

Nutidig madkultur i Uummannaq-området:

Et studie af forholdet mellem lokal madkultur og global fødevarepåvirkning



Tegning fra bogen *Kalaalimernit* (1997).

Mora M. Kruse

Ilisimatusarfik – University of Greenland

Bachelorprojekt

Afdeling for Kultur- og Samfundshistorie

Vejleder: Magdalene Møller

Afleveringsfrist: 15. Maj 2025

ECTS-point: 20

Antal anslag: 57.187

Abstract:

This project explores how historical and cultural changes have influenced food culture and dietary choices in the Uummannaq district of Greenland. Through theoretical analysis and qualitative data, the study examines the relationship between local Greenlandic foods and imported products, focusing on how residents experience and navigate this dynamic in their everyday lives. The findings reveal that colonial and postcolonial structures have contributed to the marginalization of traditional food practices, while imported foods have become normalized. Residents express a desire for local foods, but also more healthy and fresh imported foods. The study highlights the importance of integrating local voices into food policy and infrastructure planning to promote health, cultural identity, and sustainable development in Arctic communities.

Keywords: *Greenland; Uummannaq District, Remote Communities, Cross-Cultural Society, Food Culture, Food Insecurity, Imported Food, Nutrition, Cultural Influence, Impact on Health, Economic Inequality*

Indhold

1. Indledning	4
1.2 Problemformulering.....	4
1.3 Problembaggrund og positionering	5
1.4 Afgrænsning af felt.....	5
1.5 Begrebsdefinitioner.....	6
2. Metode	7
2.1 Kvalitative forskningsinterviews	7
2.2 Etiske overvejelser	9
3. Teori.....	10
1. Økologisk systemteori	10
2. Kritisk socialpsykologi	11
4. Den grønlandske madkultur	12
4.1 Den historiske baggrund.....	12
4.2 Kalaalimerngit – Grønlandsk mad	14
5. Uummannaq-distrikt	17
5.1 Pilersuisoq og dagligvareforsyningen i Uummannaq.....	18
5.2 Royal Arctic Line a/s.....	18
6. Analyse	20
6.1 Mikrobiolog Aviaja Lyberth Hauptmann.....	20
6.2 Anton Overballe – Uummannaq	23
6.3 Apollo Mathiassen – fisker og fanger fra Saattut	24
6.4 Handelschef i Saattut – Thara Olsvig.....	26
6.5 Fortolkning	27
7. Diskussion	28
8. Konklusion	29
8.1 Perspektivering	30
9. Litteraturliste.....	31
Bilag.....	35

1. Indledning

Grønlands madkultur har gennemgået markante forandringer i takt med historiske, kulturelle og samfundsmæssige udviklinger, hvilket har haft betydning for både sundhed og levevilkår – især siden midten af det 20. århundrede. Den modernisering der fulgte, medførte en radikal ændring af livsstil og ernæringsmønstre, herunder en stigende afhængighed af importerede fødevarer.

Den franske sociolog og antropolog Marcel Mauss (1872 – 1950) understregede, at mad ikke blot er ernæring, men også et symbol på kultur, identitet og sociale relationer. I Grønland er dette særligt tydeligt gennem de forandringer der er sket, som følge af kolonihistorie, modernisering og globalisering – forandringer der stadig præger madkulturen, sundheden og hverdagslivet i mange bygder og mindre byer, herunder Uummannaq-distriktet.

Uummannaq-distriktet er et område, hvor årstidsbestemte logistiske udfordringer – såsom havis og begrænset skibsforsyning – har stor betydning for fødevaretilgængeligheden. Disse forhold gør området særligt relevant i en undersøgelse af, hvordan historiske og kulturelle faktorer har formet madvalg, sundhed, identitet og hverdagsliv i dag.

Formålet med dette projekt er at undersøge, hvordan madkulturen i Uummannaq-distriktet har udviklet sig over tid, samt hvordan beboerne oplever forholdet mellem lokale og importerede fødevarer. Undersøgelsen søger desuden at afdække beboernes refleksioner over deres nuværende levevilkår og deres ønsker til fremtidige forbedringer – med særligt fokus på samspillet mellem mad, kultur og sundhed i en grønlandsk kontekst.

1.2 Problemformulering

Dette projekt undersøger, hvordan historiske og kulturelle forandringer har påvirket madkultur og madvalg i Uummannaq-distriktet, samt hvordan beboerne i dag oplever forholdet mellem lokale og importerede fødevarer.

Underspørgsmål:

- 1) Hvordan har historiske og kulturelle processer formet udviklingen af madkulturen i Uummannaq-distriktet over tid – særligt i forholdet mellem lokale grønlandske madvarer og importerede fødevarer?
- 2) Hvordan oplever beboerne i dag dette forhold i deres hverdag?
- 3) Hvordan forholder beboerne sig til deres nuværende levevilkår, og hvilke ønsker har de til ændringer, der kan forbedre madkultur, sundhed og hverdagsliv?

1.3 Problembaggrund og positionering

Begrundelse og inspiration for valget af felt:

Valget af undersøgelsesfeltet udspringer af mine personlige erfaringer og min tilknytning til Uummannaq-distriktet, hvor jeg er opvokset og har rødder i bygderne Saattut og Niaqornat. Gennem årlige sommerbesøg i min barndom til de bygder, har jeg opnået et nært kendskab til livet i flere bygder.

Med erfaring fra både dele af Kalaallit Nunaat og udlandet gennem uddannelse og ophold, er kontrasterne mellem levevilkårene i de mindre bosteder og større byer, særligt i forhold til adgangen til sund mad, basale ressourcer og opretholdelse af hygiejne – blevet tydeligere. Det har givet mig anledning til at overveje, hvordan madkultur og adgang til fødevarer kan påvirke sundhed, og om det spiller en rolle i udbredelsen af sygdomme som diabetes og fedme.

Mit fokus har derfor rettet sig mod madkulturens betydning for sundhed i mindre og isolerede grønlandske samfund – og hvordan historiske, sociale og koloniale strukturer fortsat former disse vilkår.

Positionering

Min position til feltet er præget af, at jeg både har et indgående kendskab til den lokale kontekst, hvilken er en fordel for forståelse, men for at analysere forholdene kritisk anvendte jeg akademisk afstand og håndtere processen ved brug Bernards (2017) praktiske råd om objektivitet og balancere min rolle metodisk og refleksion.

1.4 Afgrænsning af felt

Geografisk afgrænsning

Fokusområde vil ligge på madkultur i mindre byer og bygder, med eksempler fra Uummannaq og distrikt, for at undersøge fundamentet for sundhedsstatus relateret til madvarer, med historisk baggrund og kulturelle perspektiver. Uummannaq-distriktet vil blive brugt som et eksempel på mere isolerede mindre byer og bygder, da bygderne og mindre byer i de mere fjerne steder er meget ens på mindre eller større grader i Grønland. Større byer vil ikke være i fokus, men kan sammenlignes i forhold til at beskrive levevilkår og kultur.

Indholdsmæssig afgrænsning

Undersøgelsen vil ikke fokusere dybgående på sygdomme og behandlingskapacitet eller det sundhedsfaglige aspekt af sygehusvæsenet. Eventuelle sundhedsudfordringer nævnt

forbindelse med madkultur vil blive behandlet mere overfladisk og ikke gennem analyser af konkrete sundhedsforløb eller behandlingssystemer, men snarere i relation til kulturelle og historiske samfundsforhold. Ligeledes vil politiske forhold, samfundsstrukturer og den nationale økonomi ikke være genstand for dybtgående analyse, men kan inddrages i det omfang, de bidrager til forståelsen af kulturelle og historiske eftervirkninger i samfundet.

Tidsmæssig afgrænsning

Analysen vil primært tage udgangspunkt i nutidige forhold eller udviklinger i de seneste år. Der vil dog relevant omfang inddrages historiske perspektiver, herunder kulturforskelle og påvirkninger fra tidligere kolonimagter af Danmark. Dette vil blive brugt til at belyse udviklingen i madkultur og kulturforståelse over tid.

1.5 Begrebsdefinitioner

1. Uummannaq-distriktet

Betegnelsen *Uummannaq-distriktet* anvendes i denne opgave som en samlet betegnelse for både byen Uummannaq og de omkringliggende bygder. Dette valg skyldes, at livsforhold, levevilkår, kultur og madkultur i området generelt er meget ensartede. Bygden Saattut anvendes som eksempel, da dens forhold vurderes at være repræsentative for de øvrige bygder i distriktet – i større eller mindre grad. Begrebet *Uummannaq-distriktet* benyttes således, når der henvises til fælles træk og vilkår på tværs af både bygder og byen.

2. Kalaallit Nunaat

I stedet for Grønland, anvendes betegnelsen *Kalaallit Nunaat*, da dette er det officielle navn, som bruges af befolkningen selv. Valget af dette afspejler en bevidst respekt for den lokale identitet og sprogbrug.

2. Metode

I denne undersøgelse er der anvendt kvalitative forskningsinterviews som primær metode til indsamling af empiri. Der er benyttet semistrukturerede interviews med individuelle informanter med det formål at opnå en dybere forståelse af madkulturen i mindre og geografiske isolerede samfund i Kalaallit Nunaat – med Uummannaq-distriktet som case.

2.1 Kvalitative forskningsinterviews

De interviewede informanter er ikke anonymiserede, da de alle har givet samtykke til at deres navne og oplysninger må fremgå af projektet.

I alt er fire personer interviewet, inddelt i tre kategorier: *beboer*, *Pilersuisoq-leder* og *specialist i grønlandsk madkultur*. Denne opdeling muliggør indhentning af forskellige perspektiver – tre informanter har direkte tilknytning til Uummannaq-distriktet, heraf to som almindelige forbrugere i Pilersuisoq. To af disse er bosiddende i bygden Saattut og bidrager med et bygdeperspektiv, der står i kontrast til forholdene i byen Uummannaq. Samtidig afspejler deres erhverv som henholdsvis selvstændig iværksætter og fisker/fanger forskellige roller der engagerer sig og former oplevelsen af madkultur.

Pilersuisoq-leder perspektiv giver indsigt i fødevaretilgængelighed og distributionsforhold i distriktet, hvor specialisten giver med en dybgående viden om madkulturen.

Beboer:

- Anton Overballe, bidrog med et forbrugerperspektiv i forhold til tilgængelighed af lokale og importerede fødevarer, samt på madkulturen og de ændringer han har observeret i Uummannaq.
- Apollo Mathiassen, bidrog med et bygdeperspektiv, samt som fisker og fanger fra Saattut, hvilket muliggjorde en sammenligning med forholdene i Uummannaq.

Pilersuisoq-leder:

- Thara Olsvig, handelschef i Pilersuisoq Saattut, gav indsigt i udbuddet af fødevarer og butikkens rolle i bygdesamfundet.
 - Det lykkedes desværre ikke at gennemføre det planlagte interview med lederen af Pilersuisoq i Uummannaq, selvom aftale var bekræftet.

Specialist i grønlandsk madkultur:

- Aviaja Lyberth Hauptmann, mikrobiolog fra Nuuk, arbejder med indfødt-ledet forskning og har særlig ekspertise i traditionelle grønlandske fødevarer. Hun bidrager med dybgående indsigt i fødevaresystemet i Kalaallit Nunaat og forskellene mellem grønlandsk og importerede madvarer.

Undersøgelsen blev gennemført i følgende rækkefølge: først blev mikrobiologens viden inddraget, dernæst forholdene i Uummannaq, og til sidst blev bygden Saattut undersøgt. Anvendelsen af kvalitativ metode – semistrukturerede interviews var central, da antropologiske og etnografiske perspektiver er væsentlige for at forstå madkulturens rolle og betydning i de udvalgte samfund. (Bundgaard, Overgaard Mogensen, & Rubow 2018: 183). Kvantitative metoder kunne have været relevante, men der blev i stedet lagt vægt på kvalitative interviews, i forhold til opgavens indhold. Deltagerobservation – en vigtig etnografisk metode, blev ikke anvendt i dette projekt, dels på grund af opgavens begrænsede omfang. Havde det været muligt at gennemføre interviewet med lederen af Pilersuisoq i Uummannaq, ville det have været oplagt at foretage feltarbejde på stedet. Det ville også have været relevant, hvis projektet havde haft et større omfang.

Forløb af semistrukturerede interviews

Jeg opsøgte Pilersuisoqs hjemmeside for at finde kontaktoplysninger på lederne i Uummannaq og Saattut, men fandt kun information om regionschefen for Uummannaq Sullua (Uummannaq distrikt). Jeg kontaktede derfor regionschefen pr. e-mail, som venligt videresendte de relevante kontaktoplysninger. Herefter kontakt jeg til begge ledere via e-mail. Begge accepterede min henvendelse, og jeg sendte interviewspørgsmålene på forhånd for at give mulighed for forberedelse og fleksibel planlægning, så de selv kunne vælge tidspunktet for interview – i respekt for deres travle hverdag (Bundgaard, Overgaard Mogensen, Rubow 2018: 184). Som tidligere nævnt blev det desværre ikke muligt at gennemføre interviewet med lederen af Pilersuisoq i Uummannaq.

Interviewene med de øvrige informanter fra området blev gennemført telefonisk og fulgte en semistruktureret form som interviewguide med forberedte spørgsmål (2018: 182). Den fjerde informant med mikrobiolog Aviaja Lyberth Hauptmann, som var planlagt som et fysisk møde i Nuuk, måtte aflyses på grund af hendes rejse og rejseforsinkelser. Det lykkedes ikke at finde et passende tidspunkt. I stedet besvarede hun interviewspørgsmålene skriftligt via e-mail og vedlagde to relevante artikler om grønlandsk madkultur i en arktisk kontekst.

Interviewdesign og spørgsmål formulering

Interviewspørgsmålene blev tilpasset informanternes baggrund og inddelt i tre kategorier: (1) spørgsmål til beboerne i mindre lokalsamfund, samtidige forbrugere i Pilersuisoq; (2) spørgsmål til Pilersuisoq-ledere og (3) spørgsmål til fageksperten. Denne opdeling sikrede, at spørgsmålene var målrettede og relevante i forhold til hver informants perspektiv og position.

Der blev anvendt en variation af spørgsmålstyper, herunder åbne, erfaringsbaserede, eksemplificerede og mere specifikke spørgsmål. Denne kombination gjorde det muligt at indsamle både brede og praksisnære data (2018: 183). Nogle interviews blev gennemført på dansk og andre på grønlandsk. Derfor oversatte jeg både spørgsmål og svar til dansk, for at undgå unødvendig fylde i opgaven.

Der blev ikke foretaget transskribering, men de fleste informanternes svar blev citeret direkte i analysen, enten fra notater eller skriftlige besvarelser. Dette bidrog til at fastholde informanternes egne stemmer og perspektiver i datapræsentationen.

Samlet vurderes den anvendte metodevalg at have fungeret tilfredsstillende, idet informanterne bidrog med nuancerede beskrivelser af deres oplevelser og perspektiver, hvilket gav et solidt grundlag for at analysere og besvare problemformuleringen. Havde opgaven haft et større omfang, ville det have været relevant at supplere med deltagerobservation – f.eks. ved at opholde mig i Pilersuisoq, besøge andre butikker eller følge jagt- og indsamlingsaktiviteter. Et interview med lederen af Pilersuisoq Uummannaq kunne desuden have bidraget med yderligere viden.

2.2 Etiske overvejelser

Ved valg af metode – kvalitative forskningsinterviews er det uundgåeligt at forholde sig til etiske retningslinjer, især med afsæt i en antropologiske tilgang. Da datamaterialet omfatter mennesker, udarbejdede jeg et informeret samtykke, som både er et krav fra Ilisimatusarfik og en grundlæggende forudsætning for at sikre informanternes rettigheder og tryghed.¹ For at opretholde mine informanternes sikkerhed og for at sikre etisk korrekthed i forholdet mellem forsker og informant (Hastrup, K., Rubow, C., Tjørnhøj-Thomsen, T. 2022: 42f), gav jeg samtykke før gennemførelse af hvert interview.

Det informerede samtykke er vedlagt som bilag. Før hvert interview forklarede jeg formålet med undersøgelsen, den faglige baggrund og mit emnevalg – herunder at der er tale om et bachelorprojekt, som jeg selv har valgt at gennemføre. Jeg informerede også informanternes ret til beskyttelse af privatliv og anonymitet. De kunne selv vælge, om de ønskede at fremstå anonyme eller med navn og baggrund. Jeg nævnte desuden at projektet har stor personlig betydning for mig, og at med deres tilladelse – muligheden kunne blive offentliggjort på Ilisimatusarfik hjemmeside. Endelig redegjorde jeg for, hvordan interviewene ville forløbe, så informanterne på forhånd kendte til interviewets indhold og rammer.

¹ Ilisimatusarfiks hjemmeside, ”Forskning, Find & Formidling, Forskningsetiske retningslinjer”, <https://da.uni.gl/forskning/forskningsetiske-retningslinjer/>

3. Teori

Til denne undersøgelse har jeg valgt at anvende to teorier, som vurderes at være relevante i forhold til bachelorprojektets problemstilling og overordnede ramme. Teorierne adskiller sig fra hinanden, men rummer overlappende perspektiver, hvor de kan supplere hinanden på centrale områder. Den ene teori fokuserer på samfundets tre niveauer af indflydelse på individets sundhed, mens den anden omhandler, hvordan samfundsstrukturer og kulturelle faktorer – herunder kolonialisme påvirker sundheden. Med udgangspunkt i den første teori kan der skabes en teoretisk ramme, som bidrager til en analyse af hvordan levevilkår og kulturelle forskelle har betydning for sundheden.

1. Økologisk systemteori

Jeg har valgt at inddrage Urie Bronfenbrenners økologiske systemteori, som præsenteres i bogen *The Ecological Development: Experiments by Nature and Design* (1979). Teorien er valgt, da den belyser hvordan forskellige niveauer i samfundet påvirker individets sundhed. Bronfenbrenner opdeler disse påvirkninger i tre centrale niveauer:

- Mikroniveau: omhandler individets tætteste forhold; de nære sociale relationer og kontekster, som individet indgår i – f.eks. familie, venner, grupper, eller enkeltpersoner der har indflydelse for individets opvækst og har stor betydning individets baggrund og livsstil, dermed også for individets sundhed.
- Makroniveau: beskriver de overordnede samfundsstrukturer og tendenser, såsom samfundsøkonomiske forhold eller politiske strukturer, der påvirker individets sundhed ved at bestemme mulighederne på ens livsstil og adgang sundhedsfremmende ressourcer.
- Mesoniveau: befinder sig mellem makro- og mikroniveauet og dækker de institutionelle og organisatoriske strukturer, der binder individet til samfund. Eksempler på dette kan være sundhedssystemets struktur, sygehusets organisering, skoler, arbejdspladser og lokale samfund. Disse strukturer skaber rammer for, hvordan sundhed fremmes i individets hverdag, f.eks. gennem sundhedsordninger på arbejdspladsen eller sundhedstilbud på skolen eller den lokale sygehusets organiserings niveau.

Jeg vil anvende de tre ovenstående niveauer som analytiske ramme for at opnå en dybere forståelse af den lokale madkultur i mindre bosteder som Uummannaq-distriktet. Dette sker med særlig fokus på kultur- og samfundsforhold samt mulighederne og begrænsninger, der gør sig gældende i afsidesliggende og mindre samfund.

2. Kritisk socialpsykologi

Den anden teori jeg har valgt at anvende, omhandler hvordan samfundsstrukturer og kulturelle faktorer herunder kolonialisme, påvirker individets livsstil og sundhed. Jeg vil anvende den teori, der præsenteres i bogen *Critical Social Psychology* (redigeret af Brendan Gough, 2017). Denne tilgang fokuserer på at forstå, hvordan sociale og kulturelle konstruktioner, herunder magtforhold og historiske påvirkninger, former individets adfærd og livsstil. Teorien giver et analytisk værktøj til at forstå, hvordan madkultur ikke kun er et individuelt valg, men også en social konstruktion, der er dybt præget af samfundets strukturer og historiske forhold.

Jeg vil anvende denne teori til at forstå, hvordan historiske og kulturelle forhold påvirker madkulturen, og hvordan madvaner og madvalg interagerer i et givet samfund. Relevansen af teorien ligger i dens evne til at belyse, hvordan faktorer som kolonialisme, globalisering og sociale strukturer kan påvirke et samfunds madkultur. På denne måde giver teorien indsigt i, hvordan madvalg og sundhedsrelaterede praksisser ikke blot formes af individuelle præferencer, men også af de historiske og kulturelle kontekster, som individer og samfund er en del af.

Ved at kombinere de to teorier – den økologiske systemteori og kritisk socialpsykologi vil jeg kunne afdække status for madkulturen i Uummannaq-distriktet, med fokus på de historiske og kulturelle faktorer, der har formet de nuværende madvaner og praksisser i området.

4. Den grønlandske madkultur

I dette kapitel gives redegørelse for de samfundsmæssige og kulturelle rammer, der er relevante for undersøgelsen, herunder en beskrivelse af Uummannaq distriktet, Kalaallit Nunaat og madkulturen. Der præsenteres en historisk og kontekstuel baggrund, som relaterer sig til problemstillingen (Thisted, J. 2018: 266). Redegørelsen bygger på litteratur fra bøger, videnskabelige artikler og pålidelige onlinekilder – herunder materiale fra Diabetescenteret i Nuuk og ernæringsanalyser udarbejdet af Mike Keen, tilgængelige via hans hjemmeside *Eat Your Enviroment*.

4.1 Den historiske baggrund

I mere end fire årtusinder har den grønlandske kultur været præget af jagt som grundlæggende subsistensform. Kalaallit Nunaat var beboet af jægere og fangere, der levede i tæt samspil med naturen som kystnomader og fulgte dyrenes bevægelser (Nutall, M. 1992: 24).

Livsformen var tilpasset årstidernes skiften, og jagten på sæler, moskusokser, rensdyr, og hvaler var essentielle for både fødevarer sikkerhed og samfundsstruktur.

I Uummannaq-området fandtes bosætninger længe før området blev udpeget som koloni af Danmark i 1763, hvor missionærer og købmænd etablerede handelsstationer².

Den koloniale tilstedeværelse førte til ændringer i den grønlandske levevis og indførelsen af 1782-instruksen³, markerede et skift, hvor kolonimagten forsøgte at bevare fangstkulturen samtidig med intensiveret handel. Dette førte dog til afhængighed af sælfangst og øget fattigdom.

Fra begyndelsen af 1900-tallet fik fiskeriet, især torsk og helleflynder, voksende betydning (Petersen, H.C. 1991: 71ff). Efter Grønlands ophør som koloni i 1953, som følge af FN's internationale opfordring til afkolonisering efter Anden Verdenskrig, blev Kalaallit Nunaat et amt i Kongeriget Danmark. Deraf denne erhvervsændring skete som led gennem moderniseringsprogrammerne G-50 og G-60 (Rud, S. 2017: 122f). Efter 1953 blev fiskeriet den primære indtægtskilde og udviklede sig til et industrialiseret erhverv (Heinrich, J., Kleist, M.M.J., Lidegaard, B. 2025: 66).

Under det Kongelige Grønlandske Handels (KGH) monopol fra 1721 til 1953 var forsyningen af varer centralt styret, og afhængigheden af importerede varer voksede fra midten af 1800-tallet. Efter 1953 intensiverede Danmarks moderniseringsstrategi industrialiseringen og

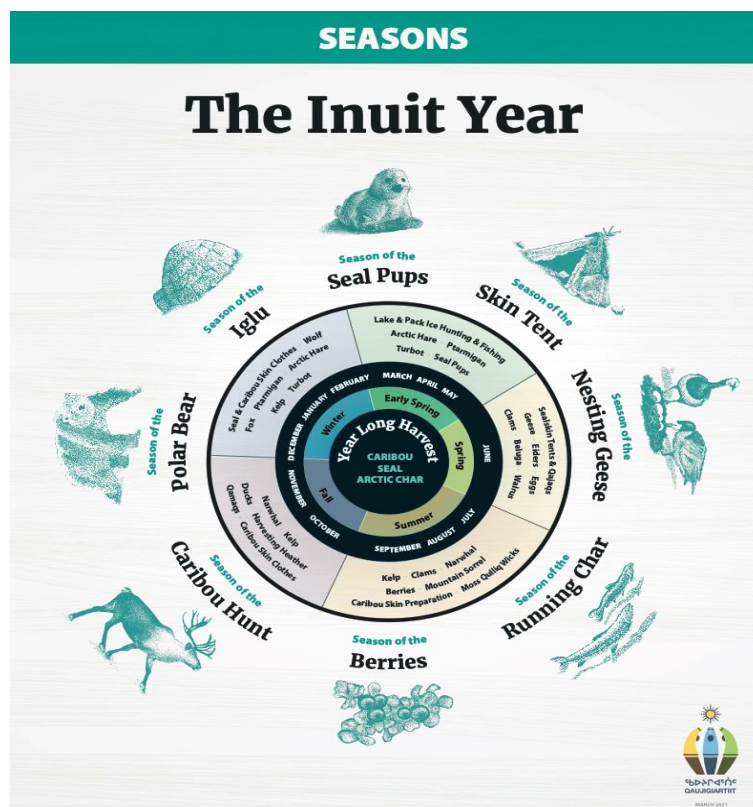
² <https://kommuneplania.avannaata.gl/dk/by-og-bygd/uummannaq/>

³ 1782-instruksen var en kolonial strategi, der fastlagde handelsregler, oprettede handelsstationer og udtak love og retningslinjer med det formål at bevare fangerkulturen i Grønland – men den understøttede den koloniale samfundsorden (Gulløv, Hans Christian (2017) *Grønland. Den arktiske koloni*. Kap. 3 – instruks for Grønland).

daniseringen (Henriksen, K. 2013: 15f.). Overgangen fra en jagtbaseret livsstil til et moderne industrisamfund med fast bosættelse og vestligt forbrugsmønster medførte store samfundsmæssige og kulturelle forandringer. Siden 1950'erne har Grønlands madkultur og fødevarer sikkerhed været præget af øget afhængighed af importerede fødevarer, hvilket har udfordret det traditionelle samspil mellem natur, ernæring og kultur. Disse historiske forandringer har haft betydelige indvirkninger på Grønlands økonomi, sundhed og madkultur og danner grundlaget for de kommende problemstillinger.

4.1.1 Inuit kultur og traditionel viden om mad og livsformer i Kalaallit Nunaat

Dette afsnit præsenterer inuitisk årsbaseret viden om jagt, fødevarer og livspraksis som en del af den traditionelle madkultur. En figur fra Nunavut i Canada belyser fællestræk i inuitisk livsform, herunder i Kalaallit Nunaat og viser hvordan mad, natur, og fællesskab historisk har været tæt forbundet og stadig er relevant i dag. Figuren illustrerer de traditionelle årstider ifølge inuitisk viden og beskriver, hvad Inuit beskæftiger sig med i løbet af året. Figuren er udarbejdet af Qaujigiartiit Health Research Centre, et uafhængigt, non-profit forskningsinstitut for Nunavummiut (folk fra Nunavut)⁴.



Figur 1. *Inuit årstider*, fra Qaujigiartiit Health Research Centre – hjemmeside, Iqaluit Nunavut. Indhentet fra artiklen 'InfoNorth', Arctic, vol. 77, No. 2 (June 2024).

⁴ <https://www.qaujigiartiit.ca>

Selvom figuren stammer Canada, er den også relevant i Kalaallit Nunaat, da Inuit i Canada, Alaska, Kalaallit Nunaat og Chukotka (Rusland), betragtes som stammefrænder med fælles kulturelle og livspraktiske træk (Fleischer, U. 2008: 7). Den giver indsigt i en bred inuitisk madkultur, der også prægede Kalaallit Nunaat før danske indgreb og øget tilgængelighed af importerede fødevarer.

4.2 Kalaalimerngit – Grønlandsk mad

Kalaalimerngit – grønlandsk mad, og traditionel kost – afspejler det livsmønster, der er illustreret i figur 1, og er en central del af grønlandsk og inuit identitet. Madanskaffelsen sker primært gennem jagt, fiskeri og indsamling, hvilket kræver dyb viden om naturen, vejret, og de geografiske forhold. Denne viden overføres ofte gennem generationer og beskrives som *indigenous methodologies*, hvor læring sker gennem praktiske færdigheder og kulturel viden (Wilson, S. 2008: 33).

Ligesom i inuitisk årstidsliv er det en traditionelt at dele fangsten med både familie og omkringliggende samfund (Rosing, B. 1997: 31). Madkulturen understøtter således fællesskab, blandt andet gennem Kaffemik – en traditionel fejring med grønlandsk mad ved mærkedage som fødselsdage, første fangst og andre festligheder (Lennert, C. 2023: 57).

4.2.1 Selvbiografisk baggrundsviden for grønlandsk mad fra Uummannaq distrikt

I Uummannaq-distriktet omfatter grønlandsk mad blandt andet (ligesom figur 1) ørred, der fanges i juli og august, samt moskusokse som jages fra august til oktober – afhængigt kvoter for både fuldtidsfisker- og fangere og fritidsfangerne⁵. Ørred- og moskusoksefangst foregår eksempelvis med en 3 timers bådture, 126 km nord for Uummannaq.⁶ Sælfangst sker fra august til oktober (højsæson), mens rensdyrjagt finder sted samtidig. I perioden november til januar (højsæson) er narhvaler til stede. Grønlandsk mad i denne periode inkluderer typisk disse vildtlevende arter.

4.2.2 Ernæringseksperiment og sundhedsindsigt: Mike Keens perspektiv på grønlandsk mad

Jeg har fundet frem til Mike Keens hjemmeside *Eat Your Enviroment* ("spis dit miljø"), som han har skabt på baggrund af sine erfaringer med ernæring og bæredygtighed. Mike Keen er

⁵ Fuldtidsfisker og -fangere lever primært af kommerciel fangst og fiskeri og er erhvervsregistreret. Deres fangstkvoter, som f.eks. for moskusokse, fordeles ofte gennem lodtrækning og tildeles i større mængder til fuldtidsfangerne. Fritidsfangerne udøver jagt og fiskeri i mindre skala, hovedsageligt til eget forbrug og modtager ofte mindre kvoter, som også kan være underlagt lodtrækning (i Uummannaq-distrikt).

⁶ Jagtområdet ved navn Umiiivik, 126 km nord for Uummannaq med omkring 3 timers bådture.
<https://uummannaqseasafaris.gl/product/captains-favorite/>

kok (eller har været kok) og har arbejdet i faget i over 30 år nu. Han har blandt andet forsket i grønlandsk mad og interesserer sig for kostens indvirkning på menneskets helbred i forhold til miljø og kultur. Han ser Kalaallit Nunaat som et af de få steder, hvor forbindelsen mellem menneske og natur stadig er intakt. Han kritiserer den globale kapitalismes indvirkning på madkultur og sundhed og er især optaget af, hvordan moderne kost og livsstil påvirker kroppen negativt.

Som led i et eksperiment fulgte han i 90 dage en kost udelukkende baseret på grønlandsk mad, mens han roede i kajak ca. 3.000 km fra Qaqortoq, sydligste by, hele vejen op til Qaanaaq den nordligste by i landet.

Før og efter eksperimentet blev han undersøgt af et forskerteam fra St Thomas' Hospital i London. Der blev lavet blod-, urin-, og afføringsprøver og der blev blandt andet anvendt genetiske analyser.

Hans muskel- og fedtprocent samt knogletæthed blev målt ved hjælp af en såkaldt DEXA-scanning. Han blev også testet for ophobning for tungmetaller, mikroplast og andre miljøforurenede stoffer for at dokumentere kroppes reaktioner på den grønlandsk diæt.

Resultaterne viste forbedrede alle sundhedsmarkører, vægttab og styrket tarmflora⁷.

Keen konkluderede, at det at spise lokalt i Kalaallit Nunaat er optimalt for sundheden, og opfordrede til at dykke ned i eget miljø. Han beskrev grønlandsk kost som naturlig, næringsrig og fri for moderne tilsætningsstoffer, såsom skadelige stoffer med lavt næringsindhold, sukker, salt og kemikalier, som præger det globale fødevarer-system.

4.2.3 Kulturelle forskelle mellem lokale og importerede fødevarer

Den nye diabetes center i Nuuk (Steno Diabetes Center) etableret i 2020, ejet af Grønlands Selvstyre som også har stillet byggegrunden til rådighed til Novo Nordisk Fonden⁸ har delt forskningspublikationer og artikler på deres hjemmeside, og denne artikel⁹ omtaler at såkaldt type 2 diabetes var ukendt i Kalaallit Nunaat i 1960'erne. Desuden blev hjertekarsygdomme

⁷ Begrebet mikrobiom som anvendte på Mikes hjemmeside forstås for mikroorganismer; især tarmen, og undersøgte fx gennem bakterier for at forstå hans sundhed. Begreb forklaring brugte jeg fra artiklen: Den mikrobielle verden indeni os – en kort introduktion til tarmens mikrobiom. *Miljø og sundhed* (2017) af Licht, Tine Rask.

https://backend.orbit.dtu.dk/ws/portalfiles/portal/141912460/Temanummer_Milj_og_Sundhed_2017.pdf

⁸ Novo Nordisk Fonden er en dansk erhvervsdrivende fond, der har finansieret den nye Steno Diabetes bygningen i Nuuk, med en godkendt bevilling på 382 mio. kr. til Grønlands Selvstyre.

https://steno.gl/emner/kontakt/om-steno-diabetes-center?sc_lang=da

⁹ Diet and physical activity in Greenland: genetic interactions and associations with obesity and diabetes, 9. juni 2021.

<https://cdnsiencepub.com/doi/10.1139/apnm-2021-0020>

som følge af højt indtag af n-3 fedtsyrer (fiskeolier) først observeret i 1970'erne og formodet at være årsag til den udbredte forekomst af diabetes og fedme i Kalaallit Nunaat i dag.



Den nye diabetes center i Nuuk – Steno Diabetes Center. Privat billede, taget den 3. maj 2025.

Denne ændring blev betragtet som et resultat af livsstilsændringer, hvor fuldtidsjæger-fisker blev erstattet med stillesiddende jobs, og importerede fødevarer gradvist erstattede den traditionelle kost. Den genetisk forskning vækker interesse for denne store livsstilsændring. Den nyeste forskning beskriver en genetisk variant, som kun findes hos inuitbefolkninger, og som omhandler sucrase-isomaltase (SI) – et enzym ansvarligt for at fordøje sukrose (alm. sukker) og mange stivelseskomponenter, hvilket fører til tab af disse enzymer. Den grønlandsk mad viste sig at være høj i protein, fedt og langkædede n-3 fedtsyrer, og ifølge anekdoter omfattede den tidligere et større udvalg af fødevarer end i dag.

4.2.4 Postkoloniale spor i kostvaner og sundhed: Importafhængighed og genetiske konsekvenser

Siden 1800-tallet er Kalaallit Nunaat blevet mere afhængig af importerede fødevarer i såsom korn, ris, og sukker. I år 1900 udgjorde grønlandsk mad stadig 82% af kosten, men i 2018 var andelen faldet til 14% i byerne og 21% i bygderne. Friske importerede varer er ofte dyrere og mindre tilgængelige, især i bygderne, hvilket har bidraget til stigende fedme – særligt blandt kvinder, hvor forekomsten mere end fordoblet fra 1993 til 2018 (ibid.).

Genetisk spiller en central rolle i befolkningens sundhed, især i forhold til fedtstofskiftet. Samspillet mellem gener og miljø betyder, at kostændringer kan få større konsekvenser for visse befolkningsgrupper. Effekten af genetiske varianter kan ændre sig, når miljøet ændres – eksempelvis gennem kost, fysisk aktivitet, livsstil. Derfor bør sundhedspolitik tage højde for genetiske forskelle.

Globale kostenbefalinger, som EAT-Lanceret-kommissionens fokus på plantebaseret kost, er ikke nødvendigvis passende i Kalaallit Nunaat, hvor planteføde er sjælden og ikke bæredygtigt i praksis (ibid.).

5. Uummannaq-distrikt

Uummannaq er en ø beliggende i nordvest med 1.421 indbyggere¹⁰ i 2024, ifølge Grønlands Statistik, og omringes af fem bygder, der pr. 1. januar 2025 har 807 indbyggere samlet.¹¹

	2025
Uummannaq (by)	1.401
Niaqornat (bygd)	29
Qaarsut (bygd)	172
Ikerasak (bygd)	224
Saattut (bygd)	231
Ukkusissat (bygd)	151

Uummannaq-distriktet er en del af Avannaata Kommunia, Grønlands nordligste kommune, som omfatter fire byer og 21 aktive¹² bygder. Saattut er den største bygd af Uummannaq og ifølge Avannaata Kommunia, er fiskeri som primært erhverv både i Uummannaq og Saattut, særligt med hellefisk.¹³



Fig 2. Kort over Uummannaq og dets bygder samt afstande imellem dem. Kilde: Google maps, gengivet fra polarkreisportal.de (tilgået 2. Maj 2025).

¹⁰ Grønlands Statistik: Befolkningen d. 1. juli 2024 i Uummannaq.

https://bank.stat.gl/pxweb/da/Greenland/Greenland_BE_BE01_BE0140/BEXSTM4.PX/table/tableViewLayout1/

¹¹ Tabellen fra Grønlands Statistik, fra 1. januar 2025.

https://bank.stat.gl/pxweb/da/Greenland/Greenland_BE_BE01_BE0120/BEXSTD.px/table/tableViewLayout1/

¹² Jeg bruger ordet 'aktive', fordi to Uummannaq tidligere bygder; Illorsuit og Nuugaatsiaq er nedlukket pga. tsunami i 2017.

¹³ <https://kommuneplaniania.avannaata.gl/dk/by-og-bygd/saattut/>

5.1 Pilersuisoq og dagligvareforsyningen i Uummannaq

Den Kongelig Grønlandske Handel (KGH) blev i 1992 overtaget af det hjemmestyreejede forsyningsselskab og videreført under navnet KNI A/S (Kalaallit Niuierfiat – Grønlands Handel). I dag varetager KNI engrofsyningen til de fleste bygder og mindre byer gennem detailkæde Pilersuisoq (Henriksen, K. 2013: 136f).

Pilersuisoq Uummannaq har en regionschef med ansvar for Uummannaq Distrikt, hvor området har sin egen ledelse. Ifølge oplysninger på hjemmesiden og i adresseoversigter er regionschefen placeret i Sisimiut, Qeqqata Kommunia. Derudover er der en lokal leder i Pilersuisoq Uummannaq, og en handelschef i Saattut.

Selvetnografisk husker jeg, at der sidste år i Uummannaq var fire dagligvarebutikker: Pilersuisoqs hovedbutik, to mindre nærbutikker i byens udkant, som betjente de mere afsidesliggende områder, samt en centralt beliggende anden butik ved navn Rema, ejet af Arctic Import, som havde aftenåbent. Pilersuisoq driver også en butik i bygden Saattut og betjener de øvrige bygder i området.

5.2 Royal Arctic Line a/s

Royal Arctic Line (RAL) er selvstyreejet selskab, som varetager hovedparten af søfragten til og fra Grønland. Datterselskabet Royal Arctic Bygdeservice betjener især bygder og isolerede kystområder (Henriksen, K. 2013: 147) herunder Uummannaq-distriktet. Luftfragt via Air Greenland er et alternativ, men ofte en dyrere denne løsning pga. brugen af helikoptertransport (ibid: 149ff).



Forsyningsskibet *Maleraq Arctica* indgår i forsyningen af Uummannaq og øvrige bygder. Billedet er fra Royal Arctic Lines officielle hjemmeside.

Ifølge RAL's sejlrouteplan for 2025 ankommer det første skib til Uummannaq den 16. maj og det sidste den 20. december.¹⁴ I perioden januar-maj er havet omkring Uummannaq typisk dækket af is, hvilket forhindrer skibstrafik og dermed begrænser adgangen til forsyninger.

¹⁴ RAL hjemmeside, <https://www.ral.dk/media/1352541/bygdeskibe-2025-vers-10.pdf>

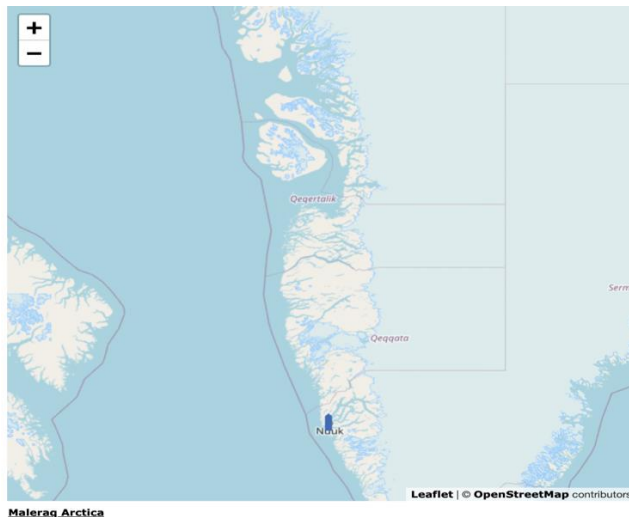


Fig 3. *Maleraq Arctica*s position i Nuuk den 7. maj 2025.05.13
Kilde: Royal Arctic Lines officielle hjemmeside (tilgået 7. maj 2025).

Ovenstående figur viser, at *Maleraq Arctica* befandt sig i Nuuk den 7. maj, efter at være ankommet den 30. april 2025 (nedenstående figur).

Skibe	Den 7. maj 2025
Tukuma Arctica	Webcam Arrived Helsingborg 07/1130, ETD 08/0300.
Nanoo Arctica	Webcam Ankom Nuuk 06/1600, ETD 07/1200
Silver Mary	Webcam NWS, Eta Nuuk 09/1200
Irena Arctica	Webcam Ankmt Sisimiut 07/0845, ETD 07/1500
Maleraq Arctica	Webcam ANK Nuuk 30/2145
Sarfaq Ittuk	Webcam Ank Arsuk 07/0645 Afg Arsuk 07/0700 ETA Qaqortoq 07/1600
Ivalo Arctica	Webcam Ank. Aasiaat 06/1730 Etd. 07/1400
Minik Arctica	Webcam Afgik Kangaamiut 07/0110, ETA Sisimiut 07/0900
Malik Arctica	Webcam Ankmt Frederikshavn 31/0700, ETD 10/2000
Siwana Arctica	Webcam Ankom Aasiaat 14/0730
Arpaarti Arctica	Webcam Afgaaet Kangilinniguit 07/0815, ETA. Narsaq 07/1930
Tillog Arctica	Webcam wqANCg=

Fig 4. Skibets ankomstdato og tidspunkt – *Maleraq Arctica* ankom til Nuuk den 30. april kl. 21.45
Kilde: Royal Arctic Lines officielle hjemmeside (tilgået 7. Maj 2025).

Ummannaq-distriktets (Og hele Kalaallit Nunaat) geografiske og klimatiske forhold adskiller sig markant fra mange andre arktiske områder. Det skyldes en kombination af langvarig vinter is, begrænset infrastruktur og kulturelle forhold, der skiller sig ud fra fødesystemerne¹⁵. Det skaber betydelig logistiske udfordringer.

Da RAL er 100% ejet af det grønlandske selvstyre¹⁶, beskrev Henriksen at Royal Arctic Royal Arctic Bygdeservice havde i 2008 en omsætning på 73 mio. kr., hvoraf 65 mio. kr. – ca. 90% blev finansieret af selvstyret (Henriksen 2013). Det understreger, at forsyningen til bygderne i høj grad er offentligt støttet og ikke bæres af de lokale forbrugermarkeder.

¹⁵ <https://pub.norden.org/nord2025-005/determinants-influencing-dietary-patterns-and-food-security-of-local-populations-in-greenland-and-the-faroe-islands.html>

¹⁶ <https://www.ral.dk/om-os/>

6. Analyse

Denne analyse besvarer problemformuleringen gennem kvalitative, semistrukturerede interviews med udvalgte informanter. Formålet er at belyse nutidige forhold omkring madkultur i Uummannaq distriktet ved at fortolke beboernes svar. Indledningsvis analyseres de historiske og kulturelle forandringer, der har påvirket madkulturen, med udgangspunkt i mikrobiolog Aviajas svar om udviklingen af madkulturen i Kalaallit Nunaat.

6.1 Mikrobiolog Aviaja Lyberth Hauptmann

Aviaja Lyberth Hauptmann, mikrobiolog og forsker i grønlandsk madkultur, fremhæver den tætte sammenhæng mellem lokal madkultur og sundhed. Hun peger på, hvordan koloniseringen af Kalaallit Nunaat har medført en gradvis overgang fra en lokal, miljøbaseret kost til en kost baseret på importerede fødevarer. Denne forandring har ikke kun fundet sted samtidig overalt, men har varieret afhængigt af geografisk placering og samfundsudvikling. Hun beskriver:

”Den importerede kost adskiller sig væsentligt fra vores lokale kost, da den er integreret i et økonomisk system og ikke er forbundet til vores omgivelser, hvilket medfører et tab af viden om vores miljø, dyr og kultur. Den store forandring i samspil med samfundsforandringer skete især i midten af 1900-tallet.”

Ifølge Aviaja blev fødevarsystemet vendt på hovedet i takt med daniseringen og moderniseringen: fra et lokalt og bæredygtigt system baseret jagt, fiskeri og selvforsyning til en afhængighed af udefrakommende varer, styret af økonomiske strukturer, som ikke nødvendigvis tager højde for de lokale forhold.

Denne udvikling afspejler, hvordan globale og koloniale systemer ikke blot ændrede kostvaner, men også befolkningens forståelse af, hvad der anses som ”normalt” madforbrug. Her støtter hendes udsagn teorien inden for kritisk socialpsykologi, som peger på, hvordan historiske magtforhold former sundhed og livsstil. Særligt fremhæves det, at overgangen fra jægerbaseret samfund til et lønarbejdsbaseret system har mindsket tiden til jagt og indsamling. Dette har både reduceret kontakten til den traditionelle kost og medført sundhedsmæssige konsekvenser.

Aviaja påpeger, at udbredelsen af livssygdomme som diabetes i høj grad er forbundet med kostskiftet:

”Diabetes er i dag en af de største folkesygdomme i Kalaallit Nunaat, men fandtes næsten ikke i starten af 1900-tallet (Berthelsen 1940; Meddelelser om Grønland). Det hænger sammen med, at kulhydrater tidligere kun udgjorde omkring 2% af energiindtaget (Helms).”

Dette understøttes også af data fra Steno Diabetes Center, som viser at visse genetiske variationer blandt Inuit gør det sværere at omsætte sukker og kulhydratrig mad, hvilket gør dem mere sårbare over for moderne kostmønstre. Overgangen til importeret mad har derfor direkte konsekvenser for befolkningens sundhedstilstand.

Aviaja understreger, at den grønlandske madkultur bør spille en mere central rolle i sundhedsfremme og uddannelse. Hun fremhæver vigtigheden af, at elever lærer om jagt, fiskeri og madlavning gennem hele uddannelsessystemet:

”En af måderne er at integrere madkultur og sundhed mere i vores hverdag, igennem hele uddannelsessystemet. I SILA-uddannelsen¹⁷ ønsker vi, at alle de studerende får basalt kendskab til jagt, fiskeri, madlavning, selvforsyning.”

Kritikken af det nuværende uddannelsessystem er, at det i for ringe grad viderefører traditionel viden. Her argumenterer Aviaja for, at Inuit selv bør definere, hvad der er relevant og kulturelt meningsfuldt i kostråd og fødevarepolitik:

”Det er vigtigt, at vi som Inuit selv formulerer vores kostråd, skriver rapporter om selvforsyning og repræsenterer os selv i sammenhænge, hvor madpolitik formes. Det er svært for dem, der ikke er vokset op med ammassaat og suaasat at forstå, at hverdagen kan indeholde disse ting. Udenlandske interesser sniger sig ofte ind i anbefalingerne – fx en nylig rapport fra Nordisk Ministerråd, der anbefalede ærteprotein på trods af, at vores egen mad er rig på høj kvalitetsprotein. Det afspejler Danmarks eksportinteresser.”

Her anvendes Bronfenbrenners økologiske systemteori, hvor makrosystemet fx internationale eller Danmarks organisationer og politik – påvirker mikrosystemet, dvs. individets valg og muligheder i hverdagen. Det viser hvordan fødevarepolitikker, som ikke tager udgangspunkt i lokal viden og kontekst, kan bidrage til kulturel udviskning og svækket selvbestemmelse.

Dette viser behovet for afkolonisering af fødevarepolitikken og en styrket kulturel selvpræsentation i offentlige strategier og anbefalinger – igen den kritisk socialpsykologi teori, i forhold til magtforhold og sociale konstruktioner præget af samfundets strukturer, påvirker madkultur og selvbestemmelse.

Aviaja afslutter med at argumentere for, at tradition og modernitet ikke nødvendigvis er hinandens modsætninger, men bør sameksistere. Gennem revitalisering af glemte fødevarer – som hendes eksempel med rypens tarme – illustrerer hun, hvordan kulturarv kan forankres i en nutidig praksis uden at miste sin identitet:

¹⁷ SILA er den nye bacheloruddannelse i biologi på Ilisimatusarfik, som er specifikt rettet mod grønlandske studerende og det grønlandske arbejdsmarked. Aviaja har været med til at udvikle SILA-uddannelsen og er nu afdelingsleder.

”Jeg synes også det er vigtigt, at vi ikke tænker så lineært i forhold til tradition vs. modernitet. Vi behøver ikke adskille fortid, nutid og fremtid på en så lineær måde, som vi ofte kommer til.”

Figuren nedenfor stammer fra artiklen, som Aviaja har delt, og det illustrerer tre centrale faktorer, der påvirker madvalg:

1. Biologiske faktorer, som vedrører individets fysiske og sanselige oplevelse af madens tiltrækningskraft – herunder sult- og mæthedsmekanismer, smag, lugt og tekstur.
2. Intrapersonelle faktorer, der omfatter viden, overbevisninger, værdier samt kulturelle og sociale normer, som former og påvirker individets præferencer og madvalg.
3. Social og miljømæssige faktorer, såsom tilgængelighed og adgang til mad i det fysiske miljø, sociale strukturer, kulturelle praksisser og økonomiske forhold, som sætter rammerne for både individuelle og kollektive madvalg.

De politiske og sundhedfremmende tiltag relaterer sig primært til de sociale og miljømæssige faktorer (Jungsberg et al., 2024).

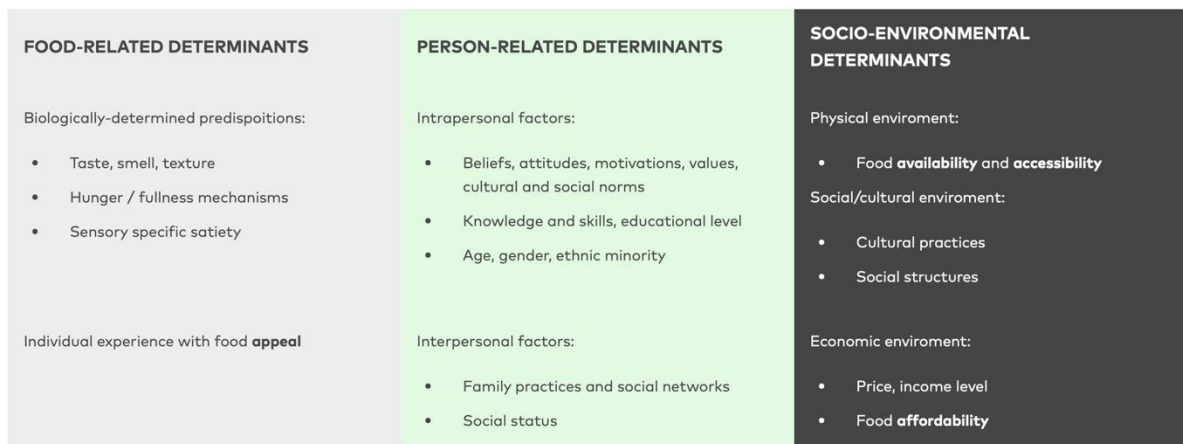


Figure 1 Food Behaviour Framework applied to Nordic conditions: factors influencing food choices and dietary behaviour. Source: Jungsberg et al., 2024.

Fig 5. *Food Behaviour Framework.* Rammer for madadfærd fra pub.Norden.org (Nordic Council of Ministers) hjemmeside, 2024.

6.2 Anton Overballe – Uummannaq

Anton Overballe, beboer og iværksætter i Uummannaq, beskriver hvordan tilgængeligheden af friske dagligvarer – især frugt, grøntsager og æg er blevet markant forringet de seneste ti år. Disse varer hurtigt bliver udsolgt, og at man ofte må være fysisk til stede i butikken under udpakning for at få fat i dem:

”Når vi endelig får friske grøntsager, frugt og æg med flyfragt, bliver de hurtigt udsolgt. Man skal nærmest stå klar og tage dem ud af hånden på butiksmedarbejderne, hvis man skal være heldig.”

Anton har delt et billede af tomme køleskabe i Pilersuisoq hovedbutikken, og det illustrerer udfordringerne med vinterforsyning og logistisk sårbarhed. Geografisk isolation og afhængighed af import præger hverdagen og begrænser beboernes madvalg.



Foto venligst udlånt af informant – Tomme køleskabe i Pilersuisoq, Uummannaq under vinterforsyningpause, dokumenteret i maj 2025.

Anton fremhæver også, at adgang til lokale råvarer som fisk og kød i høj grad afhænger af personlige netværk. Uden familie eller kontakt til fangstmiljøet kan det være svært at få adgang til disse ressourcer. Butikken udvalg domineres af færdigretter og snacks, hvilket ifølge ham skyldes begrænset lagerplads, lille konkurrence og centralt styret udbud. Det viser, hvordan mikroniveauet – individets relationer spiller en central rolle i madtilgængelighed, og hvordan det ofte står i kontrast til anbefalinger om at spise flere lokale råvarer (jf. Aviaja Lyberth Hauptmann, Mike Keen og Steno Diabetes Center).

”En anden begrænsning for madvalgt er den manglende konkurrence i byen. Pilersuisoq er den største butik med tre butikker og eneste konkurrent Rema får også varer fra Arctic Import, som leverer til alle butikkerne. Det betyder, at udbuddet af varer stort set er ens.”

Denne kommentar peger på strukturer på makroniveau, hvor monopollignende forhold og centraliserede forsyningskæder begrænser forbrugernes handlemuligheder og præger madkulturen. Selvom lokale råvarer generelt er højere kvalitet, vælger mange de

lettilgængelige løsninger – en tendens der afspejler den moderne livsstil og ændrede erhvervsmønstre sammenlignet med det tidligere jægersamfund.

Anton foreslår, at lokale fisk og kød kunne spille en større central rolle, hvis der blev skabt en platform, der forbinder fangere, fiskere og forbrugere – en løsning, der både kunne styrke madkulturen og folkesundhed, som også blev nævnt af Aviaja for at give mere plads til kultur og traditionel viden.

Anton oplever dog at forbedringsforslag ofte forbliver i den nære omgangskreds og sjældent når frem til beslutningstagere:

”Mange fra lokalområdet ellers har deres holdning og meninger om forbedringsmuligheder, men desværre bliver det kun talt om i omgangskredsen, fordi vi ikke bliver hørt eller spurgt fra beslutningstagerne.”

Denne udtalelse illustrerer en oplevelse af manglende deltagelse og indflydelse, som kan hæmme lokal indflydelse og ejerskab over madkulturen – et demokratisk underskud på mesoniveau.

Afslutningsvis efterlyser Anton bedre kommunikation og samarbejde mellem aktørerne i forsyningskæden – fra forbrugere og butikschefer til hovedlager og leverandører. Han peger på vanetænkning som en barriere – at de ”gør som de plejer” – den nemme valg der begrænser for forandring. Han foreslår konkrete initiativer, f.eks. som at anvende bifangst som fødevarerkilde fx skolæst og rødfisk går til spild som der kunne bruges som ny ressource eller hundefoder til grønlandsk hunde. Dette perspektiv kunne dermed styrke kulturen og bæredygtighed og kunne reducere madspild – i tråd med Aviaja Lyberth Hauptmanns vision om at revitalisere den lokale madkultur gennem praktiske og kulturelt baserede løsninger.

6.3 Apollo Mathiassen – fisker og fanger fra Saattut

Apollo Mathiassen, fisker og fanger i bygden Saattut, spiller en central rolle i det lokale fødevarer system. Gennem hans fortælling gives der et indblik i, hvordan lokal madkultur, identitet og strukturelle forhold hænger sammen i en grønlandsk kontekst. Han understreger, at sundhed er tæt forbundet med evnen til at udnytte naturens egne ressourcer:

”Grønlandsk mad giver mere styrke end de importerede fødevarer, især når man lever et fysisk krævende liv som fanger og fisker i naturen. Det kan man mærke i kroppen.”

Dette bekræfter de biologiske og sundhedsmæssige forskelle mellem lokale og importerede fødevarer, som også fremhæves af Aviaja Lyberth Hauptmann og Mike Keen. Apollo understreger:

“Grønlandsk mad er vigtig og vil altid være det. Hvis vi holder op med at spise det, mister vi vores styrke i naturen.”

Her fremgå det, hvordan ikke blot handler om ernæring, men også om identitet og eksistens – en sammenhæng der tydeligt kan forstås gennem Bronfenbrenners økologiske systemteori, hvor både mikro- og makroniveauer påvirker individets vilkår.

Samtidig kritiserer han kvaliteten og tilgængeligheden af importvarer fødevarer:

”Importerede fødevarer er meget dyre, og selv når de er nedsat, er de næsten udløbet eller smager gammelt, med næsten uændret pris.”

Denne erfaring afspejler ulighed i fødevareadgang og peger på hvordan geografisk placering og central styring påvirker madkulturen i bygderne. Selvom fiskere og fangere som Apollo har lettere adgang til lokale madvarer, kan dette opleves af borgere uden nettværk eller egne transportmidler (båd, snescooter, slædehunde) at blive afskåret fra disse sunde ressourcer – eksempelvis enlige kvinder, ældre eller familier uden tilknytning til fangstmiljøet, og måske endda folk med allergier til importerede fødevarer.

Apollo efterlyser forbedringer i både udbud og styring:

”Der er så mange ting som skal forbedres. For det første, skal udpakningen af importerede fødevarer ske under tilsyn. For det andet, skal KNI i Sisimiut sikre, at vi ikke blot modtager restvarer og forbedre udbuddene. Og så ønsker vi flere lokale fødevarer i butikkerne med prisvenlige for alle.”

Her kritiseres centraliseringen, hvor beslutninger om vareudbud og distribution træffes langt fra bygderne – eksempelvis styres Pilersuisoq-butikken i Saattut fra Sisimiut (Qeqqata Kommunia), uden lokal repræsentation¹⁸. Dette understreger hvordan manglende medbestemmelse og postkoloniale strukturer stadig præger levevilkårene i bygderne.

Disse forhold kan forstås gennem økologisk systemteori, hvor mesoniveauets institutionelle og organisatoriske struktur – som KNI og RAL har direkte indflydelse på individets adgang til ressourcer.

Afslutningsvis beskriver han forsyningssituationen om vinteren:

”Når skibsforsyningen stopper om vinteren, fx fra slutningen af november til slutningen af maj, bliver fødevarerne hurtigt udsolgt, og butikken er næsten tom, indtil skibet kommer igen.”

Denne udtalelse afpejler hvordan makroniveauets infrastrukturelle og logistiske vilkår har direkte indflydelse på hverdagen i bygderne. Ifølge Bronfenbrenners teori og kritisk

¹⁸ Handelschefen i Saattut vil beskrives i den næste afsnit.

socialpsykologi fremstår det tydeligt, at strukturelle barrierer begrænser lokal indflydelse og sundhed – og kalder på både politiske og praktiske forandringer.

6.4 Handelschef i Saattut – Thara Olsvig

Thara Olsvig, handelschef i Saattut, har et centralt indblik i, hvordan fødevareforsyningen fungerer i et bygdesamfund præget af geografisk isolation. Hun beskriver store udfordringer i perioderne mellem skibsanløb – især i vinteren, hvor havisen ofte forhindrer leverancer. I år har det været særligt vanskeligt, da flyfragt af friske fødevarer som frugt og grøntsager er blevet stoppet, begrundet med åbningen af den nye lufthavn i Nuuk – ifølge hvad Thara blev fortalt af Pilersuisoqs centrale administration.

Samtidig har klimaforandringer påvirket havisen negativt, hvilket gør det umuligt at transportere varer på isen, som tidligere var en alternativ transportvej. Som ny i stillingen (9 måneder) har Thara oplevet, hvor vanskeligt det er at sikre stabil fødevareforsyning i et lille og afsidesliggende samfund. Hun fremhæver at udløbsdatoer og manglende frysekapacitet er blandt de største udfordringer. Nogle gange må Pilersuisoq benytte Royal Greenlands frysefaciliteter, hvilket kan føre til kvalitetsforringelse og i værste fald kan påvirke sundheden ift. udløbsdatoer.

De mest efterspurgte og ofte hurtigt udsolgte varer er friske varer som frugt, grøntsager, æg og pålæg, samt fiskerelaterede varer som reb, handsker og langliner. Hun beskriver det som et kontinuerligt ansvar at ramme præcist efter beboernes behov, da der kun meget lidt margen for fejl. Dette viser at selvom ønsket om sundere madvarer er udbredt, er logistikken en betydelig barriere, og importvarer er i praksis uundgåelige.

Hun peger desuden på behovet for, at importerede fødevarer produceres tættere på forsendelsestidspunktet for at undgå spild og overskredne udløbsdatoer – en pointe der fremhæves af informant 2, Apollo ift. importerede fødevarer bør være under tilsyn og tilpasse til området. Thara forklarer at selvom hun har ansvaret for at vurdere mængderne, besluttet det overordnede sortiment og vareudvalg centralt fra hovedkontoret i Sisimiut. Dette skaber et krydspres mellem lokal erfaring og central styring.

Tharas udtalelser bekræfter informanterne Apollos og Antons pointer: vareudbuddet er ofte domineret af usunde, færdigpakkede produkter, mens friske fødevarer mangler. Dette afspejler en mangel på lokal medbestemmelse og illustrerer, hvordan strukturelle forhold på makroniveau – herunder beslutninger truffet af selvstyrejede aktører som Pilersuisoq, Royal Greenland og Royal Arctic Line direkte påvirker borgernes muligheder for at vælge sundere og mere bæredygtige fødevarer.

Denne situation bekræfter Bronfenbrenners økologiske systemteori, hvor institutionelle rammer (mesoniveau) påvirker individets daglige livsbetingelser (mikroniveau). Når beslutninger træffes langt fra de lokale miljø og uden repræsentation, opstår en oplevelse af afmagt og manglende indflydelse. Det trækker også styring og manglende lokal deltagelse er centrale problemstillinger.

Selv om Royal Arctic Line og Pilersuisoq er offentligt ejede, fremstår de i praksis som utilgængelige. Tharas erfaringer tydeliggør derfor ikke kun logistiske barrierer, men også en strukturel ulighed i fødevareforsyningen – med konsekvenser for sundhed, trivsel og lokal indflydelse.

6.5 Fortolkning

På baggrund af præsentationen af resultaterne vedrørende beboernes erfaringer med madkultur i Uummannaq-området samt fra den inddragede ekspertviden, foretager jeg en fortolkning med udgangspunkt i informanternes udsagn og med hensyntagen til validiteten af de anvendte metoder.

Informanternes udsagn synliggør et kompleks samspil mellem individ, kultur og struktur i udviklingen af madkultur og sundhed i Uummannaq-distriktet. Gennem forskellige positioner – forsker, borger, fanger og handelschef fremstår tydeligt, hvordan madvalg er tæt forbundet med identitet, levevilkår og systematisk ulighed.

Aviaja Lyberth Hauptmann belyser, hvordan koloniale og globale fødevarer systemer har marginaliseret lokal viden, hvilket understøtter kritisk socialpsykologisk fokus på magtforhold og deres indvirkning på sundhed og hverdagsliv. Anton Overballe og Apollo Mathiassen illustrerer, hvordan adgang til sunde madvarer afhænger af netværk, økonomi og logistik, mens Thara Olsvig tydeliggør, hvordan centraliseret styring og logistiske begrænsninger reducerer det lokale handlerum.

Samlet set, strukturelle barrierer som centralisering, fravær af lokal medbestemmelse – hæmmer mulighederne for at styrke lokal madkultur og sundhed. Set i lyset af Bronfenbrenners økologiske systemteori og postkoloniale perspektiver, fremstår et behov for mere lokal forankring og deltagelse i fødevarebeslutninger.

7. Diskussion

Analysen viser hvordan madkultur i Uummannaq-distriktet er formet af komplekse samspil mellem historiske, sociale og strukturelle faktorer. Ved hjælp af Bronfenbrenners økologiske systemteori og kritisk socialpsykologi bliver det tydeligt, hvordan forhold på både mikro-, meso- og makroniveau præger individets muligheder for sundhed, indflydelse og kulturel forankring.

Flere informanter peger på, at lokal mad – både angår repræsentation og ernæringsmæssigt anses som sundere og mere meningsfuld end de importerede alternativer. Forskere som Aviaja Lyberth Hauptmann og Mike Keen fremhæver, hvordan den grønlandske kost historisk har understøttet et fysisk aktivt liv og lav forekomst af livsstilssygdomme som diabetes og fedme.

Samtidig viser informanternes udsagn, at adgangen til lokale fødevarer i dag høj grad afhænger af netværk, udstyr og økonomisk formåen – hvilket skaber ulighed i madvalg og sundhed.

Et eksempel herpå er fageksperten Aviajas påpegning af, at den traditionelle kost er fraværende i uddannelsessystemet, hvilket medvirker til en udbredt opfattelse af, at importeret mad er det normale. En ændring i mentaliteten forudsætter en øget anerkendelse af værdien af lokale fødevarer.

Samtidig viser informanterne i både Uummannaq og Saattut, hvordan de offentlige ejede aktører som Pilersuisoq og Royal Arctic Line fungerer med høj grad af centralisering og hierarkisk styring, ofte uden lokal repræsentation i beslutningsprocesserne.

Flere informanter udtrykker et ønske om forbedringer, men oplever at deres stemmer sjældent bliver hørt. Det skaber en form for tavshed og passivitet, hvor kritik og forslag udelukkende deles i private netværk. Dette afspejler en demokratisk udfordring og viser, hvordan postkoloniale magtforhold fortsat præger strukturerne i det grønlandske samfund – selv i et selvstyre system.

Endelig viser diskussionen, at geografiske og logistiske vilkår har stor betydning for fødevareforsyningen, dermed også for sundheden. Dette skaber en cirkel, hvor det øgede pres på sundhedsvæsenet har medført opførelsen af et nyt diabetescenter i Nuuk. Disse forhold afspejler at der ikke tager hensyn til løsninger, når f.eks. informant 1, Anton Overballe nævner, at havisen ikke var tilstrækkeligt dette år, hvilket førte til, at skibet kunne være kommet tidligere som befolkningen havde behov for. Planlægningen tager ikke højde for disse forhold, da skibet alligevel er planlagt til at ankomme på den ”normale” fastsatte dato.

Det, der mangler, er et tættere samarbejde mellem butikkerne/Pilersuisoq, RAL, og lokale aktører. Hvis dette ikke sker, er det beslutningstagerne på meso- eller makroniveau der præger situationen i dag.

Dette er ikke kun lokalt problem. Som det fremgår af *Nuuk Ugeavis* (16. april 2025, s.10), efterlyser flere bygder større myndighed gennem lokale bestyrelser.

Problemet har været kendt i årevis: allerede i *Kalaalimerngit* (1997: 86) blev påpeget at grønlandsk madpolitik ofte formes uden inddragelse af lokal viden og med vestlige normer som udgangspunkt.

8. Konklusion

Dette projekt har undersøgt, hvordan historiske og kulturelle forandringer har påvirket madkulturen og madvalgene i Uummannaq-distriktet, med særligt fokus på forholdet mellem lokale og importerede fødevarer. Gennem en kombination af teoretiske perspektiver og empiriske indsigter er det tydeligt, at madkulturen i området ikke alene er præget af kostvalg, men også af samfundsforholdene, såsom strukturer samt geografiske og logistiske forhold. Historiske processer, herunder koloniale og postkoloniale strukturer, har haft en indflydelse på befolkningens adgang til og opfattelse af fødevarer. Den traditionelle grønlandske madkultur er i stigende grad blevet marginaliseret, dels gennem centraliseret styring og importafhængighed, og dels gennem et uddannelsessystem, der ikke i tilstrækkelig grad viderefører lokal madviden og kultur. Disse forhold har været med til at etablere importeret mad som det ”normale”, mens lokale fødevarer ofte betragtes som sekundære eller utilgængelige.

De beboere, der deltog i undersøgelsen, udtrykker en tydelig bevidsthed om denne udvikling. De efterlyser større medbestemmelse i beslutninger, der vedrører fødevareforsyning og butiksudbud.

På baggrund af beboernes udsagn og de strukturelle forhold, der præger området, kan det konkluderes, at der er behov for politisk handling, der skaber rum for lokal inddragelse og anerkendelse af den traditionelle viden. Øget samarbejde mellem myndigheder og lokalsamfund samt investeringer i transport, infrastruktur og fødevareforsyningen kan være afgørende for at styrke både madkultur og folkesundhed i Uummannaq-distriktet.

8.1 Perspektivering

De problematikker, der tegner sig i Uummannaq-distriktet, kan ses som et spejl på bredere forhold i det grønlandske samfund – hvor koloniale arv og geografisk isolation stadig præger borgenes hverdagsliv og muligheder. Perspektiver fremad peger på behovet for en mere lokalt forankret fødevarepolitik, hvor grønlandske fødevarer og traditioner aktivt inddrages i både sundhedsfremme og uddannelse. Dette kunne styrke ikke blot fysisk sundhed, men også kulturel stolthed og fællesskab.

Projektet rejser spørgsmål om, hvordan Kalaallit Nunaat som selvstyrende nation kan balancere mellem globale fødevaresystemer og lokale traditioner. Der er potentiale i at styrke lokale initiativer, fremme bæredygtighed og sikre logistikløsninger, som tager højde for de konkrete forhold i bygder og yderdistrikter. Med afsæt i borgernes erfaringer, kan tiltag blive mere relevante og virkningsfulde – både individuelt og samfundsmæssigt.

9. Litteraturliste

Artikler

Jungsberg, L., Berlina, A., Vestergård, L.O., Guðmundsdóttir, H. and Ueland, Ø.

2024 Policy tools for sustainable and healthy eating: Enabling a food transition in the Nordic countries. Nordic Council of Ministers 2024.

<http://dx.doi.org/10.6027/nord2024-007>

Licht, Tine Rask

2017 Den mikrobielle verden indeni os – en kort introduktion til tarmens mikrobiom. *Miljø og sundhed*.

https://backend.orbit.dtu.dk/ws/portalfiles/portal/141912460/Temanummer_Milj_og_Sundhed_2017.pdf

Mearns, Ceporah., & Akearok, Gwen Healey

2024 InfoNorth. Enriching Canada's Health Research Landscape with Inuit Knowledge, Methods, and Transformative Spaces: Ten Policy and Practice Recommendations from Nunavut. *Arctic*. Vol. 77, No. 2 (June 2024). 190-191.

<https://qaujigiartiit.ca/wp-content/uploads/2024/10/InfoNorth-Essay-ARCTIC-OCT-2024.pdf>

Mølgaard, Arne

2025 Formanden for KANUNUPE: Mere myndighed til bygdebestyrelser. *Nuuk Uge Avis*, Nr. 16 (16. April 2025). 10-11.

<https://sermitsiaq.e-pages.pub/titles/sermitsiaqugeavis/13823/publications/131/pages/10>

Senftleber, N. K., Overvad, M., Dahl-Petersen, I. K., Bjerregaard, P., Jørgensen, M. E.

2021 Diet and physical activity in Greenland: genetic interactions and associations with obesity and diabetes. *Applied Physiology, Nutrition and Metabolism*. 9. juni 2021.

<https://cdnsiencepub.com/doi/10.1139/apnm-2021-0020>

Bøger

Bernard, Russel

2017 *Research Methods in Anthropology*. Sixth Edition. Rowman & Littlefield.

Bronfenbrenner, Urie

1979 *The Ecology of Human Development*. Experiments by Nature and Design. Harvard University Press.

Bundgaard, H., Overgaard Mogensen, H., Rubow, C.

2018 *Antropologiske Projekter*. En grundbog. 1. udgave. Samfundslitteratur. Printing Solutions Poland.

Fleischer, Uno

2008 *Jeg Besøgte Mine Stammefrænder i Vest og i Øst*. Special-Trykkeriet Viborg A/S

Gough, Brendan

2017 *The Palgrave Handbook of Critical Social Psychology*. Palgrave Macmillian.

Gulløv, Hans Christian

2017 *Grønland. Den arktiske koloni*. 1. udgave. Gad forlag.

Hastrup, K., Rubow, C., Tjørnhøj-Thomsen, T.

2022 *Kulturanalyse*. Kort fortalt. 1. udgave, 6. oplag. Samfundslitteratur.

Heinrich, J., Kleist, M.M.J., Lidegaard, B.

2025 *Grønland*. En rejse fra de tidligste tider til et moderne samfund. 1. Udgave, 1. Oplag. Lindhardt og Ringhof Forlag A/S.

Henriksen, Kåre

2013 *Grønlandsbygder*. Økonomi og udviklingsdynamik: PhD afhandling. Bogen senere udgivet i 2014 på grønlandsk som: *Kalaallit Nunaanni nunaqarfiit*. Aningaasarsiornerat ineriartornerminnilu siuariartornerat. AKA Print A/S, Aarhus.

Lennert, Camilla

2023 *Kalaalimerngit og Sociale Klasser i Grønland*. En socialetnografisk analyse af den grønlandske befolknings kostvaner i det 21. århundrede: specialeafhandling. Ilisimatusarfik.

Nutall, Mark

1992 *Arctic Homeland*. Kinship, Community and Development in Northwest Greenland. Belhaven Press.

Petersen, H.C

1991 *Grønlændernes Historie*. Fra urtiden til 1925. Atuakkiorfik.

Rud, Søren

2017 *Colonialism in Greenland*. Tradition, Governance and Legacy. Palgrave Macmillan.

Wilson, Shawn

2008 *Research is ceremony*. Indigenous research methods. Halifax, NS: Fernwood Publishing.

Informanter

Uummannaq:

- Informant 1: Anton Overballe, selvstændigt iværksætter.

Saattut:

- Informant 2: Apollo Mathiassen, fisker og fanger.
- Informant 3: Thara Olsvig, handelschef af Pilersuisoq.

Nuuk:

- Informant 4: Aviaja Lyberth Hauptmann, mikrobiolog, Nuuk.

Hjemmesider

Avannaata Kommunia, <https://kommuneplaniania.avannaata.gl/dk/by-og-bygd/>

Eat Your Enviroment, Mike Keens hjemmeside, www.eatyourenviroment.com

Grønlands Statistik,

- https://bank.stat.gl/pxweb/da/Greenland/Greenland__BE__BE01__BE0140/BEXSTM4.PX/table/tableViewLayout1/
- https://bank.stat.gl/pxweb/da/Greenland/Greenland__BE__BE01__BE0120/BEXSTD.px/table/tableViewLayout1/

Inuit Circumpolar Council (ICC), <https://www.inuitcircumpolar.com>

Ilisimatusarfiks forskningsetiske retningslinjer, www.uni.gl, ”Forskning, Find & Formidling, Forskningsetiske retningslinjer”, hentet [9. april 2025]

<https://da.uni.gl/forskning/forskningsetiske-retningslinjer/>

Inuit traditionelle årstider, figuren fra Nunavut, Canada (Kanata) – Qaujigiartiit Health Research Centre, <https://www.qaujigiartiit.ca>, artiklen ’InfoNorth’, *Arcitc.* Vol. 77, No. 2 (Juni 2024), <https://qaujigiartiit.ca/wp-content/uploads/2024/10/InfoNorth-Essay-ARCTIC-OCT-2024.pdf>

Nordic Co-operation, norden.org, ”Towards healthy and sustainable diets in Greenland and Faore Islands.

<https://www.norden.org/en/publication/towards-healthy-and-sustainable-diets-greenland-and-faroe-islands>

Uummannaq-distrikt map, fra google map og hjemmesiden:

<https://polarkreisportal.de/uummannaq-gebiet-noch-ein-instabiler-berghang-und-tsunamigefahr>

Uummannaq Seasafaris, afstanden mellem Uummannaq og moskusjagtområdet Umiivik,

<https://uummannaqseasafaris.gl/product/captains-favorite/>

Royal Arctic Line, <https://www.ral.dk/media/1352541/bygdeskibe-2025-vers-10.pdf>

Steno Diabetes Center Grønland, www.steno.gl

Bilag

Interviewspørgsmålene til fageksperten, de lokale beboerne i Uummannaq og Saattut, lederne af Pilersuisoq i begge steder samt samtykkeerklæringen er vedlagt i Wiseflow-afleveringen.