigennem ser den gode mad, som en del af det ideelle fødevarerlandskab for sankere og selvdyrkere, er dette et godt bud på en aktiv afstandtagen til de gastro-anomiske strømninger der potentielt plager den moderne fødevarerproduktion. Bekymringen

om individualiteten i madkulturen, kan også ses når samtalerne rykkes hen på hvad dårlig mad er. Her tilføjer Diane som noget af det allersidste i interviewet med hende:

”You asked me earlier; what was bad food? And to me that’s just somebody eating alone, by themselves... I think it would be terrible to be some old person just being by them self, eating alone and not wanting to be alone. That would be the most terrible to me.” – Diane (Bilag 2.4)

Der peges yderligere på færdiglavet og forarbejdet mad, som en del af det der repræsenterer dårlig mad. Dette stilles ofte i direkte modsætning til den gode friske og ferske mad, når der spørges ind til ræsonnementet for hvorfor færdiglavet mad, er dårligt. Informanterne Diane, Anna og Erika peger alle tre på den færdiglavede mad som den dårlige mad. Erika udlægger det således:

”Og dårlig mad det er også... der er helt vildt mange af mine unger oppe på arbejdet, de spiser... altså... de koger en bouillon og så putter vand... ja vand og bouillon og nudler, altså det er også virkelig dårlig mad.” – Erika (Bilag 2.5).

Denne skepsis for nemme løsninger bliver også betonet af Diane, der udover en stæk holdning omkring at det ikke er svært at lave noget lækkert og frisk, opsætter en skepsis overfor de skjulte ingredienser der kan være i færdiglavet mad:

No, it’s also the freshness of it and I find it so simple to make food and I find it so tasty tasty and you’ll leave out all those hidden ingredients you can read it and can’t pronounce it, you shouldn’t be eating it. Yeah? I can... I feel like it’s never hard to make food, I think it’s always fun to make food so to me it’s really about the sharing aspect... but fresh and trying to eat something that is maybe local, eat in a different way. – Diane (Bilag 2.4).

Disse er blot nogle af eksemplerne på færdiglavet mad, som værende en dårlig form for mad. Der synes at herske en generel konsensus blandt informanterne omhandlende en negativ association til færdigretter og industrielt mad. Dette kan, ligesom søgen mod de friske produkter, ses som en forståelse af de negative aspekter ved distancen mellem menneske og råvare, som præger det moderne fødevarerlandskab og ikke mindst relationen mellem menneske og produkt i kapitalismen (Fishler 1998; Dickens 1999). Når det videre ikke handler om mad man som forbruger ikke nødvendigvis ikke selv har produceret eller tilberedt, er et gennemgående negativt aspekt af dårlig mad, en eventuel dårlig tilberedning. Her giver Anna et eksempel med *”kød som sålelæder”* og Erika og Camilla peger

begge på ”udkogt” i forbindelse med grøntsager som en generel negativ tendens. Som det så fornemt statueres af Camilla når der bliver spurgt yderligere ind til tilberedning: *”ja, altså det er dels synet og så også den der med ’pas nu på ikke at mishandle det’ ikke også?”* (Bilag 2.3).

Som tidligere udforsket i analysen, ses meget traditionelt dansk mad også i et negativt lys, oftest påpeget som kedeligt eller uninspireret. Der danner sig altså et billede af at sankere og selvdyrkere ikke kun har en interesse i produktionen af fødevarer, men bestem også tilberedning og fremgangsmåde. Med andre ord har de en interesse for (god) mad. Mad skal ikke bare spises, det skal også være spændene. Den ene informant der umiddelbart bryder dette mønster, er Gabriel, da hans ide om god mad virker meget mere praktisk:

”Hvis jeg ikke har gæster, så kan jeg ikke lide at bruge alt for meget tid i køkkenet, så det er også en faktor der har ret stor betydning. Og så skal det være sundt og balanceret.”

- Gabriel (Bilag 2.6).

De madpræferencer der kan ses som en del af fødevarerlands-kabet kan generelt ses igennem en række associationer der ikke peger på enkelte råvarer eller retter. Det er ofte mere relationelle størrelser så som hvor maden spises, hvem der er en del af det, hvordan det tilberedes og hvad der associeres med det. Informanten Anna opsummerer det rimeligt:

”Så det har noget med sted, lokationen, oplevelsen, sanseligheden, den er bundet til det at du selv har... altså hvis du forstå den med den historie... og det kender jeg mange der har oplevet det der... Maden smager også bedre når du er på skovtur et eller andet sted. Der er noget stedsbundet, psykologisk som du får oven i.”

- Anna (Bilag 2.1).

I forholdet mellem hvad der er god og dårlig mad, ses også en tendens til at tage afstand fra de problematikker der findes i forbindelse med den moderne fødevarerproduktion. Det stemmer med andre ord overens med hvad der teoretisk siges at være negativt og hvad der er efterstræbeligt. Når det siges at individuel spisning er dårlig mad, stemmer det overens med det at se den moderne fødevarer-kulturs individualisering som et problem. Ligeledes når der udtrykkes skepsis overfor det ikke at kunne vide hvordan ens mad er dyrket, stemmer det overens med det problem der teoretisk fremsiges at være tilfældet i den moderne fødevarerproduktion. Der menes her ikke at sankere og

selvdyrkere nødvendigvis ser de 'gastro-anomiske' tendenser som en del af fødevarelandskabet, men deres præferencer peger på deres aktiviteter og holdninger som mulige modspil til dette.

6.1.5 Mod en kortlægning af fødevarelandskabet

Med tidligere afsnits analytiske fokus, kan der dannes et billede af hvordan sankere og selvdyrkere anskuer deres fødevarelandskab og hvordan dette kan anskues som modspil eller kritik til et bredere industriel landskab. Dette afsnit vil herigennem fungere som en opsummering af forholdet mellem de urbane sankere og selvdyrkere og fødevarer.

Når der anskues hvilke præferencer der eksisterer i en dikotomi af hvad der er god og dårligt, kan disse beskues igennem de forhold der omhandler maden, disse oftest med fokus på kvalitet og produktionsmåder. Skal dette ses igennem den begrebslige liste som teorien om gastro-anomie kan tilbyde, ser vi et landskab hvis negative kapaciteter kan sættes lig det der ifølge Fischler (1988) kendetegner problematikkerne i moderne fødevarerproduktion. Der peges her på en skepsis over individualiseret madkultur, færdiglavet (industrialiseret) mad og lange produktionskæder der øger afstanden til fødevarer, det der fortolkes ud fra præferencen om "*en meget kort forbindelse til råvare*" (Bilag 2.7). Når det derimod kommer til en mere geografisk størrelse i fødevarelandskabet, er det interessant at der hersker så stor forvirring omkring hvad der kan kategoriseres som værende repræsenterende for lokal mad, hvor det er noget nemmere for informanterne at sætte ord på hvad der nationalt repræsenterer mad. Både det at der ikke sættes finger på hvad der er lokal mad og videre det at der dissideret tages afstand til ideen omkring det, at selvdyrkerens egen produktion er en del af et lokalt fødevarelandskab, værner om en mangel på tilhørighed i (lokale) produktionsprocesserne.

Hvis vi kigger på hvordan fødevarelandskabet kan tilgås, både på perspektiv-niveau og geografisk niveau, er casen tilgået igennem det Mikkelsen (2011) vil pege på som et meso-niveau med geografisk fokus på det lokale, men tager man forståelser for symbolikker hos selvdyrkerne, er det nationale makroperspektiv der synes at have indflydelse på deres aktivitet. Dette kan siges, da der aktivt tages afstand til hvad der ifølge dem repræsenterer national mad, mens der ikke argumenteres ud fra en mere lokal referenceramme. Til gengæld er den mere mentale størrelse af *foodscape*, som ombygges igennem præferencerne til maden langt mere udpenslet, hvilket tyder på at fødevarelandskabet i sandhed skal forstås som en mere flydende størrelse (MacKendric 2014; Mikkelsen 2011).

Positive	Negative
Frisk	Vakuumpakket
Smag	Forarbejdet
Sundt	Færdiglavet
Direkte fra leverandør	Dårlig tilberedning
Kort vej til råvare	Individuel
Fællesskab	Kedeligt
Økologi	Medicinering

Figur 2: Positive og negative elementer i det mentale foodscape

Ovenstående figur fremviser de hyppigst udnævnte associationer til henholdsvis god og dårlig mad. Her ses tydeligt at mange af disse omhandler eksterne forhold omkring maden, mere end maden i sig selv. Oftest er disse eksterne forhold relaterede til produktionsforholdet af fødevarer så som 'direkte fra leverandør', 'færdiglavet', 'forarbejdet' etc. Det ses at de fleste af de negative konneksioner stemmer overens med Fischlers forståelse af gastro-anomiske tilstand og at de positive konneksioner relaterer sig til det modsatte af hvad der karakteriserer moderne fødevarerproduktion.

6.2 De sociale elementer og afstandtagen til individualistisk madkultur

Der ses en række sociale potentialer i både sanke-aktivitet og byhave-aktiviteterne. De sociale aspekter vises at have stor betydning for hvordan mad og fødevarerproduktion anskues, hvilket kan tyde på at der er stærke bånd mellem fødevarer og mere sociale aspekter. Informanten Camilla udtrykker blandt andet en positiv indstilling overfor fjordhaveforeningens kollektive fremgangsmåde: *"Jeg tror det man er kommet frem til med det kollektive som det er blevet til, det er rigtig fint og der kan man sige at der er det jo så fint, for dem der så kommer, er jo dem der så får udbyttet med hjem."* (Bilag 2.3). Informanten Diane anskuer også socialiseringspotentialerne igennem foreninger, da hun mener at dette er en af de mest udbredte måder at socialiserer i Danmark: *"I think socialization in Denmark is more in clubs, I think that the mechanic a lot of people do make friendships that way."* (Bilag 2.4). Foreningsaktiviteten i sig selv danner altså grundlag for et modspil til de Fishler (1988) ellers ville pege på som en individuel fødevarerkultur.

Videre ses også stærke præferencer til det ikke at producere fødevarerne i fællesskab, men også at spise dem i fællesskab. Dette kunne tydeligt ses i de positive symbolikker i mad, der blev fremfundet i det mentale fødevarerlandskab (jf. X.1.4 Madpræferencer og fordømmelse). Der optræder også yderligere nogle specifikke forhold mellem mad og socialisering, så som den diversitet af

menneskelige bekendtskaber. Informanten Erika pointerer for eksempel aldersforskelle i forbindelse med hvad der rart ved at være en del af byhaverne i karolinelunden:

Men det er også det der med at der er nogle på 18 år og så er der nogle der går med rollator på 70, ikke også?... så der er helt vildt meget socialt i det, også... eh... - Erika (Bilag 2.5)

Denne sociale diversitet ses også som en positiv ting hos Camilla, der sammen med det sociale påpeger den viden det er muligt at opnå gennem fjordhavernes diverse medlemsskare. Dette siges at skabe værdig for hende, da hun konkluderer at det er en berigende oplevelse at få alle til at arbejde sammen om et godt udbytte af fjordhaverne:

”Altså noget af det som jeg synes er utroligt givende som en forening som den her, det er det med forskellighed. Det med at møde så mange mere eller mindre nørdet mennesker på alle mulige områder er virkelig en berigelse. Man kan jo tage i mange andre sammenhænge hvor man møder nogle som meget mere kommer til at ligne en selv, men dernede møder jeg jo biologen, jeg møder nørden på fiskeri, jeg møder ja... 117 forskellige underlige indfaldsvinkler, men alle med den passion at det er skide spændene at prøve og få det projekt til at give et godt udbytte. Så jeg synes det er berigende, meget berigende.” – Camilla (Bilag 2.3).

Tilberedningen og spisningen af maden sættes også i fokus hos sankere og selvdyrkere. For Erika og Frederik sættes der pris på at man forsøger at spise sammen så ofte så muligt: *”men vi har altid været godet til at lave mad sammen... også med vores store søster især. Så tror jeg man bliver inspireret. Det er noget jeg altid sætter pris på, det er hvis man er godt til at lave mad”.* (Bilag 2.5). At der sættes pris på fælles tilberedning og spisning af mad kan her også ses at tyde på større motivation, da det udlægges hvorledes det at lave mad sammen leder til inspiration. Videre kan affiniteten for at lave mad sammen ses ofr informanten Gabriel, der påpeger at han umiddelbart ikke opfatter at der er meget fællesspisning i byhaveforeningen, men udtrykker begejstring ved at lave mad sammen med andre:

”Jeg har også en tradition med at lave mad med mine venner når de kommer, så det er også en del af showet. I stedet for at jeg laver bare mad til alle sammen, så kommer de med det de har og så laver vi noget.” – Gabriel (Bilag 2.6).

Kigger man på den tilgang til det sociale der fremvises fra by- og fjord-haveejeren, kan man se afstandtagen til individuel madkultur. Fischler (1988) udtrykker at den moderne fødevarerproduktion,

og fødevarekulturen i forlængelse heraf, har medført en meget individualistisk madkultur. Dette er umiddelbart ikke tilfældet hos informanterne, da de fere gange påpeger vigtigheden af det at spise sammen og at det er noget de går meget op i. Om dette i realiteten er medbestemmende for om informanterne vælger at blive en del af den fødevareproduktionspraksis de nu en gang er en del af, kan ikke siges med sikkerhed, men det kan siges at disse foreninger bestemt fordrer en mere fælles madkultur.

6.3 Produktionsforhold og glæden ved at være en del af processen

Der ses også en lang række meninger og bekymringer når det kommer til sankere og selvdyrkeres forhold til moderne produktion. Som det tidligere i dette kapitel blev fundet, er der en vis skepsis overfor industrielle tilgange og herigennem en række negative konneksioner mellem mad og industrialiserede fødevarer (jf. X.1 Fødevarelandskabet). Umiddelbart er det ikke kun i hvad der konstituerer god mad, hvor der opstilles en skepsis mod industriel agrikultur. I interviewet med informanten Bo, ses hvorledes der eksisterer en refleksion indeholdende negative miljømæssige konsekvenser, da der bliver spurgt ind til om fødevarer bør være økologiske:

”Jah, jeg synes det skal. Også når man tænker og hører om insektkollaps, men nu har jeg også haft lidt fokus på... i amtet der arbejder vi på ferskvands, med virksomheder, ferskvand, saltvand og grundvand. Så jeg har også arbejdet med grundvand, og det er altså...” – Bo (Bilag 2.2).

Der ses også skepsis hos informanten Camilla, som har et umiddelbart meget nært forhold til den mad hun spiser, da meget af det kommer fra egen produktion. Trods dette udtrykker hun alligevel villighed til at være selvforsynende på endnu flere punkter: ” Hvis jeg orkede det, så ville jeg også selv have høns,”. Hun begrundet sin adfærd ikke med bæredygtighed, trods hun siger at det er vigtigt, men udlægger det som en nøjsomhed overfor materielle ting:

”Jeg tænker der er en eller anden, jeg vil ikke sige nøjsomhed, men vi har ikke sådan ruttet med tingene i min familie. Det kunne godt bruges igen og lappes lidt og sådan.”
– Camilla (Bilag 2.3).

Der ses her både glæde ved produktionen, men også en adfærd og forståelse er anskuer forbruget af materielle ting, som noget der godt må spares lidt på, noget man skal være nøjsom med. Camilla udlægger også at hun tror mange af medlemmerne finder den mere korte vej mellem råvare og produkt spændende. Der vises her interesse for at være en del af produktionen:

”Når jeg kigger på dem der startede foreningen, så tænker jeg at der var nogen med dengang som synes det at starte et visionært projekt, var det der bar det. Jeg tror nok at os der er mere praktiske omkring det, har den tilgang til det at det er skide spændene at kunne bruge... at finde det man skal bruge. Det er også dem der render ud og plukker havtorn og synes det spændene at bruge hyben og gå på svampejagt og...” – Camilla (Bilag 2.3)

Overstående citat peger også på det overlap mellem sanke-kultur og byhaveejere ved at pege på en fælles entusiasme ved den direkte kontakt til råvaren. Dette ses også hvis man referer til det mentale fødevarelandskab der blev opstillet tidligere i teorikapitlet. Denne tilfredshed med den direkte kontakt til produktionen stemmer også overens med den negativitet der ses imod industrialiserede produktion. Generelt udtrykker Camilla at hun er skeptisk overfor måden man producerer fødevarer på i den større industri. Hun er uenig i måden man behandler dyr som produkter:

”Jamen jeg bryder mig ikke om at det er så industrialiseret som det er. Jeg bryder mig ikke om at man i den grad betragter det som produkter. Altså det er en skæv vej rundt synes jeg at have 2300 grise gå oven på hinanden og så slagte dem. Jeg kan... jeg kan slet ikke... det passer ikke ind i min optik.” – Camilla (Bilag 2.3)

Det skal her tilføjes at Camilla ikke er vegetar og selv bruger en række animalske produkter, men der opstilles alligevel en kritik af hvad Marx ville pege på som en vare-fetisering (Dickens 1992). Dette værner også om en utilfreds i det at dyrene anskues som rene produkter, de vareliggøres med andre ord og dette kan være med til at maskerer hvad fødevarer reelt er (Fischler 1988; Dickens 1992). Videre i samtalen med Camilla spørges ind til om dette også gælder ved grøntsager og hun videre pointerer at det er effektivitetstankegangen hun er utilfreds med. Dette kulminerer i en generel afsmag for måden hvorpå man udnytter ressourcer:

”(...) men hvor man først og fremmest prøver på at få diversiteten frem i jorden... det kunne jeg godt tænke mig var lidt mere grundlaget for måden hvorpå vi dyrker fødevarer på i Danmark (...) Den der udnyttelse af ressourcerne uden at betragte det som om at det kunne være godt at putte noget tilbage. Alt det.” – Camilla (Bilag 2.3)

Når det anskues hvorledes der opstilles en utilfredshed med måden hvorpå man anskuer jorden under en form for effektivitetsideologi, er dette lig den kritik som Marx opstiller af kapitalistisk agrikulturs ’røveri af jorden’ (Fidler 2012). Der eksisterer altså et syn, hvori der skal passe mere på jorden og

dette menes at skyldes måden hvorpå man opfatter råvaren som produkter i den industrialiserede fødevarerproduktion. Disse meninger står herigennem som kritik af udbredt moderne produktion, der netop kan siges at være defineret af effektivisering, vareliggørelse og industrialisering (Fischler 1888; Dickens 1992).

To aspekter af produktionsforhold kan gennemskues i sankerens og selvdyrkerens forståelse for fødevarerlandsabet. Det første er en generel mistillid eller afstandtagen til industriel produktion og det syn man har på det i den produktionssfære. Den anden ting der oftest nævnes når det kommer til produktion, er glæden ved at producere selv og den kortere distance mellem fødevarer og måltidet. Som informanten Anna udlægger det: *"Ja, det giver noget livskvalitet at man selv er med i processen."* (Bilag 2.1)

6.4 Sankeaktivitet og byhaver igennem forholdet mellem menneske og natur

Det naturlige element virker til at have stor betydning for sankere og selvdyrkeres forhold til fødevarer. Dette synes således, da deres arbejde med fødevarerproduktionen anskues som noget naturligt og noget der skaber kontakt til natur. Dette kan for eksempel ses hos Henrik der repræsenterer den person der har størst erfaring med at sanke. Han begrundet sin aktivitet med at finde tilbage til noget primitivt og mere naturligt. I forlængelse af en snak om moderne produktion og hans holdning til dette, spørges der ind til hvorfor han mener at hans egen fødevareraktivitet er mere positiv. Der er for ham en positiv overlevelsesfølelse knyttet til det at sanke:

"Der er ingen tvivl om at når du sidder og spiser dyrekød fra et dyr du selv har skudt, det er faktisk ret sundt hvis man spiser moderat af det, rent sammensætningsmæssigt... men det er også den der fornemmelse at have sanket noget til vores overlevelse. Det er den der grundfølelse af... for mig er det virkelig vigtigt. Altså når jeg sanker bær, så får jeg den der fornemmelse af at 'nu overlever jeg virkelig' (...) Så er smagen ikke vigtig, så er det mere fornemmelsen af at vi har et fællesskab i forbindelse med overlevelsen. Så for mig er det kontakten til hulemanden, det er der ingen tvivl om." – Henrik (Bilag 2.7)

En tilbagevending til hulemanden bliver benævnt og der bliver i hans ræsonnement lavet en sammenkædning mellem det at sanke, vende tilbage til noget primitivt og fællesskab. Det kan herigennem forstås, at han med sin sankeadfærd knytter et tættere bånd til naturen, hvilket ifølge Wilson giver mulighed for at udøve sin biofili. Dette værner også om hvorledes Henrik ser sig selv som ikke-sidestående i forhold til naturen, idet han knytter stor positivitet til at være i mere direkte

kontakt til hvad Marx kalder menneskets ikke-organiske krop (Dickens 1992:63-64). Denne glæde ved stærkere kontakt med naturen ses også i Henriks videre referencer til fjorden, når der spørges videre ind til den primære kontakt han får til naturen, der både konstituerer noget lokalt og noget naturligt:

”Det er jo vildt luksus at du kan tage ud og gøre det. Her i Aalborg kan du jo gøre det overalt på stranden. Det er det der er signaturen, det er kontakten til fjorden. Du skal ud i den. Man kan jo ikke gøre det på afstand. (...) det er også det fjordhaverne er så fascineret af, at du har noget vand som skaber liv.” – Henrik (Bilag 2.7)

Der tilknyttes til den primære kontakt også en kritik af det at arbejde med fødevarer på afstand. Der menes her at man ikke kan få den samme oplevelse af mad, medmindre man selv er en del af produktionen eller hvis man selv sanker det. Igennem et sådant ræsonnement er det at konsumerer maden ikke det eneste der er medskabende for identitet som Fischler (1988) udskriver det, men noget tyder på at produktion og det at indhente mad har identitetsskabende effekter.

Når arbejde med fødevarer nævnes i relation med naturen, gøres dette oftest i forbindelse med en positiv tilgang og med reference til industrialiserede fødevarerproduktion. Som informanten Diane for eksempel udlægger det, da hun bliver spurgt ind til hendes erfaring med det at sanke: *”It’s just out in nature and it’s just... yeah. It’s not so much because it doesn’t cost anything, it’s because it’s there and it’s such a treasure and no one sprayed anything on it and no one touched it and stuff like that.”* (Bilag 2.4:) Det er her noteret at der refereres til det hun sanker som både noget modsat det der koster noget (forbrugsvarer) og produktionsforholdene bag industrialiserede mad. Det naturen kan give stå med andre ord i kontrast til udbredt fødevarerproduktion, hvilket også er hvad Marx peger på i hans udlægning af den kapitalistiske produktion og dennes brug af naturen (Dickens 1992).Også informanten Gabriel peger på at vi i den moderne produktion er kommet væk fra naturen, hvilket ifølge ham giver os manglende forståelse for hvilke konsekvenser fødevarerproduktion kan have. Igennem en snak om moderne fødevarerproduktion benævner han at stærkere kontakt til naturen, kan give bedre forståelse for fødevarerproduktionen:

”Men ja, den her forståelse mister vi bare næsten fuldstændigt, eh... og jeg synes at det kunne forbedres en helt masse og jeg tror hvis folk var lidt tættere på naturen, så var det også lidt nemmere for de her forståelser” – Gabriel (Bilag 2.6).

At være tættere på nature anskues som at have større forståelse for produktionen, man kommer altså tættere på produktionen. Dette forhold mellem menneske og natur har altså en effekt på mulige tilgange til produktionen igennem bedre forståelse. Dette kan tyde på at der i Gabriels forståelse af moderne menneskers forhold til produktion ikke forstås konsekvenser ved denne, der er med andre ord gået noget tabt i forhold til hvis mennesker var tættere på naturen. Han anskuer det også som en måde at komme tættere på det han referer til som livets rytmer:

”ja, fordi jeg forstod godt at bruge for meget tid på computeren under min ph.d. og det jeg gør nu er meget på computeren, så jeg tænkte at jeg nok havde brug for noget andet, ikke at kigge på en skærm, men bare noget andet... eh... så det ar også en del af min motivation der. Det var faktisk også spændene at se at man kommer også lidt nærmere på livets rytmer, fordi når man kigger på computeren, så sker tingene rimelig hurtig og når man kommer i haven, så kan man se at de her planter de vokser nok, men de okser ikke lige så hurtigt som tre klik på computeren. Det er også et godt 'sanity check' en gang i mellem, det med at det vokser nok, men det tager bare sin egen tid.”

Det at komme ud og det at bruge tiden i byhaven, som han anskuer som et naturligt element, har ikke kun været en motivation, men statueres her også en mental-restaurerende effekt. At kunne arbejde med et sådant naturligt element i en produktions proces, fremviser herigennem også en positiv kvalitet i form af mentalt beroligende muligheder.

Når naturen nævnes i empirien, er det oftest i forbindelse med muligheden for at komme tilbage til noget mere simpelt, roligt eller slevdyrkningens muligheder for at fordre en større kontakt med naturen. Arbejde med fødevarerproduktion vises derfor som en mulighed for at reparerer et brudt bånd mellem menneske og natur (Kellert 1993) eller give større forståelse for produktionens konsekvenser for mennesket ikke organiske krop (Dickens 1992). Forholdet til naturen og dettes italesættelse som noget modsat, eller som modspil til, moderne produktion, synes at være stærkest ved sankeaktivitet, der også fordrer mere direkte kontakt til natur.

6.5 Ændringspotentialer igennem selvdyrknings- og sankeaktiviteter

Der er en generel konsensus i blandt alle informanterne der peger på at deres arbejde med fødevarer igennem forening eller som enkelte person, kan være inspiration for andre og at det herigennem kan være med til at flytte på en mere generel forståelse og opfattelse af fødevarerproduktion. Et sådant eksempel ses igennem informanten Anna, da hun bliver spurgt ind til om hun mener hendes

foreningsaktiviteter er med til at ændre på noget inden for fødevarer verden, og hun peger her på at foreningens arbejde er en del af mange initiativer og at der helt sikkert gøres en forskel:

”så ja, på den måde gør vi en forskel idet vi har en formidlingsopgave i det at fortælle om det aktive liv i det blå, men også fællesskab.”

Foreningsarbejdet ses altså som noget der kan skabe offentlig information, men også noget der fordrer fællesskab. Det kan altså være med til at mindske individualitet igennem dets arbejde med mad. Informanten Camilla benævner også at hun håber at arbejde i fjordhaveforeningen kan være med til at rykke på fødevarerkulturen, ved at vise at det ikke er så besværligt at gro sin egen mad. Hun ser herigennem gerne at man kan ændre fødevarer vaner igennem foreningsarbejde som det hun er en del af. Når spurgt om hun tror at fjordhaverne kan rykke på tilgange til mad svarer hun: *”ja, det kunne jeg godt tænke mig. Det ville være dejligt.”*(Bilag 2.3:) og fortsætter efter opfølgende spørgsmål om hun reelt tror der gøres en forskel:

”Ja, jeg synes ... jeg har jo haft muslingerne med ned til vores pileflet og når vi har haft mad med hver især, så har det jo selvfølgelig været noget med muslinger og der har de da ture at prøve at spise det, dem der ikke har turet det før.” – Camilla (Bilag 2.3:)

Potentialer vises altså også at bestå i blot det at præsenterer arbejdet for andre. Der vises også en vilje til at gøre en forskel i fødevarer landskabet. For Henrik ses også en vigtighed i at hans forståelse for natur og mad igennem hans aktivitet, bliver brugt til at give læring videre:

”Og så kan man jo give det videre. Det er jo ikke bare sniksnak... man skal vise et eller andet... jeg har nogle kurser ude på Food Collage om hvordan man opererer med de her dyr. Det er nemmere at være troværdig når man ligesom gør det selv, kan du følge mig? Altså undervisningen er vigtig, rent praktisk set, jeg gør det selv, det er ikke bare noget jeg har læst mig til. Jeg har gjort det hele mit liv.” – Henrik (Bilag 2.7).

Det ses alt i alt, at der eksisterer en vilje til at ændre på fødevarer landskabet, selvom dette umiddelbart ikke benævnes som årsag eller motivation til arbejde med fødevarerne igennem havebrug eller sankeaktivitet. Dog skal der kigges på en sammenfatning af tidligere afsnits fokus, for at forstå forandringspotentialer. Som det anskues er det mentale fødevarer landskab opbygget med en række negative konneksioner til hvad der ifølge Marx og Fischler karakteriserer moderne industrialiserede fødevarer produktion og der tages også afstand til denne type af produktion. Der hersker herigennem

en aktiv forståelse af de negative aspekter ved gastro-anomie, som der også synes at kæmpe aktivt imod, ved at fordrer en række modstandsmuligheder i form af større fællesskab bedre kendskab til maden, større viden om produktionen og tættere forhold til naturen. Viden om produktion og en mere fælles madkultur kan fungere som aktivt modspil, i de elementer som Fischler (1988) peger på som en mere individualiserede fødevarer kultur og når han snakker om hvordan moderne mad virker mere og mere ukendeligt fra råvaren og oprindelse. Den tæthed på naturen visse elementer af sankekultur og selvproduktion kan have, ses også at kunne reparere menneskets brudte bånd til naturen som Wilson peger på med den biofiliske hypotese (Kellert 1993), men også 'af-fremmedgører' forholdet mellem mennesket og naturen som mennesket ikke organiske krop (Dickens 1992:63-64). Yderligere virker det til at selve produktionsforholdet hos selvdyrkere kædes sammen med både noget socialt og en distance til at se fødevarer udelukkende som produkter. Det kan derfor virke af-fetisherende i forholdet mellem mennesker og fødevarer, men også være med til at mindske fremmedgørelse og lade mennesket være et kreativt og producerende væsen, som Marx udlægger det (Isreal 1969: 86-87).

Sankeaktiviteterne og selvgroningspraksisserne eksisterer i et fødevarerlandskab der både ifølge dem selv og Fischler (1988) er præget af fremmedgørende elementer, men som de tager afstand til. Dette blandet med overstående forståelse af hvorledes aktiviteten kan fungere som af-fremmedgørende, kan give sankere og selvdyrkeres aktivitet karakter af et '*dis-alienating*' element. Her skal det forstås som om at fødevarerlandskabet i sin brede helhed både indeholder fremmedgørende elementer, her den industrialiserede fødevarerproduktion, samtidig med at den indeholder elementer der kan stå mod dette (Shields 1999: 70-71). Her anskues sankere og selvdyrkere som dette modspil og kan derfor være en del af 'dis-alienation' i det fødevarerlandskab de eksisterer i. På denne måde synes der at være et stort potentiale for at ændre fødevarerkultur igennem disse typer af aktiviteter, men det sande forandringspotentiale synes dog forhindret af det faktum, at sankerene og selvdyrkerene har svært ved at se sig som en aktiv del af produktionen i deres fødevarerlandskab (jf. Distance mellem selvproduktionen og repræsentation).

Konklusion

Dette afsnit opstiller de konklusioner der kan drages af specialets analyse af sankere og selvdyrkere. Det har fra starten i specialet været et fokus at teorien og designet har kunne blive formet af de empiriske fund der er foretaget, samt fortolkningerne af disse. Derfor er der også fremanalyseret en række interessante pointer, der her vil blive konkluderet om ud fra undersøgelsen problemformulering:

Hvordan kan fødevareforholdene hos urbane selvdyrkere og sankere forstås og hvordan anskues disse som et modspil til konventionel fødevareproduktion i en fødevareliberaliserede verden?

Det er igennem dette speciales undersøgelse fundet, at sankere og selvdyrkeres fødevareforhold eksisterer som en modsætning til de overordnede fremmedgørende strømninger, der eksisterer i moderne fødevareproduktion. Deres mentale *foodscape* er præget af konneksioner til produktionsforhold, hvor negative tendenser sammenfattes med industrialistisk udbredt fødevareproduktion, individualistisk fødevarekultur og afstandtagen til traditionel dansk mad. Disse kan alle forstås igennem teorier om produktion og gastro-anomie, hvor deres fødevareforhold kan tolkes som en antitese til den fremmedhed moderne produktion fører med sig. Der mens her at fødevareforholdet der eksisterer mellem sankere og selvdyrkere og den mad de dyrker og sanker, kan anskues som et aktivt modspil til udbredte fødevareforståelse og som kritik af det fetisherede forhold der eksisterer mellem mennesker og fødevarer i den moderne produktion. Det kan også anskues som en måde hvorpå der søges tættere på naturen, ved at reparerer brudte bund og være en aktiv del af menneskets ikke-organiske krop. Det kan altså af-fremmedgøre mennesket igennem praksis når det kommer til både produktion og natur. Der ses herigennem også en aktiv forståelse af hvorledes disse aktiviteter der konstituerer sanke- og selvdyrkningspraksisser kan ændre på fødevarekulturen og produktionen.

Hvad der symboliserer det lokale fødevarelandskab som omringer sankere og selvdyrkere ses som noget andet en deres produktion, hvor mere nationale symbolikker viser sig som en lettere måde for sankere og selvdyrkere at se dem selv igennem. Her ses de som tagende afstand. Sankere og selvdyrker eksisterer som aktive agenter i et større fødevarelandskab, hvor de har muligheden for at spille en af-fremmedgørende roll, trods de ikke ser dem selv som aktive agenter i lokal produktion, da deres fødevareforhold bedst opbygges som et fødevarelandskab med en mere flydende mental størrelse.

Litteraturliste

Aalborg Byhave Karolinelund (2013): ”Projektbeskrivelse Aalborg Byhave Karolinelund”
Online via: <http://www.karolinelundbyhave.dk/dokumenter.html>

Andersen, Lotte Bøgh, Anne Skorklær Binderkrantz og Kasper Møller Hansen (2012):
"Forskningsdesign" i: *Metoder i Statskundskab* (2. udgave). Side 66-77, 85-92.

Antoft, Rasmus & Salomonsen, Heidi H. (2012): “Det kvalitative casestudium” i Jacobsen, M., Jørgensen, A., Antoft R., & Kristiansen S.(red), *Håndværk og Horisonter*. Odense: Syddansk Universitetsforlag.

Ashley, B., J. Hollows, S. Jones & B. Taylor (2004): “*Food and Cultural Studies*”. Routledge

Beatley, Timothy (2004): *Native to Nowhere – Sustaining Home and Community in a Global Age*. Washington: Island Press

Beatley, Timothy. (2011): ”*Biophilic Cities: Integrating Nature into Urban Design and Planning*”. Island Press

Beatley, Timothy (ed.) (2012): ”*Green Cities of Europe: Global Lessons on Green Urbanism*”. Washington, DC: Island Press.

Blidtgård, T. (2013): ”Where is food ‘good to think’? Rationalities of food and place in Sweden and France”. *Anthropology of food/Anthropologie de l’alimentation*. Vol. 52(1) 159–178

Brandhøj, Mia (2015): ”Practice Theoretical Perspectives on Urban Gardeners’ & Foragers’ Motivation”. (Masters Thesis). Aalborg University. Copenhagen.

Brillat-Savarin, J. (1841): ”*Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*”.1, Première partie / par un professeur. Lavigne (Paris).

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. (2014): ”*Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante*”. Classiques Garnier.

Brillat-Savarin, J. & Robinson, Fayette, - [Translator]. (2004): ”*The Physiology of Taste*.”

Brown, D. (2011). *Back to the land: the enduring dream of self-sufficiency in modern america*. Retrieved from <https://ebookcentral.proquest.com>

Bruinsman, J. (2003): “*WORLD AGRICULTURE: TOWARDS 2015/2030. AN FAO PERSPECTIVE*” London: Earthscan Publications Ltd

Burgess, Robert G. (2002) ”*In the Field: An Introduction to Field Research*”. Routledge.

Crowther, G. (2013): “*Eating Culture: An Anthropolgical Guide to Food*”. Canada: University of Toronto Press.

De Vaus (2001): ”*Research Design in Social Research*”. Sage Publications.

- Delormier, T., K. Frohlich, and L. Potvin (2009): "Food and eating as social practice – understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health". *Sociology of Health & Illness* Vol. 31 No. 2 2009 ISSN 0141–9889, pp. 215–228
- Deutsch, J., & Miller, J. (2007): "Food studies: a multidisciplinary guide to the literature". *CHOICE: Current Reviews for Academic Libraries*, 45(3).
- Downey, G., 2011. Alienation and Food. *Philologia*, 3(1)
- Elleman-Jensen, Jacob (2018):
<https://landbrugsavisen.dk/regeringen-om-ny-strategi-vi-skal-l%C3%A6re-hvor-maden-kommer-fra>
- Fjordhaver® Limfjorden (2014): "Fjordhaver i Limfjordens havne". Projektbeskrivelse
 Online via: <https://www.fjordhaver.dk/om-projektet/>
- Frej (2018): "One-pager om fremmedgørelse for fødevarer."
<https://www.taenk-frej.dk/vidensbank-emner/2018/12/25/one-pager-om-fremmedgrelse-for-fodevarer>
- Fischler, Claude (1979): Gastro-nomie et gastro-anomie. Communications.
- Fischler, Claude (1988): "Food, Self and Identity". *Social Science Information*, 27(88): 275–292.
- Gilje, Nils & Harald Grimen (2002): "Samfundsvidenskabernes forudsætninger". 1. udgave, 6. oplag. København: Hans Reitzels Forlag. s. 178.
- Gilje, Nils (2017): "Hermeneutik - teori og metode" i Järvinen Margaretha & Nanna Mik-Meyer (red.): *Kvalitativ analyse. Syv traditioner* red. Hans Reitzels Forlag. S. 127- 152.
- Goodman, D., DuPuis, E., & Goodman, M. (2012): "Alternative food networks knowledge, practice, and politics". Abingdon, Oxon: Routledge.
- Isreal, Joachim (1969): Fremmedgørelse: Fra Marx til moderne sociologi. København: Bibliotek Rhodos.
- Jacobsen, Michael H. (2012): "Adaptiv Teori – Den tredje vej til viden" i Jacobsen, M., Jørgensen, A., Antoft R., & Kristiansen S.(red), *Håndværk og Horisonter*. Odense: Syddansk Universitetsforlag.
- Johnston, J., Biro, A., & Mackendrick, N. (2009): Lost in the Supermarket: The Corporate-Organic Foodscape and the Struggle for Food Democracy. *Antipode*, Nr. 3, 2009:509–532.
- Juul, Søren (2012): "Hermeneutik" i Juul, Søren & Kirsten Bransholm (red.): *Samfundsvidenskabernes videnskabsteori. En indføring*. København Hans Reitzels Forlag. S. 107-137.
- Kellert, Stephen R. (1993): "Prelude & introduction" in Wilson, Edward O. & Stephen R. Kellert: *The Biophilia Hypothesis*. California: Island Press. pp. 3-30.
- Kristensen, G. K., & Ravn, M. N. (2015). "The voices heard and the voices silenced: recruitment processes in qualitative interview studies". *Qualitative Research*, 15(6), 722–737.

- Landbrug og Fødevarer (n.d.): “Kend din mad – og erkend at kvalitet koster”. *Nyt fra formanden*. Landbrug og Fødevarer.
 Online via: <https://www.lf.dk/aktuelt/e-nyhedsbreveudsende/nyt-fra-formandskabet/2013/41-13?e=1>
- Landbrug og Fødevarer (2016): “8 forbruger- og fødevareretrends for 2017”. Markedsanalyse.
- Landbrug og Fødevarer (2017): “U&A om grøntsager”. Rapport.
- Landbrug og Fødevarer (2018a): “Danskerne vil gerne på gårdbesøg”. Markedsanalyse.
- Landbrug og Fødevarer (2018b): “Flere og flere forbrugere køber færdigretter”. Markedsanalyse.
- Layder, Derek (1998): “From Theory to Data: Starting to Theorize” in *Social Practice – Linking Theory and Social Research*. London: Sage Publications. Pp. 100-131.
- Louv, Richard (2010): “*Last child in the the Woods - Saving Our Children From Nature-Deficit Disorder*”. Atlantic books.
- Larsen, Lykke (2014): ”*Når kreativitet skal blomstre*”. (Afsluttende Kandidatspeciale). Aalborg Universitet.
- MacKendrick, N. (2014): “Foodscape”. In *Contexts*, 13(3). pp. 16-18.
- Marx, Karl (1970): “*Kapitalen*”, 1. Bog 1: 64,74-79, 1.Bog 4: 808-810. København: Bibliotek Rhodos
- Monteiro CA, Moubarac JC, Cannon G, Ng SW, Popkin B (2013): Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity Reviews*, 14(Suppl. 2). pp. 21-28.
- Mikkelsen, Bent E. (2011): ”Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments”. *Perspectives in Public Health*, Nr. 5, 2011:209–216.
- Mikkelsen, B. E., Nguyen, M., Haugaard, M. H., & Kruhøffer, J. B. (2018). *The role of a venueised approach to encouraging citizen support for an urban food strategy – case insights from the Aalborg Gastronomium: WG1. Sustainable Food Systems: approaches, policies and practices*. Paper presented at Third International Conference: Agriculture and Food in an Urbanizing Society, Porto Alegre, Brazil.
- Nordea Fonden (n.d.) <https://nordeafonden.dk/projekter/vild-mad>
- Poe, Melissa R., Joyce LeCompte, Rebecca McLain & Patrick Hurley (2014) ”Urban foraging and the relational ecologies of belonging”. *Social & Cultural Geography*, 2014 Vol. 15, No. 8, 901–919.
- Ponting, C. (2011). Sustainable consumption. In J. Mansvelt & P. Robbins (Eds.), *Green consumerism: An A-to-Z guide* (pp. 423-424). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications, Inc. doi: 10.4135/9781412973809.n143

Psarikidou, Katerina & Bronislaw Szerszynski (2012): "Growing the social: alternative agrofood networks and social sustainability in the urban ethical foodscape", *Sustainability: Science, Practice and Policy*, 8:1, 30-39

Roberge, J. (2011). What is critical hermeneutics? *Thesis Eleven*, 106(1), 5–22.
<https://doi.org/10.1177/0725513611411682>

Shields, Rob (1999): "The Critique of Everyday Life: Marx and Nietzsche" in *Lefebvre, Love and Struggle: Spatial Dialectics*. London: Routledge. Pp. 65-80.

Thomas, Gary (2011): "A Typology for the Case Study in Social Science Following a Review of Definition, Discourse, and Structure" in *Qualitative Inquiry*, No. 17(6), 2011:511-521.

Bilagsoversig

Til dette speciale hører et bilagsdokument med den interviewguide der er brugt til de semistrukturerede interviews, samt de fulde, anonymiserede og transskriberede interviews der danner specialets empiriske grundlag.

Bilags-dokument filnavn: MHH_Speciale_Bilag

Bilagsindhold:

Bilag 1: Interviewguide

Bilag 2: Transskriberede interviews