

Kalaalimerngit og sociale klasser i Grønland

- En socialetnografisk analyse af den grønlandske befolknings kostvaner i det 21. århundrede



Foto fra en kokebog fra 1960'erne (N.N. 1964: 3).

Af Camilla Anita Lennert
Specialeafhandling (30 ECTS-point)
Ilisimatusarfik, Grønlands Universitet
Afdeling for Kultur- og samfundshistorie

Vejleder: Ebbe Volquardsen
Dato for aflevering: 20. januar 2023
Antal sider: 92 inkl. forside.
Antal tegn: 183.762 (med mellemrum)

Abstract: Kalaalimerngit and social classes in Greenland – A social ethnographic analysis of the Greenlandic population's dietary habits in the 21st century

Since the Greenland Policy started in the 1950s and 1960s, a dietary change has been seen in the Greenlandic diet. The change happened from being almost exclusively Greenlandic foods to imported foods taking on a significant role in Greenlandic society.

The purpose of this thesis is to investigate what the diet looks like in the Greenlandic society. By understanding the chosen diet, the social classes have been looked upon more closely by using a questionnaire survey with support from Pierre Bourdieu's capital theory. The historical perspective of the diet has also been looked at using historical sources and archives as this will give an understanding of why one's diet looks the way it does. At present time, you see a kind of revitalization process in Greenlandic society, and I believe that you can also see this on the diet front. By analyzing relevant texts, an image will be created of how the revitalization process is evident on the dietary front by distancing oneself from Western values.

Key words: Greenlandic food, imported food, social classes, diet, economy, availability

Resumé: Kalaalimerngit og sociale klasser i Grønland – En socialetnografisk analyse af den grønlandske befolknings kostvaner i det 21. århundrede

Siden Grønlandspolitikken for alvor gik i gang i 1950-1960'erne har man set en kostforandring i den grønlandske kost. Forandringen skete fra næsten udelukkende at være grønlandske råvarer til, at importeret råvarer fik en betydelig rolle i det grønlandske samfund.

Denne specialeafhandling har til formål, at undersøge hvordan kosten ser ud i det grønlandske samfund. Ved at forstå den valgte kost er der kigget nærmere på de sociale klasser ved, at anvende en spørgeskemaundersøgelse med understøttelse af Pierre Bourdieus kapitalteori. Der er ligeledes blevet kigget på det historiske perspektiv af kosten ved hjælp af historiske kilder samt arkivalier, da det vil give en forståelse for, hvorfor ens kost ser ud som den gør. På nuværende tidspunkt ser man en form for revitaliseringsproces i det grønlandske samfund og det mener jeg, at man også kan se på kostfronten. Ved at analyserer relevante tekster vil der blive skabt et billede af hvorledes revitaliseringsprocessen er tydelig på kostfronten ved, at man tager afstand fra vestlige værdier.

Nøglebegreber: Grønlandske råvarer, importeret råvarer, sociale klasser, kost, økonomi, tilgængelighed

Tilkendegivelse

Jeg vil indlede specialeafhandlingen med, at takke de personer som har hjulpet mig undervejs.

For det første vil jeg takke min vejleder Ebbe Volquardsen. De vejledende samtaler har været rigtig givende i min skrivningsproces.

Dernæst vil jeg takke mine medstuderende, undervisere samt kollegaer for den inspiration og sparring jeg har fået. I har været en af grundene til mit valg af specialeemne.

Tak til alle mine informanter for at bidrage med viden jeg har kunne videreanalysere og tak til de personer som jeg har kunne være observant hos.

Jeg vil også gerne takke mine venner Athena og Clara. Tak for at I har taget jer tid til, at korrekturlæse mit speciale og tak for altid at støtte mig og vejlede mig gennem mit uddannelsesforløb.

Omsider vil jeg takke min mor Britta. For det første, tak for at korrekturlæse hele min specialeafhandling. For det andet, tak for din evige støtte og opmuntring. Din evige støtte har været uundværlig gennem mit uddannelsesforløb og jeg er evig taknemmelig.

Indholdsfortegnelse

<u>ABSTRACT: KALAALIMERNGIT AND SOCIAL CLASSES IN GREENLAND – A SOCIAL ETHNOGRAPHIC ANALYSIS OF THE GREENLANDIC POPULATION'S DIETARY HABITS IN THE 21ST CENTURY.....</u>	<u>1</u>
<u>RESUMÉ: KALAALIMERNGIT OG SOCIALE KLASSER I GRØNLAND – EN SOCIALETNOGRAFISK ANALYSE AF DEN GRØNLANDSKE BEFOLKNINGS KOSTVANER I DET 21. ÅRHUNDREDE.....</u>	<u>1</u>
<u>TILKENDEGIVELSE</u>	<u>2</u>
<u>1. KAPITEL: INTRODUKTION.....</u>	<u>5</u>
1.1 BAGGRUND FOR EMNEVALGET	5
1.2 INDLEDNING	7
1.3 PROBLEMFOMULERING.....	11
1.4 SPECIALETS OPBYGNING	11
1.5 FORSKNINGSOVERSIGT.....	12
1.6 TEORI.....	15
1.7 METODISK TILGANG OG INTRODUKTION TIL OPGAENS EMPIRI	17
1.7.1 KVANTITATIVE DATA:	17
1.7.2 KVALITATIVE DATA:	20
1.7.3 POSITIONERING	24
<u>2. KAPITEL: HISTORISK GENNEMGANG AF DEN GRØNLANDSKE KOST</u>	<u>26</u>
2.1 DE FØRSTE FOLK	26
2.2 BERETNINGER FRA 1721 TIL STARTEN AF 1900-TALLET.....	28
2.3 FISKERI OG DENS INDFLYDELSE	33
2.4 MODERNISERINGENS PÅBEGYNDELSE	35
2.5 FØRSTE DELKONKLUSION.....	39
<u>3. KAPITEL: HVORDAN SER DEN GRØNLANDSKE KOST UD I DAG?</u>	<u>41</u>

3.1	KOSTEN I DAG	41
3.2	ANSKAFELSE AF GRØNLANDSKE FØDEVARER.....	47
3.3	ANDEN DELKONKLUSION.....	48
4.	<u>KAPITEL: HVORFOR BLIVER DER SPIST SOM DER GØR?.....</u>	<u>50</u>
4.1	DET ØKONOMISKE PERSPEKTIV.....	50
4.2	TILGÆNGELIGHED AF GRØNLANDSKE RÅVARER.....	54
4.3	AT VÆRE SELVFORSYENDE.....	58
4.3.1	PLUKNING AF FUGLE	59
4.3.2	KLARGØRELSEN TIL KAFFEMIK	61
4.3.3	OPSUMMERING AF AFSNIT 4.3.1 OG 4.3.2	62
5.	<u>KAPITEL: ER DER BEHOV FOR AT REVITALISERER GRØNLANDSKE RÅVARER I DAGLIGDAGEN?.....</u>	<u>64</u>
5.1	DET SUNDHEDSMÆSSIGE ASPEKT	64
5.2	DET KULTURMÆSSIGE ASPEKT.....	67
5.3	TAGE AFSTAND FRA DE VESTLIGE VÆRDIER INDENFOR MAD.....	70
6.	<u>KONKLUSION.....</u>	<u>76</u>
7.	<u>LITTERATURLISTE</u>	<u>80</u>

1. Kapitel: Introduktion

1.1 Baggrund for emnevalget

Tilbage i efterårssemestret i 2020 havde jeg et fag ved navn *Anthropology of Food* og her vakte min interesse for kost. Førhen havde jeg ikke skænket det en tanke og satte ikke spørgsmålstejn ved, hvorfor vi i Grønland får importeret så mange fødevarer fra udlandet. Jeg skrev derfor min eksamensopgave om kød med titlen ”Neqi / Kød – Importeret kødvarer vs. Traditionelt grønlandske kødvarer.” (Lennert 2021) hvor jeg ville undersøge hvad den grønlandske befolkning spiste til hverdag og det gjorde jeg ved brug af et spørgeskema. Jeg oplevede en stor opbakning og interesse for mit emne fra befolkningen, og efter mange overvejelser ville jeg på en måde bygge videre på min eksamensopgave i min specialeafhandling. Jeg skal understrege, at selvom jeg ønskede at finde ud af hvordan kosten så ud i hele Grønland, var det først efter jeg var færdig med min eksamensopgave, at jeg opdagede jeg primært fokuserede på Nuuk. Derfor gav det også mening at skulle bygge videre på eksamensopgaven ved, at forsøge at få hele Grønland inddraget.

På baggrund af min vakte interesse af kosten i Grønland, begyndte jeg at tænke over min egen kost både som barn og som voksen og jeg vil derfor give en kort forklaring om min personlige baggrund. Jeg er selv født og opvokset i Grønland og de første 10 år af mit barndomsliv har jeg tilbragt i bygden Kangerlussuaq, hvor jeg også boede i Tasiilaq i næsten i et år da min mor skulle arbejde på Østkysten. Jeg tror, at når de fleste tænker på hvad en bygd er, så er det en stille og rolig hverdag hvor man er selvforsynende. Men Kangerlussuaq skiller sig ud som en bygd. De som kender Kangerlussuaq vil sige, at omdrejningspunktet af bygden er lufthavnen. Man kan sige, at det er hovederhvervet i Kangerlussuaq. Lufthavnen er nærmest et lille center hvor du har cafeteriearbejderne, receptionisterne og en lille kiosk hvor du kan købe souvenirs, og du har endda sundhedspersonalet da sundhedscenteret er placeret i lufthavnen, og du har trafikpersonalet og lastefolkene – du kan sådan set leve i lufthavnen uden, at der er behov for at forlade grunden da hotellet også er der. På den måde skiller Kangerlussuaq sig ud, da det ikke er den ”klassiske” grønlandske bygd hvor man er selvforsynende. På universitetet lærte jeg, at havet har været en vigtig ressourcekilde i den grønlandske subsistensøkonomi, men fra min egen barndom kan jeg ikke huske at det har været en vigtig ressource, da Kangerlussuaq alligevel ligger langt inde i landet i forhold til andre byer og bygder. Dog husker jeg at landpattedyr har spillet en stor rolle og det har det gjort fra tidernes morgen i Kangerlussuaq området og er stadig lige så vigtig den dag i dag, da mange fritids- og fuldtidsfangere tager på jagt i de områder efter rensdyr og moskusokser.

I mit barndomshjem mindes jeg, at vores primære kost bestod af dansk mad i form af kød og kartofler. Og selvfølgelig den brune sovs. Det var meget klassisk dansk mad og det er klart, når min mor selv er opvokset med klassisk dansk mad. Kalaalimerngit, altså traditionelle grønlandske råvarer, er ikke noget jeg som sådan husker vi har spist. Det er først i mine teenageår jeg kan huske, at jeg har spist kalaalimerngit og det har alligevel været sjældent vi har spist det i vores hjem og det var enten mattak (hvalhud), panertut (tørret fisk), nikkut (tørret kød), orsoq (spæk), rensdyr, moskusokse, qiporaq (det riflede bugstykke på en bardehval) og lomvie. Jeg har altid elsket at spise det når det endelig var der. Jeg kan dog ikke huske, at vi nogensinde har fået sæl i vores hjem, hvilket var den vigtigste subsistenskilde for vores forfædre, men nu når jeg tænker over det, så er det vel fordi vi har boet i indlandet? Jeg har fået fortalt, at jeg som barn elskede at få rå sællever da vi fik det i vuggestuen i Tasiilaq men det ikke noget jeg mindes. En oplevelse som jeg specielt husker er, at jeg som barn i Kangerlussuaq tog på rensdyrjagt med min mor og hendes venner. Det er en oplevelse jeg ikke vil være foruden. I mit voksne liv i Nuuk har jeg kun været på rensdyrjagt en gang, og det var kun fordi at jeg blev inviteret til det. Det ville ikke havde været muligt for mig at tage på jagt da jeg ikke har båd, som man oftest har brug for at tage på jagt her i Grønland. Men i Kangerlussuaq tog man riflen om skulderen, en madpakke i rygsækken og så kunne du gå over fjeldene for at finde landpattedyr. Jeg føler at i Kangerlussuaq, så var jeg meget tættere på naturen end jeg er i Nuuk i dag. De dyr jeg ser til hverdag her i Nuuk er hunde (ikke grønlandske hunde), ravne, måger, i ny og næ en ørn. I Kangerlussuaq kunne man kigge ud ad vinduet op mod køkkenfjeldet og se et rensdyr, man kunne køre 10 minutter fra byen over til hytten og der ville være en moskusokse. Naturen var meget mere tilgængelig end den er her i Nuuk.

Grønlandsk mad har ikke fyldt meget i min barndom, og det fylder ikke nok i mit voksne liv. Det er som sagt først efter jeg har haft faget *Anthropology of Food*, at det har vakt min interesse og jeg kan se hvor vigtigt det er at bibeholde de grønlandske råvarer. Selvom jeg finder det meget vigtigt at skulle spise og bibeholde grønlandske råvarer, så har jeg svært ved at implementerer det i min hverdag. Min kost i dag er stadig meget baseret på importeret fødevarer, og når jeg endelig får grønlandsk mad, så værdsætter jeg det rigtig meget. Jeg håber at jeg gennem min specialeafhandling, ville kunne finde ud af hvorfor det er så svært at implementerer i min hverdag og hvad man eventuelt ville kunne gøre for at det bliver mere en del af ens hverdagsliv.

1.2 Indledning

”Det er på tide, at vi gentænker fødevarer i Grønland, og står fast på at spise fra naturen” (Lind 2021), står der i introduktionsafsnittet af en artikel fra Sermitsiaq.ag skrevet i 2021. Hvad bliver der egentlig ment med denne sætning? Sådant som jeg fortolker sætningen er, at vi i Grønland får importeret en masse udenlandske fødevarer som for mange, er en fast del af vores dagligdag og at der er en form for behov for, at vi bringer vores traditionelle råvarer tilbage i vores hverdag. Men hvorfor får vi importeret så meget fra udlandet, når den grønlandske natur har så meget dyreliv at byde på og har vi egentlig behov for at bringe de traditionelle råvarer tilbage? Efterhånden, så er det flere årtier at Grønland har fået importeret varer fra udlandet, og selvom importerede råvarer fylder så meget i den grønlandske hverdagskost, er det ikke ens betydende med, at der ikke bliver spist grønlandske råvarer, men det er bare ikke noget der bliver spist lige så ofte (Lennert 2021: 8), som sætningen også indikerer. Et af de råvarer som bliver importeret til Grønland er kød og størstedelen af de importerede kødvarer er svin, okse, lam og fjerkræ da disse råvarer er blevet en fast del, af den grønlandske hverdagskost. Da der i Grønland ikke er den store produktion af frugt og grønt, samt andre importerede råvarer vil der primært være fokus på kødvarer, da det er en ressource som er tilgængelig i Grønland og vil refereres til som råvarer. Den grønlandske kost har før koloniseringen været uforanderlig i århundreder og bestod primært af kød, men eftersom Grønland blev koloniseret og moderniseret, har grønlændere skulle tilpasse sig den vestlige kost på ganske kort tid, hvorimod man i den vestlige verden, har kunne tilpasse sig kosten i flere århundreder (Fievé 2018). Burde den grønlandske kost få et comeback og have en mere fremtrædende rolle i fremtiden for den grønlandske befolkning som ovenstående citat indikerer? Vil det gavne den grønlandske befolkning i forhold til det kulturelle- og sundhedsmæssige aspekt?

Tidligere forskning viser, at de fleste indbyggere i Grønland spiser importerede råvarer. Jeg mener dog stadig, at grønlandske råvarer er højt eftertragtet den dag i dag, men til hvilken pris? Som titlen på afhandlingen hentyder til, så vil jeg kigge på sociale klasser. Jeg vil undersøge om der er en forskel på kosten baseret på ens sociale klasse, da jeg har en formodning om, at ens økonomiske baggrund har en indflydelse på den kost man spiser til hverdag. I dagligvarebutikker er der en væsentlig prisforskel på råvarerne, da grønlandske råvarer ofte er dyrere end importerede råvarer. Men betyder prisforskellen egentlig noget eller er man blevet så vant til den vestlige kost, at det er den man foretrækker at spise i dag?

Efter min vakte interesse for kosten, er der en del ting som jeg har lagt mærke til i det grønlandske samfund. De sidste par år har jeg set en tendens til, at nogle af de grønlandske indbyggere tager afstand fra de vestlige værdier som mange af os er vokset op med. Man ser det for eksempel gennem kulturelle praksisser som er blevet mere synlige i hverdagen i Nuuk. Man ser folk med traditionelle Inuit tatoveringer, når kulturbegivenheder starter er der nogle der tænder *Qulleq*¹ og nogle gange efterfulgt med trommedans. Det som jeg også har lagt mærke til er, at grønlandsk mad er blevet mere synligt. Ikke kun i det private men også i de sociale medier og i det moderne grønlandske kulinariske køkken. Som jeg nævnte tidligere i specialet skrev jeg en lignende opgave for cirka to år siden og selvom det ikke er så lang tid siden, så mener jeg at kunne se, at grønlandsk mad er blevet endnu mere synligt end det var for to år siden. Hvordan jeg mener at grønlandske råvarer er blevet mere synlige vil jeg komme nærmere ind på, i de følgende kapitler.

Mad er generelt verden over et varmt emne. Hvis man ser på den nuværende situation, så er mad et varmt emne på grund af krigen mellem Rusland og Ukraine, da man har set en tendens til, at priserne på fødevarer er steget en del. En anden diskussion, som efterhånden har foregået i mange år er, hvordan industrialiseret råvarer påvirker vores klima med det CO₂-aftryk den efterlader. Det er lidt tragikomisk, at mad som har rejst verden rundt som ender i Grønland, stadig er billigere end grønlandske råvarer som man har i ”baghaven”. Hvor etisk/moralsk korrekt er det egentlig, at importere lammekød fra New Zealand som sælges billigere end lammekød fra Sydgrønland når det ofte er i medierne, at vi er midt i en global opvarmning og er det noget man kan gøre noget ved? Får vi importeret så mange råvarer, da grønlandske råvarer som sådan ikke er kommercialiseret som vestlige råvarer? Kommercialiseringen af klassiske vestlige råvarer som køer, svin, lam og fjerkræ har gjort, at det er de råvarer som er mest eftertragtet og bliver anset som de normale kødvarer at spise verden over, hvorimod ”utraditionelle” råvarer som for eksempel sæl bliver ildeset af den vestlige verden, da sælen er et nuttet dyr som man ikke burde dræbe. Det vestlige syn på traditionelle råvarer blev heller ikke bedre, da man fandt ud af de canadiske køllekrab af sælunger. Disse køllekrab forstærkede blandt andet anti-sælkampagnen verden over og bidrog til, at mange lande lagde et forbud for indhandling af sælskind, sådan at eksporten af sælskind fra Grønland nærmest gik i stå (Hjarsen 2006). Siden tran blev udfaset af verdensmarkedet så

¹ *Qulleq* var den traditionelle lampe hos vores forfædre og i dag bliver den anvendt som så en form for åbningsceremoni til begivenheder. Man kan sammenligne *qulleq* med de Olympiske leges åbningsceremoni når de tænder OL bålet med en fakkel.

mener jeg ikke, at grønlandske råvarer er kommercialiseret længere. Ved kolonisationens begyndelse så man, at sælen blev meget eftertragtet af europæere på grund af dens skind og spæk og det gjorde, at den blev kommercialiseret da grønlænderne kunne tjene penge på at fange sælen hvilket gjorde, at man fangede mere end nødvendigt (Petersen 2010: 297, Graugaard 2020: 13). Et kendetegn ved Inuit er, at man ikke har fanget mere end nødvendigt. I den inuitiske kosmologi, så er menneskerne og dyrene forbundet hvor de har et forhold til hinanden. Et eksempel fra Clyde i det nordlige Baffin Island, så har fangerne og sælerne en speciel aftale. Fangerne fanger sælen for at brødføde sin familien, dermed bliver sælen en del af kroppen hos Inuit – og det, at sælen ”ofre” sig, mener man er med til at reproducere sælen. Sælen giver liv til kroppen men også menneskets sjæl og på denne måde sikre man, at både mennesket og sælen fortsætter med at overleve. Aftalen indebærer blandt andet, at nogle skikke skal følges og et af de skikke er, at man skal dele maden ud til det samfund man bor i, og denne fordelingsøkonomi har været hos Inuit i århundreder. Hvis fangerne ikke fanger ordentligt, eller ikke respektere reglerne og dyret, så vil forholdet samt overlevelsen forsvinde (Borré 1991: 53). Lignende forhold ser man hos andre oprindelige folk. Der er blandt andet Andamanerne, som er en indisk øgruppe og her ser man, at de har et tæt forhold til dyr og forholdet skal respekteres gennem specielle ritualer. Det her forhold der er mellem mennesket og dyret viser, at mad giver en form for kulturel identitet (Crowther 2018: 7ff.).

Koloniseringens indflydelse samt kommercialiseringen af grønlandske råvarer gjorde, at man kom i konflikt med de skikke der gjorde at man beskyttede ressourcerne, da man i de forhistoriske tider kun fangede det man havde brug for (Petersen 2010: 297). Er disse værdier en grund til at grønlandske råvarer som sådan ikke er blevet kommercialiseret? Jeg har en formodning om, at grønlandsk mad har en stor værdi indenfor den grønlandske kulturelle identitet men, at forholdet mellem mennesket og dyret er forsvundet. Disse formodninger gør, at jeg vil kigge på det historiske perspektiv af madkulturen i Grønland. Har koloniseringen og kommercialiseringen af sælen gjort, at man har mistet sine traditionelle værdier? Eller har koloniseringen og kommercialiseringen af vestlige kødvarer gjort at man ikke ønsker, at gøre det samme i Grønland da det går imod ens egne værdier?

Under den victorianske tid i 1800-tallet var antropologer opsat på den sociale evolution. Det vil sige, at man havde en idé om, at samfundet udviklede sig en bestemt retning og slut resultatet af den sociale evolution var det vestlige samfund. Opfattelsen af den vestlige sociale evolution kan man sige, gav en form for undskyldning for koloniseringen af ”primitive” lande da det var europæernes pligt, at skulle civilisere de ”vilde”. Antropologer udviklede evolutionistiske modeller i form af stadier og hovedprincippet i de stadier er, at

man udvikler sig fra en "vild" tilstand, det vil sige at man er på det laveste niveau, til en civiliseret person, som er på det højeste niveau. Stadieteorien var hovedsageligt baseret på teknologisk udvikling og man skal se det som en trappemodel som mennesket udvikler sig op ad (Eriksen 2010: 23). Jeg vil her komme med en anekdote omkring en diskussion vedrørende denne vestlige sociale evolution jeg havde i mit første semester på studiet. Jeg var helt ny på studiet efter toårs sabbatår og derfor en "new bie" som ikke rigtig havde forstand på hvad der var rigtigt eller forkert i forhold til kulturelle aspekter. Vi havde faget *Historisk Metode* og vi snakkede netop om stadieteori og hvordan mennesket har udviklet sig gennem tiden, blandt andet ved hjælp af teknologi. I forhold til denne vestlige sociale evolution, så var et af eksemplerne, at mennesket havde udviklet sine tilberedningsmetoder af mad hvor, at hvis man spiste sin mad råt så var man nederst i trappemodellen, derefter kom kogning af maden, stegning og så videre. Altså, at mennesket udvikler tilberedningsmetoder og kommer længere og længere op af denne såkaldte trappemodel. En af mine medstuderende kommenterede, at det var godt at mennesket havde udviklet sine tilberedningsmetoder, for vedkommende ville da langt hellere spise sit kød stegt end råt eller kogt for det var for vedkommende ulækkert, at skulle spise det på en "primitiv" måde. Det er nok vigtigt at understrege, at vedkommende er dansker. Til at begynde med gav jeg ikke denne kommentar en tanke og jeg så faktisk ikke noget forkert i hvad personen sagde. Alt hvad jeg havde lært uddannelsesmæssigt førhen har altid været ud fra et vestligt perspektiv, derfor var det heller ikke en overraskende kommentar. Men efter nogle år på studiet hvor jeg har læst adskillige artikler fra oprindelige folk og har lyttet til diskussioner mellem medstuderende og undervisere kan jeg godt se, at kommentaren som vedkommende kom med var etnocentrisk og meget uvidende. Man sidder med en masse grønlandere, som stadig tilbereder mad på en meget "traditionel" måde ved enten at spise det råt, frossent eller kogt og der blev tydeligt ikke taget hensyn til det. Jeg gav som sagt ikke kommentaren en tanke, men andre omkring sagde heller ikke noget til kommentaren, nok på grund af vores vestlige uddannelsesbaggrund og de vestlige værdier vi har lært. Men her fem år senere kan jeg stadig huske hændelsen så tydeligt, så jeg må have tænkt, at det var en upassende ting at sige uden at kunne påpege hvorfor, men efter nogle år på studiet kan jeg nu se problematikken i det. Det jeg vil med denne her anekdote er, at andres syn på vores traditionelle råvarer kan have været en grund til, at grønlandsk mad ikke har været så synligt i mange år. Det her vestlige perspektiv på mad har måske haft en indflydelse af den valgte kost, for nu når jeg tænker over det, så undrer det mig at der ikke var nogen der sagde noget til den kommentar. Sagde vi ikke noget fordi vores tankegang har været så indoktrinerede med vestlige værdier som for eksempel tilberedning af mad?

Jeg mener, at disse overvejelser er interessante at undersøge ved siden af de sociale klasser, da jeg mener at disse overvejelser kan være med til at afgøre ens valgte kost.

1.3 Problemformulering

Som ovenstående indledning indikerer, så har Grønland i de sidste mange årtier fået importeret varer til landet. En ting der har undret mig de sidste par år er, at Grønland får importeret en masse kødvarer ind, selvom der er ressourcer af kød i landet. Jeg vil derfor i denne specialeafhandling, undersøge hvordan kosten ser ud hos den grønlandske befolkning. Der vil primært være fokus på køddelen af kosten, da mit fokus ligger på grønlandske kødvarer versus importeret råvarer. Hvorfor importere man kød ind i landet og hvorfor er man ikke bedre til, at udnytte det som man har i landet? Jeg vil prøve at finde ud af hvorfor man spiser som man gør og hvad for nogle faktorer der spiller ind, og her vil jeg blandt andet kigge på sociale klasser. Jeg vil derudover kigge på det historiske perspektiv af kosten i Grønland. Hvordan har kosten forandret sig, hvornår og hvorfor blev det ”normalt” at spise så meget importeret kødvarer. Dette vil jeg undersøge ved at få så meget information jeg kan få fra befolkningen af, og det vil være i form af både kvalitative- og kvantitative metoder.

Af den ovenstående problemformulering, vil jeg i denne afhandling, løbende besvare følgende hovedspørgsmål:

- a. Hvad for nogle råvarer, bliver der spist i husholdningerne i Grønland?
- b. Er der en forskel i kosten hos de forskellige sociale klasser?
 - i. Påvirker husholdningens økonomi valget af de råvarer man spiser?
- c. Hvis man spiser grønlandske råvarer i ens husholdning, hvordan anskaffer mig sig så kødet, og hvad gør man med det?
- d. Hvordan og hvorfor har kosten forandret de sidste århundreder i Grønland?

1.4 Specialets opbygning

På baggrund af ovenstående indledning og problemstilling, vil afhandlingen blive opbygget på fem kapitler som jeg følgende kort vil gennemgå. Her i første kapitel, vil der blive præsenteret forskning som kan have en relevans for afhandlingens emne, hvor der derefter vil blive introduceret for den teori der vil blive anvendt i afhandlingen. Dernæst vil metodevalgene og opgavens empiri blive fremstillet med en beskrivelse af, hvad der er blevet gjort i forhold til indsamlingen af empirien. Der vil i sidste afsnit i dette kapitel blive

præsenteret min positionering i forhold til det valgte emne, og i forhold til de metodevalgt der er blevet anvendt. I andet kapitel vil der blive givet en præsentation af det historiske perspektiv af kosten i Grønland, med en fremstilling om hvad der er blevet spist fra de forhistoriske Inuit til cirka omkring indførslen af Hjemmestyre i 1979. I det andet kapitel vil der derudover blive præsenteret de samfundsændringer Grønland har gennemgået, da det ville kunne give et indblik på hvordan og hvorfor kosten ændrede sig. I tredje kapitel vil der blive set på den nuværende kost i Grønland, hvor der blandt andet vil blive fremstillet relevante tabeller fra spørgeskemaundersøgelsen som er blevet foretaget. I forlængelse af det andet- og tredje kapitel, vil der i de følgende kapitler blive analyseret og diskuteret kosten i Grønland, som vil blive delt op i afsnit med relevante overskrifter. Analyserne og diskussionerne vil blive fremstillet med en kombination af min empiri og teori. I kapitel 2 og 3, vil der blive fremvist en delkonklusion i slutningen af kapitlet som en opsummering af det gennemgåede. I sidste kapitel kommer der en samlet konklusion, som vil være en opsummering på hele det diskuterede og vil være en direkte besvarelse på problemformuleringen.

1.5 Forskningsoversigt

Der har det sidste århundrede, været en stor interesse i mad fra forskere af, da mad kan give et indblik i mennesker, deres kultur og samfund. Mad er nemlig ikke kun næring som vi skal indtage, det er også sundhed, spiritualitet, kultur og viden (Crowther 2018: 2f.).

I 1997 var der et seminar i Nuuk omkring Kalaalimerngit. Deltagerne til seminaret var blandt andet læger, forskellige direktorater, forskere, organisationer og ud fra dette seminar er der blevet udgivet nogle artikler omkring de emner, som blev fremlagt og diskuteret. Et af de artikler som er blevet udgivet er forbruget af grønlandsk mad på daværende tidspunkt. Undersøgelserne blev foretaget i starten af 1990'erne og her kunne man fremvise, at forbruget af grønlandske råvarer var faldet fra 80% i 1901 til cirka 25% og, at det primært var i bygderne og i de mindre byer der blev spist grønlandske råvarer til dagligt, hvor der mest blev spist sæl. Man kunne også fremvise fra undersøgelsen, at de nordvestlige byer og de sydvestlige bygder spiste mere grønlandsk mad end vest Grønland. Et eksempel er, at der bliver spist grønlandsk mad 22 gange pr. måned hvorimod den lå på 49 gange pr. måned i de nordlige byer og bygder. Kalaalimerngit er derfor ikke længere en hverdagskost da den danske mad er blevet en fast del af dagligdagen (Pars 1997: 133, Davidsen 1997: 72). Et århundrede før seminariet, blev det beskrevet af den danske kolonimagt, at grønlænderne helst ikke skulle kunne købe europæiske varer, da man mente det ville have en skadelig indflydelse

på deres levevis (Senderovitz 1997: 149), men 100 år efter består størstedelen af den grønlandske befolknings kost af europæiske varer og nogle af de væsentligste årsager til dette er på grund af, at man enten ønsker en variation af kosten eller at grønlandske råvarer er blevet svære at skaffe og at grønlandske råvarer er alt for dyre i sammenligning med europæiske varer (Pars 1997: 133). Det er svært at estimere, hvornår det store spring fra næsten udelukkende at spise grønlandske råvarer til primært at spise importerede råvarer skete. Man kan se på notater at importen er steget, men man har ikke tal over hvordan det så ud i de private hjem (Davidsen 1997: 75). Det er højt sandsynligt efter Anden Verdenskrig og da centraliseringspolitikken gik i gang, at der var sådan et stort spring, for i 1930-1940'erne så levede de fleste primært af grønlandske råvarer hvor man flittigt samlede og fangede råvarer til vinterforråd ved at tørre fisk og kød og derefter opbevarede dem i depoter (Davidsen 1997: 71). På trods af at importerede råvarer fyldte mere i hverdagskosten, havde man i 1970'erne og i 1980'erne et ønske om, at have sundere kostvaner og at der skulle sættes fokus på grønlandske råvarer. Et af initiativerne var blandt andet, at den yngre generation skulle genintroduceres til grønlandske råvarer, specielt at indføre indmaden fra fangstdyret til kosten, da Inuit altid har brugt alt fra dyret (Senderovitz 1997: 149f.). På baggrund af kostundersøgelser foretaget i 1970'erne og befolkningens egne ønsker at skulle spise mere grønlandsk mad, så foreslog PAARISA² i 1994, at importen af danske fødevarer skulle begrænses og/eller have en højere udsalgspris end grønlandske råvarer (1997: 154). Selvom både den danske stat og de grønlandske borgere ønskede at genindføre grønlandske råvarer som hverdagskost, blev der i mellemtiden foretaget undersøgelser af næringsstoffer og forureningsstoffer i grønlandske råvarer, specielt i havpattedyr. Man opdagede, at den menneskeskabte forurening påvirkede de arktiske egne mere end man havde regnet med og fordi grønlændernes grønlandske kost består meget af havpattedyr, så har man en større belastning af forureningsstoffer i forhold til andre lande (Jakobsen 1997: 19, Hansen 1997: 146). Ikke nok med at forureningsstoffer kunne være en indikator for, at nogen fravalgte at spise havpattedyr, var der også organisationer som *Green Peace* der gjorde det besværligt for arktiske fangere at udføre deres erhverv, da de ville ulovliggøre fangst på havpattedyr, da de havde en formodning om at mange af havpattedyrene var truede arter (Jakobsen 1997: 18). Disse udfordringer har sat projekter som måske havde potentiale til at genindføre grønlandsk mad i hverdagslivet i dvale, også selvom man ikke har kunne påvise sygdomstilfælde på baggrund af forureningsstofferne (Hansen 1997: 146f.) så er der ikke sket en ”positiv”

² I dag er Paarisa forebyggelsesafdelingen under Socialstyrelsen (N.N. n.d.(e))

ændring i kosten hvor man primært spiser grønlandske råvarer, derimod er der sket det modsatte, nemlig at man spiser mere importerede råvarer end man nogensinde har gjort før (Pars 1997: 133).

Man ser samme tendenser i andre arktiske lande som i New Foundland og Labrador, hvor kosten hovedsageligt bestod af traditionelle råvarer og stadig gjorde i 1980'erne, men efter mere indflydelse fra vesten er man begyndt at læne sig til importeret råvarer, som ellers kun blev indhandlet, hvis der ikke var nogle traditionelle råvarer tilgængeligt (Mackey 1988). Den vestlige indflydelse gør også, at oprindelige folk mister deres traditionelle viden om madlavning, da flere og flere ikke får viderebragt den viden og den yngre generation har fået smag for den vestlige form for madlavning. Traditionel madviden har også meget med det politiske at gøre. For at kunne praktisere og kunne bibeholde den traditionelle madviden, har man brug for trygge og frie rammer men også ofte velstand. For mange arktiske lande lever de fleste i dag på en vestlig måde med erhverv som kræver, at man er der op til otte timer om dagen, hvilket gør at tiden til at tage på fangst er meget begrænset og ofte flytter man væk fra de fangstområder man kender til og det er et af resultaterne af koloniseringen. Mange vil ellers gerne være med til at tage på fangst og fiskeri, men tid er penge. Og at tage på fangst og fiskeri så skal man bruge meget tid, energi, man skal tænke på transporten, ammunition og redskaber, derfor ender de fleste med primært at spise importerede råvarer og kun får traditionelle råvarer, ved specielle højtider og fejring (Kuhnlein & Receveur 1996: 419ff.). Traditionel mad burde dog blive en del af ens hverdagskost igen, da der er en masse fordele ved at spise det blandt andet en del næringsstoffer, som man ikke ser i lige så høj grad i importerede råvarer. Man har en teori om, at fordi det arktiske folk primært har levet af traditionel mad, så har der ikke været diabetes og andre autoimmune sygdomme, som man især ser i den vestlige verden og som man også nu ser i mange arktiske egne (Mackey 1988).

Hvis man ser på nuværende verdenssituation, så er det endnu relevant at genindføre traditionelle råvarer til hverdagskosten. Siden Anden Verdenskrig sluttede i 1945, har man set at produktionen, distributionen og forbruget af kød er steget i takt med globaliseringen, industrialiseringen og den nye teknologi (Williams 2000: 139f.). Kødspisning har i mange århundreder været associeret med velstand, og efter Anden Verdenskrig endte opstod der en økonomivækst i gennemsnitsindkomsten per person, dermed havde flere råd til at købe kød og produktionen af kød steg endnu mere. Specielt produktionen af svin, okse og fjerkræ, da det er de husdyr, som vokser forholdsvist hurtigt og billigt. De seneste år har der dog været en tendens til, at flere og flere enten er gået den vegetariske eller

veganske vej, det vil sige, at man holder sig fra nogle animalske produkter og måske kun spiser æg og mælk, eller at man fuldstændigt holder sig fra animalske produkter. Denne tendens sker hovedsageligt i lande med god velstand og det sker primært på grund af, at man mener husdyr bliver uretfærdigt behandlet i industrien, mens andre gør det da man mener, at kød kommer til at være en mangelvare i fremtiden (Williams 2000: 143f., Le 2018: 30, Suman & McMillin 2014: 4). Men det kød, som man mener kommer til at være en mangelvare, er de vestlige konsumerings kødprodukter som svin, okse og fjerkræ. Selvom de kødprodukter vokser hurtigt og billigt, så mener man ikke at det ville kunne hamle op med den stigende verdensbefolkning, som på nuværende tidspunkt ligger på over 8 milliarder mennesker (NA (a) n.d.). Hvis de former for kødprodukter bliver en mangelvare, ville det dog stadig være muligt at spise kød, hvis man kigger udover de vestlige synspunkter på kød. Artikler af Surendranath Suman og Kenneth McMillin samt Donna-Maréé Cawthorn og Louwrens Hoffman nævner blandt andet, at ”utraditionelle” kødvarer ville kunne være supplementer for de vestlige kødvarer. I Mellemøsten kunne man for eksempel spise kamelen, da den ikke kræver så mange ressourcer og i Sydamerikanske lande kunne man udnytte lamaernes kød mere end man gør i dag (Suman & McMillin 2014: 4, Cawthorn & Hoffman 2014). I Grønland bliver grønlandske råvarer rangeret højere end importerede råvarer, men til trods for det så består kosten mest af importerede råvarer og som nævnt er et af hovedfaktorerne, at grønlandske råvarer er dyrere end importerede råvarer (Pars et al.: 2001: 26). Hvis der kunne ske en forbedring i priserne, kunne man argumentere for, at grønlandske råvarer kunne bidrage til den frygtede kødmangel i fremtiden.

1.6 Teori

Mit teoretiske grundlag er baseret på Pierre Bourdieus kapital teori. Bourdieu har på baggrund af det franske samfund i 1970'erne, blandt andet udviklet teorier i et forsøg på, at forklare den sociale ulighed mellem samfundet gennem generationer og det Bourdieu nok mest er kendt for er, at han kombinerer teoretiske begrebsudviklinger med empiriske undersøgelser (Bourdieu 1979, Järvinen 2013: 366, Edgerton & Roberts 2014: 193).

Bourdieu har udviklet tre fundamentale former for kapital: økonomisk-, social- og kulturel kapital. Den økonomiske kapital er penge og materielle ressourcer, den kulturelle kapital indebærer delvis uddannelse, finkulturelle færdigheder og at kende de kulturelle ”koder” der kan være. Det kan også være, at have meget viden inden for noget specielt som sprog eller politik så man derved kan begå sig i samfundets højere kredse. Den sociale kapital

er den værdi som man har i kraft i sit sociale netværk (Bourdieu 1979, Järvinen 2013: 372). Disse tre kapitalformer ser Bourdieu som værende gensidigt konstituerende idet, at økonomisk kapital giver tid og ressourcer til for eksempel investering i udviklingen af barnets kulturelle kapital, hvilket er forbundet med fremtidig uddannelse- og erhvervsmæssig succes, som igen bidrager til akkumulering af økonomisk kapital. Økonomisk kapital er også tæt forbundet med den sociale kapital, da ens sociale netværk bliver bredere og mere indflydelsesrig da det åbner op for muligheder som yderligere forbedre ens andre kapitaler, derfor kan Bourdieus kapitalformer næsten altid konverteres tilbage til den økonomiske kapital (Bourdieu 1979, Edgerton & Roberts 2014: 195). Udover disse tre kapitalformer, så er der den symbolske kapital. Det er ikke en kapitalform for sig selv, men det er en overordnet kombination af de tre kapitalformer, som transformeres til den symbolske kapital som er anerkendelse og æresfølelse hvilket er en central tese i Bourdieus tekster: ”Kampen om anerkendelse udgør et helt fundamental (måske den mest fundamentale) dimension i menneskets samvær.” (Järvinen 2013: 366; 372, Bourdieu 1979).

Kapitalformerne er med til at bestemme hvilken social position man har, da det afhænger af ens livsstil. De højere rangerede i samfundet kan for eksempel enten have den økonomiske kapital, da de kan være eliten i erhvervslivet og de med høj kulturel kapital kan være eliten i den akademiske verden, eller så kan man have alle tre kapitalformer (Järvinen 2013: 370). Som nævnt er kapitalformerne et forsøg på, at forklare de sociale uligheder der kan være i et samfund. De forskellige sociale grupper der er i samfundet eksisterer udelukkende i forhold til hinanden (Bourdieu 1979, Järvinen 2013: 372). Bourdieus eksempler stammer fra uddannelsessystemet da han mener, at uddannelsessystemet er med til at understøtte de sociale uligheder ved at reproducere. Forstået på den måde at uddannelsessystemet reproducerer klassesamfund ”... ved at begunstige børn som kommer fra ressourcestærke familier og styre dem ind i uddannelsesforløb, som garanterer dem adgang til samfundets dominerende positioner.” (Järvinen 2013: 375). Så uddannelsessystemet giver til dem der allerede har, mens andre klasser må kæmpe fra deres sociale oprindelse og de erfaringer de har, hvilket gør at det legitimerer det eksisterende hierarki. Kapital giver nemlig som nævnt anerkendelse, og manglen på kapital er en reproduktion af social ulighed (Bourdieu 1979, Edgerton & Roberts 2014: 195).

Jeg vil løbende, igennem denne afhandling anvende Bourdieus kapital teori i takt med analysen af de resultater jeg finder frem til, da jeg har en formodning om, at disse kapitalformer kan have en indflydelse i den kost man spiser til hverdagen, om det så enten er importerede råvarer eller grønlandske råvarer.

1.7 Metodisk tilgang og introduktion til opgavens empiri

Specialets empiri er baseret på flere slags kilder, samt noget feltarbejde og der vil derfor bruges forskellige undersøgelsesteknikker. I forhold til min metodiske tilgang har jeg gjort brug af metodepluralisme, det vil sige at jeg har anvendt flere forskellige metoder i forhold til, at indsamle og analyserer empirien. For at få en idé om det historiske perspektiv på kosten i Grønland, har jeg gjort brug af skriftlige kilder, samt nogle personlige samtaler. Man vil specielt se metodepluralismen blive anvendt i det efterfølgende kapitel i forhold til det historiske perspektiv af kosten. For at få et indblik på den nuværende situation af kosten har jeg gjort brug af et spørgeskema³, og noget feltarbejde i form af observation samt deltagerobservation. Processen for den kvantitative- og den kvalitative dataindsamling vil blive præsenteret individuelt i de to følgende afsnit.

1.7.1 Kvantitative data:

At gå kvantitativ metodisk til værks betyder, at man behandler emner ved hjælp af tal. Man interessere sig for fænomener som kan tælles, måles eller vejes og indenfor humaniora, kommer kvantitativ metode ofte til udtryk ved spørgeskemaundersøgelser, da det er en objektiv måde at skulle veje og måle data på, samtidig med at det både er effektivt og en systemiseret måde at kunne indsamle store mængder data (Køppe & Helles 2015: 519, Oxlund 2018: 275). En del af min empiriske grundlag i specialeafhandlingen tager udgangspunkt fra kvantitative data ved, at anvende et spørgeskema. Et af grundene til, at jeg har valgt at anvende en spørgeskemaundersøgelse er på grund af, at det ville være muligt for mig at kunne stille mange mennesker det samme spørgsmål relativt inden for en kort periode og jeg kunne derved få et større og bredere besvarelsesprocent fra forskellige informanter om, hvordan informanterne forholder sig til et fænomen og dermed give mere valide svar i forhold til den problemstilling der er blevet fremvist (Andersen 2009: 174). Man kan sige, at spørgeskemaundersøgelser er en lukket særform af et interview da man oftest stiller lukkede spørgsmål og har klargjort besvarelser i form af svarkategorier, hvilket også oftest betyder at interviewereren i forvejen har antagelser om et fænomen man vil undersøge (Hastrup et al. 2017: 84, Oxlund 2018: 281). Der vil derfor blive gået hypotetisk-deduktivt til værks når besvarelserne af spørgeskemaundersøgelsen skal analyseres, da jeg som nævnt i introduktionskapitlet mener, at størstedelen af befolkningen i Grønland spiser importeret

³ Hele spørgeskemaet med dens spørgsmål og besvarelser er vedhæftet som bilag i WISEflow.

kødvarer og ud fra analysen af besvarelsene, vil jeg kunne bekræfte eller afkræfte min hypotese (Køppe & Helles 2015: 517f.).

Der er både fordele og ulemper ved at anvende et spørgeskema. Fordelen er helt klart at kunne stille spørgsmål til en masse mennesker og få besvarelser inden for kort tid, og i den digitale tidsalder som vi er i, så er det muligt at få besvarelsene sat i lagkage- eller søjlediagrammer af det program man anvender, og det gør det nemmere for forskeren, at skulle analysere de indsamlede data og dermed kan man få understøttelse af procenttal på en problemstilling som er blevet fremstillet. Ulempen er at spørgeskemaer er standardiserede og hypotesebaseret, det vil sige at alle får stillet det samme spørgsmål og de bliver præsenteret for de samme svarmuligheder, hvilket betyder at informanterne ikke rigtig kan udfolde sig og dermed kan forskeren ikke rigtig komme i dybden af ens problemstilling (Oxlund 2018: 277ff.). Jeg har lagt vægt på fordelene der er ved en spørgeskemaundersøgelse, da jeg er interesseret i hvordan kosten ser ud i dag i det grønlandske samfund, der er dog opstået nogle problemer som jeg vil komme nærmere ind på.

Spørgeskemaet blev udarbejdet på hjemmesiden Drag'n Survey⁴, og her blev der formuleret 24 spørgsmål med udgangspunkt i hverdagskosten i de forskellige husstande i Grønland. Målgruppen for mit spørgeskema er dem som bor i Grønland og som er kødspisere, derfor er min målgruppe forholdsvis bred, da jeg har den opfattelse af, at der ikke er så mange veganere og vegetarer i Grønland. Jeg formulerede selv spørgsmålene på dansk og derefter fik jeg det oversat til grønlandsk, da mit hovedsprog er på dansk og jeg mente selv, at det ville være for tidskrævende hvis jeg selv skulle oversætte til grønlandsk. Jeg fandt det vigtigt at spørgeskemaets spørgsmål og svarkategorier var på dansk og grønlandsk, da jeg anså at der ville være flere respondenter som ville være villige til at besvare spørgeskemaet. De første syv spørgsmål i spørgeskemaet som blev stillet var omkring deres alder, køn, nationalitet, bopæl, hvilket sprog der bliver talt til dagligt, hvilken uddannelsesbaggrund man har og ens husstands årsindkomst før skat. Alle respondenter var anonyme, men jeg fandt disse informationer vigtige, da det ville kunne indikere hvorfor man spiser det man gør til hverdag. De resterende 17 spørgsmål handlede om afhandlingens emne. Der blev for eksempel spurgt ind til hvad ens hverdagskost bestod af, om det er grønlandske- eller importeret råvarer, hvad man mener om priserne, hvordan man anskaffer sig grønlandske råvarer og hvorvidt man mener tilgængeligheden er af de respektive varer er. Der blev også spurgt ind til om man klargjorde forråd til resten af året, heriblandt at tørre eller sylte og sidste spørgsmål lød

⁴ <https://www.dragnsurvey.com/en>

følgende hvad man helst ville spise, hvis økonomien ikke spillede en rolle. Alle spørgsmål havde svarkategorier, og i nogle tilfælde, kunne man afkrydse flere felter, for eksempel ved, hvad for noget mad man spiser til hverdag, og i nogle svarmuligheder var der et afkrydsningsfelt med ”Alla/Andet”, hvor man selv kunne komme med en kommentar hvis der var behov det for. Spørgeskemaet blev sendt ud som e-mail til alle på universitetet Ilisimatusarfik og det blev også delt på Facebook, både på min private profil hvor mine venner havde mulighed for at dele opslaget videre, også delte jeg det på forskellige byers Facebook opslagstavler, da jeg ville forsøge at nå ud til hele Grønland. Jeg har det indtryk af, at mange her i Grønland har Facebook, og at der derfor ville være en høj svarrate hvis spørgeskemaet blev lagt op på Facebook. Spørgeskemaet blev sendt ud den 19. oktober 2022 og de endelige resultater blev eksporteret i en Pdf-form den 9. november 2022, det vil sige at spørgeskemaet var oppe i 3 uger før jeg lukkede den. Der kom i alt 279 besvarelser hvoraf 86% af dem fuldførte spørgeskemaet. Der kom allerflest besvarelser på spørgeskemaet de første to dage, mens der de resterende 19 dage kom nogle løbende.

Denne specialeafhandling er som nævnt i første afsnit af dette kapitel, meget inspireret af en tidligere eksamensopgave jeg lavede tilbage i 2020, som omhandlede grønlandske kødvarer versus importerede kødvarer. Dengang oplevede jeg stor interesse for mit spørgeskema, og jeg havde derfor en forestilling om, at der ville være lige så stor interesse som sidst. Som sagt, delte jeg mit spørgeskema på flere opslagstavler på Facebook i forskellige byer for, at kunne nå ud til flere borgere, men efter at spørgeskemaet havde været oppe i tre uger, måtte jeg erkende, at der ikke var den store interesse for at besvare mit spørgeskema ude på kysten, derfor er 81,82% af besvarelserne på spørgeskemaet fra Nuuk. Det skal man tage til eftertragtning når der bliver præsenteret hvordan kosten ser ud i dag, da størsteparten vil være baseret på Nuuk. Det er et af de problemer som er opstået under forskningsprocessen, som jeg ikke havde taget højde for førhen, da jeg oplevede så stor interesse i min tidligere eksamensopgave – men nu når jeg tænker over det, så var min tidligere eksamensopgave også baseret på besvarelse fra personer som kommer fra Nuuk, da jeg dengang kun delte mit spørgeskema på min egen Facebook profil samt Facebook gruppen ”Nuuk borger info”, derfor må jeg gå ud fra, at størstedelen af besvarelserne kom fra Nuuk. Baseret på den erfaring, delte jeg derfor spørgeskemaet i så mange Facebook grupper som muligt, men som det viser sig, gav det ikke pote, da størstedelen på besvarelserne stadig er fra Nuuk. Jeg kan derfor heller ikke gå ud fra spørgeskemaets besvarelser om, hvad der bliver spist i hele Grønland da det på ingen måde er repræsentativt, samtidig med det, så er spørgeskemaets besvarelser heller ikke repræsentativt for Nuuk da det er 225 personer som

har besvaret spørgeskemaet der kommer fra Nuuk, ud af en befolkning på cirka 19.000 (Kleemann 2022: 5). På trods af disse problematikker, finder jeg spørgeskemaets resultater relevante, da det giver en meget god idé om hvordan kosten ser ud, specielt i Nuuk. Og med støtte fra feltarbejde samt relevante artikler og kilder, vil det være med til at kunne besvare problemstillingen.

Jeg kan ikke give en specifik grund til hvorfor spørgeskemaets respondenter primært kommer fra Nuuk, men jeg har haft nogle overvejelser omkring det. Et af mine overvejelser er, at de som bor i Nuuk går mere op i deres kost end man måske gør i andre byer og bygder. Forstået på den måde, at de i Nuuk følger de vestlige kostråd mere end der bliver gjort andre steder og derfor måske er mere villige til at besvare på spørgeskemaet, samtidig med at Nuuk også er en uddannelses by og man er vant til, at der løbende fra studerende bliver sendt spørgeskemaer ud som vil have noget viden indenfor et specifikt område, så har jeg en formodning om, at det er ”normalt” at skulle besvare spørgeskema. Et af mine overvejelser er også, at det er mere normalt at spise grønlandske råvarer i hverdagen i andre byer og bygder og det bliver nok set som en selvfølge at man har den viden, derfor er det unødvendigt at skulle besvare et spørgeskema som spørger ind til ens kost. Dette er mine overvejelser, men det er svært at sige hvorfor størstedelen af respondenterne kommer fra Nuuk, men det er noget man skal have in mente når besvarelserne bliver præsenteret og analyseret.

1.7.2 Kvalitative data:

Oftest når man anvender den kvalitative form for metode, så interviewer man forskellige mennesker som er relevante inden for ens problemstilling for at få deres synspunkt. For at forstå informantens synspunkt, så sætter forskeren sig i informantens situation og forholder sig åben, for derved at forstå informantens verdensopfattelse. (Dahler-Larsen 2002: 16, Holme og Solvang 1991: 90, Nielsen et al. 2019: 181f.). For mit vedkommende, så har jeg ikke gjort brug af den klassiske form af interview, derimod har jeg anvendt skriftlige kilder som dagbøger, lavet arkivforskning, været på feltarbejde både som deltager og observant, haft personlige samtaler samt anvendt webnografi, det vil sige, at jeg har studeret de sociale medier hvor jeg blandt andet har kigget i en Facebook gruppe samt en TikTok⁵ profil.

Jeg havde til at starte med, besluttet at jeg ikke ville foretage nogle interviews, da jeg mente at jeg ville få langt mere information fra en spørgeskemaundersøgelse. De

⁵ TikTok er et socialt netværk hvor man kan dele korte videoer.

personlige samtaler jeg har haft, har været meget spontane, da jeg endte i situationer, hvor jeg fik viden da jeg mindst ventede det, derfor var der ikke nogen planlagte spørgsmål (Hastrup et al. 2017: 69). Jeg havde personlige samtaler med tre forskellige kvinder, som henholdsvis er født mellem 1947 og 1966 og hver især fortalte de om deres barndomsliv og deres kost. De startede selv på samtalerne da de spurgte ind til min specialeafhandling og da jeg havde forklaret det, begyndte de selv at fortælle om deres kost i deres barndomsliv og jeg deltog i samtalen, som var det en almindelig samtale. Da jeg fandt deres informationer relevante i forhold til det historiske perspektiv af kosten, spurgte jeg dem derefter om jeg måtte bruge det som de fortalte mig, hvilket de alle tre indvilligede i. Der vil i det historiske perspektiv kapitlet blive forklaret nærmere om, hvor de kommer fra og deres barndomsliv, men de vil forblive anonyme.

De historiske skriftlige kilder, som er blevet taget i brug fra kolonitidens begyndelse er skrevet af europæiske missionærer eller polarforskere, da Inuit ikke havde et skriftsprog på daværende tidspunkt, så derfor er der både tale om deskriptive første- og andenhåndskilder (Olden-Jørgensen 2001: 54). Kilderne er blandt andet dagbøger som er skrevet af Hans Egede (Egede 2021) og derfor er de ældste skriftlige kilder, som anvendes som empiri fra koloniserings begyndelse i 1721, og jeg har gjort brug af andre missionærers og polarforskeres beretninger helt op til 1900-tal med blandt andet William Thalbitzers dagbog fra Østgrønland (Thalbitzer 2014). Det er først omkring op igennem 1900-tallet, at man begynder at se grønlændere skriver førstehåndsberetninger om deres oplevelser eller metoder, da det først var i 1800-tallet der blev udviklet et grønlandsk skriftsprog af Samuel Kleinschmidt (Valgreen n.d.). Her har jeg blandt andet kigget på Hans Lynges ”Inegpait (Inuppaat)” fra 1967, som er trykt i *Meddelelser om Grønland*, hvor han fortæller om gamle historier fra Upernavik distriktet og i samme udgivelsesformat har jeg kigget på Alfred Berthelsens beretninger om medicinsk statistik og nosografi⁶, da udgivelsen blandt andet giver et indblik om kosten i Grønland på daværende tidspunkt.

Med adgang til arkivet i forbindelse med mit arbejde som studentermedhjælper i projektet *Forgotten Friends*, har jeg udnyttet muligheden til at lave arkivforskning. Ved at bruge arkivet, har det givet mig mulighed for, at få et indblik på det historiske perspektiv af kosten samt forandringerne der er sket i kosten, fra de nedskrevne beretninger og det har været med til at give en forståelse for, hvorfor kosten er som den er i dag (Mellemsgaard &

⁶ ”... systematisk beskrivelse af en sygdom omfattende sygdommens definition, forekomst, årsager, symptomer, forløb og påvirkelighed af forskellige behandlinger. Nosografisk viden er en forudsætning for, at lægen kan stille den rette diagnose og vælge den rette behandling.” (Wulff 2009).

Olwig 2018: 214ff.; NA (b) n.d.). I min forskning har jeg kigget i privatarkiver og i Lægevæsenets indberetninger under Inspektoratsarkivet, hvor jeg blandt andet har kigget i Robert Petersens (1928-2022) privatarkiv, da han havde en stor samling af private dokumenter som dagbøger og notatbøger, hvor han skrev beretninger ned fra hans privatliv, ligeledes fra hans arbejdsliv. Petersen var en forgangsmand indenfor den grønlandske forskerscene, da han var en af de første grønlandske professorer som forskede Inuit og hans viden har været meget alsidig og bred (Reimer 2021), hvor han har skrevet om hvordan kosten har set ud, de steder han har været, og hans viden om kost mener jeg, at kunne være nyttig til mit speciale emne. Lægevæsenets indberetninger er årlige indberetninger fra læger, som beretter alt fra sygdomme til kostforhold i de forskellige distrikter. Jeg har kigget i årene fra cirka starten af 1900-tallet til da Anden Verdenskrig startede.

At anvende webnografi er en tilgang som har den digitale verden som et objekt for ens forskningsinteresse, så man skal stort set anvende de klassiske feltarbejdsværktøjer og være det man kalder *at være online i felten* (Albris & Wahlberg 2018: 261f.). Når man anvender webnografi, kigger man på, hvordan mennesker interagerer online og hvordan de indgår sig i fællesskaber, og Daniel Miller, som er en ledende forsker inden for webnografi, siger at: "...at sociale medier og digitale teknologier ikke skal forstås ud fra en teknologisk deterministisk tankegang, men snarere at mennesker på tværs af tid og geografi tilpasser og omformer disse fænomener lokalt." (2018: 263), hvilket jeg mener, man kan se i forskellige App's som for eksempel TikTok og Facebook. Når man bruger internettet som felt, så anvender man oftest deltagerobservation, men det klassiske felt er ændret, da det man observere er blevet til tekst og billeder og de som er en del af gruppen kan være spredt ud over hele verden. De etiske overvejelser spiller selvfølgelig en rolle, da det kan være svært at bede en hel gruppe om tilladelse til, at anvende deres udtalelser, på trods af det, så finder jeg ikke de etiske overvejelser nødvendige da mange grupper og profiler er offentlige og de vil alligevel fremstå anonyme hvis de bliver anvendt. Jeg vil anvende webnografi som et slags social medie arkiv, altså hvor informanter efterlader spor som jeg kan studere, det vil sige at jeg studerer deres billeder og deres tekst (2018: 264f.; 272). Med det sagt, så vil det ikke være en gennemgående metode som bliver anvendt i opgaven, det vil primært blive præsenteret til sidst som en slags afrunding og for at vise hvordan grønlandsk mad og råvarer ser ud i dag.

Som en sidste del af min dataindsamling har jeg været på feltarbejde, hvor jeg primært har været observant, men i et af tilfældene har også jeg været deltager. Bronislaw Malinowski (1884-1942) udtaler i sin bog *Argonauts of the Western Pacific*, at for at kunne forstå de indfødtes perspektiv og verdensforståelse, skal man iagttage deres væren, altså at

observere deres hverdagsliv. Formålet med Malinowskis iagttagelse var, at han ville vise hvordan forskellige institutioner hang sammen for at få samfundet til at fungere. Han ville iagttage forskellen på hvad folk påstod de gjorde, til hvad de rent faktisk gjorde. Antropologer begyndte at anvende begrebet ”deltagerobservation” i 1940’erne, som en betegnelse for hvad det ville sige, at være på feltarbejde og efterfølgende udviklede der sig en forståelse for kultur som er noget, der er foranderligt og at det bliver skabt af mennesker, der handler sammen (Mogensen & Dalsgård 2018: 163f., Kristiansen & Krogstrup 2015: 23). I stort set alle metodebøger skriver de, at for at anvende observation som metode eller at være deltagerobservant, skal forskeren være neutral og distanceret fra det man vil undersøge, hvilket kan være umuligt i langt de fleste af tilfældene. Min position i forhold til mit emne gør, at jeg ikke kan være neutral da jeg som i min indledning skrev at min opvækst og de observationer jeg har haft de sidste par år, har påvirket min opfattelse af grønlandsk- og importeret mad og er en stor grund til mit emnevalg i forbindelse med specialeafhandlingen. Ved observation af et felt, så ser forskeren efter hvilke forbindelser der bliver skabt mellem enkeltpersoner og hvilke uerkendte relationer som opstår i sociale fællesskaber, men relationer kan ofte ikke ses, derfor skal man forsøge at opleve det i praksis. Kirsten Hastrup argumenterer for, at når man som forsker træder ind i de sociale relationer, så deltager man hverken som sig selv eller som en i den kultur man studerer, men at man har en helt tredje position, nemlig som antropolog hvor ens referenceramme er indlejret i antropologiens videnskabssprog. Mette Line Ringsted Nimb og Cecilie Rubow argumenterer dog også, at forskeren vil have forskellige roller på feltarbejdet, både som privatperson og forsker og disse roller vil være fremtræden på forskellige tidspunkter i feltarbejdet (Mogensen & Dalsgård 2018: 165), som for mit vedkommende er ret gældende, hvor jeg ikke har taget forskellige roller i brug, jeg har dog haft det antropologiske in mente. Når man anvender deltagerobservation som en form for dataindsamling, er det som regel hen over længere perioder hvor man danner sig relationer for, at få et indblik i andre aspekter af det sociale liv (Mogensen & Dalsgård 2018: 168, Kristiansen & Krogstrup 2015: 24), men under mit feltarbejde har det foregået i korte perioder, da jeg har observeret to forskellige foredrag som varede nogle timer også har jeg deltaget til plukning og flåning af fugle og været deltagerobservant til klargørelse af grønlandske råvarer til kaffemik og jul. Når man observere er det ikke kun brug af synet, men andre indtryk som lugte og lyde, er en del af processen som jeg vil beskrive i de senere kapitler. Som i de andre metodevalg, så er der de etiske dilemmaer om hvorvidt man skal informere de man observere, at de bliver observeret? Man kan skelne mellem to observationsstrategier, hvor man enten observere åbenlyst hvor man for eksempel

står med et kamera eller notesbog, eller at observere uden folks vidende, hvilket giver nogle etiske problemer, og jeg har derfor valgt at gøre brug af den første observationsstrategi hvor jeg fungerede som publikum (Mogensen & Dalsgård 2018: 171ff., Kristiansen & Krogstrup 2015: 52). Jeg informerede ikke om at jeg skulle observere, men jeg havde min notesbog tydeligt fremme til de to foredrag jeg var til, så jeg mente ikke at det var nødvendigt at informere, at jeg skulle observere da det ligeledes var offentlige foredrag.

I forbindelse med min deltagelse til at plukke og flå fugle, var det en spontan oplevelse som jeg hurtigt valgte skulle fungere som feltarbejde, da det ville give mig en forståelse for arbejdet der ligger i at være selvforsynende. Jeg informerede de jeg var sammen med, at jeg ville bruge det til min afhandling, hvilket var helt fint for dem. I forbindelse med min deltagerobservation til klargørelse af grønlandske råvarer, var det planlagt i et stykke tid da det skulle foregå hos en af min mors veninder og de var godt klar over at jeg skulle deltage i forbindelse med min afhandling.

1.7.3 Positionering

Som jeg nævner foroven, så har det ikke været muligt for mig at være en neutral forsker, da valget af mit speciale emne har været meget baseret på personlige erfaringer og refleksioner. Det der også har gjort det svært for mig at skulle være neutral er, at i to tilfældene hvor jeg har været observant og deltagerobservant, har jeg haft tætte personlige forhold til vedkommende som fylder meget i min hverdag.

I følgende kapitel giver jeg en historisk gennemgang af den grønlandske kost. Under arbejdet lagde jeg mærke til mine tilbøjeligheder til, at ændre terminologien fra Inuit til grønlændere, selvom der er tale om de samme folk. Forstået på den måde at Inuit og grønlændere kommer fra de samme forfædre, men under mit arbejde skete det helt automatisk, at jeg ændrede terminologien fra Inuit til grønlændere da kolonisationen begyndte (som man kan se i kapitel 2 under afsnit 2.2.). Jeg har ikke en specifik forklaring på hvorfor jeg ændre på terminologien, men jeg tror det har noget at gøre med mine etnografiske selvovertøjelser. Jeg har altid set mig selv som en grønlænder og det har jeg altid fået at vide at jeg er, men jeg ser ikke mig selv som en Inuk (Inuit i ental). De seneste par år har jeg set på de sociale medier, at nogen kalder Grønland for Inuit Nunaat (menneskenes land) i stedet for Kalaallit Nunaat. Hvilket jeg ikke kan relatere til, for der er andre Inuit i Arktis som ikke befinder sig i Grønland, derfor synes jeg ikke at Inuit Nunaat er den rette betegnelse for Grønland. Jeg ser også i nogle tilfælde, at nogen grønlændere kalder sig Inuk, og det synes jeg alle grønlændere har ret til at kalde sig selv, da vi stammer fra Inuit og vi er Inuit, men det er

ikke noget jeg har taget til mig. Jeg mener, at det er en form for reclaim bølge der er i gang som man også ser i andre kulturelle praksisser som, at man har tilbagetaget Inuit tatoveringer. Jeg tror også, at det har noget at gøre med min egen livsstil. Jeg lever ikke så ”traditionelt” og jeg føler at, for selv at kunne kalde mig Inuk så skal jeg have visse færdigheder som kan vise at jeg er Inuk. Det her er mine egne selvovervejelser og derfor kan jeg ikke bakke det op med andres overvejelser, men jeg finder det vigtigt at pointere for læseren, at der foregår et skift fra Inuit til grønlandere i kapitel 2 selvom der er tale om de samme folk.

2. Kapitel: Historisk gennemgang af den grønlandske kost

Inuit har stort set altid været kendt for at være et traditionelt jæger-samler samfund, eller rettere sagt et fangersamfund. At være et fangersamfund består af, at man fanger sin mad ved jagt og jagten muliggøre, at man kan sikre sig at der er mad året rundt. Men ikke alle fangst dyr er tilgængelige året rundt, derfor laver man også forråd som især har og stadig er, meget nyttig til om vinteren. Man tørrer blandt andet kød og fisk som man opbevarer i fryseren, som man førhen opbevarede i depoter. At fange sin egen mad og derefter gøre klar til de kolde vintermåneder er blevet praktiseret i mange år, af de forskellige folkegrupper som har opholdt sig i Grønland, der vil derfor i dette kapitel blive givet en historisk redegørelse af den grønlandske kost.

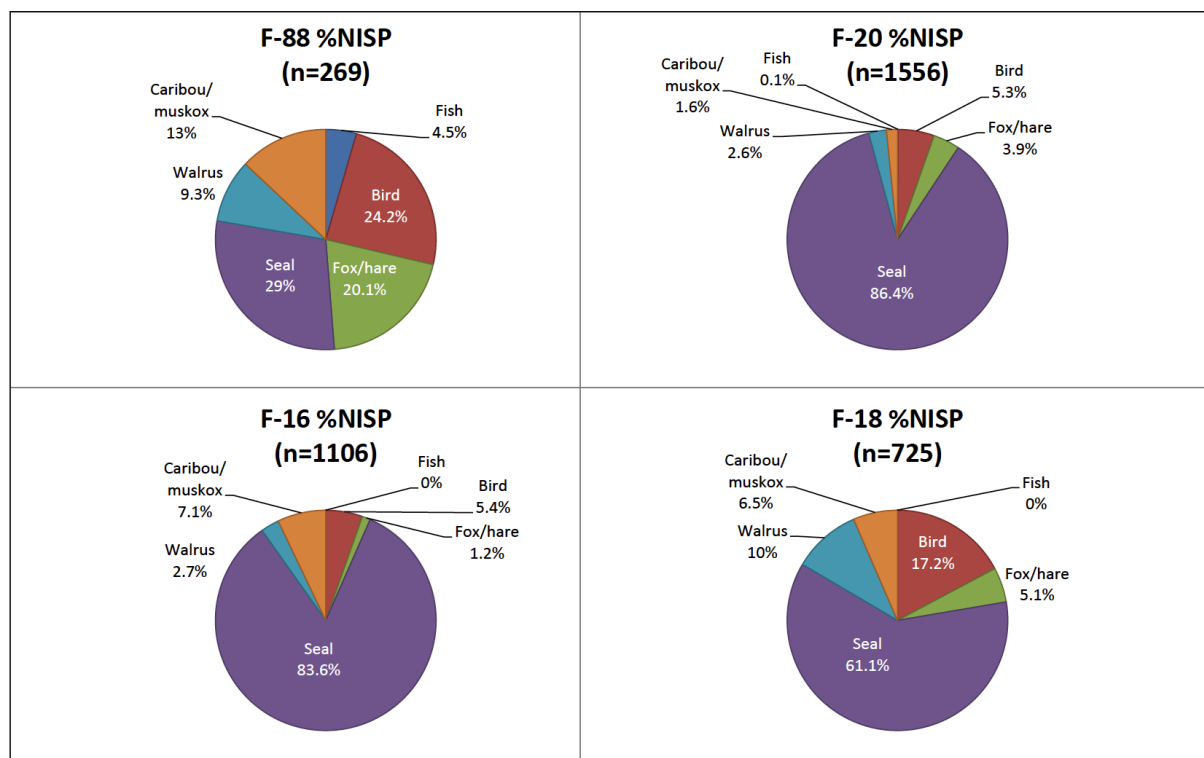
2.1 De første folk

Inuit har levet i Grønland i mange århundreder, men i forskellige perioder og med forskellige Inuit kulturer. Grønland har været bosat periodevis, højst sandsynligt på grund af klimaændringer som har påvirket både flora og fauna hvor det muligvis har reduceret fødekilderne (Gulløv 2005a: 13, Gad 1984: 9). Alle Inuit folkegrupper migrerede fra Canada til det nordlige Grønland omkring Thule området, som polarforskeren Knud Rasmussen kaldte *The Gateway to Greenland* (Appelt & Gulløv 1999: 6).

Palæo-Inuit som indebærer Saqqaq kulturen, Independence I og II og Dorset, startede deres migration til Grønland omkring 3200 f.Kr. (Frisen 2016: 673, Gad 1984: 11). Arkæologiske fund viser at Palæo-Inuit havde en avanceret teknologi som gjorde, at det var muligt for dem at være fleksible. De havde kajakken som muliggjorde de kunne tage på fangst ude på havet, og af de dyr de fangede, så udnyttede de skindet ved for eksempel at lave skindtelte, hvilket gjorde dem endnu mere fleksible da de kunne flytte fra sted til sted på forholdsvis kort tid. Palæo-Inuit fangede stort set alt der kunne spises. Arkæologiske udgravninger demonstrerer dog at sælen har været den primære kilde i deres subsistensøkonomi. Man kan også se at sælen har haft en essentiel rolle i samfundet ved, at kigge på deres bosætningsmønstre da de primært bosatte sig ved kysten (Friesen 2016: 676f, Appelt, Damkjar & Frisen 2016: 787f.). Palæo-Inuit levetid sluttede i Grønland da Thulekulturen migrerede til Grønland omkring 1200 e.Kr. I dag er der stadig spekulationer om, hvorfor Sen Dorset forsvandt fra Grønland og et af teorierne er, at Thulekulturen udkonkurrerede Sen Dorset. For selvom Palæo-Inuit, herunder Sen Dorset, havde en avanceret teknologi, var Thulekulturens teknologi endnu mere avanceret, da de blandt andet

medbragte hundeslæden og umiak (konebåd). Arkæologiske fund i det vestlige Arktis viser også, at Thulekulturen har fordrevet Sen Dorset uanset hvilken region de har mødt dem i, så hvis Thulekulturen og Sen Dorset har været i Grønland på samme tid, kan teorien meget vel være plausibel (Frisen 2016: 673, Gulløv 2005b: 201, Gad 1984: 23). Thulekulturen er den direkte forfædre til de moderne Inupiat, Inuvialuit og Inuit (Frisen 2016: 673 & 680, Gulløv 2005a: 18), der vil derfor blive brugt betegnelse Inuit når den forhistoriske Thulekultur bliver nævnt fremtidigt.

Inuit kost minder meget om Palæo-Inuit kost. De fangede stort set alt som kunne spises. Man ser dog langt mere hval i deres kost, da de havde den avanceret teknologi til, at fange hvalen, men som hos Palæo-Inuit, så har sælen den vigtigste rolle (Gulløv 2005b: 287). I nedenstående figur, kan man se hvor stor en procentdel sælen har fyldt hos de forskellige Inuit kulturer, men man kan også se at Palæo-Inuit kost særdeles har været baseret på landdyr i form af små dyr som hare og fugle i forhold til Inuit, hvis kost har været mere baseret på havpattedyr. Som Palæo-Inuit, så viser Inuit bosætningsmønstre at havet har været en vigtig del af dagligdagen, da de også bosatte sig, ved kysten (Bandi 1969: 141). I nogle fornylig foretagne arkæologiske udgravninger af møddinger, har DNA-analyser kunne identificere 42 forskellige dyrearter i form af fisk, sæl, hvaler, fugle og landpattedyr (Holm & Platou 2022), så selvom sælen har været hovedkilden, så viser figur 1 og artiklen fra Sermitsiaq.ag, at Inuit har haft en alsidig kost.



Figur 1: Hvad kosten bestod af hos de to forskellige kulturer: Dorset- og Inuit kulturen. Dorset kulturens kost er det øverste venstre hjørne, mens de resterende tre er Inuit kost.

Kilde: Darwent & Foin 2010: 323.

I de arkæologiske kredse, så er der forskellige hypoteser omkring hvorfor de forskellige Inuit kulturer migrerede mod øst. En kendt hypotese er, at man mener de fulgte efter maden, at Palæo-Inuit fulgte efter moskusokser og at Inuit fulgte efter hvalerne. Men det er også meget modsigende i forhold til det man ellers siger om Inuit kulturer, nemlig at de har haft en god tilpasningsevne og har været i stand til at bruge andre ressourcer af dyr, derfor er det svært at tro, at migrationerne skyldes et bestemt pattedyr (Frisen 2016: 677f., McCullough 1989: 7, Gulløv 2005b: 207). Men hypotesen kan stadig være plausibel hvis man ser på det i en større helhed, altså at forskellige faktorer har gjort man har været nødsaget til at migrere. Hvis man ser på dyrenes migrationer og klimaændringerne, så tilbragte grønlandshvalen på daværende tidspunkt mere tid i det østlige Arktis, da temperaturen var varmere og dermed var der længere perioder med åbent hav. Længere perioder med åbent hav kunne være en *pull factor* for Inuit, da det også ville være muligt for dem at sejle med deres umiaq i længere tid og det måske endda åbnet havruter som hidtil har være umulige at besejle. Som jeg nævnte, så mener man at Inuit har fulgt grønlandshvalen, og fund viser at hvalen har spillet en central rolle, ikke kun i subsistensøkonomien, men også i den sociale organisation. En *push factor* er heriblandt, at befolkningstallet voksede hvilket resulterede i, at der ikke var nok ressourcer til alle, hvoraf familier søgte andre steder hen (Frisen 2016: 682). Når alt kommer til alt, så er det svært at bevise disse faktorer har spillet en individuel rolle, derfor skal man nok se det som en større helhed hvor det er en kombination af disse faktorer, som har motiveret migrationerne. Ikke desto mindre, så kan man ikke komme udenom, at disse faktorer som er blevet præsenteret, ikke har et udgangspunkt i mad – de har enten fulgt efter maden, eller er flyttet på grund af mangel af ressourcer, hvilket viser at store fangstdyr har været umådelig vigtige for Inuit.

2.2 Beretninger fra 1721 til starten af 1900-tallet

Missionærer og polarforskere har skrevet beretninger ned i dagbøger, mens de har opholdt sig i Grønland og været blandt Inuit. De skriftlige beretninger har gjort, at man kan blive klogere på de forhistoriske Inuit og hvordan de begik sig i deres hverdag, da Inuit ikke har haft et skriftsprog og har kun gjort brug af mundtlige overleveringer. I arkæologiske fund har man kunne se hvad der er blevet spist og anvendt, men skriftlige beretninger viser hvordan et fangstdyr er blevet anvendt, samt hvilket forhold Inuit har haft til fangstdyrene.

Inuit kost har så godt som været det samme i mange århundreder hvor der ikke har været den store forandring. Man levede af landets ressourcer og brugte hele dyret. Skindet

gav klæder, kødet gav varme og styrke til kroppen og trannen fra spækket gav lys og varme i de kolde vintermåneder (Janda & Bækgaard 1997: 39). Ved koloniserings begyndelse i 1721 skrev Hans Egede en dagbog fra 1721 indtil han rejste fra Grønland i 1736. I dagbogen giver han beskrivelse om hverdagen i kolonien og han skrev beretninger ned, fra når han havde besøgt Inuit i deres bopladser. Egede har kunne berette at Inuit tilberedte deres mad over tranlamper, og nogle havde endda kedler af messing og kobber. Han dokumenterede ligeledes, at ham selv og hans besætning handlede med Inuit i bytte med noget kød eller fisk, da de til at starte med havde besvær med at skaffe sig føde, og Inuit lærte fra sig senere hen (Egede 2021: 50; 60). Man har kunne berette at Inuit klargjorde vinterforråd, hvor man tørrede fisk og kød på klipper fra sommerens fangst og derefter opbevarede man det i depoter, som enten var under sneen eller et depot lavet af sten (Egede 2021: 50 & 67, Ostermann 1921: 31, Janda & Bækgaard 1997: 5). Man opbevarede også ferskt kød, hvor man i visse tilfælde havde en sæl frosset ned, som blev anvendt til trængte tider eller til hundefoder. Inuit har været gode til at tage sig af hinanden ved at praktiserer fordelingsøkonomien. Det vil sige at de der har hjembragt et fangstdyr, giver et stykke af fangstdyret ligeligt til alle (Rosing 1997: 29; 31). I midten af 1700-tallet, beretter missionær Christopher Glahn, at når der var mad nok, spiste Inuit op til flere måltider i løbet af dagen. Kødet er enten blevet spist rå, kogt, tørret, frossent eller råddent/fermenteret, indmaden af dyret er enten blev spist rå eller kogt. Der er blevet spist meget tørfisk, herunder ammassætter, fugle, sortebær, tang, kvaner og æg og det bevidner at kosten har været meget varieret. Man brugte så vidt som muligt alt fra ens fangstdyr, heriblandt hjernen og man drak blodet mens det stadig var varmt da det gav en masse varme og næring (Dalager 1758: 42; 57, Gad 1984: 214, Ostermann 1921: 110; 162; 236, Janda & Bækgaard 1997: 54). Det at drikke dyreblodet, specielt sælblodet efter fangst, ser man hos andre Inuit kulturer. I North Baffin Island blev der foretaget forskning i 1980'erne som viste, at en del stadig drak den varme blod da man var/er overbevist om, at sælblodet er med til at forny og styrke menneskeblodet (Borré 1991: 54).

Det har ikke altid været nemt af skaffe mad, derfor tilberedt man vinterforråd men der kunne være lange perioder hvor man slet ikke fangede noget, og når forrådet var blevet tomt har man spist bær op til flere uger og i nogle tilfælde har man været nødsaget til at finde andre midler, som at koge skindet fra skindteltene eller ens eget tøj. Når det har været meget slemt, hvor nogle er døde af hungersnød, har de overlevende været nødt til at spise ligene (Dalager 1758: 20; 48; 216).

Desto mere koloniseringen fik sin indflydelse i Grønland, desto mere begyndte man at se europæiske varer som var langtidsholdbare som gryn, kaffe og sukker og disse

varer blev langsomt integreret i grønlændernes hverdag (Gad 1984: 214). Handelsstationer begyndte at dukke op på Grønlands kyst og her var det den Kongelige Grønlandske Handel (KGH) som stod for handel og varer. KGH blev grundlagt i 1774 og skulle først og fremmest skaffe de vigtigste varer fra Grønland, hvilket var spæk, skind og hvalbarder. Handlen bestod af, at grønlænderne solgte deres overskydende fangst til KGH som sendte det videre til Danmark, og i bytte fik grønlænderne europæiske ting som perler, krudt og bomuld og sådan drev de deres tuskhandel i mange år. Grønlænderne fik dog ikke lov til at få adgang til europæiske føde- og drikkevarer, de såkaldte nydelsesvarer, da man mente at hvis de fik det, ville det fordærve grønlændernes levevis og gøre dem dovne. Man var simpelthen bange for at de ville opgive deres fangererhverv hvis de fik smag for europæiske varer og den europæiske livsstil, så derfor var det forbudt at sælge nydelsesvarer til grønlænderne. Men at holde grønlænderne fra nydelsesvarer var mere besværligt end KGH havde regnet med, da grønlænderne også drev tuskhandel med hvalfangere. Udefrakommende hvalfangere kunne give grønlænderne det som KGH ikke kunne, nemlig kaffe, the og sukker, derfor følte KGH sig nødsaget til at lovliggøre salg af de nydelsesvarer i 1806 og cirka 40 år senere lovliggjorde man salget af flæsk, mel og smør (Gad 1984: 214, Seiding et al. 2017: 111; 115f.; 120; 122f.; 153). At skulle tilpasse sig europæiske føde- og drikkevarer har ikke altid været nemt for grønlænderne. De grønlændere som boede ved- og omkring handelsstationer, havde vænnet sig til de europæiske varer, og var noget de fik til dagligt. Polarforskere som har været i Østgrønland, beretter om at de grønlændere som sjældent havde kontakt til handelsstationerne, ofte blev syge efter indtagelsen af europæiske varer (Thalbitzer 1933: 31).

Inuit har i flere årtusinder haft en nomadetilværelse, og de havde stadig til dels denne livsstil helt op til 1900-tallet, hvor man flyttede til steder hvor fangstmulighederne var størst (Madsen 2009: 10). Man så dog i 1800-tallet, at det blev mere og mere attraktivt for grønlænderne at skulle bosætte sig nær handelsstationer. Man så, at de flyttede om sommeren, men kom tilbage igen når det skulle til at blive vinter, hvilket var en frustration for KGH da det ikke var optimalt for den fangstbaseret økonomi. Det ville højst sandsynligt resultere i, at der ikke ville være lige så meget fangst som man ønskede, og dermed ikke så meget spæk og skind til KGH. Grunden til at handelsstationerne blev så eftertragtet var på grund af handelen og forsyningen af varer, men på det tidspunkt, blev det også muligt for grønlænderen at få sig et lønarbejde. En del grønlændere blev ansat under KGH, nogle blev tømrere, mens andre skulle fragte post med kajakken (Gad 1984: 213, Marquardt et al. 2017: 187). Mens flere og flere begyndte at bosætte sig ved handelsstationerne, så kom der ligeledes flere danske kvinder end der havde gjort før. Kvinderne var koner til de højtrangerede KGH-mænd samt

missionærerne og det at konerne kom til kolonierne skabte en anderledes dansk overklasse. Skellet mellem grønlænderne og danskerne blev endnu tydeligere end før og der var ingen tvivl om, at danskerne var øverst i hierarkiet ved handelsstationerne (hvorfor jeg synes at det er vigtigt at nævne, vil jeg komme nærmere ind på i næste afsnit).

ÅR	JOBTYPE OG ETNICITET	KRONER	INDEKS
Ansatte ved KGH			
1878	Kolonist – grønlandsk	314	100
1878	Udstedsbestyrer – grønlandsk	382	122
1878	Fartøjsfører/arbejdsformand – grønlandsk	410	131
1878	Håndværker – grønlandsk	336	107
1878	Kolonist – dansk	487	155
1878	Udstedsbestyrer – dansk	555	177
1878	Fartøjsfører/arbejdsformand – dansk	805	256
1878	Håndværker – dansk	594	189
1878	Kolonibestyrer – dansk	4.244	1.352
1878	Inspektør – dansk	5.912	1.883
1878	KGH's direktør i København – dansk	4.400	1.401
Grønlandske fangere			
1870-79	Fanger i Uummannaq kolonidistrikt	182	58
1870-79	Fanger i Frederikshåb kolonidistrikt	50	16

Figur 2: Eksempel på årsindkomster fra 1800-tallet. Her ser man blandt andet at en grønlandsk udstedsbestyrer får 382 kr. om året hvor en dansk udstedsbestyrer for 555 kr. om året.

Kilde: Marquardt et al. 2017: 210.

Det at mændene fik mulighed for at få et lønarbejde gjorde, at bosætningsmønstrene forandrede sig. Som nævnt, så var grønlænderne et nomadefolk hvor de havde skiftende bopladser året rundt og man levede op til flere familier sammen hvor man delte arbejdsfordelinger samt fangsten. Men jo mere europæisk man begyndte at leve, så ændrede det sociale fællesskab sig. Fra at bo som store familier og dele alt, begyndte den grønlandske familie at bo i mindre boliger, med færre familiemedlemmer. Det, at der blev introduceret for det europæiske erhverv samt levemåde, gjorde ikke kun at der var et skel mellem danskerne og grønlænderne, men der udviklede sig en form for grønlandsk elite som enten var ansat under KGH eller var kateketer, og her oplevede man et skel mellem den grønlandske elite og de der levede traditionelt vis (Marquardt et al. 2017: 188ff.). Det var specielt på lønnen man kunne se forskellen. Årsindkomster fra 1800-tallet viser at en grønlandsk ansat under KGH tjente langt mere end hvad en grønlandsk fanger gjorde. På ovenstående billede ser man et eksempel på dette, men det man også ser er, at danskeren tjente endnu mere end grønlænderen som var ansat under KGH (Marquardt et al. 2017: 210). Selvom grønlænderne tjente mindre, investerede de en del i nydelsesvarerne, som udviklede sig til en form for samfundskrise. I slutningen af 1860'erne, blev der dannet et slags kommuneråd kaldet forstanderskaberne. Forstanderskaberne skulle fungere som en slags domstol, da missionærene havde frataget grønlændernes traditionelle konflikthåndtering som var trommedans. Forstanderskaberne skulle dog også fungerer som et slags socialvæsen som blandt andet skulle uddelegere sultekost (Gad 1984: 225, Marquardt et al. 2017: 214; 218). Som jeg nævnte tidligere i afsnittet, så har grønlænderne kendt til kriser, da der i nogle perioder kunne være sparsomt med fangststyr. Men de kriser de har kendt til, har ofte være på grund af naturforholdene. Samfundskrisen som de oplevede i midten af 1800-tallet, mente man var en menneskeskabt krise som man anså, var selvforskyldt. Ifølge H. J. Rink, som var Inspektør i Sønderinspektoratet, så havde danskerne været for gavmilde i forbindelse med uddeling af sultekost⁷. Men man havde ikke et system som belønnede den gode fanger, så derfor mente H. J. Rink, at flere og flere grønlændere, tog afstand fra fangsten da man kunne modtage sultekost som gjorde, at grønlænderne mistede deres arbejdsmoral, og han mente at man skulle finde et belønningssystem til fangerne i håb om, at flere ville tage på fangst igen. Kort sagt, så var grønlænderne blevet dovne, og det var det man tidligere havde været bange for skulle ske når de fik adgang til europæiske nydelsesvarer. En undersøgelse af indberetninger

⁷ Sultekosten blev uddelt til de som ikke havde så meget, og det kan sammenlignes med de der er arbejdssøgende og for sociale dagpenge af kommunen.

viser derimod at vejrforholdene i kriseperioden var med til, at besværliggøre fangst da man var plaget af uvejr og at sælerne ændrede deres ruter væk fra de kystnære områder, hvor fangerne mest fangede sæler. Indberetningerne viser også, at grønlænderne har prioriteret husholdningens behov for spæk og skind meget højt end, at skulle sælge det videre, derfor kan sulteperiode i midt/slut 1800-tallet ikke kun skyldes europæiske nydelsesvarer og grønlændernes ”dovenskab”, men naturforholdene spiller en lige så vigtig rolle (Marquardt et al. 2017: 214ff., Gad 1984: 228).

Da Østgrønland var så isolerede var det først senere hen, at de blev stærkt influeret af koloniseringen, det var også først i år 1900, at Østgrønland fik sin første missions- og handelsstation (Madsen 2009: 9), derfor levede de stadig meget på den traditionelle måde, hvor de fangede det som de havde brug for og klargjorde til om vinteren (Thalbitzer 2014: 98). Det så dog anderledes ud i det vestlige Grønland. Fordi der ikke blev fanget lige så meget sæl og samfundsforholdene omkring handelsstationerne havde ændret sig i form af, at flere fik lønarbejde, skulle den danske koloniadministration finde andre veje til at kunne profitere af Grønland. Desuden begyndte olie at fylde i højere grad i verdensmarkedet som betød at tran blev mindre eftertragtet, og til sidst udkonkurreret. Det påvirkede ikke kun den grønlandske økonomi, men også den danske. Man søgte endnu engang efter en indkomst fra havet af, nemlig fiskene. Visse fisk som før var blevet opkøbt på privatbasis, blev nu til monopolvarer som skulle viderefhandles af KGH (Marquardt 2017 et al.: 217, Rud 2017: 260, Gad 1984: 251).

2.3 Fiskeri og dens indflydelse

Som der blev nævnt i foregående afsnit, gik det ikke så godt med fangsten af sælen, da man både mente at grønlænderen var blevet doven samt, at vejrforholdene gjorde det besværligt at fange sælen. Grønlænderne mente dog også, at tilbagegangen af sælen blandt andet var på grund af den vestlige rovdrift. Ikke nok med det, så blev trannen ligeledes udfaset i verdensmarkedet, og sælens tilbagegang var truende for livsgrundlaget for grønlænderne, derfor skulle der nye indtægtsmuligheder til i Grønland. Den nye indtægtsmulighed forvandlede ikke kun erhvervet i Grønland, men det ændrede også kulturlivet samt dagligdagen (Rud 2017: 261).

Processen fra fangst til fiskeri, diskuteres som et udfald af den første kolonipolitik. Hvis man ser det fra et koloniseringsperspektiv, så mistede KGH penge, da sælen blev mindre eftertragtet. Man kan sige, at det var for danskernes fordel, at ændringen

fra fangst til fiskeri skete, da det ville gavne den danske økonomi. Fiskeri blev dog reklameret som, at det kun skulle være en erhvervsmulighed for grønlænderne som "... ikke kunne give sig af med sælfangst." (Rud 2017: 261). Desuden så man at fiskebestanden var steget og man mener i dag, at det var på grund af temperaturstigningerne i havene, og man oprettede derfor 125 fiskeristationer mellem 1910 til 1939 ved kysten i Grønland og man fokuserede primært på torsken, og dermed blev det, det bærende erhverv i Sydgrønland og nogle dele af Nordgrønland. Da man primært fokuserede på torsken som en eksportvare, så spiste grønlænderne meget af den overskydende fangst af fiskene som hellefisk, ørred og rød fisk, så de der arbejdede i fabrikkerne, spiste en del fisk og rundt omkring i hele Grønland samlede man de lokale planter og bær som mosebøller (blåbær), kvan, svampe og sortebær om sommeren. I midten af 1920'erne, der tjente man mere på fiskeri end man gjorde på salg af spæk og man begyndte ligeledes at interessere sig for fåreavl og man oprettede derfor også en fåreavlsstation i Sydgrønland i 1915 som skulle være med til, at fremme får og lam og det viste sig at blive en succes (Gad 1984: 233; 238f.; 248f.; 252). Som før hvor flere og flere begyndte at bosætte sig ved handelsstationerne så så man, at flere flyttede til de byer med fiskeristationer, så der skete en form for tidlig centraliseringspolitik og her begyndte kønsrollerne at forandre sig. I det traditionelle samfund, så var kvindens rolle hovedsageligt i hjemmet hvor hun skulle bearbejde fødevarer og redskaber, men oprettelsen af fiskeristationer betød at kvinderne fik en ny arbejdsfunktion. De fik mulighed for at tjene penge og kunne bidrage med økonomiske støtte i hjemmet. Grønlænderne delte som sagt alt i de små bopladser og det var en essentiel del af det traditionelle samfundsliv, men indførelsen af pengeøkonomien medførte ikke det traditionelle aspekt med fordeling (Rud 2017: 261ff., Gad 1984: 239; 257, Madsen 2009: 11). Statistikker viser at flere og flere begyndte at arbejde inden for fiskeri og flere fik et europæisk erhverv. For eksempel var der i 1911 11,1% inden for fiskerierhvervet, mens den i 1945 lå op 20,1% og med hensyn til europæiske erhverv var den steget fra 13,8% til 33,9% inden for samme tidsperiode. Det nye erhverv, kønsrollernes ændring og indførelsen af pengeøkonomien gjorde, at kosten i hjemmene ændrede sig (Rud 2017: 265, Gad 1984: 240). Med et europæisk erhverv, skulle man nok regne med at arbejde seks ud af ugens syv dage, og arbejdsdagene lå nok mindst på otte timer, hvilket kunne resultere i, at man ikke kunne nå at tage ud på fangst som man gjorde tidligere, og de der stadig tog på fangst, skulle også tjene penge, dermed delte man ikke sin fangst med alle og fordelingsøkonomien ændrede sig. Selvom de der havde et europæisk erhverv, ikke havde den samme tid, så havde de mulighed for at købe sig til grønlandske råvarer på grund af pengeøkonomien. Erindringer fra Diskobugten fortæller at en far, som var ansat under KGH,

ikke havde tid til at tage på jagt, derfor skulle datteren købe sælkød fra fangere, og selvom det europæiske erhverv fyldte mere i hverdagen, så prøvede man så vidt som muligt at tilberede vinterforråd så man havde mad til trængte tider. Robert Petersen beretter i sine privatarkiver, at der blev klargjort vinterforråd og at de stadig spiste så meget fra dyret som muligt⁸. Og det var stadig ikke ukendt, at der kunne opstå sulteperioder som man ser eksempler på i Lægevæsenets indberetninger fra midten af 1930'erne hvor en familie havde været nødsaget til at dræbe deres hunde, dels for at spise dem men også fordi der ikke var foder til hundene⁹. På det her tidspunkt bevidner det at grønlænderne generelt levet af landets ressourcer, og generelt så ønskede kolonimyndigheder at grønlænderne levede af den traditionelle subsistensøkonomi og, at europæiske varer kun skulle være supplerende i hverdagen. Man havde desuden ikke fryserne i butikker eller i de private hjem på daværende tidspunkt, så europæiske ferskvarer var ikke tilgængelige. Dermed bestod kosten af traditionelle fødevarer med tilbehør af europæiske tørvarer som ris, pasta og løg (Janda & Bækgaard 1997: 68f.).

I starten af 1940'erne blev Danmark besat af Nazi-Tyskland og dermed mistede Grønland kontakten med Danmark. Det lykkedes den danske gesandt i USA at lave en aftale med amerikanerne om, at de skulle yde diplomatisk og militær beskyttelse over Grønland, og at de skulle sørge for vare forsyningen (Heinrich 2017: 287, Olsen 2016: 15). Selvom USA hjalp med vare forsyningen, så indførte man rationeringer i tilfælde af hårdere tider. Og på trods af at priserne også steg, så gav det et stort indtryk at se varesortimentet ændrede sig, som også gav et indtryk af, at verden var større end som så (Heinrich 2017: 296, Gad 1984: 275f.; 279).

2.4 Moderniseringens påbegyndelse

Aftalen med USA og deres vareforsyning gjorde at der åbnede sig en ny verden op for grønlænderne. Efter krigen var slut og Danmark var befriet, ville grønlænderne ikke til de gamle livskår som de kendte til under dansk kolonistyre, de ønskede noget nyt. Desuden fokuserede de Forenede Nationer om, at kolonier skulle afvikles og kolonierne skulle have selvstændighed og det fik en indvirkning på Grønland som kom under det danske amt i 1953 (Jensen 2017: 321).

⁸ NKA 10.00.56/07.80/24, Robert Petersens privatarkiv.

⁹ NKA 01.02/19.40/9 Inspektoratsarkivet, Lægevæsenets indberetninger

Livsvilkårene var forbedret for grønlandere under krigen til og med efter krigen. Siden 1911 var befolkningstallet mere end fordoblet (Gad 1984: 285ff.). Man begyndte at diskutere bosætningsmønstre og centraliseringspolitik og der blev udtalt af Augo Lynge til landsrådssamlingen, at man ikke havde diskuteret anliggenderne af ernærings-, fangst- og produktionsforhold i de forskellige bopladser. I mange af bopladserne var ernæringsforholdene ikke gode, men man vidste ikke i hvilket omfang. Lynge mente ikke at lokalbefolkningen ville tage beslutningen om, at skulle flytte fra deres boplads på baggrund af deres livsvilkår på grund af deres tilknytning til bopladsen og han mente det var uforsvarligt af landsrådet, at lade dem blive boende og krævede derfor der skulle igangsættes en undersøgelse af de nævnte forhold i de forskellige bopladser. En kommission blev udvalgt og her mente man blandt andet det ville være en fordel, at flytte til byerne da det ville bringe gode livsvilkår på grund af erhvervsmulighederne og det ville tjene alle parter, da det ville udvikle det økonomiske-, sociale- og kulturelle liv i Grønland. Grønlanderne havde altid valgt at bo ved steder hvor der var god fangst, men man ønskede nu også, at bo ved steder hvor der var mulighed for at få bedre oplysning (Madsen 2009: 16f.; 19, Gad 1984: 289). Flere begyndte nu at forlade deres små bopladser og flytte ind til byerne og man så at livsvilkårene blev bedre. Delvis på grund af sundhedsvæsenet og deres bekæmpelse af tuberkulose, dels på grund af hygiejneforholdene blev forbedret men til dels også på grund af man havde en form for sikkerhedsnet af fødevarer. Stort set alle havde nu adgang til butikker eller havde mulighed for at købe mad fra andre fangere, da mange havde et erhverv som gav penge (Gad 1984: 291). Her så man virkelig udviklingen fra et fanger- til fiskersamfund. Befolkningen blev centraliseret og byggeriet ekspanderet – det var en omvæltning som skete på kort tid. I 1950 boede der cirka 45% af Grønlands befolkning i byerne og 20 år senere lå den oppe på 70% (Olsen 2016: 49f.)

I moderniseringsperioden skete der en masse nye ting. Elektriciteten kom til og det blev nu muligt at have fryser i butikkerne og ifølge kogebogen *Kalâlimernit nutât - Ukiok' kaujatdlaglugo Kalâtdlit-Nunât tamâkerdlugo (Grønlandsk mad - Overalt i Grønland - Hele året)* fra KGH blev det muligt for befolkningen at leje frysebokse til fælles fryseri i 1964 i nogle dele af Grønland, og det blev også muligt at købe fryser til sit private hjem (N.N. (a): 1964: 9). I mine personlige samtaler med de kvinder som henholdsvis er født i 1947, 1950 og 1966, så fortalte kvinden som er født i 1947, at de havde fryser i hendes barndomshjem i Sisimiut og det må have været i 1950'erne og kvinden som er født i 1966, som også boede i Sisimiut, havde også fryser i hendes barndomshjem. Så jeg tror at det kom an på hvor man

boede, for kvinden som er født i 1950, havde ikke fryser i hendes barndomshjem i Qeqertarsuatsiaat.

Hvis man ser på kosten i deres barndom hos de tre forskellige kvinder, så kan man fornemme en forandring i kosten fra kvinden født i 1947, til kvinden som er født i 1966. Kvinden som er født i 1947 kommer oprindeligt fra Itilleq som er en bygd nær Sisimiut. Hende og hendes familie skulle flytte til Sisimiut da det ifølge hendes forklaring, var på grund af at hendes skolegang skulle starte. Det var omkring 1953-54, så det passer meget godt med den startende centraliseringspolitik som bliver nævnt foroven. I hendes barndomshjem så bestod kosten mest af grønlandske råvarer og det blev tilberedt meget traditionelt vis. Det var mest til morgenmaden det var importerede råvarer som blev spist som havregryn eller rugbrød og frokosten bestod af rester fra aftensmaden dagen før. Aftensmaden bestod sædvanligvis af fisk, sæl eller rensdyr og det var enten tilberedt stegt eller som suaasat. Begge forældre var på arbejdsmarkedet hvor faren var kontormand og moren arbejdede på fiskerifabrikken – derfor var der ikke altid tid til at tage på fangst. De var dog heldige at der var en del fra morens familie der var fangere, derfor kunne de enten købe maden billigt eller få det gratis. Generelt så mindes hun, at alle var meget behjælpelige i hendes barndom. Hvis man havde overskud af sin fangst, så gav man det tilovers til familie og venner. Om sommeren klargjorde de som familie, forråd ved at tørre ammassætter og torsk. Hun husker at hun først smagte dansk mad da hun var 12-13 år. Det var slet ikke noget hun var vant til for det var nemlig kun noget man fik hvis man havde råd til det, da det var dyrere end grønlandsk mad. Og når man bor i et hjem med 8 børn og 2 voksne, var dansk mad ikke noget man havde råd til i hverdagen. En sjælden gang, kunne de få flæskesteg til jul hvis der var penge til det, men oftest fik man stegt edderfugl i ovn, som hun siger minder om kalkun. Hun fortalte om sin livret som barn og det er en ret, som jeg kun har hørt man får i Sisimiut som hedder *paqqaartoq*. Det er havkat som man halvtørre og derefter koger man det og spiser man det med sortebær og da kvinden fortalte om retten blev hun helt sulten og fik lyst til det, da hun har ikke fået den ret i mange år.

Kvinden som er født i 1950 er født i Aasiaat men flyttede kort efter til Qeqertarsuatsiaat med hendes familie. Hendes far var dansk og var udstedsbestyrer for KGH og moren var grønlandsk og var hjemmegående. Fordi faren var dansk, så blev der både spist grønlandsk- og dansk mad. Det var dog primært grønlandsk mad da man ikke kunne købe dansk fersk kød i butikken, da der ikke var fryser på daværende tidspunkt. Men til jul så skulle de få flæskesteg, der var der ingen diskussion. Deres grønlandske kost var ofte sæsonbetonet. Ved rensdyrsæsonen fik man meget rensdyr, om vinteren fik man meget sæl,

nogle gange hval, i fuglesæsonen fik man fugle og på alle tider af året fik man fisk, nogle sjældne gange, fik de lam fra Sydgrønland. Hvis de havde købt et rensdyr, skulle det spises forholdsvis hurtigt da der som skrevet, ikke var nogen fryser i hjemmet. Da faren var dansk, så spiste han ikke de traditionelle grønlandske retter, derfor skulle der laves noget ved siden af til ham som han kunne spise med kødet. De fik dansk mad, når de fik besøg fra Nuuk da de kunne medbringe fersk kød fra fryserne i butikkerne og her var det oftest svinekød man fik. Nogle gange kunne de være heldige at der var store bacon i butikken fordi det var det eneste som holdt længe og det blev så tilberedt med stuvet ærter. Man kunne såmænd også købe dåse pøler eller dåsehakkebøffer med sovs.



Figur 3: I dag er det stadig muligt at købe hakkebøffer i dåse i Pisiffik.

Kilde: Privat billede.

Fordi faren var udstedsbestyrer, så havde han kun fri om søndagen, derfor var det sjældent at han kunne tage på jagt eller fiskeri. Men denne her familie på 7, var et af de ”privilegerede” i bygden. De var bedrestillet end de andre familier, og det var muligt for dem at varierer mere i deres kost fordi de havde pengene til det. Hun husker at andre familiers kost var meget ens formet i længere perioder. Hun kom med en beretning om, at en dag da de var i skole, så skulle alle lige pludselig få fri, og faktisk fik hele byen fri, og det var fordi der var en masse grindehvaler som var tæt på kysten og de skulle fanges. Hun husker det som, at der blev fanget 153 grindehvaler og det blev fordelt til bygdens beboere og hun tror at resten blev solgt til KGH.

Kvinden som er født i 1966, er født og opvokset i Sisimiut. I deres hushold var de i alt 5 personer og de boede i et af de nye blokke som var blevet bygget i Sisimiut. Hendes forældre var på arbejdsmarkedet, og de arbejdede i hotel- og restaurationsbranchen og de tjente måske lidt flere penge i forhold til andre i byen. Moren er grønlander og stedfaren var dansk og brød sig ikke om grønlandske mad, derfor bestod kosten udelukkende af dansk mad. I deres bolig havde de en fryser og det var derfor muligt for dem at handle stort ind. De handlede ind i Dansk Fryse Økonomi (DFØ)¹⁰ som var et sted, hvor man kunne bestille frostvarer fra Danmark til Grønland. De kunne bestille alle former for kød og når det var sæson for det, nogle bestemte grøntsager og de handlede der, da det var billigere og hun husker det som, at de der benyttede DFØ, var dem med en dansker i husstanden. Når hun endelig fik grønlandsk mad, så var det hjemme hos hendes mormor da hendes mormor udelukkende spiste grønlandsk mad som hun enten fik fra familie og venner eller købte det på brættet¹¹.

2.5 Første delkonklusion

Jeg har nu gennemgået det historiske perspektiv på kosten i Grønland fra de første folk der ankom til Grønland til cirka 1970’erne. Jeg valgte ikke at undersøge kosten efter 1970’erne da jeg har den opfattelse af, at importerede råvarer blev mere og mere normale i de grønlandske husstande efter indførslen af fryserne i dagligvarebutikkerne og i de private hjem. Jeg er ikke gået helt i dybden med hvad der hver især blev spist, derimod har jeg lagt en del fokus på de

¹⁰ DFØ blev grundlagt i 1966. De solgte frostvarer via et månedligt bestillingskatalog (N.N. n.d.(d))

¹¹ Brættet er et marked hvor man kan købe friske grønlandske fødevarerprodukter fanget af fangere.

ændrede samfundsforhold. Hensigten med dette har været at vise hvordan samfundsændringerne har været en del af ændringerne i kostforholdene.

Efter en gennemgang af de første Inuit i Grønland og op til koloniserings begyndelse, ser man at kosten stort set har været uforanderlig i flere århundreder og at kosten primært bestod af hav- og landpattedyr, suppleret med planter som bær, kvan og rosenrod. Selv efter kolonisationen startede, så prøvede man i mange år at holde grønlænderne væk fra de såkaldte nydelsesvarer, og det var først da det blev umuligt at undgå, at man begyndte at give grønlænderne nydelsesvarerne i bytte for skind eller spæk. Man begyndte at se flere grønlændere bosætte sig nær- eller ved handelsstationer højt sandsynligt for, at det ville være nemmere at drive tuskhandel med de udefrakommende, da grønlænderne ofte selv skulle transportere deres varer til handelsstationerne, hvilket kan være risikabelt da der kan ske ulykker ved at sejle langt alene, så det har været nemmere at have en boplads tæt ved handelsstationerne. Man ser specielt en ændring i den grønlandske kost da man introducerer europæiske erhverv for grønlænderne. Man fik smag for pengeøkonomien og siden da, har fangersamfundet ikke været det samme i Grønland. Indførslen af fiskeriet gjorde det hellere ikke nemmere for fangersamfundet, og flere havde nu ikke den samme tid til at tage på fangst som de havde før. På trods af de samfundsændringer, har man dog stadig spist grønlandsk mad hvor man supplerede det med langtidsholdbare importerede varer. Man ser først en reel ændring i kødvarerne i moderniseringsperioden under G-50 og G-60. Centraliseringen af befolkningen, masse byggeri af blokke og den nye teknologi påvirkede den grønlandske befolkning på flere områder, heriblandt kosten. For dem som havde råd til importerede råvarer, blev det en del af deres dagligdag, specielt dem som havde en dansker i hjemmet. Grønlands historie med Danmark har i visse tilfælde måske gjort, at man har ”skammet” sig over at leve traditionelt vis i moderniserings tidsalder. Danskerne har haft en højere rang i samfundet hvor de har været bedrestillet og været en slags ”forbillede” for hvad et moderne menneske er. Man har tydeligt kunne se forskelsbehandlingen mellem grønlændere og danskere for eksempel ved *fødestedskriteriet* hvor man kan se eksempler på lønforskellene mellem danskerne og grønlænderne, til og med forskellen mellem ”elite” grønlænderne og fanger grønlænderne. Ens levestil skulle være så dansk som muligt, ens udseende, ens uddannelse, måske endda ens kost.

3. Kapitel: Hvordan ser den grønlandske kost ud i dag?

”Jeg synes, at i et land, som har så fantastiske råvarer, bør de udenlandske produkter fylde langt mindre.” Citatet som er tilføjet i tredje kapitel, er fra en artikel fra Informationen hvor der er blevet interviewet en dansk kok om hans virke i Grønland. I artiklen bliver man præsenteret på hans perspektiv af hvordan kosten ser ud i Grønland, og her er kokken meget konkluderende med at der primært bliver spist importerede råvarer (Vaaben 2019). Men hvordan ser kosten egentlig ud i nutidens Grønland? Det vil jeg forsøge at give et indblik på, ved hjælp af min spørgeskemaundersøgelse, det feltarbejde jeg har foretaget mig og gennem aktuelle artikler.

3.1 *Kosten i dag*

Baseret på besvarelserne fra spørgeskemaundersøgelsen, spiser størstedelen af respondenterne importerede råvarer. De importerede råvarer man spiser til dagligt er meget ligeligt fordelt, men hovedparten spiser enten oksekød eller kylling. Da mit hovedfokus på importerede råvarer er kød, har jeg ikke taget højde for da jeg forberedte spørgsmålene til mit spørgeskema, at jeg ikke specifik skrev importeret kød, derimod skrev jeg importerede råvarer. Hvilket i princippet kan være alt slags importeret mad, men jeg understregede dog i indledningen at spørgeskemaet var for dem der spiste kød. Men på grund af min egen fejltagelse, så er der nogen respondenter der har kommenteret de spiser meget importeret grøntsager, men mest spiser grønlandsk kød, det er dog en lille procentdel der har understreget det og på trods af det, mener jeg ikke at det vil påvirke svarene gevaldigt i forhold til hvor meget importerede råvarer fylder i ens hverdag, da jeg mener at det er underforstået at hovedfokusset er kød.

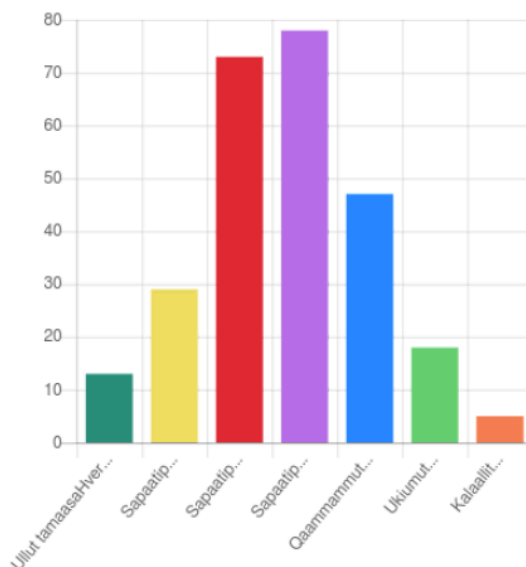
Set i forhold til de grønlandske råvarer der bliver spist, så er det rensdyr og fisk der ligger på toppen, mens det bliver efterfulgt af moskusokse, lam, sæl, hval og fugle samt sortebær og blåbær. I forhold til hvad for noget mad de er vokset op med, svarer 67.16% af respondenterne at de er vokset op både med grønlandske- og importerede råvarer, mens 20.9% udelukkende er vokset op med importerede råvarer og de der udelukkende er vokset op med grønlandske råvarer, ligger på 10.07%. I spørgeskemaet spørger jeg både om hvor ofte man spiser grønlandske- og importeret råvarer og hvis man sammenligner besvarelserne på disse to spørgsmål, så er det kun 4,94% respondenter som spiser grønlandske råvarer hverdag, hvorimod de der spiser importeret råvarer hverdag ligger på 27.52% - det er en forskel på 22.58%. En respondent kommenterede: ”Ukiumut ullut 3-4 om ugen spiser vi rensdyr

pisaannguagut. Saarulliit pisagut, umimmamineq ukalimineq pisagut annertuunngitsumik immaq ukiumut sisamariaq. Vi prøver at spise lokalt, kylling og svin allatuugisarpurput.” (Vi spiser rensdyr 3-4 gange om ugen som vi selv har fanget. Torsk, moskusokse, hare som vi har fanget, spiser vi lidt af, måske 4 gange om året da vi ikke fanger lige så meget af det. Vi prøver at spise lokalt, kylling og svin spiser vi kun til forveksling.). Ud fra denne kommentar, kan man tyde at det er en familie med ressourcer til, at kunne tage på fangst og de må være en del af de 4.94% som spiser grønlandsk mad næsten hver dag. Det der overrasker mig er, at de der spiser grønlandske råvarer 1-2 gange- eller 3-4 gange om ugen alligevel ligger på forholdsvis 29.66% og 27.76%, hvilket er højere end jeg havde regnet med, specielt da størstedelen af respondenterne kommer fra Nuuk. Man kan dog ikke komme udenom, at langt de fleste spiser importeret råvarer. Og når de fleste kommer fra Nuuk, så skal man også tage til eftertragtning, at Nuuk efterhånden er blevet til en storby og har mange restauranter og caféer i forhold til andre byer, og langt de fleste anvender importerede råvarer og som en respondent kommenterede: ”neriniartarfinni ilaanni nerisarpugut, taakkulu qaqutigut nunatsinneersuusarpurput.” (vi spiser nogle gange i caféer eller restauranter, og de har sjældent mad fra vores land.) så hvis man forholdsvis spiser meget ude, påvirker det også besvarelserne på spørgeskemaet På de to følgende sider, kan man se forskellen hvor ofte man henholdsvis spiser grønlandske- og importeret råvarer.

Som tidligere nævnt, er denne afhandling en videreudvikling af en eksamensopgave jeg afleverede i 2021 og her anvendte jeg også spørgeskema som dataindsamling. Selvom spørgsmålene ikke var lige så dybdegående som det spørgeskema jeg har lavet nu, så mener jeg stadig at det nogenlunde kan sammenlignes med hinanden. Hvis man kigger på resultaterne fra 2021, så bliver det fremvist at 62,5% af respondenterne spiser importerede kød til hverdag hvorimod de der spiser grønlandske kødvarer til hverdag, ligger på 37,5%. Her blev der ikke taget højde for hvor mange gange om ugen man spiste de respektive kødvarer, som jeg har gjort i min nuværende spørgeskemaundersøgelse. Men hvis man ser på de resultater jeg har fået for mit spørgeskema i 2022 og man sammenlægger resultaterne for de, der spiser importerede råvarer hverdag og 5-6 gange om ugen ligger de på 44,96% og man sammenlægger de der spiser grønlandske råvarer hverdag og 5-6 gange om ugen ligger den på 15,97%. Her antager jeg, at der henholdsvis bliver spist importerede- og grønlandske råvarer 5-7 gange om ugen og her er der et stort spring i procentdelen fra resultaterne i 2021 og 2022, specielt i forhold til grønlandske råvarer.

Spørgsmål 11

Qanoq akulikitsigisumik kalaaliminernik nerisarpit? Hvor ofte spiser du grønlandske råvarer?



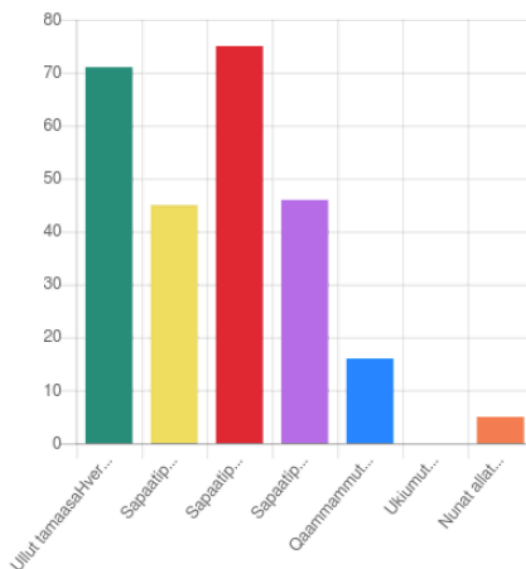
Svarenes titel	Antal svar	Procent
Ullut tamaasa Hver dag	13	4.94 %
Sapaatip akunneranut tallimariaq arfinilerluunniit 5-6 gange om ugen	29	11.03 %
Sapaatip akunneranut pingasoriaq sisamariarluunniit. 3-4 gange om ugen	73	27.76 %
Sapaatip akunneranut ataasiaq marloriarluunniit 1-2 gange om ugen	78	29.66 %
Qaammammut arlaleriaq Et par gange om måneden	47	17.87 %
Ukiumut arlaleriaq Et par gange om året	18	6.84 %
Kalaallit nerisassaataanik nerineq ajorpunga Jeg spiser ikke grønlandske råvarer	5	1.9 %

Figur 4: Uddrag af alle besvarelserne fra spørgeskemaet på hvor ofte man spiser grønlandske råvarer.

Kilde: Se vedhæftet bilag, s. 23.

Spørgsmål 16

Qanoq akulikitsigisumik nunat allat nerisassaataanik nerisarpit?Hvor ofte spiser du importeret råvarer?



Svarenes titel	Antal svar	Procent
Ullut tamaasa Hver dag	71	27.52 %
Sapaatip akunneranut tallimariaq arfinilerluunniit 5-6 gange om ugen	45	17.44 %
Sapaatip akunneranut pingasoriaq sisamariarluunniit. 3-4 gange om ugen	75	29.07 %
Sapaatip akunneranut ataasiaq marloriarluunniit 1-2 gange om ugen	46	17.83 %
Qaammammut arlaleriaq Et par gange om måneden	16	6.2 %
Ukiumut arlaleriaq Et par gange om året	0	0 %
Nunat allat nerisassaataanik nerineq ajorpunga Jeg spiser ikke importeret råvarer	5	1.94 %

Figur 5: Uddrag af alle besvarelserne fra spørgeskemaet på hvor ofte man spiser importeret råvarer.

Kilde: Se vedhæftet bilag, s. 29.

Resultaterne viser, at det ikke er gået den positive retning i forhold til ens ønskelige kost, for hvis man ser hvad respondenterne fra 2021 ellers ønskede at spise hvis det var muligt, så svarede 84% at de foretrak at skulle spise grønlandske råvarer. I spørgeskemaundersøgelsen fra 2022 stiller jeg nogenlunde det samme spørgsmål, men spørgsmålet har en hentydning til prisen for jeg spørger hvad man helst ville spise hvis prisen ikke spillede en rolle, og her svarede 91.27% at de foretrak grønlandsk kød. Disse resultater er dog mest baseret på Nuuk, derfor er det ikke repræsentativt for Grønland. Hvis man kigger 22 år tilbage, så udgav Tine Pars, Merete Osler og Peter Bjerregaard artiklen ”Contemporary Use of Traditional and Imported Food among Greenlandic Inuit” i 2001, som var baseret på sundhedsinterviewundersøgelse fra 1993-94 blandt 1580 grønlændere og deres kost samt deres opfattelse af egen helbred og levevilkår. Her kunne de fremvise at grønlandske råvarer blev klassificeret en del højere end importeret råvarer, og de kunne ligeledes fremvise at den ældre generation klassificerede grønlandske råvarer højere og spiste grønlandske råvarer oftere end den yngre generation. Der blev ligeledes præsenteret, at der var forskel på ofte hvor man spiste grønlandske råvarer i forhold til hvor man boede i landet da man kunne se, at de der boede i Nordgrønland spiste mere grønlandske råvarer end man gjorde i Sydgrønland og det samme gjaldt hvis man enten boede i en by eller bygd. I forrige kapitel under afsnit 2.4 nævner jeg blandt andet kvinden som havde en dansk stedfar, kun spiste importeret råvarer i hendes barndomshjem, og artiklen fra 2001 nævner blandt andet, at have en udefrakommende (ofte dansk) i ens husstand påvirker ens forbrug af grønlandske råvarer, da man ikke spiser grønlandske råvarer lige så ofte som man måske ville have gjort, hvis ens husstand kun bestod af grønlændere. På trods af at grønlandske råvarer blev klassificeret højere, så så man en stigning af forbruget af importeret råvarer og man forudså at denne tendens kun vil være stigende i de efterfølgende år. Ud fra dataindsamlingen var der tre grunde til, at man valgte importeret råvarer frem for grønlandske råvarer. For det første ville man have en varieret kost, for det andet var det svært at skaffe grønlandske råvarer, og for det tredje var det for dyrt at skulle købe grønlandske råvarer. Her efter over 20 år senere, kan man se nogenlunde samme grundlag til ens valgte hverdagskost som jeg vil komme nærmere ind på i næste kapitel.

Under mit feltarbejde var jeg til et foredrag i kulturhuset Katuaq og her gav det mig et indblik i hvordan og hvor ofte grønlandske råvarer bliver anvendt i Nordgrønland. ”Ileqquvut” (vores skikke) er offentlige foredrag arrangeret af Katuaq i samarbejde med Nationalmuseet og den 19. oktober 2022 var jeg til et af de foredrag med emnet ”Piniarneq – atorluaanerlu” (Fangst og anvendelse af fangstedyret). Foredraget startede om aftenen kl. 19:00 i Katuaq og jeg tog derhen med en veninde. Det var i et aflukket rum i Katuaq og da vi kom

ind, blev jeg først overrasket over hvor mange udefrakommende der var, da jeg vidste at foredraget skulle foregå på grønlandsk, men jeg lagde mærke til at der var simultantolkning. Atmosfæren var rolig og afdæmpet hvor alle sæder var vendt mod den storskærm som foredragsholderne kunne præsentere deres emner, ved hjælp af PowerPoint. Der var fem forskellige foredragsholdere hvor de første to foredragsholdere kom fra museer henholdsvis fra Nuuk og Sisimiut, en anden kom fra KNAPK¹², Naalakkersuisoq (minister) for fiskeri og fangst og til sidst Panigpak Daorona fra Avanersuaq (Thuleområdet). Jeg vil lægge vægt på Daoronas fremlæggelse da det giver et indblik i kosten og livet i Avanersuaq. Daorona kunne desværre ikke være til fremlæggelsen fysisk, men han gav fremlæggelsen over telefonen og her præsenteret han hvordan de udnytter deres fangststyr i Avanersuaq. Et af de vigtigste ressourcer i Avanersuaq er sælen, da den kan blive fanget og spist hele året i modsætning til andre fangststyr, samtidig med at den giver skind til tøj og redskaber. En måde de tilbereder forråd af sæl er ”qinneq” (at gemme kød i depoter eller opbevarer kødet i et afsides sted). Måden de gør det på er ved at lukke en hel sæl inde med sten og det er en metode som er blevet anvendt før man havde fryserne, for denne metode gjorde at man var sikret til, at have mad hele året og metoden bliver stadig anvendt af nogen i Avanersuaq hvis der skulle opstå trængte tider. Ved forskellige sæsoner fanger de det som er muligt og det som de må fange fra regeringen af, da der på nogle fangststyr er fangstkvoter på. For eksempel fanger de og spiser isbjørnen, men både på grund af den globale opvarmning og kvotefordelingen gør det fangsten begrænset. Det samme gælder med narhvalen hvor man oftest fanger den tidlig sommer/sent forår i maj måned, men de seneste par år er kvotefordelingen blevet begrænset hvilket gør, at man ikke kan fange lige så mange som man har gjort, og det er begrænset hvor meget man kan sælge, da man skal prioritere sit eget forbrug før man sælger videre, hvilket kan gøre livet som fanger svært. Et af de mest berygtede nordgrønlandske delikatesser er kiviaq. Kiviaq er søkonger som er fermenteret i sælskind, hvor hele søkonger med dens fjer og dun bliver pakket ind i sælskind. Derefter fjerner man så meget luft som muligt inden man syer sælskindet sammen. Man lukker så sælen med søkonger ind i sten, som er tæt forsejlet for at holde luften ude og her skal det fermentere op til nogle måneder og bliver så spist i løbet af vinteren og til særlige begivenheder. Daoronas præsentation viser, at de i Avanersuaq er langt bedre til at udnytte fangststyr og deres kost er meget baseret på grønlandske råvarer end importerede råvarer. Det har dog også noget at gøre med beliggenheden. Avanersuaq er et svært tilgængeligt område for skibe, og fordi det tager en del tid at komme derop, så skal det

¹² Kalaallit Nunaanni Aalisartut Piniartullu Kattuffiat (Fisker- og Fangersammenslutningen i Grønland).

ofte være varer som er langtidsholdbare der bliver udbudt i butikken. Hvis man skal have noget friskt er det ofte til meget høje priser, derfor giver det også mest mening at skulle leve af grønlandske råvarer end importeret råvarer.

3.2 Anskaffelse af grønlandske fødevarer

I min spørgeskemaundersøgelse spurgte jeg ind til hvordan man anskaffer sig grønlandske råvarer, da man i forrige kapitel kan se, at centraliseringen og lønarbejderlivsformen kan havde været en grund til, at man ikke har haft den samme tid som man har haft, til at anskaffe sig grønlandske råvarer ved at tage på fangst. I dag kan man købe grønlandske råvarer på brættet og i dagligvarebutikker, man kan også købe det fra bekendte eller man kan vælge at fange det selv ved de forskellige sæsoner hvis man har søgt om tilladelse fra kommunen. Som en fjerde part, kan man få det fra familie eller venner, hvilket jeg også valgte som svarmulighed i mit spørgeskema, da jeg ville se om den såkaldte fordelingsøkonomi stadig blev praktiseret. Da respondenterne skulle besvare på dette spørgsmål, havde de mulighed for at afkrydse flere felter og her besvarede de fleste at de enten fanger det selv, køber det på brættet og i dagligvarebutikker, eller får det fra familie. En procentdel viste også, at man enten køber grønlandske råvarer fra familie eller venner. I en artikel omkring mad i alderdommen bliver der nævnt: ”Selvom kalaalimerngit i et vist omfang kan købes på brættet, i supermarkedet eller i lokale FaceBook-grupper, kommer langt de fleste af de grønlandske råvarer fra egen eller en nærtståendes fangst, fiskeri og samling.” (Nørtoft & Jensen 2018: 19). Citatet og besvarelsene fra spørgeskemaet bevidner at fordelingsøkonomien stadig bliver praktiseret, specielt når det gælder ens nærmeste familie og venner. I spørgeskemaets besvarelser, bliver der angivet at 55.13% får deres grønlandske råvarer fra familie.

Vinterforråd har fyldt rigtig meget i den grønlandske kost i århundreder, da det har været en god ressource til ernæring når fangst dyr har været sparsomme i visse perioder. Jeg ville se om det stadig bliver praktiseret og i hvilket omfang, derfor stillede jeg det spørgsmål i mit spørgeskema om man stadig tilbereder vinterforråd. 40.84% af respondenterne i spørgeskemaet tilbereder stadig vinterforråd. Størstedelen tilbereder forråd ved at tørre fisk eller kød, men der bliver også syltet og røget grønlandske råvarer. Enkelte laver snaps eller hjemmelavet medicin. De fleste laver det til eget forbrug og giver enten videre til familie og venner. En lille procentdel sælger det videre. Selvom størstedelen af respondenterne ikke tilbereder forråd, så er det efter min egen formodning stadig en stor procentdel, som tilbereder da det alligevel næsten er halvdelen af respondenterne og det var

flere end jeg havde regnet med. Og hvis man tager højde for at størstedelen af besvarelserne kommer fra Nuuk så er det en positiv overraskelse.

I en artikel fra Informationen bliver der fremsat, at grønlandske råvarer er en stor del af den grønlandske identitet, men på trods af det, så bliver der spist rigtig meget importerede varer, og den danske madkultur har sat et stort præg i Grønland (Vaaben 2019). Men når jeg kigger på besvarelserne af spørgeskemaet, så virker det ellers til, at der bliver spist meget mere grønlandsk mad end min egen opfattelse og som ovenstående artikel indikerer. Der vil i næste kapitel blive kigget på hvorfor dette kan være tilfældet.

3.3 Anden delkonklusion

Som ovenstående præsentation viser, så spiser langt størstedelen af de der har besvaret spørgeskemaet importerede råvarer til dagligt. Men som jeg også nævner i starten af afsnit 3.1, så har jeg ikke taget højde for hvad for nogle importerede råvarer der bliver snakket om, da jeg mente at det var underforstået at der var tale om kødvarer, hvilket er min egen fejltagelse. Derfor er besvarelserne af spørgeskemaet også influeret af dette, da nogen enkelte har kommenteret at de også spiser en del grøntsager til hverdag som de kategoriserer som importerede råvarer, hvilket de også er, det er bare ikke der mit hovedfokus er. Når man lever i et moderne samfund og kigger på forskellige kostråd, så er det svært at kun skulle spise grønlandske råvarer, da importerede varer er blevet en fast del af vores hverdag, så er det svært at skulle undgå dem. Da Nuuk er blevet en storby, så har jeg en formodning om, at man ofte spiser i caféer eller restauranter hvilket kan påvirke besvarelserne i forhold til ens hverdagskost, da der oftest bliver serveret importerede råvarer. Men det som er interessant for mit vedkommende er, at hvis man ser på at størstedelen af besvarelserne kommer fra Nuuk, at der forholdsvis er så mange som spiser grønlandsk mad op til et par gange om ugen. Spørgeskemaets resultater viser også, at de fleste selv fanger deres mad eller køber det på brættet af fangere, eller køber det i dagligvarebutikker. Jovist så tilbereder man også forråd i Vestgrønland, men Daoronas præsentation viser at det bliver langt mere udnyttet i Avanersuaq og et af grundene til det kan være tilgængelighed. Jeg har en formodning om, at der ikke er lige så stor variation af importerede varer som man ser i andre grønlandske byer, og derfor er man mere afhængig af landets egne ressourcer, som man må sige at de udnytter godt.

Selvom der er ganske få i min spørgeskemaundersøgelse, som ikke spiser grønlandske råvarer, så står jeg stadig med spørgsmålet: hvorfor bliver der primært spist

importerede varer i Grønland, når jeg kan se på mine besvarelser, at mange stadig tager på jagt og køber grønlandske råvarer på brættet samt dagligvarebutikker, og mange endda får det fra familie? I næste kapitel vil der komme bud på, hvorfor kosten ser ud som den gør ved hjælpe af besvarelserne samt aktuelle artikler.

4. Kapitel: Hvorfor bliver der spist som der gør?

Ud fra de informationer jeg har fået ud fra mit spørgeskema, de observationer jeg har gjort mig i mit feltarbejde samt ved hjælp af aktuelle artikler, vil jeg her komme med bud på hvorfor der bliver spist som der gør i nutidens Grønland. Buddene vil være delt op i tre forskellige afsnit, hvoraf det sidste afsnit vil have to underafsnit.

4.1 Det økonomiske perspektiv

Når man kommer, fra- og bor i Grønland er jeg ret sikker på der er en stor enighed om, at grønlandske råvarer er dyrere end importerede råvarer. Det er heller ikke en hemmelighed, for når man ser på priserne i dagligvarebutikkerne, kan man tydeligt se forskellen på priserne. På nedenstående billeder kan man se eksempler på priserne af importeret råvarer samt grønlandske råvarer. Begge billeder er fra den samme tilbudsavis fra Pisiffik, og det jeg vil vise med billederne er, at det ofte enten er skaldyr eller fisk fra Royal Greenland som er på tilbud, og selvom det er på tilbud, så er det stadig forholdsvis dyrt i forhold til hvor meget der er i.

The image contains two promotional posters. The left poster is for 'PISIFFIK ULLUNUT 28-NUT IGAASSAT' (28 Days Lunch Box) for 19,61 kg. It features a grid of various food items with prices. The right poster is for 'Nerisassat Nunatsinneersut Smagen af Grønland' (Taste of Greenland) featuring Royal Greenland products like shrimp, salmon, and fish, with a 25% discount and prices like 61238 and 8689.

Figur 6: 28 Dages Middagskasse og grønlandske råvarer på tilbud i Pisiffiks tilbudsavis fra uge 48 - 2022.

Kilde: Privat billede.

Det er meget sjældent at man ser grønlandsk kød på tilbud, og nu når jeg tænker over det, så er jeg ikke engang sikker på at jeg har set det før. Importerede råvarer er dog altid i tilbudsaviserne og man kan spare en del penge ved at købe en 28 dages middagskasse. Hvis man sammenligner de to billeder, så ser man at næsten 20 kg kød koster lidt over 1000 kr., hvorimod 4,5 kg grønlandske krabber koster 612 kr. Hvilket er en stor forskel, og kødet kan brødføde og mætte flere, end 4,5 kg krabber kan. Jeg har en formodning om, at der er de store prisforskelle da jeg mener det også handler om sæsonbetonet varer og sjældenhed af visse råvarer, som jeg vil komme nærmere ind på senere.

På baggrund af de prisforskelle der kan være på råvarer, har jeg i min spørgeskemaundersøgelse spurgt ind til uddannelsesbaggrunden samt husstandens indkomst før skat. Som nævnt foroven er der ret stor prisforskel på grønlandske- og importerede råvarer og jeg har derfor en formodning om, at prisforskel spiller en stor rolle i forhold til ens daglige kost. For at kunne finde ud af om økonomien spiller en rolle i forhold til ens daglige kost, har jeg filtreret nogle af spørgsmålene i spørgeskemaets resultater¹³, så det blev inddelt i forskellige grupper. Nogle af de grupper som er blevet inddelt, er de som har en husstandsindkomst på under 100.000 kr., mellem 500.000-700.000 kr. og over 1 million kr. og jeg har også inddelt uddannelsesbaggrunden med henholdsvis folkeskole, erhvervsfaglig uddannelse samt længere videregående uddannelse på 5 år eller mere. Ved at filtrere disse spørgsmål og besvarelser har det givet mig mulighed for, at se hvad de forskellige grupper primært spiser til deres hverdag og dermed kan jeg be- eller afkræfte om økonomien spiller en rolle.

Hvis man ser på husstandens årsindkomst før skat og hvor ofte der bliver spist grønlandske råvarer versus importeret råvarer i hjemmet, så ser man at flertallet af de, som tjener under 100.000 kr. om året spiser grønlandsk mad 1-2 gange ugen, og 41.18% af dem spiser importeret råvarer hverdag. Hvis man derimod ser på dem der tjener mellem 500.000-700.000 kr., så spiser flertallet grønlandsk mad 3-4 gange om ugen, men i forhold til importeret råvarer så har størstedelen svaret, at de enten spiser det hverdag eller 1-2 gange om ugen. De som tjener over 1 millioner kr. årligt i deres husstand, er fifty-fifty i forhold til hvor ofte de spiser grønlandsk mad. 40% af dem spiser grønlandsk mad 5-6 gange om ugen, mens 40% spiser det et par gange om måneden, og de resterende 20% spiser grønlandsk mad 3-4 gange om ugen og med hensyn til importerede råvarer, spiser hovedparten enten 1-2 gange om ugen eller 3-4 gange om ugen. Hvis man kigger på uddannelsesbaggrunden hos

¹³ Disse filtreringer af spørgsmålene samt besvarelserne kan ses på den vedhæftede bilag på WISEflow.

respondenterne, så har 36 af dem en baggrund inden for det erhvervsfaglige, som for eksempel håndværkere eller kontomedarbejdere, 65 af dem har en længere videregående uddannelse, og 16 af respondenterne har folkeskolen som deres eneste uddannelsesbaggrund. De erhvervsfaglige spiser grønlandsk mad 1-2 gange om ugen og de køber det oftest i dagligvarebutikkerne, på brættet, fanger det selv eller får det fra familie. Det samme gælder med dem, som har en længere videregående uddannelse, de spiser dog i gennemsnit mere grønlandsk mad, nemlig 3-4 gange om ugen. Med hensyn til de, som har folkeskolen som uddannelsesbaggrund, har de nærmest de samme resultater som de der har en erhvervsfaglig uddannelsesbaggrund. Hvis man hver i sær kigger på deres årsindkomst i deres husstand før skat, så tjener de fleste erhvervsfaglige mellem 300.000 kr. og 999.999 kr. og de med en længere videregående uddannelse, så tjener flertallet mellem 500.000 kr. og 1½ millioner kr. og de med folkeskolen som uddannelsesbaggrund, tjener størstedelen enten mellem 100.000-299.999 kr. og 700.000-999.999 kr. Man skal tage højde for, at der bliver snakket om husstandens indkomst, derfor er der måske en partner i hjemmet som er med til at bidrage til den årlige indkomst. Det er i øjnene faldende, at de med en længere videregående uddannelse, spiser grønlandsk mad flere gange om ugen, end de to andre uddannelsesklasser, samtidig med de som tjener over 1 million kr. årligt også langt oftere spiser grønlandsk mad end de andre sociale klasser.

I aktuelle artikler skrevet af KNR¹⁴ i 2022, er der en del som oplever udfordringer ved at skulle købe grønlandske råvarer. Hvis man tænker på de sociale klasser, så er det specielt hårdt for studerende. Af egen erfaring kan jeg sige, at man får 4700 kr. i uddannelsesstøtte som studerende hver måned. Hvis en studerende bor et andet sted end et kollegie, er det højt sandsynligt en høj husleje og man skal betale regninger ved siden af, derfor kan jeg forestille mig, at der ikke er det store budget til mad. I artiklerne fra KNR bliver der beskrevet, at nogen er nødsaget til at have to jobs ved siden af deres studie for, at få økonomien til at køre rundt. Det ender nogle gange med at man negligere sit studie, hvilket for nogen betyder, det kan tage længere tid at færdiggøre sin uddannelse. Nogen er dog heldige at have en båd så de derfor kan tage ud på fangst eller fiskeri, eller de får grønlandsk mad fra deres familie, hvilket blandt andet også er et eksempel på, at fordelingsøkonomien stadig bliver praktiseret i bedste velgående. Hvis de studerende ikke fik grønlandsk mad gennem egen fangst eller fra familie, ville grønlandsk mad ikke være noget man ville kunne spise til hverdag. Når de studerende skal handle ind, skal de ofte gå efter tilbuddene og hvis man ser i tilbudsaviser ser man, at de

¹⁴ Kalaallit Nunaata Radioa (Grønlands radio) – er Grønlands nationale radio og tv-selskab.

fleste tilbudsvareer som bliver udbudt er importeret råvarer, og det er ofte de usunde af slagsen som er på tilbud, men det må man ty sig til og lægge sin sundhed til side, når pengene er få. Det er et tilfælde for en mor i Ilulissat som mener at Statens Uddannelsesstøtte (SU) ikke er tidssvarende i forhold til de prisstigninger der foregår, for når hun har betalt sine regninger, så har hun ikke engang råd til de 28 dages middagspakker som bliver udbudt i dagligvarebutikkerne (Hansen 2022). Pensionister og førtidspensionister er ligeså hårdt ramt. De har ikke mulighed for at købe grønlandsk mad, som de har spist fra barnsben af, for hvis de køber grønlandsk mad til ti dage, så har de ikke penge til resten af måneden. Derfor må de nøjes med importeret råvarer. Og selvom importerede råvarer er billigere end grønlandske råvarer, så stiger priserne også på de importerede råvarer på grund af den nuværende krig mellem Rusland og Ukraine som har gjort, at oliepriserne er steget en del, derfor er studerende og førtidspensionister nærmest for evigt på jagt efter tilbudsvareer (Kilime & Hansen 2022). Der er dog kommet et forslag om at fjerne afgifter på importeret kødvarer hvilket vil betyde at importeret kødvarer vil blive billigere. Selvfølgelig er de fleste glade for at det bliver billigere at købe kød, men stadig så er man uforstående over hvorfor man ikke sænker priserne på grønlandske råvarer frem for importeret råvarer som en borger udtaler: ”Hvorfor ikke hæve priserne på kød fra Danmark og så gøre grønlandsk proviant billigere? Grønlandske fødevarer er så dyre, at en afhåret lomvie i dag koster op til 130 kroner. Det har vi ikke råd til, så vi er nødt til at spise andesteg i stedet for. Den bliver vi mere mætte af,” (Platou & Kristensen 2022).

Hvis man går ud fra Bourdieus kapital teori ser man, at den økonomiske kapital spiller en rolle i det her tilfælde, da de med en højere indkomst har mulighed for at, købe sig til de ressourcer, som enten er mad eller at de har den økonomiske kapital ved at tage ud på fangst, for når man skal på fangst her i Grønland, skal man ofte have adgang til en båd som gør, at man kan sejle ind til fjorden eller ud til havet for at fange sin mad. Hvis man dog også tager udgangspunkt i uddannelsesbaggrunden og hvor ofte der bliver spist grønlandsk mad, kan man også argumentere for at Bourdieus sociale- og kulturelle kapital spiller en rolle. Man ser at de med en højere uddannelsesbaggrund, det vil sige de med en høj kulturel kapital, oftere spiser grønlandske råvarer end de to andre uddannelsesklasser og de der får grønlandske råvarer fra familie og venner kan man argumentere for, at de har en høj social kapital. Som jeg nævner under teori afsnittet i kapitel 1, så kan man næsten altid konvertere den sociale- og kulturelle kapital tilbage til den økonomiske kapital, men det mener jeg ikke er tilfældet her da man kan se at nærmest alle sociale klasser får grønlandske råvarer af familie eller tætte venner, det vil sige at de har en høj social kapital men ikke nødvendigvis en høj økonomisk

kapital. Men hvis man skal være firkantet og konkret, så er det dem med alle de tre kapitalformer, som har lettere adgang til grønlandske råvarer og derfor bekræfter det også min formodning om, at de med en højere indkomst har råd til, at kunne spise grønlandske råvarer op til flere gange om ugen.

I min spørgeskemaundersøgelse spurgte jeg blandt andet til, hvad man mener om priserne på grønlandske- og importerede råvarer. Hvis man ser på alle besvarelser, så er det næsten halvdelen der mener, at grønlandske råvarer er dyrt og 20.7% mener det er meget dyrt, så det efterlader næsten 30% der mener at priserne er nogenlunde. Hvis man ser på de importerede råvares priser, så mener næsten 60% af respondenterne, at importerede råvares priser er nogenlunde, hvor næsten 27% mener det er dyrt. Men det der interesserer mig, er de forskellige klasser som jeg har analyseret foroven. For hvis man ser på dem der tjener under 100.000 kr. årligt, så mener 82,35% at grønlandske råvarer enten er dyrt eller meget dyrt og de fleste mener, at importerede råvares priser er nogenlunde. Af de, som tjener mellem 500-700.000 kr. årligt, mener næsten 47% at grønlandske råvarer er dyre og hvis man ser på hvad de mener om priserne på importerede råvarer, så mener 55.81% at priserne er nogenlunde. Når man derimod ser på den klasse der tjener over 1 millioner kr. årligt, så mener 60% af dem at de grønlandske råvares priser er nogenlunde og hele 80% mener at importerede råvares priser også er nogenlunde. Hvilket jeg synes er overraskende, da jeg fortolker det som, at de med en højere indkomst mener, at grønlandske- og importerede råvarer kan sammenlignes i pris. Det kan dog også fortolkes som de med en højere indkomst mener, at de grønlandske råvares priser er nogenlunde i forhold til hvor besværligt og hvor meget arbejde der kan være ved at skaffe de grønlandske råvarer.

4.2 Tilgængelighed af grønlandske råvarer

Den 20. september 2022 var der et offentligt foredrag i Nunatta Atuagaateqarfia¹⁵ som blev afholdt af Aviaja Lyberth Hauptmann, hvor der var en supplerende fotoudstilling af Ivaaq Kriegel. Foredraget ville være med til at indlede en diskussion om, hvordan grønlandske råvarer er vigtige for os og hvordan den grønlandske madkultur kan være med til at opnå FN's verdensmål nr. 2 "Stop sult". Da det var et offentligt foredrag, så var alle velkomne. Hvis man kender til Nunatta Atuagaateqarfia, så er det to etager og foredraget blev afholdt på øverste etage med dæmpet belysning og stole vendt mod en storskærm. Mange af de først ankomne var udefrakommende, men løbende kom der flere grønlændere. Hvad foredraget

¹⁵ Grønlands Landsbibliotek.

fremlagde vil jeg komme nærmere ind på i følgende kapitel, men jeg vil præsentere et af de kritiske punkter en tilskuer kom med under spørgerunden efter foredraget. Under foredraget blev der fremlagt, at grønlandske råvarer er let tilgængelige for os alle der bor i Grønland. Vi har vores grønlandske råvarer i ”baghaven” og kan sejle ud for at fange det vi har brug for. Vi kan endda tage en fiskestang og stille os ved bredden og fange vores aftensmad. Det er dog lettere sagt end gjort. En tilskuer til foredraget påpegede at grønlandske råvarer ikke er let tilgængelige for alle. Vedkommende gav et eksempel, at når man tager på uddannelsesophold i Nuuk og rejser fra sin egen hjemby, så mister man mange af sine familiære bånd, hvor man måske for, sine grønlandske råvarer fra. Hvis man ser på Bourdieus kapitalteori, så mister man sin sociale kapital når man flytter fra sin hjemby for, at tage en uddannelse og derfor understreger tilskueren at det er altså ikke let tilgængeligt for alle og som man ser i forrige afsnit så har de studerende ikke den økonomiske kapital til, at kunne købe grønlandske råvarer, derfor spiller den sociale kapital en stor rolle i forhold til tilgængelighed af grønlandske råvarer, for man mister sin sociale kapital ved at flytte til en anden by, hvor man nok ikke har den samme omgangskreds som man havde i sin hjemby.

I min spørgeskemaundersøgelse spurgte jeg også til hvor let tilgængelig man mener grønlandske- og importerede råvarer var og hvis man ser på alle besvarelser, så mente 69.29% at importerede råvarer var let tilgængelige og 12.2% mente, at grønlandske råvarer var let tilgængelige. Hvis man ser på husstandens indkomst som jeg har delt op forrige afsnit hvor man tjener henholdsvis under 100.000 kr., mellem 500.000-700.000 kr. og over 1 million kr. årligt, så ser man at de der tjener under 100.000 kr. årligt, at 41.18% mener at tilgængeligheden af grønlandske råvarer er nogenlunde. Næsten samme svarprocent ser man hos dem der tjener mellem 500.000-700.000 kr. årligt hvor 48.84% mener at tilgængeligheden af grønlandske råvarer er nogenlunde. Til gengæld mener 60% af de, som tjener over 1 million kr. årligt at grønlandske råvarer er let tilgængelige. Jeg fortolker det som, da de har en højere økonomisk kapital end de andre to klasser, har lettere adgang til at skaffe grønlandske råvarer, og som tidligere nævnt, så skal man ofte have en båd for at kunne tage på fangst, og de der tjener over 1 millioner kr. årligt, tolker jeg som har råd til at købe en båd og dermed fange sin egen mad. Fælles for alle klasser er størstedelen mener, at importerede råvarer er let tilgængelige. En respondent kom med en kommentar omkring tilgængelighed:

”Ilaanni pissarsigaangatta kalaalimertortarpugut, illoqarfissuarmi najugaqartuulluni ajornartarnermik pissarsiniarneq, allanullu pisiniarnissaq nunaqarfinnut illoqarfinnulluunniit piffissatornartarnermik. Ilaanni pisiniarfinni

piseriasaarsinnaasarpugut. Peqartillutali tuttu, umimmak, aalisakkat, panertut assigiinngitsut, mattaat soorlu niisak qilalukkallu nerisarisinnaasarpagut.”

(Nogle gange når vi kan skaffe grønlandsk mad, så spiser vi det. Når man bor i en storby, så kan det være svært af skaffe, og hvis man køber fra andre bygder eller byer, så bruger man rigtig meget tid på det. Nogle gange så køber vi i dagligvarebutikkerne. Og når vi har rensdyr, moskusokse, fisk, forskellige tørfisk, mattak fra marsvin eller narhval, så spiser vi det.).

Som ovenstående kommentar hentyder til, så kan det være sværere at skaffe grønlandske råvarer når man bor i en ”storby” som Nuuk. Hvilket jeg er lidt uforstående overfor, da man i mange byer har brættet tæt ved vandet som forholdsvis er tæt på byen og brættet udbyder stort set dagligt forskellige friske grønlandske råvarer. Men når jeg ser på de grønlandske råvarer som de som familie plejer at spise når de har det, så kan jeg godt se at det er sæsonbetonet kød som rensdyr og moskusokse, som ikke er tilgængelige på brættet hele året. Det samme gælder mattak som jeg ikke har set på brættet i Nuuk før, da narhvaler og hvidhvaler for det meste bliver fanget oppe i Nordgrønland. Og selvom mattak nogle gange bliver solgt i dagligvarebutikker, så er det til meget høje priser, da mattak nok er et af de dyreste grønlandske råvarer i forhold til kiloprisen som man kan se på nedenstående billede.



Figur 7: 220 gram mattak til 109,78 kr. i Brugsen.

Kilde: Privat billede.

Så hvis man vil have mattak og vil have en nogenlunde fair pris, så er det billigst at købe det direkte fra en fanger, og hvis man ikke har familie som bor i Nordgrønland som kan hjælpe med at skaffe mattak, så skal man have de rette kontakter, her spiller den sociale kapital endnu engang ind, da man skal have de rette kontakter for at have noget man gerne vil have. Som kommentaren hentyder til, så skal man forholdsvis bruge meget tid på, at forsøge at skaffe grønlandsk mad fra andre byer eller bygder. Det er ikke kun den tid man skal bruge på, at anskaffe sig grønlandske råvarer, men man skal også have en form for tillid til den man køber af for, at være sikker på at man får sine råvarer. Selvom jeg er lidt uforstående omkring tilgængeligheden af grønlandske varer i en storby, så kan jeg stadig fra personlig erfaring nikke genkende til kommentarens problematikker, da man har sine foretrukne grønlandske råvarer og måske ikke er vokset op med det som bliver udbudt på brættet. De foretrukne varer er oftest noget man er vokset op med i sin barndom og siden mennesket udviklede sig til det vi kender i dag, så har man altid haft foretrukne varer. Hvis man ser på det i et historisk perspektiv og ser på den måde mennesket har anskaffet sig føde fra starten som jægersamler/samler-jæger samfund, så ser man at mennesket ikke har fanget alt i deres område, men man har udvalgt dyr som man vurderede fra en skala af ønskelighed eller foretrukne råvarer. Det at mennesket har udvalgt sin mad på denne måde, så giver maden en social- og kulturel betydning, da hver kultur har kriterier for at bestemme råvarens hierarki, som giver råvaren en specifik kulturel værdi. Fødevarens værdi bliver målt ud fra smag, sjældenhed, indsamling, varighed af sæsonen et cetera (Crowther 2018: 30ff.). Hvis man ser på det i en grønlandsk kontekst, er det samme gældende. Som man også kan se i ovenstående kommentar og de grønlandske råvarer de spiser mest af, så er de fleste som de nævner sæsonbetonet råvarer og sæsonbetonet råvarer er ofte dyrest, hvilket også kan være en indikation for at man ikke lige så ofte spiser grønlandske råvarer, da man foretrækker de råvarer med en højere pris og som ikke er tilgængelige hele året. Og hvis man ikke er opvokset med nogle specifikke råvarer, så kan det være svært at for eksempel at skulle implementere sæl i sin hverdag, og måske ønsker man heller ikke at implementere det hvis man ikke kan lide det.

Det her med, at råvarer for en specifik kulturel værdi, formoder jeg spiller en stor rolle, specielt i de større byer i Grønland. Når nogen har fødselsdag eller har en speciel mærkedag som for eksempel dåb eller konfirmation, bliver der ofte afholdt kaffemik. Kaffemik er et åbent hus-arrangement som ofte er på et tidsrum mellem kl. 13:00 til sent om eftermiddagen eller aftenen og her inviterer man sine venner og familie til fejring. Der er en uskreven regel om, at man er til kaffemik 30-60 minutter, for der skal også være plads til de

andre der er inviteret. I nogle tilfælde er der familiemedlemmer eller tætte venner som er der stort set hele dagen men, så er det også for at hjælpe til med opvasken. Til at starte med bestod kaffemikker af kage, kaffe og the. Henover årene er kaffemikker dog begyndt at blive mere og mere overdådige, der er flere kager på bordet og nogle servere flere forskellige grønlandske råvarer og det er ikke den ”billige” af slagsen. Man servere ofte sæsonbetonet kød som rensdyr eller moskus, nogle gange lam, der er mattak i forskellige former: rå, kogt til mattak-salat eller mattak-tarteletter, panertut, nikkut, orsoq, fiskesuppe, forskellige salater og tilbehør til kød, man kan sige at man altid går fra en kaffemik prop mæt. Grønlandske råvarer er ekstrem tydelige til sådan nogle specielle begivenheder og man kan argumentere for, at det er med til at vise de kapitalformer i Bourdieus teori, men ikke som en form for at vise sig, altså blære sig, men jeg tolker det som at man vil vise og hylde sine traditionelle råvarer da det ikke er noget som mange, specielt i en storby, spiser hverdag.

4.3 At være selvforsynende

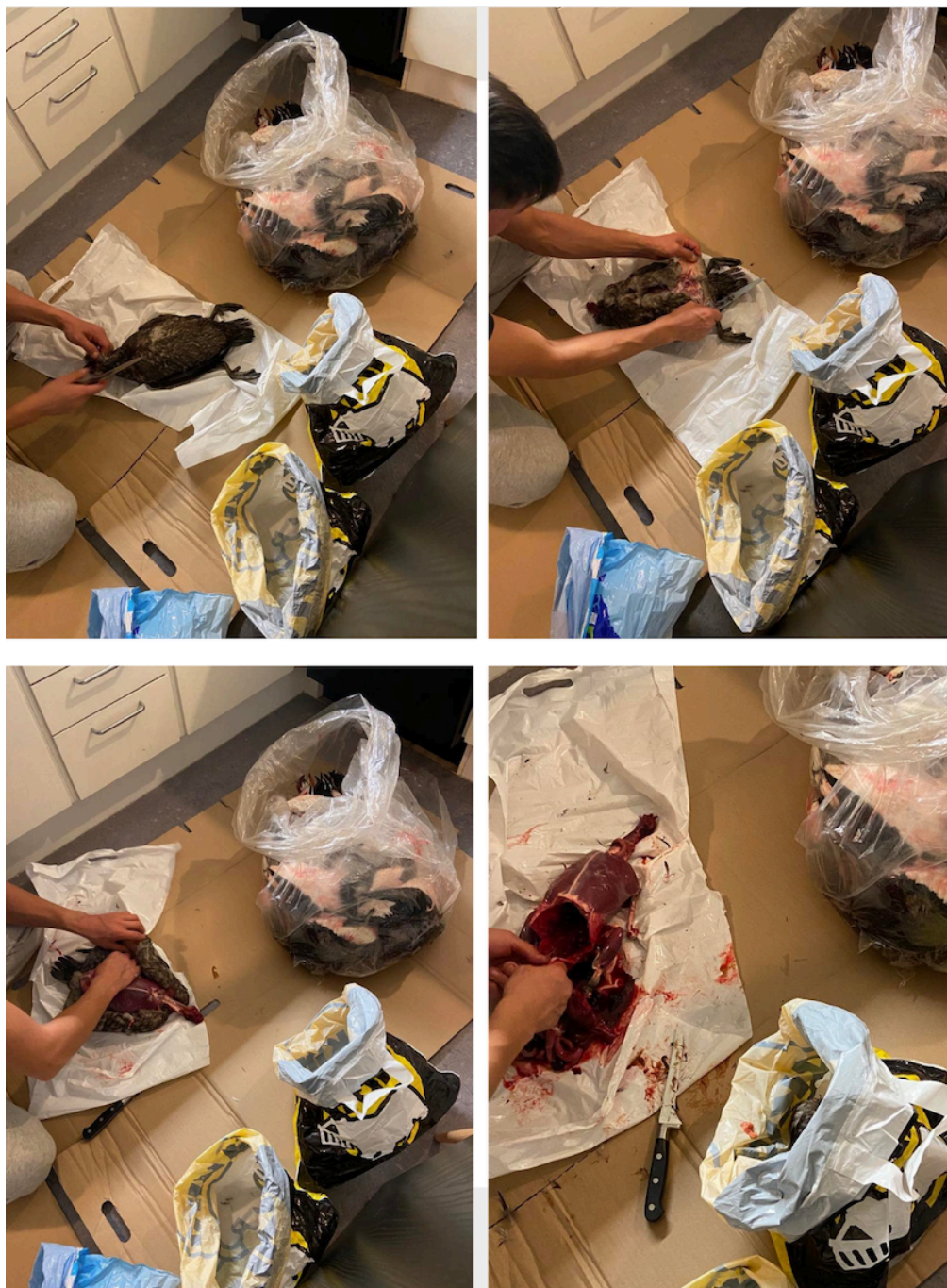
Som man ser under kapitel 2 med det historiske perspektiv, så har grønlændere stort set altid været selvforsynende indtil det 20. århundrede. Det europæiske erhverv og den europæiske livsstil har dog sat sit store præg og langt de fleste er nu afhængige af råvarer i dagligvarebutikker. I 1950'erne og 1960'erne udgav man adskillelige kokebøger som jeg formoder har været et forsøg på at vise hvordan man kan lave vestlige retter med grønlandske råvarer (*Grønlandsk mad – Overalt i Grønland – Hele året* (1964), *Kokebog for husholdninger i Grønland* (1950), *Kokebog for Grønland* (1963)). Og jeg har det indtryk af, at mange fra den tid har taget disse kokebøger til sig og søgt inspiration og stadig bruger den dag i dag, derfor er mange grønlandske retter stadig meget traditionelle, specielt i de private hjem.

Siden min vakte interesse for vigtigheden af den grønlandske kost, har det undret mig hvorfor der ikke er flere der er selvforsynende, og når jeg har set på besvarelserne af mine spørgeskemaer, har jeg kunne se at langt de fleste foretrækker grønlandske råvarer, så hvorfor er der egentlig ikke flere som er selvforsynende? Som man kan se i de to forrige afsnit, så er der flere faktorer der spiller ind som økonomi og tilgængelighed, men under mit feltarbejde som observant og deltagerobservant fandt jeg ud af en anden essentiel faktor, som vi alle ofte mangler i vores kapitalistiske hverdag, nemlig tid. Jeg oplevede selv hvor lang tid det kan tage, at skulle klargøre grønlandske råvarer og jeg vil her give beskrivelser af

atmosfæren og stemningen da jeg plukkede fugle med min veninde og hendes kæreste og da jeg observerede tilberedning og klargørelse af grønlandske råvarer til kaffemik.

4.3.1 Plukning af fugle

Sent efterår/tidlig vinter er ofte der man begynder at fange fugle i Grønland og de mest eftertragtede er lomvier, edderfugle og tejst. Lørdag formiddag midt i november måned besøgte jeg min veninde og hendes to børn mens kæresten var ude at sejle med hans ven for at fange fugle. Sent om eftermiddagen kom kæresten hjem og havde en pose fyldt med lomvier, edderfugle, tejster og søkonger. Cirka omkring kl 21:00, efter vi havde spist aftensmad og børnene var lagt i seng, skulle min veninde og kæresten til at klargøre fuglene så de kunne komme i fryseren, og her så jeg muligheden for at hjælpe til og bruge det som feltforskning. Til at starte med, så blev der skilt en flyttekasse fra hinanden som kunne ligge på gulvet da det kan svine en del når man skal plukke, flå og fjerne indvoldene af fugle og der blev også gjort en masse poser klar til indvoldene, dun og fjer, men også poser til at kunne pakke fuglene i når de var skyllet så de derefter kunne lægges i fryseren. Planen var, at alle fugle bare skulle flås, det vil sige at man skære fuglenes skind op med dens dun og fjer, også skal man flå skindet af. Det var virkelig en grænseoverskridende oplevelse, at røre ved en friskfanget fugl når man er så vant til, at ens kød allerede er klar til at blive tilberedt og når man ikke har den store erfaring med friskfangede dyr, skulle man lige finde mod til at tage en friskfanget fugl op. Jeg har tidligere en gang prøvet at plukke en tejst, og min venindes kæreste havde også prøvet at plukke fugle før, men det havde min veninde ikke og det ville hun gerne prøve, og jeg ville også prøve det igen, derfor efter der var blevet flået få fugle så besluttede vi os for at forsøge med plukning. Vi sad nede på køkkengulvet med en masse fugle omkring os og vi fortalte hinanden historier og jokes, så der blev grint en hel del. Jeg tror også at vi fik grint så meget fordi vi alle tre var lidt uerfarne i forhold til, at plukke fugle så det tog meget længere tid end vi havde regnet med og der var en meget kraftig speciel lugt fra indvoldene, som nogen af os ikke helt kunne holde ud. Efter der var plukket et par fugle mistede vi tålmodigheden med, at få de sidste dun af fuglen så vi forsøgte med barberings skrabere, og det fungerede fint men det tog stadig meget lang tid for os at plukke, derfor besluttede vi de sidste fugle skulle flås. Efter at nogle af fuglene var blevet plukket og de fleste var blevet flået, så skulle vi trække indvoldene ud. Vi skulle stikke hele vores hånd ind i fuglen og trække indvoldene ud, men forsøge ikke at tage hjertet med da den plejer at blive spist. For mit vedkommende mislykkedes det flere gange og jeg kom til at trække alt ud.



Figur 8: Processen ved at flå en fugl.

Kilde: Privat billede.

Fuglene skulle derefter skylles og pakkes ind i fryseposer og ligges ned i fryseren. Vi startede omkring kl 21:00 om aftenen, og vi blev først færdig med at plukke, flå og skylle fuglene omkring kl 02:00 om natten. Det vil sige at det tog os cirka fem timer at klargøre de fugle og der skulle gøres rent og luftes ud efterfølgende, på grund af den kraftige lugt, så rundt regnet tog det os nok seks timer. Hvis vi havde haft mere erfaring havde det nok ikke taget os lige så lang tid, men jeg kom hjem med nogle lomvier, tejster, edderfugle og søkonger.

4.3.2 Klargørelsen til kaffemik

I oktober måned fortalte min mor mig, at hun skulle holde en uges ferie i november for at hjælpe hendes veninde med at gøre klar til kaffemik. Hendes veninde havde også taget ferie fra arbejde. Det forundrede mig at de havde behov for at tage en hel uges ferie for det, men da jeg vidste at det var grønlandske råvarer de skulle klarlægge, spurgte jeg om jeg måtte tage med for at observere. Min mors veninde skulle holde kaffemik da hende og hendes mand skulle have bryllupsdag den 26. december, derfor inviterede de bekendte til den 3. december og den 26. december inviterede de deres nærmeste venner og familie. En tidlig mandag morgen i slutningen af november måned tog jeg med min mor til Brugsen for, at købe rundstykker og vi tog hjem til veninden for at spise morgenmad. Det var dagen efter første søndag i advent, så der var hængt stjerner op og julepynten var stillet frem og det duftede af jul hvilket gav en dejlig varme at komme ind i hjemmet. Det var en stille og rolig hyggelig morgen rundt om morgenbordet med snak og grin, som foregik i en times tid og da det var slut skulle der klarlægges ammassætter. Det var ikke tørre ammassætter som man for det meste spiser dem som, men det var friske ammassætter som skulle have fjernet indvolde og derefter udbenes som sild. Hvis man har prøvet at udbene ammassætter, så ved man at der er meget fingerarbejde i det, specielt når de ikke er tørre for man skal passe på med ikke at ødelægge selve kødet. Efter ammassætterne var blevet udbenet skulle de paneres i rugmel og steges godt med smør, og efter det blev der holdt en lang pause da der var fodbold i fjernsynet, da der på daværende tidspunkt var verdens mesterskab i fodbold. Efter den lange pause blev der kogt eddike med peberkorn og sukker som ammassætterne skulle marinere i de efterfølgende dage. De brugte stort set hele dagen til at klarlægge og tilberede cirka 2 kg ammassætter. Mens der blev gjort ammassætter klar så fortalte min mors veninde mig nogle anekdoter hvor hun blandt andet fortalte, at da hun var til kaffemik i Ilulissat fornylig, så var der qiporaq som var skåret i tynde stykker og marineret i chilipasta som hun aldrig havde set før. Hun fortalte ligeledes at da hun var barn, så spiste de kun grønlandske råvarer hvor de spiste hele sælen, selv hjernen og øjnene. Hun viste mig den kogebog hun fik sine opskrifter fra som jeg desværre ikke fik navnet på. Vi spiste med dem til aftensmad og der fik vi ”Qeqertarsuaq suaasat”, som navnet indikerer er det en suaasat opskrift fra Qeqertarsuaq. Her bliver der brugt hvalkød som er meget blodrig så suppen bliver rigtig mørk og man putter også mattak stykker i. Dagen efter tog min mor og jeg hjem til veninden igen, da der skulle laves rensdyr frikadeller. Der blev hakket rensdyrkød og derefter blandet en fars som skulle trække smag til sig, derfor tog min mor og hendes veninde ud for at handle de resterende ingredienser til kaffemikken, og da de kom tilbage var der fodbold i fjernsynet, Holland mod Qatar som vi

alle var meget optaget af, hvilket betød at der var pause fra madlavning i nogle timer. Efter at frikadeller blev stegt, så blev der lavet rensdyr stroganoff til aftensmad. Om onsdagen var jeg forhindret i at tage med til forberedelserne, men den dag blev der lavet rensdyr pate. Dagen efter blev der klargjort grøntsager og tilbehør til proteinerne og om fredagen blev der lavet kaviar rand som også skulle serveres til kaffemikken om lørdagen. På kaffemikdagen var jeg forhindret i at komme, men jeg blev inviteret til rester om søndagen. Der var stadig en masse mad og for mit vedkommende, så var det at få grønlandsk mad på en helt ny måde da jeg i de fleste tilfælde har spist grønlandsk mad på en meget traditionel måde. Maden kan sammenlignes med en klassisk dansk julefrokost eller påskefrokost, bare med grønlandske råvarer. I stedet for sild, så ammassætter og kaviar rand og i stedet for varm leverpostej, så rensdyr pate hvilket bevidnede for mig, at hvis man virkelig vil, så kan man sagtens lave klassiske, og i visse tilfælde, moderne retter med grønlandske råvarer hvis man sætter tid af til det.

4.3.3 Opsummering af afsnit 4.3.1 og 4.3.2

De to ovenstående afsnit viser, at det at være selvforsynende tager meget af ens tid. Det er ikke lige så nemt som at gå ned i dagligvarebutikken og købe sin aftensmad, der skal meget mere til. Det kræver også en viden som fordrer en vis opdragelse som er en fordel man for, fra barnsben af, da man skal kende til teknikker som for eksempel at plukke en fugl. For os ”amatører” tog det jo timevis, hvor det måske kunne havde gået meget hurtigere hvis vi kendte til den rette teknik. I forhold til at skulle klargøre til kaffemik, tog min mor og hendes veninde ferie i en uge for at klargøre. Jeg tror ikke at det er fordi, at det nødvendigvis er sværere end at skulle klargøre importerede råvarer, men jeg tror at det er på grund af at man næsten laver alt fra ”bunden”, underforstået at man selv skal hakke det kød der skal bruges til frikadeller og pate, og udbening af ammassætter tog flere timer. For tilberedningsmetoderne er meget vestlige som vores hverdag er meget præget af, som jeg også nævner, at hun finder inspiration fra en vestlige kokebog som er tilpasset grønlandske råvarer, hvilket viser at kokebøger der er flere årtier gamle stadig bliver flittigt brugt, men som en af anekdoterne som jeg fik fortalt, så er der også nytænkning i gang i forhold til grønlandske råvarer hvor man blander med asiatiske smage som chilipasta.

Selvom jeg ikke tror at man havde behøvede at tage en uges ferie, så gjorde de det også på grund af skæve arbejdstider da min mors veninde er sygeplejerske, så det ville være nemmere at tage ferie for at klargøre. Den erfaring jeg har fået under min deltagerobservation viser mig, at det kræver en del tid og ressourcer, men på trods af det, tror

jeg at de fleste ikke har noget imod det. For den samvær og hygge man oplever gør det, det hele værd. Nu er det heller ikke noget jeg har gjort hverdag eller noget jeg gør hver uge, men de få gange jeg oplevede det, så var man sammen med ens nærmeste på en helt anden måde og man havde anderledes snakke end man normalt har. Jeg har også en formodning om at min mor og hendes veninde tog ferie for at klargøre stille og roligt, uden at der skulle være noget stress som der normalt kan være op til kaffemikker, også var det bare hyggen og lave noget anderledes end ens travle hverdag hvor retterne kan være meget ensformige.

5. Kapitel: Er der behov for at revitaliserer grønlandske råvarer i dagligdagen?

Ud fra besvarelserne af spørgeskemaet, aktuelle artikler samt analysen foroven, undrer det mig at der overhovedet er behov for, at grønlandske råvarer bliver en fast del af hverdagskosten, eller om man bare skal fortsætte som vi har gjort i flere årtier? Disse overvejelser har jeg delt i henholdsvis tre afsnit som jeg vil kigge nærmere på, det sundhedsmæssige aspekt, det kulturelle behov for mad og dernæst at grønlandske råvarer kan være med til denne revitaliseringsproces som er i gang i det grønlandske samfund i visse kredse.

5.1 Det sundhedsmæssige aspekt

Man kan ikke komme udenom, at mad er en livsnødvendig ting som vi mennesker har brug for, for at overleve. Men det er også lige så vigtigt hvad for noget mad vi putter i os. Alt mad er ikke god og sund mad, men hvad er egentlig god og sund mad? Efterhånden så har man i flere årtier fået at vide hvad der er sundt og hvad der er usundt og grønlandske råvarer er ikke en undtagelse.

Tilbage omkring midten af år 2000 udgav Miljøstyrelsen i Danmark en publikation om kosten i det moderne Grønland og der blev sat spørgsmålstegn ved, hvorfor Grønland ikke i højere grad var selvforsynende når grønlandsk mad kan være langt sundere end importerede råvarer, på trods af miljøgifterne (N.N. n.d.(c)). Næsten 20 år senere er debatten stadig i gang, og endnu en gang bliver der sat spørgsmålstegn ved hvorfor Grønland får importeret så meget kød, når Grønland i princippet har ressourcer af kød. Debatten i Naalakkersuisut¹⁶ udsprang af Demokraatit¹⁷ forslag om, at fjerne afgiften på importerede kød og de importerede kødvarer dermed skulle blive billigere end de er i forvejen, i forhold til grønlandske råvarer (N.N. 2022b). I forhold til miljøgifterne, så viser forskning at der er en del tungmetaller og POP'er¹⁸ i grønlandske fødevarer, specielt i havpattedyr samt fugle hvis føde er baseret på havet og man mener, at de miljøgifte kan være meget skadelige for Inuit, da en

¹⁶ Naalakkersuisut er Grønlands regering.

¹⁷ Demokraatit er ifølge deres egen hjemmeside et liberalt og socialliberalt grønlandsk parti (Demokraatit: 2022).

¹⁸ Persistent Organic Pollutants har giftige egenskaber og det nedbrydes langsomt i naturen. Giftstofferne ophobes i levende organismer og kan transporteres over lange afstande, så de findes i miljøer langt væk fra deres oprindelige kilder, som for eksempel i Arktis (Miljøstyrelsen 2022).

del af Inuit kost er baseret på havet. Det bliver endda anbefalet i kostråd til gravide og ammende, at man holder sig væk fra havpattedyr da man mener, at det kan have en skadelig påvirkning på barnet. Men hvor meget påvirker det egentlig den grønlandske befolknings sundhed, hvis man ser på det i et bredere perspektiv hvor man sammenligner de grønlandske råvarer med de importerede råvarer? Nylig forskning viser at tungmetaller ikke påvirker tarmfloraen på et overordnet niveau, men stadig så ser man at flere grønlændere rammes af sygdomme som tidlig Inuit ikke har været ramt af før (Hauptmann et al. manuscript in prep.). I publikationen fra Miljøstyrelsen, udtaler tidligere ansat i NUKA a/s¹⁹ Ulla Uhrskov: ”Der er en tendens til, at vi tager alt det dårligste fra den vestlige verdens måde at spise på. Vi importerer masser af sukker og mættet fedt.” (N.N. n.d.(c)). Skader den vestlige kost vores sundhed mere, end den grønlandske kost gør med tungmetaller og POP’er? Det er svært at sige, om den vestlige kost påvirker vores sundhed mere end den grønlandske kost gør, da det ikke er der mit hovedfokus ligger og jeg derfor ikke har undersøgt det nærmere, men jeg mener det er vigtigt at have in mente. På nuværende tidspunkt er der et tværfagligt projekt i gang ved navn *Forgotten Friends* af Aviaja Lyberth Hauptmann og Inge Seiding. Projektet vil blandt andet undersøge om man har mistet sunde mikrober, de såkaldte Old Friends, under industrialiseringen og moderniseringen, heriblandt i kosten og hvordan de mistede mikrober påvirker vores sundhed, da man har en formodning om, at forandringen kan have medført autoimmune sygdomme som for eksempel diabetes I og astma (Seiding & Hauptmann: n.d.). Da det er aktuel forskning og der endnu ikke er publiceret noget endnu, så har jeg valgt ikke at undersøge det nærmere, men som sagt syntes jeg det er vigtigt at have in mente, da de sundhedsmæssige udfordringer kan være en indikator for, hvorfor nogen vælger ikke at spise grønlandske råvarer.

Under introduktionsafsnittet blev der nævnt et eksempel fra Clyde i det nordlige Baffin Island, med deres forhold til sælen og der kommer endnu et eksempel derfra. Sundhedsmæssigt mener Clyde-folket, at sælen er den vigtigste ernæringsressource, da den er med til at bevare sundheden. De mener at sælen bogstaveligt talt er for menneskeblodet, forstået på den måde, at den fornyer menneskeblodet, samtidig med at den styrker menneskeblodet, da sælen hjælper med at erstatte udtømte næringsstoffer og beskytter mod sygdomme. Clyde-folket har ligeledes den overbevisning, at hvis man ikke får sæl, så bliver

¹⁹ NUKA a/s blev etableret i 1998 og var et grønlandsk produktionsselskab som indhandlede og producerede grønlandske fødevarer. Efter det blev privatejet i 2007 og fik et navneskift, gik det konkurs 6 år efter i 2013 (N.N. n.d.(c)).

man både fysisk- og psykisk syg og i værste tilfælde, ende med at man dør. Sælen er dybt forbundet med samfundets opfattelse om sundhed, fysiologi og kulturelle identitet (Borré 1991: 50; 54). Den inuitiske kostmodel var ikke videnskabeligt funderet på daværende tidspunkt og jeg har desværre ikke fundet nogle videnskabelige artikler på, hvordan man betragter traditionelle råvare sundhedsmæssigt, men det man kan bevise er at den inuitiske kostmodel er lav i sukker, har mættet fedt, et højt proteinindhold og er rig på fedtstoffer, jern og vitaminer. Traditionelle råvarer har flere næringsstoffer end importerede råvarer, det eneste der mangler er calcium, C-vitamin og kulhydrater. Man mener at butiksfødevarer med simple sukkerarter og stivelser, er forbundet med forstyrrelser af kulhydratmetabolismen hos Inuit, det kan for eksempel være diabetes som er en reaktion på den vestlige kost (Borré 1991: 57). Som der bliver nævnt foroven, er der et projekt i gang som har et af de emner som et undersøgelsespunkt i igangværende forskning. Selvom traditionelle råvarer mangler visse næringsstoffer som man mener mennesket har brug for, så skal man ikke glemme at Inuit har levet af den inuitiske kostmodel i århundreder, og suppleret deres kødholdige kost med planter som tang, bær og kvan. Det jeg vil pointere er, at det er muligt at leve uden importerede råvarer da man kan få sine næringsstoffer på andre måder som vores forfædre har gjort i sin tid.

Hvis man ser bort fra næring- og giftstofferne, så er grønlandske råvarer også motion. Besvarelsen fra spørgeskemaundersøgelsen viser, at en stor procentdel stadig selv fanger deres grønlandske råvarer. Hvis man har prøvet at være på rensdyrjagt, så kan man nogle gange være heldig at fange sine rensdyr efter man er kommet af sin båd, men i langt de fleste tilfælde skal man gå flere kilometer over fjelde før man fanger et rensdyr eller to, derfor bidrager jagten også med sundhed i form af motion og noget man skal vedligeholde for de kilometerlange vandreture. Grønlandske råvarer er dog ikke kun for den fysiske sundhed, men også den psykiske. Som der bliver nævnt foroven, mener Clyde-folket at sælen også bidrager til den psykiske sundhed. Men hvordan skal det forstås? Sådant som jeg fortolker det, så er det fangsten der giver styrke til psyken. Forstået på den måde, at for at fange sælen skal du ud på havet, ud til naturen og væk fra bylivet og højt sandsynligt også væk fra mobilen da den ofte ikke har noget signal. Jeg tror en del kan nikke genkende til, at det at være ude i naturen, bare i nogle timer, virkelig bidrager med noget positivt for ens psyke og sjæl, uanset hvilken kultur man kommer fra. Foredraget jeg var til i Nunatta Atuagaateqarfia satte en diskussion i gang efter fremlæggelsen, da man kunne stille spørgsmål til foredragsholderen. En tilskuer spørger blandt andet til D-vitaminmanglen som mange nordlige folk oplever, på grund af de korte solrige dage som kan resultere i depression og om det er en faktor for der er så høj

selvmordsrate i Grønland. Det er dog mere komplekst end det, som der bliver besvaret, da næsten hele verden har D-vitaminmangel så det er ikke unikt for os nordlige folk. En læge som er med til foredraget supplerer med, at der er nogen der er i gang med at forske omkring det. Lægen kommer ligeledes med en opfordring til, at man skal komme mere ud i naturen end man gør da det hjælper på den mentale sundhed²⁰. Men hvordan skal man gøre det når man arbejder otte timer i døgnet og mange har børn at skulle tage sig af, samtidig med ikke alle har båd eller kender nogen der har båd. Her ser man endnu engang de sociale klasser kommer i spil, for de udsatte sociale klasser, altså de der tjener mindre end de andre klasser, bliver endnu engang forsømt. Ikke nok med at man ikke har råd til at købe grønlandske råvarer, så kan man ikke selv tage på fangst og komme ud i naturen, som bidrager til den fysiske og psykiske sundhed.

5.2 Det kulturmæssige aspekt

Under mit feltarbejde var jeg som nævnt til to forskellige foredrag. Til begge foredrag blev det pointeret, at det er vigtigt for oprindelige folk at få sin oprindelige mad, da der er relationelle og kulturelle behov for mad og det er en del af ens identitet.

Den ældste form for madanskaffelse som man kender til er jæger-samler. Det vil sige man selv jager sin mad og man selv samler sin mad. Hvis man ser på det i en grønlandsk kontekst, kan man diskutere, at Grønland er et jæger-samlersamfund i en moderne forstand. Man har ikke mistet traditionen ved at tage på jagt efter hvaler, sæler, rensdyr, moskusokser et cetera, da en del stadig tager på jagt, både fritids- og fuldtidsfangere og samler råvarer samt tilbereder forråd for at fylde deres fryser op. En tendens jeg har lagt mærke til de sidste år er, at det virker til at flere og flere er begyndt at praktiserer disse traditioner mere. Ikke kun inde for fangst, men også indenfor tilberedning af forråd. Jeg vil ikke sige at det er blevet moderne, da det er blevet praktiseret i mange hundreder år, men det virker til at det er blevet mere synligt, og det er en form for at hylde sine traditioner i en vis forstand. Det er en måde at vise sin kultur og de traditioner der følger med, og i et kapitalistisk samfund hvor de fleste mennesker har travlt det meste af tiden, så er der noget med at være selvforsynende og kan servere det for sin familie og venner, som jeg formoder giver en form for stolthed. Denne tendens jeg mener jeg kan se, at flere tager på jagt og tilberede forråd kan spørgeskemaundersøgelsen bekræfte, men efter nærmere eftertanke, så mener jeg ikke at det er noget flere og flere er begyndt at gøre, men at det er noget som er blevet mere synligt,

²⁰ <https://friluftsradet.dk/files/media/document/Faktaark%20om%20mental%20sundhed.pdf>

specielt inde på de sociale medier som Facebook, Instagram og TikTok. Man ser ens venner lave indlæg omkring deres rensdyr- eller rypejagt, eller at de har opholdt sig i naturen.

På Facebook er der en privatgruppe ved navn ”Pilineq pileriaatsillu” som groft sagt betyder ”Vinterforråd og metoder til at lave vinterforråd” (N.N. n.d.(f)). Som navnet indikerer, så er det et forum for at dele hvad for noget forråd man har lavet, eller man kan spørge om hjælp og råd til at skulle tilberede forråd. I beskrivelsen om hvad gruppens formål er, står der: ”Nunatsinni pileriaatsit uani ilinniutitut isumassarsiorfittullu atorluartigu. Neriuppunga atorluarneqarumaartoq.” (Gruppen skal benyttes som læring og idéer til at forberede forråd fra vores land. Jeg håber at den bliver benyttet godt.). Personligt er jeg selv med i gruppen og her ser jeg ofte personer fra hele Grønland, som laver indlæg med billeder og giver beskrivelser af, hvad de tilbereder og hvordan de har gjort det. Man kan sige at jeg er opdraget meget vestligt, da tilberedning af forråd og så videre ikke er noget jeg har haft kendskab til som barn, og det tror jeg ikke at jeg er alene om, derfor er Facebook gruppen også meget lærerig for os som ikke rigtig har forstand på det, som måske er noget man vil begynde på. På nedenstående billede kan man se mit første forsøg på at gøre en torsk klar til tørring efter en fisketur.



Figur 9: Til venstre ses mit første forsøg på at klargøre en torsk til tørring. Til højre ser man min mors klargørelse af en torsk til tørring. Som man kan se, skal man have lidt træning i det.

Kilde: Privat billede.

På TikTok er der en kvinde fra Grønland som laver korte videoer af almindelige hverdagsretter med grønlandske råvarer²¹. I de korte videoer viser hun hvad for nogle råvarer hun anvender og hvordan hun tilbereder maden. Hun forklarer desuden hvor hun har råvarerne fra og giver nogle gange korte historier, mens hun viser tilberedningen. Hun tilbereder blandt andet hval, sæl, rensdyr, ammassætter også videre, og det bliver enten tilberedt meget traditionelt som suaasat eller så bliver det tilberedt mere moderne som lomvie stegt i honning. Da TikTok mest bliver anvendt af den yngre generation, er det en måde at viderebringe sin kultur ved at bruge grønlandske råvarer, til den yngre generation. ”Pilineq pileriaatsillu” er ligeledes en måde at viderebringe sin kultur på en moderne måde, som er tilgængelig for alle som har adgang til internettet.

En måde som man også ser den grønlandske madkultur blive viderebragt på er gennem fordelingsøkonomien. Ved at praktisere fordelingsøkonomien betyder det, at man giver noget af sin fangst uden at man forventer nogen form for betaling. Inuit har altid været gode til at tage sig af hinanden, da de har haft et system med fordelingsøkonomi. Ved fangst gav man kødgaver og det var forskelligt fra hvilken del af dyret man fik. Det kom an på hvem der fangede dyret, som så fik en bestemt del af dyret, mens det resterende blev delt ligeligt med alle, mens nogle dele af dyret var øremærket til for eksempel bedsteforældre (Rosing 1997: 31). I dag fungerer det dog lidt anderledes. Hos de forhistoriske Inuit var det små samfund der levede sammen, hvor det var lettere at skulle deles om ting, men eftersom vores samfund er blevet så store og kapitalistiske er det svært at skulle brødføde en by på næsten 20.000 mennesker (Nuuk som eksempel), derfor har fordelingsøkonomien ændret koncept med, at man enten giver eller modtager grønlandske råvarer fra ens familie eller nærmeste venner. Som man også ser fra besvarelserne af spørgeskemaet, får en stor andel grønlandske råvarer fra familie eller venner, men det betyder også at man skal have den rette sociale kapital for at kunne modtage grønlandske råvarer, hvilket ikke er tilfældet for alle. Ens omgangskreds spiller en stor rolle i forhold til fordelingsøkonomiens koncept.

Når jeg tænker på hvad grønlandske råvarer er og hvad man kan gøre med det, så tænker jeg meget traditionelt da jeg nok er vokset op med den form for tilberedningsmetode. Man er dog begyndt at se retter som er inspireret fra forskellige køkkener verden over ved, at bruge grønlandske råvarer. Innovative grønlandske kokke er også blevet mere fremtrædende. I 2020 havde Miki Siegstad og Salik Parbst Frederiksen en vision om, at åbne en pop-up restaurant hvis hovedfokus var lokale grønlandske råvarer. De

²¹ <https://www.tiktok.com/@anaanahood>

startede med at serverer fra en mad bod, hvor de kunne tilbyde røget rensdyr og pulled lam, hvilket var en stor begejstring for befolkningen, hvilket gjorde det muligt for dem samt gav dem en gejst for at fortsætte projektet og navngav det ”Igapall” (forkortelse af ”Igapallak” hvilket betyder ”hurtig lave mad”). Siden projektet gik for alvor i gang, så har de været seks forskellige steder i Grønland med deres pop-up restaurant og et af målene er blandt andet at sætte Grønland på verdenskortet over fødevarerdestinationer (Rignot 2022). Under en udsendelse af Inuushow²² blev Siegstad og Frederiksen interviewet omkring deres idé og hvordan det udfoldede sig. Her kunne de blandt andet vise hvad for noget mad de tilberedte. Der var blandt andet søpindsvin, tang, grøntsager dyrket i Grønland samt fisk som man normalvis ikke anvender (skolæst), da det er en man smider ud igen hvis man fanger den med andre dybhavsfisk som hellefisk og rødfisk. De lavede retter inspireret fra det europæiske køkken med grønlandske råvarer, som for eksempel rype braiseret med risotto (Inuushow 2021). Det, at de bruger grønlandske råvarer og giver det et moderne twist, mener jeg er med til både at bibeholde den grønlandske madkultur samtidig med at man udvikler den, så den eventuelt bliver mere attraktiv for udefrakommende, men også giver idéer til den normale grønlandske borger.

5.3 Tage afstand fra de vestlige værdier indenfor mad

Siden koloniseringen begyndte i Grønland, så har der været kritiske tænkere blandt befolkningen omkring de vestlige værdier som blev bragt til landet. Et af de mest fremtrædende kritiske tænkere var Mathias Storch som i 1914 udgav Grønlands første roman *Singnagtugak (En Grønlænders Drøm)*. Romanen kommer blandt andet ind på, at Grønland var i en brydningstid, i den forstand at grønlænderne var begyndt at deltage i samfundsdebatten. Storch kom dog også med kritiske punkter på selve samfundet som var baseret på koloniformen og han gav ligeledes et udkast om hans drøm, om et moderne Grønland i fremtiden (Storch 1915). Efter G-50/G-60 ser man også oprør hos de unge grønlændere i 1970'erne og det kom blandt andet til udtryk gennem musikken hos *Sume*, som udgav deres debutalbum *Sumut* i 1973. Coveret til albummet var et billede lavet af Aron fra Kangeq, hvor Qasapi havde dræbt en nordbo, hvilket signalerede *Sume's* kritiske holdning til den danske Grønlandspolitik (Jensen 2017: 358). Man kan i dag se kritiske tænkere gennem

²² Ungdomsprogram på KNR hvor de nogle gange har besøg af forskellige personer som præsenterer dem selv og de projekter de eventuelt har gang i.

Decolonization bølgen, altså de der ønsker afkolonisering- samt selvstændiggørelse af Grønland. Selvom Grønland ikke længere blev defineret som en dansk koloni i 1953, men derimod et dansk amt, så ser man i dag at der er en ny form for afkoloniseringsbølge i gang i Grønland, specielt den mentale afkolonisering, som for eksempel kommer til udtryk gennem Inuit tatoveringer (Søndergaard & Fallesen 2021). Kan man argumentere for, at denne afstandtagen fra vestlige værdier og normer også gælder inden for ens valg af mad?

Tilbage til spørgsmålet i afsnit 5.1, hvad er god og sund mad? Specialister inden for kostråd har altid været foranderlig. Ikke kun gennem menneskehedens historie, men også fra vores eget liv. Fra barnsben af til resten af vores liv. Specialisterne har været fra ens forældre til shamaner, læger, kendte, ernæringseksperter et cetera. Disse ”specialister” overbeviser folk til, at følge deres regler inden for kost, for hvad der er sundt og hvad der er usundt (Crowther 2018: 9). De seneste mange år, så har ernæringsvidenskaben givet os en forståelse for hvad mennesket skal spise for at forholde sig sund. Disse ernæringsråd kommer til udtryk ved kostvejledninger som skal informere borgeren om, hvad de skal spise og har ofte en ”one diet fits humanity” tilgang. Altså, at én diæt som passer til hele verdensbefolkningen. Men findes denne diæt overhovedet? Hvordan er man kommet frem til denne diæt? Hvilken befolkning er der blevet taget udgangspunkt i? Som man ofte har gjort i videnskaben, som har til mening at fremme sundheden, så har man taget udgangspunkt i euro-amerikanske lande. Euro-amerikanske lande er ikke lige frem repræsentative for hele verdensbefolkning. I den vestlige verden anbefaler man ofte, at man skal gå den veganske vej, dels for ens egen sundhed, til dels for dyrevelfærdet men også for eventuelt at bidrage til et mere bæredygtigt ”grønnere” klima. For 11 år siden udkom der et debatindlæg på Informationen som argumenterede for, at fremtiden skulle være vegansk og der blev blandt andet skrevet:

”Mens der er gode argumenter mod at spise kød, æg og mejeriprodukter, er der ingen gode argumenter for. Der er i dag solidt videnskabeligt belæg for, at mennesker uproblematisk kan leve sundt af en 100 pct. vegetabilsk kost, endda med adskillige helbredsmæssige fordele. Desuden lider vores miljø og klima stærkt under produktionen af animalske fødevarer, som er og bliver fuldstændig ubæredygtig for både miljø og mennesker.” (Madsen 2012).

Det er klart, at animalske produkter efterlader et stort CO₂-aftryk og derfor er et vigtigt argument for at være veganer (N.N. (c): 2020). Senere forskning har dog også vist, at bestemte kostvejledninger, nødvendigvis ikke passer til alle (Ducharme 2019, Davis 2022). Forskellige etniske grupper har forskellige kostbehov, som er baseret på ens herkomst og arvelige forhold. Et eksempel er, at forskellige kulturgrupper mangler enzymet laktose hvilket er nødvendig til, at kunne fordøje komælk men stadig så anbefaler man, at drikke komælk i forskellige kostvejledninger (Crowther 2018: 19ff., Eriksen 2010: 50). Mange grønlandere er blandt andet en del af disse kulturgrupper som har samme problem, hvorved de har svært ved at fordøje laktosen fra komælk. Det er blandt andet et godt argument for, at holde sig fra animalske produkter, men det retfærdiggøre ikke at man skal holde sig fra ens traditionelle råvarer, som i Grønlands tilfælde primært er kød.

Ikke nok med, at de euro-amerikanske kostvejledninger ikke passer til alle etniske grupper, så kan de vejledningerne også være med til at ødelægge den kulinariske mangfoldighed. Da de fleste måltidsstrukturer i dag går ud fra den vestlige samfunds- og kulturelle konstruktion af hvad ens kost skal se ud, så kan man sige der opstår en form for kulinarisk etnocentrisme og biologisk etnocentrisme, da man giver udtryk for, at den vestlige kost giver den ”gode” og ”sunde” krop, samtidig med at de vestlige tilberedningsmetoder af mad, er den rigtige måde at gøre det på, mens ”traditionelle” tilberedningsmetoder bliver set som primitive og forkerte. Den nordgrønlandske delikatesse kiviaq bliver for eksempel i forskellige medier portrætteret som et af de ulækreste delikatesser du kan få, da den er fermenteret op til flere måneder (Williams 2022). I indledningen kom jeg med et eksempel på en kommentar fra min tidligere medstuderende omkring det, at spise råt eller kogt kød er ”ulækkert”. Det eksempel, viser at den kulinariske etnocentrisme stadig findes i bedste velgående. Ikke nok med denne etnocentrisme, så tager de vestlige kostråd heller ikke højde for de sociale realiteter der er i forskellige samfund, da alle ikke har adgang til den vestlige kost og alle ikke har råd til den form for mad (Crowther 2018: 21). Her ser man at Bourdieus økonomiske kapital spiller en rolle, for selvom importerede råvarer kan være nogenlunde billige her i Grønland, så er der tale om importeret kødvarer som i langt de fleste tilfælde er billigere end grønlandske råvarer. Det er dog en anden sag med importeret grøntsager og visse frugtsorter. Selvfølgelig skal de også ligge til en høj pris, når man tænker over den rejse de har været i gennem. Under foredraget i Nunatta Atuagaateqarfia pointerede foredragsholderen blandt andet, at man har et stort ansvar i forbindelse med at købe mad. Vi får vores importeret råvarer stort set fra hele verden og det sætter også et CO₂-aftryk som opretholdelsen af animalske produkter. Der ligger dog også noget etisk i det, hvis man overvejer hvilke forhold

mennesker udsættes for at producere råvarer som vi får importeret til Grønland. Og ofte, så er de importerede friske råvarer, som tropiske frugter eller avokadoer, i halvdårlig tilstand, kan det så egentlig betale sig at få importeret sådanne råvarer til Grønland?

I kostvejledninger bliver der anbefalet at man spiser en varieret kost. I en grønlandsk kontekst er en varieret kost, at man spiser hele dyret, det såkaldte nose-to-tail koncept. For når du spiser hele dyret, så får du alle de næringsstoffer du har behov for, som foredragsholderen i Nunatta Atuagaateqarfia blandt andet også pointerede. Man mener mennesket har levet ud fra nose-to-tail koncept, at man spiser alt fra dyret og det der ikke kunne spises blev anvendt som materiale, det ser man blandt andet i forskellige arktiske kulturer. Det, at man spiser hele dyret giver også et særligt forhold mellem mennesket og dyret. Som tidligere nævnte jeg et eksempel fra det nordlige Baffin Island hvor, at sælen og mennesket har et specielt forhold til hinanden. Jeg mener, at vi stadig har stor respekt for vores tilgængelige fangst dyr og vi forsøger at anvende så meget som muligt fra fangst dyret, men jeg vil påstå at det her specielle forhold som er mellem mennesket og dyret ikke rigtig eksisterer mere i Grønland. Min opfattelse er, at det hører fortiden til på grund af den vestlige verdens indflydelse på vores dagligdag. Hvis man ser på den vestlige verden, så er forholdet mellem mennesket og dyret nærmest ikkeeksisterende. Specielt dyr som man konsumerer og her mener jeg, at industrialiseringen er et af hovedfaktorerne for det. Fødevareindustriens fremgang, overflod og bekvemmelighed har gjort at mad aldrig har været lettere tilgængeligt for mennesket. Mad gik fra at være en nødvendighed til livsstilsfremmende og praktisk, og derfor findes det også i endeløse variationer og resultatet af det ser vi i vores dagligvarebutikker (Crowther 2018: 2021). Med det sagt, så mener jeg at denne reclaim/afkoloniserings proces som er i gang i det grønlandske samfund er med til, at genfinde værdien af grønlandske råvarer. Man ser det for eksempel i ”Igapall”, projektet hvor de forsøger kun at anvende grønlandske råvarer. Jeg mener, at fordi at de to kokke som har startet projektet er grønlandere, så påskønner de grønlandske råvarer mere end de gør med importeret råvarer og fordi, at de giver det et moderne twist, gør det måske grønlandske råvarer mere appellerende for den yngre generation. Selvom der bliver givet et moderne twist, så anvender de stadig teknikker som man har gjort i århundreder, som at tage på fangst, fiskeri og fouragere og hvor de understøtter lokale fangere og fiskere ved at købe deres råvarer. Miki Siegstad og Salik Parbst Frederiksen forsøger, at innoverer de varer der allerede er i Grønland samtidig med, at genindfører de råvarer og ingredienser der allerede er i Grønland, så man kan være uafhængig af importerede råvarer, hvilket jeg mener er en form for afstandstagen fra vestlige værdier. Frederiksen siger for eksempel: ”I don’t think we are doing anything new.

It's about pushing what's already there." (Rignot 2022). I samme udgivelsesformat siger Frederiksen også: "There haven't been many of us [Greenlanders] working with food, Greenland was a colony for many years. The people who had the money to establish restaurants were mostly foreigners [who] came with their own country's idea of food." (Rignot 2022). Som citatet henviser til, så har restaurantbranchen næsten kun været ejet af udefrakommende. Man ser stadig i dag, at de fleste caféer og restauranter kun udbyder importeret råvarer. Det er dog under forandring. Den 9. januar 2023 kunne Cafe Esmeralda annoncerer, at det nu var muligt at vælge grønlandske burgerbøffer af grønlandsk hakket okse-, lamme- eller moskuskød²³. Efter et nyligt samarbejde med Neqi A/S²⁴ har det muliggjort at udbyde grønlandsk kød i et af de mest populære caféer i hovedstaden Nuuk. Der er dog også en tillægspris på 35 kr. og hvis der bliver vist nok interesse for det, så bliver det en fast del af deres menu. Selvom det er gode nyheder for den grønlandske madkultur, så er det stadig en høj tillægspris og endnu engang spiller ens økonomiske kapital en rolle, for hvis de fleste familier ikke har råd til at give 35 kr. mere for en burger, er der risiko for at man dropper idéen med at anvende grønlandske råvarer i caféerne.

Et andet område hvor man ser, at man forsøger at anvende grønlandske råvarer er i produktionen af hundetørfoder. Grønlandske slædehunde har i flere århundreder fået grønlandske råvarer som foder, men de sidste mange år så har grønlandske råvarer været en supplerende kost for de grønlandske hunde, da deres kost primært består af importeret hundetørfoder. Den 16. januar 2023 udkom der en artikel på Sermitsiaq.ag som kunne meddele, at der er udsigt til grønlandsk produceret hundefoder. Ulloriaq Kreutzmann har modtaget maskiner til Narsaq som skal producere hundetørfoder bestående af grønlandsk lammekød, og eventuelt rester fra fiskefabrikker. Kreutzmann har selv grønlandske slædehunde i Sisimiut, derfor kan han af egen erfaring fortælle, at det er en dyr omgang at skulle fodre sine hunde med importeret tørfoder hvis man ikke supplerer det med sin egen fangst. Han siger: "Jeg synes, det er på tide, at vi selv begynder at producere vores eget tørfoder til vores egne slædehunde. Vi har alle råvarerne tilgængelige her, så vi må arbejde os frem, så vi ikke skal være afhængige af import,". På kommentar sporet på Sermitsiaq.ag's Facebook side kan man dog se, at en del er spændte på hvordan priserne kommer til at ligge og om det kan betale sig at købe grønlandsk hundetørfoder (Kristensen 2023).

²³https://www.facebook.com/100053110214694/posts/pfbid0MZSabiWA2D6QZRQCa45zpE6vHjKCNC7JCTm59dKD9nMpeUAzfpf2hvspfq9mSbpXI/?_rdc=1&_rdr

²⁴ Grønlandsk slagteri.

Det er ikke kun inde for madverdenen at man ser en form for afstandstagen fra vestlige værdier inden for mad. Man ser det også i den akademiske verden. Mikrobiolog Aviaja Lyberth Hauptmann har udgivet artikler hvorved hun argumenterer for, hvorfor en plantebaseret diæt ikke passer til alle, samtidig med at hun forsøger, at skabe et mere nuanceret billede af den arktiske madkultur da det er en stor del af vores identitet. Som hun selv kommer ind på, så taler den vestlige verden på vegne af den globale befolkning med den vestlige verdens kostråd, og det er et problem da der for eksempel opstår had mod kødspisere (Krebs 2020). Fornyligt udkom der et podcastafsnit ”Are Plant-Based Diets For Everyone? With Dr. Aviaja Lyberth Hauptmann.” (Van Ness 2023) som gav et indblik i den grønlandske madkultur og hvor vigtig den er at bibeholde. Denne her form for vidensdeling giver lejlighed til, at andre personer som nødvendigvis ikke er i den akademiske verden, en viden som er mere nuanceret og som måske giver en forståelse for hvorfor alle ikke kan leve af en plantebaseret kost. På podcastens Instagramprofil blev der postet om afsnittet, og her kommenterede personer fra hele verden at de lærte noget nyt og det gav dem en forståelse for hvorfor det ikke er nemt at skulle leve plantebaseret i Arktis.

6. Konklusion

Der er i afhandlingen blevet redegjort for hvordan kosten ser ud i Grønland i det 21. århundrede. Først og fremmest har jeg ønsket, at finde ud af om der er forskel på kosten i de forskellige sociale klasser, da jeg havde en formodning om dette var på grund af prisforskellene mellem grønlandske- og importeret råvarer. På baggrund af spørgeskemaundersøgelsen samt aktuelle artikler fra KNR og Sermitsiaq.ag kan jeg bekræfte, at der er en forskel på hvordan ens kost ser ud baseret på ens indkomst. Derfor kan man også konstatere, at der er social ulighed i forhold til mad i Nuuk. Det kommer til udtryk ved, at de der har en lavere indkomst eller endda en middel indkomst ikke har mulighed for, at spise grønlandske råvarer lige så ofte som man ellers ønsker. Dette kan både ses på besvarelserne i spørgeskemaet samt artiklerne, at langt de fleste ønsker at spise grønlandske råvarer men, at det simpelthen er for dyrt i forhold til importeret råvarer. Hvis man ser besvarelsen på sidste spørgsmål der bliver stillet i spørgeskemaet om hvad for nogle råvarer man helst ville spise hvis prisen ikke spillede en rolle, så vælger 91.27% af respondenterne grønlandske råvarer. Men på grund af prisforskellene og de forholdsvise høje priser der kan være på grønlandske fødevarer, så er mange nødsaget til at spise importerede råvarer, hvorimod de der har en højere indkomst, har mulighed for at spise grønlandske råvarer oftere. Dette bevidner at de som ikke har den økonomiske base til en livsstil som man anser som grønlandsk, ikke får den kost som man måske identificere sig med. Man skal huske, at langt de fleste besvarelser på spørgeskemaet kommer fra Nuuk, derfor er jeg påpasselig med at konstatere at der er social ulighed inden for mad i hele Grønland. Men på baggrund af de relevante artikler mener jeg, at der er sociale uligheder indenfor mad i store dele af Grønland.

Under det historiske kapitel fandt jeg frem til, at koloniseringens indflydelse som sådan ikke påvirkede kosten. Kosten i Grønland bestod nærmest af det samme i århundreder. Det var først langt senere at man ser en forandring i kosten og det mener jeg skyldes den vestlige livsstil. Centraliseringspolitikken gjorde, at langt de fleste skulle få sig et europæisk erhverv, og derfor var der ikke den samme tid til at skulle tage på jagt. Samtidig var kvinderne kommet på arbejdsmarkedet, da man for alvor kom i gang med fiskeriet. Det som jeg finder tankevækkende er, at importeret råvarer var langt dyrere end grønlandske råvarer, hvilket betød at langt de fleste primært kun spiste grønlandske råvarer i hjemmet. De enkelte som ikke gjorde var på grund af, at der var en dansker i husholdningen. I dag kan man konkludere, at det ser anderledes ud. Langt de fleste spiser importeret råvarer til hverdag, da det er det der er billigst. Man skal enten være fanger eller have mulighed for at tage på fangst

for at kunne spise grønlandsk mad flere gange om ugen, men ikke alle har det her privilegie. Før var det ikke et privilegie at kunne tage på fangst da det var en hverdagsting, men i dag så anser jeg det som et privilegie da alle ikke har muligheden for det. Selvom alle ikke har mulighed for at tage på fangst, så viser spørgeskemaundersøgelsen også, at mange stadig fanger grønlandske råvarer, hvilket jeg formoder, at man enten har den rette økonomiske eller sociale kapital, da man enten selv har en båd eller har bekendtskaber som ejer en båd.

Jeg er kommet med bud på hvorfor jeg mener at der bliver spist som der gør. For det første er der det økonomiske perspektiv, der er dog også tilgængeligheden, eller rettere sagt den manglende tilgængelighed der kan være på grønlandske råvarer. Man har sine foretrukne råvarer som ikke altid er tilgængelige hele året hvilket har vist kan være en faktor for, at man ikke spiser grønlandske råvarer lige så ofte. Der er ligeledes den faktor med at være selvforsynende. Under mit feltarbejde som observant samt deltagerobservant fandt jeg ud af hvor tidskrævende det kan være at skulle bearbejde grønlandske råvarer. Og i den travle hverdag som de fleste mennesker oplever, har man ikke altid tiden til at skulle bearbejde grønlandske råvarer og det er derfor nemmere at købe hakket oksekød nede i sin lokale dagligvarebutik. Der er også det spørgsmål med om der overhovedet er behov for, at man revitaliserer grønlandske råvarer i ens dagligdag hvilket jeg mener er et svært spørgsmål at svare på. Førstnævnte har vi det sundhedsmæssige aspekt. I mange år har forskere fremlagt at tungmetaller og POP'er kan have en indflydelse på ens sundhed, men der er bare ikke rigtig blevet fremlagt i hvilket omfang. Jeg mener, at på grund af denne forskning, at det kan have haft en indflydelse af ens valgte kost. Man har måske fravalgt sælen og hvalen, eller valgt ikke at spise det lige så ofte. Igangværende forskning viser midlertidigt, at tarmfloraen ikke bliver påvirket gevaldigt af havpattedyr hvis man ser på andre sygdomme som man mener, den vestlige kost kan være skyld i hos grønlændere som autoimmune sygdomme. Det sundhedsmæssige aspekt gælder dog ikke kun den fysiske sundhed men også den mentale sundhed. Grønlandske råvarer er nemlig en del af den mentale sundhed da man kommer ud i naturen for at fange det. Forskning viser at når man opholder sig i naturen vil det gavne ens mentale sundhed, men her ser vi at den lavere sociale klasse i Grønland bliver forsømt, hvis man antager at de ikke har den rette sociale kapital.

Grønlandske råvarer mener man er en stor del af ens identitet og ved at tage på jagt og praktiserer disse traditionelle traditioner for eksempel ved at lave forråd, gør at man holder kulturen i live. Med den teknologi vi har i dag, er det muligt at videregive disse kulturelle færdigheder gennem de sociale medier. Man ser på for eksempel på Facebook personer der viser hvordan de tørrer deres fisk og man ser at der bliver lavet mad af

grønlandske råvarer på TikTok. En måde man også ser den grønlandske madkultur blive viderebragt på, er gennem fordelingsøkonomien, da man ser i besvarelsene fra spørgeskemaundersøgelsen, at en del stadig for grønlandske råvarer fra venner og familie. En måde som jeg også mener at den grønlandske madkultur bliver viderebragt på, er gennem innovative kokke som giver grønlandske råvarer et moderne twist, hvilket kan inspirere den almindelige borger til at lave anderledes retter end det man kender til. Disse innovative grønlandske kokke mener jeg også, er med til denne afstandstagen fra de vestlige værdier, da de primært anvender grønlandske råvarer. Dette er med til at vise, at man ikke behøver at anvende industrialiseret importeret råvarer, men at man lige såvel kan anvende grønlandske råvarer til moderne retter. Man ser også at den grønlandske akademiske verden gør sit i forsøget på at argumenterer for, at en plantebaseret kost ikke er for alle, hvilket jeg mener er med til at tage afstand fra vestlige værdier indenfor mad. Men hvor meget afstandstagen fra vestlige værdier kan man egentlig gøre når der er de her sociale klasser? Hvis man går ud fra Bourdieus kapitalteori så når man bliver født ind i et samfund med sociale klasser, er det ikke individets valg hvilken klasse man er i, men den sociale struktur som afgør hvor man er i hierarkiet og reproduktion af dette gør, at der nærmest altid er sociale uligheder når de med den økonomiske-, kulturelle- og sociale kapital er i forkøbet af de andre klasser. Så længe der er de her sociale klasser, vil den lavere sociale klasse, eventuelt også middelklassen blive ved med, at købe importeret råvarer, hvis man ikke ser et fald af priserne på grønlandske råvarer.

Jeg vil ikke konkludere at man udelukkende skal gå tilbage til grønlandske råvarer på grund af de sociale realiteter der er og jeg tror, at det er umuligt eftersom vi er blevet introduceret til den globaliserede verden. Men stadig mener jeg, at grønlandske råvarer bør være lettere tilgængelig for den grønlandske borger. For det første er mange opvokset med grønlandske råvarer og det burde være lettere tilgængeligt for dem, eller man burde i det mindste have den mulighed for om man enten vil have grønlandske- eller importeret råvarer uden at prisen skal sætte en stopper for det. For det andet er der det med hvor etisk og moralsk korrekt det er, at skulle importere så mange råvarer og med den globale opvarmning vi oplever, hvordan skal man så forsvare alt det kød vi får importeret når der i princippet er mad i baghaven. Det er et dilemma jeg har svært ved at besvare på da det også går i mod traditionelle grønlandske værdier, at skulle kommercialisere grønlandske råvarer. I en vis forstand er det blevet kommercialiseret, men hvis det skulle kommercialiseres på en måde hvor hele grønlandsk befolkning skulle være afhængig af grønlandske råvarer, mener jeg man vil miste en masse kultur på. Der vil ikke være det samme behov for at tage på fangst eller fiskeri samt at fouragere og det mener jeg vil adskille os fra naturen mere end vi allerede er.

Man vil også miste motionen og det bidrag naturen kan give til den mentale sundhed, derfor er det svært at komme med bud på med hvad man kan gøre for at der bliver spist mere grønlandsk mad i hverdagen.

Det her emne er så spændende at man i fremtiden kan undersøge det nærmere og jeg har bidraget med noget forskning som kan starte en diskussion eller videreforskning.

7. Litteraturliste

Albris, Kristoffer & Wahlberg, Ayo

2018 "Kapitel 16. At være online: Webnografi og digitale metoder." I Helle Bundgaard, Hanne Overgaard Mogensen og Cecilie Rubow (red.). *Antropologiske projekter – en grundbog*. 1. udgave. Forfatterne og Samfundslitteratur. 261-274.

Andersen, Ib

2009 *Den skinbarlige virkelighed – om vidensproduktion inden for samfundsvidenskaberne*. 4. udgave, 2. oplag, Samfundslitteratur.

Appelt, Martin & Hans Christian Gulløv

1999 *Late Dorset in High Arctic Greenland - Final report on the Gateway to Greenland project*, Danish Polar Center, Viborg.

Appelt, Martin, Damkjar, Eric & Friesen Max

2016 "Late Dorset" i Max Friesen og Owen Mason (editors). *The Oxford Handbook of the Prehistoric Arctic*. 783-806.

Bandi, Hans-George

1969 *Eskimo Prehistory*. University of Alaska Press, United States of America.

Borré, Kristen

1991 "Seal blood, Inuit blood, and diet: A biocultural model of physiology and cultural identity" – I American Anthropological Association (red.), *Medical Anthropology Quarterly*, Vol. 5, No. 1. 48-62.

Bourdieu, Pierre

1979 *Distinction - A Social Critique of the Judgement of Taste*, Les Editions de Minuit.

Cawthorn, Donna-Mareé & Hoffman, Louwrens C.

2014 "The role of traditional and non-traditional meat animals in feed a growing and

evolving world.”, *Animal Frontiers*. 6-12.

Crowther, Gillian

2018 *Eating culture: an anthropological guide to food*. Second edition, University of Toronto Press.

Dahler-Larsen, Peter

2002 *At fremstille kvalitative data*. Odense: Syddansk Universitetsforlag.

Dalager, Lars

1758 *Grønlandske relationer indeholdende Grønlændernes Liv og Levned, deres Skikke og Vedtægter samt Temperament og Superstitutioner tillige nogle korte Reflectioner over Missionen sammenskrevet ved Friederichshaabs Colonie i Grønland anno 1752*. Det Grønlandske Selskabs Skrifter II (1. udgivelse 1758, genoptrykt 1915).

Daidsen, Peter

1997 "Hvordan føler fangeren overfor sit erhverv?" - I *Kalaalimernit, Rapport fra seminariet Den sociokulturelle og sundhedsmæssige betydning af kalaalimernit 6. og 7. maj 1997 i Nuuk*. Inussuk - Arktisk forskningsjournal 1. 1. udgave, 1. oplag. 71-73.

Davis, David M.

2022 "Diets: how scientists discovered that one size doesn't fit all." *The Conversation*, 7. januar, besøgt den 16. januar 2023 fra <<https://theconversation.com/diets-how-scientists-discovered-that-one-size-doesnt-fit-all-174542>>

Demokraatit

2022 "Forside." *Demokraatit.gl*, 7. oktober, besøgt den 29. november 2022 fra <<https://f22.demokraatit.gl/>>

Ducharme, Jamie

2019 "A Study on Twins Offers Proof That We All Need Personalized Diets." *Time*, 10. juni, besøgt den 16. januar 2023 fra <<https://time.com/5600706/personalized-diets-study/>>

Edgerton, Jason D. & Roberts, Lance W.

2014 "Cultural capital or habitus? Bourdieu and beyond in the explanation of enduring educational inequality" - I *Theory and Research in Education*. Vol. 12 (2). 193-220.

Egede, Hans

2021 *Hans Egede Dagbog 1721-1736*. Bearbejdet til nudansk ved Ane Martine Lønneker. Forlaget Atlanten, Det Kgl. Bibliotek.

Eriksen, Thomas Hylland

2010 *Små steder – store spørgsmål, Innføring i sosialantropologi*. 3. udgave, Universitetsforlaget, Oslo.

Fievé, Jonas

2018 "Er grønlandsk mad sundere end fuldkorn og grøntsager?" *KNR*, 14. marts, besøgt den 20. november 2022 fra <<https://knr.gl/da/nyheder/er-gr%C3%B8nlandsk-mad-sundere-end-fuldkorn-og-gr%C3%B8ntsager>>

Friesen, Max

2016 "Pan-Arctic Population Movements: The Early Paleo-Inuit and Thule Inuit Migrations." i Max Friesen og Owen Mason (editors). *The Oxford Handbook of the Prehistoric Arctic*. 673-692.

Gad, Finn

1984 *Grønland*. 1. udgave, 1. oplag, Politikens Forlag A/S.

Graugaard, Naja Dyrendom

2020 *Tracing Seal - Unsettling Narratives of Kalaallit Seal Relations*. Aalborg Universitetsforlag. Aalborg Universitet. Det Humanistiske Fakultet. Ph.D.-Serien

Gulløv, Hans Christian

2005a "Ved isens rand." – I Hans Christian Gulløv (red.) *Grønlands forhistorie*. 1. udgave, 2. oplag, Forfatterne og Gyldendalske Boghandel, Nordisk Forlag A/S, København. 9-29.

Gulløv, Hans Christian

2005b "Arktiske hvalfangere." – I Hans Christian Gulløv (red.) *Grønlands forhistorie*. 1. udgave, 2. oplag, Forfatterne og Gyldendalske Boghandel, Nordisk Forlag A/S, København. 201-207.

Hansen, Jens C.

1997 "Forureningsmæssige aspekter af kalaalimernit." - I *Kalaalimernit, Rapport fra seminariet Den sociokulturelle og sundhedsmæssige betydning af kalaalimernit 6. og 7. maj 1997 i Nuuk*. Inussuk - Arktisk forskningsjournal 1. 1. udgave, 1. oplag. 145-148.

Hansen, Megan

2022 "Studerende om prisstigningerne: Det er forfærdeligt." *KNR*, 30. august, besøgt den 27. september, 2022, fra <<https://knr.gl/da/nyheder/studerende-om-prisstigningerne-det-er-forf%C3%A6rdeligt>>

Hastrup, Kirsten & Rubow, Cecilie & Tjørnhøj-Thomsen, Tine

2017 *Kulturanalyse – Kort fortalt*. 1. udgave, 5. oplag. Samfundslitteratur.

Heinrich, Jens

2017 "Krig og afkolonisering 1939-53" – I Hans Christian Gulløv (red.) *Den arktiske koloni*, 1. udgave, 2. oplag, Forfatterne og Gads Forlag A/S. 282-316.

Hjarsen, Thor

2006 "For sælfangerne." *Information*, 22. april, besøgt den 5. januar 2023 fra <<https://www.information.dk/2007/07/saelfangerne>>

Holm, Mads Malik Fuglsang & Platou, Karline

2022 "Bittesmå knogler gemmer på store opdagelser om de første mennesker i Grønland." *KNR*, 22. oktober, besøgt den 26. Oktober 2022 fra <<https://knr.gl/da/nyheder/bittesm%C3%A5-knogler-gemmer-p%C3%A5-store-opdagelser-om-de-f%C3%B8rste-mennesker-i-gr%C3%B8nland?fbclid=IwAR1xotnaS6LVOMp6toEFo9rsCV5-V5VxdsxId-BFpAjxnVi8lCWISUXyYrs>>

Holme, Idar Magne og Solvang, Bernt Krohn

1991 *Metode valg og metode bruk. 2. udgave.* Otta: Engers Boktrykkeri A/S.

Inuushow

2021 "Igapall". *KNR*, 17. marts, besøgt den 26. oktober 2022 fra <https://knr.gl/da/tv/inuushow/inuushow-igapall-knr-17032021>

Jakobsen, Alfred

1997 "Kalaalimernits indflydelse på samfundet og sundheden." - I *Kalaalimernit, Rapport fra seminariet Den sociokulturelle og sundhedsmæssige betydning af kalaalimernit 6. og 7. maj 1997 i Nuuk.* Inussuk - Arktisk forskningsjournal 1. 1. udgave, 1. oplag. 17-19.

Janda, Gerda & Bækgaard, Pernille

1997 *Grønland – Mad og myter.* Aschehoug Dansk Forlag A/S.

Järvinen, Magretha

2013 "Pierre Bourdieu" - I Heine Andersen og Lars Bo Kaspersen (red.). *Klassisk og moderne samfundsteori.* 5. udgave, 2. oplag. Hans Reitzels Forlag. 365-385.

Jensen, Einar Lund

2017 "Nyordning og modernisering 1950-79." – I Hans Christian Gulløv (red.) *Den arktiske koloni,* 1. udgave, 2. oplag, Forfatterne og Gads Forlag A/S. 320-371.

Kilime, Aviâja & Hansen, Megan

2022 "Hans Peter Kristensen om prisstigninger: Det til at græde over." *KNR*, 31. august, besøgt den 27. September 2022 fra https://knr.gl/da/nyheder/hans-peter-kristensen-om-prisstigninger-det-til-gr%C3%A6de-over?fbclid=IwAR3iV1-QEsM1xnxsIWqnz_mMrBQl2aGMcvDf9I0S0oj03FIFg9Jp7HYwM6s

Kleemann, Naduk

2022 *Grønland i tal.* 4. udgave, Grønlands statistik.

Krebs, Martine Lind

- **2020** ”She wants to ignite a diet revolution: ”In Greenland we eat from nature.” *Fivemedia*, besøgt den 18. januar 2023 fra <<https://fivemedia.com/articles/she-wants-to-ignite-a-diet-revolution-in-greenland-we-eat-from-nature/>>
- **2021** ”Mikrobiolog vil starte en kostrevolution.” *Sermitsiaq.AG*, 8. september, besøgt den 20. november 2022 fra <<https://sermitsiaq.ag/node/231860>>.

Kristensen, Kassaaluk

2023 ”Udsigt til grønlandsk hundetørfoder.” *Sermitsiaq.AG*, 16. januar, besøgt den 18. januar 2023 fra <<https://sermitsiaq.ag/udsigt-groenlandske-hundetoerfoder>>

Kristiansen, Søren & Krogstrup, Hanne Kathrine

2015 *Deltagende observation*. 2. udgave, 2. oplag, forfatterne og Hans Reitzels Forlag.

Kuhnlein, Harriet V. & Receveur, Olivier

1996 ”Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples.” – I *Annual Review of Nutrition*. Vol. 16: 417-442.

Køppe, Simo & Helles, Rasmus

2015 ”Empiri og teori.” I Finn Collin og Simo Køppe (red.) *Humanistisk videnskabsteori*. 3. udgave, 2. oplag. København: Lindhardt og Ringhof Forlag A/S. 499-534.

Larsen, Meta

1950 *Kogebog for husholdninger i Grønland*. Godhavn: Nordgrønlands bogtrykkeri.

Le, Bianca

2018 ”Cleaning our hands of dirty factory farming: The future of meat production is almost here.” *Australian Quarterly*. Vol. 89: 30-35.

Lennert, Camilla

2021 ”Neqi / Kød – Importeret kød vs. Traditionelt grønlandske kødvarer.” Upubl. Eksamensopgave. Nuuk: Ilisimatusarfik.

Mackey, M. G. Alton

1988 "The impact of imported foods on the traditional Inuit diet." – I *Arctic medical research*, Vol. 47: Suppl. 1. 128-133.

Madsen, Jens Christian

2009 *Udsteder og bopladser i Grønland 1901-2000*. Special-Trykkeriet Viborg a-s, Forlaget Atuagkat.

Madsen, Mathias Elrød

2012 "Fremtiden bør være vegansk." *Information*, 10. maj, besøgt den 17. januar 2023 fra <<https://www.information.dk/debat/2012/11/fremtiden-boer-vaere-vegansk>>

Marquardt, Ole & Seiding, Inge & Frandsen, Niels H. & Thuesen, Søren

2017 "Koloniale strategier i en ny samfundsorden 1845-1904" – I Hans Christian Gulløv (red.) *Den arktiske koloni*, 1. udgave, 2. oplag, Forfatterne og Gads Forlag A/S. 172-234.

McCullough, Karen M.

1989 *The Ruin Islanders - Early Thule Culture Pioneers in the Easter High Arctic*, Canadian Museum of Civilization, Canada.

Mellemgaard, Signe & Olwig, Karen Fog

2018 "Kapitel 13. At lede i arkiver: Feltarbejde i dokumenter." I Helle Bundgaard, Hanne Overgaard Mogensen og Cecilie Rubow (red.). *Antropologiske projekter – en grundbog*. 1. udgave. Forfatterne og Samfundslitteratur. 213-226.

Miljøstyrelsen

2022 "POP-stoffer." *Miljøministeriet*, besøgt den 30. november 2022 fra <<https://mst.dk/affald-jord/affald/affaldsfraktioner/pop-stoffer/>>

Mogensen, Hanne Overgaard & Dalsgård, Anne Line

2018 "Kapitel 10. At være til stede: Deltagelse og observation." I Helle Bundgaard, Hanne Overgaard Mogensen og Cecilie Rubow (red.). *Antropologiske projekter – en grundbog*. 1. udgave. Forfatterne og Samfundslitteratur. 163-179.

N.N.

n.d.(a) ”Worldometer - Statistik om verden i realtid”. *Worldometers*, besøgt den 20. november 2022 fra <<https://www.worldometers.info/da/>>

N.N.

n.d.(b) ”Hvad findes der i Grønlands Nationalarkiv?”. *Grønlands Nationalmuseum og Arkiv*, besøgt den 21. november 2022 fra <<https://da.nka.gl/arkivet/hvad-findes-der-i-groenlands-nationalarkiv/>>

N.N.

n.d.(c) ”Kosten på kysten.” *Miljøstyrelsen*, besøgt den 20. november 2022 fra <<https://www2.mst.dk/udgiv/publikationer/2002/87-7972-268-7/html/kap10.htm>>

N.N.

n.d.(d) ”Dansk Fryseøkonomi, DFØ-udklip.” *arkiv.dk*, besøgt den 2. december 2022 fra <<https://arkiv.dk/vis/345207>>

N.N.

n.d.(e) ”Paarisa”. *Socialstyrelsen*, besøgt den 7. december 2022 fra <https://socialstyrelsen.gl/7_om_socialstyrelsen/paarisa?sc_lang=da>

N.N

n.d.(f) ”Pilineq pileriaatsillu” *Facebook*, besøgt den 13. januar 2022 fra <<https://www.facebook.com/groups/908811096282700>>

N.N.

1964 *Kalâlimernit nutât - Ukiok' kaujatdlaglugo Kalâtdlit-Nunât tamâkerdlugo - Grønlandsk mad - Overalt i Grønland - Hele året*, Den Kongelige Grønlandske Handel.

N.N.

2022 ”Sand til Sahara – og: Vand til Grønland.” *Sermitsiaq.AG*. 19. oktober, besøgt den 26. oktober 2022 fra <<https://sermitsiaq.ag/sand-saharavand-groenland>>

N.N.

2020 "Hvad er plantebaseret kost? – Se fordele og ulemper her." *Zinzino*, 11. august, besøgt den 17. januar 2023 fra <<https://maelken.dk/baeredygtighed/baeredygtig-kost/hvad-er-en-plantebaseret-kost/>>

Nielsen, Diana Astrup et al.

2019 *Det gode bachelorprojekt i sundhedsuddannelserne – håndbog i opgaveskrivning og metode*. 1. udgave, 2. oplag. Forfatterne og Samfundslitteratur.

Olden-Jørgensen, Sebastian

2001 *Til kilderne! Introduktion til historisk kildekritik*. 1. udgave, 7. oplag. Sebastian Olden-Jørgensen og G.E.C. Gads Forlag.

Olsen, Tupaarnaq Rosing

2016 *I Skyggen af Kajakkerne – Grønlands politiske historie 1939-79*. 1. udgave, 2. oplag. Viborg A/S: Tupaarnaq Publishing.

Ostermann, Hother

1921 *Missionær i Grønland Henric Christopher Glahns Dagbøger for Aarene 1763-64, 1766-67 og 1767-68: udgivet i Anledning af 200-Aaret for Kolonisationens Begyndelse som et bidrag til Kendskabet til gamle Dages Grønland*. København: I Kommission hos G. E. C. Gad.

Oxlund, Bjarke

2018 "Kapitel 17. At tælle og fortælle: Om brugen af kvantitative data i antropologiske feltarbejder." I Helle Bundgaard, Hanne Overgaard Mogensen og Cecilie Rubow (red.). *Antropologiske projekter – en grundbog*. 1. udgave. Forfatterne og Samfundslitteratur. 275-292.

Pars, Tine

1997 "Forbruget af kalaalimernit før og nu." - I *Kalaalimernit, Rapport fra seminariet Den sociokulturelle og sundhedsmæssige betydning af kalaalimernit 6. og 7. maj 1997 i Nuuk*. Inussuk - Arktisk forskningsjournal 1. 1. udgave, 1. oplag. 133-142.

Pars, Tine & Osler, Merete & Bjerregaard, Peter

2001 "Contemporary Use of Traditional and Imported Food among Greenlandic Inuit." *Arctic*. Vol. 54, No. 1: 22-31.

Petersen, H. C.

2010 *Kalaallit ilisimasaat - Pisussutit uummassusillit Nunatsinnilu pinngortitap pisuussutai*. International Polar Institute Press, Montreal, Hanover.

Platou, Karline & Kristensen, Marie Kûitse

2022 "Fint nok at fjerne kødafgift, men grønlandsk mad bør blive billigere." *KNR*, 13. november, besøgt den 18. januar 2023 fra <<https://knr.gl/da/nyheder/fint-nok-fjerne-k%C3%B8dafgift-men-gr%C3%B8nlandsk-mad-b%C3%B8r-blive-billigere>>

Reimer, Gitte Adler

2021 "Robert Petersen 1928 – 2021", *Ilisimatusarfik*, besøgt den 21. november 2022 fra <<https://da.uni.gl/nyheder/2021/november/robert-petersen-1928-2021.aspx>>

Rignot, Julia

2022 "Igapall: the pop-up restaurant feeding Greenland's culture." *Courier*. 24. August, besøgt den 26. oktober 2022 <<https://mailchimp.com/courier/article/igapall-restaurant-greenland-inuit/>>

Rosing, Bjørn

1997 "Kødgrave og fangstdistributionssystemet før og nu." – I *Kalaalimernit*, Arktisk Forskningsjournal nr. 1, 29-35.

Rud, Søren

2017 "Grønland til debat 1905-39" – I Hans Christian Gulløv (red.) *Den arktiske koloni*, 1. udgave, 2. oplag, Forfatterne og Gads Forlag A/S. 238-276.

Seiding, Inge & Marquardt, Ole & Toft, Peter A. & Frandsen, Niels H.

2017 "Nye livsvilkår 1972-1845" – I Hans Christian Gulløv (red.) *Den arktiske koloni*, 1. udgave, 2. oplag, Forfatterne og Gads Forlag A/S. 110-167.

Seiding, Inge & Hauptmann, Aviaja Lyberth

n.d. "Forgotten Friends." *Ilisimatusarfik* besøgt den 29. november 2022 fra <https://da.uni.gl/forskning/forgotten-friends.aspx>

Senderovitz, Frank

1997 "Grønlandsk Ernæringspolitik - glimt fra historien." - I *Kalaalimernit, Rapport fra seminariet Den sociokulturelle og sundhedsmæssige betydning af kalaalimernit 6. og 7. maj 1997 i Nuuk*. Inussuk - Arktisk forskningsjournal 1. 1. udgave, 1. oplag. 149-156.

Storch, Mathias

1915 *En Grønlænders Drøm*, oversat fra Singnagtugak, 1914, Gyldendal, København.

Suman, Surendranath P. & McMillin, Kenneth W.

2014 "Contributions of non-traditional meat animals to global food security and agricultural economy." *Animal Frontiers*. 4-5.

Søndergaard, Britta & Fallesen, Lærke Schmidt

2021 "Den nye generation vil styrke Grønlands selvværd og globale udsyn." *Kristeligt Dagblad*, 3. april, besøgt den 16. januar 2023 fra <https://www.kristeligtdagblad.dk/danmark/ny-generation-vil-styrke-groenlands-selvvaerd-og-globale-udsyn>

Thalbitzer, William

1933 *Den Grønlandske Kateket Hansêraks Dagbog – om den danske konebådsekspedition til Ammassalik i Østgrønland 1884-1885*. Det Grønlandske Selskabs Skrifter VIII, G. E. C. Gads Forlag.

Thalbitzer, William

2014 *Dagbog Østgrønland juni 1905 – september 1906*. 1. udgave, Det Grønlandske Selskab.

Tjustrup, Erik

1997 *Nerisassiornermik ilitsersuutit Kalaallit Nunaannut tunngatitat – Kogebog for Grønland*. Først udgivet 1963, 7. oplag, Den Kongelige Grønlandske Handel.

Vaaben, Line

2019 ”Man spiser skræmmende meget gris i Grønland.” *Information*, 1. maj, besøgt den 27. september 2022 fra <<https://www.information.dk/moti/2018/04/spiser-skraemmende-gris-groenland>>

Valgreen, Lisbeth

n.d. ”Sprog i Grønland – GRUNDSKOLE”, *Emu Danmarks læringsportal*, besøgt den 23. november 2022 fra <<https://emu.dk/grundskole/rigsfaelleskabet/groenland/sprog-i-groenland>>

Van Ness, Jonathan

2023 ”Are Plant-Based Diets For Everyone? with Dr. Aviaja Lyberth Hauptmann.” Episode nr. 299, *Getting Curious with Jonathan Van Ness*, Earwolf & Jonathan Van Ness.

Williams, Marc

2000 ”The Political Economy of Meat: Food, Culture and Identity.” I Gillian Youngs (ed.). *Global Perspectives*. United Kingdom: University of Leicester. 135-158.

Williams, Tony

2022 ”Kiviat-Most Gross Foods In The World.” *Baklol*, 6. juli, besøgt den 16. januar 2023 fra <https://baklol.com/baks/Misc/Most-Gross-Foods-In-The-World-_1250/Kiviat-15597>

Wulff, Henrik

2009 ”Nosografi”, *Den Store Danske* på lex.dk, besøgt den 21. november 2022 fra <<https://denstoredanske.lex.dk/nosografi>>