

Rapport om ophold på Det Danske Institut i Athen, december 2023

I løbet af en måneds ophold i Athen har jeg fået ny viden til bogudgivelsen *Kokumi*, hvor jeg igennem spekulative fiktioner vil undersøge fremtidens bæredygtige fødevarer i en dansk kontekst. Som baggrund for projektet har jeg undersøgt den græske madkultur – i nutiden ved at opleve den (spise!), og i fortiden ved at læse bøger fra Det Nordiske Bibliotek, som jeg nok ikke var stødt på ellers.

Mere specifikt er jeg interesseret i, hvordan det plantebaserede køkken har en naturlig forankring i den græske madkultur i kraft af de mange retter, der typisk tilberedes efter formlen: X grøntsag eller bønne + rigelige mængder olivenolie. Dette står i kontrast til dansk madkultur, hvor måltider i højere grad er bygget op omkring et animalsk centrum, hvilket får grøntsager til at spille bi- frem for hovedroller – eller roller sidestillet med kødet. At forstå disse måltidsinterne hierarkier er af væsentlig betydning for at kunne forestille sig, hvordan en naturlig udvikling mod en fremtidig madkultur anderledes fra i dag kunne se ud.

I den forbindelse brugte jeg også lang tid på det arkæologiske museum, hvor jeg tog billeder af serveringsskåle, pander, krukker og kander. Jeg har stor interesse i, hvordan det, man spiser, bliver påvirket af, hvad man spiser af, hvordan et måltid præsenteres, og hvilke sociale rammer der er for det. Både ældre opskrifter og service kan tjene til at lade fortiden danne inspiration for fremtiden. Et eksempel på en gammel tilberedningsmetode, som er blevet taget op igen, er produktionen af garum, kendt fra både det antikke Rom og Grækenland. Originalt er garum en fermenteret fiskesovs, men sidste år lavede Noma Projects en plantebaseret udgave af den umamirige smagsgiver: Det gamle bliver nyt og relevant igen.

Foruden at samle inspiration til mit nye skønlitterære projekt har jeg også haft tid og arbejdsro til at gennemskrive manuskriptet til romanen *Salat*, som udkommer til næste år.

Det var så skønne omgivelser at sidde og arbejde i, både hjemme på værelset og tagterrassen samt på Det Nordiske Bibliotek og Nationalbiblioteket. Ubestrideligt den bedste og lyseste december længe. En varm tak til alle på Institutet for opholdet.