



2010

Þjóðarspegilinn

Lífrænt fólk

Jón Þór Pétursson

Félags- og mannvísindadeild
Ritstjórar: Gunnar Þór Jóhannesson og Helga Björnsdóttir

Rannsóknir í félagsvísindum XI. Erindi flutt á ráðstefnu í október 2010

Ritrynd grein

Reykjavík: Félagsvísindastofnun Háskóla Íslands

ISBN 978-9979-9956-6-1



HÁSKÓLI ÍSLANDS

Lífrænt fólk

Jón Þór Pétursson

Maðurinn tvístígur fyrir framan búðarborðið og brýtur heilann ákaft. Loks lítur hann upp og spyr hvort að ég selji svona lífræna dropa til að hressa upp á minnið. Gallinn er einungis sá að hann getur ómögulega munað hvað þeir heita. Ég reyni að láta lítið bera á brosinu og velti því fyrir mér hvort það sé siðferðilega verjandi að selja honum dropa sem reynslan hefur ekki fullkomlega skorið úr um hvort virka eður ei.

Þessi litla dæmisaga er ef til vill lýsandi fyrir manneskjuna á öllum tímum en þversögnin virðist oft einkenna hana í daglegu lífi. Atvikið sem hér var lýst átti sér stað í verslun þar sem ég stundaði vettvangsvinnu um nokkurra mánaða skeið en sú vinna er hluti af doktorsverkefni mínu í þjóðfræði sem fjallar um lífrænan mat. Ég starfaði í versluninni Yggdrasil og afgreiddi þar lífrænar vörur og fæðubótarefni. Kúnna-hópurinn var æði fjölbreyttur en þangað komu eldri borgarar að leita að lífselixír, umhverfisvænir námsmenn, útlendingar að kaupa íslenska teblöndu, broddborgarar sem vissu að lífrænt grænmeti í taupoka lítur vel út í aftursæti jeppans og fleira fólk; fólk sem tekur þátt í að mynda og viðhalda hinu lífræna sviði á Íslandi.

Þegar ég hóf vettvangsvinnuna var verslunin til húsa í litlu húsnæði á Skólavörðustíg þar sem hún hafði yfir sér sjarma þess smáa og féll vel að ímynd lífrænnar framleiðslu. Í febrúar 2010 vatt ég mér inn í Yggdrasil til þess að taka viðtal við verslunarstjórnann. Að viðtali loknu spurði ég hann hvort það væri í lagi að ég fengi að vera aðeins á staðnum til þess að kynna mér búðina og kunnana. Það fannst mér vera nauðsynlegt til þess að geta kortlagt hið lífræna svið á Íslandi og til að liðka fyrir svári bauðst ég til að vinna kauplaust. Eftir á að hyggja er ótrúlegt að þessi ás sé ekki oftár dreginn fram úr erminni því ég var ráðinn á staðnum. Frá og með febrúar 2010 vandi ég komur mínar í Yggdrasil reglulega, eða þangað til í júní 2010 að ég byrjaði að vinna í um það bil 60% starfi í búðinni og fékk þá umsamin laun. Í millitíðinni hafði Yggdrasil reyndar flutt í stærra og betra húsnæði að Rauðarstíg 10 við Hlemm þar sem hún er enn.

Hér verður sagt frá kúnum og kaupum í Yggdrasil og sjónum beint að neyslu á lífrænum mat.

Að minnsta kosti ekki óhollara

Framleiðsla og neysla á lífrænum vörum hefur aukist töluvert á Íslandi á undanförunum tveimur áratugum eins og fjölgun lífrænna framleiðenda og söluaðila ber með sér. Þetta hefur verið þróunin víða á Vesturlöndum en hefur tekið lengri tíma hér. Þó má í dag finna lífrænar vörur í nánast öllum matvörubúðum hér á landi. Stórmarkaðir á borð við Krónuna og Bónus eru meðal annars með heilu rekkana af lífrænum vörum og það telst varla lengur vera jaðarsport að kaupa slík matvæli á Íslandi. Þessi tilfærsla, frá því að vera jaðarfyrirbæri yfir í almenna útbreiðslu, er kannski komin hvað lengst í Bandaríkjunum þar sem keðja á borð við Whole Foods keppist við að færa viðskiptavinum sínum ferskar lífrænar vörur hvaðanæva úr heiminum allt árið um kring (Singer og Mason, 2006; Zukin, 2008). Þrátt fyrir að ætla mætti að lífrænar vörur væru Íslendingum ekki lengur framandi varð ég þó oft vitni af því hvernig fólk steig varlega inn í Yggdrasil eins og það ætti von á að sníkjuvespa flygi upp í nefið á því (ein af mörgum náttúrulegum vörnum notuðum í lífrænni framleiðslu) eða það myndi óvart

stíga í moldarbeið. Einnig kom það reglulega fyrir að ég þyrfti að útskýra hvað lífrænt þýddi og stöku sinnum var ég settur í þá aðstöðu að verja slíka framleiðslu. Það gerðist, sem betur fer, ekki oft þar sem viðskiptavinir Yggdrasils eru að stórum hluta fastakúnnar. Fljótlega fór ég að kannast við mörg andlit og eiga í stuttum samræðum á meðan afgreiðslu stóð.

Margvíslegar ástæður eru fyrir því að fólk kaupir lífrænan mat og fæðubótarefni. Ein helsta ástæðan er persónuleg heilsa og hollusta. Önnur ástæða fyrir að kaupa lífrænt er tengd umhverfisvernd en í lífrænni framleiðslu er bannað að nota tilbúinn áburð og eitrefni sem náttúran getur ekki brotið niður. Þessi ástæða tengist hinni fyrst nefndu vegna þess að fólk hefur einnig áhyggjur af því hvaða áhrif efnin hafa á heilsu þess. Þriðja ástæðan er umhyggja fyrir velferð manna og dýra en til þess að fá lífræna vottun þarf aðbúnaður starfsfólks og dýra að vera viðunandi. Vottun á borð við Fair-Trade stimpil á síðan að tryggja að bóndi eða framleiðandi fái viðunandi verð fyrir afurð sína og koma í veg fyrir arðrán og vinnuþrælkun. Fólk sem kaupir lífrænar vörur er meðvitað um þessa þætti og neysla þess tekur oftast mið af öllum þessum þáttum. Fyrir marga er það þannig *síðferðileg* afstaða sem fær þá til að kaupa lífrænan mat og sú neysla er gjarnan sett fram sem gagnrýni á kapítalískt hagkerfi (Fromartz, 2007; Guthman, 2004). Uppgang lífrænnar framleiðslu á Vesturlöndum má einmitt rekja aftur til hugmyndafræði 68-kynslóðarinnar. Róttæklingar á þeim tíma vörpuðu gildum forvera sinna fyrir róða og kusu meðal annars að fara „aftur til náttúrunnar“. Náttúrulegur og lífrænn matur varð þá liður í að mótmæla ópersónulegri og iðnvæddri matarframleiðslu nútímans (Belasco, 2005). Ímynd lífrænnar framleiðslu og neyslu mótast enn töluvert af þessari hugmyndafræði.

Fastakúnnar Yggdrasils hafa því margir vissa ímynd af lífrænum mat en þó slæddist inn í búðina töluvert af fólki sem augljóslega var á báðum áttum með þetta allt saman. Þannig fékk ég oft spurningar sem kröfðust frekar staðfestingar en einlægs svars. Oftast voru þetta spurningar sem sneru að persónulegri heilsu eins og þegar fólk spurði hvort lífrænn matur væri ekki hollari en annar. Einn daginn kom kona sem keypti lífrænt smjör. Hún setti vörurnar upp á borðið og ég byrjaði að renna þeim í gegnum geislann. Þegar kassinn hafði slegið inn smjörið með háværu bibi spurði konan varfærnislega: „Þetta lífræna smjör er hollara en það venjulega, er það ekki?“ Svipurinn var einlægur og með tilliti til orðalags virtist hún ekki vera að leita eftir öðru en samþykki. Ég treysti mér ekki til að ganga lengra í svari mínu en að segja: „Það er að minnsta kosti ekki óhollara“, og náði þannig hugsanlega að bjarga vísindalegri hlutlægni minni því rannsóknir hafa ekki sýnt fram á næringarfræðilega yfirburði lífræns matar (Paarlberg, 2010). Á móti kemur að næringarfræðilegt gildi er ekki eini mælikvarði til þess að meta mat. Flestir sem kaupa lífrænan mat eru hinsvegar sannfærðir um næringarfræðilega yfirburði hans gagnvart öðrum matvælum. Þetta á sérstaklega við um lífrænt grænmeti og ávexti sem talið er vera bragðbetta vegna vaxtarskilyrða í lífrænni ræktun. Þannig sögðu margir viðskiptavinir að lífrænt grænmeti væri ekki kreist upp með áburðarnotkun heldur væri grænmetinu leyft að vaxa á eðlilegum hraða og ekki tekið upp fyrr en það væri tilbúið til neyslu. Hin „náttúrulega“ framvinda ræktunarinnar er þannig sögð skila sér út í bragðið sem verður að sama skapi forsenda næringarlegs gildis. Af því að maturinn hefur fengið að þroskast og dafna á eðlilegum hraða er hann betri á bragðið.

Bragðið af eplunum

Ég var ekki ókunnugur aðstæðum áður en ég hóf rannsóknina því það sem hafði dregið mig að „náttúrulegu“ búðinni á Skólavörðustíg í þó nokkurn tíma voru eplin. Ég kom þangað fyrst og fremst til þess að kaupa lítil rauð epli en keypti þá oft líka berjate, hunang, engifergos og ávaxtasafa. Ég gerði mér samt sérstakar ferðir þangað

af því að á einhverjum tímapunkti hafði ég bitið það í mig að þetta væru bestu eplin í bænum. Þessi epli eru lítil, það er sæt angan af þeim og þau eru þétt í sér og safarík. Þau höfðu sem sagt allt það sem mér hafði hingað til fundist vanta í epli hér á landi en á æskuheimili mínu voru alltaf keypt stór rauð epli sem voru ekkert af þessu sem upp var talið. Lífrænu eplin eru einstaklega bragðgóð og bragðið nam ég ekki einungis með tungunni og nefinu heldur einnig með sálinni því ég taldi mig að einhverju leyti vera að stuðla að betri heimi með því að kaupa þessi epli. Adam og Evu var hent út úr paradís fyrir að borða af eplatrénu (lífræn ræktun án vafa) en þegar eplaátið hlúir að bæði náttúru og manneskju er erfitt að neita sér um bitann.

Ég tel að hugmyndir mínar um lífrænu eplin hafi töluverð áhrif á bragð þeirra en það væri fullkomlega í anda þeirrar heimspekilegu nálgunar sem hafnar aðskilnaði líkama og hugar (Whit og Whipps, 2000). Sú tvíhyggja mótaði vestræna heimspeki um langt skeið en hefur mætt vaxandi gagnrýni á undanförunum áratugum. Sá skilningur stóð lengi vel í vegi fyrir því að lítið væri á mat sem fræðilegt viðfangsefni enda tilheyrði athöfnin að matast hinum „lægri“ hvötum þar sem óæðri skynfæri komu við sögu (Brady, 2005). Fjölmarginir hafa hafnað þessu stigveldi skynfæranna og fært rök fyrir því af hverju ætti að taka alvarlega jafn hversdagslega iðju og matarhætti. Rökin eru einfaldlega þau að matur er hlaðinn merkingu sem nær langt út fyrir næringarfræðilegt gildi hans og þessa merkingu er vert að rannsaka (Heldke, 2006). Vestræn fagurfræði markaði skynjuninni sess þar sem sjón og heyrn hafa samkvæmt hefðinni trónað efst. Augu og eyru hafa um aldri verið talin heppilegust til að rannsaka fyrirbæri úr vissri fjarlægð sem er grundvöllur vísindalegrar hlutlægni. Á þeim grunni hafa vestræn vísindi mestmegnis byggt sína þekkingarfræði. Í klassískri fagurfræði teljast lykt og bragð til hinna lægri skynháttanna vegna þess að þau eru talin vera huglæg og megna því ekki að skýra heiminn (Korsmeyer, 1999). Aðgreining líkama og hugar markar einnig aðskilnað menningar og líffræði þar sem hinu „líkamlega“ hefur hefðbundið verið skipað skör neðar.

Heimspekingurinn Carolyn Korsmeyer hefur hafnað þessari klassísku tvíhyggju og fjallað um það hvernig líffræðin og menningin skarast. Þetta sýnir hún fram á í umfjöllun sinni um bragð. Það að bragða eitthvað hefur venjulega verið flokkað sem persónuleg upplifun sem ekki er hægt að yfirfæra á stærra samhengi. Það sjónarmið skýrir að stórum hluta höfnun heimspekinnar (sem og margra annarra fræðigreina) á margvíslegu samhengi matar og matarháttanna (Korsmeyer, 1999). Smökkun, eða listin að meta bragð, hefur vanalega látið þessa gagnrýni framhjá sér fara og í stað þess leitast við að mæta hinum hlutlægu og vísindalegu kröfum. Þannig tilheyrir smökkun hlutlægri þekkingaröflun þar sem reynt er að útiloka alla utanaðkomandi þætti sem gætu haft áhrif á upplifunina. Gallinn við þá framkvæmd er aftur á móti sá að með þessari aðferð er reynt að skapa þekkingu í tómarúmi sem hefur litla sem enga skírskotun í daglegt líf fólks. Þetta sést best á því að fólk „fellur“ iðulega á prófum sem miða að því að greina vissar matartegundir frá öðrum. Það kemur í sjálfu sér ekki á óvart heldur er einungis vert að benda á hvernig menningarlegt samhengi hefur áhrif á líffræðilega skynjun bragðs. Þjóðfræðin, sem og aðrar greinar félags- og hugvísinda, hafa um langt skeið bent á nauðsyn þess að rannsaka viðfangsefni sín í hversdagslegu samhengi (Shuman, 1993). Það að fólk „falli“ á smökkunarprófum sýnir aðeins fram á vanmátt eðlislægra skýringa þegar kemur að því að skýra manneskjuna og athafnir hennar.

Til að gera langa sögu stutta er ég að reyna að skýra af hverju mér finnast þessi litlu lífrænu epli vera bestu eplin í bænum. Það er ekki af því að þau séu best í *sjálfu sér* heldur hef ég bragðbætt þau með hugmyndum og rauðu eplin eru tekin sérstaklega fyrir af því að þau eru sú vara sem selst einna mest af í Yggdrasil. Auk þess má að sjálfsögðu ekki útiloka að þau bragðist vel af því að þau hafa fengið að vaxa og dafna á „eðlilegan“ máta. Fjölmarginir viðskiptavinir dásömuðu lífrænu eplin og ein eldri kona sagði að þetta væru ekki einungis bestu epli í heimi heldur væri lykt af þeim eins og

eplunum í gamla daga. Lengi vel framan af 20. öld voru ávextir sjaldséðir á borðum Íslendinga og það var helst um jólin og aðrar hátíðir sem gaf að líta slíkt. Saga innflutnings á vottuðum lífrænum eplum er afskaplega stutt en um leið megna þau að draga fram hugljúfar minningar úr fortíðinni. Lífrænn matur er þá gjarnan sveipaður fortíðarþrá og lífrænu eplin falla vel að íslensku samhengi þar sem margt eldra fólk tengir sæta eplalykt við tilhlökkun og hátíðir. Slík fortíðarþrá á reyndar ekki aðeins við um lífrænan mat því hægt er að upplifa hana í gegnum flestan mat í samtímanum í formi „ekta“ matar sem ljær matnum menningarlegan gæðastimpil (Amilien, 2003). Fortíðarþrá er þannig tilfinning sem varpar nýju ljósi á sumar matartegundir á meðan aðrar dvelja í skugganum. Þannig veitir hún fólki tækifæri til að endurtúlka það sem liðið er í ljósi þarfa samtímans. Sú endurtúlkun er sífellt í gangi og hver matarstund getur orðið liður í að viðhalda minningum og sjálfsmynd (Sutton, 2001). Angurværar matarminningar lýsa þá í flestum tilfellum lífi sem var einfaldara og heilsteypara, þar sem fólk lifði í sátt og samlyndi við náttúrulegt umhverfi sitt (Lupton, 1996). Í hugum flestra er lífrænn matur „náttúrulegri“ en annar matur og rennur hann því mjúklega inn í farveg nostalgíunnar. Um leið hefur fortíðarþráin áhrif á upplifun matarins í gegnum skynfærin. Merking matarháttá mótast þannig af menningarlegu samhengi.

Dufttúra

Í Yggdrasil má finna mikið úrval af fæðubótarefnum og þau seljast afskaplega vel. Þessum fæðubótarefnum fylgja oft lýsingar á áhrifum þeirra þar sem sum eiga að vera góð fyrir ónæmiskerfið, önnur eiga að draga úr sykur- og áfengislöngun á meðan enn önnur eiga að hjálpa til með svefn og hægðatruflanir. Það eru meira að segja til dropar sem eiga að hressa upp á minnið. Það er þannig varla til það vandamál sem ekki er hægt að finna fæðubótarefni við ef farið er yfir hillurekkann í Yggdrasil og á fleiri stöðum. Fæðubótarefnin geta verið unnin úr lífrænu hráefni en virku efnin, það sem er verið að einangra, eru á endanum langt frá því að vera í sínu náttúrulega ástandi. Fæðubótarefni eru einangruð efni og þeim er oft ætlað að hafa mjög sérhæfð áhrif. Að því sögðu vaknar spurningin: Af hverju er fólk, sem kaupir lífrænt grænmeti og talar um að hafa matvæli sem náttúrulegust, tilbúið til þess að láta ofan í sig ógrynni af allskonar dufti sem búið hefur verið til á rannsóknarstofu einhversstaðar út í heimi? Það er erfitt að svara því og flestir sem ég hef spurt um þetta hafa annaðhvort hummað spurninguna fram af sér eða hreinlega ekki séð neina þversögn í þessu ferli.

Uppgangur vestrænnar næringarfræði hefur að miklu leyti verið tengdur upp-götvunum á virkum efnum í ýmsum matvælum, efnum sem eiga að hafa góð áhrif á heilsu og vera fyrirbyggjandi gagnvart hinum og þessum sjúkdómum. Það hefur leitt til þess, að mati sumra, að fólk er farið að skipuleggja neyslu sína eingöngu á næringarfræðilegum forsendum. Þannig er það ekki maturinn í heild sinni sem skiptir máli, hvernig hann er samsettur og við hvaða aðstæður hans er neytt, heldur yfir hvaða næringarefnum hann býr (Pollan, 2008). Ferlið hefur þó ekki stöðvast við þróun fæðubótarefna í hreinu formi heldur er farið að setja slík næringarefni í aðra matvöru til þess að gera þau hollari. Slíkur umbreyttur matur hefur verið kallaður markfæði og er ekki hægt að framleiða nema með afar háþróaðri tækni (Laufey Steingrímsdóttir, 2001).

Lífrænn matur vísar til heildstæðrar tilveru þar sem hver hluti öðlast aðeins merkingu í samspili sínu við aðra hluta. Þær manneskjur sem aðhyllast lífræna ræktun tala þannig um sjálfbærni jarðvegsins og nauðsyn þess að viðhalda jafnvægi. Maðurinn borðar það sem náttúran gefur af sér hverju sinni og þannig myndast heilsteyp samband sem er gagnkvæmt nærandi. Fæðubótarefni fylgja allt annarri hugmyndafræði sem snýst um að einangra næringarefni sem talin eru skila hámarksárangri í samþjöppuðu formi. Einangrun virkra næringarefna fylgir því að mörgu leyti sömu

hugmynd og nafnlaus smökkun þar sem reynt er að ná fram hreinni hlutlægri þekkingu. Lífrænn matur og fæðubótarefni virkar hugmyndafræðilega ósamrýmanlegt en það virtist alls ekki trufla viðskiptavinum Yggdrasils.

Fólkið sem maður þekkti

Verslunin Yggdrasill var stofnuð árið 1986 af hjónunum Hildi Guðmundsdóttur og Rúnari Sigurkarlssyni í samstarfi við nokkra íslenska lífræna framleiðendur. Í upphafi var fyrirtækið einungis lítil geymsla í fjölbýlishúsi en árið 1988 fluttist það að Kárástíg 1 þar sem Kaffismiðjan er nú til húsa. Árið 2005 fluttist verslunin aftur, þá á Skólavörðustíg og að lokum á Rauðarárstíg árið 2010. Allar þessar upplýsingar má finna á heimasíðu Yggdrasils þar sem stofnun og uppgangi fyrirtækisins er lýst. Upprunafrásögnin lýtur nokkuð hefðbundnu sniði, þar sem lögð er áhersla á frumkvöðlana, Hildi og Rúnar, og síðan haldið áfram með lýsingu á því hvernig fyrirtækið hafi vaxið og dafnað. Af frásögninni að dæma mætti halda að hjónin tækju vinalega á móti manni þegar stigið er inn í verslunina á Rauðarárstíg en veruleikinn er sjaldnast svo borðleggjandi. Ekki að illa sé tekið á móti fólki (starfsfólkið er afskaplega alúðlegt) heldur er málið að Hildur og Rúnar hvorki eiga fyrirtækið lengur né vinna þar. Fyrir nokkrum árum var Yggdrasil keypt af einkafjármagnssjóðnum Arev NI sem rak hana síðan í nokkur ár. Nú í sumar, 2010, seldi Arev NI fyrirtækið til Auðar I fagfjárfestisjóðs slf. sem rekinn er af Auði Capital hf. Svona ganga víst viðskipti fyrir sig og varla neitt óvenjulegt við það. Það sem er aftur á móti áhugavert er að á heimasíða verslunarinnar kemur ekkert fram um þetta viðskiptabrölt þannig að það eina sem fólk fær á tilfinninguna er það að hjónin Hildur og Rúnar reki þetta í samlyndi við menn og mýs. Það kemur samt ekkert á óvart þegar haft er í huga hvað er verið að selja. Í Yggdrasil er verið að selja ímynd sem táknar óspillta náttúru, mannleg tengsl og ef það þurfa að vera viðskipti þá eru þau viðskipti sanngjörn. Að tala um einkafjármagnssjóði og fagfjárfestisjóði í slíku umhverfi er eins og að pipra ís, fólk hnerrar bara og grettir sig. Til þess að forðast þess konar „óheppilegar“ tengingar er best að sleppa því að taka það fram hver á fyrirtækið í raun og veru.

Fyrir utan rauðu eplin í búðinni má finna ýmiskonar innflutta ávexti sem koma viðsvegar að úr heiminum. Verslunin selur meðal annars greip, kiwi, nektarínur, appelsínur, mangó og svo mætti halda áfram að telja. Á mangóunum má finna litla límíða en þeir bjóða manni upp á að kynna bándanum sem ræktar þau með margvíslegum hætti. Á límíðanum er mynd af skælbroandi manni sem telur það ekki vera amalegt hlutskipti að rækta mangó. Þar er einnig handskrifað nafn hans prentað á hvern miða. Að lokum má síðan finna hlekk sem hægt er að slá upp í tölvu og kynna sér málið enn betur undir fyrirsögninni: *Meet the farmer*. Allt þetta má finna á litlum límíða á hverju mangói í búðinni. Það er gott að tengja andlit við nafn og nafn við vöru enda er þetta samband eitt það mest áberandi í dag og framleiðendur lífrænnar vöru og söluaðilar hafa lengi gert út á persónulega tengingu við neytendur. Þetta sést gjarnan á umbúðunum þar sem saga fylgir oft hverri vöru. Það er þá einmitt „sagan“ bakvið matinn sem er farin að skipta svo miklu máli í nútíma matarmenningu (Köstlin, 1998; Tschofen, 1998). Þetta hefur fylgt lífræna geiranum frá upphafi en fleiri hafa áttað sig á mikilvægi þess að staðsetja matinn innan viss menningarlegs samhengis og í dag er erfitt að kaupa íslenskt grænmeti án þess að fá að vita nákvæmlega hvaðan það kemur. Þessari áherslu á uppruna er ætlað að fullvissa viðskiptavinum um heilnæmi þess sem verið er að selja í krafti persónulegrar tengingar og um leið staðsetja þá í hnattvæddu flæði sem þekkir engin landamæri. Ef engin mold er fyrir hendi er þó alltaf hægt að skjóta rótum í hugarum.

Ég veit sem sagt hvernig mangóbóndinn frá Nýja-Sjálandi lítur út og ég veit hvað hann heitir. Ég spurði verslunarstjóran einu sinni hver ætti Yggdrasil og hann sagði

mér að það væri sjóðurinn Arev NI en í forsvari fyrir þann sjóð væri maður að nafni Jón Scheving Thorsteinsson. Hann hitti ég aldrei á mínum stutta tíma í búðinni. Ég fór aftur á móti inn á heimasíðu Arev fljótlega eftir samtal okkar og fann þar vissulega andlit og nafn sem hægt var að tengja saman. Að auki mátti finna örstuttan texta þar sem mér fannst merkilegast að fá að vita að Jón Scheving hefði starfað hjá Hagkaup og síðar Baugi, þar sem hann stjórnaði erlendum fjárfestingum fyrirtækisins. Kannski væri réttast að prenta út nokkra límmiða sem á stæði: *Meet the investor*. Þá límmiða væri hægt að setja hinu megin á mangóíð.

Heimildir

- Amilien, V. (2003). A taste of authenticity: Nature and tradition in modern Norwegian restaurants of the 1990s. Í M. Hietala og T. Vahtikari (ritstjórar), *The landscape of food: The food relationship of town and country in modern times* (bls. 213-226). Helsinki: Finnish Literature Society.
- Belasco, W. (2005). Food and the counter: A story of bread and politics. Í J. L. Watson og M. L. Caldwell (ritstjórar), *The cultural politics of food and eating: A reader* (bls. 217-235). Oxford: Blackwell Publishing.
- Brady, E. I. (2005). Sniffing and savoring: The aesthetics of smells and tastes. Í A. Light og J. M. Smith (ritstjórar), *The aesthetics of everyday life* (bls. 177-193). New York: Columbia University Press.
- Fromartz, S. (2006). *Organic Inc.: Natural foods and how they grew*. New York: A Harvest Book.
- Guthman, J. (2004). *Agrarian dreams: The paradox of organic farming in California*. Berkeley: University of California Press.
- Heldke, L. (2006). The Unexamined meal is not worth eating: Or, why and how philosophers (might/could/do) study food. *Food, Culture & Society*, 9(2), 201-219.
- Korsmeyer, C. (1999). *Making sense of taste: food and philosophy*. Ithaca og London: Cornell University Press.
- Köstlin, K. (1998). Tourism, ethnic food, and symbolic values. Í P. Lysaght (ritstjóri), *Food and the traveler: Migration, immigration, tourism and ethnic food* (bls. 108-114). Nicosia: Intercollege Press.
- Laufey Steingrimsdóttir. (2001). Markfæði og fæðubótarefni – hollusta eða auglýsingaskrum? Í Inga Þórsdóttir og Björn Sigurður Gunnarsson (ritstjórar) *Manneldi á nýrri öld* (bls. 69-77). Reykjavík: Rannsóknarstofa í næringarfræði, Háskólaútgáfan.
- Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. London: Sage Publications.
- Pollan, M. (2008). *In defence of food: The myth of nutrition and the pleasures of eating*. London: Penguin Books.
- Shuman, A. (1993). Dismantling local culture. *Western Folklore*, 52(2/4), 345-364.
- Singer, P. og Mason, J. (2006). *The ethics of what we eat: Why our food choices matter*. [útgáfustaður óþekktur]: Rodell.
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts. An anthropology of food and memory*. Oxford: Berg.
- Tschofen, B. (1998) Cultural history served on a plate: Ethnicity and history as experience and adventure. Í P. Lysaght (ritstjóri), *Food and the traveler: Migration, immigration, tourism and ethnic food*, (bls. 329-335). Nicosia: Intercollege Press.
- Whit, W. C. og Whipps, J. D. (2000). Food practice as epistemology. *Journal for the study of Food and Society*, 4(2), 19-27.
- Zukin, S. (2008). Consuming authenticity: From outposts of difference to means of exclusion. *Cultural Studies*, 22(5), 724-748.