

SMAK, KUNNSKAP OG IDENTITET: EN STUDIE AV SLOW FOOD



Lena-Cecilie Linge

Masteroppgave i sosialantropologi



Institutt for sosialantropologi

Universitetet i Bergen

Juni 2015

FORORD

Uten hjelp og støtte ville det blitt vanskelig å gjennomføre dette prosjektet. Jeg vil derfor først takke mine veiledere, Mary Bente Bringslid, som gav meg nyttige tips og råd i forberedelsene til feltarbeidet og under selve feltarbeidet, og Tone Bringa som har guidet meg gjennom skriveprosessen og ledet meg på riktig vei. Uten medlemmene i Slow Food Cher som tok meg inn i varmen ville ikke dette prosjektet vært mulig. Merci! Spesielt takk til Francine som sørget for at jeg hadde kopper og fat og annet utstyr der jeg bodde. Jeg vil også takke familie og venner som har bidratt til å holde motivasjonen oppe. Sist men ikke minst, går en stor takk til medstudenter og kollokviegruppen som har kommet med gode tilbakemeldinger og bidratt til en litt gøyere hverdag foran pc-skjermen.

INNHOLDSFORTEGNELSE

FORORD	3
INNHOLDSFORTEGNELSE	4
KAP.1: EN SMAK AV HONNING	6
BAKGRUNN FOR FORSKNINGSTEMA	6
SLOW FOOD	7
PÅ MARKEDET MED EN BIRØKTER	8
SANSENE	9
NÆRHET	10
MANGFOLD OG KULTURARV	11
GOD, REN OG RETTFERDIG MAT	12
ANTROPOLOGISKE PERSPEKTIVER PÅ STUDIET AV MAT	14
DET FRANSKE KJØKKEN	17
METODE	18
UTFORDRINGER	20
OPPGAVENS STRUKTUR	21
KAP. 2: EN ORGANISASJON FOR ALLE?	23
ANERKJENT, MEN IKKE KJENT	23
MEDLEMSKAP	26
BARE GOD, ELLER REN OG RETTFERDIG OGSÅ?	29
SLOW MATLAGING	31
SLOW FOOD I HVERDAGEN	33
ANDRE FORENINGER	34
EN BONDES SYNSPUNKT	36
KAP.3: TRADISJON OG MANGFOLD	38
TRADISJON	39
SMAKENS ARK OG PRESIDUM	42
VAREGJØRING	43
SMAK	47
MANGFOLD?	51
LE TERROIR	52

KAP.4: MAN SKAL DYRKE SIN HAGE	56
HAGEN SOM NATUR OG KULTUR	57
NATUR OG KULTUR	58
GRØNNSAKSHAGEN	60
HAGEN SOM STED	60
HAGEN SOM HANDLING OG ERFARING	62
TUSEN HAGER I AFRIKA	63
AFRIKANSK JORD OG IDENTITET	64
HAGEN SOM IDÉ	66
MAT OG IDENTITET	69
KAP.5: KUNNSKAP GIR REFLEKSJON	72
BEDRE KUNNSKAP, BEDRE VALG	72
FESTIVALEN CHAPITRE NATURE	74
LEK MED SANSENE	75
«SITUATED EATERS»	77
ANANAS FRA COSTA RICA	79
DU BLIR HVA DU SPISER	82
AVSLUTNING	85
LITTERATUR	88

KAP.1: EN SMAK AV HONNING

Denne avhandlingen er en antropologisk studie av en fransk Slow Food-gruppe som jeg har valgt å kalle for Slow Food Cher. Slow Food er en internasjonal organisasjon med mottoet «god, ren og rettferdig mat». Organisasjonen har sine røtter i den lille byen Bra i Piemonte i Italia, men har i løpet av årene fått lokallag med over 100 000 medlemmer fordelt på 150 land (Slow Food, 2015a). I denne studien vil jeg forsøke å vise hvordan de franske Slow Food-medlemmene forholder seg til organisasjonens prinsipper både i og utenfor Slow Food-arenaer. Jeg vil utforske hva Slow Food betyr for dem og vise hvordan de selv mener de anvender noe av organisasjonens filosofi i sine handlinger. På hvilken måte påvirkes Slow Food medlemmene til å praktisere Slow Food i hverdagen og hvordan forstår medlemmene Slow Food?

BAKGRUNN FOR FORSKNINGSTEMA

Jeg hadde et ønske om å gjøre feltarbeid i et fransktalende land da jeg er interessert i fransk samfunn og kultur. Jeg begynte å tenke på hva som kunne være interessant å gjøre feltarbeid på i Frankrike. Det første som dukket opp var mat, ettersom Frankrike er anerkjent for sin gastronomi. Organisasjonen Slow Food hørte jeg først om da en venninne bidro med redigeringsarbeid på en bok om norsk fiskeindustri. Boken inneholdt en side med informasjon om Slow Food og et to-siders intervju med organisasjonens grunnlegger, journalisten Carlo Petrini. Jeg begynte å lese mer om organisasjonen på dets nettside. Bakgrunnen for organisasjonens opprettelse, demonstrasjonen mot McDonalds, så vel som at det hendte i Italia, et annet europeisk land man ikke akkurat forbinder med ensformig industrimat, vekket min interesse. Organisasjonens mål om å ivareta natur og miljø knyttet til lokale dyrearter og planter virket også engasjerende og interessant. Til tross for at Italia er opphavslandet til organisasjonen valgte jeg å reise til Frankrike. Dette grunner i min interesse for Frankrike og at det kunne være interessant å se på hvordan Slow Food utfoldet seg i et annet land enn der det ble grunnlagt. Jeg lurte på hvordan interessen for Slow Food var i Frankrike og hvordan Slow Food-gruppene der operer.

Når kjente og bekjente spør meg hva jeg skriver om har de færreste hørt om organisasjonen Slow Food. De fleste tenker først på ordenes direkte betydning: sakte mat, mat som tar lang tid å lage og å konsumere. En artikkel på BT.no forteller at det i tillegg til Slow Food og Slow Cities som springer ut av Slow Food, fins «slow fashion», «slow travel», «slow schools», «slow parenting», til og med «slow books» og «slow sex» (Bjørklund, 2015). Artikkelforfatteren skriver at

(...) «slow living» er en mot-trend, provosert frem av selve trenden - som er vårt hektiske jag mot

klokken, der vi pisker oss selv og hverandre rundt. Slow living handler om å ta tiden tilbake og satse på essensen. Kjernen, kvaliteten, det som er viktigst for den enkelte. Senke farten, gjenopprette balansen. Å skaffe seg et liv, før døden (Bjørklund, 2015).

En amerikansk restaurant oppfordrer gjester til å legge fra seg mobiler i en kurv dekket av en serviett under måltidet. NRK har samlet store deler av befolkningen foran tv-en gjennom sine sakteprogrammer som «Hurtigruten minutt for minutt». Det er trendy å roe ned tempoet og fokusere på nuet, fokusere på det som skjer her og nå. Det handler om å gripe tiden, slik som Bjørklund skriver, og nettopp tid er viktig i Slow Food, noe logoen deres, en snegl, også symboliserer.

Slow står her i opposisjon til hurtigmat, men viser også til kvalitetstid, det gode livet. Parkins og Craig (2006) bruker begrepene *øyeblikkelig tid* og *glasial tid* der førstnevnte er en form for temporalitet der alt er tilgjengelig nå. Glasial tid betegner en saktegående og tung tid avsondret fra både klokke og øyeblikkelig tid, kontekstspesifikk og uten mulighet for at dagens generasjon kan vurdere, og overvåke den. Dette kan sees i sammenheng med Slow Food, noe jeg vil komme tilbake til i kapittel fire. En travel hverdag påvirker forberedelsene av måltider og inntaket av det (Parkins og Craig, 2006:45). Spisebordet i hjemmet er ikke samlingspunktet for familien slik det var før og denne oppfatning er noe som kan tolkes inn i Slow. «[Slow Food] er ikke bare opptatt av hva som blir spist, men hvordan (hvor, når, av hvem)» (Parkins og Craig, 2006:45). Det hurtige samfunnet reduserer den sosiale tiden rundt spisebordet, noe som også ødelegger for gleden ved måltidet.

Slow Food er opptatt av økologisk og kortreist mat, noe som blir stadig mer populært i Norge og nordmenn har blitt mer villig til å betale for det (NRK, 2014a). I et nyhetsinnslag fra november 2014 ble et ektepar som driver med slakt og produksjon på Byrkje intervjuet. «*Vi tror på at folk har lyst til å gå tilbake til å spise det, rene, det opprinnelige uten for mye tilsetningsstoffer, for vi spiser mye rart,*» sier slakterkonen Merete til nyhetsreporteren som forteller at Merete har rett. «*Stadig flere vil vite historien bak det vi spiser.*» (NRK, 2014b). Det er dette Slow Food handler om: kortreist og lokalprodusert mat som tar hensyn til miljø. Samtidig handler det også om å ta seg tid til å nyte måltidet med familie og venner. Så hva slags organisasjon er egentlig Slow Food?

SLOW FOOD

Historien om Slow Food startet i den lille byen Bra i Piemonte i Italia på 80-tallet. En gruppe mennesker, blant annet Slow Food-grunnleggeren og journalisten Carlo Petrini, startet i 1980 en forening kalt for Venner av Barolo. De ønsket å skape oppmerksomhet rundt lokale produkter og gjøre folk oppmerksomme på mat- og vinprodukter distriktet hadde å by på. De ville også sette fokus på nytelsen av måltidet (Petrini, 2003:4). I 1986 ble foreningen hetende Arcigola som er et ordspill. *Arci*

stammer fra ARCI, Associazione Ricreativa Culturale Italiana, men betyr også «ark». *La gola* kan bety «appetitt for, nytelse av mat,» eller «gluttony». Det fantes også et mat -og vintidsskrift som het *La Gola*. Dette tidsskriftet hadde mange av medlemmene i Arcigola tilknytning til (Petrini, 2003:6). I 1989 demonstrerte en gruppe mennesker fra denne foreningen mot åpningen av en McDonald's-restaurant ved Spanske-trappene i Roma. Gjengen som kalte seg for matkjennere, samlet seg utenfor fast food-restauranten kun utstyrt med hjemmelaget pizza og pasta. Slik ble foreningen hetende Slow Food, i opposisjon til fast food (Petrini, 2003, Brackett, 2011:4). Samme år blir organisasjonen en internasjonal forening da Slow Food-Manifestet signeres i Paris.

Medlemmene er delt inn i lokallag som kalles *convivia*. Et *convivium* kan samle medlemmer til forskjellige aktiviteter som smakstesting, kurs, måltider, skolebesøk, besøk hos produsenter og markeder. For å gi et mer helhetlig inntrykk av hva Slow Food dreier seg om vil jeg beskrive en formiddag jeg tilbragte på et marked sammen med Slow Food-medlemmet og birøkeren Luc. Opplevelsen på markedet fikk frem noen elementer som viser hva Slow Food handler om og som jeg vil ta opp i avhandlingen. På den ene siden sier hendelsen noe om Slow Food som organisasjon, på den andre siden viser den hva det vil si å være med i Slow Food ut fra birøkerens ståsted.

PÅ MARKEDET MED EN BIRØKTER

Luc er en høy og slank, litt krokboyd mann i femti-årene. Han og konen Florence driver nå med birøkt som sine fulltidsjobber. Inntil for fire år siden hadde Luc hatt sitt yrke i industribransjen. Luc hadde da arbeidet i industrien i over tretti år. Samtidig hadde ekteparet drevet med birøkt på si. Da Luc sluttet i jobben og de ble birøktere på fulltid, hadde de allerede vært medlemmer i Slow Food i syv-åtte år. De hadde søkt litt rundt etter nettverk som kunne være interessante for dem som birøktere å delta i. Til slutt hadde de funnet tre nettverk og blitt med i alle. Det var et nettverk på lokalt nivå, et på nasjonalt nivå og Slow Food som Luc karakteriserte som et nettverk mellom det lokale, det nasjonale og det internasjonale. Han kan ikke huske hvordan han og Florence stiftet bekjentskap med Slow Food i utgangspunktet. «*Det var nok noe jeg hadde lest om, kanskje i en brosjyre eller på nettet.*» De hadde følt at Slow Food appellerte til dem på grunn av dets tilnærming til mat og produksjon. I begynnelsen hadde ikke ekteparet produsert honning for salg, men da de startet profesjonelt med birøkt fikk de status som produsenter i Slow Food. Selv om Slow Food har fokus på økologisk produksjon, er ikke Luc og Florence sin honningproduksjon økologisk. De søker heller ikke etter å opprette en økologisk produksjon med varemerkingen det kan innebære, selv om Luc mener at mye av det de gjør på gården i praksis kan karakteriseres som økologisk.

Det var en tidlig marsmorgen i vårlig solskinn jeg la i vei på den korte gåturen fra bostedet mitt til markedsplassen midt i sentrum for å speide etter en bod med honning. Det tok ikke lang tid før

jeg så Luc bak et langbord ikledd en gul, honning-farget duk og med en parasoll som gav skygge for solen. På bordet hadde han pent plassert glasskrukker med honning systematisk etter størrelse og type honning. Han solgte også honning-brød og honning-drops. Oppå de øverste krukkene hadde han plassert små skilt stukket ned i små tre-planker. Skiltene informerte om pris, gram og honningens navn. Foran rekkene med honning hadde han plassert krukker med honning uten lokk. Disse var myntet på prøvesmaking. På hver sin side av bordet hadde han plassert to skåler med plast-skjeer og på toppen av noen krukker stod et lite søppelspann. På parasollen hadde han festet to A-4 ark i plastikkmapper hvor det stod *Apiculteur Récoltant*, «birøkternes høsting». På bordet lå det noen brosjyrer som blant annet informerte om kontaktinformasjonen til Luc og Florence.

SANSENE

Da han så meg hilste han og inviterte meg til å smake på de forskjellige honningene. Det var viktig at jeg luktet på krukken før jeg smakte, og jeg måtte heller ikke se på krukken merkelapp for å få noen forutinntatte idéer om smaken. Jeg smakte på honning nummer en. Den hadde en «ubehagelig» konsistens som Luc selv påpekte. Honning nummer to gled mer på tungen, men den var fremdeles grov i konsistensen. Luc sammenlignet honning nummer tre med smør fordi honningen gled som smør lett på tungen. Den siste honningen jeg fikk smake på var en ny honning han og konen nettopp hadde begynt å produsere. Han hadde ikke mer igjen av den i dag, bortsett fra den lille krukken til prøvesmaking. Han fortalte at det var en spesiell honning som heter *Arbuste de Aubépine*, «hagtornbusk», og kommer fra en blomst i hagtornfamilien. Luc fortalte at blomsten ikke hadde blomstret ennå. Denne honningen hadde en glatt konsistens med en søt fruktig smak.

Den samme prosessen med prøvesmaking av honning som jeg hadde vært igjennom gjentok han med kundene. Luc spurte forbipasserende om de ville prøvesmake på de forskjellige honningene. Han var ivrig med å få dem til å smake på den nye honningen, selv om han ikke kunne selge hagtornhonningen den dagen. Om potensielle kunder ikke tok initiativ til å smake på honningen selv, oppfordret Luc dem til det. Luc tok den lille krukken i hånden, fant frem en plastikkskje og forhørte seg med kundene om de ikke ville smake på den. Han poengterte at det var en ny honning og at han sannsynligvis ville ha den for salg neste uke.

En dame ville se på etiketten mens hun var i ferd med å smake. Luc protesterte. *Non, non*, hun måtte ikke se på informasjonen på krukken før hun hadde smakt på den, og i hvert fall ikke før hun hadde tatt innover seg lukten. Han mente litt av opplevelsen ville bli ødelagt dersom man leste etiketten først. Man skulle være fri for forutsetninger når man luktet og smakte på honning. Etter hvert begynte han å spørre om kundene kunne gjette hvilken blomst som utgjorde ingrediensen i den nye honningen. Han gav hint om at ingrediensen ennå ikke hadde startet blomstringen, men at det snart

ville skje. Det var ingen som greide å gjette riktig. En mann gjettet på en type plante som hadde *pine* (furu) i navnet. Da Luc avslørte blomstens navn, kommenterte mannen at han i alle fall hadde kommet med en besvarelse som inneholdt *pine*.

Ved å la kundene lukte og smake på honningen ville Luc gi kundene en opplevelse som var noe mer enn bare et vanlig kjøp og salg. Han var der for å selge, fortalte han, men han var interessert i at det ikke bare skulle være fokus på det kommersielle aspektet. Han ville at kundene skulle få en opplevelse ut av det, det skulle også være kjekt. Slik kom kundene tilbake til ham likte han å tro selv. Slik uttrykker Luc noe som er essensielt for Slow Food: bruk av sansene.

Petrini hevder at sansene er det instrumentet som kan gjøre alle i stand til å velge et tilstrekkelig og godt kosthold, men først må sansene trenes opp. En av Slow Food sine metoder for å motstå hurtigmatkjeder er å skolere folks smakssanser (Petrini, 2003). Med sansene kan man oppdage kvalitet, for kvalitet må oppdages, læres og kodifiseres, noe som betyr at man oppnår kunnskap om matvaren. For å kunne nyte måltidet eller et matprodukt fullt ut må man ta i bruk sansene. Slik blir sansene et hjelpemiddel for å forstå maten man spiser, instrumenter som kan trenes opp til å gjenkjenne den gode kvaliteten i matvarer. Sammen med kunnskaper om hvor maten kommer fra, hva den inneholder, hvordan den produseres og hvem som har produsert den, er bruken av sansene med på å øke gleden ved måltidet. Et av målene til Slow Food er derfor å hjelpe folk til å trene opp sine sanser og spre kunnskap om matvarenes historie (Petrini, 2003:67, 69).

Hos Luc får kundene anledning til å få et inntrykk av produktet basert på egne sanseopplevelser. Her får de teste ut flere honninger før de eventuelt bestemmer seg for å kjøpe en eller flere av dem, eller ikke velger å kjøpe noe i det hele tatt. Det følger ingen forpliktelser med bruken av sansene. Man må ikke kjøpe noe med seg, selv om man har tatt seg tid til å smake på honningen. I tillegg vil Luc at det skal være en opplevelse for de som kommer til ham, ikke bare en vanlig transaksjon. Det skal være en glede for kundene og andre som måtte passere hans bod og de skal få lyst til å smake honning.

NÆRHET

Luc fortalte at det varierte hvor travelt det var, alt etter hvilken tid på formiddagen det var. Det var stort sett rolig da jeg stod i boden med ham, men iblant dukket det opp flere kunder på en gang. Jeg fikk inntrykk av at mange av kjøperne var faste kunder hos ham, og det påpekte han selv også. Han nevnte for eksempel at en eldre dame som hadde kjøpt noen krukker honning hos ham, var en stamkunde. En gang passerte en ung dame boden hans. Hun stoppet ikke opp for å kjøpe noe, men Luc hilste på henne og fortalte henne at han hadde en ny honning på gang. Hun hilste tilbake i forbifarten og ropte ut: «*kanskje neste gang*». Etterpå fortalte Luc at den unge damen var med i Slow Food, men

han husket ikke navnet hennes. Luc holdt en spøkefull tone i samtale med kundene sine, noe som kundene også gjengjeldte og satte pris på. De hilste alltid farvel og ønsket Luc (og meg) en god dag videre. En kunde spurte om det var Luc som hadde produsert honningen han solgte. «*Det er ikke meg, det er biene som har produsert honningen*», sa Luc spøkefullt. Kunden lo og fikk lukte og smake på hagtorn-honningen.

Enten Luc gjenkjente kundene eller ikke hilste han på hver og en med et smil. Han holdt samtaler med dem, gav dem informasjon og fortalte om honningproduksjonen sin. Slik fremstod Luc som en lokal produsent i Slow Food sin ånd. Slow Food mener det er bra for forbrukere å kjøpe lokalmat hos lokale produsenter fordi de da kan snakke med produsenten direkte om produktet. De kan få informasjon om innhold og produksjonsmetoder direkte fra produsenten, ansikt til ansikt, i slike anledninger som marked eller utsalg fra bondens gård gir. Slow Food mener at en masseprodusert vare kjøpt på supermarkedet, ikke vil gi samme anledning til å kontakte produsentene fordi det er fjernere fra en selv og sitt lokale. Man må kanskje henvende seg på telefon eller via andre kommunikasjonsmidler. Etersom produksjonen gjerne er stor og maskindrevet er det heller ikke sikkert at produsentene selv har full kontroll og oversikt.

MANGFOLD OG KULTURARV

Noen kunder kom bort til boden og visste straks hva de ville ha, men Luc bød dem likevel på smaksprøver. Han prøvde å guide dem til andre alternativer eller prøvde å få dem til å kjøpe mer enn den ene honningen kundene skulle ha. Han fant ofte frem sitt hemmelige våpen, den lille krukken med hagtorn-honningen. De fleste tok seg tid til å smake på de forskjellige honningene, men for noen kunder holdt det å smake på en type. Mange kunder var mindre forutbestemt i hvilken honning de skulle kjøpe. De skulle bare ha en eller annen honning. Luc spurte da kundene om de skulle bruke honningen til å *tartiner* eller *sucré les boissons*. Skulle de bruke honningen på brødskiver eller skulle de tilsette den i drikke? En dame skulle bruke honningen til begge deler, så Luc foreslo en honning med en konsistens som verken var for flytende eller for tykk. Luc fortalte etterpå at noen kunder hadde større kunnskap om honning enn andre. De visste gjerne hva de ville ha og var fokusert på den ene honning-typen. Da gjaldt det for Luc å prøve å åpne øynene deres for andre typer honning, slik at de kunne bli kjent med utvalget som fantes. Han gav med disse ordene uttrykk for en annen del ved Slow Food, nemlig bevaringen av biologisk mangfold.

Organisasjonen har opprettet en egen underorganisasjon som heter Slow Food Foundation for Biodiversity. Her arbeides det med prosjekter som kjemper for å ivareta lokale mattradisjoner, bevare det biologiske matmangfoldet og fremme håndverksprodukter av kvalitet. Petrini (2003:87) skriver at å bevare det biologiske mangfoldet er viktig for planetens fremtid. Han mener utvikling er umulig uten

at man er rik på økosystemer, avl og regionale variasjoner. Standardisering i form av industriproduksjon holder, ifølge ham, på å kaste håndverksproduksjon og små bedrifter ut av markedet. Som en reaksjon har Slow Food opprettet noe de kaller for Smakens Ark som skal hjelpe til å ivareta arven fra bonde- og håndverkstradisjoner, tradisjoner som ikke er nedskrevet, men som går på tradisjonelle teknikker og ferdigheter.

For at et produkt skal registreres i Smakens Ark, må den oppfylle en del kriterier som en vitenskapelig komité fastsatte i 1999. Produktet må blant annet være av utmerket kvalitet, være historisk eller langvarig knyttet til et spesifikt område eller ha lokale ingredienser som er tilberedt og modnet etter tradisjonelle, lokale praksiser, produseres i begrenset kvantitet og være produkter som er utrydningstruet eller potensielt kan bli det (Petrini, 2003:91). Organisasjonen har også opprettet noe som heter presidium. Det innebærer prosjekter som skal skape bevissthet rundt produkter som er registrert som presidium. Det er et nettverkssystem. Igjen handler det om tradisjonsrike produkter spesifikt for et sted, som produseres på en spesiell måte (Petrini, 2003:94). I Norge har vi for eksempel fem registrerte presidia-produkt, hvor et av dem er tørrfisk fra Sørøya i Finnmark. Tørrfisk fra Finnmark er også registret i Smakens Ark sammen med ni andre produkter fra Norge (Slow Food Norge, 2009).

GOD, REN OG RETTFERDIG MAT

Luc kjente til flere av de andre aktørene på markedet. Han pekte ut produsenter for meg og fortalte om produktene deres, om de produserte økologisk eller ikke. Ingen av de andre aktørene på markedet er med i Slow Food, fortalte han, men det kunne jo hende de interesserte meg likevel. Han kunne også fortelle at aktørene i bodene på hver sin side av ham ikke solgte egenproduserte varer. Videre sa han at på resten av markedet var det heller ikke alle aktørene som produsert salgsvarene sine selv. Det var ikke lett for kundene på markedet å se hvem som solgte egenproduserte varer og hvem som ikke gjorde det, mente Luc. *«For et utrent øye og for en som ikke har kjennskap til markedets forskjellige aktører er det ikke åpenbart»*. Han mente kjeksene som ble solgt i boden til venstre for ham antageligvis var industriproduserte. Videre mente han at både mannen som solgte kjeks og de som solgte ost bare var der for det kommersielle aspektet. Det var det økonomiske som var viktig for dem. Det overrasket meg derfor litt da Luc mot slutten av markedet kjøpte med seg ost fra boden ved siden av. Da Luc kom tilbake fortalte han at det var naboene til de som solgte osten som hadde produsert den, så det var ikke så ille likevel. Det så ut til at Luc sine negative kommentarer var myntet på herren med kjeksene, mer enn osteselgeren. Man kan tolke Luc sine meninger og handlinger i lys av en av Slow Foods verdier som handler om at man skal respektere miljøet. Produksjonsmetodene bør være bærekraftige og produktene bør få beholde sine naturlige egenskaper i form av for eksempel smak. Ut

fra et slikt synspunkt blir kjeksselgeren symbolet på det organisasjonen kjemper imot: hurtigmat og industriprodusert mat uten særpreg og mening.

Som nevnt var det demonstrasjonen mot McDonald's i 1989 som gav navn til organisasjonen. Mange ser derfor på organisasjonen som en motstander av hurtigmat og industrimat. Men ifølge Petrini (2003:8) var demonstrasjonen en reaksjon mot den begynnende globaliseringen av store selskaper, en reaksjon mot standardisering av mat. Det er ikke hurtigmat eller hamburgeren generelt Slow Food har noe imot (selv fant jeg det morsomt og interessant da jeg vandret rundt i Torinos gater i Italia og kom over en Slow Fast Food hamburgerrestaurant), men det at selskaper som McDonald's standardiserer sitt konsept slik at en hvilken som helst McDonald's du entrer kunne vært en hvilken som helst annen McDonald's i hvilken som helst by. Maten er den samme overalt, kvaliteten ved produktene forsvinner, lokalene innbyr ikke til ro og nytelse, og ingrediensene som brukes kommer fra produksjoner som truer andre arter i måten de avles opp og produseres på hevder Petrini (2003).

I Slow Food sitt Manifest for Kvalitet står det hva organisasjonen legger i mottoet «god, ren og rettferdig mat». «God» innebærer at matens smak og aroma, som «skolerte og veltrente sanser» kan kjenne igjen, er resultatet av produsentenes kompetanse, deres valg av råmateriale og produksjonsmetoder, som på ingen måte bør endre matproduktets naturlighet. Under «ren» står det at miljøet må respekteres og bærekraftige praksiser som å drive gård, ha husdyrhold, drive med foredling, markedsføring og forbruk, bør tas med i betraktningen. Hvert eneste trinn i den agro-industrielle produksjonskjeden bør beskytte økosystemet og det biologiske mangfoldet, og sikre helsen til konsument og produsent. At det skal være rettferdig betyr at sosial rettferdighet bør forfølges gjennom opprettelsen av arbeidsbetingelser som respekterer mennesket og hans rettigheter som er i stand til å skape tilstrekkelig anerkjennelse. Dette skal skje gjennom jakten på en balansert global økonomi, praksisen med sympati og solidaritet, og respekten for kulturelle forskjeller og tradisjoner (Slow Food, 2010). Man kan forstå det slik at «god» representerer kvalitet og smak, «ren» peker mot økologisk mat, naturlige matprodukter og kortreist mat, mens «rettferdig» hentyder til solidaritet med de som arbeider på jorden og produserer slik mat.

Det Slow Food søker, er å ivareta og videreutvikle produkter som er særegne for et område og som ikke produseres i stor skala. I tillegg bærer produktet med seg en historie om en tradisjon, en egenskap som man mener ikke bør gå tapt. Det er slike småprodusenter som Luc og hans kone, som driver en liten produksjon og selger honningen sin uten tilsetningsstoffer, i kort avstand fra produksjonsstedet, Slow Food er interessert i. Den lengste distansen Luc og konen drar for å selge honningen sin er til Paris (to timer med tog fra Cher) ca. en gang i måneden sammen med en annen produsent. Dette kaster også nytt lys over Luc sine kommentarer om sidemennene. Han snakket negativt om sidemannen med kjeksene fordi denne mannen solgte masseproduserte, standardiserte

produkter og gav inntrykk av at det var unikt fra ham. Det kan forstås som at selgeren ikke tok hensyn til at dette kan ødelegge for mangfoldet og overskygge de lokale spesialitetene som er å finne, slik Slow Food gjør. I motsetning til ham, solgte osteselgerne på andre siden lokalprodusert ost. Derfor var det ikke så ille at det var deres naboer, og ikke de selv som produserte den. Osten var fortsatt lokal og ikke industriprodusert.

Da klokken nærmet seg ett på formiddagen begynte Luc så smått å pakke sammen, men det dukket stadig opp flere kunder. «*Det er typisk at når jeg har lukket og låst pengekassen kommer det alltid noen flere som er interessert i å kjøpe.*» Luc pakker alltid varene ned i samme rekkefølge, for da er det lettere for ham å holde orden på tingene. Det var lettere for Luc å huske hvordan han pleier å plassere tingene og det gikk raskere å pakke tingene ned og ut. Folk kom og gikk og det ble mindre og mindre igjen av Luc sin bod. Jeg begynte å legge merke til at noen satte fra seg tomme krukker i en grønn kasse Luc hadde stående ved den ene enden av bordet. Luc fortalte at han tok imot tomme krukker fra kundene som tidligere hadde kjøpt krukene med honning hos ham. Han brukte dem om igjen til honningen sin. «*Det er også en del av Slow Food sin filosofi: gjenbruk*», kommenterte han.

Gjenbruk blir ikke nevnt spesifikt som en del av Slow Food sin filosofi etter det jeg har lest og fikk erfare, men kanskje kan Luc sin kommentar sees i sammenheng med Slow Food sitt fokus på biologisk mangfold og bærekraftig utvikling. Bevegelsens stikkord er god, ren og rettferdig mat som vil gi bærekraftig kvalitetsmat. Ifølge Store Norske Leksikon tilfredsstiller en bærekraftig utvikling dagens behov uten å ødelegge fremtidige generasjoners muligheter til å tilfredsstille sine behov (Store Norske Leksikon, 2005 - 2007). For Slow Food betyr bærekraftig mat at produksjonsmåten ikke skader dyr, natur eller mennesker og at produsentene og arbeiderne får en rettferdig betaling og anerkjennelse for jobben de utfører. Det ser ut til at Luc inkluderer gjenbruk som en del av dette. Ved å kjøpe og kaste mindre og heller bruke ting om igjen kan man bidra til ivaretagelsen av omgivelsene.

Samtidig setter Luc sin kommentar fokus på et annet aspekt ved Slow Food Cher, nemlig hvordan medlemmene der så ut til å gjøre seg opp egne meninger om hva Slow Food innebærer. De hadde naturligvis hovedprinsippene til Slow Food med seg, samtidig som de nevnte tanker og meninger som ikke nødvendigvis er direkte knyttet til Slow Food. Et eksempel er kommentaren til Luc, et annet er hvordan noen medlemmer uttrykte at andre organisasjoner «*er nesten som Slow Food.*» Dette kan tyde på at medlemmene selv definerer hva det vil si å være i Slow Food sin ånd med utgangspunkt i organisasjonens hovedprinsipp.

ANTROPOLOGISKE PERSPEKTIVER PÅ STUDIET AV MAT

Mat er en viktig del av menneskers hverdag og et felt antropologer lenge har vært interessert i. I studiet av mat har antropologer i nyere tid vært opptatt av hvordan endringer påvirker spisemønsteret.

En av disse endringene knytter seg til industrialiseringen av matproduksjonen (Mintz og Du Bois, 2002:104). Belasco beskriver hvordan bevegelser opptatt av økologisk og naturlig mat oppstod i Nord-Amerika og Vest-Europa på 1960-tallet (Belasco, 2005:217). Han kaller dette for *countercuisine*. *Countercuisine* representerte et forsøk på å reversere retningene moderniseringen av kostholdet tok og å konsumere i samsvar med oppfattede globale behov. Menneskene som fulgte disse bevegelsene lagde retter fra bunnen ved å bruke manuell kraft. De var tilhengere av spontane og uformelle måltider der estetikk også ble vektlagt, og de var bevisst uoppmerksom på tid, orden og klær. Mange var interessert i å opprette økologiske gårder, bondens marked, kooperative butikker, ukeblader, nyhetsbrev og lignende. Hvordan privat konsumering kan forenes med planetens bredere behov var også et tema (Belasco, 2005). Han deler bevegelsen opp i et forbruker-tema, der det var viktig å unngå enkelte matprodukter, spesielt kjemisk «plastikk»-mat, og et terapeutisk tema, der nytelse og identitet stod i fokus, spesielt i form av håndverk, fritid og tradisjon. Med industrialiseringen og fokuset på effektivitet, ble forbrukerne fremmedgjort fra selve produksjonsprosessen. *Countercuisine* kontrasterte dette ved å fokusere på prosessen og muligheten til «learning by doing», selv fra sine feil (Belasco, 2005:222). Slow Food kan på mange måter minne om *countercuisine* da nytelse, miljø og identitet står sentralt, noe som vil være et gjennomgående tema for denne avhandlingen. *Countercuisine* vokste frem som reaksjoner på det materialistiske samfunnet og Slow Food kan sies å ha vokst frem som en reaksjon på globaliseringen og hurtigmatindustrien.

På 1980 og 1990-tallet vokste hurtigmatindustrien frem og i løpet av 2000-tallet vokste anti-globale demonstranter frem. Reaksjonene kommer av at endringer i matvanene truet den nasjonale identiteten, spesielt i form av amerikanske hurtigmatkjeder som spredde seg i verden. I tillegg var mange bekymret for hva de puttet i seg etter kugalskap-utbruddet i Europa på 1990-tallet og fugleinfluensaen på 2000-tallet. Mange mistet tiltro til helsemyndighetene og andre «eksperter» på feltet (Caldwell og Watson, 2005). En av dem som har sett på reaksjonen mot dette er antropologen Alison Leitch. Hun har studert hvordan Slow Food i Italia reagerte på helsemyndighetenes krav til produksjonslokaler og metoder, noe som beskrives i kapittel tre. Identitet i forbindelse med inntaket av mat er her et stikkord.

Mat kan styrke et gruppedlemskap og samtidig skille grupper fra hverandre. En mattradisjon kan forbindes med et geografisk og/eller historisk definert samfunn (Mintz og Du Bois, 2002: 109). I Norge går for eksempel tankene til Sverige dersom kjøttboller nevnes. Samtidig kan disse mattradisjonene være forestillinger, på samme måte som forestillingen om et fellesskap. En forestilling om en felles mattradisjon vil likevel være med på å forsterke idéen om en felles identitet (Mintz og Du Bois, 2002:109). Vi sier gjerne at en typisk søndagsmiddag i Norge er kjøttkaker og poteter med brun saus. Likevel er det heller en forestilt idé enn et faktum at hver eneste nordmann

sitter rundt middagsbordet med kjøttkaker på tallerkenen hver søndag. Folk bringes inn i samme samfunn ved å dele spiseakten skriver Lupton (1996:25). Ved å ta innover seg matens kvaliteter blir man inkludert i et kulinarisk system og slik blir man også medlem av en sosial gruppe. Mat er slik med på å markere forskjeller mellom kulturer og bidrar til å styrke en gruppes identitet, også gjennom pris og sjeldenhet (Lupton, 1996:25). Lien (2010) beskriver for eksempel hvordan gavebytte, i form av mat i Båtsfjord i Finnmark, viser hvem som har nære relasjoner til hverandre, utvekslingen av matgaver vedlikeholder sosiale nettverk og spiller en inkluderende rolle. Som beskrevet i kapittel to foregår et medlemsmøte i Slow Food rundt mat. Medlemmene oppfordres til å ta med noe spiselig eller drikkbart å dele med fellesskapet. Medlemmene deler slik en felles identitet. Organisasjonens fokus på tradisjoner og lokalmat styrker samtidig troen på at noen produkter er mer autentiske og mer naturlig tilhørende et sted enn andre produkter, noe som jeg ser nærmere på i kapittel tre og fire.

Mat kan knyttes til identitet ved at valget av mat handler om hvordan man vil presentere seg selv. Kongelige banketter i forbindelse med kroning, bursdager og begravelser i Europa, var ifølge Bringéus (2001) reservert for en utvalgt gruppe, men folket fikk likevel servert nystekt biff og hvitvin i vinfontener på 1700-1800-tallet. Det var en maktdemonstrasjon. På gården ble den enkle hverdagsmaten ofte lagt til side hvis en bondefamilie fikk besøk (Bringéus, 2001). I dag viser vi oss gjerne frem ved å legge ekstra vekt på matlaging når gjester kommer på middagsbesøk. De fleste vil gjøre en innsats for at maten skal smake godt og se bra ut. En Grandiosa-pizza er kanskje ikke det man ville servert gjester i et finere middagsbesøk, og på medlemsmøtene i Cher er det hjemmelaget mat som tas med. For noen kan medlemskapet i Slow Food være en form for å oppnå og demonstrere kulturell kapital. En måte å gjøre det på er å bli en kunnskapsrik og reflektert forbruker. Som jeg vil vise i kapittel fem, mener Slow Food sansene er viktige redskaper for å bli en bevisst forbruker. Sansene er samtidig viktig for opplevelsen av mat.

Lupton (1996:16-17) skriver at munnen er en liminalsone som både kontrollerer og konsumerer. Det er her prosessen med å konsumere starter samtidig som kroppens inntak kontrolleres. Gjennom våre smakssanser er munnen stedet for det sensuelle (natur) kombinert med funksjonen som vårt snakkeorgan, der menneskets rasjonalitet får uttrykk (kultur). Munnen er kroppens livvakt der nese og munn avviser eller godtar maten (Fischler, 1988). Luktesansen klassifiserer spiselige produkter og brukes av samfunn som et middel til og en modell for å definere og samhandle med verden (Classen et al., 1994:3, 105). Likevel er det ikke alltid smaken som teller, men forestillingen rundt matproduktet. Et slikt produkt blir ifølge Lupton (1996:23) kanskje aldri konsumert i betydningen av at det kommer inn i kroppen, men det kan konsumeres symbolsk. En eksklusiv vinflaske av god årgang blir kanskje aldri konsumert i betydningen av å drikkes, men den kan bli konsumert symbolsk ved å bli vist frem og snakket om (Lupton, 1996). Mat blir skapt, men den skaper

også. Et matprodukt kan smitte, transformere eller fremmedgjøre en fra seg selv. Enhver inkorporering impliserer samtidig et håp om å bli noe mer enn det man er. Konsumenten prøver å skape seg selv gjennom mat, sier Fischler (1988).

På mange måter kan det sies at det er dette Slow Food handler om, å vite hva man spiser for å vite at ens identitet er intakt. Dette knyttes til ivaretagelsen av en kulturarv i forbindelse med mat, en respekt for miljøet, en idé om å slippe seg fri fra det raske tempoet i samfunnet og ta tilbake tiden for å nyte maten, nyte livet. Mange vil kanskje tenke at dette er de gode til i Italia og Frankrike, med sine lange lunsjpauser og dyrking av vin og ost, og hurtigmat er det siste mange tenker på i forbindelse med disse landene.

DET FRANSKE KJØKKEN

Frankrike blir gjerne sett på som et gastronomienes land, et kulinarisk rike. De har sin *foie gras*, sin champagne og arrangerer kokkenes uoffisielle VM i kokkekunst, Bocuse d'Or. Ifølge historikeren Tompkins (2002) henger fransk mathistorie tett sammen med den franske nasjonens historie og Frankrikes kulturelle identitet. Kjøkkenkunnskaper begynte tidlig å være et verktøy for å fremstille sin sosiale rang (Tompkins, 2002:5). Kokkekunsten ble ifølge sosiologen Fantasia (1995) spredt ut fra det franske hoffet ved hjelp av publiserte bøker. Slik ble kokkekunst også en del av adelens private hjem. Mat ble et referansepunkt for samfunnsdiskusjoner og kokkekunsten ble et ikon på fransk kultur. Med utviklingen av restauranter begynte gastronomisk litteratur som sjanger å vokse frem. Etter revolusjonen kom de kulinariske forbedringene til borgerklassen og den nye urbane massen i Paris. Nobilitetens sosiale nedgang gjorde at kokkene måtte finne seg nye arbeidsgivere eller starte for seg selv. Spredningen av restauranter bidro til fremveksten av guide-bøker på 1800 og 1900-tallet. Det største puffet kom da det franske dekk-kompaniet Michelin begynte å publisere sine restaurantguider og var de første til å bruke stjeranerangering. Deres interesse var turisme, for mat var viktig for den franske økonomien (Fantasia, 1995).

Ifølge sosiologen Michel Crozier (i Fantasia, 1995:102) antas hurtigmat å ha en begrenset appell i Frankrike da god mat er det som forbindes med Frankrike, mens hurtigmat forbindes med amerikansk mat og dårlig mat. Dette kom til uttrykk hos mine informanter som ofte refererte til McDonald's når de nevnte hurtigmat i negativ forstand. Et annet synspunkt er at manifesteringen av hurtigmat i Frankrike ikke er så annerledes enn prosessen som gjør at franske croissanter er populære i andre land (Fantasia, 1995:102). Et tredje synspunkt er at slik hurtigmat er truende for den franske gastronomien. Dette kommer til uttrykk i dannelsen av Nasjonalt Råd for Kulinarisk Kunst (Conseil National des Arts Culinaires) i 1989 av det franske kulturdepartementet. Gjennom diverse tiltak har

rådet ansvaret for å beskytte Frankrikes kulinariske arv (Fantasia, 1995:203). Det er den kulinariske arven Slow Food, som ble grunnlagt samme år, også har i fokus.

Kultur, som mat er en viktig del av, danner grunnlag for den nasjonale identiteten. Samtidig er den et viktig grunnlag for nasjonal mobilitet fordi en global økonomi utfordrer både kultur og ideen om en nasjonal identitet, skriver Tompkins (2002). Stuart Hall har uttalt at identiteter er en slags garanti på at noe forblir det samme i en verden som raskt endrer seg (i Tompkins, 2002:15) og regionale identiteter vektlegges mer, blant annet i Frankrike. En homogen kultur, som Frankrike har oppnådd gjennom promotering og formering av språk og kultur, kan også føre til oppblomstring av fokus på lokale og regionale identiteter. Kokkekunst assosieres ikke bare med et land, men også med ulike regioner i et land. Det franske kjøkken består slik av de forskjellige regionene med assosierte matprodukter. Matproduktene kan være et symbol på lokal identitet når nasjonal identitet fragmenteres. Regional identitet kan slik være en reaksjon på nasjonalisering og/eller globalisering, men kan også i samarbeid med en av disse arbeide mot den andre (Tompkins, 2002:17-18). Denne tråden blir tatt opp igjen i kapittel fire og fem der jeg ser på hvordan dette kommer til uttrykk hos Slow Food og hvorfor industrimat virker så truende for lokal, regional og nasjonal matproduksjon og særegenhet.

Et eksempel på en slik reaksjon er hvordan belgisk konkurranse og Brussels forsøk på å innføre en universell europeisk kultur på 1980-tallet gav nytt liv til lokalproduserte håndverksarbeid og varegods. Franskmennene svarte ved å vekke opp det unike ved deres kulturelle produkter (Terrio, 2005), noe jeg kommer tilbake til i kapittel tre. Slow Food ønsker å løfte frem lokalprodusenter med produksjonsmetoder som står i kontrast til industrimat. Tid spiller en rolle da industrimat krever råvarer som vokser raskt og er billige å produsere. Alt skal være raskt og effektivt, i motsetning til matkulturer der sted, egenart og det særskilte har betydning (Larsen, 2012). Nettopp tid virker ofte å være en mangelvare for mange, og kanskje spesielt i en større by som den jeg dro til.

METODE

Jeg valgte å reise til en by jeg vil kalle for Cher som rommer omtrent 300 000 innbyggere og er plassert i Loire-dalen i regionen Centre. Før avreise hadde jeg sjekket den franske nettsiden til Slow Food for å prøve å finne ut hvilke convivium som virket aktive og hvilke convivium som kunne være interessert i å ta imot meg. Jeg prøvde å ta kontakt med flere franske convivium, men endte opp med bare å få svar fra conviviumet i Cher som jeg kommer til å kalle Slow Food Cher.

Tilbakemeldingen var positiv og det skulle vise seg at det var en forholdsvis aktiv gruppe. Denne aktiviteten skyldes at gruppens president, Emily, fungerer som internasjonal rådgiver for Frankrike i

det internasjonale Slow Food. Da Frankrike hadde et nasjonalt Slow Food kontor satt hun som leder for dette, og nå fungerer hun som en kontakt mellom Frankrikes convivia og det internasjonale Slow Food kontoret i Italia. Dette gjør at Slow Food Cher er tett knyttet opp mot Italia og resten av Frankrikes convivia. I tillegg arrangeres det annet hvert år en matfestival¹ i byen Tours som Slow Food tar en stor del i. Festivalen ble arrangert rett før jeg kom til Cher.

Jeg tilbragte tiden min på aktiviteter knyttet til Slow Food Cher sin virksomhet og fikk også anledning til å bli bedre kjent med enkelte medlemmer utenfor Slow Food sine aktiviteter. Aktivitetene deres bestod i hovedsak av deres månedlige medlemsmøter, vinkvelder og en matlagingsaktivitet annen hver måned på en bo-institusjon for unge voksne. I tillegg engasjerte gruppen seg i festivaler og arrangementer organisert av andre, slik som en litteratur- og naturfestival. Gjennom disse møtene fikk jeg opparbeidet meg kontakt med medlemmene som møtte opp. Jeg fikk innblikk i hva som opptok gruppen dette halvåret og jeg fikk erfare hvordan de samhandlet og engasjerte seg. Jeg fikk spesielt god kontakt med et pensjonert ektepar som hjalp meg med å få ordnet leie av rom på den overnevnte bo-institusjonen. Da de som vil leie hybel her må ha plass ved universitet eller videregående skole, ha arbeidskontrakt eller lærlingkontrakt, ordnet Francine, den ene halvdel av ekteparet, det slik at Emily, presidenten, skrev en attest på at jeg var lærling hos Slow Food. Det viste seg å være praktisk da bo-institusjonen omtalte Slow Food som deres partner. Det er også i lokalene til bo-institusjonen Slow Food Cher holder medlemsmøtene sine og det er her de har matlagingsaktiviteten med beboerne.

Jeg valgte også å reise til Bra, den lille byen i Piemonte i Italia der Slow Food har sitt hovedkontor, da det er her historien om Slow Food begynte. Før feltarbeidet startet tok jeg kontakt med Slow Food Bergen for å høre om de kunne gi noen råd om Slow Food i Frankrike. Det kunne de ikke, men derimot fortalte et medlem at han befant seg i Bra for å studere på det Gastronomiske Universitetet. Dette førte til at jeg kontaktet ham igjen under feltarbeidet mitt og dro til Bra for å møte ham. Slik kom jeg i kontakt med norske Slow Food-styremedlemmer da han og de andre norske studentene hadde familie på besøk. Jeg fikk også anledning til å snakke med koordinatoren for Frankrike og Spania som jobbet på Slow Food kontoret med internasjonale forbindelser.

Jeg brukte deltagende observasjon som samfunnsvitenskapelig metode. I begynnelsen var nok graden av observasjon større enn deltagelsen, men medlemmene i Slow Food Cher viste fra første stund interesse for meg. De syntes det var interessant at en student hadde kommet helt fra Norge for å studere Slow Food. De ville gjerne vite hvorfor jeg hadde kommet hit og hvorfor jeg ville studere Slow Food. De lurte på hvordan det var med mat, vin og måltider i Norge, og de kom raskt inn på

¹ Denne festivalen tilsvarer en fransk versjon av Slow Food sin Salone del Gusto som arrangeres annet hvert år i Torino.

mørketiden, midnattssol, fisk, Hurtigruten og Narvik som noen av de eldre kjente til fra andre verdenskrig. Slik ble interessen for Norge og meg en fin inngang til å samtale med medlemmer og til temaet mat og videre Slow Food. Da jeg har studert fransk og vært på utveksling i Frankrike, følte jeg meg stø nok i språket til at alt jeg foretok meg i forhold til feltarbeidet ble utført på fransk. Selv om jeg ikke kan påstå at jeg snakker flytende eller grammatisk riktig, forstår franskmennene det jeg sier og jeg forstår stort sett det de sier. Hvis det var noe jeg ikke forstod, var de fleste raskt ute med å forklare meningen på fransk og/eller finne tilsvarende betydning på engelsk. Slike tilfeller kunne for eksempel være at noen fremsa en spøk under et møte. I begynnelsen forsøkte jeg å notere underveis i møtene og aktivitetene, men jeg sluttet etter hvert med det da jeg fant det vanskelig å konsentrere meg om å notere samtidig som jeg skulle observere og få med meg resten av det som skjedde. Jeg begynte i stedet for å notere ned stikkord og skrive fullstendig ut i etterkant av begivenhetene i feltet. Jeg brukte kun båndopptaker en gang, under en samtale med birøkeren Luc etter hans samtykke. De fleste sitater fra informanter er derfor ikke ordrette, men er gjengitt så nøyaktig som mulig basert på notater og egen hukommelse. Av hensyn til mine informanter er de anonymisert og har fått nye navn. Dette gjelder også de norske medlemmene jeg var i kontakt med. Derfor har byen jeg oppholdt meg i, enkelte andre stedsnavn, i tillegg til restauranten og butikken som noen medlemmer drev også blitt anonymisert.

UTFORDRINGER

Mitt første møte med gruppen var generalforsamlingen til Slow Food Cher. Det virket som en lovende start på feltarbeidet med mange oppmøtte og jeg husker jeg tenkte at her var det mange jeg kunne snakke med. Det sittende styret presenterte seg og Emily, presidenten, foreslo at jeg også kunne presentere meg. Da vi skulle mingle og spise den medbrakte maten, kom flere bort til meg og virket interessert i å bli kjent med meg. Noen fortalte at de kjente til personer det kunne være interessant for meg å snakke med. De spurte om det var greit at de formidlet kontaktinformasjonen min videre til disse personene. Jeg hadde derfor forventninger om et lignende oppmøte på det første medlemsmøte etter generalforsamlingen, men det viste seg fort at det ikke svarte til forventningene mine. Vi var på langt nær like mange som på generalforsamlingen, og det ble nesten dårligere oppmøte for hvert nye møte. En av utfordringene jeg opplevde var derfor at Slow Food Cher hadde mange betalende medlemmer, men få som kom på medlemsmøtene. Likevel var det en fast kjerne som møtte opp hver gang og som jeg fikk anledning til å bli kjent med. De som møtte opp her stilte som regel alltid opp på aktiviteter og virket å være engasjerte og involverte i Slow Food på forskjellige måter. At det ikke var så mange som møtte opp tror jeg også gjorde det lettere for meg å bli kjent med de som var der. I en

større gruppe hadde det kanskje vært lettere å bli mer passiv, men i en mindre gruppe har man større muligheter for å bli bedre kjent med de tilstedeværende.

En annen utfordring var å få til å treffe medlemmer, da spesielt medlemmer som ikke pleide å være på møtene. Emily var ikke mye til stede på møtene da hun var høygravid da jeg kom, og fødte noen måneder ut i feltarbeidet. Hun var derfor lite tilgjengelig og jeg fikk ikke anledning til å snakke noe særlig med henne. Hun var likevel behjelpelig med å sende en liste over personer, stort sett produsenter og Slow Food-medlemmer, jeg kunne ha interesse over å snakke med. Jeg begynte å arbeide meg nedover på listen ved å ta kontakt på mail og telefon, men til tross for flere forsøk på kontakt var det kun noen som svarte meg. De jeg fikk kontakt med fant det vanskelig å møte meg da avstanden fra sentrum, hvor jeg bodde, til deres hjem ble problematisk. Mange medlemmer, spesielt produsenter, bodde et stykke utenfor sentrum eller i nærliggende kommuner «på landet». De som drev med produksjon bodde gjerne slik at det var dårlig med offentlig transport. Luc, birøkteren, spurte for eksempel om jeg hadde lyst til å komme hjem til dem, men da han forstod at jeg var avhengig av offentlig transport eller at noen kjørte meg ut dit, foreslo han heller at vi skulle møtes på en café i byen. Det ble for komplisert med buss, sa han, og bussene gikk heller ikke så ofte. Dette minner på et vis om Kurotani (2004) sin opplevelse av sine informanter, gifte japanske kvinner som fulgte med sine menn i jobben deres til USA. Informantene bodde i urbane forstadsområder til større byer i forskjellige nabolag. Ettersom de bodde spredt med lange distanser mellom seg hadde Kurotani i begynnelsen problemer med å få tilgang. Informantenes sosiale møteplass var i hjemmene til kvinnene, som hun etter hvert fikk tilgang på, men så fort klokken nærmet seg seks på kvelden forsvant feltet hennes fordi hjemmene måtte gjøres klar til å ta imot slitne og sultne ektemenn. (Kurotani, 2004:206-207). I mitt tilfelle var informantene mine spredt for alle vinder på forskjellige kanter av byen og i forskjellige nabokommuner. På dagen hadde de arbeid eller var opptatt med andre gjøremål og etter arbeid var det middag og kveld. Medlemmenes sosiale samvær fant sted på Slow Food-aktivitetene og det var stort sett her jeg fikk oppleve medlemmenes forhold til Slow Food.

Det er mulig det ville vært lettere å få tilgang dersom jeg hadde valgt å gjøre feltarbeid på Slow Food i et mindre lokalsamfunn, der medlemmene kanskje ville bodd nærmere hverandre i avstand. Likevel mener jeg at jeg har fått tilstrekkelig med empiri til å kunne diskutere Slow Food og medlemmenes forhold til organisasjonen.

OPPGAVENS STRUKTUR

Slow Food startet som en organisasjon først og fremst med fokus på regional mat og drikke konsumert i selskap med andre likesinnede. Siden har organisasjonen satt som mål å beskytte retten til nytelse,

beskytte truede jordbruksprodukter og praksiser og spre kunnskap. Denne avhandlingen vil derfor ta for seg hva som ligger i prinsippet «god, ren og rettferdig mat» og hva organisasjonen gjør for å følge opp sine mål, fortalt gjennom medlemmene i Slow Food Cher sitt forhold til organisasjonen.

Hvorfor man har valgt å bli medlem i Slow Food og hva man tar med seg i hverdagen varierer fra medlem til medlem. Noen ser det som en anledning til å møte andre mat- og vininteresserte, mens andre ser det som en mulighet til å kunne bidra til et bedre miljø. Dette kommer jeg til å ta opp i kapittel to, samtidig som jeg vil gå inn på noe av kritikken som har blitt rettet mot Slow Food. Organisasjonen mener alle har mulighet til å følge dens prinsipper om «god, ren og rettferdig mat» i hverdagen, men disse prinsippene innebærer ofte bruk av ressurser som ikke alle har tilgang til. I kapittel to spør jeg derfor om det er mulig for alle å delta i Slow Food.

Et annet aspekt ved Slow Food er ivaretagelsen av tradisjoner knyttet til mat og produksjon. Organisasjonen er opptatt av at gammel og tradisjonsrik kunnskap ikke skal gå tapt og en viktig del for å motvirke dette er bevaringen av det lokale mangfoldet. Organisasjonen har derfor fokus på småprodusentene, de lokale bøndene som arbeider etter Slow Food sitt motto. Mine informanter nevnte mangfold i sammenheng med marked og særpreg. De mente eksempelvis det var viktig å ha et mangfold av lokale vinprodusenter, slik at forbrukerne hadde et stort utvalg å velge mellom, ikke bare de store vinprodusentene. Informantene mine mente det var lite originalt og interessant å oppleve et nytt sted, dersom man fikk servert den samme retten eller fant de samme varene som hjemme. I kapittel tre vil jeg derfor diskutere hvordan Slow Food og medlemmene i Cher forstår konseptet mangfold.

Denne bevaringen av en natur- og kulturarv strekker seg utenfor Europas grenser. Kapittel fire vil derfor fortsette på temaet, men med fokus på dyrking av hager. Denne delen vil ta for seg et prosjekt som heter «Tusen hager i Afrika» der formålet er å skape hager i Afrika som skal bidra til ivaretagelsen av det lokale artsmangfoldet og videreformidling av lokal og tradisjonell kunnskap. Her vil jeg også komme inn på hvorfor Slow Food mener det er så viktig med lokalmat og hvorfor industrimat ikke er bra. Jeg diskuterer hvordan forholdet mellom mat og identitet kommer til uttrykk hos mine informanter.

For at man skal etterleve prinsippet om «god, ren og rettferdig mat», trengs det kunnskap om matens opphav. Slow Food har aktiviteter rettet mot videreformidling av slik kunnskap der bruken av sanser ofte spiller en viktig rolle. Kapittel fem vil derfor i stor grad handle om hvordan medlemmene i Cher brukte et innslag på en festival til å videreformidle slik kunnskap til skolebarn. Her tar jeg opp tematikken rundt mat og identitet og viser sammenhengen mellom Slow Food sin vektlegging av kunnskap, måltidet og identitet.

KAP. 2: EN ORGANISASJON FOR ALLE?

Slow Food er i dag en verdenomspennende organisasjon med nettverk både i og utenfor Europa der et av målene er beskyttelse av retten til å nyte. Grunnleggeren og journalisten Petrini mener at alle har råd til å følge Slow Food-prinsippene. Det handler ikke lenger om økonomi, men om smak (Petrini, 2003:50). I noe av kritikken som har blitt rettet mot Slow Food påpekes det derimot at organisasjonen unnlater å diskutere klasse. Mange ser på organisasjonen som en gourmet-klubb der det siktes til snobberi og elitisme. Her vil jeg derfor diskutere noen aspekter som kan gjøre det vanskelig for enkelte å delta i organisasjonen. Samtidig vil jeg se på hvordan medlemmene i Cher deltar i Slow Food og hvordan de engasjerer seg for å nå ut til andre. Slik vil man få et innblikk i hva noen medlemmer vektlegger i det å være Slow Food-tilhenger. Jeg vil begynne på begynnelsen med mitt første møte med gruppen.

ANERKJENT, MEN IKKE KJENT

På generalforsamlingen i midten av januar 2014 var det en stor forsamling av gamle og nye Slow Food-medlemmer som hadde møtt opp. Jeg telte et tjuetalls oppmøtte. De fleste så ut til å være i førti-årene og eldre, men noen yngre var også til stede. Det virket som en jevn fordeling av kvinner og menn. Etter selve møtet der den høygravide presidenten, Emily, informerte om hva Slow Food er og hvilke aktiviteter de kom til å engasjere seg i dette året, var det tid for å mingle. Alle hadde tatt med seg noe spiselig som ble delt med hele forsamlingen, noe de også gjør på hvert medlemsmøte. Som nevnt i innledningen, tenkte jeg at feltarbeidet kom til å bli bra, da gruppen tilsynelatende hadde mange aktive medlemmer. Det skulle vise seg at det høye tallet på fremmøtte var et engangstilfelle. På Slow Food sine faste medlemsmøter var det ofte bare fem-seks stykker som møtte opp, noen ganger var vi færre. Oppmøtet ble diskutert av de som var til stede. I fjor hadde det vært flere aktive medlemmer som deltok, ifølge Francine, men nå kom de ikke lenger. Tidspunktet krasjet med andre aktiviteter eller jobb, de bodde lengre unna og noen gikk gravide eller hadde nyfødte barn, som presidenten. Likevel var det mange medlemmer som betalte for sitt medlemskap, men som gruppen aldri så noe til.

Alain, innehaveren av en delikatessebutikk, mente et av problemene med Slow Food i Frankrike var at de ikke har en nasjonal Slow Food-forening. Hvordan de forskjellige gruppene fungerer, er derfor avhengige av hvor aktive deltagerne er. Et annet problem, hevdet han, er at Slow Food Cher ikke har noe særlig med produsenter og oppdrettere eller andre som jobber med mat, tilknyttet seg. Flertallet av medlemmene var forbrukere, med noen få produsenter tilknyttet seg.

Francine skjøt inn at hun og Rose hadde jobbet som matlagingslærere og at de har stor interesse for mat. Hun nevnte også restauranteieren Gerard og nettverket av produsenter han har knyttet til seg. Alain ville ikke si noe imot det, men bemerket at verken hun eller Rose hadde kokkeutdannelse eller jobbet i matbransjen. Gerard på den andre siden er en kontroversiell mann, hevdet Alain. Han har ingen andre kokker (chef) tilknyttet nettverket sitt og *«ofte er ting svart-hvitt i hans øyne.»*

I fjor hadde gruppen gjort forberedelser til en stor begivenhet som finner sted annet hvert år i byen Tours. Det er en urban øko-gastrisk matfestival som kalles for Euro Gusto. Det er en egen komité som jobber med forberedelsene som også består av Slow Food-medlemmer. Slow Food står bak festivalen, men med god støtte fra kommunen. Alain mente matfestivalen var årsaken til forrige års store oppmøte. Cher har rundt seksti medlemmer som betaler kontingent, *«men når er det vi ser dem? Noen uker eller måneder før festivalen dukker de opp og sier de vil hjelpe til»*, sa Alain. Han mente festivalen aldri kunnet funnet sted hvis det bare var Slow Food som arrangerte. Til det var utgiftene og arrangementet for stort. Det var tydelig at både han, Francine og flere tilstedeværende virket oppgitt over dette. Det virker derfor som at det er et fåtall av Slow Food-medlemmene i Slow Food Cher som er aktive deltagere bortsett fra ved slike begivenheter. Jeg vil komme tilbake til mulige forklaringer på dette, men her er spørsmålet om Slow Food ikke engasjerer nok. Et annet spørsmål er om Slow Food er for utilgjengelig for utenforstående. Dette kom til uttrykk hos, Didier, en mann i femti-årene som kjente til Slow Food-gruppen og noen av dets medlemmer.

Didier pleide å spise middag i restaurantlokalene til bo-institusjonen, *Foyers de Jeunes Travailleurs*, som leier ut rom til unge voksne. Restauranten er imidlertid offentlig og åpen for alle. Slow Food har møtene sine på et felles oppholdsrom i bygningen og har ellers et samarbeid med institusjonen der de en kveld annen hver måned tilbereder middag sammen med beboere som har meldt sin interesse. I den forbindelse kommer gruppen med smaksprøver i restauranten noen dager før matlagingen. En dag spurte Didier meg om hvorfor Slow Food aldri var til stede i restauranten lenger. Han syntes han ikke så noe til dem og lurte på hva de drev med. Jeg fortalte ham når de hadde møter og sa det bare var til å komme. Ettersom møtetidspunktet er klokken 19.00, det samme tidspunktet mange franskmenn spiser middag, passet ikke det for Didier. Han lurte fortsatt på hvorfor Slow Food ikke kunne være i restauranten oftere, slik at folk kunne treffe dem og spørre dem om ting.

Noe av det samme følte Sofia, en av antropologen Rachel H. Brackett sine informanter. Sofia fikk inntrykk av at Slow Food var en eksklusiv og hemmelig organisasjon etter at hun fattet interesse for den i forbindelse med frivillighetsarbeid på opprettelsen av skolehager i California. En av skolehagene var i et prosjekt under ledelse av Alice Waters som har vært president i Slow Food USA. Sofia var ikke involvert i Slow Food fra før av. Hun forsøkte å finne informasjon om Slow Food og stod oppført på email-lister, men hun hørte aldri noe fra organisasjonen. Hun hadde en venn som

fortalte at hun måtte være medlem for å få informasjon. Som Slow Food-medlem videresendte han emailene til henne (Brackett, 2011:18). Dette viser at utenforstående kan oppfatte Slow Food som en organisasjon det er vanskelig å oppnå kontakt med. Slow Food Cher virker likevel å være positive og mottagelige for nye, potensielle medlemmer. Misnøyen med at det var få som deltok aktivt, tyder på en interesse for flere engasjerte medlemmer. Emily svarte på henvendelser fra mulig interesserte og inviterte dem til å komme på medlemsmøtene for å få et inntrykk av gruppen, men de nye som kom under mitt opphold, kom ikke tilbake. En årsak kan være at det ikke svarte til forventningene, en annen kan være distanse som jeg tar opp senere.

Følelsen av utilgjengelighet kan skyldes at informasjon om Slow Food ikke er noe man kommer over uten aktivt å søke etter det. Foruten om enkelte arrangementer og innslag på diverse festivaler, er Slow Food lite synlig i bybildet i Cher. To ganger i året arrangerte de Terra Madre og Disco Soup. Terra Madre er en feiring av Slow Food og dets nettverk, som jeg beskriver mer i kapittel fem. Disco Soup er opprinnelig en egen organisasjon som sprang ut av Slow Food Youth Network i Tyskland, men i Cher var gruppen ifølge informantene mine, ikke interessert i å samarbeide med Slow Food. Disco Soup handler om å lage mat av grønnsaker og andre produkter som ellers ville blitt kastet av mange. På disse dagene setter Slow Food opp en bod et sentralt sted i Cher sentrum for så å dele ut hjemmelaget suppe til forbispaserende. Slik setter gruppen fokus på sløsing av mat samtidig som de har mulighet til å informere om Slow Food og verve nye medlemmer. Resten av tiden er Slow Food lite synlig i bybildet. Dette tyder på at kontakt med organisasjonen opprettes gjennom slike arrangement eller gjennom bekjentskap med medlemmer. Dette forutsier likevel ikke at folk som er i kontakt med medlemmer jevnlig eller deltar på arrangementer i regi av dem, visste at Slow Food stod bak eller hva det var. Dette var tilfellet med noen av beboerne på *Foyer de Jeunes Travailleurs* som deltok på matlagingsaktiviteten. Pål, en student i 20-årene, hadde ofte vært med på denne aktiviteten. Til tross for at han var på fornavn med noen av medlemmene, visste han ikke om Slow Food og var heller ikke klar over at Slow Food stod bak før jeg nevnte det. Slik kan manglende deltagelse i Cher knyttes til manglende synlighet og interesse fra både medlemmer og utenforstående, heller enn manglende interesse fra Slow Food sin side for å få flere medlemmer.

Da jeg snakket med Remi, en av de ansvarlige for vingruppen, sa han det var vanskelig å få folk interesserte nok til å bli medlemmer i Slow Food. Han ramset opp noen vinarrangement som gruppen hadde arrangert under navnet *Le Sens du Vin*. Jeg kommenterte det gode oppmøtet på den vinsmakingen jeg hadde vært på. Da avslørte han at de fleste som hadde vært på det arrangementet og som ellers pleide å komme på deres tilsvarende arrangement, ikke var medlemmer av Slow Food. Han spurte om jeg hadde fått anledning til å gå på møtene til Slow Food, noe han selv ikke hadde gjort i det siste, og om vi hadde vært mange til stede. Jeg svarte og han kommenterte: «*ja, der ser man.*»

Slow Food Cher har seksti medlemmer, men bare et fåtall aktive deltagere. Dette tyder på at ikke alt ved Slow Food fenger alle dets medlemmer. Et av hindrende kan være økonomi og ressurser. Brackett (2011:18) sin informant, Sofia, fikk til slutt informasjon fra Slow Food via vennen sin, men mange av disse epostene inviterte til middager for 200 dollar, noe Sofia ikke hadde råd til å være med på. Samtidig hevder Slow Food-grunnleggeren, Petrini, at Slow Food skal være tilgjengelig for alle.

MEDLEMSKAP

«Å kjøpe utvalgte produkter er ikke et spørsmål om kostnader, for alle kan få råd til bedre mat ved å justere deres brukermønster.» (Petrini, 2003:50, min oversettelse).

Forbrukere passer ikke lenger inn i kategorier bestemt av sosial klasse, skriver Petrini. Den ordentlige skillelinjen er smak og betydningen man gir det, hevder han (Petrini, 2003:50). «*Smak klassifiserer, og det klassifiserer den som klassifiserer*» skriver Bourdieu (2010:xxix). I denne delen vil jeg stille spørsmål ved om det er slik som Petrini hevder, at smak og ens vektlegging av det, er det som avgjør sosiale klasser. Har ikke økonomi lenger noe å si for forbrukerens valg av matvarer? Jeg vil først ta opp noe av kritikken som har blitt rettet mot Slow Food, før jeg diskuterer dette ved å ta opp noen elementer som kan gjøre deltagelse vanskelig.

Filosofisk har Slow Food grunnlag i forbrukernes rettigheter. Et gjennomgående tema er at forbrukere ikke har store muligheter til å gjøre sanne valg på grunn av matindustriens herredømme og mange medlemmer oppfatter medlemskapet som en direkte motstand mot dette (Chrzan, 2004). Antropologen Chrzan er selv et amerikansk Slow Food-medlem som mener organisasjonen har potensiale til å fremme sine mål. Samtidig stiller hun seg kritisk til Slow Food (Chrzan, 2004). For det første har hun i samtaler med andre medlemmer i USA lagt merke til at de ofte tror all bærekraftig mataktivitet har tilknytning til Slow Food. Chrzan intervjuet en tidligere administrerende direktør for Slow Food USA som medgikk dette. Han hevder likevel at organisasjonen er den eneste som «kommer til å revolusjonere mat-systemet»² (Martins i Chrzan, 2004:121). Med en slik påstand mener Chrzan at den tidligere direktøren utelukker de mange lokale, økologiske bøndene, ansvarlige og lidenskapelige restauranteiere, matformidlere, bondemarkeder og andre lignende organisasjoner og foreninger som vokste frem i Europa og Nord-Amerika på 1970-tallet som ønsket å endre holdningene til mat og miljø (Chrzan, 2004:121). Et av Chrzans poenger er at medlemmene som tenker slik tillegger Slow Food mye sosial makt, til tross for at organisasjonen ifølge henne, verken er svært stor eller svært aktiv innenfor arenaen for mat og politikk (Chrzan, 2004:121).

² « (...) will revolutionize the food system.»

Chrzan (2004) finner flere mangler på samsvar mellom Slow Food sine mål. For det første sammenfaller ikke retten til nytelse sammen med ivaretagelsen av et bærekraftig system. Flere produkter som ansees for å være nytelsesmat³, er også sjeldne varer som blir overforbrukt. For det andre vil mer økologisk-orienterte medlemmer finne aktiviteter som tilsynelatende vektlegger nytelse fremfor bevaring av økosystemer motstridende. Til slutt virker det selvmotsigende at Slow Food som er opptatt av å gjøre smakskolering og mat tilgjengelig for folket, tar seg ekstra betalt for aktiviteter. Organisasjonens vektlegging av mat, vin og reise favoriserer slik medlemskap fra den hvite profesjonelle middelklassen og oppover (Chrzan, 2004:122, Hayes-Conroy og Hayes-Conroy, 2010:2956).

Det virket som de aktive medlemmene i Cher kommer fra en slik gruppe, den hvite middelklassen. De yngste deltagerne i slutten av 20-årene hadde høyere utdanning og jobbet på universitetet i Cher sammen med Emily, presidenten. Emily selv er utdannet agronom og ble med i Slow Food noen år uti det nye millenniet. Hun jobbet ti år i landbrukssektoren før hun ble leder for Slow Food Frankrike. Etterpå ledet hun den første utgaven av Euro Gusto i Tours. Siden har hun virket som presidenten i Slow Food Cher og hun er internasjonal rådgiver for Frankrike i Slow Food, samtidig som hun begynte å jobbe med mat i sin stilling på universitetet. Flere medlemmer jobbet i kommunen, mens andre jobbet som lærere eller hadde jobbet som lærere i sitt yrkesaktive liv, slik som Francine og Rose. Det var også noen medlemmer som jobbet med mat og produksjon, slik som Luc, Gerard og Alain. De kan alle sies å være ressurssterke personer. De har kunnskapen og kapitalen som kreves for å kunne handle etter Slow Food sine prinsipper. Flere av dem mente det ikke var vanskelig eller for dyrt å kjøpe lokalmat som var sunn og god. De mente det handlet om å reflektere over hvordan man tilnærmer seg sitt eget miljø. «Å spise lokal mat er ikke dyrt. En kylling til 15 euro som kan mette fem personer er ikke dyrt», hevdet en oppdretter av fjærkre. I dette tilfelle har han kanskje rett, da prisen for en hel kylling på et av byens supermarkedet koster omtrent det samme som hos en oppdretter, men som Chrzan påpeker er det ikke alle som har råd til å delta i Slow Food grunnet den ekstra betalingen.

For et år koster et personlig Slow Food-medlemskap i Norge 450 kroner, mens for et år for unge under tretti koster et års medlemskap 200 kroner. I Frankrike koster medlemskapet tilsvarende. Der har de også en medlemskapspris for arbeidsløse som er på 20 euro⁴. I Bra i Italia koster et medlemskap derimot ti euro⁵ hvis man er student ved det gastronomiske universitetet. Medlemskontingenten er dermed overkommelig for mange, men den ekstra betalingen for å delta på

³ Nytelsesmat vil her si det som Slow Food anser for å være kvalitetsmat: god, ren og rettferdig.

⁴ Ca. 170 norske kroner

⁵ Ca. 85 norske kroner

arrangementer utenfor de vanlige medlemsmøtene bidrar kanskje til at medlemmer uteblir. Slike aktiviteter foregår noen ganger utenfor bysentrum, med vanskelig tilkomst ved offentlig transport, slik at man må ha bil for å komme seg dit. Distanse kan derfor være et annet hinder.

Vinarrangementene som Remi og resten av vingruppen arrangerer hver tredje måned, blir holdt på Gerard sin restaurant, samme sted som generalforsamlingen, rundt 19.00. Restauranten ligger i nabokommunen til Cher, Commery, som blir betegnet som «landet». Før jeg fikk tilbud om å sitte på med Francine og Umberto, både til generalforsamlingen og vinkvelden, hadde jeg sjekket bussruter. Å komme seg dit skulle gå greit, men tilbake til sentrum var det ingen bussforbindelser på ettermiddag og kveld. I bil fra Cher sentrum til Commery tok det omtrent 45 minutter, en overkommelig distanse som likevel kan hindre mange fra å komme grunnet eksempelvis manglende transport eller tid. Jeg fikk inntrykk av at dette var noen av årsakene til at medlemmer ikke møtte opp på aktiviteter. I regionen jeg befant meg i fantes det ikke mange lokale Slow Food-grupper. Mange medlemmer i Cher var derfor medlemmer her, selv om de bodde i en annen kommune. Nadia, et Slow Food-medlem som alltid var til stede på matlagingsaktiviteten, men aldri på medlemsmøtene, hadde en time å kjøre for å komme seg hjemmefra og til Cher. Slik kan det ha seg at flere medlemmer ikke deltok aktivt.

Tid kan også gjøre Slow Food-deltakelse vanskelig. Aktiviteter på avsidesliggende steder krever lengre kjøreturer og lage mat fra bunnen av tar lengre tid enn å varme opp ferdiglaget mat. Slow Food Cher praktiserer *auberge espagnol* eller spleiselag, noe som virker å være vanlig praksis hos Slow Food-grupper i Frankrike. Alle medlemmer oppfordres til å ta med mat eller drikke for å dele med andre på medlemsmøtene. Jeg erfarte at det som ble tatt med var hjemmelaget mat. For enkelte vil dette bli enda en ting man enten må investere tid eller penger i. Man må bruke tid på å planlegge og å kokkelere, noe som kan være problematisk for folk i arbeid. I Frankrike starter en normal arbeidsdag tidlig om morgenen og varer til rundt syv på kvelden med et to timers avbrekk til lunsj. Når møtet da begynner syv på kvelden, impliserer det at man ikke har mye tid samme dag til å lage en rett å ta med. Hvis man skal følge prinsippet om «god, ren og rettferdig mat» i matlagingen, blir kostnadene gjerne større da dette assosieres med lokalproduserte gårdsprodukter som koster mer enn masseprodusert mat som fås kjøpt på vanlige matvarebutikker.

Prisen for å være med på vinsmakingen var fem euro⁶ som vi betalte mot slutten av kvelden. Temaet var dekantert⁷ vin versus ikke-dekantert vin. Vi stod i en sirkel med hver vårt vinglass i hånden, mens Remi og en annen skjenket vin. De forklarte mens vi smakte. Dette opplegget skulle de

⁶ Ca. 45 norske kroner.

⁷ «Å dekanterer vin er å fjerne grums og bunnfall eller lignende, ved å helle vinen over på annen flaske eller karaffel slik at det faste stoffet blir værende igjen på den opprinnelige flasken. Dekantering kan med fordel også gjøres med unge viner uten bunnfall for å tilføre vinen luft. Luftingen får fram de fine nyansene i smak og aroma.» Holt, Sten V. (2012) dekantere - vin. *Store Norske Leksikon*.

snart slutte med. Remi og de andre i vingruppen hadde kommet frem til at de ville prøve å hjelpe Gerard og restauranten som befant seg i en vanskelig økonomisk situasjon. Kommunen hadde under diverse kontroller funnet mangler som gjorde at restauranten hadde blitt stengt ned i en periode, noe jeg tar opp i kapittel tre. Neste gang gruppen skulle arrangere en vinkveld ville det inkludere et lite måltid som Gerard tilbereder og prisen for å være med ville øke til 20 euro. De ville begrense antall deltagere og ha en mer bindende påmelding. På den måten ville Gerard få noen kroner igjen for å la dem bruke restaurantlokalet hans, og det kunne bidra til at han fikk noen nye kunder. Slow Food-gruppen kom frem til den nye formen for å hjelpe Gerard, men samtidig øker de prisen for å være med betraktelig. Økonomi og ressurser kan derfor være en årsak til at mange medlemmer ikke deltar aktivt og en grunn til at Slow Food ikke når så bredt. I tillegg er nytelse av mat og drikke et fokus hos Slow Food, noe som gjør at mange utenforstående kan oppfatte dem som en slags vinklubb ved første inntrykk. Det kan virke som mange av medlemmene i Slow Food først og fremst er opptatt av kun den gode delen av «god, ren og rettferdig mat», noe som jeg vil diskutere i følgende del.

BARE GOD, ELLER REN OG RETTFERDIG OGSÅ?

Mat signaliserer klasseidentitet og gruppetilhørighet. Ønsket om å motstå hurtigmatens dominans og søket etter skjulte lokale og regionale retter og produkter som forbindes med kulturell arv, utgjør en del av habitus (Pietrykowski, 2004:314). Gjennom Slow Food kan medlemmene oppnå en form for kulturell kapital. Kulturell kapital refererer til den formen for kunnskaper og ferdigheter som oppnås på skolen, i hjemmet eller gjennom deltakelse i kulturelle disipliner (Bourdieu, 2010:xviii). Det er kunnskapen, praksisen og kjennskapet til regler og normer som styrer hverdagen innenfor en gitt sosial klasse. Den kulturelle kapitalen man oppnår i Slow Food signaliserer at man har en kjærlighet for mat, en sofistikert tunge og respekt for lokale kulturer og jordbruk som tar hensyn til miljøet (Pietrykowski, 2004:313-314). I Cher ble kjærligheten for mat vist gjennom medlemsmøtene, mens den sofistikerte smakssansen kom til syne i vinsmakingen, men hva med respekten for miljøet? Jeg vil nå beskrive aktiviteten på medlemsmøtene for å vise hvordan medlemmene kan fremstå som mest opptatt av nytelses-aspektet heller enn miljø-biten.

Når et medlemsmøte nærmer seg, sender Emily ut en påminnelsemail. Mailen oppfordrer alltid til å ta med noe godt å dele med resten, mat eller drikke. Det var mye godt som ble tatt med. Rose for eksempel serverte oss hjemmelaget suppe på termos og disket opp med forskjellige variasjoner av søte muffins og matmuffins. En gang hadde en mann tatt med seg en stor bolle med riskrem som konen hans hadde laget og noen brakte alltid med seg vin. Som regel tok medlemmene med seg hjemmelaget mat i anledning møtet. Likevel var det ingen som reagerte på at en ung kvinne

hadde tatt med seg en krydderkake kjøpt på en økologisk butikk. De tilstedeværende syntes den var god og lurte på hvor hun hadde kjøpt den.

Noen ganger ble mat og vin sendt rundt bordet mens møtets agenda ble gjennomgått. Andre ganger begynte ikke spisingen før møtet rant ut i en sosial stund. Noen ganger kunne denne sosiale delen av møtet ta lengre tid enn selve møtet. Medlemmene gav hverandre komplimenter for det som ble konsumert. Det ble spurt om rettenes innhold og hvor vinene hadde blitt kjøpt. Rose gjengav ofte sine oppskrifter muntlig når hun fikk spørsmål om ingrediensene. Ros og komplimenter ble gitt for smak og utseende, mens kokken takket. På den måten kan det se ut som medlemmene er mest opptatt av å nyte mat og drikke i hyggelig selskap, mens miljøvernbiten ikke vektlegges. Brackett viser en lignende tvetydighet i sitt arbeid. Hun gjorde feltarbeid på en italiensk gård i Toscana ved navn Spannochia, der turister kan få ta del i arbeidet på eiendommen. Eierne drev oppdrett av en Tuscanagris som er registrert i Smakens Ark, et register jeg vil komme tilbake til i neste kapittel, og drev produksjonen etter Slow Food-lignende prinsipper. Den lokale Slow Food-foreningen var ofte på besøk og støttet produksjonen av grisen. Likevel bestod aktivitetene deres i hovedsak av dyre måltider og Brackett fant det interessant at mange av medlemmene som bodde i nærområdet ikke kjente til Tuscanagrisen fra før av. Mange medlemmer opplevde Spannochia på samme måte som turistene. (Brackett, 2011:96-98). Slik kan Slow Food-medlemmene fremstå som uinteresserte i miljøet.

Alain sitt utsagn om Slow Food-medlemmer som bare dukker opp rett før Euro Gusto, underbygger at det fins noen medlemmer som investerer mest i «gode»-delen av «god, ren og rettferdig mat», for å si det med Brackett (2011:96) sine ord. I tillegg bemerket medlemmene seg ved fraværet av enkelte som før hadde stilt opp på medlemsmøter. Francine kommenterte at Gerard aldri innfant seg på møtene lenger, til tross for at han var gruppens nestleder. De hadde tross alt valgt mandag som møtedag da restauranten til Gerard pleide å holde stengt denne dagen. Francine nevnte også at de ikke lenger så noe til Remi. Selv om han engasjerte seg i vingruppen var han ikke å se på andre Slow Food-aktiviteter. Det kan derfor virke som han er en av dem som investerer mest i «gode»-delen, spesielt ettersom vin forbindes med nytelse og god mat. Jeg vil likevel påstå at andre medlemmer jeg møtte var opptatt av mer enn bare å nyte god mat. Kjernen av medlemmer som møtte opp gav uttrykk for at de ville sette fokus på lokalmiljø og tradisjon ved å reflektere over konsekvensen av ens matvalg. Blant andre Francine og Rose med sine bakgrunner som «heimkunnskaps»-lærere, var opptatt av å formidle sine kunnskaper om matlaging og Slow Food til yngre generasjoner. Spørsmålet er hvordan god, ren og rettferdig mat kan konsumeres av forbrukere med lav inntekt.

SLOW MATLAGING

Jeg vil begynne denne delen med reisen jeg gjorde til byen Bra i Piemonte i Italia. Her møtte jeg noen norske studenter ved det gastronomiske universitetet i Bra og noen ansatte ved Slow Food sitt internasjonale kontor. Valentina, en kvinne i tretti-årene og Slow Food-ansatt, kunne fortelle at universitetet ble grunnlagt for ti år siden. Carlo Petrini var en av pådriverne for universitetet. Universitetet og Slow Food er to forskjellige institusjoner, men de er likevel sammenknyttet gjennom et tett samarbeid. Noen av underviserne på universitetet jobber for Slow Food og Slow Food presenterer ofte prosjekter og arrangementer der universitetet og dets studenter er inkludert. Begge institusjonene jobber mot de samme målene, og de hjelper hverandre med å oppnå dem. Til gjengjeld har universitetet studenter fra hele verden som etter endt studieløp kan kalle seg gastronom eller matviter med idéene til Slow Food i sekken. Som tidligere nevnt, kan studentene få et års medlemskap i Slow Food til ti euro, og ettersom hovedkontoret til Slow Food er i Bra og fordi universitetet er nært knyttet til Slow Food, er det mye som skjer hos Slow Food Bra.

Tobias, en av de norske studentene på Universitetet i Bra, har alltid vært interessert i mat og har erfaring fra restaurantlivet. Han har selv vært engasjert i Slow Food og var en tid i styret i Slow Food Bergen før han bestemte seg for å søke om plass på det gastronomiske universitetet. Han mente at hva de forskjellige Slow Food-gruppene på lokalt nivå ønsket å gjøre ut av seg, kommer an på personene som sitter i styret, hvilke interesser de har og hva de ønsker å oppnå som Slow Food-convivium. Hva de forskjellige convivia fokuserer på kan derfor variere fra sted til sted. Det finnes grupper som fokuserer mye på vin og middag, men ikke i Bergen, mente han. En annen norsk student, Arild, hadde besøk av familien sin. Foreldrene hans er Slow Food-medlemmer og sitter i styret i en Slow Food-gruppe i Norge. De kjente ikke til forholdene i andre land, men mente likevel det var feil at Slow Food var en matklubb for spesielt interesserte. Foruten om å besøke sønnen, var foreldrene der for å hente inn en underskrift fra noen på kontoret til Slow Food som et bevis på at Slow Food i Norge samarbeider med Slow Food i Italia. Slow Food-gruppen som Arilds foreldre er med i, ønsker å opprette en fagskole i Norge der fokuset er viten om mat og kultur. Hvis de får opprettet denne skolen, vil det bli den første av sitt slag i Norge. Skolen vil følge mottoet til Slow Food om «god, ren og rettferdig mat» i undervisningen og fokusere på kunnskap om en matvares prosess fra «jord til bord». Studentene og familien virket derfor engasjerte i å formidle og spre organisasjonens motto, slik som enkelte medlemmer i Cher.

Slow Food Cher har som nevnt, opprettet *ateliers de cuisine*, et slags matlagingskurs for beboerne på *Foyer de Jeunes Travailleurs*. Francine og Rose, de to pensjonerte matlagingslærerne, Christine, Nadia og Odette var de som pleide å være til stede fra Slow Food. Christine er

administrerende direktør for Euro Gusto, mens Nadia jobber som lærer hvor hun underviser i læren om mat. Odette jobber i kommunen i Cher med internasjonale relasjoner og er opptatt av mangfold og å bli kjent med et folks eller et steds særpreg gjennom maten. På denne aktiviteten kan disse medlemmene formidle sine verdier og kunnskaper om matproduksjon, både som matlagingslærer og Slow Food-medlem. I kapittel fem vil jeg komme mer inn på måten de formidlet kunnskap på til skolebarn, mens her er poenget hvordan de viser at det er mulig å følge prinsippene til Slow Food i hverdagen for personer med mindre ressurser, lavere økonomi og uten de beste kjøkkenmulighetene.

Denne kjøkken-aktiviteten hadde de startet opp i 2012. I en rapport som ble sendt inn til kommunen, poengterte Slow Food at beboerne er midt i en overgangsfase mellom utdanning og jobbsøking. Fellespunktene er deres lave inntekt og denne overgangsfasen. Målene med aktiviteten er i samsvar med Slow Food sine verdier og aktivitetslederne på institusjonen. Disse målene består blant annet i å:

- la deltagerne oppdage rå/ubehandlede produkter fra den gastronomiske kulturarven til regionen
- vektlegge bruken av sesongvarer, men samtidig ta hensyn til deltagerens økonomi
- presentere enkle retter som deltagerne enkelt kan reprodusere uten at det krever dyre ingredienser eller masse kjøkkenutstyr
- la deltagerne møte produsenter, håndverkere, kokker og andre som jobber profesjonelt med mat
- opplyse om viktigheten av et balansert kosthold og øke bevisstheten rundt sløsing av mat
- gjøre aktiviteten til en hyggelig sosial stund i selskap med andre

Menyen blir komponert av de ansvarlige for aktiviteten i Slow Food og med hensyn til punktene ovenfor. Medlemmene hevder de sjelden tar i bruk kjøtt og fisk som hovedingredienser, men fokuserer heller på frukt og grønnsaker fra regionen, korn, egg og ost, som de mener garanterer et godt kosthold for en mindre kostnad. Medlemmene i Slow Food handler inn økologiske produkter fra lokale produsenter som arbeider i samsvar med Slow Food sine verdier, og økologiske butikker. Slow Food har donert 100 euro til aktiviteten, men det er bo-institusjonen som finansierer det hele. Rapporten vektlegger også de positive sidene ved å ha en slik aktivitet, som hvordan samtaler rundt bordet kan komme i gang ved å ta utgangspunkt i noe alle må ha, mat. I tillegg blir erfaringer og meninger utvekslet mellom folk fra forskjellige generasjoner, regioner og land, og matlagingen bidrar også til at deltagerne kan oppdage eller gjenoppdage nye eller gamle regionale produkter i en annen form enn det de er vant til.

Rose pleier å være i restauranten på institusjonen noen dager i forveien med smaksprøver. Hun rekrutterer beboerne til å delta slik at organisasjonen kan beregne matinnkjøpet. Aktiviteten foregår institusjonens felleskjøkken. Utstyr må beboere selv ha når de til vanlig skal lage mat, men Slow Food har fått lagret noen kasser med kjøkkenutstyr på et kott som tas i bruk ved disse anledningene. Ifølge Francine, er denne aktiviteten beregnet på å overføre kunnskap om mat og matlaging, da det ikke blir gjort i hjemmene lenger. Målet er å lære bort enkle retter, slik at deltagerne får alternativer til pizza og hamburgere.

En kveld bestod menyen av smørbrød, grønnsakssuppe og blomkål-sufflé med bananer på pannekaker til dessert. Måltidet kunne begynne etter to timers innsats på kjøkkenet. Første rett var smørbrødene. Alle bemerket hvor appetittlig det så ut. Brødskivene hadde fått et godt lag med geitost på seg, dandert med reddiker på toppen og pyntet opp av spiselige, lilla blomster kalt for *Fleurs de Romagne*. Slik fortsatte det med de neste rettene og i påfølgende *ateliers de cuisine* ble det laget flere enkle, men appetittvekkende retter som falt i smak både hos medlemmer og deltagere. Denne aktiviteten viser dermed at det fins medlemmer som fokuserer på mer enn smak og nytelse som «god» gjerne viser til. Medlemmene demonstrerer at rene og rettferdige produkter ikke trenger å koste så mye, og at det er mulig å lage sunn og god mat selv med lav inntekt. Slik skal det være mulig å følge Slow Food sine prinsipper i hverdagen ved å gjøre enkle grep. Dette leder hen til medlemmenes egen praktisering av Slow Food-prinsipper.

SLOW FOOD I HVERDAGEN

På en av disse matlagingsaktivitetene spurte en deltager om grønnsakene hadde blitt kjøpt på markedet eller på en økologisk matvarebutikk. Christine kunne fortelle at grønnsakene hadde blitt kjøpt på supermarkedet Monoprix. Svaret kan virke overraskende fra en organisasjon som oppfordrer til å handle hos småbønder i nærområdet. Svaret motstrider også deres egen rapport som forteller at de handler på økologiske butikker og hos lokale produsenter. Christine sa det gikk helt greit å kjøpe grønnsaker og frukt på Monoprix, da det var billig og grei kvalitet. Dette leder til spørsmål om medlemmene lever ut god, ren og rettferdig-prinsippene når de befinner seg utenfor Slow Food sine aktiviteter. Hvordan blir prinsippet om god, ren og rettferdig mat praktisert i hverdagen til Slow Food-medlemmer?

Den lille kjernen av fast oppmøtte medlemmer bestod stort sett av kvinner. Det var de som engasjerte seg mest i spørsmål om miljø og matlaging. De var opptatt av å få bukt med sløsing av mat og å overføre kunnskap om gode holdninger til mat videre til andre. I sine dagligdagse aktiviteter var de derfor opptatt av å være bevisste forbrukere, noe som følger av å være opplyste forbrukere. Slik de har formidlet til andre, er de opptatt av å handle sesongriktige varer og de sier de er opptatt av å handle

lokale varer. Da vi snakket om middagsmåltider vektla de at de ikke hadde for vane å lage kjøttretter til middag. Da jeg var på middagsbesøk hos Francine og Umberto lagde Francine kun retter bestående av grønnsaker. Alt var hjemmelagd bortsett fra desserten som var en kjøpekake laget av nonner i en by de hadde passert på vei hjem fra landstedet sitt. Nadia fortalte at hun sjeldent lagde kjøttretter hjemme, og at ost sjeldent ble kjøpt inn i hverdagen. Dette måtte barna bare tåle, mente hun, fordi «*ost er en luksusvare.*» Christine leide ut rom hos seg, ofte til utenlandske studenter. De kunne få middag inkludert i leieprisen som heller ikke hos henne bestod av kjøtt. På matlagingsaktivitetene med beboerne er kjøtt eller fisk som hovedingrediens en sjelden vare, noe Francine påpekte mange kanskje vil finne uvanlig. En av damene forklarte at etter hvert forstod deltagerne at man ikke er avhengig av å ha kjøtt i måltidene, og at det fins andre gode alternativer til å spise riktig mat. Noen av dem bringer dette videre til andre kjente og bekjente.

Hvorfor legger disse medlemmene vekt på at de ikke spiser kjøtt i sine måltider? Det har å gjøre med kostnader og miljøhensyn. Odette forklarte at desto større dyret er, desto mer vann må det ha. Hvis man først skal spise kjøtt er det derfor bedre å spise små dyr, slik som høns. Til oppdrett og produksjon av storfekjøtt går det vekk mye vannressurser, og dette er en av grunnene til at de ikke spiser mye kjøtt. Odette viste en illustrasjon i et av heftene som Slow Food hadde delt ut til skolebarna på natur- og litteraturfestivalen jeg beskriver i kapittel fem. Det var bilde av en maiskolbe, noen korn, en høne, en gris og en ku. Over hver av disse var det bilde av et reagensrør med vann. Tegningen illustrerer hvor mye vann som går med til å produsere 1 kg med mat. En kilo med storfekjøtt krever 15 500 liter vann, en kilo med hønsekjøtt krever 3900 liter vann, mens en kilo med maiskolber bare krever 900 liter vann. Teksten forklarte at produksjonen av et kilo med biffkjøtt slapp ut 36,4 kilo med CO₂ og krever syv kilo med vegetabiliske matvarer. Videre ble det informert om at hvis befolkningen i Kina, Brasil og India begynte å spise kjøtt i samme mengde som vesten, er ikke jordens overflate lenger nok til å produsere mat til kveget.

ANDRE FORENINGER

Mange medlemmer engasjerte seg i andre organisasjoner som arbeider for miljøet med mye av de samme målene som Slow Food. Christine var for eksempel representant i en forening for bier. Flere snakket mye om en forening for opprettholdelsen av bondejordbruk (*Association pour le maintien d'une agriculture paysanne*), forkortet til APNE. Mange av dem er abonnenter i denne foreningen som innebærer at de får matvarer direkte fra lokale produsenter. Det er et nettverk bestående av lokale produsenter som produserer økologiske gårdsprodukter og en slags solidaritetskontrakt basert på tillitt til forbrukere som velger å bli abonnenter. Foreningen oppstod på initiativ fra folk som ønsket å spise sunt og samtidig støtte det lokale landbruket, respektere naturen, foreta handlinger til fordel for det

biologiske mangfoldet og bevare naturlige ressurser. Remi er en av dem. Han kan hente grønnsaker, frukt og andre produkter direkte fra produsentene, i stedet for å handle indirekte fra dem på supermarkedene. Det betyr at produsentene har droppet mellomledet. I tillegg til å være økologiske, følger alle varene sesongene. Det vil si at varer som eksempelvis ikke hører naturlig til vinteren, ikke kan kjøpes hos produsentene i foreningen. Da jeg ble invitert til lunsj hjemme hos ham, bød han på kjøtt med grønnsaker og ris til. Han fortalte at alle grønnsakene i gryten kom fra produsenter i området. Det var varer som han hadde kjøpt gjennom APNE.

Luc, birøkteren, og hans kone er med i et lignende nettverk som distributører av honning. Dette nettverket heter *La Ruche qui dit oui* (bikuben som sier ja) og består av produsenter som har sin virksomhet i området. Luc fortalte at det er et salgssystem som ikke har noe med birøktere å gjøre, det er et ordspill. Her er det produsenter som selger grønnsaker, kjøtt, egg, frukt og lignende. «*Det er veldig mye i Slow Food sin ånd,*» syntes Luc. Ofte kan man finne økologiske produkter der. Salgssystemet fungerer etter prinsippet om at noen åpner en *ruche*, et distribusjonssted. Produsenter og forbrukere er medlemmer av ruchen. Ifølge Luc er det gratis å være med og det krever ikke noe bindende engasjement, men man må naturligvis betale hvis man ønsker varer. Ifølge organisasjonens egen brosjyre, er det over 4000 aktive produsenter og over 100 000 aktive medlemmer fordelt på over 600 rucher i Frankrike (La ruche qui dit oui, 2014). Til sammenligning kan Frankrike skilte med 31 convivium og Slow Food har på verdensbasis 100 000 medlemmer. Kanskje er *La ruche qui dit oui* mer tilgjengelig fordi medlemskapet er gratis, forplikter ikke til noe og fordi foreningen som er fransk, er lettere forståelig og tilgjengelig enn Slow Food. I Cher leveres varene ut til forbrukere som har forhåndsbestilt på nettet annen hver fredag. Luc sa det pleide å være hyggelig på distribusjonsdagen fordi det var en del folk der og en anledning til å sosialisere seg med abonnerende og produsentene. Han og konen drar en gang i måneden til Paris sammen med en annen produsent der de distribuerer til noen parisiske rucher. Han bemerket at *La ruche qui dit oui* ikke har noe med Slow Food å gjøre, men han mener det er nært beslektet.

Som vist her varierer det fra medlem til medlem hvordan prinsippene til Slow Food praktiseres utenfor Slow Food sine aktiviteter. De kvinnelige medlemmene virker på en måte mer engasjert, ettersom de er i flertall og stiller opp mer regelmessig enn mannlige deltagere. Samtidig virker det ikke som medlemmenes hverdagslige liv i stor grad styres av Slow Food. Det ser heller ut til å være små ting de gjør, som ikke å sløse med mat, handle etter prinsippene god, ren og rettferdig og sesongriktig, og ikke konsumere mye kjøtt. På samme tid er mange medlemmer abonnenter eller deltagere i andre organisasjoner. Alain bemerket at vinforeningen han er med i driver med det samme som Slow Food, og Luc gjentok ofte at den foreningen han leverte honning til og andre foreninger som han og konen er med i grunnet sitt virke, var litt som Slow Food. Man kan da spørre seg om Slow

Food er så mye annerledes enn andre «grønne» foreninger og organisasjoner. Trengs Slow Food for at bønder, forbrukere og andre skal bli mer opptatt av miljø og kvalitet?

EN BONDES SYNSPUNKT

Brackett involverte seg i et Slow Food convivium i hennes hjemstat, Iowa. Hun erfarte at mange av innbyggerne i Iowa støttet idéen bak Slow Food, men få følte behov for å betale for å være med. Hun beskrev organisasjonen og dens filosofi for en økologisk bonde. Responsen var latter og en kommentar om at det hadde han prøvd å gjøre hele sitt liv. Han trengte ingen gruppe til å lage en oppskrift for ham (Brackett, 2011:192). Noe tilsvarende uttrykte en oppdretter av fjærkre som Luc introduserte meg for. Martin er en av produsentene som driver landhandelen Kjerren. Det er en landhandel tilknyttet en jordbruksskole der elevene kan få praksisplass. Produsentene selv må være til stede i landhandelen to arbeidsdager hver uke. Selv mente Martin at denne handelen tillater dem å ha et førsteklasses utvalg av varer tilgjengelige for kunden, samtidig som prisene ligger på det samme nivået som i andre matvarebutikker. Han fortalte at flere og flere gjør sine innkjøp på markeder eller tilsvarende butikker som Kjerren. Han kjente ikke til Slow Food, men etter en beskrivelse av organisasjonen, uttrykte han at han hadde en lignende praksis. Dyrene lot han stort sett få gå i fred på gårdsplassen sin og matet dem med korn fra eget firma. Han la vekt på at dette er korn han produserer selv. Han har et distribusjonsnettverk og alt han gjør av salg foregår direkte, uten noe mellomledd. Selv syntes han Slow Food hørtes ut som en elitistisk gruppe. *«Hele verden har ikke midler til å følge Slow Food, eller midler til å kjøpe økologisk, spise brød til fem euro stykket.»* Han la også vekt på at for folk uten kjennskap til jordbruksyrket, kan det høres romantisk og flott ut å drive gård, men det kan også være hardt.

Martin peker på det jeg har forsøkt å diskutere i dette kapittelet: om Slow Food er en organisasjon alle kan delta i og hvordan man kan delta. Som jeg har vist, kan økonomi, distanse og tid hindre deltakelse i organisasjonen, og dette kan være årsaken til at noen medlemmer ikke kom på medlemsmøter og andre aktiviteter. Noen medlemmer er aktive på enkelte områder, men uteblir fra andre. Dette viser at medlemmene velger å ta del i det som interesserer dem mest. Noen deltar derfor i Slow Food-aktiviteter fordi det gir anledning til å nyte mat og drikke i selskap med andre matinteresserte. De tar del i den «gode-delen» av Slow Food. Andre er opptatte av å overføre kunnskaper om matlaging og gode vaner for innkjøp, eller fokuserer på bevaringen av tradisjon. Informantene mine tar del i Slow Food på forskjellig vis og gjør enkelte ting i hverdagen som de mener er etter Slow Food sine prinsipper, men ingen av medlemmene ser ut til å la livet bli styrt fullt og helt av Slow Food. Da jeg spurte Francine om matlagingsaktiviteten foregikk hver onsdag, svarte hun: *«Nei, vi har da andre ting å gjøre.»* Denne kommentaren tyder på at Slow Food for mange er

som en fritidsaktivitet. Det er noe medlemmene deltar i fordi de finner det interessant og kjekt, men det er ikke noe de bruker all sin tid på. Medlemmenes deltagelse i andre organisasjoner som de karakteriserte som «*litt som Slow Food*», viser likevel at det fins medlemmer som også er interessert i den delen av Slow Food som har med bevaring av tradisjoner tilknyttet oppdrett, matproduksjon og matlaging. I neste kapittel vil jeg fortsette med denne tematikken og diskutere nærmere hvordan Slow Food-medlemmene forstår biologisk mangfold og særpreg, og bevaringen av det.

KAP.3: TRADISJON OG MANGFOLD

«Det man prøver å bevare i Slow Food er både en naturarv, slike produkter som har en identitet, som har en resonans, som gir en spesiell følelse, som er en del av vår historie, vårt område, men også en kulturarv fordi hver region i Frankrike har en måte å formidle ting på, de har sine oppskrifter og sin egenartede historie.»

Slik begynte Odette da jeg en formiddag hadde funnet veien til kontoret hennes i toppen av en bygning ved siden av rådhuset i Cher. Solen tittet frem og støyen fra travle byfolk og trafikken trengte inn gjennom det åpne vinduet. Odette, en elegant kvinne i førti-årene, jobber i kommunen på kontoret for internasjonale relasjoner og er interessert i hvordan man kan lære andre å kjenne gjennom for eksempel mat.

«Dette må man bevare fordi det er en måte å opprettholde diversiteten eller det biologiske mangfoldet til produktet og menneskets historie. Hvis man ser seg rundt i verden, oppdager man at alle spiser på McDonald's, varemagasinet Zara er overalt, H&M er overalt. Det, det er ikke mangfold, det er mekanismen til noe som ikke er bra, noe dårlig. Hvis jeg reiser til Norge har jeg ikke lyst til å gå på Zara. Jeg har ikke lyst til å gå på McDonald's. Jeg har lyst til å dra dit hvor jeg kan forstå nordmenn, spesielt gjennom maten. Jeg vil spise det som kan fortelle meg noe om nordmenn.»

Det Odette sier her er på et vis essensen i Slow Food. Lokale produkter gir sted særpreg og befolkningen kan identifisere seg med sted gjennom dem. Derfor anser Slow Food det som viktig å ivareta det lokale mangfoldet for å bevare tradisjoner knyttet til mat og produksjon. Som organisasjonens motsetning står fast food, og McDonald's-hamburgere som mine informanter ofte brukte som eksempel på hva som ikke var bra mat. På mange måter kan Slow Food sin oppstandelse relateres til en McDonald's-restaurant ved Spansketrappene i Roma. En gruppe venstreorienterte mat- og vininteresserte entusiaster fra Piemonte trappet opp for å protestere mot åpningen av denne restauranten i 1986. De var utstyrt med hjemmelaget pasta og håndverklaget pizza med Carlo Petrini i front (Brackett, 2011:4). Fast food-kjeden er alt det som Slow Food ønsker å motvirke: standardisering, industri, masseproduksjon, globalisering, mat uten smak, mening og identitet. Slow Food ønsker å løfte frem lokale småprodusenter og deres varer, produsert med respekt for naturen og med høy kvalitet. Lokalt og biologisk mangfold står i fokus. Etter Slow Food sin definisjon kan biologisk mangfold forstås som det biologiske grunnlaget og økologiske systemer, i tillegg til det

menneskeskapt systemet som produserer forskjellige former for mat og produkter (Chrzan, 2004:123). I dette kapittelet vil jeg derfor se på hvordan biologisk mangfold forstås av Slow Food-medlemmer og utforske hvordan organisasjonen bidrar til opprettholdelsen av arter og produkter. Jeg vil nå gå tilbake til mitt møte med restauranteieren Gerard for å vise hvordan hygienereguleringer kan komme i konflikt med tradisjonelle metoder og dermed virke truende for et steds særpreg, før jeg kommer tilbake til Slow Food sine prosjekter for å ivareta en natur- og kulturarv.

TRADISJON

Generalforsamlingen foregikk på restauranten til Gerard i Commercy som ligger ved elvebredden til elven Cher. Gerard, en høy, slank mann i 50-årene, er selv medlem i Slow Food og fungerer der som nestleder. Umberto tok meg med på en omvisning i restaurantlokalet mens vi ventet på at flere skulle komme. Interiøret var rustikt med en varm stemning, godt hjulpet av en svart katt og en Labbetuss-hund som vandret fritt rundt. I takbjelkene hang det oransje julekuler. Umberto viste meg akvariene i bakgården der fisk og andre sjødyr levde sine siste stunder før de havnet på middagstallerkenen til restaurantens gjester. Vi gikk inn en dør som ledet oss til kjøkkenet og kontoret. På kontoret satt Gene og Gerard, med hver sin røyk. Gerard traktet kaffe til Umberto og seg selv idet to Slow Food-medlemmer til entret rommet, Christine og Art. De spurte hvordan det gikk med restauranten og økonomien hans. Gerard har i det siste slitt med økonomien.

Han har drevet restaurant i Commercy i over 30 år. Restauranten fungerer slik at gjestene må reservere plass på forhånd. I løpet av årene har Gerard skapt et nettverk av lokale bønder og produsenter som han får ferske råvarer fra. Lokale fiskere leverer for eksempel fisk fra elven Cher. Restaurantens menyer komponeres ut fra hvilken sesong av året de befinner seg i og hvilke lokale ferskvarer som er tilgjengelige i sesongen. Han fortalte meg at alle ingrediensene de bruker i matlagingen på restauranten er ferskvarer. Nesten alt han bruker av matprodukter kommer fra departementet Indre-et-Loire. Han understrekte at de ikke brukte industriproduserte varer.

«Ingenting kommer fra industrien», presiserte han.

«Det er jo bra», sa jeg.

«Ja, men det er ikke levedyktig.»

Senere på kvelden hilste jeg på et annet Slow Food-medlem som skrøt av Gerard sine kokkekunster. Han kommenterte samtidig at Gerard dessverre hadde en del vanskeligheter akkurat nå. Restauranten hadde blitt stengt ned av kommunen året før etter en hygiene- og regnskapskontroll. Gerard sier selv han er en forkjemper for god og sunn mat og har utallige ganger reist rundt i Frankrike for å snakke

om mat og sikkerhet. Han syntes derfor det var ironisk at en av grunnene for stengingen var at de som utførte kontrollen mente personalet ignorerte renslighet og hygiene. Han gav dem rett i at det var enkelte ting de ikke hadde vært oppmerksomme på, men dårlige produkter hadde de i alle fall ikke hatt liggende. Ingen kunne være perfekte, sa han. Avgjørelsen om å stenge restauranten hadde fått mye oppmerksomhet. Gerard fikk mye støtte, blant annet fra Slow Food som la ut en egen pressemelding om det på sin nettside. De mente at nedstengingen av restauranten kom til å true den gastronomiske kulturarven til området. Gruppen syntes kommunen hadde gått hardt ut mot Gerard som i løpet av fem år har hatt to hygienekontroller og to regnskapskontroller. Dette syntes både Gerard og Slow Food var i overkant mye. I pressemeldingen stilte Slow Food spørsmål ved hvilke grunner som ligger bak en slik «ubarmhjertighet mot en mann som er overbevisst om at hans arbeid som kokk må videreføre hans følelser overfor regionen til gjestene sine og sikre deres velvære.» Den eneste måten å gjøre det på, mener Gerard, er å hente lokale forsyninger hos småbønder, fiskere og oppdrettere som selv er interesserte i et økologisk eller biodynamisk jordbruk. Det må være småbønder, fiskere og oppdrettere som arbeider med biologisk mangfold og som respekterer omgivelsene og menneskene som jobber med det.

I løpet av de siste tiårene har kravene til hygiene i matvarebransjen blitt strengere. De hygieniske standardene er nødvendige på grunn av farene som det industrielle matproduksjonssystemet kan bringe med seg. Slow Food Cher mener likevel disse standardene er uegnet for en restaurantsjef og hans spisesal som kan romme opp til 40 gjester. De mener det handler om å forsvare den gastronomiske arven gjennom det som er levende, spesielt i Gerard sin personlighet og hans nettverk av produsenter som gjør arven levedyktig, avsluttes det med i pressemeldingen. Arv (heritage) må ifølge sosiologen Bessière (1998:26) ansees som en identitetsmarkør og noe som skiller sosiale grupper fra hverandre. Arv er ofte subjektivt fordi det knyttes til et sosialt kollektivt minne og disse sosiale minnene bevarer den kulturelle og den sosiale identiteten til et samfunn. Videre er arv en permanent forbindelse til fortiden, til historien og samtidig en del av nåtid og dagens tradisjon. I tillegg holder den løfter om fremtiden. Arv er en ressurs for å arbeide med forandring og dermed identitet (Bessière, 1998:26-27). For medlemmene i Cher bærer lokale jordbruksprodukter med seg en levende historie. Produktene forteller om et særpreg, en identitet, en historie og det er lokalprodusenter og slike som Gerard som vedlikeholder dette, mener de. Medlemmene virket å være enig i at det var synd Gerard hadde fått disse vanskelighetene, og mente han fikk mye pes på grunn av sine arbeidsmetoder. Blant annet renser og skreller Gerard og hans ansatte alle grønnsaker selv. De fileterer fisken selv og parterer lam og griser som han får levert hele. Gerard salter og røyker fisken og kjøttet, og han baker også sitt eget brød. Han er også en av få kokker i området som lager menyer basert på hva som er tilgjengelige lokale sesongvarer.

Leitch (2000) beskriver en lignende situasjon i en fjellandsby i Italia. Lardo di colonnata, et bacon-produkt som regnes som byens spesialitet sammen med deres marmorproduksjon, ble satt i karantene av italienske helsemyndigheter. Dette skjedde i forbindelse med nye lover fra EU, og den tradisjonelle produksjonsmetoden hadde aldri blitt testet før. Slow Food kom inn i bildet og kategoriserte baconet som utrydningstruet. Inntil da hadde Slow Food blitt oppfattet som en forening for matinteresserte (se kapittel to) opptatt med beskyttelsen av det nasjonale italienske kjøkken. I denne tiden, da det var mye bekymring knyttet til hva man spiste i Europa på grunn av funn av bakterier som kunne spre sykdommen kugalskap og mangel på tillitt til de italienske helsemyndighetene, begynte Slow Food å bli mer internasjonalt orientert (Leitch, 2000:111).

Baconet hadde sammen med andre lokale og regionale spesialiteter fra regionen blitt feiret på festivaler. I etterkant av produktets karantene ble disse festivalene forsterket (Leitch, 2000). «Pragmatisk og selektiv bruk av fortiden anvendes og kan styrke lokal og regional identitet og unikhet, gjennom å aktualisere fortidens hendelser i festivaler og feiringer.» skriver (Selberg 2006 i Bjelland, 2012:129-130). Det interessante er at produktene som konsumeres her og er et kollektiv minne om regionens historie, ikke spises i hjemmene fordi det er en tidskrevende og omstendelig prosess å lage dem. I tillegg forbinder lokalbefolkningen produktene med fattigdom og sult. Baconet var på samme måte som sukker og kaffe, mat som raskt tok kverken på sulten. Det var en hverdagslig del av arbeidernes lunsj som slukket både tørste og sult, og ble brukt som kur på enkelte helseproblemer. Baconet blir lagt lagvis i rektangulære marmortrau før de settes ned i klamme og mugne kjeller der de herdes i noen måneder, kun tilsatt konserveringsmiddelet salt. Helsemyndighetene forlangte at kjellerne måtte fliselegges, få toaletter og at trauene måtte få lokk. Lokalbefolkningen anså dette som en inngripen på deres frihet til å lage noe de hadde laget i alle år uten nevneverdige problemer (Leitch, 2000).

Larsen (2012) forteller om noe lignende i forbindelse med det tradisjonelle rødsei-fisket eller gammelsalta sei i Nord-Norge. Seien konserveres ved bruk av en gammel metode som har vært i bruk siden romertiden. Det kalles for melkesyrebakteriegjæring der seien legges i tønner med salt, blod og innmat. Denne produksjonsmetoden bryter en rekke regler som Mattilsynet har satt. Etter initiativ fra Slow Food jobbes det med å få europeiske mattilsyn til å godkjenne gamle tradisjonsrike metoder for å konservere og produsere mat (Larsen, 2012:155, 164). Leitch (2000:104) hevder at slik bondekost som baconet fra Colonnata kan tolkes som, er en del av en utbredt nostalgi i moderne samfunn for fortiden, tapte samfunn og «gamle dager.» Til tross for at Petrini (2003) påpeker at Slow Food ikke skal være et museum, kan et av deres prosjekter som går ut på å registrere utrydningstruede produkter, gi inntrykk av en slik nostalgi. På den andre siden medfører prosjektet at det blir økt interesse rundt de registrerte produktene. Dette prosjektet har de kalt for Smakens Ark.

SMAKENS ARK OG PRESIDIUM

En lørdagskveld ble jeg invitert på middagsbesøk hjem til Francine og Umberto, et pensjonert lærerpar som bor i en bydel sør for Cher sentrum. Francine fortalte at hovedretten egentlig skulle være en sufflé, men da hun hadde gjort en feil ble det mer som en grateng. Suffléen sin hovedingrediens var en grønnsak som heter Sucrine de Berry. Umberto åpnet kjøleskapsdøren for å vise frem grønnsaken. Francine fortalte at grønnsaken, som er en type vintersquash, hører lokalt til i området, men den holdt nesten på å bli utryddet. Den hadde likevel klart seg fordi mange ennå hadde frø igjen i hagene sine. Grønnsaken begynte å vokse frem av seg selv i folks hager og slik blomstret dyrkingen av den opp. Nå er den å finne på noen av de lokale markedene i Cher og omegn, og kanskje sa Francine, er den tilgjengelig på noen av supermarkedene. Francine fortalte også at den var listet opp i Smakens Ark som følge av at den holdt på å forsvinne der den ble registrert i 2009.

Smakens Ark ble opprettet av Slow Food i 1996 som et ledd i organisasjonens arbeid for å ivareta det biologiske mangfoldet. Smakens Ark er et register der produkter som står i fare for å utslettes kan registreres for å motvirke dette. Produktene som registreres er produktive, er potensielt kommersielle og har nær tilknytning til et spesifikt samfunn og kultur (Brackett, 2011:152). For at et produkt kan bli registrert i Smakens Ark må det ha en tilhørighet til et sted eller en tradisjon i området og det må være av god kvalitet. En videreutvikling av dette arbeidet er at produkter i Smakens Ark kan registreres som presidier. Det betyr at produktene inngår i et prosjekt der Slow Food samarbeider med de som produserer den samme typen produkter om å fastlegge retningslinjer for produktets kvalitet og autentisitet, og for å fremme bruken av produktene. Slow Food hevder presidiene bidrar til å beskytte tradisjonelle planter og dyrearter mot presset fra arter som markedsføres av multinasjonale selskap i utviklingsland. Prosjektene ligger innunder Slow Food-stiftelsen for biologisk mangfold (Slow Food Norge, 2009).

Da jeg dro til Bra i Italia fikk jeg møte to kvinner i tretti-årene, den tidligere nevnte Valentina og Isabell, som jobber med Slow Food internasjonalt. Valentina har ansvaret for kontakten med Slow Food-gruppene i blant annet Frankrike og Spania. Hun fortalte at alle over hele verden kan registrere produkter som holder på å bli utryddet. Produktene det dreier seg om, er lokale produkter med en sterk tilknytning til jorden, jordbrukssamfunn og samfunn som er en del av produktets historie. Ettersom produktene er lokale og ikke spredt over hele verden, betyr det at stedstilhørigheten og forbindelsen til jorden dreier seg om et mindre område. Det er dette som er poenget med Smakens Ark, la hun til. De som vil registrere et produkt kan søke opp websiden til Slow Food og sende forespørsler til organisasjonen.

Noen ganger kan det være grunnlag for å skape et presidium av et produkt. Det er ikke alltid en tilknytning mellom presidium og Smakens Ark, men produktene som blir presidium er som regel allerede registrert i Smakens Ark. Presidium er en direkte linje til produsenter av grønnsaker, dyrearter og transformerte produkter som ost, brød, kjøtt, grønnsaker, alt som har en sterk tilknytning til samfunnet og området. De interesserte kan søke etter de forskjellige produsentene for å få til et samarbeid, enten gjennom et kooperativ, som del av et mindre samfunn, eller gjennom forskjellige organisasjoner som kan styrke deres virksomhet. Neste steg er å starte arbeidet med å utvikle et produkt sammen. «*Slow Food gjør dette for å beskytte produktet, for å beskytte det biologiske mangfoldet. Det er Slow Food sitt endelige mål til slutt,*» forklarte Valentina. Bruken av presidium kan være med på å forkorte kjeden mellom konsument og produsent. Med presidia-prosjekter skal det være lettere å oppnå forbindelser mellom de forskjellige aktørene på et marked. Et resultat er at Slow Food for eksempel har fått til et samarbeid med noen restauranter slik at presidia-produkter blir brukt i rettene de tilbyr. I Frankrike fins det foreløpig 22 presidia, noe Valentina påpekte var et bra antall sammenlignet med nabolandet Spania som har ti registrerte presidia-produkter. Spania er omtrent på størrelse med Frankrike når det kommer til lokale Slow Food-grupper, ifølge Valentina, derfor var det et bra tall. Til sammenligning kan Italia skilte med over 200 presidia-produkt.

Selve navnet, Smakens Ark, vekker assosiasjoner til Bibelen og Noahs Ark. Det Gamle Testamentet forteller om Noah som bygde en ark, en farkost, på anbefalinger fra Gud. Arken ble fylt opp med et par av hver dyreart og slik overlevde Noah, familien og dyrene syndfloden. Denne hentydningen til bibelen var ifølge Petrini (2003) helt bevisst. Petrini mente at en Ark var det som trengtes for å redde kvalitetsmat fra floden av standardisering (Petrini, 2003:85). Slow Food er ikke den eneste som bruker religiøse hentydninger for å bevisstgjøre folk på sitt produkt. Bjelland (2012) beskriver hvordan kommunen Selje markedsføres ved å spille på helse i tilknytning til landskapets religiøse og magiske kraft. Selje markedsføres som et terapeutisk landskap for kropp og sjel med den hellige øyen Selja, der legenden om Sunniva fant sted, som sentral i markedsføringen. Hun ser på markedsføringen av de forskjellige helsetilbudene kommunen har å by på, og et av dem er en pilegrimssatsing. Dette mener Bjelland (2012:132) kan forstås som en del av en kulturarvproduksjon der kulturminner vernes for å brukes i en økonomisk verdiproduksjon. Pilegrimsvandring flyttes fra en religiøs sfære inn i en sekulær sfære hvor det meste blir omgjort til salgbare varer (Bjelland, 2012). I Slow Food sitt tilfelle blir «glemte» varer gjort attraktive og salgbare slik at mangfoldet opprettholdes.

VAREGJØRING

Slow Food mener det biologiske mangfoldet bevares best gjennom konsum, noe som viser seg i Smakens Ark og presidium-prosjektene. For at et matprodukt igjen skal bli attraktivt, slik at det ikke

forsvinner ut av produksjon eller folks minne, trengs det oppmerksomhet og etterspørsel av produktet. Det er her Leitch tolker Slow Food til å sveve mellom markedsføring, handel og kulturkritikk. Hun mener det handler like mye om «commodification» av rural nostalgi som beskyttelse av lokale tradisjoner og produksjonsmetoder, og minnene som knyttes til dem (Leitch, 2003:22). Et eksempel på dette er Luc og hans metoder for å selge honning, som beskrevet i kapittel en. Med smaksprøvene på honning ville han gjøre handelen til en opplevelse for kundene sine og han kritiserte naboselgerne for kun å fokusere på det økonomiske. Samtidig kan Luc sine smaksprøver også tolkes som en markedsstrategi for å selge sine produkter. Jeg vil komme tilbake til dette og til Kopytoff (1986) sitt begrep «commodification» som jeg har valgt å erstatte med «varegjøring», slik det gjøres i boken «Bygdeutviklingas paradoks». Dette begrepet kan være nyttig i sammenheng med Slow Food-produkter. Først vil jeg eksemplifisere hvordan mangfoldet kan bevares gjennom konsum ved butikkinnehaveren og Slow Food-medlemmet Alain.

Butikken Le Gourmand ligger i sentrum av Cher i en sidegate fra en stor plass med mange restauranter. Butikken var liten og avlang, preget av et mørkt interiør med varene pakket elegant inn i pen emballasje. Prisene var høyere enn tilsvarende produkter på en vanlig matbutikk. Ut mot gaten var det store vinduer, slik at forbigående kunne titte inn på gavepakker med et utvalg av produkter fra sortimentet, fint pakket inn i cellofan med gavebånd. Det var en ryddig og oversiktlig butikk med varene i fokus. Ifølge Francine var Alain svært nøye på utvelgelsen av varesortimentet. Han gikk etter prinsipper som følger Slow Food sine verdier. Det handlet om autentisitet, kvalitet og lokalitet.

Den første gangen jeg gikk innom butikken møtte jeg Alain sin kompanjong, Frans, bak disken. Jeg kjente ham igjen fra vinkvelden. Selv var han ikke medlem i Slow Food. Frans kunne fortelle at ingenting av det de selger, er industriprodusert. Alle produktene i varesortimentet deres er «*ordentlige og autentiske*». Varene velges aldri ut fra varekataloger, noe som betyr at de er regelmessig i direkte kontakt med produsentene. Varesortimentet inkluderte vineddik og sennep fra Orleans, kjøttpålegg som rillette fra Tours, honning, pasta og øl fra lokalområdet, hjemmelaget syltetøy fra fruktbonder, sjokolade, kaffe og te. Til tross for at Alain sitt mål med butikken er å selge regionale og lokale produkter fra småprodusenter, er ikke sjokoladen et slikt produkt. Sjokoladen, te og kaffe produseres ikke i området, men ifølge Alain holder disse produktene likevel en høy kvalitet. Han kunne for eksempel skilte med sjokolade fra kjente produsenter som Bonnat, Marou, Akesson og flere. Disse sjokoladefabrikantene arbeider i motsetning til mange andre fabrikanter med de rå kakaobønnene selv og de er kjente for sin kompetanse og for sin etiske fremgangsmåte i landene der varene produseres.

Delikatessebutikken blir av Alain omtalt som «*en finere kolonialhandel først og fremst dedikert til de regionale produktene.*» På samme måte som Odette uttrykte Alain at det ikke var noe

poeng i å reise til et annet sted hvis lokalbefolkningen der spiser akkurat det samme på akkurat samme måte. Som andre medlemmer mente han at den gastronomiske arven må ivaretas fordi det er en del av en identitet, en kultur, samtidig som den også stadig er i utvikling. Som svar på hvorfor lokalt er bra, nevnte han mye av det som Slow Food poengterer. Man vet hvem man har å gjøre med når produktet plukkes fra lokale produsenter og et bånd blir skapt mellom produsent og forbruker. Dette båndet var mye mer til stede før, men i dag var det mer sjeldent, uttrykte han. I tillegg viser interessen for lokalmat at jorden, jordbruket og arven fra de som arbeidet med jorden før, blir verdsatt.

Lokalproduserte varer gir gjerne mer åpenhet rundt produksjonsmetoder og det bidrar til et mer klimavennlig miljø. Til slutt var det også viktig for ham at arbeidet til produsentene ble anerkjent. Han mente størrelse telte fordi småprodusenter alltid ville gjøre sitt beste for å gjøre det bra, hvis ikke vil de bukke under. Derimot trodde han mange storprodusenter var mer fokusert på en billig og effektiv produksjon, noe som kan føre til at kvalitet erstattes med kvantitet og kunstige stoffer tilsettes naturlige produkter.

Alain ønsker å vise frem de gode produktene som er å finne i området og velger ut varesortimentet på bakgrunn av kvalitet, sted og autenticitet. Selv om varene ikke kommer fra nærområdet eller fra småskala fabrikanter, har Alain undersøkt deres metoder og sørget for bare å ta inn langveisfarende produkter som oppfyller hans kriterier til gode, rene og rettferdige produkter. Slik mener han at han bidrar til det biologiske mangfoldet. Ved å selge varer produsert av lokale bønder og produsenter, bidrar han til deres opprettholdelse og dermed et mangfold av varer. Antropologen Susan Terrio (2005) som forteller hvordan franske sjokoladekonditorer reagerte på belgisk konkurranse, skriver at håndverksvarer synliggjør, i motsetning til masseproduserte varer, en særskilt form for produksjon og dets sosiale relasjoner. De håndlagde varene er impregnert med skaperens sosiale identitet og inneholder derfor visse indre egenskaper. Autenticiteten knyttes til tradisjonelle metoder nedarvet gjennom generasjoner fra foreldre til barn som prioriterer manuell produksjon fremfor mekanisk produksjon og som garanterer ferske varer. Varenes historie gir dem slik spesiell verdi og det er dette som gjør dem autentiske og distingvert fra «falske» eller «ikke-autentiske» produkter lagd av identisk materiale. Håndlaget kan brukes som en metafor på et alternativt sett av kulturelle verdier og arbeidspraksiser i kontrast til dominerende normer. Mesterhåndverkere kan feires som symboler på lokale eller nasjonale kulturelle verdier (Terrio, 2005). En slik beskrivelse kan også sies å inngå i Slow Food-medlemmenes syn på lokalproduserte varer, noe jeg kommer tilbake til, som står i kontrast til industriproduserte varer.

Industrimat krever råvarer som vokser raskt og som er billig å produsere. Alt skal være raskt og effektivt, i motsetning til matkulturer der sted, egenart og det særskilte har betydning, skriver Larsen (2012). Her er det den best tilgjengelige råvaren som gir den mest særskilte matretten. Råvaren

skal helst være så nært kjøkkenet som mulig, slik at kokken kan kontrollere og påvirke det som skjer fra levestedet til kjøkkenet. Disse betingelsene medfører at de samme rettene ikke kan serveres hver dag og kalles kvalitetsmat. I matindustrien beror kvaliteten på leveringssikkerhet. Maten skal ha minst mulig iboende kvaliteter og egenskaper. Kokken har liten innflytelse over det som lages og tilknytning til sted har ingen betydning for matens kvalitet. Det samme matproduktet skal standardiseres og være likt over alt (Larsen, 2012:148-149). Lokal mat blir en viktig del av lokal identitet når maten kommer fra det lokale miljøet, men matindustrien tar maten ut av kontekst, kobler den fra rom, tid og håndverksmessig tilvirkning (Larsen, 2012:167). I Slow Food handler det om å skille ut produktene, i matindustrien handler det om å gjøre produktene mest mulig like. Begrepet varegjøring kan her være nyttig å ta i bruk for å utforske tilnærmingene til produktene hos Slow Food og masseindustrien.

Varegjøring handler om hvordan noe blir gjort til en enhet. Denne enheten kan være en vare eller et varemerke. Når noe blir gjort om til en vare, rettes oppmerksomheten mot disse enhetene og relasjonen mellom dem, i stedet for tingen eller produksjonsvilkårene for fenomenet (Bringslid, 2012:14). Et produkt som er varegjort er salgbar for penger eller byttbare mot andre ting. På sitt grunnleggende nivå tillegger varegjøringen utvekslingsverdi til objekter som normalt bare har bruksverdi. Når et objekt har utvekslingsverdi kan det byttes mot penger og utveksles mot objekter med tilsynelatende ulik bruk (Kopytoff, 1986:68-69, Lotti, 2010:73). Gjennom varegjøring blir objekter mer utvekslingsbare, i motsetning til det singulære der objekter blir mer unike, annerledes og ikke utvekslingsbare (Kopytoff, 1986:69). Den ultimate vare befinner seg i den ene enden på en skala der man i motsatt ende finner det singulære eller enestående. Det vil si at i den ene enden av skalaen finner man det som er byttbart og salgbart, mens man i den andre enden finner det som er uvanlig og unikt og derfor ikke byttbart mot andre ting. Den perfekte vare er det som er byttbart mot alt annet, men realiteten finner man på midten av denne skalaen (Kopytoff i Larsen, 2012:145). På den ene siden gjør vi objekter unike ved å tillegge dem prestisje. På den andre siden setter vi sammen objekter som ansees for å være i samme kategori, og øker slik objektene potensiale for utveksling (Kopytoff, 1986:70, 82). I den ene enden finner man Slow Food, i den andre enden masseproduserte varer.

Landbruksspesialisten Lotti (2010) hevder at Slow Food gjør produktene unike ved å ta mindre typiske jordbruksvarer og gjøre dem om til å ligne samleobjekter (*collectibles*). Idet produktet utveksles blir det mer som en vare man kan kjøpe på butikken. Videre bringer Slow Food produktene nærmere varegjøring ved å gjøre jordbruksvarer singulære. Samtidig er ikke Slow Food-produktene verken vanlige jordbruksvarer eller fullt byttbare. Produktene har en tilføyd verdi ved seg som skiller dem fra vanlige produkter, noe som øker deres status (Lotti, 2010:76). Hun argumenterer for at Slow Food ligner på det systemet de prøver å motvirke og at de samtidig undergraver det biologiske mangfoldet de prøver å bevare. Måten Slow Food-produkter transformeres på, gjør at de ligner andre

varer som de skal skille seg fra. For å bli et presidium må produktet være en del av den regionale, gastronomiske historien, det må smake godt og det må være utrydningstruet. Etter utvelgelsen av et produkt må produsentene og koordinater i Slow Food sammen skrive regler for produksjon. Når reglene har blitt endelige, har de blitt til en standardmal som alle må følge dersom de ønsker å bli produsent innenfor presidiet. Dette kan være med på å beskytte markedet for «falske» produkter, samtidig som produkter med merke blir svært attraktive på markedet. Organisasjonen gjør slik prosess og metoder, en gang uformelle og flytende, til noe bestemt og arrangert. Enkelte praksiser kan bli ignorert fordi de ikke er inkludert i standardreglene (Lotti, 2010:74-75).

Dette gir et innblikk i hvordan Slow Food jobber for å gjøre presidium ut av et produkt. Samtidig blir det klart at også Slow Food innfører standarder og regler for hvordan et produkt skal lages, dersom produsenten fortsatt ønsker å ha sitt produkt som presidium. I begynnelsen av prosessen har produsent(e) muligheter til å påvirke, men idet reglene har blitt skrevet er det ikke lenger mulig å vike fra den etablerte normen dersom man ønsker å produsere presidium-produktet (Lotti, 2010). Prosessen bak et Slow Food-produkt blir slik ikke så annerledes fra andre masseproduserte produkter. Det er også anledning for å selge slike lokale Slow Food-produkter utenfor sin lokalitet til et internasjonalt marked, ikke helt ulikt industrivarer som befinner seg på et internasjonalt marked.

En slik anledning kan være Salone del Gusto, en matfestival som arrangeres annet hvert år i Torino i regi av Slow Food. Her får småprodusenter fra hele verden anledning til å komme med sine produkter og vise dem frem på stand. De promoterer seg selv og selger sine produkter. Lotti (2010) fulgte en spansk-baskisk bonde som deltok i 2006. Hun observerte at en japansk mann var interessert i å få levert bondens produkter over til Japan. Dette viser ikke bare hvordan Slow Food-produkter blir transformert til et varegods og noe byttbar utenfor sitt lokale område, men også hvordan produktene samtidig fremstår som eksklusive objekter på utstilling. Hun sammenligner Salone del Gusto med et museum der de eksklusive produktene har blitt brakt sammen i en kolleksjon. Med kolleksjon menes en gruppe varegods som har oppnådd en verdi som gjør dem unike (Lotti, 2010:76). Hun viser slik hvordan Slow Food skiller seg ut fra matvareindustrien, samtidig som metodene for å gjøre et produkt til et Slow Food-produkt kan ligne på standardiseringen av produkter som foregår i masseproduksjonen av mat. I det som følger vil jeg se på prosessen bak utvelgelsen av presidium- og Smakens Ark-produkter før jeg utforsker hvordan Slow Food sine metoder kan påvirke mangfoldet av lokalproduserte produkter.

SMAK

«God» er et av kriteriene Slow Food stiller til produkter som skal registreres som presidium eller i Smakens Ark. I dette kravet ligger vektleggingen av smak, noe som i Cher kom best til syne gjennom

en av lederne for vingruppen, den pensjonerte arkeologen Remi. Han har vært medlem i Slow Food i over åtte år. Han kaller seg selv en vinamatør og er med i styret i en annen vinforening. Han vokste opp i en familie der vin ofte stod på middagsbordet. I starten av hans vindrikkings-karriere holdt han seg til vinmerkene Chinon og Bourgeuil. Dette er noe mange unge fra Cher og omegn drikker i dag. Etter hvert begynte han å gjøre seg kjent med andre vinmerker ved hjelp av en vinbar i sentrum av Cher. Eieren lot ham og vennene få prøvesmake på vinen han hadde. Slik økte Remis interesse for vin. Vingruppen i Slow Food har de hatt i fire år og arrangerer vinkvelder som de kaller for *Le Sens du Vin*. Det er et ordspill som spiller på ordet *sens* som kan bety både «mening» og «sans». Hensikten er å få flere til å bli interessert i vin og få flere til å kjøpe fra de lokale småprodusentene, ikke bare de store vinprodusentene.

Temaet for vinkvelden jeg fikk være med på, var forskjellen på dekantert⁸ vin og ikke-dekantert vin. Vi stod i en sirkel i rommet på restauranten til Gerard mens Remi skjenket vin. Vi skulle få smake på seks forskjellige viner av samme merke, men av tre årganger åpnet på ulike tidspunkt. Halvparten hadde blitt dekantert. Smakingen ble akkompagnert med rillette⁹ og brød. Poenget var å kjenne etter om vi merket forskjell i smak. Vi var ikke så mange. De fleste var godt voksne med en tilsynelatende stor interesse for vin. Jeg kom sammen med Francine og Umberto. De pleide å drikke et glass vin til middag og til lunsj, men hadde ikke en spesiell interesse for vin slik som Remi. Under sesjonen spurte Remi hva vi syntes. Flere uttalte seg om hvordan en vins smak og konsistens skilte seg ut fra en annen. En vin var skarpere, en annen mer rundere i smak. Når noen kommenterte, nikkete flere av deltagerne i enighet, og de kom gjerne med en ekstra bemerkning. Francine spurte om jeg kjente noen forskjell fra vin til vin. Det gjorde jeg ikke. «Ikke jeg heller» svarte Francine og sa «*men hør på vinkjennerne der borte.*» Noen av de mannlige deltagerne hadde plassert seg i et hjørne og fortsatt smakingen.

Da jeg ble invitert på lunsj hjemme hos Remi fortalte han mer om sammensetninger av vin og mat. Vi hadde drukket rødvin til måltidet bestående av biff med ris og grønnsaker til, og nå skulle vi avslutte lunsjen med ost. Remi fant frem tre forskjellige typer oster. To av dem husket han ikke navnet på fordi han hadde fått dem av andre. Den ene osten var en geitost som kom fra hans svigersønn som er osteprodusent. En annen ost kom fra Sveits. I den anledning fant Remi frem en flaske med hvitvin. Mens han ryddet av bordet og dekket på med nye fat til osten, fortalte han at franskmenn hadde tradisjon for å drikke rødvin til ost, uansett hvilken ost de konsumerte. Dette mente han var feil. Etter hans personlige smak og hans mening som vinamatør, skulle man ikke drikke tørt til tørt og søtt til søtt. Det skulle være motsetninger i smakene slik at en søt ost krevde en tørr vin og omvendt. I tillegg

⁸ Se kapittel to.

⁹ Et kjøttpålegg med marmeladelignende konsistens.

mente han at de fleste oster gikk best til hvitvin, ikke rødvin. Han fortalte om en restaurantopplevelse under en middag med konen og noen venner. Remi ville avslutte middagen med ost og spurte derfor servitøren om han kunne tilberede et ostefat servert med hvitvin, men det hadde ikke vært lett. Servitøren hadde funnet det uvanlig, men Remi fikk hvitvinen sin til slutt.

Remi anbefalte meg å smake på geitosten først, så den sveitsiske osten og til slutt den tredje osten som han heller ikke husket hva het. Han sa man selv kunne velge om man ville spise skorpen på geitosten som smaker sterkere enn resten av osten. Remi lurte på om jeg ville ha brød til og bemerket at franskmenn alltid spiste ost med brød til, men ikke han. Til tross for hans egen preferanse lot han rødvinen stå på bordet sammen med osten og hvitvinen. Han anbefalte hvitvinen til de tre ostene, men overlot til meg «å eksperimentere» med ostene og vinene. Jeg prøvde meg på ostene med både rødvin og hvitvin til og skylte med vann innimellom, men jeg merket ingen nevneverdige forskjeller i smak på ostene i kombinasjon med de to forskjellige vintypene.

Disse hendelsene viser hvordan Remi vektlegger smak, både ved produktet og i sammensetning med andre produkter. Han har meninger om hvordan smaker skal settes sammen og hvordan produkter bør konsumeres for å fremheve og utfylle smaker. For ham og for Slow Food er det viktig med gode produkter, slik mottoet også hentyder, men hva innebærer at et produkt er godt og hvem avgjør om det er godt?

Lotti (2010) mener at også smak blir varegjort i Slow Food. Skal et produkt registreres i Smakens Ark og som presidium må det smake godt. Lotti var til stede da Slow Food skulle avgjøre om den franske osten Pelardon skulle få status som presidium. En gruppe Slow Food-ansatte smakte på prøver fra forskjellige produsenter av osten med ulik modningstid. De tok notater underveis og kom etter en diskusjon frem til hvilken av disse ostene som skulle inngå i Smakens Ark. Lotti (2010:77) skriver at Slow Food forsøker å gjøre smak objektiv, men i stedet gir de en verdivurdering av hva som er godt. Det er likevel ikke sikkert at forbrukere vil like Slow Food-produkter til tross for at de skal smake godt. Smak er subjektivt, men Slow Food mener det bare handler om at folk må gjenoppdage sansene, gjenoppdage hvordan de skal smake. Logikken til Slow Food er: hvis folk har lært hvordan de skal smake, vil de også mene at Slow Food-produkt smaker godt. I smaks-workshopene som Slow Food organiserer lærer de vekk hvordan man kan kjenne om noe smaker godt ved å bruke egne produkter som en norm for god (Lotti, 2010:78). Foreløpig er det ingen presidium-produkt i Cher, men Slow Food-gruppen sørger likevel for å ta i bruk lokalproduserte varer som de selv mener er gode og promoterer dem på sine arrangement. De hadde heller ingen rene smaks-workshoper da jeg var der. Det nærmeste jeg kom en slik aktivitet var vinkveldene og matlagingsaktiviteten på bo-institusjonen.

Matlagingsaktiviteten ble både av medlemmer selv, ansatte på institusjonen og i et offentlig dokument sendt til kommunen, beskrevet som en uformell aktivitet. Det skulle ikke være noe

matlagingskurs med Slow Food-medlemmer som instruktører, men en kjekk aktivitet der Slow Food-medlemmer satte opp en meny, satte deltagerne i gang og veiledet dem. Vinkvelden gav heller ikke inntrykk av å være et formelt kurs. Det var mer en sammenkomst av mennesker som er glad i vin. Kanskje opplevde noen å ha lært noe nytt, men ingen instruerte oss i hvordan vi skulle smake for å kjenne forskjeller. Det var opp til hver og en av oss. Remi og den andre ansvarlige sa ikke annet enn navnet på vinen. De lot til å la deltagerne gjøre sine egne slutninger, slik jeg opplevde det hjemme hos Remi. Til tross for at han allerede hadde uttrykt sine meninger var det han som foreslo at jeg kunne smake begge vinene til ostene for å gjøre opp min egen mening. Samtidig er det Remi med en annen som bestemmer hvilke viner som skal smakes på. De drar rundt i lokalområdet og leter frem gode og interessante viner til å ha med seg på vinkveldene, noe som betyr at de allerede har forhåndsbestemt hva som er gode produkter. Det samme kan sies om matlagingsaktiviteten. Medlemmene handler inn ingredienser basert på noen grunnprinsipper¹⁰, men de handler ikke inn varer de selv ikke finner bra. Medlemmene i Cher kan slik sies å gi deltagerne på slike aktiviteter en standard for hva som er bra, basert på egne preferanser bevisst eller ubevisst.

Når Francis og Hester skriver om hager (dette kommer jeg grundigere tilbake til i kapittel 4), mener de at den kan sees på som en idé. Hagen kan ofte være et bilde på hvordan natur skal være og hvordan natur skal se ut (Francis og Hester i Bhatti, 1999). På samme måte kan man si at de forskjellige Slow Food-medlemmene har en forestilling om hva som er bra og god mat. Dette vil sannsynligvis påvirke hvilke produkter de velger å fremheve på sine arrangementer og forme deres syn på biologisk mangfold. Ifølge Petrini (2005 i Lotti, 2010:77) smaker noe godt når det respekterer produktets originale karakteristikk som kan bestemmes ut fra ens sanseopplevelse av produktet, og når det er tiltalende i en særskilt kontekst. Medlemmene i Cher forbinder god mat med ingredienser fra lokalproduserte varer, gjerne økologisk, gjerne hjemmelaget og produkter som også kan vise til en plass i stedets historie og tradisjon. Med andre ord, mat som de oppfattet å være i Slow Foods ånd. Det motsatte av god mat er McDonald's. Til tross for at McDonald's reklamerer for at de bruker produkter fra lokale produsenter, sier Petrini (2003) at kjeden dreper produktets iboende egenskaper gjennom standardiseringen sin og det lokale storfekjøttet de bruker i Italia, er en rase som har overtatt for mange opprinnelige, tradisjonelle storfe-raser. Slik bidrar kjeden verken til særpreg eller biologisk mangfold, men hvordan påvirker Slow Food et steds biologiske mangfold når organisasjonen velger ut Slow Food-produkter?

¹⁰ Se kapittel to.

MANGFOLD?

Lotti (2010) hevder varegjøring av produkter og smak påvirker det biologiske mangfoldet og variasjonen av produkter. For eksempel ble bare en av de mange Pelardon-ostene et presidium og kan skille seg ut fra de andre ostene som ikke ble inkludert. Å produsere et presidium-produkt gir fordeler og promotering da Slow Food fremhever presidia-produkter og Smakens Ark-produkter. Produktene som kanskje var lite kjent blir gjennom Slow Food populære varer. Slik mener Lotti Slow Food bidrar til mangfold internasjonalt da Slow Food gjennom standard-kriteriene gjør produktene i stand til å selges på et internasjonalt marked. På den andre siden går det på bekostning av det lokale mangfoldet (Lotti, 2010:78-79). Slow Food sine normer for produksjon av et produkt kan føre til at det blir mindre variasjon på lokalt nivå. Eksempelvis kan det hende at Pelardon-ostene som ikke var gode nok for Slow Food sin presidium-status, slutter å produseres og slik blir det biologiske mangfoldet på lokalt nivå redusert. I tillegg risikerer de å utslette prosessen som skapte biologisk mangfold i utgangspunktet. Pedro sin griserase var den eneste av tre baskiske raser som hadde overlevd. Ved å bruke bestand fra en fransk baskisk bonde, gjenintroduserte han rasen for den spanske delen av Baskerland. Nå som kjøttet han produserer fra grisene er presidium-produkt med en nedskrevet norm for produksjon, kunne ikke noen gjort det samme som ham og oppnådd den samme statusen, til tross for rasens tilhørighet (Lotti, 2010:78-79).

Ifølge Larsen (2012:155) sier lokalbefolkningen at det er mange lokale varianter når det kommer til metode og prosess for det tradisjonelle rødsei-fisket som ble nevnt tidligere. På Terra Madre i Torino i Italia i 2010 ble rødseien fra Helgeland presentert som et mulig presidium. Hvis fisken skal bli presidium må det lages en mal på dens produksjonsmetoder, noe som vil skille den ut fra andre varianter av nedlagt sei. Da er det ikke sikkert rødsei og gammelsalta sei blir i samme kategori lenger (Larsen, 2012:164). Andre variasjonene av nedlagt sei blir ikke det samme som den ene utvalgte. Ut fra dette kan man som Lotti påpeker, spørre om Slow Food bidrar til bevaring av det biologiske mangfoldet, slik som organisasjonen sier det ønsker, eller om det handler mest om god mat. Et annet spørsmål er om medlemmene selv er klar over at fremhevelsen av et produkt kan gå på bekostning av andre lignende produkter som kanskje er like godt og like mye utrydningstruet. Jeg fikk inntrykk av at Remi var inne på denne problematikken da han nevnte at Slow Foods motto «god, ren og rettferdig mat» ikke går hånd i hånd med vinproduksjon:

«God, ren og rettferdig er mottoet til Slow Food, men hvis man skal ivareta lokale småprodusenter kan godt aldri være helt i samsvar med produktet i vinproduksjon. Da blir det umulig å ivareta småskalaproduksjonen og variasjonene innenfor vinproduksjonen.»

Hvis man skal støtte konseptet om å ivareta mangfoldet av vin ved å kjøpe fra småprodusenter, må forbrukerne også akseptere at en årgang kanskje ikke vil være like god som året før. Dette skyldes ustabiliteten i forholdene for vinproduksjon. Smaken på vinen er ikke bare avhengig av produsenten, men også av været og jorden. Remi fortalte videre at det er forskjellige måter å jobbe med vinplantene på. Man kan velge å la naturen gå sin gang eller man kan arbeide med jorden.

I den andre vinorganisasjonen han er med i, arrangerer de vinsalonger for å fremme småprodusenter. En ny vinsalong stod for tur, men uten noen av fjorårets deltagende produsenter. Noen av vinprodusentene hadde måttet gi opp sin virksomhet. Flere kom til å falle fra i år hvis ikke årgangen ble god, noe Remi syntes var trist. Han forklarte at noe av det som gjør det vanskelig for de små vinprodusentene, er at unge mennesker bare drikker Bourgueil og Chinon. Utfordringen er også å gjøre folk villige til å betale for en vin der kvaliteten varierer. Det er dette vingruppen i Slow Food og den andre vinorganisasjonen arbeider for å oppnå, men det er vanskelig bemerket Remi.

«De unge har gjerne en forventning til hvordan vinen skal smake på grunn av vinens merke, men deres unge alder gjør at de ikke har så lang erfaring som eldre vindrikkere og deres smaksans med tanke på vin er ikke utviklet. Derfor svarer ofte ikke forventningene deres til den smaken de kjenner på tungen når de drikker vinen. Dette medfører at det er vanskelig å få dem interessert i andre viner.»

Dette viser at Remi er bevisst på at «god» iblant må droppes til fordel for at mindre lokale vinprodusenter skal overleve. På denne måten er han også opptatt av å ivareta et mangfold, både av produsenter og av vinranker. I Cher fantes det flere som var opptatt av dette og som mente historie og landskap kunne føles i produktet. Dette kan knyttes til begrepet *terroir* som vil være nyttig for å forstå hvordan Slow Food knytter sammen sted, praksiser og smak.

LE TERROIR

I Slow Food Cher er det to par med oppdrettere av fjærkre. Det ene paret, Kirsten og Francis, har som mål å opprettholde *le terroir*, den levende og kulinariske kulturarven som er å finne i regionen. *Terroir* er et nøkkelord for Frankrikes produksjon av vin og viktig i Slow Food-sammenheng. Det kan oversettes til jord, lokalitet eller del av landet, ifølge antropologen Trubek (2008:9). Samtidig er det noen som mener at *terroir* aldri kan oversettes helt fra fransk fordi det er vanskelig å oversette ordet uten å miste en av betydningene. Trubek mener en grunn til denne oversettelsesproblematikken er at begrepet er så inngrodd i fransk kultur. Det er en del av folks hverdagslige antagelser om mat. Trubek (2008:9, min oversettelse) skriver at «når franskmenn tar en bit av ost eller en slurk av en vin, smaker de jorden: stein, gress, åsside, dal, vidde. De svelger natur, og denne smaken betegner nytelse, et

ønskelig gode.» Denne franske måten å forholde seg til mat har spredd seg og Slow Food er blant dem som har plukket opp uttrykket. Petrini (2003) skriver i *Case For Taste* at han gjennom boken vil bruke ordet territorium (*territory*) på nøyaktig samme måte som det franske ordet *terroir*:

... kombinasjonen av naturlige faktorer (jord, vann, helling, høyde over havnivå, vegetasjon, mikroklima) og menneskelige (tradisjoner og praksiser for kultivering) som gir en unik karakter til hver lille jordbruks lokalitet og maten som dyrkes, vokser, lages og tilberedes der (Petrini, 2003:8, min oversettelse).

I Frankrike tenker man at mat og drikke fra et sted innehar unike smaker. Slik er *terroir* og smaken av *terroir* kategorier som fanger oppfatninger og praksiser, et verdenssyn (Trubek, 2008:18). Trubek utforsker smaken av sted og forsøker å oppklare hvorfor *terroir* er så viktig for franske viner. *Terroir* kan være vanskelig å gripe da forståelsen av sted blir påvirket av ens egen oppfatning av smak og lukt. Sted er ofte det første som franskmenn tar i betraktning når vin skal velges. Når man tar en slurk av en fransk vin vil smakene på et vis fremkalle landskap og region (Trubek, 2008:54-55). Hvordan dette spiller inn ser vi i Odette sin kommentar:

«Hvis man tar Touraine¹¹ som ramme vil hver vin fortelle en historie. En jord, et klima, et landskap og en savoir-faire. Historien vil renne gjennom vinen. Gjennom denne vinen kan man lese vinbonden. I samme landskap vil man kunne se forskjellige vindyrkere og forskjellig vin. De har kanskje alle den samme kunnskapen, men mennesker som vinbøndene er, spiller også en rolle fordi man gir en del av seg selv. Man overfører smaker og personlighet.»

Odette er også opptatt av mangfoldet av vin som er å finne i Frankrike og i Touraine. Familien hennes hadde holdt på med vinproduksjon og som nevnt er hun også datter av en baker. Hun fortalte at det fins forskjellige måter å lage brød på og det fins så mange forskjellige brød. Som vinranken er brødet levende og likedan er det med osten. Ost, brød og vin er for henne levende produkter. Innenfor hver kategori har produktene en fellesbetegnelse, men ikke desto mindre er de forskjellige produkter fordi de lages av forskjellige personer, fortsatte hun. For henne, både som fransk og som medlem av Slow Food, er vinen og andre matvareprodukter svært levende. De kan si noe om stedet de ble laget på. Smaken er særegen for en vin, fordi stedet, *le terroir*, har satt sin spor i smaken sammen med vinbondens arbeid. Dette viser seg på merkingen av vin. Francine kunne fortelle at det er vanlig i Frankrike å ha produksjonsstedet merket på flasken. Selv om det er samme landskap, samme region tenker franskmenn at det er forskjell på jorden druene vokser i. I Tyskland derimot er det vanlig å ha navnet på landskapet eller familienavnet på vinflasken. Men nå har noen franske produsenter begynt å

¹¹ Touraine viser til landskapet i området i Loire-dalen.

blande slik at både familienavn og produksjonssted står på flasken. En annen skjøt inn at selv om samme vin kan variere i smak, for eksempel i sukkertilsetning, kan ikke produsentene kalle den for noe annet. Vinen er tilknyttet jordet og stedet den produseres på.

Det mest nærliggende eksempelet i Norge for å forstå konseptet *le terroir*, vil antageligvis være nordmenns forhold til jordbær. Er det en ting mange nordmenn er samstemte i, så er det at utenlandske jordbær ikke kan måle seg med de norske jordbærene, men der stopper nok enigheten. Norske jordbær er bedre enn utenlandske jordbær, men hvor i Norge finner man de beste jordbærene? Et samstemmig svar vil man nok aldri få, da alle vil svare forskjellig ut fra stedet man har vokst opp på eller steder man identifiserer seg med. To venninner mener for eksempel at det ikke er tvil om at de beste jordbærene kommer fra et sted på Askøy der de selv har vokst opp. En fra Hardanger vil kanskje påstå at jordbærene i Hardanger er best, mens en nordlending vil hevde at det er i nord man finner de søtteste og mest smakfulte jordbærene. En smak av et jordbær som tar en rett tilbake til sommerlige og søte barndomsminner vil kanskje bli den nye jordbærfavoritten. Smaken av en jordbærtype vil assosieres med erfaringer og assosiasjoner konsumenten knytter til denne jordbærarten og stedet det kommer fra, på samme måte som franskmenn føler et landskap i vinen de drikker. Dette gjelder ikke bare vin. Antropologen Judith Okely (2001) skriver om hvordan eplebestanden i Normandie i Frankrike ble redusert etter at bøndene ble subsidiert av staten for å dyrke korn og hvete i stedet. Landskapet forandret seg. Gamle manuelle ferdigheter ble erstattet av maskiner, noe lokalbefolkningen bet seg merke i og sørget over. Hun hevder de som har jobbet med jorden vet at når de spiser et produkt derfra, konsumerer de også landskapet. Selv følte Okely at hun drakk landskapet da hun smakte på et glass med ren melk uten tilsetningsstoffer (Okely, 2001:108). Man kan si at erfaringer og identifikasjon eller kunnskap om opphavsstedet påvirker hva man smaker.

Noe som kan være nyttig i sammenheng med *terroir*, er kulturlandskap. Førde og Magnussen (2012) skriver at i Norge får kulturlandskap betydning gjennom en sterk kobling til forvaltning, spesielt av jordbrukslandskapet. Videre har jordbrukets kulturlandskap fått mening ved å brukes som nasjonalt ikon og symbol og en slik forbindelse mellom landbruk og nasjonale symbol foregår også i andre land (Førde og Magnussen, 2012:106). Kulturlandskap sees ofte som noe uforanderlig og fastfrosset og undersøkelser viser at tradisjonelle kulturlandskap er det som verdsettes mest. Det vil si kulturlandskap som har både naturinnslag og menneskeskapte elementer forbundet med gårdsdrift fra fortiden (Førde og Magnussen, 2012:103).

Det tradisjonelle jordbrukslandskapet kan oppfattast som eit uttrykk for varige verdiar og som symbol på kontinuitet. Eit velskjøtta og «fint» kulturlandskap framstår derfor som eit symbol på staden og som uttrykk for ein praksis som knyt notid og fortid saman (Førde og Magnussen, 2012:104).

Slow Food har knyttet sammen smak, sted og kultur (Trubek, 2008:240). Produktene i Smakens Ark viser til stedsidentitet og knytter sammen fortid og nåtid. Området eller stedets identitet forblir intakt ved ivaretagelsen av tradisjonelle og historiske produkter. Slik utgjør *terroir* en viktig del av både Slow Food og franskmenns forståelse av landskap og matprodukter. Først og fremst er det snakk om *terroir* i forbindelse med vin, men det blir overført til andre områder, til andre produkter. *Le terroir* er mer enn jorden man kan få planter til å vokse i. *Le terroir* knyttes til Frankrikes kulturarv, det knyttes til bestemte steder, bestemte landskap. Gjennom Slow Food sine registre og stiftelsen for biologisk mangfold, knyttes begrepet også til bestemte tradisjoner, folkeslag og bestemte områders mangfold av arter og produkter. Det handler om et steds identitet, et steds særpreg som må voktes over når noe som er fremmed gjør sin inntreden.

Jeg har her forsøkt å drøfte hvordan medlemmene i Slow Food Cher forholder seg til og forstår et av sine målsetninger: bevaringen av natur, kultur og biologisk mangfold. Biologisk mangfold forstås ikke bare som naturens levende organismer, men også som menneskeskapte produkter. Slow Food sin strategi er at man må konsumere for å bevare, noe som gjennomføres ved prosjektene Smakens Ark og presidium. Her registreres utrydningstruede produkter basert på kriterier som sørger for gode, rene og rettferdige produkter. Samtidig kan dette initiativet også være til hinder for det mangfoldet organisasjonen er så opptatt av. Dette skyldes at representanter fra Slow Food velger ut hvilke produkter som er verdt å bevare, der kriteriet om god, produktets smak, kan være avgjørende. Produktene i Smakens Ark og produktene som blir presidium promoteres og blir gjort kjent, mens andre varianter som ikke når opp til Slow Food sine krav står i fare for å forsvinne. Dette ble eksemplifisert i Remi sin beretning om hvordan vinproduksjon og Slow Food sitt prinsipp om «god mat» ikke alltid går hånd i hånd. Bjelland (2012:136) skriver at i markedsføringen av lokalt særpreg blir visse trekk valgt ut som representative. Noe blir valgt framfor noe annet. Produktene som ikke når opp til Slow Food sine krav, er antageligvis like autentisk, lokale og gode som det utvalgte produktet, men det er representanter og medlemmer i Slow Food sine subjektive meninger og preferanser som avgjør hvordan det biologiske mangfoldet forstås og hva det inkluderer. Dette kan sees i sammenheng med begrepet *terroir* som bidrar til å forstå hvordan Slow Food knytter sammen tradisjoner, praksiser, smak og stedsidentitet. Dette vil jeg gå videre inn på i neste kapittel i forbindelse med bevarelse av mangfold og en natur- og kulturarv i Afrika.

KAP.4: MAN SKAL DYRKE SIN HAGE

«Selvfølgelig, som du vet er vi i Italia og det er her Slow Food ble født. Men vi vil gjøre det klart for Slow Food-grupper i andre land at vi ikke er italienere, vi er internasjonale. Vi vil ikke ha våre italienske fotavtrykk i andre land. Vi vil arbeide på forskjellige måter i samsvar med konteksten som er den beste måten å jobbe på etter vår mening», uttrykte Valentina på kontoret i Bra.

I dette kapittelet vil jeg ta for meg grønnsakshager og dyrking av jord. Grønnsakshager er noe Slow Food jobber med både nasjonalt og internasjonalt, da spesielt i form av prosjektet «Tusen hager i Afrika». Som navnet tilsier, handler det om å danne hager i Afrika. I Cher hadde Slow Food-gruppen et samarbeid med en organisasjon som bruker hagen som hjelpetiltak rettet mot vanskeligstilte personer og familier. Hagen har derfor en større betydning for medlemmene i Slow Food. I utforskningen av hva Slow Food betyr for mine informanter, vil hagen kunne være med på å belyse dette, da hagen får mening som et sted der ren, god og rettferdig mat kan dyrkes frem. Cher ligger geografisk til i Loire-dalen, kjent for sine mange slott, og ofte kalt for Frankrikes hage. Dette betydde mye for informantene mine:

«Vi har en historie rundt jorden. Århundre etter århundre har vi dyrket jorden her og vi har dyrket alt. Vi er i en del av Frankrikes hage. Vi har vakre parker, vi har slott, men vi vet også hvordan vi skal dyrke frukt og grønnsaker.»

Dette uttrykte Odette som har ansvaret for arbeidet med Tusen hager i Afrika. I samtaler med henne la hun stor vekt på hagen og hvordan dyrking av jord og hager kan bidra til bedre samfunn og egen utvikling og trivsel. I hennes perspektiv er hagen et felles utgangspunkt der alle har mulighet til å skape noe positivt, samtidig som hagearbeidet er en krevende oppgave der man må ta i bruk kunnskap og kroppslig arbeid.

«Uansett om man er fattig eller rik kan man bestemme seg for å dyrke hagen sin. Men det er ikke lett å dyrke hagen. Det krever veldig mye kunnskap, kunnskap som man har glemt. Man har mistet minnet om gledene ved å være i hagen. Jeg forteller til japanere eller kinesere at hos dem kan det være problematisk å fø seg, men hos oss kan det også være problematisk å dyrke jorden.»

Odette legger vekt på det vakre og fine man kan oppleve i hagen. Hun knytter seg selv og andre innbyggere til landskapet og de mange parkene og hagene i forbindelse med slottene i området. Hun knytter hagen til kunnskap som hun mener det er viktig å kunne, og som Slow Food vil ivareta og videreformidle. Samtidig inneholder Slow Food sitt perspektiv på hager, spesielt i forbindelse med prosjektet i Afrika, en del tvetydigheter og antagelser som jeg vil ta opp her. Slow Food ønsker å være for alle og mener at tanken om god, ren og rettferdig mat er oppnåelig for alle. Likevel innbefatter dette ressurser, tid og muligheter, noe som ikke gjelder for alle, som jeg diskuterte i kapittel to. Dette blir viktige aspekt i hvordan Slow Food ser på hagen. Odette mener alle kan bestemme seg for å dyrke noe, men tilsynelatende utelater hun at ikke alle kan dyrke hager. Det er ikke alle som har tilgang på private hager og opprettholdelsen av hager og hager som et avslappingssted, krever gjerne både tid og penger.

Sosiologen Bhatti (1999:181) skriver at hagearbeid som regel blir sett på som en uskyldig og hverdagslig aktivitet, men bak den tilsynelatende uskyldige aktiviteten kan vi likevel oppnå en forståelse av samfunnet, en forståelse av menneskets relasjon til kultur. Denne delen vil derfor ta for seg hagens betydning for Slow Food. Jeg vil først gå nærmere inn på hvilken betydning hagen generelt har hatt for vestlige samfunn til nå, og hvordan den kan være et uttrykk for natur.

HAGEN SOM NATUR OG KULTUR

Det fins forskjellige typer hager. Sett i et historisk perspektiv har de forskjellige hagevariantene blitt forbundet med forskjellige samfunnslag, noe Bhatti (1999) utreder. Hagen har ofte blitt brukt som symbol på makt og dominans over naturen. Natur ble i før-moderne samfunn i Europa sett på som en tilkobling til gud. Alt eksisterte fordi det hadde en mening og menneskene var en del av denne ordenen. På 1500-tallet ble naturen sett på som en levende organisme, men på 1700-tallet endret det seg. Det dominerende bilde ble da maskinen. Vitenskapsmenn skapte matematiske modeller av hvordan universet fungerte og hager som den Ludvig 14. fikk konstruert i Versailles på 1600-tallet, ble symboler på kongelig makt over undersåtter, men også natur. I England var det heller ikke uvanlig at aristokratenes hager symboliserte smak, klasse, makt og rikdom.

På 1800-tallet ble natur sett på både med et vitenskapelig perspektiv og et pastoralt blikk. Naturen ble sett på som et nytteredskap, noe som kunne gagne mennesker og samfunn. Samtidig ble den forbundet med et pastoralt landskap der naturen ble sett på som noe romantisk og som kroppsliggjøring av moralske verdier som hagen reflekterte. På samme tid skjedde det en endring i hvem som fikk tilgang på hager. Før 1800-tallet var det stort sett bare overklassen som hadde muligheter til å holde en hage eller tilbringe tid i en, men hagen begynte å bli noe mer enn bare en hobby da middelklassen kjøpte eiendommer i byenes forsteder. Den engelske middelklassen så på

hagearbeidet som oppløftende for ånden, en aktivitet som forbedret kropp og sjel. Hagestellet ble en form for rekreasjon med en intellektuell og moralsk verdi. Hageforeninger ble dannet og hageshow ble satt opp i forsøk på å påvirke arbeiderklassen til å oppfatte hagen på samme måte som dem. Stell av hagen var en motsats til laster og uvaner som middelklassen forbandt med arbeiderklassen. Om arbeiderklassen ble påvirket vites ikke, da færre og færre i arbeiderklassen hadde tilgang på hager ettersom industrien utviklet seg og det ble større press på landområder. I tillegg hadde arbeiderklassen allerede en tradisjon for hagearbeid gjennom sine *cottage gardens*¹². Disse hagene var nyttehager som stod i kontrast til middelklassens hager (Bhatti, 1999).

I dag gir den hjemlige hagen mening for mange som et fritidssted der en kan slappe av og være kreativ. Hagen kan si noe om hvordan en har lyst til å fremstille seg selv ved å føre en hvis stil. For noen blir hagen et symbol på moralsk autoritet eller en tilnærming til personer som ikke innfinner seg etter de lokale normene. Hagen er også en måte å komme nærmere naturen på. Slik kan de som bekymrer seg for jordens tilstand ta i bruk hagen som den naturen de kan verdsette og ta seg av (Bhatti, 1999). Hagen er en form for natur, men samtidig er det også her natur møter kultur (Cosgrove, 1993). I gresk mytologi har den kultiverte hagen blitt fremstilt som det ideelle landskapet der villmark møter et organisert landskap og der logisk tenking møter impulser. Den kultiverte hagen har blitt forbundet med fruktbarhet og produktivitet og hagen har slik blitt forbundet med menneskets ungdomsår (Cosgrove, 1993). Dette kan være fruktbart å ha med når jeg utforsker hvordan natur og kultur blir oppfattet i Frankrike.

NATUR OG KULTUR

Heller (2007) har sett på aktørers narrativ i Frankrike i forbindelse med diskusjoner om genmanipulert mat. Hun tar her i bruk begrepene *techne* (av det greske ordet *technion* som kan bety *craft*) og *technoscience* for å forklare hvordan denne diskusjonen henger sammen med forståelsen av natur og kultur. Franske motstandere mener GMO-mat mangler kultur eller at produksjonsmåten bryter med produksjonsmetoden til håndverksmat. Dette står til opposisjonen mellom mat assosiert med *technoscience*-drevet industriell landbruk og *techne*-drevet håndverksmat, som igjen kan sees i sammenheng med *techne*-drevet matkvalitet og *technoscience*-drevet matkvalitet. Den første forbindes med en «kulturell» definisjon av matkvalitet, et tradisjonelt jordbruk. Den siste assosieres med en

¹²*Cottage garden* var hager sentrert rundt et lite hus, derav navnet. Hagearealet var gjerne lite, noe som førte til tett beplantning for å få mest mulig ut av plassen. Hagen var en nyttehage med frukttrær, grønnsaker og urter som skulle forsyne husholdningen med mat, og fantes det husdyr på inngjerdete områder i hagen. Blomster ble plantet for å fylle opp ledig plass. Fredholm, Helen. 2015. *Cottage Garden* [Internett]. Tilgjengelig fra: <http://www.fredholm.no/om-cottagegarden/> [Hentet 27.mai 2015].

«teknisk» definisjon på matkvalitet og genmodifisert mat (Heller, 2007:603-604). Samtidig blir natur i Frankrike ofte forbundet med landbruk heller enn et vilt landskap. Osten Roquefort med agrarisk *techne*-produksjon, blir sett på som «naturlig-som-landbruk», i motsetning til genmanipulert mat som oppfattes som industrielt *tecnoscience*-produsert (Heller, 2007:604).

Debatten om genmodifisert mat i Frankrike har blitt satt inn i et rammeverk av begreper knyttet til jordbruk, mens den i andre land har blitt knyttet til økologi. I Frankrike knyttes diskusjonen om GMO seg til natur-kultur dikotomien. Franske aktive motstandere av genmanipulert mat forbinder disse produktene med dårlig kvalitet fordi de er ikke-kulturelle, mens i andre europeiske land forbindes slike produkter med dårlig kvalitet fordi de er unaturlige. Dette kan sees i sammenheng med synet på natur og kultur. Opposisjonen mellom natur og kultur er en vestlig konstruksjon, skriver Heller. Den kan ha to betydninger. Den ene betydningen er natur i opposisjon til kultur, mens den andre setter natur inn i en historisk kontinuitet med kultur som knyttes sammen i idéen om jordbruk. Kultur kan også ha to betydninger: en som baserer seg på det tyske begrepet *kultur*, der det oppfattes som en nedarvet essens, eller en som stammer fra det franske ordet *cultiver*, der det oppfattes som en prosess. Videre stammer det franske ordet *à kultiver* fra det latinske begrepet *cultus* som betyr både kultivering av den materielle eller biologiske verden og idéen om å utvikle kulturell kunnskap. I diskusjonen om fransk matkvalitet står derfor opposisjonene heller mellom kultivert og ikke-kultivert mat enn naturlig og unaturlig (Heller, 2007:612-613). Hellers funn vil være fruktbare for å forstå mine informanternes tilnærming til grønnsakshager og betydningen av den for samfunnet.

Hagen er betydningsfull fordi det er her mange har sin umiddelbare og vedvarende kontakt med naturen (Bhatti, 1999:188). I Slow Food sitt perspektiv er grønnsakshager en vei å gå for å lære både unge og eldre om natur og miljø og slik gjøre dem bevisste på viktigheten av å ivareta tradisjoner som følger med landskapet. Dette er et av målene bak kampanjen til Slow Food International, 10.000 hager i Afrika, da Slow Food ønsker å bidra til at lokalsamfunn i afrikanske land skal få et sunnere og bedre kosthold og et mer bærekraftig samfunn med hensyn til jordbruk og landskap. Samtidig har enkelte Slow Food-organisasjoner sine egne prosjekt rundt skolehager og grønnsakshager.

Francis og Hester (i Bhatti, 1999:189) tillegger hagen fire egenskaper som kan være et nyttig analyseredskap i denne sammenhengen. Disse egenskapene er hagen som sted, hagen som en handling, hagen som erfaring og hagen som en idé. Jeg vil begynne med Slow Food Cher sin tilnærming til grønnsakshagen i Sauraine, før jeg fortsetter med tilnærmingen til hageprosjektet i Afrika og ved hjelp av de overnevnte egenskapene belyser dette.

GRØNNSAKSHAGEN

Odette påpekte at for Slow Food Cher betyr det internasjonale samarbeidet med Slow Food-foreninger i Afrika at de må involvere seg, noe som også betyr at de må involvere seg på lokalt nivå. De må først og fremst ta seg av hagene i Touraine-området, som *Jardins d'Oasis de Sauraine*. Sauraine er en liten kommune et stykke sør for Cher. Her bor det mange vanskeligstilte personer og familier der mange av dem får hjelp av organisasjonen som heter *Jardins d'Oasis*. Denne organisasjonen eksisterer nasjonalt i Frankrike og er et prosjekt som skal hjelpe familier og personer ut av vanskelige situasjoner.

Kommunen i Sauraine har stilt jordparceller til disposisjon for å tilrettelegge for personer og familier som sliter med dårlig økonomi eller psykiske problemer. Organisasjonens mål er å få brukerne av tiltaket ut av disse situasjonene, tilbake til arbeid og et sosialt liv. Tiltaket fungerer slik at brukerne får en arbeidskontrakt og en stilling som gartner. Disse jobber med jorden i hagene og får lønn for det. Alle som ønsker kan bli medlem av organisasjonen. Medlemskapet går ut på å abonnere på en ukentlig eller månedlig kasse med frukten og grønnsakene som dyrkes i grønnsakshagen. På den måten bidrar abonnentene til foreningens økonomi og brukernes lønn.

Representanter fra Jardsins d'Oasis deltar på møtene til Slow Food der de forteller hva slags aktiviteter som er aktuelle hos dem. Slow Food-medlemmer blir invitert til å delta på deres aktiviteter og hagefester, og Slow Food inviterer foreningen med på noen av sine arrangementer. Slow Food har bidratt økonomisk til innkjøp av en jordfreser, og nå bidro de i tilstelningen av en hagefest. Slow Food-medlemmene kom med forslag til hva som kunne gjøres. Presidenten for Slow Food Cher, Emily, som hadde deltatt på en tidligere hagefest, beskrev hvor kjekt det hadde vært forrige gang. Det hadde vært fint vær og smakfulle matretter laget av kjøkkenhagens frukt og grønt. Jeg vil nå gå nærmere inn på det Odette fortalte om Jardins d'Oasis og bruke Francis og Hesters (i Bhatti, 1999:189) begrep om hagen som sted, handling og erfaring i forbindelse med Slow Food Cher sin involvering i Jardins d'Oasis.

HAGEN SOM STED

Ved utforskning av hagen som et sted, den mest vanlige forståelsen av hagen, får man anledning til å stille mer omfattende spørsmål som kan belyse samfunnet. For eksempel har den økte interessen for den hjemlige hagen som en privat plass blitt tolket som en tilbaketrekking fra offentlige parker. Samtidig kan det bidra til en følelse av fellesskap, deling og lokalt engasjement (Bhatti, 1999:190). I samtalen med Odette la hun mye vekt på at hagen ikke bare er et sted der man jobber med jorden og får forskjellige inntrykk fra omgivelsene. Det er også en sosial møteplass.

Grønnsakhagen i Jardins d'Oasis er et tiltak for at folk skal ha et sted å gå til hver dag, noe som drar dem ut fra sine leiligheter og som skal gi dem noe positivt å tenke på. Her kan de treffe andre mennesker, skape sosiale bånd og få oppmuntring. Dette syntes Odette er viktig fordi folk har lett for å isolere seg fra omverdenen når de er deprimerte og de slutter kanskje å bry seg om sin fremtreden. For henne betyr dyrking av grønnsakhagen at en forstår jorden. Å forstå jorden betyr at en får grønnsaker og frukt til å vokse, noe som er vanskelig. For å få noe til å vokse og gro må man komme hver eneste dag for å arbeide.

«Man lukter på blomster, arbeider med andre, får oppmuntring og skaper sosiale bånd. Hagearbeid har slik flere funksjoner. Det er smaken av innsats, det å arbeide hver dag, være i relasjoner med andre mennesker.»

En av de tingene som grunnleggerne av Slow Food savnet, var måltidenes sosiale aspekt. De savnet at folk tok seg tid til å sitte seg ned rundt bordet for å spise et fornøytelig og sosialt måltid, i stedet for å spise raskt og haste videre. Sosiale bånd er noe som også vektlegges av Odette. Hun fortalte at brukerne av *Jardins d'Oasis* har anledninger til å lage mat sammen med andre brukere, for når frukten og grønnsakene er dyrket skal de brukes i matlaging. Brukerne fortsetter å erverve kunnskap da produktene må transformeres og brukerne lærer seg hvordan de kan bruke dem i matretter. Alt dette mente Odette hang sammen med viktigheten av å dyrke jorden. Selv om brukerne befinner seg i en vanskelig situasjon kan de ta del i et sosialt fellesskap og møte hverandre under en workshop på kjøkkenet (*ateliers de cuisine*). Det sosiale fellesskapet gis stor betydning av Odette og andre informanter, samtidig som prosessen med å spise noe som man selv har dyrket frem også står i fokus. Nærheten til det man spiser er et viktig element ved Slow Food. Organisasjonen oppfordrer folk til å kjenne matproduktets historie og erfare det med alle sine sanser for slik å nyte det på best mulig måte. Folk oppfordres til å handle hos lokale småprodusenter med nærhet til lokasjonen man befinner seg i. Hvis man har mulighet til det, er ingenting bedre enn å spise selvdyrket frukt og grønt.

Oppfordringen til å spise lokal og kortreist mat høres ut som en god måte å støtte opp om mangfoldet og bli kjent med maten i området. På den andre siden kan visjonen om god og ren mat sees på som noe romantiserende. Økonomi, tid og ressurser spiller inn på hvem som har mulighet til å konsumere slik kortreist mat¹³. Dyrking av egne grønnsaker krever at man har et sted å dyrke dem, i tillegg til at man skal ha tid til å ta seg av dem. Dersom man ikke kan dyrke selv, er det ikke sikkert at den lokale matvarebutikken selger kortreiste produkter og hvis de gjør det, koster det gjerne mer. Man

¹³ Se kapittel to.

kan finne produsenter i nærområdet eller finne dem på markeder, men ofte holder de til et stykke utenfor sentrum der det tar tid å komme seg til, og markedene krever igjen at man har tid til å dra dit.

Odette beskriver aktivitetene i hagen som en opplevelse full av sanseinntrykk, glede og fellesskap. Til tross for at hun gjentatte ganger påpekte det harde arbeidet som skal til, er det ikke til å komme unna at tiltaket som *Jardins d'Oasis* er, skal hjelpe brukerne ut av en vanskelig situasjon. Brukerne har selv spurt om å få ta del i tiltaket, men det er av nødvendighet, ikke fordi de nødvendigvis drømmer om å kunne leve av jordbruk.

HAGEN SOM HANDLING OG ERFARING

«Så er det også dette begrepet om tid. Å dyrke en grønnsak, det er å se alt som er, og det tar tid. I et samfunn der alt går veldig fort vet man ikke hvordan man kan få en blomst til å vokse, eller et frø til å bli et eple. For at noe skal gro og spire trenger det tid. Det er nødvendig å la tiden gå for å gjøre gode valg.»

Odette speiler Slow Food sine grunnleggende idéer. En av dem er tidsaspektet, et viktig element som organisasjonens navn understreker. Mye av idéen bak Slow Food handler om å ta tiden tilbake, leve livet. Slow living er en manifestasjon av begjæret etter tid til meningsfulle ting (Parkins og Craig, 2006:39). Tid vektlegges også i organisasjonens mange mål, som ivaretagelsen av kulinarisk praksis og tradisjoner. Urry (2000 i Parkins og Craig, 2006:41) sier en glasial betydning, introdusert i første kapittel, av temporalitet kan brukes i motstand mot øyeblikkelig tid. Historie vektlegges i opposisjon til flyktighet, en trussel mot minnene og praksisene på et spesifikt sted, noe Slow Food gjør. Smakens Ark kan tillegges en glasial betydning av tid som står i motsetning til hurtigkulturens kaste-mentalitet (Parkins og Craig, 2006:41). Å gjøre gode valg i hagearbeidet kan slik være et symbol på livet der man også må ta tiden til hjelp for å gjøre gode og ikke forhastede beslutninger.

Handlingene man foretar seg i en hage er en prosess og en kreativ aktivitet. Denne aktiviteten kan skape en følelse til sted (sense of place) som folk skaper via hjemmets hage. Det er en prosess der mennesker på et vis blander seg med jorden. I hagestellet som planting eller lusing av ugress, er det vanskelig å unngå å få jord på hendene (Bhatti, 1999:190). Å være i hagen er samtidig å erfare. Hagen kan være en kilde til inspirasjon, en plass der man kan dra for å være alene. En oppnår personlige erfaringer ved å lukte, skue og høre, men erfaringen kan deles med andre. Opphold i den tidløse hagen kan være en tilbaketrekking fra den moderne verden. Gjennom den kan mennesker koble seg tilbake til naturen (Bhatti, 1999:191).

Odette understreker viktigheten av hagen som et vakkert sted for sanseinntrykk, minner og en møteplass, i tillegg gir den arbeid og matprodukter. Hun knytter slik land, produkter og mennesker til

en historie, både til brukerne av Jardins d'Oasis egen historie og en historie forbundet med fortiden, med mennesker som en gang har levd av den samme jorden brukerne nå dyrker. Odette mener brukerne av Jardins d'Oasis kan lære av hverandre og dele minner med hverandre. Minnene er ofte tilknyttet mat, kjøkken eller en annen form for hagestell. Noen har ingen minner, men gjennom deltagelsen på kjøkkenet og i grønnsakshagen kan de kanskje finne frem til et minne likevel.

«Ved hjelp av dette tiltaket gjenfinner man minnet, man gjenfinner sansene, gledene og lystene, de vakre tingene i livet som ikke har en pris.»

Gjennom arbeidet med grønnsakshagen og møtet med andre mennesker, kan brukerne huske på et barndomsminne knyttet til en hage eller annen naturopplevelse som Odette mener kan gjøre dem glade. Hun mener tiltaket ikke bare hjelper deprimerte, fattige og ulykkelige personer som sliter på grunn av et hardt liv, men også personer som føler at livet deres er uten mening. Hun tviler ikke på at jorden er med på å gi mening i livet til alle som ikke har det bra. Dette gjelder også for menneskene som er involvert i hageprosjektet i Afrika som jeg nå vil ta for meg.

TUSEN HAGER I AFRIKA

«Tusen hager i Afrika» er et prosjekt som har eksistert i flere år i regi av Slow Food internasjonalt i samarbeid med NGOs og noen universiteter. Prosjektet ble først lansert på matfestivalen Salone del Gusto i Torino i 2010 med mål om å skape tusen grønnsakshager i Afrika. Da organisasjonen nådde målet sitt i 2013 ble prosjektet utvidet til 10.000 hager.

I forbindelse med det originale målet ble prosjektet 4Cities4Dev (Four Cities For Development) opprettet i samarbeid med den Europeiske Union. Cher kommune var involvert i dette. Den Europeiske Union finansierte prosjektet, mens Slow Food International og Torino ledet prosjektet. 4Cities4Dev ble avsluttet samtidig som Slow Food nådde sitt første mål, men Slow Food Cher er fortsatt involvert i 10.000 hager-prosjektet i regi av Slow Food Italia og Slow Food International. Odette fortalte at kommunen hadde besluttet å støtte flere hager på Elfenbenskysten og Mauritania. Det koster omtrent 900 euro å etablere en hage, deretter går det av seg selv. Slow Food Foundation for Biodiversity støtter prosjektene ved å veilede og hjelpe med å utvide et nettverk av afrikanske agronomer, veterinærer og andre eksperter. Pengene blir brukt på utstyr og til å styrke det afrikanske Slow Food-nettverket i form av opptrening av lokale koordinatorene og organisering av produsenter. Noen av kostnadene går med til å sende medlemmer på utveksling til andre tilsvarende hager, deltagelse på Terra Madre og stipend til afrikanere studenter slik at de kan studere ved det gastronomiske universitetet i Italia.

Prosjektet tar utgangspunkt i Slow Food sin erfaring med såkalte matsamfunn. Matsamfunnene består av en gruppe mennesker som produserer, prosesserer og distribuerer bærekraftig kvalitetsmat, samtidig som de bevarer en sterk sosial, økonomisk, kulturell og historisk tilknytning til sitt lokale område. De involverte europeiske byene «adopterer» slike afrikanske matsamfunn for å støtte dem i deres arbeid. Prosjektet skulle også medvirke til at europeiske borgere ble bevisste hvilke konsekvenser deres matvaner kan ha og gjøre dem til oppmerksomme og ansvarlige forbrukere. Dannelsen av grønnsakshager i Afrika skal oppmuntre til konsumering av lokal mat, promotering av biologisk mangfold, å få undervisning om mat inn i skolesystemet ved å bruke hagene som klasserom, å verdsette afrikansk produsert mat og skape oppmerksomhet rundt GMO¹⁴, landran¹⁵ og bærekraftig fiske. Ifølge Slow Food sin nettside om biologisk mangfold, følger hagene prinsippet om god, ren og rettferdig mat. Dette betyr blant annet at hagene blir skapt av medlemmene i et lokalsamfunn. Den eldre generasjonen får gjennom dyrkingen av hager benyttet sin visdom og erfaring, mens de yngre generasjonene får brukt sin energi og kreativitet med eksperters faghjelp. Hagene tilpasses omgivelsene ved hjelp av observasjoner og kunnskap om terrenget før de blir skapt. I tillegg inneholder hagene lokalsamfunnets biologiske mangfold. Kun bærekraftige metoder brukes for å dyrke dem. Nærliggende nabohager utveksler gjerne frø, mens hager som har en større distanse mellom hverandre, kan utveksle idéer, informasjon og kunnskap. Hagen er ikke bare et sted som avgir sunn og næringsrik mat, men også et sted for læring, lek og moro (Slow Food Foundation for Biodiversity, 2015)

AFRIKANSK JORD OG IDENTITET

Odette fortalte at Afrika er avhengig av importerte produkter fra Kina, Amerika og Europa. En del av prosjektets mål er at Afrika skal kunne leve av sine egne produkter. Da mener Slow Food at de først og fremst må begynne å dyrke den jorden som er tilgjengelig. Det er det tusen hager i Afrika handler om. Ifølge Odette er jordsmonnet i Afrika fattig og de kan derfor ikke bruke de samme verktøyene som man for eksempel har til rådighet i Frankrike. Hun poengterte at man trengte mye refleksjon og hell for å finne den gode måten å dyrke jorden i Afrika på uten bruk av dyre verktøy, i tillegg til ens intelligens og respekt for naturen. Derfor må jorden, klimaet, matvanene og kulturen studeres for å se hva som kan gjøres med de midlene man har til rådighet.

¹⁴ Genmodifisert mat.

¹⁵ *Land grabbing*. Begrepet brukes for å beskrive kjøp eller leie av store områder fruktbar jord av offentlige eller private virksomheter. Slow Food. 2015b. *Land grabbing* [Internett]. Slow Food. Tilgjengelig fra: <http://www.slowfood.com/international/17/land-grabbing> [Hentet 27.mai 2015].

Odette nevnte positive konsekvenser ved å drive landbruk. Folket kan fø seg selv, kvinner får en rolle i samfunnet, folket kan slå seg til ro på en plass og slik forhindre et demografisk press på byene.

«Det handler om å gi tilbake en verdighet til folket slik at de er i stand til å kunne fø seg selv på sin egen mat. Å kultivere jorden, å dyrke jorden, det er også å kultivere og opprettholde deres minne og deres historie og deres kulturelle identitet som er tilknyttet maten.»

På et vis uttrykker Odette her noe antropologen Shepherd (2005) poengterer når det gjelder utviklingsarbeid. Han hevder at enkelte som jobber med utviklingsarbeid peker ut lokal eller tradisjonell kunnskap som en av årsakene til lav produktivitet, fattigdom og ubalanse i kjønnsforholdene, og venter at dette vil bli rettet opp i bare lokalbefolkningen får den rette teknologien og ekspertisen (Shepherd, 2005:35). Han mener lokal kunnskap henger sammen med relasjoner til mennesker og natur. Lokal kunnskap har like mye å gjøre med fordelingen av land og arbeidskraft, sosiopolitiske formasjoner og verdenssyn som det har med tekniske aspekter rundt dyrking av jord (Shepherd, 2005:36). Odette tror på at dyrking av jord vil skape positive endringer, noe som det har gjort for enkelte samfunn. Det handler om stolthet og verdighet tilknyttet et sted og stedets karakteristiske produkter på samme måte som med Jardins d'Oasis. Samtidig er det mye hun tilsynelatende tar for gitt.

Odette knytter også her jord, mennesker, historier og minner sammen i en spesifikk identitet, en afrikansk identitet, noe som får henne til å virke generaliserende. Hun bruker betegnelsen Afrika, som om alle afrikanere er et folk med en felles historie og en felles mattradisjon. Afrika er et stort kontinent som består av mange land og mange typer samfunn både i form av størrelse, næring og innbyggere. Dermed er det antageligvis forskjeller på normer og praksiser fra land til land og sted til sted, noe som vil ha innvirkning på hvordan man livnærer seg, hvilken erfaring man har med jordbruk og selvforsynt mat, og hvilken plass kvinner har i samfunnet. Hun tar heller ikke hensyn til forskjellene på hageprosjektene lokalisering. Noen hageprosjekt foregår i små landsbyer, andre pågår i større byer. Dermed vil eksempelvis ikke hindring av demografisk press gjelde alle hageprosjektene. På samme tid kan det være mange grunner til at man forlater en landsby til fordel for en større by, som utsiktene til utdanning eller jobb. Dermed er det heller ikke sagt at afrikanere som flytter fra landsbyer til større byer, umiddelbart slutter å tenke på hjemstedet sitt eller jorden og landskapet de kom fra.

Odette hadde en gang vært på et kurs der temaet hadde vært mat og jordbruk i Afrika. En av foredragsholderne var utdannet ingeniør innenfor landbruksvitenskap. Han hadde forklart at folk i Afrika led av sult, men også av dårlig næring. Hvis barn ikke får i seg nok proteiner, utvikler ikke hjernen seg på samme måte. Den dårlige næringen fører til at det er vanskelig å bli et voksent

menneske med en intellektuell kapasitet til å være en aktør i sitt eget land, fremhevet Odette. Hun mente maten man spiser har konsekvenser for utviklingen av mennesket og for utviklingen av land. Hun påpekte at dominerende land gjerne vil ha makt over svakere land fordi de er interessert i ressurser. Deres egne ressurser har de selv brukt opp og derfor konsumeres det dårlige produkter. Hun vektla at mat er viktig for kulturen, men også for å være et menneske. Derfor vil Slow Food bruke grønnsakhagene i Afrika til å gjøre lokalbefolkningen som deltar bevisste på verdien av sitt eget land og sin kultur. De vil gjøre dem til nøkkelspillere i Afrikas fremtid som det heter i det lille heftet *Slow Food for Africa*. Det er snakk om utvikling og kultivering av jorden, av lokalsamfunn og ikke minst av mennesker. Basert på det Heller (2007) som beskrevet tidligere, skriver om franskmenn og andre vestlige lands syn på natur og kultur, virker det her som at det ikke bare er den afrikanske jorden som skal dyrkes, men også menneskene i Afrika. Det franske synet på natur forbindes med landbruk og kultur assosieres med kultivering av både jord og kunnskap. Dette kan være gjeldende for synet Odette og andre Slow Food-medlemmer tenker om Afrikas natur, kultur og landbruk. Som jeg skal vise, har de gjerne en bestemt mening om hvordan og hvorfor ting er som de er i Afrika, basert på erfaringer og normer fra Frankrike.

HAGEN SOM IDÉ

Slow Food hadde flere brosjyrer og hefter hvor av ett av dem tok for seg utviklingen av et hageprosjekt på Elfenbenskysten. Målet her er å skape konkrete modeller for et varig jordbruk der omgivelser, kultur og det sosiale tas med i betraktningen. Jordbruket skal være lett å reprodusere og hagene baserer seg på bruken av lokale og varierende tradisjonelle frø. Utveksling av kunnskap mellom generasjoner og erfaringer fra jordbruket som deles mellom deltagerne, er en del av prosjektet. Heftet forteller om conviviumet Chigata. Chigata har engasjert seg for å skape et jordbrukskollektiv for kvinner i landsbyen N'Ganon, der målet er få lokale kvalitetsprodukter inn i skolekantinen. Skolematen har vært preget av dårlig økonomi som gir skoleelevene importerte matvarer med dårlig kvalitet. Det har ført til at mange barn drar hjem for å spise lunsj. Konsekvensene er at kantinematen sløses vekk og kvinnene i landsbyen må dra hjem fra jordbruksarbeidet for å ordne med mat til barna sine. De mister arbeidstid og inntekt. Med Slow Food Chigata og landsbysjefens hjelp har de nå en grønnsakshage der en del av innhøstingen går til familiene til kollektivets medlemmer. Noe av innhøstingen går til skolekantinen, mens resten selges på det lokale markedet.

Odette viste bildene i heftet mens hun forklarte hvordan hagen fungerte. Skolene dyrker hager sammen med barna. Det er grønnsakshager som samfunnet kan leve av. Kantinen får litt mat ut av det, men samtidig handler det om mer enn bare maten i seg selv. Det handlet også om stolthet. Barna er med på å dyrke frem noe som de kan være stolte av fordi det er noe de kan leve av. Slow Food ser på

hagene i Afrika som en investering for fremtiden for alle dem som deltar i prosjektene, på samme måte som det er viktig å kjenne til historie, geografi og skriving. Å kunne dyrke jorden er en annen kunnskap som gir menneskene trygghet. Odette sammenlignet det med tryggheten i å vite at hvis en havner i en nødsituasjon kommer nødetatene og hjelper. Ved å dyrke jorden er man selvforsynt, man har noe å leve av og man vet hvordan en kan fø familien sin.

I landsbyen er det parseller kvinnene i gruppen dyrker. Kvinnene har kanskje fire-fem-seks parseller som er kommunale hager. De høster inn grønnsakene og drar på markedet slik at hun også har en inntekt som kan brukes på å fø familien sin og som hun kan bruke på prosjektet ved å handle inn korn, nettinggjerder eller verktøy. På denne måten får kvinnene en rolle i samfunnet. De får en økonomisk rolle som bidrar til deres morsrolle, å fø familien.

«Slik at alt sammen er en økonomi, hagen. Det er en type levende bank. Der dyrker man og planter grønnsaker som vil tillate opprettholdelsen av et kjøkken, en ivoriansk eller en kenyansk gastronomi. Et kjøkken som vil korrespondere til kultur, men også til økonomi og siden til næringsbehovet for ivorianerne.»

Med dette vektlegger Odette igjen betydningen av mat, sted og en kollektiv identitet. Gjennom maten og hagen har ivorianerne i dette lokalsamfunnet et fellesskap. Hagen binder sammen lokalsamfunnet og skaper kvalitetsprodukter og en økonomi som gagnar mange. På den andre siden påpeker hun at afrikanere, på samme måte som andre, er tilknyttet resten av verden. En av konsekvensene er ifølge henne at de vil ligne på amerikanerne og derfor går de på McDonalds, noe som ikke er bra for deres egen kultur.

«Kanskje er det utopisk, men jeg tror at det er nødvendig å dyrke Afrika, dyrke jorden for at Afrika ikke er nødt til å spise McDonald's-mat som er industrielle produkter som ikke nødvendigvis er tilpasset deres næringsbehov. Det er ikke tilpasset deres kultur, i tillegg til at det er veldig dyrt.»

Odette viste til importen av ris fra Kina til Afrika som et eksempel på hvorfor det ikke er bra å være avhengig av import fra andre land. Kina selger ris av dårlig kvalitet til Afrika. Risen er skadet og kan ofte inneholde spor av plastikk, noe som ikke var rettferdig. I stedet for å importere matprodukter av dårlig kvalitet, vektla hun viktigheten av at afrikanerne spiser den maten som er deres egen og dyrker den maten de har tilgjengelig. Som en kontrast til hamburgeren fra McDonald's nevnte hun en suppe laget på afrikanske ingredienser som er rik på smak, inneholder vitaminer og mineraler og som er tilpasset afrikanernes næringsbehov. I tillegg er den billig og gjennom smaken viser den til

afrikanernes dyrking av jorden, deres grønnsaker og deres historie. Her ser det ut til at hennes forståelse av *terroir* spiller inn.

«Smaken trigger Elfenbenskysten. Den sier Mauritania, Kenya. Den forteller en historie, røtter. Når en spiser denne suppen husker en at det er en veldig lang historie bak. Man vet hvem man er. Hamburgeren på McDonalds er ikke nødvendigvis god på smak. Men det betyr ikke at en ikke kan spise hamburgere. Da kan en lage seg en hamburger med gode produkter hjemme. Jeg lager hamburgere, men med brød fra bakeren og med godt kjøtt. Oppå legger jeg for eksempel ost av raclette. Det betyr ting, det gir mening for meg. Voila! Tusen hager det er alt dette her.»

Mat og kjøkkentradisjoner har alltid vært en viktig komponent for tilhørighetsfølelsen (Fischler, 1988). Mennesker markerer gjerne sin tilhørighet i en gruppe ved å fremheve det de spiser eller differensiere seg fra andre. Konsumeringen av et matprodukt kan slik sette personer inn i et kulinarisk system og derfor inn i en gruppe som praktiserer dette systemet (Fischler, 1988:281). Kulinariske systemer er en del av et verdenssyn. Det vil si at man spiser innenfor en kultur som styrer samfunnets orden. Alle som befinner seg i det samme systemet vil dele et sett av klassifikasjoner, praktiser og representasjoner. Slik er kulinariske systemer med på å gi mening for mennesket og universet ved å plassere dem i relasjon til hverandre (Fischler, 1988). Dette kan være noe av grunnen til at Odette og Slow Food mener det er ille at afrikanerne spiser McDonald's-mat. McDonald's er ikke noe som Odette forbinder med Afrikas kultur. Etter hennes mening hører McDonald's derfor ikke hjemme i Afrika. Menyen på restauranten bidrar ikke til å sette afrikanere inn i et kulinarisk system, men fjerner dem derimot fra dette. Tvert imot holder kjeden på å dra dem inn i et annet kulinarisk system, et som forbindes med amerikansk kultur og amerikanske matvaner. Som Odette viser med sin bemerkning, er det ikke nødvendigvis hamburgeren i seg selv som er problemet, men det at den ikke lages av afrikanske produkter, ikke er kortreist og dersom lokale produkter har blitt brukt i McDonald's-hamburgeren, har produktenes egenskaper blitt visket ut.

Ved hjelp av det fjerde punktet til Francis og Hester som de mener kan være nyttig å bruke i studiet av hagen, hagen som en idé (Bhatti, 1999) kan dette belyses. Med idé mener Francis og Hester at hagen kan være en fremstilling av hva natur skal være og hvordan natur skal se ut. Slow Food er interessert i å ivareta det biologiske mangfoldet og skape bevissthet rundt Afrikas biologiske mangfold som de kaller ekstraordinært. De mener kontinentet har noen av de mest interessante økosystemene. 10.000 hager i Afrika er et av midlene de tar i bruk for å oppnå bevisstgjøring og verdsettelse av dette. Organisasjonen er opptatt av det biologiske mangfoldet i resten av verden også, og har gjerne en formening om hvilket biologisk mangfold det er verdt å ivareta. Hvilke arter, planter og kulinariske

tradisjoner som hører hjemme på et sted og som Slow Food mener må bevares, vil bli påvirket av de forskjellige Slow Food-gruppenes kunnskap om lokalområdet, historien og erfaringer. På samme måte har Odette og andre Slow Food-medlemmer en oppfatning om hva som er riktig å spise for en afrikaner som ønsker å ivareta sin tradisjon. Man kan si at i Afrikas tilfelle har Slow Food en forestilling om hva det biologiske mangfoldet i Afrika er. Det er organisasjonen som definerer, ettersom det er deres prosjekt og slik definerer også Odette hamburgeren på McDonald's.

MAT OG IDENTITET

Odette fortalte at organisasjonen og hagen i Sauraine driver utveksling med en afrikansk hage. Det forsøker å skape et vennskapsbånd mellom Sauraine og en kommunehage i Elfenbenskysten. Hun mener jorden er en måte å tilnærme seg de fattige. De sosialt vanskeligstilte i Frankrike reiser ikke på ferie i utlandet, men de har heller ikke mulighet til å feriere i Frankrike. Likevel ser hun utvekslingen med en hage på Elfenbenskysten som en slags reise. Familiene i Sauraine og familiene som hører til dette matsamfunnet utveksler oppskrifter og frø med hverandre.

«Familiene her og i Afrika utveksler oppskrifter og de utveksler korn. Hvorfor ikke? I Afrika dyrker de for eksempel korn. Vi har ikke samme type aubergine her i Frankrike, men vi skal kanskje forsøke å dyrke samme type afrikansk aubergine her i Touraine.»

Likevel er det ikke bare bra å spise mat som man ikke er kjent med, eller ikke hører hjemme der man bor. McDonald's, for eksempel, er ikke bra å ha verken i Frankrike eller i Afrika, men verst går det utover afrikanerne, mente Odette:

«I Afrika er McDonald's dyrt, dyrere enn det er i Frankrike, som heller ikke er billig. Hvis man spiser på McDonald's i Afrika, forlater man sin kultur og blir avhengig av en annen.»

Odette uttrykker her at McDonald's spesielt er truende for Afrikas kultur og hun gir uttrykk for flere antagelser om hvorfor afrikanere velger å gå på McDonald's. En av dem er at afrikanere vil ligne på amerikanere og derfor går på McDonald's. Odette sier McDonald's er dyrt, både i Afrika og Frankrike, men etter egen erfaring er prisene på McDonald's-restauranter i Frankrike billigere enn prisene på vanlige restauranter. Riktig nok møtte jeg franskmenn og en amerikaner i tyve-årene som mente McDonald's i Frankrike var dyrt, men dette skyldtes at de følte de måtte kjøpe flere menyer for å bli mett. I stedet for å gå på McDonald's gikk de derfor på lignende etablissement som kebabrestauranter og gatekjøkken for å få i seg mat raskt og billig. Kanskje spiller andre elementer også inn. I en dokumentar som filmet åpningen av den første McDonald's-restauranten i Moskva i

1990, ble en russisk mann spurt om hvorfor han hadde tatt turen til restauranten på åpningsdagen. Svaret var at han ønsket å kunne reise utenlands, uten å måtte forlate landet. Restauranter og matprodukter gir løfter om å transportere middagsgjester på kulinariske reiser i fremmede land (Caldwell, 2006). Ved å gå på restauranter som serverer utenlandsk mat og har interiør som gir inntrykk av at en kan være hvor som helst i verden eller et spesifikt sted i verden, kan man føle at man reiser. Odette fremhevet reise uten bevegelse over landegrenser som et element i vennskapsbåndet mellom grønnsakshagen i Sauraine og grønnsakshagen på Elfenbenskysten. Slik er dette også en mulighet for afrikanere som spiser på McDonald's.

Videre hevder Odette at afrikanere mister sin kultur og blir avhengig av en annen kultur dersom de velger å innta et måltid på McDonald's. Hamburgeren på McDonald's forteller ikke noe om hvilket sted eller land man befinner seg i, den gir ikke noe inntrykk av afrikanske smaker. Derfor mener Odette at den ikke gir afrikanere noen form for mening. Den mangler betydningen av sted, det å gi inntrykk av tilknytning til miljøet. Det fins en slags form for tvetydighet i dette. Odette uttrykte ikke noe som helst negativt i forhold til at hageforeningen i Sauraine vil forsøke seg på dyrking av afrikansk aubergine hvis frø kommer fra Afrika, og ikke fra Frankrike. Menneskene i Sauraine virker ikke å være truet av at de kommer til å få i seg noe som kommer fra et helt annet sted. Tvert imot virker det å være positivt, også hvis man lager et måltid som heller ikke har opprinnelse fra lokalsamfunnet. På den andre siden kommer auberginen til å dyrkes i fransk jord og måltidene lages av franske produkter. Det kan virke som at det som er truende for identiteten til samfunn, sted og individ, er industriprodusert mat. Industri assosieres ofte med hurtighet, uniformitet, fabrikker og en større bedrift som er fjernt fra forbrukeren. Derfor er det vanskeligere å vite hva man putter i seg. En mindre ikke-industriell produsent som holder til i nærområdet vil føles nære og lettere å forholde seg til. Det er lettere å snakke med dem og få greie på hva som har skjedd med produktet fra prosessen med transformering begynte. Til tross for at frøet til auberginen kommer langveisfra er det mye mindre risiko involvert i forhold til å holde ens identitet intakt. Auberginene er tross alt dyrket frem på fransk jord av franske innbyggere. Dette tyder på at det viktigste for Slow Food er å lære opp mennesker til å spise rene og gode produkter og spre kunnskap om hvordan matbransjen fungerer, for å få dem til å følge dem i synet om hva som er bra og dårlig mat, sett fra et perspektiv der mangfold og tradisjoner er viktig. Likevel innebærer lokal mat at ingrediensene er kortreiste, men i noen tilfeller ser dette ut til å bli ignorert, grensen tøyes. Et eksempel er utvekslingen mellom hagen i Sauraine, et annet er muligheten for å få tak i fersk fisk fra Lofoten i Bergen.

Jeg fikk anledningen til å komme på et informasjonsmøte som samtidig skulle feire Terra Madre-dagen i Slow Food Bergen. Terra Madre, som betyr moder jord, er både et internasjonalt nettverk av personer som har noe med mat å gjøre, samtidig er det en årlig feiring av Slow Food-

felleskapene som eksisterer rundt i verden. Den første feiringen i 2009 markerte 20-års dagen for Slow Food-manifestet og har siden blitt feiret 10. desember hvert år. Blant de som deltok i Bergen var det en mann som kunne skaffe medlemmene fersk fisk fra Lofoten. Noen spurte hvor raskt de kunne få fisken til Bergen. Mannen kunne få fisken til Bergen en til to dager etter fangstdagen: *«Det kommer litt an på hvor miljøvennlige vi skal være og sånn da.»*

Selv om torsken blir transportert over lange distanser, noe som ikke er så miljøvennlig, er den fremdeles fisket i norsk farvann og den er fersk. I auberginen sitt tilfelle, har frøet reist langt, men grønnsaken er dyrket i nærområdet av de som til slutt skal konsumere den, i motsetning til gjestene på McDonald's som ikke har gjort noe aktivt for den «amerikanske» maten de spiser. Dette kan knyttes til franskmenns syn på natur og kultur. For Odette og andre franske Slow Food- medlemmer er en hamburger på McDonald's ikke bra fordi den mangler det kulturelle aspektet som Heller skriver om. Slow Food ser mat i sammenheng med menneskene som lever i landskapet og historien til stedet og maten. Slik kan organisasjonen sies å se på natur i sammenheng med kultur. Auberginen har, i motsetning til fast-food-hamburgeren, det kulturelle aspektet. I tillegg ilegger Odette hagen den egenskapen at den bidrar til utviklingen av egenskaper og kunnskap ved samfunn og mennesker. Hagearbeid er sunt for både kropp og sjel, og grønnsakshagene bidrar til et samfunns økonomi og til en bedre kvalitet på maten. Ved å kultivere jorden, kultiverer man også seg selv og sitt samfunn. Man utvikler seg selv og samfunnet, ikke bare jorden. For at dette skal være mulig er det viktig med kunnskap om matproduksjon. I neste kapittel vil jeg derfor beskrive hvordan Slow Food formidler slik kunnskap og diskutere hvordan kunnskap om mat kan sees i sammenheng med identitet.

KAP.5: KUNNSKAP GIR REFLEKSJON

Jeg vil fortsette med en beskrivelse av en av samtalene på Slow Food-møtet i Bergen for å komme inn på kapitlets tema, kunnskap om matvarene vi konsumerer. Bjørn, et medlem i 20-årene, holdt et innlegg der han uttalte at hans generasjon som har vokst opp i «asfaltjungelen», knapt nok hadde sett en ku i løpet av sin oppvekst. Vegar, som er kokk og lederen for Slow Food Bergen, fortalte senere om sin opplevelse av et foredrag han hadde vært på i Danmark. Foredraget ble holdt av en italiensk kokk som hadde tatt med seg et dødt svin opp på scenen. Foran publikum hadde han partert dyret og tatt ut innvoller for å demonstrere sine arbeidsmetoder. «*Det var skikkelig tøft*» avsluttet Vegar. Tilhørerne, stort sett i førti-årene og oppover, hadde lyttet interessert. Slik dreide samtalen seg inn på dagens unge sitt forhold til matproduksjon. De tilstedeværende var enige i at ungdommen i Norge i dag ikke hadde noe kunnskap om hvordan slaktning foregår eller hvor kjøttet på middagstallerkenen kommer fra. De diskuterte hvordan de kunne gjøre noe med denne mangelen på kunnskap.

«Kanskje vi kunne fått til noe slikt som den italienske kokken gjorde», foreslo en.

«Det har vi faktisk gjort en gang. På en festival inne i Eidsfjord ble det en gang slaktet en sau foran publikum. Barna syntes det var helt greit, de. De stod og så på mens de slikket på is og suttet på colaflasker. Det var de voksne som hadde problemer med å se sauen bli slaktet», fortalte Vegar.

«Det er jo noen som sier at alle ville sluttet å spise kjøtt, hvis slakteriene befant seg i glassbygninger. Det tror jeg ikke noe på», sa Bjørn.

Denne samtalen tar opp et gjennomgående tema hos Slow Food, kunnskap om maten vi spiser. Organisasjonen har i hovedsak fokus på tre ting: skoloring av smak, forsvar av retten til materiell nytelse og selskapeligheter, og til slutt, sørge for at truede jordbruksprodukter og praksiser bevares gjennom Smakens Ark (Pietrykowski, 2004). Slow Food mener at hvis man vet hvordan et matvareprodukt produseres vil man være i bedre stand til å velge produkter av god kvalitet. Som en del av denne kunnskapen inngår sansebruk. Kunnskap om mat var også noe mine informanter i Cher vektla. Her vil jeg derfor ta for meg en natur- og litteraturfestival der Slow Food Cher aktiverte barn og unge, samtidig som de fikk lære om lokal natur og regionale spesialiteter. Først vil jeg gi et innblikk i hvordan Slow Food gjennom grunnleggeren Carlo Petrini, ser på kunnskap om mat.

BEDRE KUNNSKAP, BEDRE VALG

Carlo Petrini (2003), grunnleggeren av Slow Food, skriver at langsomhet er motgiften til hastverk og nedgulping av mat, dersom det er slik at hastverk truer fornøyelsen ved rolig å nyte og sanse måltidet.

Som nevnt i kapittel to, mener han smak er den nye skillelinjen mellom konsumenter (Petrini, 2003:67). Her ser Petrini ut til å forbinde smak med kvalitet da disse ordene ofte omtales sammen. Å vurdere hva man putter i handlekurven etter smak innebærer også at man har en økonomi som tillater dette, for som nevnt, produkter av god kvalitet er som regel de dyre varene. I Frankrike kan man få kjøpt en flaske med vin til en euro på supermarkedet, men det er nødvendigvis ikke den vinen folk som kan og vil vektlegge smak, hadde kjøpt. Videre skriver Petrini at det er forskjell på hvordan mat oppleves. For noen er det ikke annet enn næring til kroppen, for andre kan mat oppleves som en del av kultur, helse og nytelse. I dag handler folk i dagligvarehandler der varene allerede er porsjonspakket og tilberedt på forhånd. Vi går dermed glipp av muligheten til å kjenne, lukte, vurdere og å sammenligne produktet. «Med andre ord, å vite hva det er vi velger og hvorfor blir mer sjeldent.» (Petrini, 2003:67, min oversettelse).

En gang var det familien og det sosiale miljøet som overførte kunnskaper om mat, oppskrifter og næringsvaner til neste generasjon. Denne kunnskapsoverføringen har blitt svekket uten at noe annet har erstattet den, hevder Petrini (2003). Han mener konsekvensene er at barn og unge vokser opp uten å ha sett en ku, en stall eller en vinkjeller på nært hold. Tomrommet etter de tapte kunnskapene om lokale røtter og tradisjoner har blitt overtatt av reklamer for industrielle produkter som knytter produktene til naturlighet, tradisjoner, lokale spesialiteter og autentisitet (Petrini, 2003).

Slow Food mener kunnskap om hvordan mat produseres og hvor den kommer fra vil gjøre måltidet bedre sansemessig. I tillegg er det der organisasjonen må satse dersom tradisjoner ikke skal glemmes. Derfor er den opptatt av barns forståelse av mat, men også voksnes kunnskap om matprodukter og at barn tidlig skal få utvikle sine sanser. Petrini (2003) forklarer videre at den individuelle og den kollektive arven som gjør en i stand til å smake og distingvere må gjenopprettes. Sansene kan gjøre alle i stand til å velge en passende og god diett med hjelp av litt opptrening. Det er skoleringen av sansene som vil gjøre en i stand til å motstå «McDonaldifiseringen», hevder han. Kvalitet må oppdages, læres og kodifiseres. Det betyr at man oppnår kunnskap som gjør en i stand til å avgjøre hvordan mat og vin blir produsert, hvordan de utvikler seg og forandrer seg biologisk, hvordan de blir bevart, hvilke ingredienser som stabiliserer dem og hvilke som avnaturaliserer dem, og hvilke karakteristikker som gjør en i stand til å klassifisere dem. Med dette som grunnlag vil man være rustet til å gjenkjenne og vurdere hva det er man spiser og drikker (Petrini, 2003:69). Organisasjonen ble inspirert av Frankrikes *Semaine du Goût* (Smaksuken), en uke viet til mat på skolene og i byrommene, til å gjøre det samme i Italia.

Jeg vil nå gå videre med beskrivelse av en natur- og litteraturfestival som Slow Food Cher deltok på, for å vise hvordan Slow Food prøver å motvirke tendensene til tap av matkunnskap de mener foregår blant unge og voksne i dag.

FESTIVALEN CHAPITRE NATURE

Slow Food Cher blir iblant forespurt om de vil bidra på festivaler som arrangeres i regionen. Bidraget kan være alt fra å holde et innlegg om et tema knyttet til mat eller lage aktiviteter rettet mot barn. De siste årene har medlemmer vært til stede på en natur- og bokfestival som heter *Chapitre Nature*. Festivalen finner sted i en by ved navn Blanc, sør for Cher, i nærheten av en naturpark. Francine, skulle dra dit med Umberto. Hun hadde familie i byen, og nevøen hennes var en av de ansvarlige for festivalen. I tillegg skulle Christine, Émilienne og Céline være med. Émilienne og Céline er to yngre kvinner som jobber på universitetet der presidenten Emily også har sitt arbeidssted. Det var Céline som hadde laget utstillingen gruppen skulle bruke på festivalen, mens Francine hadde latt seg inspirere av et italiensk Slow Food-brettspill til å lage et brettspill om dyr og planter som lever i regionen Centre. «*Er det ikke flott?*» spurte hun oss på møtet der hun hadde tatt det med og brettet det utover møtebordet. «*Det skal være en del av aktiviteten på utstillingen vår i Blanc.*» Hun fortalte at målet med utstillingen var at barna og eventuelt foreldre og lærere kunne få en forståelse for arbeidet som gjøres av produsenter og håndverkere for å bevare og verdsette regionens gastronomiske arv.

Regionale og lokale identiteter er noe antropologen Wendy Leynse skriver om. Hun gjorde også feltarbeid i Loire-dalen der hun utforsket lokalbefolkningens forhold til region, kunnskap og mat. Regionale og lokale identiteter blir delvis konstruert i tidlig alder gjennom en variasjon av erfaringer sentrert rundt mat (Leynse, 2006). Hun hevder barn fra tidlig alder ofte sosialiseres til å verdsette sted gjennom deres spisevaner. Kunnskap om matens opphav og produksjonsmetoder var viktige for mange franskmenn i Loire-dalen. Innbyggerne i byen hun kaller Loireville var skeptiske til den masseproduserte maten og hadde mistro til kvaliteten og sikkerheten ved den. Motmiddelet var konsumeren av lokalprodusert mat. Å lære seg å konsumere var synonymt med å bli en informert forbruker i Loireville. Dette inkluderte kunnskap om geografisk opphav, produksjon og tilberedning av ens mat, noe som lettest kunne oppnås med lokal mat. Innbyggerne følte også at de ikke lenger hadde kontroll over hva de spiste eller hvor det kom fra. De følte seg omringet av supermarkeder som bare gav dem stedløse, monotone og smakløse masseprodusert, pakket mat (Leynse, 2006).

Det som innbyggerne i Loireville fortalte Leynse, ligner det medlemmene i Cher følte bekymring for. Medlemmene i Cher er opptatt av å kjenne til matens historie, og flere mente det burde vært en del av undervisningen på skolen i større grad enn i dag. Francine har selv undervist i heimkunnskapslignende fag, fag som ikke lenger eksisterer. Dette danner noe av bakgrunnen for utstillingen på festivalen i Blanc. Medlemmene i Cher ser utstillingen på festivalen som en mulighet til å overføre kunnskaper til barna, lærere, foreldre og andre festivaldeltagere.

LEK MED SANSENE

Byen Blanc var okkupert av hvite telt som huset festivalens forskjellige boder og stands. Francine, Umberto og Christine hadde allerede satt opp utstillingen i lokalet, en stor hall. En dør førte ut gjennom kjøkkenet og ut til bakgården der Francine fikk satt opp noen små bord og to mikrobølgeovner. Her skulle en av aktivitetene finne sted: baking av småkaker. Inne i hallen hadde Slow Food fått midtdelen av lokalet til rådighet. Utstillingen som Céline hadde laget, bestod av seks-syv søyler bygget opp av pappesker formet som heksagon. Søylen var delt inn etter tema. En søyle tok for seg ost, en annen søyle handlet om sjødyr, en søyle gav informasjon om frukt, en om bakverk og en om dyr. Fellesnevneren for søylene var at alle hadde informasjon om dyr, planter og ost som finnes i regionen Centre. På søylen om sjødyr stod det for eksempel om sildefisk i Loireelven:

«*Alose de Loire*: Det eksisterer i hovedsak to fisketeknikker i regionen Centre: den med garn kalt for maskegarn (*maillant*) og teknikken der man bruker garnet på samme måte som en demning fungerer (*filet-barrage*). Den siste teknikken er spesielt vanlig i Loire-elven. Metoden tillater ikke å fiske noen annen fisk enn de som er ved god helse og slipper løs beskyttede arter. I det 20. århundre ble sildefisken utrydningstruet på grunn av forurensning i vannet og byggingen av demninger som hindret dem i å finne tilbake til sine ynglesteder. Men etter at demningen ble dekonstruert har antallet økt.»

Søylen inneholdt bilder av de forskjellige dyrene, frukten og grønnsakene, oppskrifter, spørsmål og fakta. Bak søylene, inntil en vegg, stod en stor plakett med Slow Food som overskrift og under *Biologisk mangfold*, som inneholdt informasjon om Slow Food sitt arbeid for bevaringen av det biologiske mangfoldet. På en skillevegg hang det plakater med kart over Frankrike, regionen vi befant oss i med de tilhørende departementene og et kart over hovedbyene i regionen. Til venstre for kartet stod det «Regionen Centre sin kulinariske arv» og under *Alimentation de l'Université de Cher, IEHCA* (Institutt for europeisk historie og gastronomisk arv), Slow Food Cher. Utstillingen hadde blitt skapt i samarbeid med dette instituttet, der Céline arbeidet sammen med Emily. Denne utstillingen hadde Slow Food allerede brukt tidligere i aktiviteter. Hun fortalte at det var en interaktiv utstilling rettet mot barn som viser hvordan den gastronomiske arven fra regionen blir verdsatt. Barna har anledning til å oppnå kunnskap om symbolske eller glemte produkter, slik som som *Sucrine du Berry*, Touraine-gåsen og eddik fra Orléans, som alle er en del av Smakens Ark (som blir beskrevet i kapittel tre).

I løpet av dagen skulle Slow Food-utstillingen få besøk av tre skoleklasser med elever i åtte-ni års alderen. Den første klassen kom rundt ti om morgenen. Francine tok imot klassen og lærerne og fortalte om dagens plan. Hun ba klassen om å fordele seg i tre grupper. Hun og Émilienne tok med seg

en gruppe ut i bakgården for å bake kjeks. Céline tok seg av en gruppe i utstillingsområdet. Den siste gruppen ble ledet bort av Christine til bordet der brettspillet lå.

Francine hadde kalt brettspillet for *Le Tour d'Oie*, Gåsens Rundtur. Christine startet med å fortelle om spillereglene som hun hadde på noen ark foran seg. Spillerne delte seg selv inn i lag. I løpet av spillet skulle barna utfordres til å smake eller lukte på forskjellige varer for å finne ut hvilke produkter det var. De skulle bli kjent med gode matvaner gjennom spørsmål relatert til regionens gastronomi og informasjonen i utstillingen, og de skulle lære hva som ikke er bra mat. Brikkene kunne lande på ruter i spillet der det var skrevet «fare» eller «rødt lys». Farene som truet gåsen kunne være alt fra naturlige farer som rev eller katt til mer unaturlige farer som bur, genmodifisert mat og hormoninnsprøytinger. Havnet spillerne på disse rutene måtte de flytte brikken noen ruter tilbake. Det var også mulig å havne på ruter der det var bilde av juletre eller jordbær med påskriften *det er ikke sesong*. Spillet ble satt i gang og det tok ikke lang tid før et av lagene havnet på en rute med beskjed om å gi råd for et godt, rent og sunt kosthold. Laget nøyte litt, så Christine spurte om de hadde forstått spørsmålet. Hun prøvde å få dem på gli. Hun forklarte at de skulle gi tips til hvordan man kunne ha et kosthold som både var sunt for mennesker og ikke til skade for naturen. «*Eee... ikke å spise hamburger?*» spurte en av guttene etter litt betekningstid. På en av de andre rutene var det nemlig et bilde av en hamburger og et pappbeger med brus. Over stod det i rød skrift «rødt lys, fast food». Christine avklarte:

«Ikke å spise hamburger... ja, det er ikke bra å spise mat fra McDonald's og annen fast food-mat, men det er ikke nødvendigvis dumt å spise hamburger dersom du lager den selv. Da kan du selv bestemme hva den skal lages av og hva du vil ha til. Det er sunnere.»

Som Odette i forrige kapittel, er Christine ikke begeistret for McDonald's. Samtidig presiserer også hun at det ikke er hamburgeren i seg selv, men ingrediensene og produksjonsmetoden det er grunn til å være skeptisk til.

Spillet fortsatte. Mange spillere havnet på feltet der de skulle trekke et spørsmålskort og svare. Vanskelighetsgraden på spørsmålene varierte. Mange av barna måtte løpe bort til utstillingen for å lete etter det riktige svaret. Lærerne og foreldre fulgte med og lot seg engasjere like mye som barna. Noen ganger syntes de spørsmålene var like vanskelige som barna, andre ganger visste de hva som var riktig. Ofte kunne noen utbryte «*selvsagt*» eller «*det burde jeg ha visst.*» En av lærerne uttrykte at hun også hadde lært noe nytt i dag.

Det barna syntes var gøyest, var når noen havnet på en rute der det stod «test av sansene». Da skulle de lukte eller smake på noe uten å vite hva på forhånd. Christine tok laget med bort til et annet bord der det stod forskjellige matprodukter og poser med krydder. Det var kjøttpålegget *rillete*,

kornsorter, honning, kjeks, frø og oljer. Noen av produktene kom fra produsenter og medlemmer av Slow Food. En gang tok Christine en tøypose med krydder og ba laget om å lukte på posen. De andre barna i spillgruppen spurte om de også kunne få lukte. Christine lot dem gjøre det, med lovnad om at de ikke skulle røpe noe om innholdet før svaret var avgitt. Krydderet var mynte, men det greide ikke laget å komme frem til. Det gikk derimot bedre med de som skulle smake seg frem til honning.

Dette bordet og et større bord rett ved siden av, ble også brukt av Céline. Céline fortalte gruppen sin hvordan utstillingen fungerte, før hun tok dem med på en runde der hun fortalte og fikk dem til å svare på spørsmålene som stod på søylene. På søylen som informerte om ost og osteprodukter lød spørsmålet slik: «Hvor mange blåhval korresponderer 2009-produksjonen av osten *puligny-saint pierre* til, målt i vekt?» Under spørsmålet hadde barna fire svaralternativer å velge mellom, mens det riktige svaralternativet stod på hodet under spørsmålet og lød på to blåhval (300 tonn med ost). Etterpå ledet hun dem tilbake til bordene. På det største bordet hadde Céline stilt opp fire rader med krukker med ukjent innhold. Foran hver rad stod et skilt som informerte om hvilken sans barna skulle bruke for å finne ut hva innholdet kunne være. På skiltet foran den første raden stod det «synet», på det andre «berørelsen», på det tredje skiltet «smaken» og på det fjerde skiltet «lukten». Det var en aktivitet der barna skulle bruke sansene sine for å kjenne igjen produktet. Céline gav dem hint underveis. Hun kunne si noe om teksturen eller smaken på det aktuelle innholdet for å få dem til å kjenne godt etter med sansene.

«SITUATED EATERS»

Gjennom smakingen, bakingen, sansingen og spørsmålene relatert til den lokale og regionale gastronomien, skal barna bli bedre kjent med regionens spesialiteter og naturen som befinner seg der. Slow Food ønsker at folk skal oppnå kunnskap om mat som til vanlig er en stor del av folks hverdag gjennom matinnkjøp, matlaging og konsumering av måltider. Det er dette de vil oppnå med utstillingen på festivalen. Til tross for at barna knapt tilbragte to timer hos dem, håper medlemmene at barna vil ta med seg nye kunnskaper og erfaringer hjem i sekken. De håper barna vil huske det de lærte hos dem, og at det vil gjøre dem til fremtidige bevisste forbrukere.

Mens vi ryddet vekk produktene som hadde blitt brukt under aktivitetene, snakket vi om hvordan vi syntes det hadde gått i løpet av dagen. Christine mente en god del av spørsmålene knyttet til brettspillet hadde vært for vanskelig for barna. Følgende samtale utspilte seg:

«Det var ikke ofte barna visste svaret uten å måtte se i utstillingen. Jeg tror de likte å prøvesmake og lukte, men noen produkter var verre for dem å kjenne igjen enn andre.»

«Det er nok fordi produktene ikke er kjent for dem fra før av. Da har de forhåpentligvis fått med seg en ny lærdom hjem i sekken», svarte Francine.

Det samme ønske om å skape bevisste forbrukere, fant Leynse hos sine informanter. Hun tar i bruk begrepet *situated eaters*. Med det mener Leynse hvordan innbyggerne i Loireville, blir velinformerte forbrukere der spiseerfaringen forankres i et kulturelt spesifikt lokalt og dets assosierte identiteter ved hjelp av rike mangesensoriske erfaringer (Leynse, 2006). På mange måter kan det Slow Food gjøres på festivalen minne om dette.

Leynse fulgte en fransk femteklasse under planleggingen og gjennomføringen av en fire-dagers sykkeltur. Mat var ikke i fokus, men ble likevel et viktig element allerede innlemmet i lokal geografi, historie, økonomi og sosiokulturelt liv. Lokaliseringen av steder de skulle til begynte allerede i klasserommet der elevene brukte sin kunnskap til å komme med bakgrunnsinformasjon. I løpet av turen ble klassen innviet i arbeidet med frukt og grønt og vinproduksjon, de fikk smake på jordbær og prøve seg på innhøsting av asparges, de lærte hvordan de skulle legge merke til farge og lukt samtidig som de smakte på vin, og de ble guidet av en botaniker i skogen som pekte ut lukter, lyder og andre interessante ting for dem. På turen i skogen kjente elevene på et tidspunkt igjen lukten av mynte, en lukt de husket fra seansen hos grønnsaksdyrkerne. Slik begynte de å knytte sammen steder de hadde vært på, sensoriske minner og andre ting de hadde sett og gjort. Vinprodusenten oppfordret barna til å smake på forskjellige ting, selv ting de ikke likte, for man må ha erfaring og referanser hvis man skal være i stand til å skille ut lukter og smaker. Slik sosialiserte turen dem til å bli *situated eaters* ved å skape mening og felles verdier basert på erfaringene deres fra særskilte steder. På samme måte kan festivaler være med på å forsterke den verdsettingen av sted som barna allerede hadde opplevd, ved å skape og trimme minnene om å spise spesifikk mat på et spesifikt sted. Samhandlingen som finner sted på festivaler markerer et sosialt rom for fellesskap og festivalmaten fungerer som markør i landskapet. De knytter de felles spisende til et spesifikt sted (Leynse, 2006).

Utstillingen til Slow Food på natur- og litteraturfestivalen var et innslag der barna skulle få forståelse for Slow Food sine verdier, blant annet verdsettingen av lokalprodusert mat og forståelsen for hvorfor hurtigmat ikke er bra. I løpet av de to timene hver klasse tilbragte på Slow Food-utstillingen fikk de kjennskap til regionens produkter, enkelte produksjonsmetoder og de fikk informasjon om tilberedning gjennom tradisjonelle oppskrifter som var å finne i utstillingen. Ved hjelp av kartene kunne de se hvor produktet stammet fra og de kunne plassere stedene i regionen og i forhold til resten av Frankrike. De fikk prøve seg på baking og i alle aktivitetene måtte barna ta i bruk sine kunnskaper og sine sanser. Dersom oppgaven barna ble stilt ovenfor var ukjent eller det var vanskelig for dem fordi de ikke hadde den erfaringen som trengtes, oppnådde de en ny erfaring, en ny

kunnskap. Selv om barna ikke var ute i «felten» på samme måte som skoleklassen Leynse fulgte, fikk de her erfaringer og lærdom som knyttet dem til regionen og maten som identifiserer den. Slow Foods utstilling prøvde slik å knytte barna til regionen og dens identitet ved hjelp av en «vandring» i dens natur og matkultur. Barna tok et steg på veien mot å bli *situated eaters*.

Etter hver seanse fikk skolebarna med seg to små brosjyrer og kjeksene de hadde laget. Den ene brosjyren heter *J'achète avec ma tête!* (Jeg kjøper med hodet) og den andre heter *Goûtons un monde meilleur - Mieux manger en 6 gestes* (Smak en bedre verden - spis bedre ved 6 handlinger). Den ene er skapt i forbindelse med prosjektet 4Cities4Dev, der Slow Food står for innholdet, mens EU har bidratt økonomisk. Den andre brosjyren er skapt i samarbeid av WWF, Slow Food, Fairtrade og to franske organisasjoner som også jobber for et bedre miljø. Odette hadde fortalt om disse brosjyrene myntet på barn og unge. Brosjyrene informerte om hvordan man selv kan bidra til en «grønnere» verden ved noen enkle grep i hverdagen, som ikke å handle matvarer utenfor deres sesong, slik barna lærte da de spilte brettspillet. Et annet var oppfordring til å spise mindre kjøtt, da det er mye vann som går med i oppdrett av dyr, spesielt store dyr. På samme måte som sykkelturen i lokalmiljøet til Loireville kom til å bygge bro mellom det noen av foreldrene oppfattet som en frakopling mellom barnas spisevaner og deres matkunnskaper (Leynse, 2006), vil kanskje barna som kom på utstillingen til Slow Food koble sammen det de lærte hos Slow Food-standen med det de en gang kommer til å anse som gode spisevaner. Som beskrevet her, mente informantene mine kunnskap var viktig for å kunne reflektere over valgene man gjør. Dette eksemplifiserte Odette gjennom ananas fra Costa Rica.

ANANAS FRA COSTA RICA

Odette sa det var viktig å sørge for at alle vet hva som skjer rundt oss. Hun mente det var nødvendig med en kollektiv bevissthet rundt matproduksjon for at vi alle kan være ansvarlige forbrukere. Hun forklarte hva hun mente ved å bruke ananas fra Costa Rica som et eksempel.

«Når jeg ser en ananas, en frukt som kommer fra Costa Rica, må jeg spørre meg selv hva det er jeg kjøper og spiser. For hva er det egentlig jeg spiser når jeg kjøper en ananas fra Costa Rica på butikken? Vi må reflektere, og reflektere kan være å gjøre et lite søk.»

Ifølge Odette er det mye negativt knyttet til produksjonen av ananas på Costa Rica. Ananasen er full av kjemikalier og innehaverne av de store haciendaene unngår selv å spise ananasen fordi den ikke er bra for helsen, påstod hun. Ananasen inneholder kjemikalier, og i tillegg kommer alle kjemikaliene som er sprøytet inn i jorden den dyrkes i, for å bedre bevare jorden og for å få planter til å vokse. Et av problemene er at disse produktene ikke holder seg i jorden, men renner ned i vannet i elvene som folk henter drikkevannet fra. Helsen til de som berøres blir påvirket, folk utvikler sykdommer som følge av

kjemikaliene. Mødre som venter barn føder babyer med mangler. Folk har problemer med helse, sykdom og hjertefeil grunnet forurensningen produktene som brukes på ananasen medfører. «*Ser du alle disse konsekvensene som du bidrar til hvis du kjøper en ananas?*» spurte hun retorisk etter utredningen hennes om konsekvensene ved å kjøpe ananas fra Costa Rica.

Det Odette fortalte kan bekreftes i en rapport om ananasproduksjonen i det mellom-amerikanske landet. BananaLink har på vegne av Consumers International, gjort en undersøkelse som resulterte i en rapport. På grunn av bruken av plantevernmidler i produksjonen, er det mange arbeidere på plantasjene som har fått helsemessige problemer. Irritasjoner på hud og øye, psykologiske problemer og mange barn som fødes med mangler, er noen av dem. I tillegg er det dokumentert at ananasproduksjonen påvirker omgivelsene. På Costa Rica er plantasjene monokulturelle og avhengige av et regelmessig og intenst bruk av giftige plantevernmidler. Dette fører til at grunnvannet blir forurenset, og det foregår jorderosjon, sedimentasjon og avskoging. Beboerne må bruke lokale vannkilder til vasking og dette medfører helseproblemer (Banana Link, 2010)

Odette pleide å forklare sine egne barn hvorfor hun nekter å kjøpe enkelte produkter de har lyst på.

«Når mine barn sier til meg: "mamma, vi kjøper en ananas fra Costa Rica", svarer jeg: "nei", fordi ananasen allerede har gjort en veldig lang reise, og bakenfor er alt dette. Jeg tror dette er noe som vi må forklare til folk.»

Hun poengterte at vi som forbrukere må reflektere hvis man skal «kjøpe med hodet» for i løpet av fem minutter har man gleden av å spise noe som virker godt og bra, men så er det ikke så bra likevel. Idet vi reflekterer blir vi medsamsvorne i industrien som ødelegger omgivelser og folk, dersom vi fortsetter å konsumere uten å ta hensyn til det vi vet, fortsatte Odette. Hun påpekte at i Frankrike er det mye sykdom på grunn av et annerledes kosthold, et dårlig kosthold. Hun knytter sammen et godt kosthold med lokalmat eksemplifisert gjennom ost:

«Når man da kjøper en Sainte-Maure-de-Touraine geitost, bevarer man ikke bare en historie om viten og om sine forfedre, det er også å bevare sine jorddyrkere, oppdrettere, den lokale økonomien på landet. Enkelt og greit næring. Det er å dyrke jorden, dyrke en økonomi, og i tillegg være stolt av Tourangeux eller stedet man kommer fra. Når man møter noen, eksempelvis fra Toulouse, kan man fortelle om geitosten fra Tourangeux og den andre kan fortelle om hvordan geitosten fra Toulouse er. Det er bedre med mangfold, bedre med mange forskjellige variasjoner av geitost enn at alle skal ha den samme typen geitost.»

Odette sin utredning viser hvorfor Slow Food oppfordrer til å konsumere mat produsert i nærmiljøet. Den lange distansen, måten frukten produseres på og alle kjemikaliene som gir negative konsekvenser for folks helse, er ting Slow Food jobber med å motvirke av hensyn til helse og natur. I motsetning til produkter som ananas fra Costa Rica og McDonald's-mat, blir lokalmat produsert i nærområdet, gjerne av mindre produsenter som kunden lett kan kontakte og stille spørsmål. Frykten for uvissheten om hva man putter i seg kan også danne et grunnlag for å boikotte frukt og grønnsaker og andre varer som kommer langveisfra, på samme måte som med industrimat.

Leynse (2006) skriver at geografisk kunnskap spiller en viktig rolle i det som franskmenn tenker på som Frankrike. Informantene hennes følte deres matvaner kom i ubalanse dersom de spiste for mye av det samme. De var fornøyde med å vite forskjeller på mat fra deres område og andre områder i Frankrike. Det de klagde mest på var at de følte de ikke lenger hadde kontroll over hva de spiste eller hvor det kom fra. Mange uttrykte en nostalgi for barndommens minner om frukt og grønt og syntes det var ille at den amerikanske fast-food-kulturen var over dem. Spesielt etter hendelser som funn av listeria-bakterier, kugalskap og ankomsten av genmanipulert mat i Frankrike, har franskmenn begynt å snakke om sporbarhet. De ville vite nøyaktig hvor maten deres kom fra, og ønsket at dette skulle inkluderes i merkingen av produktene. I stedet for å gå på supermarkedene der de kunne risikere å bli lurt, hadde mange skapt relasjoner til lokale slaktere og andre matprodusenter. Mange brukte også sine personlige nettverk til å skaffe seg matprodukter direkte fra produsenter, samtidig som de handlet på bondens marked. Ved å spise lokalt, lokaliserte de seg selv basert på etikk (Leynse, 2006).

Mine informanter var også opptatt av å kjøpe lokalmat. Bakerverer kjøpte de på lokale bakerier. Hadde de anledning stakk de innom en økologisk butikk eller jordbrukshandelen Kjerren. Spesielt kvinnene var opptatt av ikke å spise mye kjøtt på grunn av de store ressursene som kreves til oppdrettet og produksjonen, og av helsemessige årsaker. Måltidene de lagde hjemme, fortalte de bestod av forskjellige grønnsaker. Derfor kan det som Odette uttrykte om ananasen, det å reflektere og være bevisst hva man putter i handlekurven, henge sammen med usikkerheten rundt hva man får i seg dersom man konsumerer matprodukter man vet lite om. Av hensyn til miljø, helse og etikk avstår Odette fra å kjøpe matprodukter som ananas fra Costa Rica. Ananasen er kanskje god, men den er verken ren eller rettferdig i hennes øyne. Det handler ikke bare om hva man putter i seg, men også å vite hva man putter i seg, noe den franske sosiologen Fischler relaterer til den altetende sitt paradoks. Med hans hjelp kan vi belyse Slow Food Cher sin opptatthet av å overføre kunnskap til barn og voksne om lokalmiljøets tradisjonelle retter og produkter, og de negative sidene ved ikke å spise det de karakteriserer som god, ren og rettferdig mat.

DU BLIR HVA DU SPISER

Alt matinntak fører en viss risiko med seg. Det man frykter er at identiteten vår blir endret til noe vi ikke vet konsekvensene av. Den altetende sitt paradoks, skriver Fischler (1988), er tvetydigheten som hviler over hvert eneste matinntak man gjør. En alteter har lett for å tilpasse seg forandringer i omgivelsene og lever på det som er tilgjengelig, men han trenger variasjon for å få i seg nok næring. På den ene siden er mennesket åpen for utforskning og forandring. På den andre siden må man være forsiktig med alt som er nytt fordi det kan være farlig. Å konsumere et matprodukt er på et vis å inkorporere alle eller noe av dets egenskaper. Man blir det man spiser fordi inkorporering er grunnleggende for vår identitet, både den personlige og den kollektive som gjør at man tilhører en gruppe. Slik gir matinntaket også grunnlaget for en *otherness* (Fischler, 1988:278-279). Etter populær visdom kan gjentakende inntak av et produkt føre til at man styrker sine egenskaper ved å ta inn over seg egenskapene til produktet. Rødt kjøtt for eksempel symboliserer blod og kunne bety at man forsterket sin styrke. Inkorporering kan også gi sjanser og håp om fordelaktige endringer av ens identitet. Man øker sjansen for å bli mer av hva man er eller mer av det man ønsker å være. Derfor er det nødvendig å identifisere mat, for «hvis vi ikke vet hva vi spiser, hvordan kan vi vite hva vi er?» (Fischler, 1988:282, min oversettelse). Som beskrevet i forrige kapittel, er mat en viktig del av tilhørighetsfølelsen og mennesker definerer gjerne sitt eget og andre samfunn ut fra hva som spises eller hva man tror blir spist i et samfunn. Man tilhører et kulinarisk system og slik setter man egen identitet og tilhørighet i fare hver gang noe inntas (Fischler, 1988). Jeg vil argumentere for at dette er noe av det som ligger til grunn for Slow Food sin bekymring med mat, identitet og biologisk mangfold.

Mine informanter var opptatt av det lokale og det nære fordi dette er produkter som er en del av deres, Cher, og Frankrike sin identitet. Ved å handle lokalt bidrar de til opprettholdelsen av denne identiteten. I tillegg er produktene allerede godt kjente for dem. De vet mer om produksjonshistorien til de lokalproduserte matvarene som ofte er produsert av en småskala produsent. Masseproduserte varer eller industriproduserte varer derimot, er fratatt egenskaper som gjenkjennbar tilhørighet til et sted. Småprodusenter som holder til i nærområdet er lettere å kontakte, man møter dem gjerne som selger av eget produkt på markeder eller i eget utsalgssted, gjerne på gården. Menneskene bak masseproduserte varer er derimot mer vanskelig å gripe tak i. De blir bare en anonym masse bak navnet på kompaniet som produserer varen. Til tross for at industriproduserte varer må merkes med innhold er det ikke alle ingrediensene en vanlig forbruker vil forstå hva er, og man kjenner ikke til metodene for produksjon. Jeg vil illustrere dette med foredraget som agronomen og ernæringsfysiologen Tiril holdt på Slow Food sin Terra Madre-samling i Bergen.

Tiril, en ung kvinne rundt tretti år, holdt foredrag om knep og triks hos dagligvarebransjene. Ispedd humor, fortalte hun at jordbæris ikke nødvendigvis inneholder jordbær og at en vanlig isboks i frysediskene inneholder 43 % luft. Produsentene hevder, ifølge Tiril, dette er nødvendig for å unngå at isen blir til en isblokk. Hun kunne til sammenligning fortelle at produsenten Isrosa opererte med kun 17 % luft i deres isbokser. Hun hadde selv vært der og målt, og hun hadde ikke opplevd at isen var en eneste stor isblokk. *«Det positive er at man spiser mindre is enn man tror, men desto mindre luft, desto lengre varer den og desto mer får du for pengene.»* Det som gjorde mest inntrykk på meg fra hennes innslag, var hennes illustrasjon på hva det betyr når en vare er merket med aroma i innholdslisten over ingredienser. Bak ingrediensen aroma kan det skjule seg produkter som mange antageligvis vil finne overraskende. Hun brukte Idun Mors hjemmebakke konditorfarge og essens som eksempel og fortalte at det ikke var usannsynlig at den inneholdt essens fra bever rumpe. Produkter kan være spesifikt merket med naturlig aroma, som betyr at varen kan inneholde essens fra bever rumpe eller ekstrakt fra sopp, *«slik sopp som kan vokse i vinduskarmen hjemme hos folk»*. Hun hadde kontaktet Orkla som står bak varen, for å høre om de kunne fortelle henne hva det betydde at varen hadde aroma på innholdslisten. Hun hadde blitt henvist til lederen for en undergruppe som hadde henvist henne tilbake til den første personen hun hadde snakket med, som var leder for en annen undergruppe i konsernet. Begge hevdet at varen gikk under den andres ansvarsområde, og ingen gav henne et svar på hva aromaen i konditorfarge og essens var. Dette viser at det er vanskeligere å hente informasjon om en vare som produseres av en stor industri. Tiril som er en bevisst forbruker og en tilsynelatende ressurssterk person, har skrevet bok om temaet. Det var i forbindelse med informasjonshenting at hun kontaktet Orkla. Det er antageligvis ikke så mange forbrukere som ville tatt seg bryet med å kontakte produsenter for å hente ut slik informasjon, og som Tiril erfarte er det heller ikke lett å få svar. Til sammenligning er det enklere å stille spørsmål om en vares innhold når man kjøper produktet direkte fra produsenten, eksempelvis på et marked.

Ananasen fra Costa Rica eksemplifiserer bekymringen med å putte i seg et ukjent innhold. Som Odette påpekte, den ser god og bra ut, men med hennes bakgrunnsinformasjon er den ikke lenger et godt produkt. Kjemikaliene som brukes i produksjonen er ukjente og når de fører til skade og sykdom på de som jobber med produksjonen av den, hvem vet hva den kan gjøre med konsumentene? Som med Afrika og McDonald's, illustrert i forrige kapittel, handler det om hvor maten kommer fra, men også hva den inneholder og hva man vet om dette innholdet. Gjennom slike aktiviteter som Slow Food Cher hadde på festivalen, kan medlemmene prøve å opplyse og motvirke at barn, unge og voksne «glemmer» det som kjennetegner regionen og som gir innbyggerne en felles identitet. For hva ville skjedd med den kollektive identiteten og regionens identitet dersom barn og unge «glemmer» eller ikke kjenner til tradisjonelle retter og produkter fra Cher og Centre? Hva ville skjedd dersom alt

de spiser er McDonald's og annen lignende hurtigmat med opprinnelse fra helt andre land? Regionens identitet, kjennetegnet gjennom matprodukter, vil ikke lenger være den samme. Innbyggernes felles identiteten med mat som utgangspunktet, vil basere seg på et annet kulinarisk system med grunnlag i noe som ikke føles fransk. For som både Odette og Christine har poengtert, anser de ikke hamburgere generelt som et problem, men det at McDonald's er en amerikansk kjede med uniforme menyer på alle restaurantene sine over hele verden, og det at råvarene mangler sine karakteristiske egenskaper og lokaliseringen av sted. Det er uvissheten om hva man får i seg, hva som blir brukt i produksjonen av en vare, det være seg en ananas fra Costa Rica eller en kylling i Norge alet opp på dyrefôr som inneholder narasin. Jeg vil vende tilbake til Tiril med et siste eksempel. Media hadde tiden før møtet vært full av nyheter som omhandlet narasin i kyllingfôr og eksperter og andre som advarte og forklarte hva dette hadde å si for forbrukere. Tiril tok også opp temaet. Det er ikke bare unaturlige stoffer som narasin, man finner tilsatt i fôr til dyr. Hun ramset opp andre stoffer som er tillatt å ha i dyremat, uten at hun selv kunne forstå hvorfor det ble tilsatt. «*Hvordan kan man som forbruker ha kontroll på hva man får i seg av mengder med diverse stoffer, dersom det også er slik at vi ikke bare blir det vi spiser, men også det dyrene vi spiser, spiser?*» spurte hun retorisk.

Moderne mat har blitt uidentifiserbare spiselige objekter ribbet for historisk opprinnelse, uten identitet, skrev Fishcler på 80-tallet. Franske spørreundersøkelser viste at mellom 7 og 19 % av franskmennene ikke stolte på industriprodusert mat (Fischler, 1988:289), ikke ulikt Leynse (2006) sin informasjon fra hennes informanter i Loireville. Det kan virke som dette også gjelder for noen av informantene mine som vektlegger viktigheten av kunnskap for å kunne finne frem til gode, rene og rettferdige produkter, slik jeg har forsøkt å vise i dette kapitlet. De mente det var viktig å være en opplyst forbruker slik at man også blir en reflektert forbruker som dermed kan gjøre gode valg. Denne kunnskapen prøvde de å overføre til skoleklassene på festivalen gjennom en interaktiv utstilling der sansene ble viktige redskaper for å lære. Odette sin bruk av ananasen som eksempel på hvorfor slik kunnskap er viktig, tyder på at det også handler om å kontrollere hva man som forbruker får i seg for å holde en identitet intakt, noe som sitatet fra Tiril også kan tolkes inn i. Hvis man ikke vet hva man spiser, vet man ikke hva man får i seg, og man vet heller ikke hvordan det kan påvirke ens kropp, ens identitet.

AVSLUTNING

I denne avhandlingen har jeg forsøkt å vise hvordan informantene mine forholder seg til Slow Food. Jeg har utforsket hvordan medlemmene i Slow Food Cher forstår og tar i bruk Slow Food sine grunnleggende prinsipper som bygger på organisasjonens motto om «god, ren og rettferdig mat». Som illustrert gjennom Luc og hans salg av honning i introduksjonskapittelet, innebærer dette å handle naturlige produkter fra lokale småprodusenter der hensyn til natur og miljø tas. Det handler om kvalitet, naturlig og kortreist mat og solidaritet med de som produserer slik mat, som sammen skal øke opplevelsen av å konsumere et matprodukt. Underliggende «god» er også smak og nytelse, som Slow Food hadde fokus på i sin begynnelse.

Dette ble noe av fokuset i kapittel to som introduserte noen av medlemmene i Slow Food Cher. Slow Food Cher hadde mange betalende medlemmer, men få aktive og her utforsket jeg hvordan dette kunne henge sammen med Slow Food sitt fokus på smak og kvalitet. For som jeg påpekte har Slow Food blitt kritisert for å være mest opptatt av god mat og nytelse, og mindre opptatt av ren og rettferdig mat. Dette kan spille inn på medlemmenes aktivitet, noe som det så ut til å gjøre i Cher. Her virket det som at noen av de mindre aktive medlemmene var mest interessert i den «gode»-delen ved Slow Food. Samtidig diskuterte jeg flere aspekter som kan gjøre det vanskelig for enkelte å delta, slik som tid, økonomi og distanse, til tross for grunnleggeren Carlo Petrinis mening om at det bare er snakk om prioriteringer. På den andre siden viste noen av informantene mine mulighetene for å handle og lage «god, ren og rettferdig mat», uten å ha store ressurser. Dette ble vist gjennom matlagingsaktiviteten på bo-institusjonen der noen grunnleggende prinsipper sørget for at de unge deltagerne skulle klare å reprodusere rettene som ble laget med den økonomien og det kjøkkenutstyret de hadde til rådighet. Flere informanter var med i andre organisasjoner som også har fokus på ren og god mat og natur og miljø, noe som underbygger at det ikke bare dreide seg om å konsumere god mat og drikke i selskap med likesinnede. De var også opptatt av bevaringen av tradisjoner og biologisk mangfold.

Hvordan medlemmene forstår biologisk mangfold og bevaringen av det, utforsket jeg i kapittel tre. Her forsøkte jeg å vise organisasjonens metoder for å ivareta mangfoldet av arter og produkter ved å beskrive Smakens Ark og presidium-prosjektet. Man bevarer ved å konsumere. Jeg så på hvordan Slow Food promoterer produkter registrert som presidium og i Smakens Ark, og tok i bruk begrepet varegjøring for å vise hvordan organisasjonens metoder både ligner og skiller seg fra hurtigmatindustrien som er organisasjonens motstykke. På den ene siden blir produktene gjort unike og eksklusive, på den andre siden blir også disse produktene på et vis standardisert. Kravet for å bli et

Slow Food-produkt følger mottoet, men her blir kravet til «god», altså smak og kvalitet, problematisk i forhold til ønsket om et mangfold av tradisjonsrike og stedstilknyttede produkter. I tillegg baserer utvelgelsen av produkter seg på Slow Food sine representanter, slik at det er medlemmenes forståelse av biologisk mangfold og oppfattelse av smak, som bestemmer hvilket produkt som er verdt Slow Food sin hjelp. Dette kom frem i Remis beretning om lokale vinprodusenter som måtte gi seg grunnet dårlig årgang og dermed dårlig salg. I denne sammenhengen benyttet jeg meg av begrepet *terroir* for å bedre forstå informantenes vektlegging av matprodukter, produksjonssted og landskap. *Terroir* knytter seg til mer enn den dyrkede jorden. Det handler om kulturarv, tilhørighet og identitet. Hvordan dette er tilknyttet hverandre ble tydeligere i forbindelse med hageprosjektet i Afrika.

I kapittel fire tok jeg for meg grønnsakshager og prosjektet «Tusen hager i Afrika». Jeg beskrev hvorfor Odette syntes det var urett at befolkningen i afrikanske land ofte var avhengige av importerte varer med dårlig kvalitet og på hvilke måter hun oppfattet at afrikanere som spiste på McDonald's fjernet seg fra sin egen kultur. Dette til forskjell fra franskmenn i Sauraine som dyrket auberginer-frø tilsendt fra en afrikansk grønnsakshage. For å forstå dette benyttet jeg meg av Heller (2007) beskrivelse av franskmenns syn på natur og kultur. Hun sier at for franskmenn dreier det seg ikke om naturlig versus unaturlig, men kultivert versus ikke-kultivert. Den amerikanske hurtigmaten mangler det kulturelle aspektet, i motsetning til auberginen som er dyrket frem på fransk jord. Hagen, som både er et sted for nytelse og dyrking av mat, kan slik være et symbol på egenutvikling. Samtidig som man kultiverer hagen, kultiverer man seg selv og samfunnet, man opprettholder en identitet og tradisjon og utvikler kunnskap.

For å få en best mulig opplevelse av måltidet, mener Slow Food bakgrunnsinformasjon om ingrediensene er viktig. Med kunnskap om opprinnelse, produksjonsmetode og produsenter vil man bedre være rustet til å velge rene og rettferdige produkter av god kvalitet. Dette tok jeg opp i kapittel fem der jeg gjennom deltakelse på en festival, viste hvordan Slow Food kan lære bort viktigheten av slik kunnskap. Sans bruk var her et viktig element i undervisningen. I komparasjon med Leynse (2006) sitt feltarbeid ble det klarere hvorfor slik kunnskap ansees som viktig i sammenheng med mat og på hvilke måter det henger sammen med «god, ren og rettferdig mat». På samme måte som Odette er bekymret for at afrikanere går vekk fra noe av sin identitet ved inntak av ikke-afrikansk mat, kan kunnskap om et produkts historie relateres til frykten for å få i seg noe som kan endre ens identitet. Slik ser man også hvorfor stedsidentitet er viktig. For å holde identiteten intakt, må man kontrollere hva man får i seg. Det kan man bare ved å oppnå kunnskap som gjør en til en bevisst forbruker som kan reflektere over sine valg. Odette sin kunnskap om ananas fra Costa Rica demonstrerte dette. Ved første øyekast kan ananasen gi inntrykk av å være god, men tar man i betraktning bakgrunnsinformasjonen Odette hadde, vil den for noen ikke føles like god. Man vet at den verken er

ren eller rettferdig, ettersom den er full av tilsetningsstoffer, forurenses omgivelser og drikkevannet og gjør produksjonsarbeidere og befolkningen syke. Slik henger kunnskap sammen med Slow Food sitt motto «god, ren og rettferdig mat».

Hvordan viser dette mine informanters forhold til Slow Food? Oppgaven viser at det er en rekke aspekter ved Slow Food som gjør det mulig å delta i organisasjonen på forskjellige måter, noe medlemmene i Slow Food Cher gjorde. Jeg møtte kun et fåtall av Cher sine seksti medlemmer da majoriteten virket å være passive deltagere. Det er derfor vanskelig å si noe om deres forhold til Slow Food. Da er det lettere å si noe om de som i forskjellig grad var aktive i gruppen. Disse aktive medlemmene så ut til å benytte seg av Slow Food sine prinsipper mest i forbindelse med matinnkjøp og matlaging. For de få produsentene som er med, blir prinsippene anvendt i deres produksjon og oppdrett av dyr. De hevder at produksjonen blir gjort på en naturlig, god og mest mulig miljøvennlig måte. Samtidig kan organisasjonen også være et nettverk for å selge sine produkter. For noen går engasjementet ut på å fremheve gode, lokale og regionale produkter, slik både Gerard og Alain gjør i sitt daglige yrke som restauranteier og butikkinnehaver. Remi forholder seg til Slow Food i stor grad gjennom vingruppen der også han er opptatt av å fremme lokal vin. For andre, som Francine og Odette, er det kunnskapen om mat, matlaging og gode matvaner som er det mest fremtredende. I løpet av feltarbeidet ble det klart at for de fleste informantene mine var Slow Food som en hobby, der noen engasjerte seg mer enn andre og brukte mer tid på det. De tok del i det som interesserte dem når de hadde tid, men de lot seg ikke styre fullt og helt av Slow Food. Som Francine sa: «*Vi har da andre ting å gjøre.*»

LITTERATUR

- Banana Link (2010) The story behind the pineapples sold on our supermarket shelves: A case study of Costa Rica. Consumers International.
- Belasco, Warren (2005) Food and the Counterculture: A Story of Bread and Politics. I Watson, James I. og Caldwell, Melissa I. (red.) *The cultural politics of food and eating a reader*. Blackwell Publishing Ltd, s. 217-234.
- Bessièrè, Jacinthe (1998) Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38 (1), s. 21-34.
- Bhatti, Mark (1999) The Meaning of Gardens in an Age of Risk. I Chapman, Tony and Hockey, Jenny (red.) *Ideal Homes? Social Change and Domestic Life*. London, Routledge.
- Bjelland, Anne Karen (2012) "Helseferie vest ved havet" Bygdeutvikling og markedsføring av lokalt særpreget. I Bringslid, Mary Bente (red.) *Bygdeutviklingas paradoks*. Oslo, Scandinavian Academic Press/ Spartacus Forlag, s. 119-142.
- Bjørklund, Marte. 2015. *Brems litt, nå!* [Internett]. Bergen: Bergens Tidende. Tilgjengelig fra: http://www.bt.no/btmagasinet/tendenser/Brems-litt_-na-3290904.html [Hentet 29.januar 2015].
- Bourdieu, Pierre (2010) *Distinction : a social critique of the judgement of taste*, London, Routledge.
- Brackett, Rachel Anne Horner. 2011. *Savoring Ideology: An Ethnography of Production and Consumption in Slow Food's Italy*. Doctor of Philosophy degree in Anthropology, The University of Iowa.
- Bringéus, Nils-Arvid (2001) *Man, food and milieu : a swedish approach to food ethnology*, East Linton, Tuckwell Press.
- Bringslid, Mary Bente (red.) (2012) *Bygdeutvikling når alternativet er avvikling*, Oslo, Scandinavian Academic Press.
- Caldwell, Melissa L. (2006) Tasting the Worlds of Yesterday and Today: Culinary Tourism and Nostalgia Foods in Post-Soviet Russia. I Wilk, Richard R. (red.) *Fast food/slow food : the cultural economy of the global food system*. Lanham, Md., Altamira Press, s. 97-114.
- Caldwell, Melissa L. og Watson, James L. (2005) *The Cultural politics of food and eating : a reader*, Malden, Mass., Blackwell.
- Chrzan, Janet (2004) Slow Food: What, Why, and to Where? *Food, Culture, and Society*, 7 (2), s. 117-132.

- Classen, Constance, Howes, David og Synnott, Anthony (1994) *Aroma : the cultural history of smell*, London, Routledge.
- Cosgrove, Denis (1993) Landscape, Myths, Gods and Humans. I Bender, Barbra (red.) *Landscape. Politics and Perspectives*. Oxford: Berg, s. 281-305.
- Fantasia, Rick (1995) Fast Food in France. *Theory and Society*, 24 (2), s. 201-243.
- Fischler, Claude (1988) Food, self and identity. *Social Science Information*, 27 (2), s. 275-292.
- Fredholm, Helen. 2015. *Cottage Garden* [Internett]. Tilgjengelig fra: <http://www.fredholm.no/om-cottagegarden/> [Hentet 27.mai 2015].
- Førde, Anniken og Magnussen, Tone (2012) Når hundekjeksken tar over - opplevingar av stad gjennom landskap. I Bringslid, Mary Bente (red.) *Bygdeutviklingas paradoks*. Oslo, Scandinavian Academic Press/ Spartacus Forlag AS, s. 91-118.
- Hayes-Conroy, Allison og Hayes-Conroy, Jessica (2010) Visceral difference: variations in feeling (slow) food. *Environment and Planning A*, 42, s. 2956-2971.
- Heller, Chaia (2007) Techne versus Technoscience: Divergent (and Ambiguous) Notions of Food "Quality" in the French Debate over GM Crops. *American Anthropologist*, 109 (4), s. 603-615.
- Holt, Sten V. (2012) dekantere - vin. *Store Norske Leksikon*.
- Kopytoff, Igor (1986) The cultural biography of things: commoditization as process. I Appadurai, Arjun (red.) *The social life of things: Commodities in cultural perspective*. Cambridge, Cambridge University Press, s. 64-91.
- Kurotani, Sawa (2004) Multi-sited Transnational Ethnography and the Shifting Construction of Fieldwork. I Hume, Lynne og Mulcock, Janet (red.) *Anthropologists in the Field: Cases in Participant Observation*. New York, Columbia University Press, s. 201-215.
- La ruche qui dit oui (2014) La ruche qui dit oui! Qui sommes-nous?
- Larsen, Bente Rød (2012) Innhold eller innpakning : om stedets betydning for maten vår. I Bringslid, Mary Bente (red.), Scandinavian Academic Press, s. s. 143-172.
- Leitch, Alison (2000) The social life of lardo. *The Asia Pacific Journal of Anthropology*, 1 (1), s. 103-118.
- Leitch, Alison (2003) Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity. *Ethnos: Journal of Anthropology*, 68 (4), s. 437-462.
- Leynse, Wendy H. (2006) Journeys Through 'Ingestible Topography': Socializing the 'Situated Eater' in France. I Wilson, Thomas M. (red.) *Food, Drink and Identity in Europe*. Editions Rodopi, s. 129-158.

- Lien, Marianne E. (2010) Likhhet og verdighet: Gavebytte og integrasjon i Båtsfjord. I Lien, Marianne E., Lidén, Hilde og Vike, Halvard (red.) *Likhetens Paradokser Antropologiske undersøkelser i det moderne Norge*. 3. utg., Universitetsforlaget, s. 86-109.
- Lotti, Ariane (2010) The commoditization of products and taste: Slow Food and the conservation of agrobiodiversity. *Agriculture and Human Values*, 27 (1), s. 71-83.
- Lupton, Deborah (1996) *Food, the body and the self*, London, Sage Publications.
- Mintz, Sidney W. og Du Bois, Christine M. (2002) The Anthropology of Food and Eating. *Annu. Rev. Anthropol.*, 31, s. 99-119.
- NRK. 2014a. *Flere velger norsk og kortreist mat* [Internett]. NRK. Tilgjengelig fra: <http://www.nrk.no/nordland/flere-velger-norsk-og-kortreist-mat-1.11867208> [Hentet 4.april 2015].
- NRK. 2014b. *Kortreist mat populært* [Internett]. NRK. Tilgjengelig fra: http://www.nrk.no/video/PS*183183 [Hentet 14.april 2015].
- Okely, Judith (2001) Visualism and Landscape: Looking and Seeing in Normandy. *Ethnos: Journal of Anthropology*, 66 (1), s. 99-120.
- Parkins, Wendy og Craig, Geoffrey (2006) *Slow living*. Oxford New York, Berg.
- Petrini, Carlo (2003) *Slow food the case for taste*. New York, Columbia University Press.
- Pietrykowski, Bruce (2004) You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement. *Review of Social Economy*, 62 (3), s. 307-321.
- Shepherd, Chris J. (2005) Agricultural Development NGOs, Anthropology, and the Encounter with Cultural Knowledge. *Culture and Agriculture*, 27 (1), s. 35-44.
- Slow Food. 2010. *Manifesto for Quality* [Internett]. Slow Food. Tilgjengelig fra: http://www.slowfood.com/2010_pagine/com/popup_pagina.lasso?-id_pg=122 [Hentet 1.november 2014].
- Slow Food. 2015a. *About us* [Internett]. Tilgjengelig fra: http://www.slowfood.com/international/1/about-us?-session=query_session:81B182890c7ab193A9JJ5BDE592A [Hentet 11.mai 2015].
- Slow Food. 2015b. *Land grabbing* [Internett]. Slow Food. Tilgjengelig fra: <http://www.slowfood.com/international/17/land-grabbing> [Hentet 27.mai 2015].
- Slow Food Foundation for Biodiversity. 2015. *The Project* [Internett]. Slow Food Foundation for Biodiversity. Tilgjengelig fra: <http://www.slowfoodfoundation.com/en/266/the-project#.VLZVUmNts41> [Hentet 17/4 2015].

- Slow Food Norge. 2009. *Fakta om Smakens Ark, presidier og stiftelsen for biologisk mangfold* [Internett]. Tilgjengelig fra: http://slowfood.no/-/bulletin/show/46060_fakta-om-smakens-ark-presidier-og-stiftelsen-for-biologisk?ref=checkpoint [Hentet 17/4 2015].
- Store Norske Leksikon. 2005 - 2007. *Bærekraftig utvikling* [Internett]. Store Norske Leksikon. Tilgjengelig fra: http://snl.no/b%C3%A6rekraftig_utvikling [Hentet 23/3 2014].
- Terrio, Susan J. (2005) Crafting the culture and history of French chocolate. I Watson, James L. og Caldwell, Melissa L. (red.) *The cultural politics of food and eating*. Berkeley, Calif., University of California Press, s. 144-162.
- Tompkins, A. 2002. *Deconstructing José Bové: Food, National Identity, and Globalization in France*. University of North Carolina.
- Trubek, Amy B. (2008) *The taste of place : a cultural journey into terroir*, Berkeley, Calif., University of California Press.