

STINE RYBRÅTEN

«Vi er qeqertarsuarmiut»

NATURERELASJONER OG LOKAL TILHØRIGHET BLANT KVINNER I
QEERTARSUAQ, VEST-GRØNLAND

Abstract

«We are Qeqertarsuarmiut»: Nature relations and local belonging among women in Qeqertarsuaq, western Greenland

Living conditions, ways of life, and world views have changed since the time that intimate knowledge of the surroundings was necessary for survival in Qeqertarsuaq in western Greenland. Still, hunting and gathering practices are of great importance to the population in terms of local identity formation. A majority of the men in the city are to some degree or another involved in hunting activities, and many of the women with higher education and paid employment are married to full-time hunters. At present, different kinds of complementary gender roles than those represented by the traditional Inuit division of labor between men and women are thus performed in the community. This article explores how practical harvesting activities in the landscape, combined with preparation and consumption of subsistence food from hunting and gathering, constitute important elements in local identity formation and sense of belonging among Qeqertarsuaq women today.

NATURE | FOOD | BELONGING |
GENDER | GREENLAND

I nnbyggerne i Qeqertarsuaq på Vest-Grønland har tradisjonelt livnært seg av fangst og sanking. Til tross for at livsbetingelser, leve-sett og verdenssyn har endret seg siden den gang inngående kjennskap til omgivelsene var en nødvendighet for overlevelsen, har disse aktivitetene fortsatt stor identitetsmessig betydning for befolkningen. Gjennom praktisk bruk av nærmiljøet, minner og narrativer som understøtter en historisk tilknytning til området og gjennom måltider basert på egenhøstede råvarer blir lokal tilhørighet framhevet og essensialisert.

I denne artikkelen vil jeg vise hvordan kombinasjonen av de samfunnsendringene som har funnet sted i Qeqertarsuaqs nyere historie og innbyggernes vektlegging av lokal tilhørighet gjennom høsting av naturen, har dannet grunnlag for en ny form for kjønnskomplementaritet mellom byens menn og kvinner.¹ Med fulltidsjobb utenfor hjemmet og et pragmatisk forhold til videreføring av tradisjoner, sørger yrkesaktive kvinner for familiens underhold og gjør det samtidig mulig for deres menn å holde fast ved sine fangstaktiviteter. Ved siden av arbeidet i byen blir det å sanke bær og spiselige planter og det å opprettholde kunnskap knyttet til «tradi-

sjonell» matlaging og innta måltider basert på lokale råvarer, viktig for kvinnes konstituering av lokal identitet i Qeqertarsuaq i dag.

Thuen (2003:13) viser til at steds betydning for sosial kategorisering «har et subjektivt aspekt som går på egendefinisjon gjennom selvtilskrivning av stedlig tilhørighet», og at en relasjonell dimensjon må være til stede for at denne egendefinisjonen skal ha sosial betydning. Blant Qeqertarsuaqs innbyggere danner ulike sider ved det lokale kontraster både til det danske² og til Grønland for øvrig, selv om det følgende vil vise at kategoriene er fleksible og grensene flytende.

Den antropologiske litteraturen om Grønland og grønlenderes naturrelasjoner har i all hovedsak vært sentrert rundt mannssfæren i form av beskrivelser og analyser av grønlandske menns fangstaktiviteter (se blant annet Nuttall 1992; Caulfield 1997; Dahl 2000; Sejersen 2003 og 2004). Med det følgende ønsker jeg å gi et bidrag til litteraturen med utgangspunkt i empiri der særlig oppmerksomhet er rettet mot kvinners relasjoner til natur.

Artikkelen bygger på empiriske data fra fem og en halv måneders feltarbeid på vestkysten av Grønland fra januar til og med juni 2005, og starter med en beskrivelse av Qeqertarsuaq som fysisk lokalitet og sosialt samfunn. Videre presenterer og analyserer jeg menns og kvinners komplementære kjønnsroller i dagens Qeqertarsuaq for betydningen som tillegges «grønlandsk mat» basert på lokale råvarer, blir behandlet. Avslutningsvis drøfter jeg naturrelasjoners prosessualitet ved å se på kvinnes personlige og deltagende konstituering av landskapet gjennom praksiser, minner, persepsjon og historie.

Qeqertarsuaq – i tid og rom

Qeqertarsuaq betyr «den store øya» og er det grønlandske navnet på både Diskoøya og byen som tidligere gikk under det danske navnet Godhavn. Med sin yngre geologi og 6–800 meter høye basaltfjell, skiller Qeqertarsuaqs land-

skap seg ut fra den øvrige grønlandske vestkysten. Selve byen ligger på grunnfjell av gneis, konsentrert rundt en naturhavn på den sørvestlige delen av Diskoøya (69°15'N, 53°34'W). Fra 1700-tallet og framover har Qeqertarsuaq vært et sentralt utgangspunkt for fangst av hval på Grønland, og fortsatt har hvalfangsten en viktig historisk og identitetsmessig betydning for byens beboere (Caulfield 1997; Rybråten 2006). Langt de fleste av de drøyt 900 innbyggerne i Qeqertarsuaq er *kallallit*, grønlendere, og har *kalaallisut* som førstespråk. Dansker utgjør den resterende delen av befolkningen med om lag 2 %.

Havet, som omgir Qeqertarsuaq by på tre kanter, sørger for et maritimt, om enn arktisk klima med store temperaturvariasjoner. Været er et uuttømmelig samtaleemne blant innbyggerne, og det snakkes ofte om de siste årenes endringer i vær- og isforhold. Tidligere la isen seg på fjorden i desember–januar og ble liggende fram til mars–april. Isen sørget for mer stabile værforhold samtidig som den gjorde det mulig å ta seg fram med hundeslede over store områder. Hundesledene hadde derfor en viktig funksjon i forbindelse med fangst fra isen, som ved selfangst med nett og linefiske av hai. I tillegg ble hundesledene brukt som framkomstmiddel når folk ønsket å dra på besøk til andre byer eller bygder i området rundt Diskobukta.

I dag er det åpne havet en viktig del av Qeqertarsuaqs landskap vinterstid som sommerstid. Det er lenge siden kajakk og *umiaq* (konebåt) ble brukt til jakt og transport, og glassfiberjoller med påhengsmotor har vært sommerhalvårets viktigste framkomstmiddel i flere tiår. Disse jollene er nå i bruk året rundt, mens hundesleder og snøscootere benyttes på land om vinteren i forbindelse med fritidssysler eller turisme. For mange fungerer snøscooteren også som transportmiddel inne i byen på denne tiden av året, siden langt flere har snøscooter enn bil. Og der hundekjøringen i all hovedsak er en mannsaktivitet, trakterer kvinner snøscootere gjennom ga-

tene i byen eller ut på tur med like stor selvfølgelighet som menn.

Fiske er nå hovednæringen i Qeqertarsuaq, og byens fiskeflåte består av havgående trålere samt kuttere og joller til kystnært fiske. Krabbe-fisket sommerstid utgjør en stor del av inntektsgrunnlaget for fiskenæringen. Utover dette er byens økonomi basert på arbeid i offentlig sektor, flere private virksomheter – som for eksempel et mekanisk verksted, snekkerfirmaer, frisører og små butikker – samt turisme. Samtidig har innbyggerne sterke røtter i fangsttradisjonen, og fangst for eget konsum har fortsatt stor betydning for lokal tilhørighet, for befolkningens sosiale relasjoner og for de enkelte familiers måltidssammensetning. Videreføring og videreutvikling av disse tradisjonene gir også mening til innbyggernes forståelser av seg selv som «caretakers of the 'old Greenlandic traditions' including a feeling of being 'real hunters' in the area of Home Rule, when modernization has become reality and development on 'Greenlandic terms and conditions' the ideological flag» (Dahl 2000:7). Det danske kolonistyre på Grønland ble avviklet i 1953, men først etter innføringen av det grønlandske Hjemmestyret i 1979 fikk Grønland den lovgivende og utøvende myndighet når det gjaldt innenrikspolitiske anliggender.³ De senere årene har også stadig flere utenrikspolitiske ansvarsområder blitt underlagt grønlandske myndigheter. I mai 2008 leverte Grønlandsk-Dansk Selvstyrekommission sin utredning om grønlandsk selvstyre til den danske regjering og det grønlandske landsting. Hovedoppgaven for selvstyrekommissionen var å utarbeide et forslag til lovgivning om en selvstyreordning for Grønland, «inden for rammerne af det eksisterende rigsfællesskab» med utgangspunkt i den eksisterende grunnloven (Grønlandsk-Dansk Selvstyrekommission 2008: 21).

25. november 2008 sa 75,54 % av de grønlandske velgerne ja til utvidet selvstyre for Grønland, mens 23,57 % stemte nei. 71,96 %

av de stemmeberettigede deltok i folkeavstemningen, noe som anses å være en svært høy valgdeltakelse etter grønlandske forhold (Sermitsiaq 2008a). Med innføringen av selvstyreordningen 21. juni 2009 vil mer enn 30 ansvarsområder med tiden kunne overflyttes fra den danske stat til grønlandske myndigheter. Dette vil blant annet gjelde rettsvesenet og politistyrken, og samtidig vil Grønland overta eiendomsrettighetene til rikdommer i undergrunnen. Videre vil dagens danske tilskudd på 3.8 milliarder danske kroner reduseres etter hvert som ulike saksområder blir underlagt de grønlandske myndighetene (Grønlandsk-Dansk Selvstyrekommission 2008, Nuttall 2008). Redaksjonen i den grønlandske avisen *Sermitsiaq* (2008b) skriver tre dager etter folkeavstemningen at det er all mulig grunn til å lykkesønske Grønlands befolkning med det overbevisende ja til selvstyre, men minner om at «der er endnu meget arbejde, der skal gøres, før vi kan opfylde forudsætningerne for et selvstændigt velfærdssamfund».

Debatten om selvstyre var i startfasen da jeg oppholdt meg på Grønland. Til tross for et uttalt ønske om redusert avhengighet til Danmark hadde få av innbyggerne jeg snakket med i Qeqertarsuaq, tro på at et grønlandsk selvstyre ville kunne innføres så raskt som i løpet av de kommende fire-åtte år. Iveren etter selvstyre framsto i stedet hovedsakelig som forbeholdt visjonssterke politikere, og på lokalt nivå fikk jeg inntrykk av at avstanden til de politiske bestemmelsene som ble fattet i Nuuk, ikke nødvendigvis ble opplevd som vesentlig kortere enn tilfellet var da beslutningene ble tatt i København.⁴ Dette stemmer godt overens med Dahls (2000) erfaring fra Saqaaq, en bygd like nord for Diskobukta. Han argumenterer for at den grønlandske nasjonsbyggingsprosessen har samlet landets mange kystsamfunn i et nasjonalt identitetsfellesskap samtidig som det særegne ved de mindre samfunnene blir mindre vesentlig, og at disse stedene dermed «forsvinner» i myndighetenes maktutøvelse (Dahl 2000). I denne sammen-

hengen kan en sterk vektlegging av hjemstedets egenart, som blant Qeqertarsuaqs befolkning, ses som en form for motstand mot myndighetenes forestilte nasjonale fellesskap generelt og naturforvaltning spesielt.

Av både unge og eldre fikk jeg rett som det var høre utsagnene «vi kommer ikke fra Grønland, vi kommer fra Qeqertarsuaq» og «vi er ikke grønlandere, vi er qeqertarsuarmit.» Nuttall (1992) ser suffikset «miut», eller «folk fra», som uttrykk for hvor viktig både gruppefellesskap og stedstilhørighet er for grønlandere generelt. Qeqertarsuaqs innbygges lokale tilknytning, «dels som ramme for handlingsfelt og livsverden, og dels som referansesymbol for identitets-tilskrivning» (Thuen 2003: 32), artikuleres av byens kvinner og menn både i samtale og handling. Sesongrelatert bruk av nærmiljøet i form av fangst og sanking samt måltider basert på lokalt høstede råvarer, framheves som identitetsmarkører for Qeqertarsuaqs innbyggere.

Oppfattelsen av Qeqertarsuaqs natur baserer seg på erfaring, og de fysiske omgivelsene framstår derfor som forskjellige for ulike grupper og personer. Som Okely hevder blir landskapet, for de som tar del i det og høster av det, «a territory of bodily engagement» (Okely 2001: 117). Men selv om variasjonen innad i Qeqertarsuaq-befolkningens forhold til omgivelsene er stor, samler en felles stedlig referanseramme likevel disse individuelle erfaringene i en form for kollektiv, lokal tilhørighet. Havet danner grunnlaget for mennenes fangstaktiviteter, mens høsting av planter og bær og gode lokaliteter for familieutflykter er knyttet til bestemte, gjerne kystnære, landområder. De landbaserte, praktiske aktivitetene er sosialt funderte og bærer i større grad enn fangsten preg av å legge til rette for hygge og samvær.

Som fangstsamfunn var Qeqertarsuaq tidligere preget av en komplementær arbeidsdeling mellom kjønnene, der mannen sørget for å dekke familiens behov for kjøtt og skinn gjennom fangst og hans kone bearbeidet fangsbyttet, be-

handlet skinnene, sydde klær og tilberedte familiens måltider. Mens et flertall av mennene i Qeqertarsuaq fortsatt driver fangst, enten det er yrkesfangst eller fritidsfangst, har kvinnene benyttet seg av mulighetene som oppsto med etableringen av nye arbeidsplasser og et utvidet servicetilbud. De fleste kvinnene i byen innehar nå en fulltidsjobb, og deres autonomi er derfor ikke lenger tuftet på kunnskap og dyktighet knyttet til behandlingen av mannens fangstbytte, som mannen i dag selv parterer. I stedet er kvinnenes selvstendige og viktige posisjon i familien og i lokalsamfunnet knyttet til innteksbringende arbeid utenfor hjemmet. Kvinner og menn ser hverandre stadig som autonome individer, men der de tidligere dannet to komplementære sider innen fangstenheten, er deres arbeid nå komplementært i den forstand at «kvinnen tjener penger mens mannen skaffer kjøtt til huset.» I parforhold der mannen er yrkesfanger, framstår ofte kvinnens lønn som en sikring for at mannen kan fortsette å leve av yrkesfangst. Det har med andre ord oppstått en ny form for arbeidsdeling i fangstfamiliene. Mennene verdsettes fortsatt fordi de sørger for å tilfredsstille familiens behov for lokalt høstede råvarer, men det er kvinnene som i dag besitter rollen som familiens hovedforsørger.

«En fanger er en mann som blir forsørget av sin kone»

De fleste kvinnene i Qeqertarsuaq i yrkesaktiv alder har gjennomført et formalisert utdannelsesløp i en av de større grønlandske byene eller i utlandet, og da fortrinnsvis i Danmark. Etter endt utdanning har de som følge av byens utvikling kunnet komme tilbake til Qeqertarsuaq til fast, lønnet arbeid. Flere av disse kvinnene er i dag gift med en yrkesfanger, og både kvinner og menn, i fangstfamilier så vel som i familier med to lønnsinntekter, er enige om kvinnenes viktige økonomiske betydning i familier der mannen fortsatt er fanger. Blant byens kvinnelige befolkning blir det gjerne lattermildt konsta-

tert at «en fanger er en mann som blir forsørget av sin kone.» Mennene velger, forståelig nok, å bruke andre ord på situasjonen. En av byens yrkesfangere, som selv tjente litt ekstra på å fiske krabbe om sommeren, sa det på denne måten: «En fangstmann som ikke periodevis har annet arbeid i tillegg til fangsten, kan ikke klare seg. Da skal han i hvert fall ha en kone som tjener mange penger!» Aqqalu, også han yrkesfanger, hadde vanskeligere for å holde seg til mer inntektsbringende fiske dersom fangstforholdene var gode:

Jeg har levd som yrkesfanger i så mange år. Det er dette jeg kan. Men jeg behøver jo også penger, og derfor vil jeg gjerne fiske litt innimellom. Det er bare det at inni meg, så... Andre kan godt sette garn ved kysten i fint vær og ha det godt med det. Men jeg dras utover mot fangstområdene da. Da klarer jeg ikke å stå i mot.

Kvinner i fangstfamilier ga rett som det var uttrykk for at de ønsket et større økonomisk bidrag fra ektemannen enn det han hadde mulighet for å gi familien som fangstmann. En av de kvinnelige ansatte ved kommunekontoret, som selv vokste opp i en fangstfamilie, fortalte at hun hadde brukt lang tid på å avfinne seg med at hennes mann kom til å fortsette som yrkesfanger til tross for hennes forsøk på å få ham til å ta lønnet arbeid:

Jeg ønsket lenge at mannen min skulle få seg arbeid «på land» og slutte som fanger, slik at vi kunne få en bedre økonomi. I begynnelsen av samlivet vårt hadde han ikke egen båt, men dro ut på havet sammen med broren sin. Dermed delte de også all fangsten seg i mellom, og det gjorde at vi aldri endte opp med særlig mye. Jeg maste på ham og ba ham slutte med fangst i lang tid. Til slutt ble det for mye for ham. En dag jeg nevnte det for ham, jeg vet ikke for hvilken gang, ble han sur på meg og dro uten videre diskusjon ut på sjøen. Og plutselig forsto

jeg at det var slik han hadde valgt å leve og at jeg ikke kunne gjøre om på det. Han gikk jo ut av skolen i 7. klasse og hadde ikke mer utdanning enn det. I stedet hadde han drevet på med fangst og det var dette han var god til. Da jeg aksepterte valget hans, ble det hele mye lettere. Og så fikk det heller bare være at vi ikke hadde TV, at vi ikke hadde fine klær å ta på oss til fest. Vi hadde ingen materielle goder. Men senere har det bare gått oppover, og nå har vi vårt eget hus, vi har to joller, vi har snøscooteren... Nå har vi ølt, som vi pleier å si. Samtidig mangler vi aldri grønlandsk mat.

Kvinnens avsluttende kommentar synliggjør at det er andre aspekt enn de rent økonomiske som spiller inn i hennes vurdering av mannens bidrag til husholdet, samtidig som hun viser en tydelig ambivalens knyttet til mannens yrkesvalg. På den ene siden ønsker kvinnene i Qeqertarsuaq å ha jevn tilgang til grønlandske råvarer. På den andre siden uttrykker de et stigende behov for at også mannen bidrar med lønnsinntekter. Dette gjelder ikke minst for den yngre delen av den kvinnelige befolkningen. Blant ungdomsskoleelevene i byen fortalte de fleste jentene meg at de ikke ville gifte seg med en fangstmann når de ble voksne. I stedet ønsket de seg en mann med god, fast inntekt. Unntaket var 15 år gamle Marie som sa det på denne måten: «Jeg vil gjerne gifte meg med en fangstmann. Jeg er så glad i grønlandsk mat, skjønner du. Hvis mannen min er fangstmann, kan han sørge for at vi alltid har grønlandsk mat i huset.» Maries uttalelse illustrerer betydningen mange kvinner i Qeqertarsuaq tillegger måltider basert på grønlandske råvarer og viser at det enn så lenge også blant ungdomsskolejentene er en og annen som synes «local taste is worth the price» (Trubek 2005: 269).

Selv blant kvinner som har valgt å leve sammen med en ikke-grønlandsk mann, og som i hovedsak kjøper mat på butikken, er måltider basert på grønlandske råvarer fra tid til an-

nen «en nødvendighet». Dette gjelder blant annet for Naja, som jobber på pleiehjemmet i byen og har dansk samboer. Samboeren hennes er fritidsfanger og jakter blant annet sel, men selv foretrekker han å spise annet kjøtt. Siden mat ikke først og fremst er «noe man lager på egne vegne, men noe man lager for andre» (Fürost 1995:167), lager Naja derfor aldri selkjøttmiddager hjemme. «Food is often a medium of exchange, connection and distinction between men and women, but exchanges must be reciprocal to maintain equality,» skriver Counihan (1999: 13). Å tilberede et selkjøttmåltid som hennes mann har liten lyst til å spise, vil ikke bare rokke ved gjensidigheten knyttet til det å gi og motta, men vil også kunne oppleves som en personlig avvisning, siden Naja har identitetsbærende minner knyttet til måltider laget av selkjøtt. Problematikken unngås ved at hun i stedet passer på å takke ja når hun blir invitert på grønlandsk mat hos familien og sørger for å spise på jobben de dagene det er sel på menyen. «Jeg tenker ikke så mye på det til hverdags, men når jeg kjenner lukten av selkjøtt på jobb, da kjenner jeg i hele kroppen at jeg lengter etter det.»

I Qeqertarsuaq har høstingen fra nærområdet røtter som strekker seg langt tilbake i tid og bidrar på den måten til en opplevelse av kontinuitet i en tilværelse som på mange andre områder er preget av endring. Caulfield (1997: 108), som gjorde feltarbeid i Qeqertarsuaq på begynnelsen av 90-tallet, sier det på denne måten: «Although ripples of change course through community life, certain activities provide a sense of continuity and an affirmation of what it is to be a Greenlander in a turbulent world. Hunting marine mammals and sharing the food from them is one of these.» Den verdien mange av kvinnene i Qeqertarsuaq tillegger en kontinuerlig tilgang til kjøtt og fisk fra nærmiljøet, synes å bekrefte Caulfields påstand. Videre kan fangstmannens direkte forhold til Qeqertarsuaqs natur fungere som en forsterkning av kvinnes lokale tilhørighet, idet de selv er

bundet til innendørsaktiviteter i byen som en følge av sine yrkesvalg. Dette aspektet ved fangstmannens rolle danner en interessant kontrast til Solheims (1998) analyse av pendlerfamilier i et lite øysamfunn på Vestlandet i Norge. Om Vestøy-mannen skriver Solheim (1998:36): «Mens hans forsørgerrolle fremdeles er helt nødvendig i økonomiske termer, framstår den ikke på samme måte som vesentlig på det symbolske plan.» Det motsatte kan sies å være tilfellet i Qeqertarsuaq. Her er det kvinnens inntektbringende arbeid utenfor hjemmet som sikrer familiens økonomiske plattform. Fangstmannens bidrag til husholdet i form av kjøtt og fisk er ikke uten økonomisk betydning, siden disse råvarene ellers ville blitt kjøpt på butikken, men hans økonomiske bidrag til familien anses likevel som begrenset blant både menn og kvinner.⁵ Symbolsk, derimot, gjennom videreføringen av fangsttradisjonen, gjennom opprettholdelsen av historisk kontinuitet og gjennom styrkingen av lokal tilhørighet, er hans bidrag essensielt.

Kvinnenes fulltidsarbeid, i kombinasjon med deres ansvar for husarbeidet, begrenser deres mulighet til å frigjøre krefter til andre tidkrevende aktiviteter. Praktisering av viten knyttet til tradisjonelle kvinneaktiviteter blir dermed i stor grad et spørsmål om å foreta pragmatiske valg. Blant annet bearbeider ytterst få av Qeqertarsuaqs kvinner selv skinn i dag. Unntakene er kvinner kjent for sin imponerende kapasitet og sitt store overskudd (jf. Lien 1987 om «kjæmpekjerringer» i Båtsfjord) eller de gangene det skulle oppstå mulighet for behandling av isbjørnskinns. Prestisjen som følger med et isbjørnskinns ser ut til å veie opp for det tunge og tidkrevende arbeidet som bearbeidelsen av det krever. Å besitte *evnen* til å behandle skinn, selv om den i liten grad praktiseres, er altså ikke uten betydning. Ut over anerkjennelsen det gir å beherske det tradisjonelle håndverket, kan kvinnenes kunnskaper om og erfaring med behandling av skinn være prestisjefremmende i konkrete

te situasjoner, som når et ferdigskrapet isbjørnskinns kan settes til tork mot husveggen (Rybråten 2006).

Tilberedingen av «grønlandsk mat» er en langt mindre tidkrevende aktivitet enn behandling av skinn. I en endringsprosess der tradisjonskunnskap har gått fra å være en regelrett nødvendighet til i langt større grad å utgjøre et redskap for identitetsmarkering, utgjør matlagning kvinnenens viktigste praktiske videreføring av tradisjonell kunnskap i hverdagen. I tillegg utgjør måltidet et betydningsfullt samlingspunkt der historier og minner vekkes til live, sosiale bånd forsterkes og både råvarer og tilberedelsesmåter kan nytes og berømmes. «While many other things in our lives are changing, our foods remain the same, and eating them makes us feel the same as it has for generations» (Egede i Kalland og Sejersen 2005: 121). Den store verdien som tillegges maten og måltidene i dagens Qeqertarsuaq, presenteres nærmere i det følgende.

Kalaalimerngit – grønlandsk mat

Ved siden av spørsmålet om hva jeg syntes om Qeqertarsuaq som sted, var spørsmålene jeg oftest ble stilt under oppholdet mitt knyttet til den lokale grønlandske maten: «Hva har du smakt av grønlandsk proviant? Liker du det?» De fleste fulgte opp spørsmålet med ulike varianter av samme kommentar: «Det er nesten ingen dansker som liker grønlandsk mat, men for oss er *kalaalimerngit* det beste vi kan få.» Nettopp kontrasten til det danske ble ofte framhevet i samtaler om mat. Som Lupton (1996: 25–26) skriver er mat «instrumental in marking differences between cultures, serving to strengthen group identity [...] Food and culinary practices thus hold an extraordinary power in defining the boundaries between ‘us’ and ‘them’.» Til tross for at Danmarks kolonisering av Grønland ble avviklet i 1953, er det ikke tvil om at det for mange grønlandere tar tid å endre holdningene til de tidligere koloniherrene.

I den daglige talen bruker innbyggerne i Qeqertarsuaq *kalaalimerngit* som en betegnelse på all mat høstet i nærområdet. Mer nøyaktig refererer begrepet til mat laget med utgangspunkt i råvarer fra grønlandske dyr, mens krekling, kvann⁶ og andre spiselige planter går under samlebetegnelsen *nunatta pissaritita*, «noe spiselig som vokser på Grønland.» Ulike personer la ulik betydning i de forskjellige råvarene og måltidene, og innbyggernes preferanser var naturlig nok forskjellige. Men dette hindret ikke en form for fellesforståelse rundt den opplevelsen av lokal tilhørighet og sosial verdi som de selv høstede råvarene førte med seg. Betydningen som ble tillagt den lokalt høstede maten, kom til uttrykk gjennom måten folk snakket om mat på, både til meg og i samtaler seg i mellom, og gjennom måltidene som faktisk ble servert. Etter at jeg hadde vært i Qeqertarsuaq noen måneder fikk jeg følgende eksplisitte spørsmål og kommentar fra en av byens kvinner: «Du skriver vel om maten vår? Den betyr jo så mye for oss».

Det er med ytterst få unntak kvinnenens oppgave å omdanne råvarer til måltider, slik det i de fleste kulturer er kvinnene som har ansvaret for den daglige matlagningen (Haukanes 2007; Counihan 1999; Fürst 1995). Gjennom dette arbeidet får kvinnene uttrykt sin viten om tilberedning av mat, en viten som både bygger på overført kunnskap fra tidligere generasjoner – «moren min gjorde det alltid på denne måten» – og på individuell nyskapning som følge av eksperimentering og egne preferanser: «Det er vanlig å ha poteter i denne retten, men jeg synes ikke det passer så godt sammen med selkjøtt. Jeg foretrekker å bruke ris i stedet».

Kriteriene som må oppfylles for at et måltid skal kunne betegnes som «grønlandsk», er både flytende og situasjons- og personavhengige. «Through consumption the foreign is made part of local existence» skriver Wilk (1999: 247) om nasjonsbyggingsprosesser og arbeidet med å komponere «autentiske» nasjonale matretter i Belize. Kvinnene i Qeqertarsuaq ga gjerne ut-

trykk for at hovedingrediensen, eller i hvert fall én vesentlig ingrediens måtte være grønlandsk for at en rett skulle kunne defineres som «tradisjonell grønlandsk mat», men det viste seg at det ofte var nok med en form for grønlandsk tilberedelsesmåte for at måltidet ble sett på som «grønlandsk». Den lokale grønlandske maten er altså ikke tradisjonell i den forstand at den er uforanderlig, men kan i stedet sies å forbinde fortid med nåtid. Gerdas kylling-soas er eksempel på dette. Selv om soas direkte oversatt betyr suppe, anses soas for å være «typisk grønlandsk» i det den lages ved at ønskede ingredienser puttes i en gryte full av vann og kokes uten at det tilsettes annet krydder enn salt. Som regel lages soas på kjøtt fra sel, hval, rein eller moskus, kokt sammen med grønnsaker etter smak og tilgjengelighet. Kylling-soasen til Gerda inneholder ingen grønlandske råvarer, men betraktes likevel som et tradisjonelt måltid på grunn av måten den lages på. Antagelsen om at dansker aldri ville laget et kyllingmåltid på denne måten, kan bidra til å understøtte ideen om det egenartede grønlandske forbundet med tilberedningsmåten.

Til tross for fleksible kategorier for grønlandsk og ikke-grønlandsk mat, framstår lokalt høstede ingredienser som grunnleggende identitetsmarkører i Qeqertarsuaq-innbyggernes skille mellom «oss» og «de andre». Dette gjelder spesielt i opprettholdelsen av avstand til dansker og det danske, men spiller også inn i skillet mellom qeqertarsuarmiut og andre grønlandere. Qeqertarsuaqs menn la gjerne vekt på den lokale matens bidrag til fysisk styrke, mens kvinnene i større grad betonte betydningen av lukten og smaken av «riktig mat». I denne sammenhengen kom ulike preferanser til uttrykk. En av kvinnene jeg ofte snakket om mat med, fortalte meg at hun ikke likte å spise ærfugl fra byer sørfra:

Ærfugler fra Sisimiut, for eksempel, finner mat i strandkanten og det merker jeg allerede på lukten av dem når de tilberedes. De verken lukter

eller smaker godt etter min mening. Ærfuglene her i Qeqertarsuaq finner maten sin ute i havet og derfor synes jeg de smaker mye bedre. Jeg kjenner til andre her i byen som har det på samme måte, men jeg vet også om folk sørfra som synes våre fugler smaker rart.

Tre kvinner jeg var på scootertur med på senvinteren, begynte å snakke om lokalt selkjøtt under turens rastepause: «Jeg kan bare spise sel som er fanget ute på havet. For meg smaker sel fra Kangerluk⁷ mudder. Kjøttet lukter heller ikke så godt,» fastslo en av kvinnene. Søsteren hennes var av samme oppfatning, men venninnen deres var uenig: «Jeg liker selkjøttet her fra området, uansett hvor selen er skutt.»

Et tredje eksempel på individuelle preferanser og ulik grad av avstandstaking til det danske finner vi i forskjellige kvinners holdning til kujaken, selens bekkenparti. Få uker etter at jeg kom til Qeqertarsuaq fortalte en av de danske kvinnene i byen at det var mulig å få kjøpt selkjøtt i fangernes utsalgspod for kjøtt og fisk like ved supermarkedet. *Kalaaliaraq* har ikke faste åpningstider, men dersom en fangstmann har noe han ønsker å selge, blir lukene åpnet og råvarene lagt ut over disken. Videre fikk jeg vite at det er om å gjøre å være raskt ute hvis man vil kjøpe ferskt selkjøtt «for alle delene av selen selges for samme kilopris. Selv kujaken, det aller beste». Blant danskene jeg snakket med i Qeqertarsuaq blir bekkenpartiet, stekt i ovn, sett på som den mest utsøkte del av selen. I fangstfamiliene, derimot, anses ikke bekkenpartiet som spesielt godt, og der jeg bodde spiste de aldri kujak. Jeg fikk det heller ikke servert hos andre grønlandere jeg ble invitert til å spise sammen med. «At mange dansker synes kujaken er særlig god, tror jeg kommer av at den vanligvis legges i vann i et døgn slik at blodet trekkes ut av kjøttet. Men jeg har aldri gjort dette selv,» forklarte en av byens fangstfamiliiekvinner meg.⁸

Uttalelsene over kan ses som et uttrykk for at «vi er det vi spiser», og at ulike aspekt ved ma-

ten vektlegges alt etter hva som ønskes formidlet. Fra sin studie i Normandie skriver Okely (2001: 109): «The taste and the consumption of home-grown produce carries with it symbolic associations of person and place.» Det samme er tilfelle med selvøstede produkter i Qeqertarsuaq. Kvinnenes utsagn formulerer og understreker deres stedstilhørighet ved å referere til eget kjøtt (det deres menn har fanget) som bedre enn kjøtt fra andre områder. Samtidig har noen av dem mer spesifikke, og eventuelt mer lokalpatriotiske, preferanser enn andre. Eksempelet med *Kujaken* viser tydelig hvordan smak i tillegg til å være individuelt forankret også er en viktig sosial identitetsmarkør.

Blant de av ungdommene i Qeqertarsuaq som hadde flyttet for seg selv, var det ytterst få, om noen, som lagde måltider basert på lokale råvarer i hverdagen. I stedet spiste de mat som pizza, pasta, kylling og hamburgere. Likevel, eller kanskje nettopp derfor, takket de fleste ivrig ja hvis de ble invitert på grønlandsk mat hos familie og venner. Dersom mat var samtaletema, var det også i hovedsak grønlandsk mat de snakket om. Til tross for at byens unge kvinner ikke tilbereder denne typen mat til hverdags, sitter de inne med kunnskap om hvordan det skal gjøres og benytter seg så godt som alltid av det i tursammenheng: «Det hender vi lager dansk mat når vi er ute på tur, men det hører liksom til med grønlandsk mat i denne sammenhengen.» Selv om de unge jentene i Qeqertarsuaq ikke lager mat av lokale råvarer like ofte som mødrene deres gjør, besitter og viderefører de likevel kunnskapen til en viss grad. Tilsvarende funn gjorde Haukanes (2007) i sin undersøkelse av tsjekkiske familiers matvaner i 2001. Hennes studie viser at yngre kvinner tenderer mot å velge vekk noe av den tsjekkiske tradisjonsmaten og heller lage enklere retter. «Men sjølv for dei fleste av desse yngre kvinnene ser matlaginga ut til å vera viktig identitetsmessig» (Haukanes 2007: 114). På samme måte som kvinner før dem har satt eget preg på overførte oppskrifter,

ser det også ut til at de yngre kvinnene i Qeqertarsuaq vil bringe personlige preferanser med seg inn i den «tradisjonelle» matlagingen.

Mannens fangst sørger for betydningsfulle råvarer til familiens grønlandske måltider og skaper på den måten en indirekte kontakt mellom kvinnene og fangstområdene. For kvinnene er det likevel høyt prioritert å benytte fritid og ferier på selv å være ute og høste direkte av Qeqertarsuaqs landskap eller bare komme bort fra byen og hjemmet og nyte fraværet av tidsstyring og oppgaver som må utføres.

Krekling, kvann og kvinner i det fri

For de fleste av kvinnene i byen utgjør sommerens familieutflukter og sanking av krekling, *paamat*, og kvann, *kuannit*, årets store naturbegivenhet. Allerede i januar snakket flere av byens kvinner ivrig om disse to sankingsaktivitetene, og jeg fikk gang på gang høre hvor synd det var at jeg måtte reise uten å få oppleve denne innhøstingen selv.

Kreklingen plukkes i juli og august, i så store mengder at bærene både kan nytes friske og fryses ned til senere bruk. I løpet av vinteren og våren fikk jeg flere ganger smake kreklingpai og vaniljepudding med kreklingssaus. At krekling også gjerne spises i skål med sukret melk eller som tilbehør til kokt røye- eller torskelever, ble jeg bare fortalt, på samme måte som jeg fikk vite at bærene også brukes til syltetøy og saft.

Det er i hovedsak kvinner og barn som plukker krekling, selv om det ikke er noe i veien for at også menn deltar i dette arbeidet. De fleste kvinnene og familiene plukker bær selv, gjerne flere ganger i løpet av sesongen. Siden de fleste skaffer seg bær på egenhånd, blir ikke kreklingen solgt, og det er derfor heller ikke vanlig å gi bort bærene i særlig stor grad. «Men hvis jeg finner ut at for eksempel min mor ikke har fått plukket noe, så gir jeg krekling til henne,» fortalte Gerda i en av våre kreklingssamtaler.

Kvann blir på samme måte som krekling brukt allsidig. Planten plukkes i juni og i begyn-

nelsen av juli, og det er viktig at den ikke plukkes for sent, siden det er de unge stenglene og bladene som foretrekkes. Av den grunn bør plantene høstes før de vokser seg store og kraftige, noe som går fort i lyset fra sola som på denne tida er oppe hele døgnet. Eva, en av de kvinnelige beboerne på aldershjemmet i byen, betrodde meg at den beste kvannen på Diskoøya finnes i en liten dal langt øst på øya. «Der er de ekstra søte og i en klasse for seg.» Noen av de andre kvinnene i byen bekreftet senere denne påstanden, mens andre anså helt andre lokaliteter som de beste kvannstedene. Ut fra kvinnes historier rundt egen oppvekst kom det klart fram at stedet den enkelte hadde besøkt hyppigst i barndommen, var det hun stadig så på som stedet for den beste kvannen. Nostalgien kvinnene ga uttrykk for i sine erindringer fra barndommen, minner om den Trubek (2005: 268) refererer til i sin studie av koblingen mellom sted og smak i det franske kjøkken: «Local taste [...] is now evoked when an individual wants to remember an experience, explain a memory, or express a sense of identity.»

Tørkede kvannblader anvendes hele året som krydder i brun saus, hovedsaklig til retter med kjøtt fra rein og moskus som de blir ansett å passe spesielt godt til. Kvann kan også syltes, på samme måte som agurk, og spises da som tilbehør til middagsretter eller sammen med pålegg. Både kvinner og menn, så vel som barn og unge, fortalte med begeistring om kombinasjonen av kvannstengler skåret i små biter og tørket lodde eller *mattak* (hvalhud). Kvann spises også som dessert med sukker og melk, og det er mulig å koke grøt og lage hjemmebrygget øl på denne planten. I tillegg blir ferske kvannstilker gjerne dyppet i sukker og spist hele.

På samme måte som med tilberedningen av tradisjonell mat kan sankingsaktivitetene i Qeqertarsuaqs nærmiljø trekkes fram som en tydeliggjøring av skillet mellom byens grønlandere og dansker. De grønlandske kvinnene fortalte gjerne hvordan byens danske kvinner ver-

ken så nytten av eller gleden i å plukke krekling og kvann. I noen tilfeller stemte dette, men det fantes også dansker som satte pris på disse aktivitetene. En kontinuitet i høstingen gjennom tidligere generasjoners bruk av de samme områdene, og det å vende tilbake til de samme lokalitetene år etter år, er likevel forbeholdt den grønlandske delen av befolkningen og framheves og essensialiseres derfor som fellesskapsmarkør.

Som regel er flere generasjoner sammen om både bærplukking, kvannsanking og familieutflukter sommerstid, uansett hvilken tid på døgnet aktivitetene foregår. På vei til og fra, og på det aktuelle stedet der sommeraktiviteten finner sted, fortelles det historier. Hendelser som fant sted for flere generasjoner siden blir gjenfortalt, og mange av fortellingene går i arv fra en generasjon til den neste og omhandler hendelser som er forbundet med bestemte steder i Qeqertarsuaqs landskap. Slike narrativer blir av Nuttall (1992) analysert som en kulturell forståelse av landskapet som kommer til uttrykk gjennom det han betegner *memoryscape*. Ved å knytte historier til bestemte lokaliteter i nærmiljøet, veves de inn i landskapet og blir på den måten en del av selve stedet.

I løpet av vinteren nevnte mange sommerens lukt av varm lyng og røyken fra bålet, duften av kjøttet i gryta og sommermåltidenes spesielt gode smak, preget av at de inntas i fri luft og i godt selskap. «Taste and smell are vehicles of remembrance both in practice [...] and in the creation of discourse and image» (Ben-Ze'ev 2004: 156). På de tidene av året der sesongrelaterte aktiviteter knyttet til bestemte deler av Qeqertarsuaqs landskap ikke kan bedrives, er altså minnene om dem, og artikuleringen av disse, med på å forsterke tilhørigheten til området. Ben-Ze'ev (2004) viser hvordan lignende erindringsprosesser forbinder palestinske flyktninger med sine hjemsteder. Ved å se på koblingene mellom sansene, kroppen, konsum av mat og erindring, viser Ben-Ze'ev hvor viktig mat fra informantenes tidligere landsbyer er, både

for deres individuelle identitet og for deres identitet som folk. Kvinnene i Qeqertarsuaq har sitt hjemsted i behold, men deres bruk av landskapet og maten denne høstingen resulterer i, har like fullt tilsvarende identitetsmessige betydning, både for den enkelte og for det lokale fellesskapet.

Flere kvinner med fast arbeid og korte sommerferier er opptatt av at jobben og de huslige gjøremålene ikke skal begrense deres mulighet for å dra på tur i sommerhalvåret. Så snart snøen har smeltet, sola varmer i de nærmeste vikene og «været tillater det», velger enkelte derfor å dra ut etter arbeidstid og lage maten over bål, i stedet for å tilberede familiens middag hjemme på kjøkkenet. Når sommerferien inntreffer byr den på etterlengtet frihet:

Om sommeren snur vi alltid døgnet slik det passer oss. Vi pleier å samle hele familien og seile ut med jollene våre. Så går vi i land på et godt sted, tenner bål og lager mat, spiser, synger og spiller fotball. Når noen blir trøtte, legger de seg bare til å sove i lyngen. Vi blir værende akkurat så lenge vi har lyst, for det er ikke noe vi må rekke. Det betyr at vi som regel blir værende lenge. (Retha)

Retha arbeider på tannlegeklinikken og er, lik andre i lønnet arbeid, vant til å bli styrt av klokka. Ferieukene om sommeren utgjør verdifulle avbrekk fra denne tidsstyringen. Kvinnene setter pris på arbeidet sitt og lønningene det medfører og at de lever i en tid der de ikke lenger må utføre de tunge arbeidsoppgavene deres mødre og bestemødre hadde å slite med. Men sommerens frie tilværelse og sosiale aktiviteter minner om deler av «den gamle inuittiske levemåten» som de gjerne vil holde fast ved. Det framstår som svært betydningsfullt for kvinnene å opprettholde deres praktiske og følelsesmessige tilknytninger til det lokale landskapet, ikke i et fastlåst forhold uten rom for forandring, men i en kontinuerlig prosess der endring inkluderes og

justeringer foretas. «På en tilsvarende måte som individet konstruerer sitt liv som forandring med sammenheng, kan lokale innbyggere konstruere stedet som en kollektiv kontinuitet, et fast tilknytningspunkt – til tross for endringer,» skriver Thuen (2003: 30). For kvinnene i Qeqertarsuaq kan landskapet sies å utgjøre et slik foranderlig men fast tilhørighetspunkt.

Avsluttende betraktninger

Lokal tilhørighet, tilknytning til natur og identitetsdannelse er pågående prosesser – prosesser som kontinuerlig skapes, opprettholdes og endres. Under påvirkning av kulturelle, sosiale og økonomiske endringer, har kvinnene i dagens Qeqertarsuaq funnet fram til en bruk av nærmiljøet som både direkte, gjennom egen aktivitet og høsting, og indirekte, gjennom tilbereding av «tradisjonell mat», gir mening til landskapet og markerer stedstilknytning. Som vi har sett, bidrar også kvinnenes høstingsaktiviteter og tilbereding av måltider til å skape et skille mellom «oss» og «de andre», der hvem som er «de andre» og hvilke kriterier for atskillelse som vektlegges både er situasjons- og personavhengige.

Qeqertarsuaq-kvinnenes lønnete arbeid er ikke intimt knyttet til bruk av nærmiljøet slik mennenes fangstaktiviteter er det, og sankingen av krekling og kvann sommerstid blir ikke bare et pustehull i hverdagen, men også en anledning for kvinnene til aktivt og personlig å utføre aktiviteter i landskapet som forsterker deres stedstilknytning og det å være qeqertarsuarmiut. Qeqertarsuaqs egenart blir videre framhevet og understreket gjennom lukt, smak og historier knyttet til området og bruken av det, en bruk som til tross for sin kontinuitet er i stadig forandring og kontinuerlig tillegges ny mening.

Det kan hevdes at «den symbolske betydning av stedlig tilhørighet øker etter hvert som stedlig forankring får mindre å si for våre handlingsfelt» (Bjerkli i Thuen 2003: 32). Kvinnenes «utradisjonelle» arbeid på kontor, i butikk,

på skolen og i andre institusjoner i byen kan gjøre at det framstår som ekstra viktig for dem både aktivt å bruke nærmiljøet i fritiden og samtidig å kunne bidra til at deres menn kan fortsette å drive fangst. Den grunnleggende identitetsmarkøren som fangst for eget konsum, høsting og måltider basert på lokale råvarer utgjør for innbyggerne i Qeqertarsuaq, er for mange fortsatt av vesentlig betydning selv om forbruksmønsteret endrer seg og behovet for høyere lønnsinntekter stiger. Gjennom ulike måter å tilskrive «grønlandsk mat» meningsinnhold, får denne typen måltider – måltider basert på lokale råvarer – betydningsfull symbolverdi både for kvinner i fangstfamilier og for kvinner som har valgt en livssituasjon som gir større grad av økonomisk frihet. Gjennom praktisk naturbruk og gjennom den lokale maten konstrueres Qeqertarsuaqs meningsbærende natur både som arena for (sam-)handling og som symbol.

Noter

- 1 Artikkelen er et bearbejdet innlegg framlagt i arbeidsgruppen «praksiser som konstituerer natur og landskap» på Norsk Antropologisk Forenings årskonferanse i Tromsø i 2007. Jeg vil takke Gro Ween, Rune Flikke, NATs redaktører og anonyme konsulenter for konstruktive kommentarer til arbeidet med artikkelen.
- 2 Grønland var dansk koloni fra 1721 til 1953. Fra 1979 har Grønland hatt hjemmestyre og overtatt gradvis mer av det økonomiske og forvaltningsmessige ansvaret fra den danske stat.
- 3 For en detaljert presentasjon av det grønlandske hjemmestyret, se Dahl (1986).
- 4 Her vil jeg presisere at informantene mine var tilfredse med Hjemmestyrets etablering i 1979 og at de stilte seg positive til innføring av grønlandsk selvstyre «når tiden er der».
- 5 Se også Rasmussen 2005
- 6 Kvann, eller fjellkvann (*Angelica archangelica* ssp. *archangelica*) som vokser på Grønland, er en næringsrik plante i skjermplantefamilien.
- 7 En fjord på vestsiden av Diskoøya, litt nord for Qeqertarsuaq.
- 8 Et slikt syn på kujåken forklarer også hvorfor denne delen av selen ikke selges for en høyere kilopris.

Referanser

- BEN-ZE'EV, EFRAT
2004 The Politics of Taste and Smell: Palestinian Rites of Return, i *The Politics of Food*, Marianne E. Lien og Brigitte Nerlich (red.). Oxford: Berg.
- CAULFIELD, RICHARD A.
1997 *Greenlanders, Whales and Whaling – Sustainability and self-determination in the Arctic*. Hanover og London: University Press of New England.
- COUNIHAN, CAROLE M.
1999 *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*. New York: Routledge.
- DAHL, JENS
1986 *Arktisk selvstyre historien bag og rammerne for det grønlandske hjemmestyre*. København: Akademisk Forlag.
- DAHL, JENS
2000 *Saqqaq: An Inuit Hunting Community in the Modern World*. Toronto: University of Toronto Press.
- FÜRST, ELISABETH L.
1995 *Mat et annet språk. Rasjonalitet, kropp og kvinnelighet*. Oslo: Pax.
- GRØNLANDSK-DANSK SELVSTYREKOMMISSION
2008 Grønlandsk-dansk selvstyrekommissions betænkning om selvstyre i Grønland april 2008.
- HAUKANES, HALDIS
2007 Det siste måltidet. Mat og ekteskap i sjølvbiografiske fortellinger. *Norsk Antropologisk Tidsskrift*, 2: 137–147.
- KALLAND, ARNE OG FRANK SEJERSEN
2005 *Marine Mammals and Northern Cultures*. Canadian Circumpolar Institute (CCI) Press.
- LIEN, MARIANNE E.
1987 *Fra bokna fesk til pizza. Sosiokulturelle perspektiver på matvalg og endring av spisevaner i Båtsfjord, Finnmark*. Institutt og museum for antropologi, Universitetet i Oslo.
- LUPTON, DEBORAH
1996 *Food, the Body and the Self*. London: SAGE Publications.
- NUTTALL, MARK
2008 Self-Rule in Greenland. Towards the World's First Independent Inuit State? *Indigenous Affairs* 3–4: 64–70.
- NUTTALL, MARK
1992 *Arctic Homeland. Kinship, Community and Development in Northwest Greenland*. London: Belhaven Press.
- OKELY, JUDITH
2001 Visualism and Landscape: Looking and Seeing in Normandy. *Ethnos*. Routledge 66(1): 99–120.
- RASMUSSEN, RASMUS OLE
2005 Analyse af fangerervet i Grønland. Grønlands Hjemmestyre, Direktoratet for Fiskeri, Fangst og Landbrug.
- ROEPSTORFF, ANDREAS
2003 Clashing cosmologies: Contrasting knowledge in the Greenlandic fishery, i *Imagining Nature. Practices of Cosmology and Identity*, Andreas Roepstorff, Nils Bubandt og Kalevi Kull (red.). Aarhus: Aarhus University Press.

STINE RYBRÅTEN

RYBRÅTEN, STINE

2006 Naturen kan ikke styres. Natursyn, identitet og holdninger til statlig forvaltning av levende ressurser i Qeqertarsuaq, Vest-Grønland. Masteroppgave i sosialantropologi, Sosialantropologisk institutt, Universitetet i Oslo.

SEJERSEN, FRANK

2004 Local Knowledge in Greenland: Arctic Perspectives and Contextual Differences, i *Cultivating Arctic Landscapes. Knowing and Managing Animals in the Circumpolar North*, David G. Anderson og Mark Nuttall (red.). New York: Berghahn Books.

SEJERSEN, FRANK

2003 Grønlands naturforvaltning ressurser og fangstrettigheter. København: Akademisk Forlag A/S.

SERMITSIAQ

2008a Klart grønlandsk ja til selvstyre <http://sermitsiaq.gl/ritzau/article64696.ece> Lesedato 27.02.2009.

SERMITSIAQ

2008b Leder: Nu kommer det hårde arbejde <http://sermitsiaq.gl/leder/article65182.ece>. Lesedato 27.02.2009.

SOLHEIM, JORUN

1998 Kvinnen og huset, i *Den åpne kroppen. Om kjønnsymbolikk i moderne kultur*. Oslo: Pax forlag A/S.

THUEN, TROND (RED.)

2003 Sted og tilhørighet. Kristiansand: Høyskoleforlaget.

TRUBEK, AMY B.

2005 Place matters, i *The Tast Culture Reader. Experiencing Food and Drink*, Carolyn Korsmeyer (red.). Oxford: Berg.

WILK, RICHARD R.

1999 «Real Belizean Food»: Building local identity in the transnational Carribean. *American Anthropologist* 101(2): 244–255.

Stine Rybråten
Sosialantropologisk institutt,
UiO/CICERO Senter for Klimaforskning – Oslo
stine.rybraten@cicero.uio.no