



Ma(d)skulinitet

Maskulinitetskonstruktioner i europæiske madprogrammer efter "The Naked Chef" i lyset af "den maskuline krise"

Leer, Jonatan

Publication date:
2014

Document version
Tidlig version også kaldet pre-print

Citation for published version (APA):
Leer, J. (2014). *Ma(d)skulinitet: Maskulinitetskonstruktioner i europæiske madprogrammer efter "The Naked Chef" i lyset af "den maskuline krise"*. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet.

Ma(d)skulinitet

Maskulinitetskonstruktioner i europæiske madprogrammer efter The Naked Chef i lyset af "den maskuline krise"



Ph.d.-afhandling af Jonatan Leer

Institut for Engelsk, Germansk og Romansk, Københavns Universitet, marts 2014

Vejledere:

Jørn Boisen, Institut for Engelsk, Germansk og Romansk, Københavns Universitet

Karen Klitgaard Povlsen, Institut for Æstetik og Kommunikation: Medievidenskab, Aarhus Universitet

Indhold

Tak	5
Introduktion	7
Prolog: Time Magazine, uge 13, 2012.....	7
Maskulinitet i madprogrammer i lyset af ”den maskuline krise”	8
Ma(d)skulinitet – forhandlinger af køn via mad.	11
Maskulinitet – et problematisk og et problematiserende begreb	12
Tre videnskabelige måder og afhandlingens situerethed	14
Maskulinitetsrepræsentationsanalyser: making sense of masculinity-traditionen.....	16
Madprogrammet som socialt rum for kønnet forhandling.....	18
Madlavning som social, distinktiv praksis	19
Valg af analyseobjekter og analysemetode	21
Afhandlingens udformning	22
Del I: Indledende teoretiske, historiske og metodiske betragtninger	25
Kapitel 1: Posttraditionel maskulinitet og madlavning som kønsforhandling.....	26
Butler gennem Søndergaard	27
”Kønnet med den lange snor”	29
Posttraditionelt køn i en posttraditionel verden.....	29
Den posttraditionelle verden og maskulinitetskrisen	31
Forhandling op ad og imod de ”rene kategorier”	33
Praksisfelter og balancering af kønsudtrykket.....	34
Kønnets metakoder.	35
Madlavning som kønnet praksis	36
Posttraditionel maskulinitet som dilemma.....	37
Er den poststrukturalistisk kønsforståelse passé?.....	37
Connell og modellen for hegemonisk maskulinitet.....	39
Kapitel 2: Repræsentationer af maskulinitet og madlavning som maskulin praksis	42
Maskulinitet som bricolage.....	44
Bricolage i en poststrukturalistisk forståelsesramme	44
Bricolage fra det intertekstuelle til det interidentitære niveau	46
Nye maskuline modeller.....	47
The Old Man: Breadwinner, cowboy og playboy.....	48
The New Man: Omsorg og narcissisme.....	51

The New Lad: sjov og ansvarsløshed	53
Forskelle og ligheder modellerne imellem	55
Traditionelle legitimeringer af madlavning som maskulin aktivitet.....	56
Kapitel 3: Madprogrammets anatomi og kønning.....	60
Madprogrammets situering i Storbritannien, Frankrig og Danmark.....	61
Madprogrammet: Et mediehistorisk tomrum?.....	61
Madprogrammets fødsel	62
Madprogrammet og livsstils-tv'ets succes	65
Mad som nytte-tv med høj værtsprofilering.....	67
Analysemodellen.....	69
<i>The Naked Chef</i>	71
Delia og Floyd	72
STRUKTUR OG STIL	73
RUM	79
PERSONLIGHED	81
MADLAVNING.....	85
SMAG	86
DET GODE LIV.....	88
DEL II: Analysedel.....	92
Kapitel 4: <i>The F-Word: Rechefisation</i> og den solide maskulinitet.....	93
STRUKTUR OG STIL	93
RUM	99
PERSONLIGHED	102
MADLAVNING.....	113
SMAG	118
DET GODE LIV.....	121
Kapitel 5: <i>Le chef en France</i> : den posttraditionelle franskmand i det traditionelle Frankrig.....	126
STIL OG STRUKTUR:.....	126
RUM	137
PERSONLIGHED	143
MADLAVNING.....	147
SMAG:	150
DET GODE LIV.....	152

Kapitel 6: <i>Spise med Price</i> : Madlavning som maskulin eskapisme og homosocialt heterotopi.....	160
STIL OG STRUKTUR	162
RUM	169
PERSONLIGHED	173
MADLAVNING.....	178
SMAG	180
DET GODE LIV.....	182
Del III: Diskussion og perspektivering.....	186
Kapitel 7: Ma(d)skulinitetstendenser i madprogramgenren efter <i>The Naked Chef</i>	187
<i>RECHEFISATION</i> : MAD OG MÆND I UNIFORM.....	187
TV-KOKKEN SOM SOCIAL ENTREPRENØR	192
TV-KOKKEN OG REVITALISERINGEN AF DEN NATIONALE MYTE	197
MADLAVNING SOM MASKULIN ESKAPISME.....	202
Konklusion:.....	207
Outro: Time Magazine, Uge 47, 2013.....	212
Litteraturliste	213
Oversigt over analyserede og diskuterede madprogrammer.....	224
Abstract.....	225

Tak

Min ældste søn, Joakim, blev født, da jeg var to måneder ”henne” i arbejdet med denne afhandling. Han har været ude for ikke så lidt af en udvikling i de sidste tre år. Når jeg ser på ham nu, kan jeg ikke lade være med at tænke på, at denne afhandling har været ude for en lignende udvikling. Fra fødslen af de første ideer til det endelige produkt er mange opdagelser gjort og mange grænser afprøvet. Heldigvis har jeg ikke været alene på denne dannelsesrejse. Mange – kollegaer, familie og venner - har guidet mig og inspireret mig. Det er jeg meget taknemlig for. Her er ikke plads til at nævne alle, men jeg vil gerne benytte lejligheden til at nævne en række personer, der i særlig grad har støttet mig. Så tak til:

Mine to stimulerende vejledere Jørn Boisen og Karen Klitgaard Povlsen. Jørn har udvist mig en tillid og givet mig en frihed, som er kun de færreste ph.d.-studerende forundt. Karen hjalp mig i gang med dette projekt, og heldigvis har vi fælles fremtidsprojekter i vente.

Alle mine herlige med-ph.d.’er på ENGEROM for sparring, hjælp og hygge.

Kollegaerne på ENGEROM for interesse og imødekommenhed.

De mange kloge folk, der har læst og kommenteret på mine ideer. Listen er lang og ukomplet: Ask Katzeff, Thomas Helsted Takla, Gunhild Borggren, Gregers Andersen, Nanna Friche, Steen Baagø Nielsen, Anette Thorsen Vilslev, Jimmi Østergaard Nielsen.

Mit utrættelige team af korrekturlæsere på afhandlingen: Thomas Helsted Takla, Anders ”Bente” Bentsen, Maria Jørgensen og lillemoder.

KKF-redaktionen for spændende og lærerige diskussioner.

Hele holdet, der medvirkede til Media Food-konferencen og bogen. Det har virkelig sat sit aftryk på dette værk.

De mange journalister, som har henvendt sig og tvunget mig til at præcisere mine ideer. Det har været en vigtig del af processen.

Til det franske produktionsselskab Kitchen Factory for at forsyne mig med Cyril Lignacs madprogrammer.

Mine roomies: Maria Jørgensen, Thomas Wittendorff og Signe ’Hefty’ Ørom. I har alle været med til at skabe et fornøjeligt og kreativt nærmiljø.

Nils Voisin Schultz for den tætte kontakt på fjerde sal og daglige indspark.

Niels Just for at bidrage til min forskning ved at finde gamle kogebøger, hvor ingen akademiker ville lede.

Jesper Kruse for gentagne gange at forbedre mine engelske og danske tekster og for at give min akademiske hverdag nostalgiske, sønderjyske momenter.

Anna Sofie Bach for mange vigtige diskussioner om maskulinitet, syning og mad.

Katrine Meldgaard Kjær for stimulerende samarbejde og for at vise mig ”poco”-lyset.

Arun Micheelsen for spændende snakke om mad og ideologi.

Caroline Nyvang for vores ”madsammensvorne” dialog.

Stuart Ward og familie, der hele vejen har sikret, at jeg ikke kun skulle forholde mig teoretisk til madlavning.

André Bak for det ubegrænsede lån af hans samling af erotiske kogebøger.

Niels Junker Mortensen for et ubegrænset lån af madbøger.

Jon Mogensen for mange meningsfyldte samtaler og din smittende ro.

Christoffer, Charlotte og Franca Just for stimulerende distraktioner på alle planer.

Anette Jensen og Steen M. Jensen for at være enhver svigersøns drøm. Uden Jeres hjælp havde det været svært at nå det hele.

Mine forældre for at støtte mig på alle tænkelige måder. Det har betydet meget.

Min dejlige kone, Stine, for at give mig plads og kærlighed hele vejen, hvilket også banede vejen for hele to drenge, Joakim og Villum under forløbet. Til Jer tre dedikerer jeg dette værk.

Tak!

Introduktion

Prolog: Time Magazine, uge 13, 2012

D. 26. marts 2012 kunne man finde kokken René Redzepi på forsiden af det prestigefyldte tidsskrift Time Magazine. Køkkenchefen på den navnkundige restaurant NOMA har særligt gjort sig bemærket gennem sit engagement i Det Ny Nordiske Køkkens ideologiske projekt om at producere et gastronomisk univers udelukkende baseret på nordiske råvarer. Et koncept, der følges til punkt og prikke på NOMA. Denne lokavore – altså lokaltspisende - ideologi skal ses som en del af en større, international bølge, der gør op med den gastronomiske globalisering (Johnston & Bauman 2010, 20-23).



Som Politikens reporter understregede det, er det sjældent, at en kok får så fornem en plads i et magasin, der "har haft Barack Obama, Steve Jobs, Mark Zuckerberg, Vladimir Putin, Aung San Suu Kyi, Michael Jackson, Hillary Clinton og utallige andre kendte ansigter på forsiden." (Politiken 16. marts 2012).

Forsidebilledet portrætterer den indflydelsesrige kok i den grønne nordiske natur iført gummistøvler, jeans og en tyk, ulden cardigan. Hår og skæg fremstår pjusket og utæmmet. Han sidder med begge knæ i jorden og kigger nærmest op på modtageren, mens hans hænder er foldet om en lille saks. Overskriften *Locavore Hero* uddybes i manchetten: "Danish Chef René Redzepi sparked a

worldwide culinary revolution. But he's not your typical celebrity chef". I bladets artikel om den 34-årige kok betones hans ukrukkede, simple og dedikerede levevis: selvom han styrer verdens bedste restaurant, har han ikke købt fast ejendom. Han bor til leje sammen med familien. Den amerikanske reporter studser også over, at han kører sin datter i skole hver dag på cykel. Redzepi har ikke behov for luksusbiler eller glamourøse boliger for at vise sit selvværd. Hans overskud manifesterer sig ikke i materiel kapital. Den slags afskrives som overfladisk til fordel for en etisk kapital, som hans investering i "nærmiljøet" (både familien og den lokale natur) signalerer.

René Redzepi kom dog kun på forsiden af de ikke-amerikanske udgaver af Time Magazine den pågældende uge (tidsskriftet udkommer både i en amerikansk, asiatisk, europæisk og mellemøstlig udgave). I USA måtte den danske stjernekok lade pladsen for en historie om, at kvinder er ved at overtage den traditionelt mandsdominerede forsørgerrolle i de amerikanske husholdninger, og at kvinder derved er ved at blive *The Richer Sex*, som overskriften profeterede.



Maskulinitet i madprogrammer i lyset af "den maskuline krise"

De to historier, som kom på forsiden af Time Magazine den uge i marts 2012, illustrerer de to iagttagelser, som inspirerede mig til at påbegynde arbejdet med denne afhandling. På den ene side usikkerhed omkring og opbrud i kønsrollemønstrene i de senmoderne samfund, hvor traditionelle maskuline positioner og roller synes truet og tvunget i bevægelse jf. *The Richer Sex*-artiklen. På den anden side fremkomsten af en ny figur på den populære kulturelle scene: den mandlige kendiskok.

Siden starten af 1990'erne er et helt galleri af nye mandlige *celebrity chefs* blevet meget synlige i mediebilledet. De formidler ikke bare opskrifter på mad, men også opskriften på "det gode liv" i en tid,

hvor identitet og alle identitetskonstituerende kategorier er til forhandling; en tid, som den tyske sociolog Zygmunt Bauman har kaldet den flydende modernitet.¹

Før at tydeliggøre denne pointe kan vi vende tilbage til René Redzepi. I omtalte portræt konstrueres han både som en helt og et helt menneske i denne flydende tidsalder. Det, der gør ham til helt, er, at han formår at definere nye, faste rammer for identitet gennem mad, nemlig dogmerne om Det Ny Nordiske Køkken og dets lokavore ideologi.² Disse dogmer gør op med mindst to tendenser, der bidrager til *fluidiseringen* af moderne kultur, nemlig globalisering og industrialiseret forbrugskultur. Den lokavore helt trodser opløsning og genfinder ”autentiske” sammenhænge – og finder også tid til at cykle sin datter i skole.

Disse nye, mandlige madstjerner – hvoraf René Redzepi blot er én i en broget skare – kan således læses som aktører på den boomende scene for mediemad. Mediemad forstås her i den definition, som undertegnede og medieforsker Karen Klitgaard Povlsen giver i forordet til antologien *Media Food: Politics, Practices and Identities*: ”In this volume, we will take a closer look at some of the food in the media by introducing the concept of ‘media food’. We define this concept as encompassing all media formats, cross-media contents and all media genres dealing with food in digital, electronic and print media, from television to Twitter.” (Leer & Povlsen, Forthcoming).³ En grundlæggende pointe i denne antologi er, at mediemaden er en af vor tids kulturelle kamppladser, hvor mad bliver et medie for en række identitetsdebatter og et sted, hvor en række konkurrerende diskurser om (ideologi)politik og identitet(spraksisser) brydes.

I denne afhandling vil jeg fokusere på én bestemt identitetsdebat i én bestemt mediemadsgenre: nemlig maskulinitet i madprogrammer. Baggrunden for at læse madprogrammer gennem et maskulinitetsperspektiv er, at der parallelt med de ”nye” mandlige celebrity chefs fremkomst har været talt og skrevet meget om (både i medierne og i forskningen), at maskuliniteten har været i en form for krise (se eksempelvis Kimmel 1996, Lavent 1997, Beynon 2002 75-97, Reinicke 2012). I kølvandet på denne krisediagnose – som er diskutabel, men det skal vi komme tilbage til - er flere ”modsvær” blevet

¹ Jf. hans bog *Liquid Modernity* (2000), hvori det bl.a. hedder, at det er ”rimeligt at betragte ’fluiditet’ eller den flydende tilstand som en dækkende metafor, når vi søger at forstå den nuværende, på mange måder fremmedartede fase i modernitetens historie.” (Bauman 2006, 8-9).

² Det ny nordiske køkkens manifest er oprindeligt udtænkt af den danske madentreprenør Claus Meyer og præsenteret ved et symposium i 2004.
http://www.clausmeyer.dk/da/claus_meyer/faglige_engagementer/det_nye_nordiske_koekken/manifest_fra_nordisk_koekken_symposium.html (besøgt d. 21. december 2013)

³ Antologien er det første videnskabelige værk, som samler en række artikler om emnet. Den er frugten af en konference holdt ved Københavns Universitet 14.-15. november 2012. Jeg arrangerede den som en del af mit ph.d.-forløb. Ang. programmet http://cemes.ku.dk/kalender/media_food_identity/ (besøgt d. 30. januar 2014). Antologien udkommer i 2015 i Ashgates *Critical Food Studies*-serie.

noteret af forskningen, både udfordringer af traditionel maskulinitet og fornyelse af mænds praksisser eksempelvis den ”inklusive maskulinitet” (Anderson 2009) såvel som opgør med feminismen og forsøg på at revitalisere klassiske maskuline idealer, de såkaldte ’backclashes’ (Faludi 1991).

Valget af madprogramgenren er baseret på en antagelse om, at det netop er på denne platform, at mange af tv-kokkenes identitetsfortællinger grundlægges og dramatiseres. I denne genre bliver kulturelle scenarier, diskurser og myter omkring mad og identitet iscenesat som ”sociale handlinger med konsekvenser for ’virkelige’ personer” (Christensen 2008, 24). Jeg vil således påstå, at genren dramatiserer og æstetiserer de ideologier, de identitetsdiskussioner og de socialitetsformer, som forhandles og diskuteres i mediemaden.⁴ Denne dramatisering af det ”at gøre mad” (altså alle praksisser relateret til mad og madlavning (såsom indkøb, tilberedning, spisning, opvask...)) gør den til et spændende sted at analysere kønsforhandling, da anvisningerne for god mad kombineres med og visualiseres via social (for)handling.

Megen af den relativt begrænsede forskning i maskulinitet i madprogrammer fremhæver, at genren fremelsker og reproducerer kønstereotyper og følgelig opretholder kønshierarkier (fx Chao 1998, Strange 1999, Holden 2005, Nilsson 2012). Dog er der også eksempler på det modsatte. Særligt ét madprogram har fået stor akademisk bevågenhed og katalyseret en stigende interesse for ”maskulinitet i madprogrammer”-feltet. Det er det banebrydende show *The Naked Chef* med Jamie Oliver (1999-2001), som er blevet fremhævet som eksempel på, at genren også rummer muligheder for at reformulere den maskuline identitet. I *The Naked Chef* følger vi den unge kok Jamie Oliver, mens han laver mad i sin fritid hjemme hos sig selv og inviterer venner og familie til forskellige sociale begivenheder. Programmet viser, hvordan man som ung mand gennem madlavning kan opnå succes i de meget forskellige situationer, han forventes at deltage og navigere i ved det 21. århundredes begyndelse.

The Naked Chef var æstetisk og formmæssigt et innovativt show, der blev ekstremt populært og omdefinerede genren på mange planer.⁵ En række mad- og maskulinitetsforskere har endvidere læst det som en nyforhandling af relationen mellem mad og maskulinitet, da Jamie afskriver den traditionelle kokkerolle og forlader det professionelle køkken – der har været et rum, hvor det traditionelt har været legitimt at lave mad som mand (Nilsson 2012) – til fordel for det hjemlige køkken (der traditionelt har været et kvindeligt domæne (Julier & Lindenfield 2005, 3-4)), og gør det til et legitimt sted at lave mad

⁴ Det skal naturligvis understreges, at der i og for sig ikke er noget nyt i, at mad og repræsentationer af mad er en kulturel kampplads, hvilket antologien også understreger. Samme pointe finder man også i flere store kulturhistoriske værker om kagebøger (fx Gold 2007). Man kan dog med en vis ret påpege, at mediemadens kampzone er udvidet i de digitale mediers tidsalder jf. Rousseau 2012b.

⁵ ”This [the fact that the show educate the viewer on how to use food as an element in a wider lifestyle display] is accentuated by the show’s visual style which draws on pop videos and employs ‘a grainy realist aesthetics’ to create the sense of *The Naked Chef* as a ‘docu-soap’ about Jamie’s life” (Hollows 2003, 230). Dette vil blive udbygget i kapitel tre.

som mand (Hollows 2003, Moesley 2001, de Sollier 2005, Feasey 2008, 129-135, Millestone & Meyer 2012, 142-143, Brownlie & Hewer 2008, Attwood 2005). Således bliver madprogramgenren i denne forskning præsenteret som en platform for – i hvert fald til en vis grænse – at forny og gentænke den maskuline identitet.

Denne afhandling vil tidsmæssigt koncentrere sig om tiden efter *The Naked Chef*, og det er afhandlingens ambition at analysere og diskutere mandlige madtvstjerners maskulinitetsforhandlinger i lyset af ”den maskuline krise”, dvs. undersøge, hvordan disse markante maskuline modeller gennem madrelaterede praksisser forholder sig til den usikkerhed og de dilemmaer, som omgiver den moderne maskulinitet i takt med det stigende politiske og kulturelle krav om kønslighed og hermed en delegering af en traditionel, dominerende manderolle både i det private og offentlige rum.

Afhandlingen vil gennem næranalyser af et udvalg af madprogrammer fra Frankrig, Storbritannien og Danmark forsøge at svare på følgende spørgsmål: 1) Hvilke konstruktioner og forhandlinger af maskulinitet igennem madlavning finder man i madprogramgenren i tiden efter *The Naked Chef*? 2) Hvordan kan de maskulinitetskonstruktioner og maskulinitetsforhandlinger, der fremlæses af analyseeksemplerne, forstås i forhold til en større revision af den maskuline identitet i den aktuelle (flydende) modernitet?

Ma(d)skulinitet – forhandlinger af køn via mad.

Med begrebet *Ma(d)skulinitet* har jeg ønsket at fange den grundlæggende forståelse af madlavning og ”mandelavning” som to gensidigt konstituerende praksisser. Afhandlingen anlægger altså et performativt perspektiv på køn og ser som megen anden nutidig kønsforskning køn som gørelse, dvs. som socialt konstrueret og ikke som en biologisk essens.⁶ Endvidere kombinerer afhandlingen – ved at fokusere på både mad og køn som gørelse – et performativt perspektiv med et intersektionelt perspektiv, hvor køn forstås i samspil med andre sociale praksisser/kategorier.

Der findes mange varianter af denne gørelse-forståelse, og denne afhandlings variant er inspireret af den danske kønsforsker Dorte-Marie Søndergaards bog *Tegnet på kroppen* (1996). I denne forståelse betones begrebet forhandling i kønnets sociale konstruktion. Afhandlingen og *Tegnet på kroppen* interesserer sig nemlig for køn i kontekster, hvor kønnet ikke er ”konkret skæbne” som i mere traditionsbårne samfund (Søndergaard 1996, 414). I disse ”moderne” kontekster mødes individer med

⁶ Denne tilgang initieres med det berømte essay *Doing Gender* (West & Zimmerman 1987). Heri argumenteres der for, at køn ikke er noget, man ”er” eller ”har”, men noget, man ”gør”. Det illustreres gennem en analyse af transpersonen Agnes, der var født dreng, men tog en kvindelig identitet og gennemgik en kønsskifteoperation: ”Agnes faced the ongoing task of *being* a woman – something beyond style of dress (an identificatory display) or allowing men to light her cigarette (a gender display). Her problem was to reproduce configurations of behavior that would be seen by others as normative gender behavior” (West & Zimmerman 1987, 134). Dette kommer vi tilbage til i kapitel et.

en forventning om at præsentere et individuelt udtryk for køn, der ikke ligger for tæt på ”præmoderne” forestillinger om køn, men heller ikke for langt fra disse. Forhandlingen betyder således på ingen måde, at kønnet er frit, og at ”anything goes”. Kønnet konstrueres blot på forskellig vis i kontekster, hvor kønnet er og ikke er skæbne. I sidstnævnte kontekst er der tale om en mere indirekte proces, hvor kønnets konstruktion har flygtigere rammer og sker gennem mere subtile styringsmekanismer, end i kontekster, hvor kønnet er ”skæbne”.

Forhandlingen er altså det individuelle kønnede udtryks relatering til en kulturs koder for køn. Således sker forhandlingen hele tiden med en trussel om ”kulturel disintegration”, hvis udtrykket bliver for ”ugenkendeligt” (Ibid., 34). Det centrale bliver med dette fokus at analysere brydningen mellem de individuelle udtryk og koderne. Min hensigt med at lancere begrebet ma(d)skulinitet er at åbne for en undersøgelse af, hvordan koderne for det ”at gøre mad” kan bruges til at forhandle udtryk for maskulinitet.

Maskulinitet – et problematisk og et problematiserende begreb

Indtil videre er maskulinitet blevet brugt, som om vi godt vidste, hvad der var tale om, og hvordan det skulle forstås. Men begrebet maskulinitet giver på ingen måde sig selv, hverken som kulturel, social eller teoretisk kategori.

Den danske kønsforsker Nina Lykke påpeger i sin introduktion til kønsforskningen, at køn er en kategori, som er svær at definere og ikke mindst at afgrænse. Man kan måske næsten sige, at ”det er en pointe for kønsforskningen *ikke* at fastlægge betydningen af køn en gang for alle. Kønsforskningens køns kategorier er bevidst mangetydige og i stadig forandring” (Lykke 2008, 49). Denne tilgang afspejler den poststrukturalistiske tradition for kønsforskning, som jeg også ser mig selv som en del af, og her handler det ikke om at definere et ”autentisk” køn eller om at afmaskere/afkulturalisere kønnet og vende tilbage til det ”naturlige” køn, som store del af den anden feminisme bølge – den såkaldte standpunktsfeminisme – ville (Ibid. 40), men derimod om at afmytologisere og problematisere forestillinger om køn samt om at påpege de måder, hvorpå køn bliver brugt til at skabe mening og hierarkier i sociale sammenhænge og dermed til at *konstituere* os som sociale væsener. Denne tradition har særligt fået vind i sejlene med Judith Butlers *Gender Trouble* og efterfølgende udvikling af queerteoretisk og poststrukturalistisk kønsteori, hvori dekonstruktionen af kønsidentiteten netop ses som central.⁷

⁷ ”Identitetens dekonstruktion er ikke politikens dekonstruktion: Snarere etablerer den selve de begreber, hvorigennem identitet er artikuleret, som politiske. Denne form for kritik sætter spørgsmålstegn ved grundlæggende tankebygningens ramme, hvori

I dette lys er det bemærkelsesværdigt, at forskning i mænd og maskuliniteter synes at have haft et særligt problem med at give sig selv et navn, som kan inkorporere dette poststrukturalistiske perspektiv. Det påpeges i den førende introduktion til feltet:

We [the editors] have named the subject matter of the book "studies in men and masculinities." There is some debate about what to call this field of knowledge. Some scholars have called the field "men's studies" by analogy with (or reaction against) "women's studies" and this certainly reflects the origins of the field. Other scholars consider that symmetrical nomenclature misleading because of the asymmetry of gender relations that made the creation of "women's studies" a project of self-knowledge by a subordinated group. The editors of this volume fall into this latter camp and consider terms as "studies of men and masculinities" and "critical studies on men" to more acutely reflect the nature of contemporary work, which is inspired by, but not simply parallel to, feminist research on women. (Connell, Hearn & Kimmel 2005, 2-3)

Jeg er enig i, at det at tale om mandeforskning kan virke som en fejldeklarering, hvis man i virkeligheden bedriver kritiske kønsstudier. Man kunne endda påpege, at titlen "studies of men and masculinities" også på et vist plan viderefører en flig af essentialisme, da den nærmest sætter lighedstegn mellem mandekroppen og maskulinitet. Dette ville den amerikanske kønsforsker Judith (nu Jack) Halberstram helt sikker påpege. I sin bog *Female Masculinity* kritiserer han maskulinitetsforskningen for – på trods af en dekonstruktivistisk intention – implicit altid at associere maskulinitet med mandekroppen og dermed bevare en essentialiserende gnist. Derfor foreslår Halberstam, at analyser af kvinders maskulinitet bør være centralt i dekonstruktionen af maskulinitet, da mandekroppen her netop er helt afkoblet maskulinitetsperformances (Halberstam 1998). Halberstams analyse er fascinerende og viser på overraskende vis, hvordan også kvinders maskuline "gøren" har spillet en rolle for den moderne maskulinitetsforståelse. Dog synes Halberstam stadigvæk fanget i det poststrukturalistiske dilemma om på den ene side at afessentialisere kønnene og på den anden side samtidig referere til mandekroppen og kvindekroppen. Kroppene i Halberstams forståelse synes nemlig at få tilskrevet betydning, da kvindekroppens maskulinitet fremhæves som anderledes end mandekroppens. Det er et dilemma, som denne afhandling også kæmper med, men jeg ser denne kamp for ikke at fikserer kønnet – som Lykke også taler om – som en central intellektuel udfordring og en pointe for poststrukturalistisk køns- og maskulinitetsforskningen.

Den britiske kulturforsker Jonathan Rutherford har en lidt anderledes definition af maskulinitet, som han giver i forordet til en antologi om mandeblade. Her påpeger han den ofte glemte pointe, at

feminismen som identitetspolitik har været artikulert. Grundlagstænkningens indre paradoks er, at den forudsætter, fikserer og indskrænker selve de "subjekter", som den håber at repræsentere og befri." (Butler 2010/1990, 245).

maskulinitet som begreb kom frem i 1970'erne og 1980'erne som et begreb, man kunne modstille 'mandighed':

Unlike the ideal of manliness which was rooted in the traditions of patriarchy, masculinity was conceived out of the women's revolt against patriarchal relations, as an oppositional, critical and deconstructive term. We use masculinity to describe, define and problematize representations and discourses of ways of doing and being a man. (Rutherford 2003, 1)

Ovenstående definition passer meget godt til denne afhandlings sigte og felt, da den lægger vægten på repræsentationer og diskurser og ikke på "rigtige mænd" eller "mandekroppen". Så indtil videre vil jeg beholde den, dog vil jeg gerne – som den poststrukturalist jeg er – have slettet "being" og erstattet "define" med "deconstruct" samt præciseret det kontekstuelle i maskulinitetskonstruktioner. Så det kommer til at lyde sådan: "We use masculinity to describe, deconstruct and problematize representations and discourses of ways of doing a man in specific cultural contexts" (Leer 2014).

Tre videnskabelige måder og afhandlingens situerethed

I begyndelsen af mit arbejde med denne afhandling fik jeg mulighed for, som man gør som ph.d-stipendiat, at fremlægge mit projekt i forskellige fora. Her slog det mig, at der var meget stor interesse for mit projekt (hvilket var ganske uvant for en litterat) og villighed til at hjælpe mig på rette vej. Forskellige videnskabelige fagligheder havde dog ret forskellige syn på, hvordan jeg burde gribe projektet an og på, hvordan jeg kunne sige noget "videnskabeligt" om mit emne.

Først var der samfundsforskeren, som grundlæggende mente, at jeg kun kunne bruge en kønsanalyse af mediemaden til én ting: at afsløre det senkapitalistiske samfunds kapitalisering af identitet og herved formulere en sociologisk kritik af den globale markedsøkonomi.

Så kom medieforskeren, der fandt, at tekstanalyse måtte være ekstremt sekundært. Jeg var nødt til først at lave en komplet liste over alle madprogrammer sendt i de tre lande, jeg beskæftigede mig med, over de sidste 30 år, og herefter registrere sendetidspunkter, genudsendelsestidspunkter, værternes køn, seertal, kønsfordeling blandt seerne m.m. Kun på denne baggrund kunne jeg sige noget videnskabeligt om emnet.

Til sidst var der historikeren, som insisterede på, at jeg kun ville kunne spore de grundlæggende forskelle i relationerne mellem mad og køn i medierne ved at redegøre for, hvordan den protestantiske og katolske tradition havde sat sine spor i hhv. den nordeuropæiske og den sydeuropæiske madkultur som hhv. puritansk og hedonistisk ved at gennemgå madhistoriske kilder fra Luther til i dag.

Efter disse tre videnskabelige møder gik to ting op for mig. For det første blev min egen faglige baggrund meget tydelig for mig. Jeg er uddannet i litteraturvidenskab og har arbejdet en del med fransk litteratur og teoretiseringer af køn. Jeg havde tænkt over, at jeg med dette projekt gik fra finkulturen ind i den populærkulturelle arena, men havde til en vis grad forestillet mig, at jeg kunne beholde den grundlæggende tekstanalytiske tilgang, som er litteraturvidenskabens grundlæggende metode. Den franske essayist og semiotiker Roland Barthes har vist i sit arbejde, at tekstanalysen kan applikeres på meget forskellige typer af tekster (fra modeblade til Proust) og bruges til at forstå felternes og teksternes betydningssystemer samt fremanalysere nuancer i disse. Mine tre videnskabelige møder understregede, at dette ikke var så naturlig en ting for alle, som jeg havde gået og troet.

Det andet, der slog mig, var, at mediemaden ikke bare var en kamplads for forskellige identitetsdiskurser, som jeg nævnte indledningsvis. Det videnskabelige studie af mediemaden er også en kamplads for forskellige videnskabelige diskurser, der har meget forskelligt syn på, hvordan man kan sige noget videnskabeligt og relevant om feltet. Det hænger selvfølgelig sammen med, at mediemaden berører så mange forskellige aspekter af den moderne verden og kan tolkes ind i både globaløkonomiske, mediesociologiske og religionshistoriske kontekster og dermed kan anskues fra mange discipliners perspektiv.

Jeg vil ikke afvise, at alle disse perspektiver, jeg blev præsenteret for, bestemt var interessante og legitime videnskabelige tilgange, men de flyttede alle fokus fra mine grundlæggende spørgsmål og ambitionen om at fremanalysere, hvordan maskulinitet og madlavning kobles i madprogrammer, og om at diskutere disse koblinger i lyset af den maskuline krise. Der var heller ikke nogen måde, hvorpå jeg ville kunne lave en afhandling, der stillede alle tre eller måske bare to af de nævnte videnskabsmænd og mig selv tilfreds.

De videnskabelige møder tvang mig dog meget frugtbart til at præcisere, hvad det er jeg med mit perspektiv kan sige noget om, og hvilket forskningsfelt jeg placerer mig inden for, og hvordan dette forskningsfeltet hænger sammen med/adskiller sig fra andre forskningsfelter og videnskabelige tilgange. Jeg besluttede, at det var vigtigt at definere min position tydeligt i forhold til alle disse forskellige tilgange.

Mit studie skriver sig ind i maskulinitetsforskningsfeltet og vil således ikke tale direkte om sociologi, medievidenskab eller historie, men på den anden side kan man ikke tale om maskulinitet i madprogrammer uden at inddrage sociologiske, mediemæssige og historiske kontekster, da køn altid er relationelt og kontekstuel. Min afhandling vil dog ikke tale direkte inden for nogen af disse felter, men berøre dem for at udbygge og kontekstualisere kønsanalysen.

Således vil medieforskeren i denne afhandling kun i meget ringe grad få stillet sin hunger efter sendetidspunkter, sociologen vil intet finde om den globale økonomi, og historikeren kigge forgæves efter en gennemgang af renæssancens aftryk i madprogrammet. Til gengæld vil afhandlingen give et tekstanalytisk perspektiv på maskulinitetskonstruktioner i madprogrammer til alle, der er interesserede i dette emne. Afhandlingen håber endda at visse medieforskere, sociologer, historikere og forskere fra andre felter – og måske endda folk uden for academia – vil kunne bruge dette perspektiv til at tænke videre med.

At sige at afhandlingen anlægger et maskulinitetsforskningsperspektiv er dog ikke helt præcist nok, da dette felt som al anden kønsforskning dækker over en stribe forskellige fagligheder, underfelter og metodiske tilgange, som bindes sammen af et fællesteoretisk udgangspunkt om kønnet som social konstruktion (Sjørup 2012), og som i stigende grad udvikler sig til en transvidenskab, hvor de traditionelle metodiske og faglige skel opløses (Lykke 2008, 34).

Maskulinitetsrepræsentationsanalyser: making sense of masculinity-traditionen

Det lille felt af studier i maskulinitet i madprogrammer kan ses som en del af den underdel af maskulinitetsforskningen, som man kunne kalde studiet af maskulinitetsrepræsentationer. Denne underdel beskæftiger sig altså med repræsentationer af maskulinitet modsat den sociologiske og antropologiske maskulinitetsforskning, som udgør hoveddelen af maskulinitetsforskningen, der beskæftiger sig med ”rigtige mænd” og deres liv.

Repræsentationsforskningen forholder sig til de modeller for maskulinitet, som en kultur producerer på alle mulige platforme: litteraturen (fx Sedgwick 1985, 1990,), opera (fx Purvis 2013), film (fx Ging 2012)... I min analytiske tilgang er jeg særligt inspireret af en bestemt del af den særlige britiske tradition for kultur-og repræsentationsforskning, som kaldes *Cultural Studies*.⁸ Her har forskning i maskulinitetsrepræsentationer spillet en ikke uvæsentlig rolle i de senere år, herunder med udgivelserne *Masculinity and Men's Lifestyle Magazines* (Benwell 2003) og ikke mindst *Making Sense of Men's Magazines*

⁸ Denne bevægelse kom frem i efterkrigstidens Storbritannien og var i sin første tid stærkt venstreorienteret og interesseret i at introducere et bredere kulturbegreb end det, Oxbridge-eliten havde kanoniseret. Det skete ikke mindst med en række værker om arbejderklassens kultur. Bannerførerne var Raymond Williams, Edward Thompson og Richard Hoggart. Sidstnævnte blev i 1964 leder af det berømte Centre for Contemporary Cultural Studies ved universitetet i Birmingham, der blev en ledende og kontroversiel institution i det britiske akademika. Her var Stuart Hall også tilknyttet. Han gjorde op med det, han kaldte en ”naiv kulturalisme”, som han mente prægede den første dyrkelse af arbejderklassen til fordel for en mere strukturalistisk og teoretisk avanceret kulturanalyse (Rojek 2007). Siden er feltet blevet noget mere flerspoget, og traditionerne fra Birminghamskolen er blevet videreført i forskellige former og med forskellige grader af ideologisk engagement. Overordnet kan man nok sige, at den tradition, jeg skriver mig ind i, har drejet sig endnu mere væk fra det politiske mod det semiotiske; eller rettere den forsøger i hvert fald at bruge cultural studies til at fremsætte et mere komplekst billede af relationen mellem det politiske og det kulturelle uden eksplicite politiske dagsordner, som man så i feltets mere idealistiske fødsel og rebelske ungdom. Jeg skal vende tilbage til flere af Stuart Halls elever og arvtagere af denne tradition i afhandlingen bl.a. Charlotte Brunson, Frank Mort og Angela MacRobbie.

(Jackson, Stevenson & Brooks 2001). Begge værker omhandler diskussion af maskulinitetens ændrede karakter ud fra livsstilsmagasiner, som er målrettet hhv. 'den nye mand' ('new man') og 'den nye fyr' ('new lad'), to kulturelle figurer, som vil blive udfoldet grundigt i kapitel fire.

Særligt er min analytiske tilgang inspireret af *Making Sense of Men's Magazines*, da den er rundet af et dynamisk maskulinitetsbegreb og ser det som en central opgave for repræsentationsanalyser af maskulinitet at beskrive dynamikkerne i de betydninger, værdier og normer, kulturen kobler til maskulinitet og til mandekroppen. Således placeres betydning, betydningsforskydninger, betydningsambivalenser og betydningskampe mere centralt end det normative eller magtkritiske blik, som det fremhæves i titlen *Making Sense of Men's Magazines*. Bogen hedder ikke *Critical Feminist Readings of Men's Magazines*.

I forordet til disse analyser af 'new lad'-magasiner fremhæves det, at målet med bogens læsninger (af disse i feministiske kredse meget udskældte blade) ikke er at tage et normativt eller moraliserende standpunkt, ej heller at fejre denne nye maskulinitetsform, men nærmere at se dem som "ambivalent spaces" og udforske disse rums ambivalenser og modsætninger: "We interpret these spaces as open and contested, evidence of potentially significant changes in contemporary masculinities, even though these places are taking place in (and are arguably restricted to) the highly mediated world of commercial culture. (Jackson, Stevenson & Brooks 2001, 4).

I min analyse vil jeg ligeledes lægge fokus på dynamik og betydning. Det betyder dog ikke, at fokus på magt, som ifølge mange ledende kønsforskere bør stå centralt i enhver analyse af køn,⁹ er fraværende – hvilket det heller ikke er i *Making Sense of Men's Magazines*. Det skal blot signaleres, at hvis man går til analyser af populærkulturelle produkter og leder efter elementer af en patriarkalsk og stereotyp kønsstruktur og gør dette til udgangspunkt for analysen, så vil man helt sikkert genfinde en sådan, men så vil man heller ikke finde meget andet, og en del nuancer vil gå tabt. Erstatte man magtbrillerne og patriarkatbrillerne med en "Making-sense-brille", så vil man først gå efter betydning, dynamik og ambivalens, og derefter kan man tage fat på de kritiske kønsperspektiver. Det er dette, jeg vil forsøge at gøre i denne afhandling: "Making sense of"-maskulinitetskonstruktioner og forhandlinger

⁹ Det gælder i høj grad også for maskulinitetsforskningen, som den amerikanske maskulinitetsprofessor Michael Kimmel understreger det i sin bog *The History of Men*, hvor han i kapitlet *Invisible Masculinity* kritiserer store dele af den sociologiske forskning for at have usynliggjort mænd som kønnede væsner og den "usynlige" magt, som denne usynlighed medførte: "To speak and write about gender is to enter a political discourse, to become engaged with power and resistance. It is the resources that maintain power, and the ideological apparatuses that develop to sustain and legitimate power. The historical construction of gender is a process through which various forms of power are reproduced and power becomes indelibly inscribed onto everyday life. It is impossible to speak about the historical construction of gender without speaking about power. In fact, power is so central to the historical construction of masculinities that it has been invisible to most social scientists who have studied it. Thus social theory and social sciences have done exactly what cannot be done: analyze masculinity without discussing power" (Kimmel 2005, 6).

i madprogramgenren. Min bevæggrund for at anlægge dette perspektiv er, at kønskonstruktioner i de vesterlandske samfund, som jeg beskæftiger mig med her, er ret komplekse og konstant foranderlige processer, hvor det er vigtigt at forstå nuancerne for at forstå forandringerne i kønsudtryk og magtdynamikker i kønsrelationerne.

Citatet fra indledningen til *Making Sense of Men's Magazines* fremhæver også et andet problem og en kritik, som man ofte møder som repræsentationsforsker: Har det overhovedet noget med virkeligheden at gøre? Er disse repræsentationer ikke bare nogle idealiserede konstruktioner uden kontakt til virkelige mænd? Denne anklage kunne man måske endda i højere grad fremsætte mod mit studie end mod *Making Sense of Men's Magazines*, da bogen ikke kun læser disse tekster, men også forholder sig til deres produktion og reception.

Studier i maskulinitet i madprogrammer kan ses som en del af den underdel af maskulinitetsforskningen, som man kunne kalde studiet af maskulinitetsrepræsentationer. Studiet af repræsentationer af maskulinitet har været en vigtig del af udviklingen inden for maskulinitetsforskningen, siden den blev etableret som disciplin i 1980'erne, som en af feltets store forskere Jeff Hearn påpeger det (Hearn 2013, xv) i sit forord til en ny bog om maskulinitet i visuel kultur med titlen *Imagining masculinities* (Kosmala 2013). Repræsentationsstudier bidrager netop til at forstå en kulturs måde at forestille sig og performe maskulinitet på og kan derfor danne en forståelsesramme for studiet af "rigtige mænd", som størstedelen af maskulinitetsforskerne beskæftiger sig med. Denne afhandling vil bidrage til og udbygge denne del af maskulinitetsforskningen.

Madprogrammet som socialt rum for kønnet forhandling

En af de væsentligste bidragsydere til tekstanalytiske studier af køns- og maskulinitetskonstruktioner i madprogramgenren er den engelske medie- og kulturforsker Joanne Hollows, der netop skriver sig ind i *cultural studies*-traditionen. En af hendes store bidrag til forskningen er, at hun har påvist, at netop madprogrammet er et af de sociale rum, hvor relationen mellem køn og mad forhandles i den aktuelle vesterlandske kultur, og at analyser af dette rum kan bruges til at tænke og forstå dette forhold mere generelt i en kulturel kontekst. Madprogrammet som rum for kønsforhandling skriver hun særligt frem i artiklerne *Oliver's Twist: Leisure, Labour and Domestic Masculinity in "The Naked Chef"* (Hollows 2003a) og i *Feeling like a Domestic Goddess: Postfeminism and Cooking* (Hollows 2003b). I den første artikel viser hun, hvordan den unge Jamie Oliver i *The Naked Chef* (1999-2001) skaber en mobil maskulin position på tværs af samtidens maskulinitetsdiskurser ved at træde ind i et traditionelt "kvinderum", det hjemlige køkken (Povlsen 1991). I det andet studie analyserer hun, hvordan postfeministisk madlavning i *Nigella*

Bites (1999-2001) bliver en spændingsfyldt forhandling af to oppositionelle kvindefigurer: den frigjorte karrierekvind og husmoderen.

Begge artikler tydeliggør altså, at kulturers normer for ”at gøre mad” er stærkt kønnede. Det gælder også for de aktuelle vesterlandske samfund på trods af forskydninger af de traditionelle rammer for både køn og madkultur (Cairns, Johnston and Bauman, 2010), men Hollows viser også 1) at der er rum for individuel forhandling og leg med/overskridelse af kønsstereotyperne 2) at madkulturen qua sin kønnede ladning er et meget velegnet felt til at eksperimentere med kønsudtryk 3) at det giver god mening at læse disse ind i større kulturelle diskussioner om køn jf. Jamie Oliver og debatten om nymaskuliniteter og Nigella som et postfeministisk projekt.¹⁰

Denne afhandling vil arbejde videre i denne optik, der ligger i tråd med ”making sense”-tilgangen, og tage udgangspunkt i Hollows forskningsresultater og analysere, hvad der er sket med maskulinitetskonstruktionerne i madprogrammet efter disse åbninger.¹¹

Madlavning som social, distinktiv praksis

Modsat mænds livsstilsmagasiner indskrives køn ikke så eksplicit og centralt i madprogrammet. Derfor er man nødt til at forstå, hvordan køn ”gøres” og får betydning igennem praksisser, hvor køn ikke eksplicit er centralt. Her er det vigtigt at understrege at mad(lavning) i denne afhandling ikke forstås som en individuel oplevelse, men derimod forstås mad(lavning) med Bourdieu som en social og distinktiv praksis. Det er en pointe, han fremsætter i sin banebrydende bog *La Distinction* (1979). Her gør han op med en kantiansk forherligelse af den ”rene” smag og oppositionen mellem ”le plaisir « facile », plaisir sensible réduit à un plaisir de sens, et le plaisir « pur », qui est prédisposé à devenir un symbol d'excellence morale et une mesure de la capacité de sublimation qui définit l'homme vraiment

¹⁰ Der er ikke nogen entydig definition af postfeminismen, men den forbindes ofte med en bølge i 1990'erne, hvor en ny type ”frigjorte” kvinder gjorde sig bemærket. De fremstod ”stærke” qua deres betydningsfyldte job og bevidste realisering af deres seksualitet uden at være bundet til en fast og dominerende partner eller kernefamilien. I populærkulturen ikonificeredes postfeminismen gennem Ally Mcbeal i tv-serien *Ally* og i Carrie Bradshaw og hendes veninder i *Sex and the City* og i en europæisk variant i Bridget Jones i bogen og filmen af samme navn. Gennem deres økonomiske og seksuelle ”empowerment” antydedes det, at feminismen ikke længere var et *issue*, men derimod et *fait accompli*.

En af de store forskere i denne bevægelse, Angela McRobbie, beskriver det postfeministiske landskab således i en af sine senere bøger, *The Aftermath of Feminism* fra 2009, hvor hun ser meget kritisk tilbage på tendensen: ”a situation which is marked by a new kind of anti-feminist sentiment which is different from simply being a question of backlash... Drawing on a vocabulary that includes words like 'empowerment' and 'choice', these elements are then converted into a much more individualistic discourse, and they are deployed in this new guise, particularly in media and popular culture, but also by agencies of the state, as a kind of substitute for feminism. These new and seemingly 'modern' ideas about women and especially young women are then disseminated more aggressively, so as to ensure that a new women's movement will not re-emerge... Freedom is revitalized and brought up-to-date with this *faux*-feminism” (McRobbie 2009, 1). McRobbie var selv mere entusiastisk i sine tidligere værker om postfeminismen og så et subversivt potentiale for kønsforhandling i denne bevægelse, men er altså i bagklogskabens klare lys blevet yderst kritisk (Ibid. 2-3).

¹¹ Jeg har modsat Hollows valgt udelukkende at fokusere på maskulinitet og på mandlige celebrity chefs, hvilket skyldes, at jeg gerne vil skrive projektet ind i en maskulinitetsforskningstradition og læse disse populære figurer ind i en maskulinitetskrise-forståelsesramme. Der vil dog blive refereret til kvindelige tv-kokke, da køn altid er relationelt.

humain” (s. VII). Som sociologerne Annick Prieur og Lennart Rosenlund præcist opsummerer, så vil Bourdieu fremanalysere ”de sociale betingelser for den såkaldte rene smag” (Rosenlund & Prieur 2006, 116).

Bourdieu's originale pointe er, at smag ikke reflekterer den enkeltes ”unikke”, fysiologiske smag, men derimod den enkeltes sociale position: ”Smag klassificerer og klassificerer den, der klassificerer” er en parole, som fanger essensen af Bourdieu's bog (Bourdieu 1979, VI). Smag er altså en differentieringskunst eller differentieringstaksonomi, hvor smag og ikke mindst afsmag fungerer distinktivt inden for klasserne i en social proces, hvor de forskellige klasser distingverer sig fra de andre som hinandens antimodeller og skaber kollektiv identitet inden for gruppen gennem denne distinktion, der især skabes negativt: ”l'identité sociale se définit et s'affirme dans la différence” (Ibid, 191).

Madkulturen synes at være et ekstremt rigt felt for Bourdieu for sådanne smags- og afsmagskonstruktioner i 1970'ernes Frankrig, som empirien omhandler. Borgerskabet distingverer sig igennem deres raffinerede måde at spise på fra arbejderklassens bastante køkken, hvor kvantitet er vigtigere end kvalitet. Borgerskabet ser ned på arbejderkøkkenets simpelhed og mangel på stil. Til gengæld afskriver arbejderklassen borgerskabets køkken som snobbet og overfladisk. Begge bruger maden som medium til at distingvere sig fra hinanden gennem forskellige kulinariske idealer.

I de postbourdieuske diskussioner om smag har flere dog påpeget, at de distinktive praksisser ikke længere kun kan forstås på baggrund af (økonomisk) klasse, men at smagsideal nærmere fungerer som indgangsbillet til forskellige ad-hoc-fællesskaber (Klitgaard Povlsen 2007, 47). Den franske sociolog Michel Maffesoli taler allerede i 1988 om ’neotribalisme’, altså et samfund, hvor forskellige nye stammer opstår omkring brands og trends i tiden, hvilket betyder, at man må tage grundlaget for idéen om distinktion op til revision, da den bourdieuske distinktion ikke kan gøre rede for disse forskellige nye sociale grupperinger (Maffesoli 1988, 24). Således synes Maffesoli ikke at forfægte idéen om, at den sociale identitet konstrueres i forskellen, men ser den bourdieuske klassesdistinktion som én blandt mange, særligt er der i den kulturelle overklasse en stribet nye stammer, som er klassemæssigt sideordnede, men samtidigt distingverer sig fra hinanden.

Man finder utallige af sådanne nye smagsfællesskaber eller smagsstammer i den aktuelle madkultur: slow food, palæo, raw food... Dog skal man nok ikke glemme, at det stadigvæk rummer et klasseperspektiv, da disse distinktive grupperinger primært ”rekrutterer” personer, som har økonomisk og kulturelt ”overskud” til at indgå i sådanne stammefællesskaber. Det skal man ikke glemme også i forhold til madprogramgenren.

Min grundlæggende forståelse af madlavning (på tv) viderefører Bourdieus grundlæggende pointe om, at det ”at gøre mad” er en socialt distinktiv praksis. Jeg vil dog gerne med mit maskulinitetsperspektiv udvide distinktionsbegrebet, så det ikke kun omhandler klasse, men også omfatter distinktion mellem forskellige former for kønnet praksis. Disse kønsdistinktionsprocesser omfatter ikke bare mænd over for kvinder, men forskellige bud på ”korrekt” maskulin og feminin praksis. Så min pointe er altså, at kønsidentitet også ”se définit et s’affirmer dans la différence”. Endvidere vil jeg altså i denne afhandling fastholde, at madfeltet og madprogrammet er en platform for sådanne kønsdistinktionsprocesser qua de mange distinktive (køns)tegn, som genren og madkulturen rummer.

Valg af analyseobjekter og analysemetode

Det har været en ret uoverskuelig opgave at udvælge analyseeksemplerne, da der findes så utrolig mange madprogrammer, og der konstant bliver flere og flere. Jeg har valgt at fokusere på næranalyser af et relativt lille korpus frem for at lave store syntetiserende læsninger, da det netop er nuancerne, jeg er interesseret i (jf. mit makings-sense perspektiv).

Jeg valgte tidligt at finde eksempler fra både Frankrig, England og Danmark. Dette valg skyldes, at både den maskuline krise og boomet i madprogrammer med højprofilerede mandlige værter er transnationale fænomener, og ved at fokusere på flere lande antog jeg, at diversiteten ville være større, og at denne forskellighed i analyseeksemplerne kunne bidrage til at nuancere forståelsen af madlavning som maskulin praksis på tv.

Disse eksempler er altså på ingen måde repræsentative for den måde, mænd laver mad på i deres nationale kontekst, men eksempler på ma(d)skulinitet i forskellige kulturelle kontekster.

Jeg har valgt tre programmer – et fra hvert land – efter to kriterier: 1) at værten skulle være et fænomen i sit respektive land, dvs. være en førende mediemadpersonlighed i sin lokale kontekst, 2) at de tre analyseobjekter i sin helhed skulle iscenesætte mænd som madlavere i forskellige rum, da rum netop blev centralt med det nye maskulinitetsudtryk i *The Naked Chef*, altså legitimeringen af hjemlig madlavning for mænd.

Valget faldt på 1) det britiske program *The F-word sæson 1-3* (Channel 4, 2005-2010) med Gordon Ramsay 2) det danske program *Spise med Price, sæson 1-3* (DR1, DR2, 2008-?) med brødrene James og Adam Price, 3) det franske *Le Chef En France, sæson 1-2* (M6 2012) med kokken Cyril Lignac. Her iscenesættes mænd, der laver mad i meget forskellige rum, nemlig et professionelt køkken (*The F-word*), et sommerhus (*Spise med Price*) og på farten (*Le chef en France*).

Med den omtalte ambition om nærlæsninger for øje udviklede jeg ret tidligt i projektet en analysemodel, der kunne hjælpe mig med at dissekere teksternes lag og deres konstruktion af koblingen mellem mad og maskulinitet. Hensigten med modellen var også at facilitere den komparative analyse imellem analyseobjekter og gøre det analytiske mere transparent, idet analysen af hver tekst vil følge samme systematik og begrebsterminologi.

I mit analytiske arbejde har jeg set alle episoder i de udvalgte sæsoner med denne model for øje mindst to gange og herefter udvalgt en episode som udgangspunkt for min analyse, dog med referencer til resten af serien. Valget af en episode som udgangspunkt for nærlæsningen har været forskelligt fra serie til serie, men jeg er i alle tre tilfælde gået efter, at episoden afspejlede den grundlæggende kobling af mad og maskulinitet i programmet og på den anden side, at maskulinitetsdynamikkerne blev bragt i spil på en ny måde i forhold til serien som helhed. Jeg vil komme nærmere ind på disse valg i analyserne.

Med valget af et snævert og alsidigt korpus må jeg naturligvis anerkende, at denne afhandling ikke er en udtømmende fortælling om maskulinitet i moderne europæiske madprogrammer, da fortællingen ville kunne se anderledes ud, hvis et andet korpus havde været udvalgt.

Jeg vil dog på baggrund af mine analyser og via en dialog med anden forskning samt en række supplerende eksempler i afhandlingens perspektiverende del forsøge at fremskrive nogle aktuelle tendenser for maskulinitetskonstruktionerne i madprogramgenren. Denne diskussion vil dels kunne give mine analyser noget perspektiv, dels vil de også kunne åbne for en relevant diskussion af, om madprogrammets maskulinitetskonstruktioner forsat har udfordret klassiske måder at koble mad og maskulinitet på, som Jamie Oliver gjorde det i *The Naked Chef*.

Afhandlingens udformning

Denne afhandling er opdelt i tre dele. Første del situerer afhandlingen teoretisk, metodisk og historisk. Anden del er analysedelen. Tredje del diskuterer og perspektiverer analyseresultaterne. Mere specifikt rummer kapitlerne:

- Kapitel 1: Heri kortlægges afhandlingens grundlæggende maskulinitetsperspektiv samt dets forståelse af madlavning som kønnet praksis. Maskulinitetsperspektivet har rod i poststrukturalistisk kønsteori og vil særligt bruge den danske kønsforsker Dorte Marie Søndergaards idé om ”posttraditionelt køn” til at konceptualisere moderne maskulinitet som et balanceringsprojekt, hvor mænd ikke må være for tæt på eller for langt fra traditionel maskulinitet. Søndergaard vil også blive brugt til at forstå,

hvordan et praksisfelt som madlavning kan bruges til at forhandle ”posttraditionel maskulinitet”. Denne poststrukturalistiske optik vil også blive placeret i forhold til andre teoretiske positioner inden for den aktuelle maskulinitetsforskning, særligt teorien om hegemonisk maskulinitet, der har domineret maskulinitetsforskningen de sidste mange år. Det vil blive betonet, at denne afhandling situerer sig inden for den del af maskulinitetsforskningen, som gerne vil problematisere eller åbne for nuanceringer af teorien om hegemonisk maskulinitet.

- Kapitel 2: Heri opridses nogle af de nye modeller for maskulinitet, som videnskaben har noteret sig i de sidste års forskning i repræsentationer af maskulinitet. For at gøre denne forskning relevant for afhandlingens genstandsområde vil disse blive sammenholdt med traditioner for og modeller for repræsentationer af maskulinitet i mediemaden. Det vil blive understreget, at afhandlingen i sin analytiske og teoretiske forståelse ønsker at forstå disse modeller som sameksisterende og dynamiske størrelser. Det vil blive gjort ved at introducere og udfolde begrebet bricolage-maskulinitet.
- Kapitel 3: Heri gennemgås madprogrammet som genre. Jeg vil først sætte det stigende udbud af og den stigende interesse for madprogrammer i relation til et større boom i livsstils-tv. Herefter gennemgås nogle af genreens karakteristika og disses udvikling gennem en næranalyse af *The Naked Chef*. Denne analyse vil ske gennem en eksposition af den analysemodel, som vil blive brugt på afhandlingens analyseeksempler. Herunder vil der blive lagt stor vægt på kønning af madprogrammet og den nyforhandling af kønsrollerne i tv-køkkenet, som Jamie Olivers første show stod for.
- Kapitel 4-6 rummer mine tre analyser. Først en analyse af programmet *The F-Word* med Gordon Ramsay (kapitel 4), hvori der vil blive lagt vægt på, hvordan den traditionelle kokkerolle og den traditionelle maskulinitet, som er dominerende i restaurantkøkkenkulturen, spiller en væsentligt rolle for programmets maskulinitetskonstruktioner. Derpå følger en analyse af rejsemadprogrammet *Le chef en France* med Cyril Lignac (kapitel 5). Denne analyse starter med nogle betragtninger over rejsemadprogrammet som undergenre af madprogrammet, hvori det vil blive understreget, at *Le chef en France* udgør en særlig variant med fokus på værtens ”nærmiljø”. Analysen vil desuden fokusere på, hvordan programmet iscenesætter mødet mellem en traditionel og en posttraditionel maskulinitet. Slutteligt vil jeg kaste

mig over programmet *Spise med Price* med James og Adam Price (kapitel 6). Denne analyse vil med udgangspunkt i begrebet heterotopi fokusere på, hvordan de to brødre i programmet bruger madlavning til at skabe en form for modsted til den omkransende kultur. Et modsted, hvor de bliver børn på ny og kan dyrke et nostalgisk bånd til fortiden. Disse analyser vil alle være udført med udgangspunkt i analysemodellen og følge den samme systematiske progression.

- I kapitel 7 vil jeg opridsede nogle tendenser for maskulinitetskonstruktioner i madprogrammer, som kan tegnes op på baggrund af analyserne, nogle supplerende eksempler og anden forskning i maskulinitet i madprogrammer. Disse tendenser er 1) rechefisation 2) Tv-kokken som social entreprenør 3) Tv-kokken som den, der revitaliserer en national myte 4) Madlavning som maskulin eskapisme.

Del I: Indledende teoretiske, historiske og metodiske betragtninger

Kapitel 1: Posttraditionel maskulinitet og madlavning som kønsforhandling

I dette arbejde har jeg fra starten været opmærksom på, at de teoretiske indspark skulle være direkte anvendelige i arbejdet med empirien og ikke komme til at overskygge analysen, ej heller skulle materialet bruges til at ”illustrere” teoretiske hypoteser og tankeeksperimenter. Jeg har ønsket et tæt og refleksivt parløb mellem teori og empiri. Teorien skal hjælpe til at give en fleksibel tolkningsramme for analysen, men samtidig skal analysens resultater også kunne give anledning til videreudvikling af det teoretiske udgangspunkt. Herved rummer afhandlingen en ambition om at komme udover det, som man med Bourdieu kan kalde ”teoretisk teori”(Prieur & Sestoft 2006, 119-121).

For hvis analyser af køn forbliver i den filosofiske sfære og ikke konfronteres med empiri, så bliver resultatet nemt til luftige og generelle påstande. Jeg har med andre ord ønsket at arbejde konkret og kontekstuel med køn. Det, jeg har brug for teoretisk i denne sammenhæng, er en måde at begrebsliggøre aktuel maskulinitet på og et fundament til at forstå madlavning som kønnet praksis.

I den danske kønsforsker Dorte Marie Søndergaards bog *Tegnet på kroppen* fandt jeg det, jeg søgte: en raffineret teoretisk model til at forstå køn i den aktuelle vestlige verden og forstå, hvordan madlavning kan indgå i denne verdens kønskonstruktioner og forhandlinger. Søndergaards bog er en diskussion af kønsforhandling blandt universitetsstuderende baseret på interviews fra 1990’erne. Bogen er for mig at se et af de mest vellykkede eksempler på omsætning af den amerikanske kønsforsker Judith Butlers queerteoretiske deessentialiseringer af køn til konkret analyse af kønsforhandlinger i forskellige virkelighedsfelter. Bogens empiriske omdrejningspunkt er altså den akademiske verden i 1990’erne, men mit argument og min begrundelse for at bruge den i denne afhandling er, 1) at den giver et fremragende billede af de dilemmaer, som moderne, privilegerede, hvide, europæiske mænd står over for i samfund med kønsegalitære idealer og grundlæggende usikkerhed omkring den maskuline identitet. 2) Den tilbyder en sofistikeret model, som udvikles til at forstå samspillet mellem det ”at gøre køn” og ”at gøre akademia”, men som også kan bruges til at forstå samspillet mellem det ”at gøre køn” og det ”at gøre mad”. 3) Denne forståelse falder godt i tråd med mit analytiske ”making-sense”-perspektiv, da Søndergaards forståelsesramme åbner for nuancerede og detaljeorienterede læsninger.

Med min reaktualisering og reappropriering af Søndergaard placerer jeg mig i en særlig diskursiv og poststrukturalistisk tradition, som er i opposition til dele af maskulinitetsforskningen – ikke mindst den, der er inspireret af den australske maskulinitetsforsker Raewyn Connell. Denne positionering og dens fordele og ulemper vil jeg komme ind på i dette kapitels sidste dele med særlig fokus på forholdet mellem køn som tegn og magtkonstruktion.

Butler gennem Søndergaard

Butlerinspirationen i *Tegnet på kroppen* kommer fra bøgerne *Gender Trouble* (1990) og *Bodies That Matter* (1993). Den første bog er en dekonstruerende læsning af en række teoretiske forståelser af forholdet mellem begær, krop og køn, hvor Butler kom frem til den opsigtsvækkende pointe, at kønnet var performativt. Denne pointe er ofte blevet misforstået derhen, at kønnet således var frit, og at det enkelte subjekt kunne vælge sin kønsidentitet, som var det en rolle i et teaterstykke. Butlers pointe var nærmere den modsatte, at kønnet valgte identitet for den enkelte.¹² At insistere på det performative sigter til at køn ifølge Butler kun kan forstås som en *gøren*, hvorigennem den handlende konstitueres: ”My argument is that there need not be a ”doer behind the deed”, but that the ”doer” is variably constructed in and through the deed.” (Butler 1990, 195) eller i Søndergaards omskrivning: ”køn er noget, vi konstitueres igennem og som konstituerer vore kroppes betingelser for væren og fremtrædelse” (Søndergaard 1996, 43).¹³

Hermed argumenterer Butler for, at køn ikke er noget, der bliver indskrevet på kroppen, og som den også kunne frigøres fra, som meget af den Beauvoir-inspirerede feminisme hævdede via distinktionen mellem et socialt køn, *gender*, og et biologisk køn, *sex*, hvor det sidste er en *væren*, og det første en *bliven*. I denne forståelse består køn på den ene side af noget substantielt, den biologiske kerne, og noget foranderligt, den socialiserede overflade. Herved accentueres potentialet for en tilbagevenden til det oprindelige køn, *sex*, via en frigørelse fra *gender*.

Den kønnede fremtræden, som vi møder på kroppens overflade, producerer en effekt af kønnet substans, men er ikke andet end inkorporeringen af en kønslig fantasi: ”That the gendered body is performative suggests that it has no ontological status apart from the various acts which constitute its reality” (Butler 1990, 185). Det er altså essentielt her at skelne mellem ekspresion og performativitet, da ekspresion forudsætter en formidling af noget indre, mens performativitet konstituerer aktøren i udførelsen.

Igennem denne teoretisering bliver det muligt for Butler at synliggøre og dekonstruere ”den heteroseksuelle matrice”:

¹² Jf. Butler 1993: ix- xii, heri hedder det sig bl.a.: ”Matters have been made even worse, if not more remote, by the questions raised by the notion of gender performativity introduced in *Gender Trouble*. For if I argue that genders are performative, that could mean that I thought that one woke in the morning, persued the closet or some more open space for a gender of choice, donned that gender for the day, and then restored the garment to its place at night. Such a willful and instrumental subject, one who decides *on* its gender, is clearly not its gender from the start and fails to realize that its existence is already decided *by* gender.” (s. x).

¹³ Som Søndergaard påpeger er disse to forskellige tolkninger af køn, hhv. Butler og de Beauvoir-inspirerede, grundet i en forskellig tolkning af relationen mellem kultur og individ. Hos de Beauvoir-inspirerede indskrives kulturen på individet og i Butlers og andre social konstruktionisters optik konstitueres individ og kultur igennem en refleksiv enkulturationsproces (jf. Søndergaard 1996, 30-46)

That grid of cultural intelligibility through which bodies, genders and desires are naturalized...a hegemonic discursive/epistemic model of gender intelligibility that assumes that for bodies to cohere and make sense there must be a stable sex expressed through a stable gender (masculine expresses male, feminine expresses female) that is oppositionally and hierarchically defined through the compulsory practice of heterosexuality (Ibid. 208).

Kroppen gøres kulturelt forståelig gennem en kohærent heteronormativ kobling af krop, kønseffekt og begærsretning.

I bogen *Bodies that Matter* udvikles denne idé med et ændret fokus fra performativitet til materialiseringsprocesser, og de centrale spørgsmål bliver: Hvordan gives kropsmaterien mening? Og gennem hvilke reguleringsprocesser materialiseres normer og idealer i kroppen? Med andre ord: ”Which bodies comes to matter – and why?” (Butler 1993, xii). Et nyt nøgleord i gentænkningen af performativitet som materialisering bliver ”gentagelsen”: ”at man i stedet for at tænke performance som en særegen og tilsigtet handling skal tænke den som en gentagende og citerende praksis, og at det netop er gennem gentagelserne og citaterne, at de effekter *produceres*, som citaterne almindeligvis antages at navngive.” (Søndergaard 1996, 42-43). Butler understreger herved, at hvis man skal beskæftige sig med kønnets materie, så skal det være som *tegn* og ikke som grundlag for feministisk teori (Butler 1993, 49).

Så langt er Dorte Marie Søndergaard enig med Judith Butler. Hun vil i sin analyse fortsætte denne dekomposition af sammenhænge i kønnets konstruktion, dog agter hun at arbejde mere kontekstuel og bringe flere kønnede komponentsammensætninger i spil i sin tilgang. Søndergaard vil heller ikke foretage en tekst på tekst-analyse som Butler, der i høj grad arbejder ved teoretisk at dekonstruere teoretiske tekster for så selv at fremsætte nye teorier. Søndergaard vil arbejde med konkrete aktørers fortællinger og konfrontere Butlers teorier med ”den kaotiske virkelighed”. Herved kommer hun også udover den psykoanalytiske fortælling, som forbliver i fokus hos Butler, hvilket Søndergaard ser som en klar begrænsning:

Lidt pudsigt er det jo i øvrigt, at Butlers analyse – i al sin dekonstruerende pragt – selv på denne måde [ved primært at analysere psykoanalytisk inspirerede tekster af bl.a. Lacan, Kristeva, Freud, Irigaray etc.] i en særlig form kommer til at afspejle konstruktionerne i de tekster, hun dekonstruerer – her i den særlige begrænsning af de konstruktionsbidder, hun får adgang til qua snæverheden i det virkelighedsfelt, der bliver analytisk tilgængeligt for hende gennem valget af netop de tekster. Butler kunne nok have fundet videnskabelige betydningskonstruktioner, der i højere grad ville tematisere andre virkelighedsfelter i deres fortællinger om køn og menneskelig

gøren og væren end dem, den psykoanalytisk inspireret tænkning begrænser sig til at tematisere.”
(Søndergaard 1996, 24)

Dorte Marie Søndergaard kan således ses som del af en tradition, som har ”understreget hvor vigtigt det er at reflektere over vejen fra poststrukturalistisk teori om deessentialisering af køn til konkrete empiriske analyser” (Lykke 2008, 65).¹⁴

”Kønnet med den lange snor”

Den kontekst, Søndergaard bruger til at operationalisere og udvikle Butlers teorier i, er dansk academia i 1990’erne. På baggrund af interviews med unge studerende prøver hun at vise, hvordan disse aktører forhandler køn.

Søndergaard tager udgangspunkt i et grundlæggende paradoks i materialet: På den ene side er kønnet for de unge noget flydende og ufikserbart, når det konkret er genstand for samtale. På den anden side bliver det meget ofte brugt til at producere mening i samtalen, når køn ikke længere er konkret konversationsemne. De unge opererer med det, Søndergaard kalder ”et køn med lang snor”, det vil sige:

et køn som giver enkelaktører mulighed for i nogen grad at jonglere med personlige udtryk for køn. Og ved at basere denne jongleren på muligheden af at udtrykke køn gennem forskellige deludtryk, med forskellig vægt lagt på forskellige udtryksaspekter og med mulighed for forskellige balanceringer mellem disse forskellige udtryksaspekter inden for deres kombinationer. (Søndergaard 1996, 20).

De unges mulighed for denne *kønsjongleren* skyldes, at de er aktører i en posttraditionel kontekst.

Posttraditionelt køn i en posttraditionel verden

Begrebet ”det posttraditionelle” stammer fra den britiske sociolog Anthony Giddens:

Modernitet er en post-traditionel orden, men ikke en orden, hvor traditioner og vaners sikkerhed er blevet erstattet af den rationelle videns vished. Tvivlen er et gennemgående træk ved den moderne kritiske fornuft. Den trænger ind i såvel hverdagslivet som den filosofiske bevidsthed og udgør en generel eksistentiel dimension af den nutidige sociale verden (Giddens 1991, 11).

Det posttraditionelle samfund er karakteriseret ved individernes *relative* frisættelse fra samfundets institutioner, der ikke længere styres af kollektiv tradition. Individernes livsbane er ikke kortlagt fra

¹⁴ Til denne tradition tæller Nina Lykke bl.a. også den australske kønsforsker Bronwyn Davies, den amerikanske kønsforsker Patti Lather og den danske kønsforsker Dorthe Staunæs.

fødslens, tværtimod ”må selvet skabes reflektivt... midt i et forvirrende virvar af muligheder og tilbud” (Ibid).

Den posttraditionelle selvidentitet skabes i en mere fleksibel relation mellem kultur og individ end i traditionelle kulturer. Til gengæld skal aktører i den posttraditionelle kultur leve op til krav om konstant selvudvikling og samtidig fremstå kulturelt genkendelig og ikke være ”for anderledes”, da individet så vil blive mødt med ”ekskluderende kræfter fra omgivelserne” (Søndergaard 1996, 33). Hertil er det essentielt at understrege, at den posttraditionelle kultur ikke ”tager udgangspunkt i et eneste enhedsligt kulturelt kernemønster. Der eksisterer i kulturen mange delkulturer, som gennemtrænger hinanden, og genkendeligheden kan følgelig have udgangspunkt i mange relativt forskellige mønstre...” (Ibid. 34).

Jeg ser en grundlæggende lighed mellem Maffesolis stammesmagfællesskaber, Baumans flydende modernitet og Giddens posttraditionelle modernitet, da alle – deres forskelligheder til trods – fremsætter en samfundsdiagnose, der betoner dels en opløsning af traditionelle og solide rammer for identitet og livsførelse, dels fremkomsten af en del nye niches og opskrifter til identitet, som alle er mere midlertidige og konstant foranderlige. Denne pointe fremfører sociologerne Michael Hviid Jacobsen og Anders Petersen også i bogen *Samfundsteori og Samfundsdiagnose* (2012). De regner også den tyske sociolog Ulrich Beck, som vi skal vende tilbage til senere, med til denne gruppe. Jeg vil således rubricere dem under rubrikken posttraditionelle/flydende modernitetstænkere, da jeg finder, at denne traditionsopløsning og følgende fluidisering af samfundet er et centralt argument hos alle.

Alle disse tænkere synes også kritiske over for denne ”tilstand” (dvs. flydende og posttraditionelle); ikke mindst den forvirring og rodløshed, som individualiseringen og tabet af traditionelle fællesskaber og strukturer medfører.¹⁵ Den mest kritiske af disse er nok Bauman, der netop beskriver dette stadie i modernitetens historie som ”fremmedartet” (Bauman 2006, 9). Som om mennesket nu er kommet ”for langt” væk fra sin oprindelige natur og ”for langt” ind i kulturen.

Jeg vil i denne afhandling videreføre det posttraditionelle syn på den aktuelle verden, som disse forfattere præsenterer, da jeg finder, at det er central pointe, når man skal forstå køn i de aktuelle vesterlandske samfund. Her flyder kønskategoriernes nemlig også. Jeg har dog et par kritiske bemærkninger, som angår alle disse teoretikere. Ikke mindst er jeg skeptisk over for Baumans fremtrædende påstand om, at den aktuelle situation er mere fremmedartet end tidligere stadier i

¹⁵ Maffesoli er den eneste, der faktisk sætter spørgsmålstegn ved selve individualiseringen, da han i modsætning til Beck, Giddens og Bauman hævder, at ”nye former for fællesskaber udvikler sig i det tomrum, som de gamle efterlod og muliggjorde” (Hviid Jacobsen & Petersen 2012, 142).

moderniteten. Jeg mener først og fremmest, at denne fase er anderledes, og at identitetsdannelse foregår på andre måder end tidligere. Bauman kommer til at idyllisere de ”gode” gamle dage – som oftest var dengang forfatterne var unge og i fuldt vigør – og han kommer således også til på en sikkert uintenderet måde at fremsætte essentialiserende subjektsforståelser, hvor bestemte perioder præsenteres som mere eller mindre ”fremmedartede” end andre, og at nogle perioder er tættere på en eller anden udefineret form for universel menneskelig essens.

En anden relevant kritik, man kunne rette mod Giddens, Søndergaard, Beck, Bauman og Maffesoli, er, at oppositionen mellem traditionelle (faste) og posttraditionelle (flydende) samfund bliver lidt forsimplet i et historisk perspektiv, som om alting i gamle dage (hvilket ikke er defineret helt klart, men vel er en slags præ-68-verden) var styret af tradition, og alt i dag er flydende. Jeg mener dog, at det giver mening at se den aktuelle verden som relativt mere posttraditionel/flydende/stammeagtig, end den var i tidligere stadier af moderniteten.

En tredje kritik, som man med nogen ret kan rette mod både Søndergaard, Bauman, Maffesoli og Giddens, er, at deres idé om flydende identitetsforhandling midt imellem et utal af muligheder primært taler ind i et middelklasse/eliteperspektiv, da det ikke er alle, der har den kulturelle eller økonomiske kapital, som sådanne livsstilsvalg forudsætter. Giddens tager dog også dette forbehold, når han gør opmærksom på, at ”klassesdeling og andre grundlæggende skel, f.eks. i forbindelse med køn eller etnisk tilhørsforhold, kan delvist *defineres* ud fra ulige adgang til selvrealisering og magtstyrkelse(empowerment)” (Giddens 1991, 15).

Den posttraditionelle verden og maskulinitetskrisen

En central grund til, at jeg beholder denne posttraditionelle modernitetsforståelse, er, at livsstilsmediestof, herunder livsstils-tv og mad-tv, kan ses som ”svar” på identitetsusikkerhed i en *flydende* verden. Læring og anvisning om livsstil tilbyder mulighed for at navigere i denne traditionsløse og usikre socialitet, hvor selvidentiteten netop konstrueres gennem dag-til-dag-valg inden for forskellige livs- og stilsfelter. Derfor synes denne modernitetsforståelse også særdeles brugbar i denne afhandlingskontekst, hvor et bestemt identitetsspørgsmål (maskulinitet) undersøges inden for et bestemt livsstilsfelt (madprogrammet). *The Naked Chef*, som markerer den tidsmæssige åbning af det empiriske materiale, er et tydeligt eksempel på dette, da serien opererer med en sådan ”flydende” forståelse af det moderne liv og afspejler og leger med denne kontekst.

Derudover giver det god mening at forstå krisen i den maskuline identitet ud fra en sådan posttraditionel kontekst, hvor maskuliniteten er omgærdet af usikkerhed. Hertil dog tre bemærkninger. For det første åbner det posttraditionelle verdensbillede også op for at forstå, at ”den maskuline krise”

ikke er et selvstændigt fænomen, men derimod en del af en større modernitetskrise. Fokus i denne afhandling er i udgangspunktet blot på dette delaspekt af denne moderne kulturelle usikkerhed, som maskulinitetskrisen konstituerer; dog skal vi se, at maskulinitetskrisen og den ”generelle” krise ofte kædes sammen også i denne afhandlings analyseeksempler og mindre læsninger.

For det andet skal man passe på med – som flere har påpeget – at gøre den moderne maskulinitetskrise til et unikt fænomen for den nutidige vesterlandske kultur. Den amerikanske maskulinitetsforsker Michael Kimmel demonstrerer overbevisende i sin historiske gennemgang af maskulinitet i Amerika, at der har været flere sådanne krisemomenter omkring den maskuline identitet.¹⁶ Kimmels fremstilling af maskulinitetens krisehistorie angår en amerikansk kontekst, men jeg vil mene, at den kan siges at have mere generel gyldighed i den vesterlandske verden, da mange af de demografiske processer, som lægges til grund for disse kriser, er transnationale fænomener (urbanisering, forbrugskultur, industrialisering etc.). Den aktuelle maskulinitetskrise kobler Kimmel især til en gradvis opløsning og delegitimering af den patriarkalske struktur (i kølvandet på feminismens politiske kamp og institutionaliseringen af kønsegalitære idealer), som blev genetableret i den revitalisering af en heroisk maskulinitet og af kernefamilien midt i middelklassens ekspansion og forbrugskulturens etablering i tiden efter anden verdenskrig.

For det tredje er spørgsmålet dog også i dette lys, om udtrykket ”den maskuline krise” er den rigtige måde at karakterisere det faktum, at maskulinitet og mænds ageren er omgivet af usikkerhed. Kriseretorikken risikerer at indikere, at der er en ubalance, der skal bringes i balance, og således kan kriseretorikken fungere som legitimation for de såkaldte ”backclashes” mod feminismen.¹⁷ Dette er ingenlunde min intention, da jeg grundlæggende mener, at maskulinitetens usikkerhed er en positiv udvikling i relationen mellem kønnene (og mellem forskellige grupper af mænd), og ikke på nogen måde længes efter en reetablering af den maskulinitet, der dominerede før krisen. Ej heller ser jeg en ”løsning” (altså en bringen-balance) af maskulinitetskrisen som et mål for maskulinitetsforskningen – tværtimod er kønsballade så langt at foretrække frem for traditionel kønsbalance. For mig er det blot vigtigt at tage udgangspunkt i krisediagnosen for at forstå de mange forsøg på at definere nye (og gamle) maskuliniteter. Når jeg alligevel gennemgående vælger begrebet ”maskulinitetskrise” i denne afhandling, er det, fordi denne term er så integreret i maskulinitetsforskning og debatter om

¹⁶ ”...few have observed that these three responses [to the masculine crisis] – efforts at self-control, reactive exclusion, and escape – have been dominant themes of American manhood for the last two centuries...the current malaise among men has a long history, and that the way men are responding these days bears a startling resemblance to men’s responses over the course of history” (Kimmel 1996, viii)

¹⁷ ”It’s time, the cadres of ”angry white males” tell us, for men’s right, for men’s liberation even, for men to stand up to those “feminazis” and welfare queens...These guys are mad as hell and they’re not going to take it anymore! It’s time for men to stand up for themselves” (Kimmel 1996, viii).

maskulinitet, men jeg bruger termen med et meget kritisk syn på og bevidsthed om dens problematiske konnotationer.

Med disse overordnede betragtninger vil jeg vende tilbage til den teoretiske forståelse af posttraditionel maskulinitet, som den beskrives hos Søndergaard. I hendes videreudvikling af Butler og Giddens bliver køn – i hvert fald i hendes empiris kontemporære, nordiske kontekst – altså ikke blot noget, der performes og materialiseres, men også noget der kan forhandles, og som bliver mødt med forhandlingskrav. Men hvordan skal forhandling forstås i konstruktionen af køn?

Forhandling op ad og imod de ”rene kategorier”

I det posttraditionelle samfunds opløsning af klarlagte livsbaner baseret på tradition mødes den enkelte med et *positioneringsimperativ*. Heri ligger, at den enkelte skal forhandle kulturens normer og muligheder til en genkendelig position, der samtidig fremstår som en individuel position. Forhandlingen ”foregår gennem brydning mellem individers udtryk for køn” (Søndergaard 2006, 34) og er således en dynamisk interaktion, men samtidig må det fremhæves, at der ikke er tale om ”frie individers” bevidste frigørelse, da ”disse udtryk kan være reflekterede og bringes reflekteret ind i brydningerne, men de kan lige så vel og måske endda hyppigere være ikke-reflekterede, personligt indforståede.” (Ibid., 34-35). Udtrykkene er i høj grad internaliseringer af eksterne udtryk (med Bourdieus termer) eller citerende praksis (med Butlers termer). Forhandlingerne har derfor meget faste rammer, som de skal og kan føres inden for. Det vil være naivt at se det posttraditionelle køn som et frigjort køn, der er snarere tale mere indirekte subjektiveringsprocesser.¹⁸

Det er vigtigt at understrege to ting i forhold til den posttraditionelle forhandlingskultur. Det første element er, at der fremsættes et *imperativ* om forhandling, hvilket dels betyder at de ikke-reflekterede udtryk også tolkes i den sociale interaktion og har *kulturel effekt* (Ibid.), dels at alle er med i forhandlingen: ”Man kan *ikke* vælge *ikke* at udtrykke noget”, og der findes ikke noget ”neutralt udtryk” (Ibid.). Enhvers selvfremførelse vil blive tolket på baggrund af kulturens dynamiske forståelser af kategorien ”køn”. Så selvom køn er et ”gennemgående konstruktionselement i den sociale orden”, er det også et konstruktionselement, der i den posttraditionelle orden er under konstant udvikling og omtolkning.

En anden central pointe i Søndergaards tolkning af den posttraditionelle forhandling, som jeg finder særlig vigtig, er kravet om individuel og ikke-stereotyp selvfremførelse. De ”rene kategorier”,

¹⁸ Denne pointe er også udfoldet af den sene Foucault, jf. filosofen Anders Fogh Jensens meget grundige læsning af Foucaults ledelsesfilosofi og Foucaults historisering af forskellige ledelsesfilosofier i den vesterlandske kultur, hvor *befalingen* igennem moderniteten i stigende grad er blevet erstattet af *anbefalingen*, som dog i høj grad fungerer ligeså styrende (Fogh Jensen 2005,188-310).

altså de traditionelle kategorier: ”den rigtige kvinde” eller ”den rigtige mand”, fremstår uspændende og som et ikke-eftertrættelsesværdigt forhandlingsindlæg.¹⁹

Så selvom stereotyperne ”skaber umiddelbar tryghed og et nemt håndterligt identifikationsgrundlag”, så ”repræsenterer de *for* fikserede kategorier også et uhensigtsmæssigt og dårligt orienteringsgrundlag.” (Søndergaard 2006, 379) i en udviklingsorienteret kultur. Den posttraditionelle kønsforhandling udspilles altså mellem kravet om at udtrykke en individuel identitet, som ikke må ligge for tæt op af de ”rene kategorier”, men heller ikke for langt fra dem. Kønsforhandlingerne skal være ”blandingsprojekter”, og hver enkel posttraditionelle kvinde og mand fremstår ”enestående og genkendelig” (Ibid. 61) eller måske nærmere *relativt enestående* og *relativt genkendelig*.

Praksisfelter og balancering af kønsudtrykket

Som tidligere nævnt kritiserede Dorte Marie Søndergaard Butler for kun at beskæftige sig med køn i en relativ begrænset sfære. Ved dette snævre fokus får Butler ikke adgang til alle de arenaer, hvor køn har betydning. For at råde bod på dette foreslår Søndergaard en komponentmodel, der netop er funderet i relationen mellem delkomponenter i kønnets konstruktion. Denne komplicerede model er der ikke plads til at gennemgå her (der henvises til Ibid., 24-25), men for denne afhandling er komponenterne ”virksomhedstilknytning” og ”færdighedsrepertoiret”, også kaldet virksomhed og kompetence, centrale. De dækker over hhv. praksisfelter og typer af praksisfeltsrealisering, som i Søndergaards analyse sættes i relation til køn, men man er nødt til at sondre mellem virksomhed og kompetence for at forstå den måde, kulturen kønner praksisser på:

Eksempler: Muligvis kan kvindeligt kropsmærkede gøre sig til ingeniører, gå ind i ingeniørvirksomheden, men færdighedsmæssigt er de nok bedst inden for den type

¹⁹ Her skal de ”rene kønskategorier” forstås som en række koblinger i realiseringen af forskellige komponenter, der følger abstrakte og stilerede forestillinger om mandelighed og kvindelighed, hvor ”Den rigtige kvinde fra den rene kvindekategori, fiktionens kvinde, kobler – hvis man tager overskrifterne og går let hen over kønsmatricens nuanceringer på enkelte komponenter – modsatkønnet begærsretning, passiv hengiven position i det seksuelle møde, blød kvindelighedskonnoteret virksomhedstilknytning og blødt kvindelighedskonnoteret færdighedsrepertoire med en selvforståelse, der vægter køn, og en selvfremførelse der lover seksuel tilgængelighed for mandligt kropsmærkede – hensynsfuldhed, parathed til at forstå og yde social service, omsorgsfuldhed og underordning. Den figur opleves som kedelig. Som akademisk aktør er hun håbløs. Som kæreste er hun i bedste fald et personligt bekræftende møde i sengen, men ikke én man kan have med sig på andre arenaer, hvis man er mand fra delkulturen her [dansk akademisk].” (Søndergaard 2006: 380-381). Mens ”Den rigtige mand fra den rene mandekategori, fiktionens mand, kobler – igen på overskrifts plan – modsatkønnet begærsretning, aktiv dominerende position i det seksuelle møde, hård maskulint konnoteret virksomhedsfelt og hårdt maskulint færdighedsrepertoire med en selvforståelse, der vægter køn, og en selvfremførelse der signalerer seksuel appetit og vilje til at få den tilfredsstillet, overordning og en ikke ringe grad af hensynsløshed.... Man kan som mand lade sig inspirere lidt af hans type, men ikke identificerer sig med ham... Som kæreste er han uspændende i længden, går højest an til et enkelt møde eller to på den seksuelle arena – en moderne kvinde fra delkulturen her [dansk akademisk] ville ikke orke ham og ville ikke anse ham for at være en værdig og spændende udviklingspartner (Ibid. 381).

handlesammenhænge til at tage sig af samarbejdsprocesser mellem ”rigtige” ingeniører eller til at tage sig af små bygningskonstruktioner, eller til at assistere andre. Muligvis kan mænd gøre sig til sygeplejersker, men de må hellere blive ledende sygeplejersker eller tillidsrepræsentanter eller lade sig ansætte på barske og krævende afdelinger. Konventionerne opløses ikke alene ved konventionsopløsning på én komponent – andre komponenter er altid med i konstruktionens samlede billede. (Ibid, 204)

Madlavning er en meget interessant case på både virksomheds-og kompetenceniveau i forhold til køn, da begge rummer en bred vifte af potentielle kønnede konnotationer. Men inden vi kommer nærmere ind på dette, skal vi lige rundt om Søndergaards konklusioner.

Kønnets metakoder.

Søndergaards model er en måde analytisk at håndgribeliggøre ”kønnet med den lange snor” på, da den åbner for en dekomposition af den ”logik” eller det betydningssystem, som ligger til grund for aktørers forhandlinger. Det bliver altså muligt at forklare, hvilke henvisningssammenhænge aktørerne vægter, kombinerer og balancerer i deres selv fremførelse i forsøget på fremstå både unikke og genkendelige, og hvordan disse balanceringsprojekter mødes af andre aktører.

Søndergaard skelner mellem tre analyseniveauer: 1) Niveau for tilstandsbilleder – empirinære situationer og fortællinger om oplevelser og gøren. 2) Niveau for konkrete koder, hvor den brede analyse af, hvad der gøres, og hvordan det forstås, tolkes og producerer ny ageren, løftes op på et mere overordnet niveau for at danne ramme for koder i en specifik delkultur. 3) Niveau for metakoder – principper for de konkrete koder og det, som ligger i metakoderne – altså et mere abstrakt lag.

På det første niveau holder analysen sig på et deskriptivt niveau, altså hvad gøres der helt konkret. På det andet niveau forsøger man at fremanalysere, hvilke koder der ligger bag den konkrete ageren. På det tredje niveau spørges til, hvilke principper der ligger bag de konkrete koder.

Således er generaliseringspotentialet forskelligt på hvert niveau og jo mere vi kommer op, desto mere kan der generaliseres. I Søndergaards analyse forholder første niveau sig kun til de konkrete situationer, som de danske studerende beskriver. Det andet niveau, altså de konkrete koder som de studerendes handling afspejler, er nok relativt repræsentativt for den akademiske kultur i Skandinavien, men måske ikke repræsentativt for alle andre delkulturer i de nordiske lande fx. arbejderkulturen, bestyrelseskulturen etc. På det tredje niveau, som måske er det mest originale fra Søndergaards side, forsøges det at formulere nogle ”mere overordnede rammer, som rummer og lægger præmisser for de mange forhandlingsbestræbelser, aktuelle aktører retter mod de konkrete koder” (Søndergaard 1996, 416).

På baggrund af sit materiale fremsætter Søndergaard tre specificeringer af metakode: 1) Køn forvaltes kontekstuelt og flydende. 2) Selvom kønnet ikke er ”totalt fikseret” skal det fremføres i passende balanceringer og med kompensation for ikke konventionelle deludtryk. 3) Endvidere skal bestemte henvisningssammenhænge respekteres.

Madlavning som kønnet praksis

Det søndergaardske perspektiv bliver interessant for denne afhandlings analytiske optik, da det giver en indgang til at forstå madlavning som en kønnet praksis, der kan indgå i og balancere det samlede kønsudtryk. Madlavning er en lidt anderledes praksis, hvad angår kønning end fx de professionelle hverv, som Søndergaard omtaler: sygeplejervirksomheden og ingeniørvirksomheden, der var hhv. tydeligt markeret som mandlighedskonnoteret og kvindelighedskonnoteret. Madlavning som kønnet praksis rummer en stribe forskellige betydninger, der ikke mindst er knyttet til bestemte rum.

Den professionelle kok associeres især med en mandlighedskonnoteret form for madlavning, og den professionelle restaurantkøkkenkultur har været domineret af meget stærk machokultur (Nilsson 2012, Fine 1996, Steno og Friche 2013). Madlavning i hjemmet har traditionelt været mindre prestigefyldt og associeret med kvindelighed og ikke mindst moderskab, som den danske medieforsker Karen Klitgaard Povlsen bemærker det: ”Køkkenet [det private] optræder i de moderne massemedier som metafor for moderlighed, familiens samlingspunkt og kerne uden hvilken en rigtig familie ikke er tænkelig. Moderskab med indbygget kosteskab.” (Povlsen 1991, 132). Som hun dog også noterer sig, har moderniseringen af køkkenet og kvinderollen siden 1960’erne medført en fornyelse af denne rolle:

Det nye køkken og den nye kvinde, det nye moderskab blev en form, der sammenfattede tidligere tiders tilsyneladende modsatrettede betydninger. En form med flertydigt indhold: Valget stod ikke længere mellem kærlighed og karriere, børn eller arbejde. Valget er et til-valg af begge dele på én gang. Mindst. Det, der netop gør gamle køkkener og den gamle kvindelighed så umoderne, er netop det entydige. Køkkenet var til for at være madlavningens rum, kvinden var til for at være husmor. I dag [1991] er det ikke nok. Både køkkenet og kvinden skal opfylde mange funktioner og samtidig skal de være varme, smukke og rare at bevæge sig i. (Ibid.)

Det er netop dette betydningsskred i køkkenets entydighed og dets entydige kønning, som Jamie Oliver arbejder videre med i *The Naked Chef*. Det skete dog ikke, som vi skal se det i tredje kapitel, gennem en total omfavelse af en helt klassisk kvindelighedskonnoteret tilgang til madlavning, men gennem en forhandling og balancering af madlavning i dette rum.

Oppositionen mellem det hjemlige og det professionelle køkken, som der vil blive vendt tilbage til flere gange, skal blot illustrere, at madlavning er et meget interessant eksempel på et søndergaardsk

virksomhedsfelt, da madlavning rummer en bred vifte af potentielle kønnede konnotationer og kønnede realiseringer, hvis betydning afhænger af kontekst. Man kan altså ikke sige, at madlavning er enten mandlighedskonnoteret eller kvindelighedskonnoteret – som fx hhv. de markant kønnede felter: sygeplejersker eller ingeniør – da konteksten er ekstremt vigtig. Endvidere synes madkulturen at være et dynamisk felt, hvor nye og arkaiske kønsbetydninger koeksisterer, og hermed har madlavning som kønnet praksis et stort potentiale for både at følge, spille op ad og overskride de traditionelle kønsroller.

Posttraditionel maskulinitet som dilemma

Dette er især interessant i relation til de særlige problemer, der ifølge Søndergaard er associeret med den maskuline identitet i den posttraditionelle kønsforhandling. Blandt Søndergaards mandlige informanter handler det meget om at komme ud over ”den der bløde mand”, men uden at rende ind i den der traditionelle manderolle, som en af de interviewede siger (Søndergaard 1996, 169-170). Eller som Søndergaard formulerer det:

Det samfund og den kultur, de nu er en del af, indeholder imidlertid også disse kønsegalitære idealer. Dem må man leve op til for at være moderne. Og her må balanceres. Man må som mand *både* være kønsegaliter og udnytte de muligheder og privilegier, kulturen lægger i forlængelse af ens kropstegn – uden at det bliver så overdrevent, at det går ud over ens selvopfattelse som moderne. Man skal ikke være en vatpik, men man skal heller ikke være en gammeldags macho-mand. Her ligger modsætningen for den moderne maskuline position (Ibid.,175-176).

Som vi skal se det i min analyse af *The Naked Chef*, bruger den unge Jamie Oliver netop madlavning til at komme uden om denne modsætning.

Er den poststrukturalistisk kønsforståelse passé?

Søndergaard fremførte sine teorier om det posttraditionelle køn midt i en periode, hvor kønsforskningen var meget optaget af den sproglige vending og poststrukturalistisk teori, hvilket klart skinner igennem i hendes arbejde. Siden da har der været adskillige vendinger inden for det køns- og kulturteoretiske landskab herunder den performative vending, den materielle vending og den affektive vending. Dette kunne godt lede én til at tro, at hendes analytiske teori ikke er helt tidssvarende.

Alene ordet ”det posttraditionelle” forekommer noget altmodisch og 90’er-agtigt. I de sidste mange årtier har der været en decideret kamp om at finde en term, der dækkende kunne beskrive samtiden. Man har forsøgt sig med det senmoderne og det postmoderne, der begge synes at betegne en tid efter det moderne, men har lidt forskellig betydning. Jeg vil dog i denne afhandling beholde ordet det posttraditionelle til at karakterisere de aktuelle, vesterlandske kulturer, fordi jeg grundlæggende mener, at Giddens beskrivelse af det posttraditionelle selvidentitetsprojekt stadig er gyldigt, og fordi

denne opposition mellem traditionel og posttraditionel kønsforståelse går igen flere gange i mit materiale.

Som nævnt er det evident, at Søndergaards kønsforståelse og metode er situeret i en poststrukturalistisk tradition, der har rod i specielt Foucaults og i nogen grad Derridas dekonstruerende tilgange, som har været umådeligt indflydelsesrige i de humanistiske og samfundsvidenskabelige videnskaber. Judith Butler er selv en arvtager af denne tilgang med sine radikale dekonstruktioner af diskurser omkring køn. Hendes tekster anvender også sproglige begreber og udtryk til at beskrive køn, fx performativitet og interpellation. I denne tradition er diskurs det primært konstituerende, og subjektet skal i de mest radikale udgaver forstås som en form for ”sproglig effekt” (Heede 2004, 74), og identitetsanalyse skal derfor forstås som diskursanalyse.

I de senere årtier har vi set en række teoretiske vendinger, der kritiserer denne tradition for at være for sprogfikseret og ikke beskæftige sig med ikke-sproglige fænomener som materialitet²⁰ og affekt. Kritikken, der absolut har sin relevans, kommer dog med mange grader af radikalitet og dele af den affejer på inden måde alle poststrukturalismens kundskaber. Det drejer sig nærmere om at ”tilføje og nuancere” (Staunæs, Juelskjær og Ratner 2010), eller som Dortha Staunæs præciserer:

Fremfor en forkastelse af poststrukturalismen og den sproglige vending, foreslår jeg, at vi læser den affektive vending som en vending, der udvikler indsigterne om det performative, altså pointen om ”gørelse” fra den sproglige vending og ekspanderer performativitsbegrebet således, at det også omhandler materialitet og affektivitet (Staunæs 2012, 64).

Man kan sige, at når man som mig i dette arbejde har med mad at gøre, så synes det særligt vigtigt at inddrage det materielle og det affektive.

Jeg mener også, at man må anerkende, at *Tegnet på kroppen* ikke er åben over for at tænke affekt og materialitet som vigtige elementer i analyse af køn. Affekt får fx en fremtrædende plads i en analyse af en af informanternes destruktive forhold til moderfølelsen, ”den *særlige* følelse for barnet, den *særlige* fornemmelse for passende standarder i omgangen med barnet, den *særlige* selvfølgelighed for tilknytning til barnet... *den* bor i *hendes* krop, for hun bærer nemlig kvindeligt kropstegn” (Søndergaard 1996, 230). I Søndergaards tilgang, som jeg vil videreføre her, tænkes affekt og materialitet også som betydningsbærende tegn i den mellem menneskelige sociale interaktion, hvori kønnet skabes. Det er netop i sin analyse af og dekonstruktion af kønnets betydning, at den poststrukturalistiske og

²⁰ En af de helst store teoretikere for denne bevægelse er den amerikanske teoretiker Karen Barad, der både er begejstret og kritisk over for Butlers arbejde. Kritikken går særligt på, at hendes materialisationsbegreb kan beskrive, hvorledes diskurs materialiseres, men ikke hvordan materien materialiseres. Materien forbliver desværre ifølge Barad i Butlers optik ”a passive product of discursive practices, rather than an active agent participating in the process of materialization (Barad 2003, 821).

dekonstruktivistiske tilgang har sin force. Den er dog blevet kritiseret af førende dele af maskulinitetsforskningen. Således vil dette teoretiske kapitel afsluttes med at positionere afhandlingens teoretiske situerethed inden for maskulinitetsforskningen.

Connell og modellen for hegemonisk maskulinitet

Megen maskulinitetsforskning har de sidste år i høj grad været teoretisk inspireret af den australske teoretiker R. W. (nu Raewyn) Connells arbejder, ikke mindst bogen *Masculinities* (1995). Heri insisterer Connell på, at maskulinitet skal forstås flertydigt og altid i forhold til noget (Connell 1995, 42). Han foreslår en model, hvor en række forskellige relationer eller positioner er hierarkisk struktureret omkring en hegemonisk maskulin position.²¹ Den hegemoniske maskulinitet defineres som den position, der er den dominerende i en given kontekst: "At any given time, one form of masculinity rather than others is culturally exalted." (Connell 1995, 77). Således dominerer den hegemoniske maskuline position kvinder og – og det er en vigtig pointe – andre grupper af mænd. Disse kategoriserer Connell i tre andre grupper: de marginaliserede, de underordnede og de medsammensvorne (Ibid. 77-81). Her er den sidstnævnte gruppe den mest originale konceptualisering, den dækker nemlig over de mænd, som støtter og legitimerer det hegemoniske maskulinitetsideal og den medførende patriarkalske orden, men som ikke nyder de samme privilegier som dem, der inkarnerer den. Jeg har lidt svært ved helt at forstå Connells skelnen (og behovet for den) mellem de marginaliserede og de underordnede maskuliniteter. De marginaliserede mænd er primært knyttet til homoseksualitet og de underordnede til race og klasse, men begge dele må vel siges at være både marginaliserede og underordnede positioner.

I denne optik er det magtstrukturelle det centrale i kønsanalysen, og Connell kritiserer diskursive og foucauldianske analysetilgange til maskulinitet: "They give no grip on issues about economic inequality and the state, which... are crucial to changes in masculinities" (Connell 2005, xix). Connells arbejde rummer mange spændende perspektiver; ikke mindst har det fungeret meget produktivt til at åbne for en pluralisering af maskulinitetsforståelsen i maskulinitetsforskningen og for at tænke maskulinitet i samspil med andre sociale kategorier såsom race, seksualitet og klasse.

²¹ Begrebet hegemoni beskriver forskellige former for politisk dominans og associeres med den italienske tænker Antonio Gramsci, som Connell også låner fra (Connell 1995, 77). Gramsci brugte det især til klasseanalyse og til at forklare naturliggørelsen af social ulighed, som den engelske kulturforsker Raymond Williams påpeger i sin fremstilling af begrebet. Hegemoni er ikke begrænset til "matters of direct political control but seeks to describe a more general predominance which includes, as one of its key features, a particular way of seeing the world and human nature and relationships. It is different in this sense from the notion of "world-view", in that the ways of seeing the world and ourselves are not just intellectual but political facts, expressed over a range from institutions to relationships and consciousness." (Williams 1976, 145).

Connell har dog også været udsat for massiv kritik for at være unuanceret og for gennem den firdelte model at komme til at lave nogle nye og reduktionistiske fastlåsnings af maskuline positioner som enten domineret eller dominerende. Herved formår modellen ikke at fange mere komplekse forhandlinger og positioneringer.²² Således fremstår modellen – på trods af at Connell kontinuerligt understreger, at maskulinitet er relationelt og dynamisk – at være noget bastant. I sine svar på kritikken har Connell insisteret på, at hegemonisk maskulinitet fortsat er et vigtigt begreb til at forstå maskulinitet i relation til globaliseringen (Connell 1995, 1998, 1999, Connel & Messerschmidt 2005, Connell & Wood 2005), og det betones, at med globaliseringen følger en kønnet orden, hvor den hegemoniske position er en ”transnational business masculinity”, som udgøres af de mænd, der styrer de globalt dominerende organisationer.²³

Denne forståelse kan have sin rigtighed, men den illustrerer også, at begrebet hegemonisk maskulinitet måske bedst anvendes i sådanne makro-analyser og makro-perspektiver, da det virker lidt forsimplende, hvis man skal bruge det til analyser af nuancerne i maskulinitetsforhandlinger i posttraditionelle vesterlandske samfund, hvilket er mit ærinde i denne afhandling. Således er jeg enig i meget af kritikken, der er blevet fremført imod Connell og mener, at min mere poststrukturalistiske forståelse af moderne maskulinitet som dilemma og balanceringsprojekt åbner for rigere perspektiver.

Herved skriver afhandlingen sig ind i en række nyere maskulinitetsstudier, der gerne vil udfordre den Connellske tradition og trække maskulinitetsforskning i en anden retning, hvor der i stigende grad gøres op med en udelukkende horisontal og hierarkisk forståelse af maskulinitet og relationerne mellem forskellige maskulinitetspositioneringer. Derimod bør der i højere grad sætte fokus på en vertikal akse, hvor konkurrerende forståelser af maskulinitet positionerer sig over for hinanden og flyder ind i hinanden.

Et interessant eksempel på denne tradition er den amerikanske sociolog Eric Anderson, der i sin bog *Inclusive Masculinity* undersøger to forskellige institutionaliserede grupper af mandlige cheerleaders. Anderson finder to meget forskellige realiseringer af maskulinitet i de to grupper: en ortodoks og en mere åben realisering af maskulinitet, der er ”gay friendly” og antisexistisk. Sidstnævnte betegnes som den inklusive maskulinitet, og Anderson påpeger, at de to grupper ikke rigtig kan indfanges af Connells

²² Se desangående ikke mindst Petersen 1998, Wetherell and Edley 1999, Demitou 2001, Jefferson 2002.

²³ ”We might propose, then, that the hegemonic form of masculinity associated with those who control its dominant institutions: the business executives who operate in global markets, and the political executives who interact (and in many contexts, merge) with them. I call this *transnational business masculinity*... Transnational business masculinity differs from traditional bourgeois masculinity by its increasingly libertarian sexuality, with a growing tendency to commodify relations with women... Transnational business masculinity does not require bodily force, since the patriarchal dividend on which it rests is accumulated by impersonal, institutional means. But corporations increasingly use the exemplary bodies of elite sportsmen as a marketing tool... and indirectly as a means of legitimation for the whole gender order.” (Connell 1998, 16).

model, da de er svære at placere hierarkisk og altså vertikalt i forhold til hinanden; de kan bedre forstås horisontalt: ”One way of mapping this is to position orthodox-acting men on the far right and inclusive masculinity on the left. For men who aspire to either version of masculinity, they may feel content, they may even feel morally superior to those on the other end of the continuum, but nonetheless neither retains hegemonic dominance” (Anderson 2009, 155).

Med skiftet fra et horisontalt til et vertikalt fokus vil jeg mene, at man er tættere på at forstå maskulinitet i de kulturelle kontekster, jeg beskæftiger sig med, hvor der ikke kan siges at være ét hegemonisk ideal for maskulinitet, men snarere en række konkurrerende bud på, hvilke praksisser der er passende for en mand. Jeg vil dog gerne gå endnu et skridt videre end Anderson. I stedet for at tale om forskellige positioner på den vertikale akse, der afspejler distinkte repertoarer for maskulinitet, så vil jeg forstå maskulinitet som noget, mænd ”gør” ved at trække på forskellige maskulinitetsrepertoarer. Det er således i kombinationen og balanceringen af forskellige repertoarer, at maskulinitet forhandles.

Det er også med dette for øje, at jeg – som jeg nævnte i indledningen – vil sætte tegn for magt i mine analyser. Jeg vil altså ikke gå ind for at klassificere de maskulinitetspraksisser, jeg analyserer, i den Connellske model som enten hegemoniske eller ikke-hegemoniske. Snarere vil jeg prøve at forstå dem (jf. mit ”making-sense”-perspektiv) og fremlæse, hvilke maskulinitetsrepertoarer der trækkes på, og hvordan disse forhandles (jf. mit søndergaardske perspektiv på moderne maskulinitet som balanceringsprojekt). Herefter vil jeg se, hvordan disse performances indskriver sig i en større kønskamp om legitime og illegitime maskuline performances og positioneringer over for kvinder i en æra med kønsegaltære krav.

Afhandlingen har altså også en ambition om på baggrund af analyserne og heraf følgende teoretiske diskussioner at rykke maskulinitetsteorien og hermed også maskulinitetsforskningen, så den i stigende grad kan fange de mange dilemmaer, dynamikker og feltspecificiteter, der omgiver den aktuelle maskulinitet og danner den usikre grund for mænds kønsforhandlinger.

Kapitel 2: Repræsentationer af maskulinitet og madlavning som maskulin praksis.

I sin bog *The End of Masculinity* erindrer den britiske maskulinitetsforsker John MacInnes om, at Simone de Beauvoir i 1949 i sit kanoniske værk *Le deuxième sexe* slog fast, at "[e]n mand aldrig ville finde på at skrive en bog om den særlige stilling, mændene indtager i menneskeheden." (Beauvoir 1949/1999, 13). 50 år senere er situationen radikalt ændret ifølge MacInnes: "Today every man and his dog is writing a book on masculinity" (MacInnes 1998, 2). Tendensen har ikke ændret sig i de sidste femten år, hvor vi kontinuerligt møder nye diskurser, der vil definere "den rigtige mand" eller "den moderne mand". Vi møder disse diskurser i offentlige debatter, selvhjælpsbøger, mandekurser, betænkninger fra statsstøttede tænketanke etc.

Denne mangfoldighed i maskulinitetsdiskurser synes at understrege, at der hersker en stor usikkerhed omkring, hvad en mand er, og hvad en mand skal være i dag. De mange modstridende diskurser kan ses både som symptom på og medvirkende årsag til den meget omdiskuterede "maskuline krise". De kan også læses som forsøg på at skabe "constructed certitudes" i relation til mænds stigende usikkerhed og bekymringer omkring, hvordan de skal leve deres liv (Jackson, Stevenson & Brooks 2001). Med begrebet 'constructed certitudes' henviser Jackson, Stevenson & Brooks 2001 eksplicit til den tyske sociolog Ulrich Beck, der særligt er kendt for bogen *Risikogesellschaft – Auf dem Weg in eine andere Moderne* (1986). Heri argumenterer han for – lidt i tråd med Bauman – at den aktuelle verdens rationaliseringsprincipper og teknologiske udviklinger ikke har skabt en mere sikker verden, men tværtimod et samfund, der er præget af usikkerhed og risikobesættelse qua den konstante fokusering på potentielle farer og opløsningen af faste sociale rammer. Således opstår behovet for en industri, der kan tilbyde nye holdepunkter og nye opskrifter på, hvordan man skal håndtere usikkerhed omkring fx køn: "Risici udbredelse og markedsføring bryder på ingen måde med den kapitalistiske udviklingslogik, men hæver tværtimod denne op på et nyt niveau. Moderniseringens risici er *big business*. De repræsenterer de umættelige behov, som økonomer søger. Man kan stille sult, tilfredsstillende behov, men civilisationens risici er som et bundløst behovskar, umættelige, uendelige, skabende sig selv." (Beck 1997, 32).

Medierepræsentationerne af maskulinitet har i takt med de sidste årtiers debatter om maskulinitet været under kontinuerlig udvikling og fragmentering. Disse forandringer er ofte blevet hævet ind i diskussionerne af mænds identitetsproblematikker, hvad enten der er tale om maskulinitetsformer, der er åbne for udvikling og redefinering af manderollen, eller de vender tilbage til mere traditionelle maskulinitetsformer.

Da det er denne afhandlings ambition at læse de nye mandlige tv-kokke ind i denne kontekst, vil jeg i dette afsnit komme med et lille historisk tilbageblik på de sidste årtiers nye maskuline modeller,

som er blevet skrevet frem inden for forskningen af maskulinitetsrepræsentationer. Disse modeller kan siges at have en stereotyp karakter og passer således ikke særlig godt ind i min forhandlende kønsforståelse, som jeg præsenterede i kapitel 2. Derfor vil jeg straks insistere på, at de ikke skal ses som forlæg, som mine analyseobjekter enten passer ind i eller ikke, men jeg vil derimod se dem som kulturelle ressourcer til forhandling eller som det, man kunne kalde diskursive repertoier.

Min brug af begrebet diskursivt repertoire læner sig op af den britiske kulturforsker Rosalind Gills forståelse af begrebet, som kommer frem i hendes genealogiske diskussion af 'the new man' og 'the new lad'. Hun mener, at man godt kan bruge de to maskulinitetsmodeller uden at falde ned i trivielle stereotyper ved at understrege, at man ikke taler om "virkelige mænd", men behandler dem som diskursive repertoier, altså "discourses (or interpretative repertoires, myths, or cultural constructions) for making sense of contemporary (largely white British) masculinity." (Gill 2003, 38). Desuden understreger hun vigtigheden af ikke at fastlåse kategorierne, men opfatte dem som mobile, kontekstuelle og koeksisterende: "These discourses are drawn on in different ways at different times in different forums for different occasioned practices. Rather than one displacing the other, they *coexist* as alternative formulations of masculinity which are constantly reworked and recycled..."(Ibid.).²⁴ Det er netop denne forståelse af maskulinitetsmodeller af figurer à la 'new lad' og 'new man', jeg ønsker at videreføre i min analytiske tilgang.

I sin fremstilling påpeger Rosalind Gill desuden en meget tankevækkende pointe, nemlig den, at den forskningsmæssige anvendelse af maskulinitetstyper à la 'new lad' og 'new man' også kan være ret problematisk af mere videnskabsteoretiske årsager, idet hun minder om og betoner Foucaults idé om, at videnskab ikke er objektiv eller uden for kulturen, men "en del af den samlede kulturelle viden og normativitet, som den indgår i og påvirker" (Fogh Jensen 2005, 85). Ved som akademiker at påpege et nyt populærkulturelt fænomen, lad os sige 'the new man', og ansøge om forskningsmidler til at afdække dette fænomen ("I de seneste år har vi set mange eksempler på et nyt fænomen (fx 'new man'), det må vi undersøge, giv mig penge hertil"), så overtager akademiker en diskurs, der er skabt af og naturliggjort i en kommerciel livsstilsindustri. Akademiker kommer til at indgå i et vidensproducerende system styret af meget forskellige interesser og spinder herved videre på og bidrager til fortsat at holde liv i myten om 'the new man'. Det kan endda være, at forskningen bliver formidlet i de samme magasiner, som har skabt myterne om de nye mænd (i artikler, der indledes med "Ny forskning viser...") eller bruger dem som basis til at udvikle deres nye diskurser. Dette kan måske

²⁴ Begrebet diskursivt repertoire forekommer således at være tæt på og er givetvis inspireret af begrebet "interpretative repertoires", som har spillet en vigtig rolle inden for maskulinitetsforskningen i studiet af mænd og maskuline idealer (særligt Wetherell 1998, Wetherell & Edley 1997, 1999).

endda igen give grobund for nye fondsansøgninger for forskeren etc. En klar pointe i denne Foucaultinspirerede tilgang er, at magt i moderne samfund ikke udøves direkte, men gennem subjektifikationsprocesser baseret på vidensregimer, hvorigennem bestemte subjektpositioner normaliseres, mens andre beskrives som afvigende (Gill 2003, 35-36). Derfor kan der være al mulig grund til at være kritisk over for disse stereotyper og deres anvendelse i forskningen.

Når jeg alligevel har valgt at bruge disse modeller i diskussionen af moderne repræsentationer af maskulinitet, er det, fordi de har spillet så stor en rolle også i de akademiske fremstillinger. Jeg vil dog her gøre meget ud af at se disse typer som referencepunkt og som noget, der konstant bliver forhandlet og kombineret med andre diskurser i reelle realiseringer.

Maskulinitet som bricolage

For at tydeliggøre og tænke videre med Gills forståelsesramme vil jeg gøre brug af den britiske maskulinitetsforsker John Beynons koncept bricolagemaskulinitet, der netop peger på, at kulturens repræsentationer af mænd typisk vil gøre brug af flere diskurser i deres fremførelse. Denne konceptualisering fremføres i bogen *Masculinity and Culture* (2002), og hans idé er altså, at vi i det 21. århundrede er blevet vidner til en slags zappen-rundt mellem forskellige versioner af maskulinitet (Beynon 2002, 6). Begrebet udfoldes ikke synderligt, men det åbner for nye måder at forstå maskulinitet på, som virker meget velegnet til denne afhandlings analyseobjekter. Bricolagebegrebet åbner nemlig for det, man kunne kalde et intertekstuel blik på identiteten, og samtidig synes konceptet at insistere på kontekstuelle rammers vigtighed for identitetskonstruktion. Det kommer særligt frem, hvis man kaster et nærmere blik på bricolage-begrebets historie som videnskabeligt begreb.

Bricolage i en poststrukturalistisk forståelsesramme

Bricolage-begrebet blev introduceret i kulturforskningen af den franske antropolog Claude Lévi-Strauss, der brugte det til at tydeliggøre forskelle (og ligheder) mellem såkaldte primitive kulturer og moderne kulturer, som ifølge Lévi-Strauss var baseret på hhv. en mytisk forståelsesramme og en videnskabelig forståelsesramme. I hans fremstilling var disse to personificeret af hhv. ingeniøren og *bricoleuren*.²⁵ De er hinandens umiddelbare modsætninger.²⁶ *Bricoleuren* udtrykker sig gennem *bricolage*, som her betyder at

²⁵ Ordet 'bricolage' er fransk og et substantiv af verbet 'bricoler', som dækker over en lystbetonet eller hobbyagtig praksis og kan oversættes med "at fikse noget" eller "at nusse med noget" eller mere negativt "at fuske med noget". Bricolage – det at bricolere – oversættes dårligt til dansk, det samme gælder bricoleuren – den der udøver bricolage. I den danske oversættelse af *La pensée sauvage* (på dansk *Den vilde tanke*) i serien *Moderne tænkere* (Lévi-Strauss 1994) har man brugt *altmuligmanden* for bricoleuren og fuskerarbejde for bricolage. Disse to betegnelser virker lidt for konkrete og begrebets tvetydighed går tabt. Derfor har jeg beholdt de franske betegnelser.

²⁶ Oppositionen mellem de to modificeres dog noget i løbet af bogen *La pensée sauvage* (på dansk *Den vilde tanke*): "Forskellen [mellem bricoleuren og ingeniøren] er altså ikke så absolut, som man kunne fristes til at antage; at den dog faktisk eksisterer ses af, at ingeniøren altid søger en vej gennem de begrænsninger, som udgøres af en civilisation, for at nå *hinsides* dem,

tage udgangspunkt i det, der er ved hånden, og sammensætte det til en ny helhed: ”Men det er karakteristisk for den mytiske tanke, som for fuskerarbejdet [bricolage] på det praktiske plan, at den udarbejder strukturelle helheder, ikke direkte med andre strukturelle helheder, men idet den anvender rester og smådele af hændelser: ”oods and ends” ville man sige på engelsk, eller affald og skrammel, levninger, der vidner om et individs eller et samfunds historie” (Lévi-Strauss 1994, 32). Således kan både den mytiske tanke og bricolagen ifølge Lévi-Strauss også betegnes som ”second hand”-praksis/tankegang, hvor der anvendes halvfærdige idéer eller objekter, som sammenstilles til en ny, uensartet enhed og herved får ny betydning. Forholdet mellem diakroni og synkroni vendes på hovedet, da et udtjent objekt kan få nyt liv i bricolagepraksissen, som altså kan siges at være en kollage lavet på baggrund af de kulturelle levninger, der er tilgængelige i en given kontekst. Således er bricolagen stærkt begrænset af kontekst og tilgængelighed.

Begrebet fandt vej fra antropologien til litteraturvidenskaben via Gérard Genette, der i essayet *Structuralisme et littérature* hævder, at bricolagebegrebet næsten ord for ord kan overføres på den litterære kritik (Genette 1966, 145). I forlængelse heraf anvendte den franske filosof Jacques Derrida begrebet som udgangspunkt for en gentænkning af diskursbegrebet: ”Si l’on appelle bricolage la nécessité d’emprunter ses concepts au texte d’un héritage plus ou moins cohérent ou ruiné, on doit dire que tout discours est bricoleur.” (Derrida 1967, 418). Bricolage bliver altså her sat ind i en poststrukturalistisk sprogforståelse, der afviser idéen om oprindelse i alle dets former og ser al tekst som intertekst, altså som ”absorbering og omformning af en anden tekst” med den franske semiotiker og psykoanalytiker Julia Kristevas ord.²⁷ Denne udvidelse af begrebet medfører en kritik af Lévi-Strauss’ opposition mellem ingeniøren og bricoleuren, da ingeniøren som bricoleurens modsætning – og dermed som skaber af sin egen diskurs ud af ingenting og uden at genbruge – ikke kan forstås som andet end en myte. Denne tekstforståelse fordrer også en opløsning af forfatteren som et ensomt, isoleret geni. Alle tekstproducenter er bricoleurer, der udtrykker sig ved at stykke eksisterende tekstbidder sammen.

medens altnuligmanden, godvilligt eller af tvang, bliver *på denne side* af dem, hvilket er det samme som at sige, at den første går frem ved hjælp af begreberne, den anden ved hjælp af tegn.” (Lévi-Strauss 1994, 30).

²⁷ Denne pointe fremføres i teksten *Le mot, le dialogue et le roman* med henvisning til den russiske litterat og kulturforsker M. M. Bachtin, som Kristeva var med til at introducere og skaffe en vigtig plads i den franske litteratur- og kulturforskning: ”Mais dans l’univers discursif du livre, le destinataire est inclus uniquement en tant que discours lui-même. Il fusionne donc avec cet autre discours (cet autre livre) par rapport auquel l’écrivain écrit son propre texte ; de sorte que l’axe horizontal (sujet-destinataire) et l’axe vertical (text-contexte) coïncident pour dévoiler un fait majeur : le mot (le texte) est un croisement de mots (de textes) où on lit au moins un autre mot (texte)... une découverte que Bakhtine est le premier à introduire dans la théorie littéraire : tout texte est construit comme mosaïque de citations, tout texte est absorption et transformation d’un autre texte.” (Kristeva 1969, 146).

Bricolage fra det intertekstuelle til det interidentitære niveau

Tager man dette fra et tekstuellet niveau op på et identitetsmæssigt niveau, fra et intertekstuellet niveau til et *interidentitært* niveau, kan man altså sige, at al identitet er “absorbering og omformning af en anden identitet”; altså al identitet er en bricolage af eksisterende identitetsrepertoarer.

Jeg vil gerne gå til mine analyseobjekter med et bricolageperspektiv, altså se maskulinitetsperformance i de udvalgte madprogrammer som sammenflettede kompositioner af tilgængelige diskurser, hvor disse repertoarer altså bruges til at balancere det maskuline udtryk jf. Søndergaard. Jeg ser altså subjektformation som en proces, hvor en form for agens er til stede; ikke til frit at kunne tilrettelægge sin identitet, men til gennem koblinger af tilgængelige repertoarer og med en vis mulighed for at reformulere disse, dog så længe omformningen ikke bliver for radikal eller der kompenseres for ikke-konventionelle udtryk og altså følger Søndergaards metakoder. Når jeg taler om identitetsforhandling, mener jeg altså dette – mere eller mindre begrænsede – rum for sammenfletning af tilgængelige repertoarer til et ”individuellet” udtryk.

Således er det også vigtigt at pointere, at jeg ikke opfatter bricolage som en særlig subversiv eller frigjort handling, som andre har gjort det, fx den britiske kulturforsker David Hebdige, der ser bricolage som subkulturens måde at overskride det etablerede samfunds normer på ved at fabrikere nye stilistiske identiteter (Hebdige 1979). For mig er bricolagebegrebet nærmere en måde at konceptualisere identitetsforhandling i det posttraditionelle samfund på. Her forventes subjekter at være ”genkendelige” og ”unikke”, som Søndergaard understregede det, og i den proces trækkes der på en række forskellige repertoarer.

Bricolagen er i denne afhandling et ekstra lag til Søndergaards fremstilling af posttraditionelt køn som forhandling og afbalancering. Et lag, der er ekstra vigtigt, når analyseobjekterne er medierede repræsentationer af maskulinitet, der skriver sig ind i kulturelle scenarier og i en repræsentationshistorisk kontekst. Med bricolagebegrebet gælder det ikke om i analyserne at placere analyseobjekterne inden for forskellige identitetsmodeller (’new man’, ’new lad’...), men at se hvilke diskurser, analyseeksemplerne bruger, absorberer og omformer, og hvordan disse diskurser vægtes og ikke mindst, hvordan de koeksisterer, som Gill understregede det, og bliver tilpasset konteksten. I denne afhandling vil der være et særligt fokus på, hvordan madlavning indgår i dette identitetsarbejde.

Perspektivet bygger således videre på poststrukturalismen, men opfatter identitetsformation lidt anderledes end et radikalt poststrukturalistisk perspektiv, hvor det antages, at diskurserne så at sige ’har

subjektet', og hvor ingen forhandling er mulig.²⁸ Med mit *bricolage*-perspektiv vil jeg i analogi med Søndergaard snarere sige, at en vis forhandling er mulig og måske endda forventet i posttraditionelle samfund, men forhandlingen sker på baggrund af koblingen af elementer fra eksisterende diskursive repertoarer. Jeg vil dog gå videre end Søndergaard og sige, at køn ikke kun forhandles ud fra og op ad de "rene kategorier", men også ud fra og op ad de andre kønsmodeller.

Nye maskuline modeller

Megen forskning inden for maskulinitetsrepræsentationernes nyere historie fokuserer på 'new man' og 'new lad'. Disse studier tager ofte udgangspunkt i ændringer i mandemagasiner og forbrugskulturen omkring 1980 og frem. De har i høj grad haft et britisk fokus, både hvad angår empirien og de førende akademikers baggrund. Det skal dog pointeres, at begge mandemodeller kan ses som transnationale og måske endda globale fænomener med forskellige lokale udtryk, dog altid primært inden for en middelklassekultur.

Et tankevækkende eksempel herpå er den japansk-britiske kultur- og maskulinitetsforsker Keiko Tanakas bidrag til antologien *Masculinity and Men's Lifestyle Magazines* – en antologi, der ellers tager udgangspunkt i en britisk og amerikansk kontekst. Tanakas studie sammenligner den britiske og japanske scene for mandemagasiner. Analysen påpeger, at en 'new lad'-agtig figur i Japan er blevet erstattet af en mere romantisk og medfølelse "city boy" (Tanaka 2003). Denne sammenligning udstiller, at den japanske scene både ligner og adskiller sig fra den britiske kontekst. For mig afspejler dette eksempel en vigtig analytisk pointe, der kan være med til at legitimere brugen af lidt stereotype maskuline modeller, da det netop er ved at spejle de britiske maskulinitetsmodeller i de japanske, at det bliver muligt at fremanalysere og præcisere, hvad der er af forskelle og ligheder mellem maskulinitetsrepræsentationer i Japan og Storbritannien, og modellerne giver mulighed for at konceptualisere "the city boy".

Valget af denne i vore dage lidt uddøende genre, mandebladet, skyldes nok primært, at de to typer har haft deres egne blade, som klart adresserede de to meget forskellige maskuline modeller. Dette kender vi også fra en dansk kontekst, hvor Euroman-bladet var målrettet 'den nye mand' (første udgave 1992), mens "den nye fyr" i 1990'erne fik sit eget blad med magasinet M (første udgave 1997).²⁹

De to figurer er blevet læst ind i forbrugskulturens udvikling, der i denne periode så et potentiale i at omfavne og oplære mænd som forbrugere. Den britiske sociolog Tim Edwards går så langt som til

²⁸ Et meget illustrativt eksempel på dette er Foucaults seksualitetsforståelse, som gør op med en forestilling om, at vi har en seksualitet. Tværtimod kan man sige, at "seksualiteten snarere på en rigtig uhyggelig vis har os" (Heede 2012, 20).

²⁹ Angående den nye mand og den nye fyr i Danmark og danske mandemagasiner henvises til Sørensen 2008, 59-122.

at sige, at de to modelleres mandeblade har meget lidt med kønspolitik at gøre, men derimod meget med kapitalisering af identitetsusikkerhed at gøre.³⁰ Flere har påpeget, at det opgør med den nye mand, som den nye fyr repræsenterede, blev sat i værk af en markedsanalyse publiceret i 1990, der var meget kritisk over for den nye mand, og hvori det blev slået fast, at de færreste mænd identificerede sig med den nye mand (Nixon 1997, 223).

Dette perspektiv er vigtigt at have med i analyserne af madprogrammerne. Når jeg anlægger et maskulinitetsperspektiv på madprogramgenren, er det ikke, fordi jeg mener, at alle mine eksempler direkte har et kønspolitisk sigte, og at kokkene er ganske ubevidste om det økonomiske potentiale i at få sig et tv-brand og et tv-segment. Det skygger dog ikke for, at vejen til at få sig et brand på denne scene ofte er gået omkring nogle reformuleringer af det at være mand, hvorved man er fremkommet med et indspark i den kønspolitiske debat. Disse reformuleringer er naturligvis – som ved de universer, der tegnes op i mandebladene – begrænset af og tegnet op af den kommercielle mediekultur, som de er en del af. Madprogrammernes økonomiske og mediepolitiske baggrunde vil ikke blive udfoldet i denne afhandling, da det ligger på produktions- og receptionssiden, og mit tekstanalytiske fokus er på selve programmerne som kulturelle tekster, dvs. som tekster, der afspejler dele af en kultur og dens skiftende idealer.

En vigtig pointe hos Tim Edwards er også, at de to diskurser ('new man' og 'new lad') eksisterer som hinandens modsætninger og således gensidigt konstituerer hinanden (Edwards 2003, 139). Dermed er de paradoksalt nok hinandens anti-modeller og hinandens forudsætninger. Fælles for disse to nye maskulinitetsmodeller er dog også, at de spiller op imod traditionelle maskulinitetsdiskurser, som er blevet forsøgt konceptualiseret i figuren 'the old man' (Ibid., 136-141).

The Old Man: Breadwinner, cowboy og playboy

Denne maskulinitetsstype er funderet i grundlæggende præfeministisk sexisme og en insisteren på naturgivne og stabile forskelle mellem mænd og kvinder, der dikterer deres plads i samfundet. 'The old man' er en hyperbolsk udgave af det, som Søndergaard kaldte 'den rene mand'. Denne figur har rødder i efterkrigstidens fremkomst af en maskulin forbrugskultur (Edwards 2003, 137), der samtidig var en

³⁰ "it is perhaps more accurate to see men's style magazines primarily as vehicles for a new 'all-consuming' form of masculinity, encouraging men to spend time and money on developing consumer-oriented attitudes and practices from shopping to leisure activities and to enjoy their own masculinity: in short, a narcissistic and particularly introspective set of primarily auto-erotic pleasures. Men's style magazines have very little to do with sexual politics and a lot more to do with new markets for the constant reconstruction of masculinity through consumption: buy this to be that; own a double-breasted suit, a portable CD player or BMW and be a man! If men's style magazines respond to anything in sexual politics then it is the undermining of the definitions of masculinity in term of production or traditional work roles, and a deep-seated set of anxieties concerning the lack of future focus for young men, which has almost nothing to do with the reactions to second-wave feminism and almost everything to do with the fear of unemployment" (Edwards 1997, 82)

periode domineret af en form for revalorisering af traditionelle maskuline dyder i kølvandet på dyrkelsen af anden verdenskrigs helte.

Idéen om 'old man' fremstår noget forfladigende, da den synes at skære en hel stribe forskellige maskuliniteter over en kam. Jeg vil gerne forsøge her at udskille tre forskellige varianter: Breadwinner-maskulinitet, playboy-maskulinitet og cowboy-maskulinitet. Disse kulturelle maskuline figurer er blevet fremhævet af flere forskere, men ikke samlet under samme mere overordnede 'old man'-diskurs. Jeg mener, at det giver god mening at se dem som nogle lidt forskellige positioner inden for dette traditionelle maskulinitetsrepertoire.

For det første er der breadwinner-maskuliniteten, altså middelklassens familiefar, hvis væsentligste opgave det er at forsørge sin familie. Her associeres faderrollen med maskulinitet (Kimmel 1997, 223), og maskulinitetens normer kobles til de karaktertræk, en "god fader" bør have: "middle-class masculinity in the 1950s was anchored around the concept of 'maturity' and the figure of the breadwinner: 'normal' men were 'mature' men... From this position, unmarried men were positioned as 'irresponsible', immature and, quite possibly, 'homosexual'" (Hollows 2002, 144).

I bogen *The Hearts of Men: American Dreams and the Flight from Commitment* beskriver den amerikanske feminist Barbara Eireneich, hvordan der også i 1950'erne kom et opgør med denne 'breadwinner'-maskulinitet.³¹ Her er en af de mest markante figurer playboyen, hvem det ikoniske magasin *Playboy* henvendte sig til. Det blev skabt i 1953 af pioneren Hugh Hefner. Her udfoldedes maskuliniteten ikke længere i forstædernes forpligtende familieliv, men i metropolen og bachelorens storbyejlighed, hvor en særlig urban, frigjort og nydelseslysten version af det gode liv kunne udfolde sig (Eireneich 1983, 44). Igennem *Playboy*-magasinet, som ville tilbyde mænd adspredelse midt i atomalderens bekymringer, blev hjemmet også en central del af denne mandlige modidentitet. Som det blev slået fast i Hugh Hefners første leder: "We plan spending most of our time inside. We like our apartment. We enjoy mixing up cocktails and an hors d'oeuvre or two, and inviting a female acquaintance for a quiet discussion of Picasso, Nietzsche, jazz, sex" (Hefner citeret i Kimmel 1996, 255). Herved har nogle læst Hefners playboy som en domesticeret mandlighed (Kimmel 1996, 255), mens Joanne Hollows tolker det derhen, at der er tale om reterritorialisering af hjemmet som et maskulint domæne. Denne reterritorialisering skete gennem en reartikulation af hjemmets betydninger,

³¹ Heri understreger Barbara Eireneich, at "I feel justified in using a more active construction than the "collapse" of the breadwinner ethic" and talking about a *male* revolt – though hardly organized and seldom conscious of its goals – against the breadwinner ethics" (Eireneich 1983, 144). Desuden understreger hun mere overraskende, at de backlash, der kom mod feminismen i 1970'erne, nok snarere skal ses som et slag mod denne "male revolt" end mod feminismen (Ibid.).

så det rum blev noget andet end et rum, hvori tidens forestillinger om kvindelighed kunne udfolde sig (Hollows 2002, 145).

Den tredje udgave af ”den gamle mand” er cowboyfiguren, som har gennemsyret den amerikanske historie og idealet for dets ledere ifølge Michel Kimmel: ”Nowhere is the dynamic of American masculinity more manifest than in our singular contribution to the world’s storehouse of cultural heroes: the cowboy” (Kimmel 2005, 94). Cowboyen adskiller sig fra breadwinner-maskuliniteten og playboyen ved på ingen måde at dyrke hjemmet, men konstant være på vej videre; en vej, der er styret af naturens evige love, som Kimmel fremskriver det i sit maleriske portræt:

Ideally, the cowboy is fierce and brave, willing to venture into unknown territory and tame it for its less-than-masculine-inhabitants. As soon as the environment is subdued though, he must move on, unconstrained by the demands of civilized life, clinging women, and whining children. The cowboy is a man of impeccable ethics, whose faith in natural law and natural right is eclipsed only by the astonishing fury with which he demands adherence to them. He moves in a world of men, in which daring, bravery, and skills are constantly tested. He lives by his physical strength and rational calculation: his compassion is social and generalized, but he forms no lasting emotional bonds with any singular person (Ibid.).

Kimmel betoner også det særligt amerikanske i denne figur, som resten af verden ifølge Kimmel finder ganske anakronistisk. Herved knytter Kimmel i denne tekst om cowboyen som flere andre steder i sit værk den særlige amerikanske maskulinitet til mobilitet og rastløshed³² – paradoksalt nok ofte i kombination med en tro på en evig og uforanderlig moralsk struktur.

Disse tre varianter af ’the old man’ rummer - deres forskellighed til trods – en fælles insisteren på klarlagte og naturlige forskelle mellem mænd og kvinder og tager en overordning af mænd for givet. Således reduceres kvinders rolle til begærsobjekter og reproduktionsobjekter, samt omsorgsgivere. Kvinder er aldrig ligeværdige intellektuelt eller socialt og forbliver således objekter over for de mandlige subjekter.³³

³² Kimmel gør dette med tilbagevende referencer til den franske politiske filosof Alexis de Tocqueville, som skrev sin bog *De la démocratie en Amérique* i 1835 efter en længere rejse til Amerika. Epigrafen til Kimmels stort anlagte *Manhood in America: A Cultural History* (1996) er taget fra dette værk, som for Kimmel synes at fange essensen af amerikansk maskulinitet: ”An American will build a house in which to pass his old age and sell it before the roof is on; he will plant a garden and rent it just as the trees are coming into bearing; he will clear a field and leave others to reap the harvest; he will take up a profession and leave it, settle in one place and soon go off elsewhere with his changing desires...At first sight there is something astonishing in this spectacle of so many lucky men restless in the midst of abundance. But it is a spectacle as old as the world; all that is new is to see a whole people performing in it” (Tocqueville citeret i Kimmel 1997, iv). Cowboyen synes således at være en udkrystallisering af dette ideal.

³³ Dette er til dels reduktionistisk, da man kan finde eksempler på, at forholdet mellem mand og kvinde er mere kompliceret end som så. Hvis man eksempelvis går mere i dybden med playboyfiguren, så finder man flere åbninger om en mere lige relation. Som Kimmel understreger dette i en nuancering af Hefners positionering af det maskuline – Hefner har ellers med

The New Man: Omsorg og narcissisme

'The New Man' tolkes ofte som et resultat af feminismens gennembrud i 1960'erne og 1970'erne og som en maskulin åbenhed for store dele af feminismens diskurser og ønsket om at bryde med traditionel maskulinitet gennem tilegnelse af tidligere eksklusivt kvindelige domæner. Flere har skelnet mellem to forskellige "nye mænd" hhv. den omsorgsfulde og den narcissistiske (Beynon 2002, 99). Selvom begge gør op med en dominerende og patriarkalsk mandefigur, så kommer de med to meget forskellige bud på fornyelsen af manderollen. Den omsorgsfulde 'new man' omfavner traditionelt kvindelige positioner og praksisser i hjemmet og minder således en del om det, man har kaldt 'den bløde mand' (Badinter 1992, 212-213). Den narcissistiske 'new man' skabes derimod omkring en 'urban kvindelighed', hvor individuel identitet skabes via af forbrug og fokus på æstetisering af sig selv og sine omgivelser.

I bogen *Gender and Popular Culture* fremstiller de to sociologer Katie Milestone og Anneke Meyer den omsorgsfulde nye mand på denne måde: "He is caring, sensitive, emotionally skilled and shares household duties, including childcare. He is usually middle class and well educated, liberal in his political outlook and sympathetic to the feminist cause. The [nurturing] new man is non-sexist, believes in gender equality and relates to women as human beings rather than sex objects (Milestone & Meyer 2012, 116). Desuden understreger de, at denne figur er "confined to certain groups of men, such as environmentalists, hippies, charity workers or human right activists"(Ibid.). Det er nok en vigtig pointe, at denne figur er funderet i relativt velstillet del af samfundet med stor kulturel kapital kombineret med socialt engagement, som er etisk og idealistisk motiveret. Således er det en relativt snæver og elitær figur.

Hvor den omsorgsfulde nye mands ønske om en ny maskulin identitet altså har rødder i en politisk overbevisning, er den narcissistiske mands ditto i højere grad funderet i en kommerciel kultur og muligheden for på den konto at kaste sig ud i det "uudtømmelige behovskar", som Beck talte om, da forskellige kommercielle produkter skulle give mulighed for at erhverve sig en distinktiv kønsidentitet (jf. citatet fra Edwards tidligere i dette kapitel). Den omsorgsfulde nye mand kan ifølge Milestone og Meyer ikke helt så nemt inkorporeres i "a consumerist ethos" (Ibid).

Den narcissistiske version af den "nye mand" har været den mest eksponerede og tydeligst adresseres i de mange mandeblade, der kom frem i 1980'erne (Mort 1996, Nixon 1996, Edwards 1997),

god ret fået hård medfart for at objektificere og kommercialisere kvindekroppen. Kimmel påpeger således i en kommentar til citatet fra den første leder, som jeg citerede ovenover: "That Hefner thought women – unmarried and sexy, of course – were capable of a quiet discussion of modern art, continental philosophy, and avant-garde music, as well as a quiet discussion of sex, indicates that he actually saw them as more than the cuddly playthings of which he has constantly accused" (Kimmel 1997, 463).

idet denne identitet mest direkte er bundet op på forbrug – ikke etisk eller politisk overbevisning – og derfor har denne model været mest interessant for annoncørerne, som finansierede bladene. Hvad enten det er (udelukkende) kommercielt eller (også i nogen grad et svar på feminismen og dermed) politisk motiveret, så sker der med denne model for maskulinitet et skred i repræsentationerne af maskulinitet i medierne.

En af de mest markante ting er, at mænd nu også blev portrætteret mere eller mindre afklædte i bladene. Tidligere havde det oftest været det mandlige blik, der dikterede perspektivet i den vesterlandske visuelle kultur. Kvinder blev begrænset til rollen som passive objekter for mænds begærlige og undertrykkende blikke (Mulvey 1975). Med disse nye afklædte mandemodeller kunne man nu tale om en inversion af dette mandlige blik (Patterson & Elliott 2002), da mandekroppe også blev gjort til objekter for beskuelse.

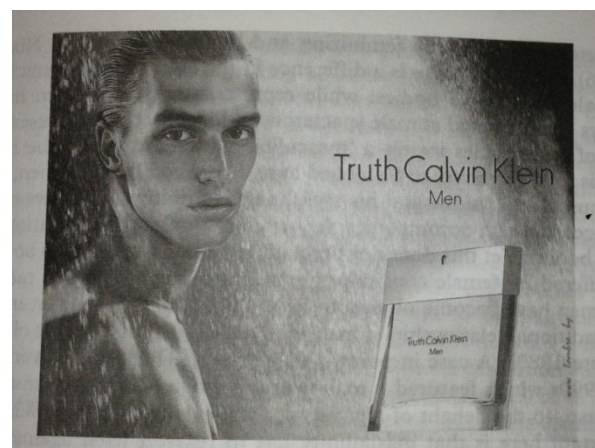
Mange ikoniske fotografier af det maskuline 'new look' opererer med en modsætningsfyldt blød/hård-æstetik og en kombination af bløde/hårde tegn, som Nixon (1996) påpeger. Som eksempel



herpå kan fremhæves det ikoniske billede *L'enfant* fra Athena, hvor en mand i bar overkrop holder en baby. Billedet kan ses som et eksempel på en rekodificering af mandekroppens betydning, som Rosalind Gill påpeger i en artikel om seksualisering i den visuelle kultur: "this combination of masculinity/hardness and softness in the particular 'look' of the models allow them to manage contradictory expectations of men and masculinity as strong and powerful but also gentle and tender – they embody, in

a sense, a cultural contradiction about what a man is 'meant to be' "(Gill 2009, 144).

Et lignende eksempel på denne hårde/bløde æstetik, men hvor beskueren også konfronteres direkte med modellens blik, er



en Calvin Klein-reklame (Truth Calvin Klein), som Katie Milestone og Anneke Meyer analyserer og giver en ret præcis anatomisk beskrivelse af, hvad der konstituerer det ”hårde” og det ”bløde”: ”the male model combines ’soft’ or feminine features – e.g. longish hair, shaved chest, pretty face, high cheekbones, sensual lips – with ’hard’ or masculine features – e.g. strong angular jaws, muscular physique, defined pectorals, confident look at the camera” (Milestone & Meyer 2012, 120). Denne objektivering af manden og de forandringer, som æstetiseringen af mandekroppen medfører, ”poses difficulties for the construction of the gaze as inherently male and heterosexual” (Patterson & Elliott 2002, 241).

Mort nuancerer den potentielle homoseksuelle åbning, som kunne tolkes i disse billeder, ved at fremhæve, at den ”dialogue of the eyes”, der finder sted i mange mandeportrætter i perioden, både kan læses som signal om homosocial bonding med den mandlige beskuer og som et inviterende homosocialt blik. Om der udtrykkes homosocial bonding eller homoerotisk leg kan der ikke siges noget generelt om, men det må vurderes fra repræsentation til repræsentation. Men det er et vigtigt element i den nye mand, som adskiller denne fra tidligere maskulinitetsrepræsentationer og ’old man’ figuren, at der i portrætteringene ofte spilles på en ”fashionable sexual ambiguity” og, at kulturen omkring den nye mand involverede ”elaborated series of negotiations between homosocial and heterosocial accounts of male self” (Mort 1996, 71).

The New Lad: sjov og ansvarsløshed

Den nye fyr er blevet læst som en reaktion på den nye mand og er således en del af 90’ernes *backlash* mod en relativ normalisering af feministiske diskurser og de kønsegaltære bestræbelser (Faludi 1991), som ’the new man’-figuren også på en eller anden måde var en del af (Beynon 2002, 100). Modsat den nye mand lægger ”new lad”-diskurserne stor vægt på ”naturgivne” og ”manifeste” forskelle mellem mænd og kvinder. Det vil dog være en simplificering at tolke disse som ”a nostalgic revival of old patriarchy” (Whelehan 2000, 5), da den nye fyr også rummer et klart opgør med *breadwinner*-maskuliniteten og kernefamilien som mål (altså ’Old Man’-positionen) eftersom, lad-kulturen efterstræber ”a space of fun, consumption and sexual freedom for men, unfettered by adult male responsibilities” (Gill 2003, 47). Denne diskurs fik en platform i nye engelske mandemagasiner i 1990’erne som *FHM* og *Loaded*, som blev kopieret hen over Europa og Amerika. Fælles for disse lad-blade er deres fokus på sex, sport og druk formidlet i en kæk og ofte ironisk tone.

Den nye fyrs seksualitet konstrueres som entydig heteroseksuel og som fundamentalt væsensforskellig fra kvinders seksualitet: ”Men are ’hopelessly inept’ when it comes to negotiating sex...[according to the magazines and the magazines] encourages them [the readers] ’to take control in

the bedroom'. Female sexuality is crudely represented as something which needs to be mastered and controlled" (Stevenson, Jackson & Brooks 2001, 84). Således polariseres mænds og kvinders begær og positioneringsønsker i det seksuelle møde og generelt i livet, særligt når det kommer til parforholdet. Manden (eller rettere fyren) må tage kontrol for at få sine ønsker igennem, og så i øvrigt hurtigt komme videre inden forholdet bliver for seriøst, da længerevarende forhold (og ikke mindst ægteskabet) er den ultimative kastration og hindring for realisering af "rigtig manddom" (Ibid. 81).

Heri ligger et gennemgribende opgør med de åbninger over for kønsforhandling og de kønsmæssige tvetydigheder, som den nye mand repræsenterede. 'The new man' – og særligt de eksperimenterende iscenesættelser af mandekroppen og den profeministiske attitude – anses af 'new lad'-modbølgen for et forræderi mod manderollen (Gill 2003, 48). Endvidere får 'the new man' også skyld for (i 'new lad'-diskurserne), at det er blevet så svært at være mand i dag, og at man(d) er nødt til at forhandle i forholdet til kvinder.

Den nye mand anbefales dog af enkelte new lads som en mulig position, der kan bruges til at score kvinder. Det giver Rosalind Gill et eksempel på fra lad-litteraturen, altså en bølge af 'new-lad'-litteratur i 1990'erne, hvor en ung mand udgiver sig for at dele en kvindes sorg i forbindelse med Prinsesse Dianas tragiske død. Herved får han kvinden til at se ham som en følsom 'new man', hvilket får hende til at give efter for hans tilnærmelser (Ibid. 51). Her fungerer den nye mand bare som en strategi til at realisere en 'new lad'-fantasi.

Som denne historie afspejler, så er 'the new man' i 'new lad'-selvforståelsen således blot en overflade, man kan tage af og på, mens 'the new lad' udtrykker, hvad mænd "egentligt er", og på denne måde påkalder den nye fyr sig en tabt 'autenticitet'. En vigtig del i denne *reautentifikationsproces* er også en afstandtagen fra den "metropolske chic-hed", som den nye mand brugte i sin sofistikerede identitetkonstruktion, og en venden-tilbage-til en mere 'uspoleret' og rå form for maskulinitet (Beynon 2002, 110). Dette gøres bl.a. ved at tage afstand fra dannelse, seriøsitet og smagfuld stilsikkerhed og erstatte det med et fokus på det vulgære, distancerende humor og en generel snobben-nedad. Dyrkelsen af det 'oprindeligt' maskuline sker altså gennem en afintellektualisering og en afraffinering af mandekroppen og dens omgivelser.

Det er dog vigtigt at pointere, at lad-kulturen gør stor brug af ironi, der er med til at gøre disse diskurser mere ambivalente (Jackson, Stevenson, & Brooks 2001). En sådan ironisk tone kan læses som en maskering af bevægelsens grundlæggende sexistiske ideologi og en måde at gardere sig imod kritik udefra på (Ibid., 104). Ironiseringen kan også læses som afsenderens distancering eller tvetydige relatering til indholdet, som var det bare 'harmless fun' (Ibid., 121), og som en måde at pointere, at de

essentialiserende udsagn ikke udtrykker en seriøs fremstilling af virkeligheden, men er en måde at skabe et frirum på. Et frirum, hvor der leges med stereotyperne. Hvis man kan køber denne sidste fortolkning, kan man se en parallel til et studie af pige-blade, hvor det konkluderes, at brugen af ironisk kvindelighed "allows readers to participate in all the conventional and stereotypical rituals of femininity without finding themselves trapped into traditional gender-subordinated positions. Irony gives them some room to move" (McRobbie 1999, 53).³⁴ På samme måde kunne man sige, at 'new lad'-diskursernes ironiske tone skaber et (for)handlingsrum for forvirrede mænd, der gerne vil deltage i maskulinitetsdyrkelse uden at falde tilbage i den utidssvarende 'old man'-diskurs.

Forskelle og ligheder modellerne imellem

Hvis vi sætter de fire modeller over for hinanden, bliver det klart, at de fire modeller adskiller sig fra hinanden på kryds og tværs. Vi ser et grundlæggende modsætningsforhold mellem de "to nye mænd" på den ene side og på den anden side 'old man' og 'new lad'. Sidstnævnte vægter grundlæggende kønnet og det heteroseksuelle begær i deres selvforståelse, mens de to nye mænd forholder sig mindre kategorisk og mere forhandlende over for disse kategorier. Ikke desto mindre adskiller 'old man' og 'new lad' sig fra hinanden ved at have forskellige tilgange til ansvarlighed i deres selvforståelse. 'Old man' lægger vægt på et mandigt job og attitude (samt i breadwinner-udgaven rollen som familieforsørger), mens 'new lad' betoner fritidsaktiviteter i fællesskab med andre ligesindede mænd og det uforpligtende liv.

De to nye mænd adskiller sig også gennem deres forskellige betoning af det politiske og forbrugskulturen, som afspejler sig i et fokus på hhv. det indre og det ydre. Hvor den narcissistiske type meget bevidst arbejder med at gøre sin overflade sofistikeret, er den omsorgsfulde nye mand mere optaget af at fremelske ligeværdighed i enhver sammenhæng. I forlængelse heraf kan man sige, at de to typers opblødning af manderollen har lidt forskelligt fokus: for den omsorgsfulde er der tale om en demokratiserende bevægelse med fokus på at opløse mandens privilegerede position, mens den narcissistiske nærmere ser opblødningen som en måde at realisere sig selv på gennem en frigørelse fra en konform maskulin figur, der er usmidig og uegnet til den posttraditionelle tidsalders positioneringsimperativ.

Indtil videre har jeg skrevet generelt om maskulinitetsrepræsentationernes nyere historie, og nu er det tid til at se på, hvordan mænd historisk er blevet portrætteret som madlavere i de kulturer, denne afhandling beskæftiger sig med.

³⁴ Dette er et eksempel på den tidlige MacRobbie, der var entusiastisk omkring disse nye diskurser, før hun bliver mere negativ i *The Aftermath of Feminism* jf. citatet tidligere.

Traditionelle legitimeringer af madlavning som maskulin aktivitet

Sat lidt på spidsen kan man sige, at fra den moderne gastronomis fremkomst i takt med borgerskabets etablering omkring år 1800 (Boll-Johansen 2003), har mænd primært været associeret med madlavning gennem tre figurer: den professionelle kok, ernæringslægen og hedonisten.

Den professionelle kok

Siden madformidlingens fødsel har den professionelle mandlige kok været en måde at legitimere madlavning som maskulin praksis, og kokebogen var et medie, hvor professionelle mandlige kokke kommunikerede med hinanden.³⁵ I løbet af 1800-tallet udkom en række kanoniske værker af professionelle franske kokke, som videregav deres kunnen i imponerende encyklopædiske værker. Marie-Antoine Carême, der levede fra 1784-1833, var kok og konditor, og blev en af de væsentligste kræfter i udviklingen af det franske *haute cuisine* i starten af 1800-tallet. Han udgav et imponerende værk om netop kogekunsten i 1800-tallet, *L'Art de la cuisine de XIXe siècle*, som ved hans død var ufuldendt, men blev færdiggjort af eleven Armand Plumérey. Carêmes køkken var præget af ”komplicerede tilberedninger og kostbare garniturer, præsenteret i bordopsatser passende til periodens krav om fyrstelig pomp” (Pedersen & Fakstorp 2010, 45).

En anden prominent ’promoteur’ af det franske køkken var Auguste Escoffier, der levede fra 1846-1935. Han bragte Carêmes tradition videre ind i det 20. århundrede om end i en noget forenklet udgave, som han gav videre i sine mammutkokebøger. Fælles for de to kokke er, at de arbejdede i flere europæiske metropoler og herved var med til at give det franske køkken dets gode renommé også uden for den franske heksagon. Med dette billede af det franske køkken cirkulerede de også en moderne måde at organisere restaurantkøkkenet på og et særligt idoliseret billede af den professionelle kok i sin hvide uniform, der styrede dette rum. Før Carême var kokkeuniformerne grå, hvilket var praktisk, da snavs herved var mindre synligt, men det fik Carême ændret, da han fandt, at ”farven hvid var mere præsentabel, at den indgød respekt, og at hvid symboliserede renhed”(Pedersen & Fakstorp 2010, 161). Endvidere blev kokkehuen et statussymbol, da dens længde symboliserede kokkens plads i hierarkiet. Således blev samtidens brutale køkkenkultur tæmmet, og særligt Escoffier insisterede på, at der i hans køkkener ”herskede ro, orden, renlighed og ædruelighed”(Pedersen & Fakstorp 2010, 73).

Dette billede af den virtuose og pertentlige professionelle mandlige kok i uniform har fået enorm udbredelse og har holdt ved i den vesterlandske kulturs forestillinger om mandlig madlavning. Et

³⁵ I en dansk kontekst påpeger den amerikanske madhistoriker Carol Gold, at den første bølge af danske kokebøger fra starten af 1600-tallet var skrevet ”primarily by men address themselves to professional chefs, probably for large, wealthy aristocratic, households. The recipes here presume a high degree of culinary experience and ability, and mostly serve to remind the cooks of possibilities, both in term of dishes and ingredients.” (Gold 2007, 17)

eksempel fra Danmark på en arvtager af denne figur finder vi i *Dessertkokebogen* – (naturligvis) med den franske undertitel *Le pâtissier moderne* - af Gert Sørensen. Den bog skriver sig ind i denne mamutkokebogtradition og er en nøgtern og yderst grundig gennemgang af det klassiske dessertrepertoire.



På versoside af smudstitelbladet portrætteres kokken i ulastelig uniform og omgivet af sine værker. Hans meritter og professionelle ekspertise fremhæves dels af disse imponerende opsatser i bedste Carême-stil, dels af medaljen om halsen. Holdningen er rank og næsten militær. Her præsenteres vi for dessertkokken Gert Sørensen, hverken mere eller mindre. Der er intet om hans private liv.

Det er interessant at sammenholde dette portræt med portrættet af Rene Redzepi på forsiden af Time Magazine, som jeg omtalte i indledningen til denne afhandling. Her afbilledes Redzepi ikke først og fremmest som kok, men som kompleks sammensætning af naturelsker, far, miljøbevidst cyklist... et sammensat og unikt menneske, ikke bare en teknisk dygtig og upersonlig håndværker som Gert Sørensen.

Diætistlægen

I sin afhandling *Danske kokebøger 1900-1970: Fire kostmologier* fremlæser den danske kokebogshistoriker Caroline Nyvang tendenser i de danske kokebøger, der afspejler en række forfatter typer og en traditionel kønning af madkulturen. De mandlige kokebogsforfattere er som regel læger eller ”gourmænd”, mens de kvindelige er husholdningslærerinder eller forbrugskonsulenter. Mændene har altså en videnskabelig eller lystbetonet tilgang til mad, mens kvinderne forholder sig til hverdagen og hjemmet. (Det er bemærkelsesværdigt, at den professionelle kok ikke synes at spille den store rolle i denne periode.)

Diætistlægen er en særlig interessant, mandlig figur, som ikke mange har skrevet om i forskningen af maskulinitet i madformidlingen. Nyvang demonstrerer overbevisende, hvordan denne figur spillede en vigtig rolle i kokebogslitteraturen i mellemkrigsårene, hvor ernæring blev gjort til et spørgsmål, som videnskaben havde svaret på. Videnskaben var naturligvis hankøn, og ligesom kokken havde han hvid uniform på. Diætistlægen legitimerede altså sin interesse i madlavning med et professionelt image: ”Med

”dr. med.”-stemplet placeret under forfatternavnet og vignetter i form af æskulapstaven... blev læseren løbende forsikret om, at indholdet var i tråd med de lægevidenskabelige forskrifter.”(Nyvang 2013, 92).

Modsat den professionelle kok så man ikke lægen i selve tilberedelsessituationen, han var mere en teoretiker, der ”ordinerede” den sundhedsopretholdende mad, der for en stor dels vedkommende foreskrev vegetar- eller råkost. Disse diætregimer havde voksende international interesse i denne periode, og den mandlige videnskabelige diætistlæge er således ikke blot et dansk fænomen.³⁶

Hedonisten

Den sidste figur, som jeg mener, har været en central myte og repræsentationsfigur i den occidentalske måde at koble mad og maskulinitet på, er levemanden. I den vesterlandske tradition har nydelsen været associeret med mænd og en særlig maskulin appetit, som både gjaldt det gastronomiske og det seksuelle felt. I moderne tid har denne tradition fået filosofisk tyngde gennem libertinagen i 1700-tallet (Safran 2000) og i 1800-tallet gennem hedonismen, hvis mest dedikerede - eller i hvert fald i kokebøger mest citerede - repræsentant var den franske gastronom Brillat-Savarin, hvis epikuræiske tanker blev kendte gennem den gastronomiske klassiker *La physiologie du goût* (1825).

I efterkrigstiden har vi set en variant over hedonisten igennem playboyen, der viderefører en nydelsesorienteret tilgang til madlavning, og som tydeligt konstruerer sig selv i opposition til en mere ”husmoragtig” tilgang til madlavning (Hollows 2002). I Danmark så vi i 1960’erne en bølge af midaldrende, mandlige hedonister (såsom Mogens Brandt, Conrad Bjerre Christensen, John Price). Det er denne gruppe, som Nyvang betegner som gourmænd. Disse positionerer sig som den maskuline modsætning til de kvindelige konsulenter (fx Kirsten Hüttemeier), der kom frem i årene efter anden verdenskrig, som stod for et jævnt og praktisk køkken. De gastronomiske levemænd ser konsulenternes køkken som kulinarisk forfald og en amerikanisering af madkulturen. Gourmændene slår tilbage med et slag for et franskinspireret, ekstravagant køkken, som det maskuline køn synes at have en privilegeret adgang til, da netop (mandlighedskonnoteret) livsnyderi – og ikke det praktiske (og kvindelighedskonnoterede) dagligdagskøkken, som konsulenterne repræsenterede – var den bærende konstruktion i denne ”skole” (Nyvang 2013, 177).

Hvis disse tre figurer, der netop skal forstås som diskursive repertoarer i Rosalind Gills forståelse af begrebet, skal læses sammen med de forskellige mandemodeller, som jeg skitserede tidligere i dette

³⁶ Det er heller ikke et fænomen, der kun kan associeres til denne periode, hvilket Nyvang også pointerer. I en dansk kontekst har forskningen fundet sådanne diætister helt tilbage til 1770’erne, hvor lægen J. C. Tode tog kampen op mod det ”ædekære København”(Mellemegaard 2010).

kapitel ('old man', 'new man' og 'new lad'), så synes de at pege mod 'the old man'-repertoiret, da de alle betoner en manifest og naturgiven forskel mellem kvindelig og mandlig madlavning og identitet. Det gøres der op med i programmet *The Naked Chef*, som vi nu skal vende blikket mod.

Kapitel 3: Madprogrammets anatomi og kønning

D. 21. november 1984 sendte tv-køkkenet en ”variation over julemenuen” præsenteret af Hans Beck Thomsen og Gert Sørensen. I løbet af 47 minutter følger man de to uniformerede kokke lave tomatcreme med hakket skinke, andebryst og anderillette med diverse tilbehør, samt afsluttende desserten karamelglaseret risdessert. De to topprofessionelle mænd docerer nøgternt, og efter hver tilberedning toner opskriften hen over skærmen. Den bliver læst op, langsomt og tydeligt, så seeren kan nå at skrive den ned. De to kokkes høje faglige niveau skinner igennem, men bliver for en seer fra det 21. århundrede overskygget af deres tydelige utryghed ved at befinde sig i et tv-studie. Denne manglende tv-træning er særligt tydelig i Hans Beck Thomsens konstant vigende blik. Selv da der skal tages afsked med seeren, kigger han forlegent ned i den højt belagte desserttallerken.³⁷

D. 14. april 1999 sendtes første afsnit af *The Naked Chef* med Jamie Oliver. Afsnittet hed *Chefs night out* og varer 28 minutter. På den tid følger vi Jamie på arbejde i den franske restaurant, Chavot, på tur til den lokale fiskehandler og i færd med at holde middagsselskab for kollegaerne i sin ungarlejlighed. Derudover når han også at lave 3 retter mad: en *pukka* asiatisk skaldyrssuppe, grillet lammekølle med *smashed* hvidløg og rosmarin, og til dessert *wicked* bagte frugter med mascarponecreme. Programmets dynamiske stil, der låner fra musikvideoen og realityformen, underbygger Jamies energiske og ”personlige” madlavningsstil.

Sammenstillingen af disse to nedslag illustrerer tydeligt den enorme udvikling af madkulturen og tv-mediets madformater, der har fundet sted i de femten år, der er imellem programmerne. Fra det nøgterne public-service ideal til det livsstilsorienterede hybridprogram. I dette afsnit vil jeg gennemgå madprogramgenrens karakteristika og dens udviklingshistorie med særligt fokus på kønskonstruktioner i genren fra dens fødsel og til i dag. I kapitlet vil *The Naked Chef* med Jamie Oliver stå centralt, da det er blevet tolket som et embleme på et paradigmeskift i genren (Hollows 2003, Moesley 2001), og som nævnt også et eksempel på en gentænkning af de måder, man kan kombinere mad og maskulinitet på.

Kapitlet vil også introducere den analysemodel, som jeg vil anvende i mine analyser af afhandlingens empiri, og som også følges i min gennemgang af *The Naked Chef*. Kapitlet kombinerer således en beskrivelse af den genre, madprogrammet er, med en præsentation af afhandlingens analytiske apparat.

³⁷ Jf. <http://www.dr.dk/bonanza/serie/underholdning/TV-koekkenet.htm>

Madprogrammets situering i Storbritannien, Frankrig og Danmark

Madprogrammet går tilbage til fjernsynets barndom (Hansen 2009), men har i de sidste årtier oplevet en markant udvikling, som skal ses i lyset af en generel udvikling af livsstilsgenrene på tv (Brunsdal 2001, Medurst 1999). I denne udvikling har man både set et boom i udbuddet og en diversificering af madprogramgenrene (Brost 2000, Moesley 2001, Spies 2010). Diversificeringen og boomet i madprogrammer er en transnational tendens, som har sat sine spor både i England (Shley, Hollows, Jones & Taylor 2004, 171-186), Frankrig (Boutaud & Madelon 2010) og Danmark (Carlsen og Frandsen 2005).

Madprogrammet: Et mediehistorisk tomrum?

Madprogrammets status og udvikling i de tre lande har dog været noget forskellig, som jeg vil forsøge at gøre rede for i det følgende. Min gennemgang er dog hæmmet af, at madprogrammets historie i de tre lande er meget underbelyst, da forskningen endnu ikke har taget fat på den opgave, og det ville føre for vidt i denne afhandling at kaste sig over denne entreprise. Men det er faktisk ganske bemærkelsesværdig, hvor lidt der er skrevet om emnet i alle tre lande.

I en dansk kontekst findes en lille bog om TV-køkkenets historie af journalist Ulrik Boesen (Boesen 2000), men ingen decideret videnskabelig forskning om emnet, bortset fra et par betragtninger i Carlsen og Frandsen 2005. Dette skyldes måske, at meget lidt af materialet er bevaret, som Boesen påpeger det i sin bog:

Det [afsnittet om tv-køkkenets start fra 1964-1978] er baseret på sparsom dokumentation i form af korrespondance, enkelte bevarede opskrifter og en oversigt over medvirkende, datoer for udsendelser og navne på retter, der blev vist. Dengang anvendte man nogle kostbare bredbånd til optagelser og de skulle bruges igen og igen, så mange udsendelser fra de tidlige år blev simpelthen slettet. Derfor findes der desværre ingen udsendelser fra den tid, bortset fra tre bånd med Conrad og Aksel (Boesen 2000, 8).

I Frankrig finder man heller ikke megen forskning om madprogrammet. Først i 2010 kommer det første tema om mad og medierne, *La Médiation du culinaire* (Boutaud & Madelon 2010), hvor der er to artikler om madprogrammet - dog begge med et nutidigt perspektiv (Brachet 2010, Spies 2010). I 2012 kom den første videnskabelige artikel om madlavningens indtog i fransk tv i 1953, ikke mindst med *Art et magie de la cuisine* (Cohen 2012).

Storbritannien har uden tvivl været det land af de tre, hvor forskningen i madprogrammer har været stærkest, det gælder også det historiske perspektiv, hvor bl.a. den sydafrikanske madforsker Signe Hansen (nu Rousseau) har bidraget med et komparativt historisk perspektiv med fokus på

Storbritannien og USA (Hansen 2007), men også en række andre forskere har berørt emnet ikke mindst Moesleys essay om mad-tv i ”postwar Britain” (Moesley 2008).

I ingen af de tre lande finder vi dog en længere akademisk udredning, der beskriver den historiske udvikling fra starten i 1950’erne til i dag. Det synes kun at være de to yderpunkter, der er blevet behandlet. Så jeg vil gerne benytte lejligheden til at sende en kærlig opfordring til mediehistorikerne i de tre lande om at skrive en sådan. Her følger dog en lille opsummering af de betragtninger, som kan sammenfattes på baggrund af den beskedne forskning.

Madprogrammets fødsel

Danmark: tv-køkkenet som kønskamplads fra dets fødsel

I Danmark forbindes madprogrammet især med institutionen TV-køkkenet, som sendte første gang i 1966 (Boesen 2008) frem til starten af 1990’erne, hvor det blev erstattet af *Meyers køkken* med Claus Meyer og andre koncepter, fx *Boserups Kærlighed* 1994 (Boserup 1994a, 1994b). De første værter var det berømte par ”Aksel og Conrad”, som bestod af skribenten Conrad Bjerre-Christensen, der var den dominerende i forholdet, og den mere diskrete makker Aksel Larsen. Nyvang påpeger dog, at der blev sendt madudsendelser med Kirsten Hüttemeier helt tilbage fra 1951, altså det år dansk tv startede. Desuden optrådte den danske husholdningskonsulent Ellis Tardini i udsendelsen *Husmoderens TV-magasin*, på baggrund af hvilket hun udgav bogen *Mad fra TV-køkkenet* fra 1964, altså to år før det ”rigtige” TV-køkken (Nyvang 2013, 154).

Således kan man argumentere for, at TV-køkkenet allerede fra sin fødsel var en kamplads, hvor både konsulenterne og gourmændene forsøgte at tilkæmpe sig en væsentlig platform. Dette bestyrkes endvidere af, at Conrad Bjerre Christensen selv henvendte sig til redaktøren Norma Bøgedal i forbindelse med programmet *Lørdagsmagasinet* (1965-1966), hvor der var et madindslag med smørrebrødsjomfruen Ida Davidsen, for at gøre opmærksom på, at han kunne gøre det lige så godt (Boesen 2000, 8). Herved banede han vejen for sig selv til at blive tv-kok først i *Lørdagsmagasinet* og senere i *TV-køkkenet*. Kønskampen spores også i det faktum, at arbejdstitlen på programmet var *Mænd må mestre kokekunsten*. Ved at betone det artistiske i ordet kokekunst skriver denne titel sig ind i den særlige tradition, som gourmændene dyrkede, og således kan den tolkes som en direkte reaktion mod og opposition til *Husmoderens Tv-magasin*. Denne dikotomi falder helt i tråd med den kamp, som Nyvang tegner op imellem de to modbilleder (Nyvang 2013, 177).

TV-køkkenet var et lidt specielt koncept, da værterne i dets lange levetid jævnligt blev skiftet ud, således var det ikke ”Conrad og Aksel”s program – om end de definerede det i starten – men

institutionen DR, der var den egentlige vært og inviterede værter ind ”på prøve”. I alt kom hen ved 100 forskellige kokke, kendisser, glade amatører og madskribenter til at agere værter over årene (Boesen 2000, 8).

Storbritannien: husholdningslærerinderne

I Storbritannien blev Marguerite Patten den første store mad-tv-stjerne. Hun var ”home economist” og havde været en aktiv del af The Ministry of Food, som var en vigtig del af Storbritanniens strategi for at sikre hjemmefronten under 2. verdenskrig. I løbet af krigen var det primært gennem radiomediet, hun opdrog borgerne til at få de knappe ressourcer til at slå til, mens hun efter krigen fik en stribe madprogrammer på tv, hvoraf det første var *Designed for Women* i 1947.³⁸ Hun så det som sin opgave ”to help the wife at home cook properly”.³⁹ Den britiske kulturforsker Rachel Moesley understreger, at hun med denne mission for sit tv-arbejde ”brings... some of the propagandist discourse from the Ministry of Food into postwar television in the late 1940s and 1950s” (Moesley 2009, 18-19).⁴⁰

Patten fremstår således som et ekko af den bølge af kokebøger skrevet af husholdningslærerinder, som Nyvang ser en stigning af i starten 1900-tallet. De så det som deres mission at hjælpe unge kvinder, der i takt med urbaniseringen var kommet væk hjemmefra og behøvede hjælp og klare retningslinjer til at styre et hjem, ikke mindst madlavning. For husholdningslærerinderne var ordentlighed og økonomi den røde tråd (Nyvang 2013, 87). I England synes denne type husmor/husholdningslærerindefigur at dominere det britiske tv-køkken omend i en variant lidt forskellig fra den mere aristokratiske Fanny Cradocks og den jævne Delia Smith. Denne række af kvindelige værter får en modpol af dimensioner med Keith Floyds indtog, der netop fremstår som en hyperbolsk udgave af hedonistfiguren. Det kommer vi tilbage til.

Frankrig: mesterkokken og hans smilende accessory

I Frankrig etableredes madprogrammet for alvor med programmet *Art et magie de la cuisine* med en værtsduo bestående af kokken Raymond Oliver og Cathrine Langeais, der agerede speakerine. Programmet var dog ikke det første. Tidligere samme år havde RTF (Radiotélévision française) forsøgt sig med programmet *Les recettes de Monsieur X* med skuespilleren Georges Adet som vært. Programmet

³⁸ Signe Rousseau understreger dog, at hun ikke var den første britiske tv-kok; ”she [Patten] had been preceded on the BBC by Moira Meighn (1936), Xavier Marcel Boulestin (*Cook’s Night Out*, 1937) and Phillip Harben (*Cookery*, 1946)” (Hansen 2007, 44).

³⁹ Citeret i Moesley 2009, 18.

⁴⁰ Moesley påpeger dog også, at Patten følger med tiden også tager højde for kvinders ændrede situation i takt med deres indtog på arbejdsmarkedet og udgav kokebøger til ”working wives”, som støttede denne udvikling med hjælp til at facilitere den nye dobbeltrolle, man kvinder skulle udfylde jf. Moesley 2009, 24-25.

havde dog ikke megen succes ifølge den franske medieforsker Évelyne Cohen, da hans professorale adressering af seeren fremstod kedelig og ikke var tilpasset mediet.⁴¹



Raymond Oliver er i programmerne iklædt kokkeuniform, mens Cathrine Langeais er i civil, husmoderkostume, og hun repræsenterer: ”toutes les ménagères de l’Hexagone, apprivoisant les ustensiles nouveaux en même temps que les astuces pour réussir un soufflé qui ne retombe pas dès qu’on le pose sur la table” (Guiliani 2003, 542). Denne værtsmodel kan ses som et forsøg på at kombinere den mandlige professionalisme med den kvindelige husmoderfigur. Rollerne er tydeligt opdelt. Oliver, der var

køkkenchef på den trestjernede restaurant Véfour, udlægger kogekunsten ud fra en faglig tilgang, hvor mængder ikke angives i præcise mål, men er noget man skal fornemme sig frem til, hvilket også kendetegnede gourmændene i Danmark, og ligesom dem er han meget optaget af at betone det artistiske i det at lave mad.⁴² Således bygger Raymond videre på Carêmes hvidklædte artistkok, men drejer den mere over imod gourmændene. Cathrine Langeais fungerer derimod som en blanding af kokkens elev og accessory: ”escorte souriante, parfois candide, parfois complice, qui mettait en valeur son [tv-kokkens] valeur”, som medieforskeren Emanuelle Guiliani påpeger. Cohen fremhæver dog også, at hun har en medierende funktion som den, der danner bro mellem den kulinariske mester og publikum: ”Pendant l’émission, elle-même ne cuisine pas, mais elle commente, pose des questions simples que les téléspectateurs ordinaires seraient susceptible de soulever”(Cohen 2012, 120).

På det nationale, franske mediearkiv (INA) kan man konsultere et par episoder af *Art et Magie de la Cuisine*, bl.a. en fra 1957, hvor der laves pandekager. Her er denne kønnede opdeling af værtsparret yderst markant.⁴³ Det er også tydeligt, at denne delte værtsrolle skaber et mere dynamisk udtryk end den beskrivelse, Cohen gav af *Les recettes de Monsieur X*. Samspillet er også bemærkelsesværdigt, da kulissen synes at afspejle et privat hjem og ikke et professionelt køkken, og der opbygges herved en dynamik, hvor kokken på den ene side indtager rollen som opdrageren og på den anden side ”domesticeres”.

⁴¹: ”Assis devant une table de cuisine, dans un studio de télévision, l’acteur exécute, tout en parlant beaucoup, une recette qu’il commente sur un ton didactique en expliquant à la fois comment faire par exemple pour ne pas pleurer en épluchant des oignons, mais aussi l’origine des ingrédients utilisés, leur place dans l’histoire de l’alimentation depuis les Hébreux et les Romains. Les interventions de Georges Adet ne semblent pas avoir rencontré de succès, probablement en raison de leur ton trop professoral peu adapté à l’objet.” (Cohen 2012, 113). Det virker næsten som en kliché om det franske samfund, men det var faktisk på grund af hans deltagelse i en strejke blandt tv-arbejderne, at Adet blev fjernet og erstattet af Raymond Oliver (Ibid.).

⁴² Som han skriver i forordet til sin store kogebog med samme navn som programmet: ”Je ne le répéterai jamais assez la cuisine est un art” (citeret i Cohen 2012, 117).

⁴³ <http://www.ina.fr/video/CPF86602632>

I sin fremstilling fra 2003 understreger Guiliani, at madprogrammet i Frankrig ikke har udviklet sig synderligt siden 1953, og hun konstaterer lidt nostalgisk, at dette lidt gammeldags udtryk således kan ses som en hyldest til ”la télévision de papa”. Hun begræder dog, at de har et begrænset publikum (Guiliani 2003, 543). I sin analyse af programmet *Un dîner presque parfait* (den franske versionering af det britiske middags-game show *Come Dine With Me*) støtter Virginie Spies op om denne manglende udvikling fra 1953 og langt op i det nye årtusinde. Hun tilføjer, at særligt har makkerpartraditionen domineret det franske madprogram. Hun påpeger dog også, at fra omkring 2005 har en række nye koncepter fundet vej, ikke mindst på den kommercielle kanal M6, hvor Cyril Lignac er den store stjerne. Hermed har man også konstateret en fornyet interesse fra publikum. Madprogrammerne har ifølge Spies fået så høje seertal, ikke mindst game shows med reality elementer à la *Un dîner presque parfait*, der også kører på M6, at M6 for første gang har fået flest seere omkring kl. 18.00 og bl.a. udkonkurreret TF1’s yderst populære *Star Academy* (et populært talentshow) (Spies 2010, 88).

Således ser vi i de tre lande en lidt forskellig fundering af madprogrammet og værtsrolleprofilen, som tydeligvis afspejler en traditionel kønning af madkulturen og madformidlerrollen jf. Nyvang 2013. I Danmark ser vi en kamp mellem gourmændere og konsulenter i DR’s studie, i Storbritannien ser vi nærmere en entydig etablering af husmor/husholdningslærerinde-figuren og i Frankrig et forsøg på at få den professionelle kok og husmoderen – vel at mærke i en 50’er chik og ikke-konet udgave - til at koeksistere. I henhold til mit kønsperspektiv vil jeg med denne gennemgang understrege, at madprogrammet fra sin fødsel har været tydeligt bundet op på køn, vel at mærke relativt traditionelle kønsroller.

Det er også værd at bemærke, at der synes at være en vis forskellighed i, hvornår den traditionelle model ændres i de tre lande. I Storbritannien og Danmark sker skiftet fra cirka 1990 og frem; i Danmark med opløsningen af TV-køkkenet og i Storbritannien med en række markante nye personligheders indtog. Mens et lignende skred først er sket midt i 00’erne i Frankrig, og her har man ikke set indtoget af et lige så alsidigt udbud af tv-kokke. Denne udvikling skal i alle tre kontekster ses som en del af livsstils-tv’ets succes.

Madprogrammet og livsstils-tv’ets succes

Madprogrammet er en underdel af det, der betegnes som livsstils-tv. Denne genre har haft stor succes i de seneste årtier gennem en række forskelligartede formater, der primært omhandler bolig, *make over*, krop og mad; altså traditionelt ”damebladsstof”.⁴⁴ Dette var kun dækket i mindre omfang på tv og i så

⁴⁴ Området har undergået væsentlige forandringer igennem indtoget på tv, herunder stigende fokus på følelser og forbrug jf.: ”Livsstilsprogrammer behandler stof, som har en fortid i andre medier (f.eks. magasiner, radio, aviser og ugeblade), og har i

fald i *day time tv*, der var særlig udbredt i USA og England, hvor den fra sin fremkomst strategisk var målrettet ”The young, white, middle class, heterosexual, maidless house wife and mother who stove to fulfill her social roles as prescribed” (Brost 2000, 62).

Med boomet kom livsstils-tv ind i det, der hedder prime time-sendetiden, altså mellem kl. 20 og 21. Denne udvikling med livsstilsstof i bedste sendetid kan ses som en *daytime-ization* af prime time-intervallet (Medhurst 1999). Det har også været fremført, at denne udvikling kunne tolkes i et kønnet perspektiv, som den britiske medieforsker Rachel Moesley understreger det, og hun taler om en feminisering af sendefluden via ”a mobilization of spaces and discourse associated with feminine culture” (Moesley, 33).⁴⁵

Dette skift i programmeringen af tidsrummet 20 til 21 afspejler i hvert fald et skred fra ”hårde” programtyper (fx offentlig debat og seriøs dokumentar) til et ”blødere” udbud, der i forbrugsorienteret og underholdende formater fokuserer på det materielle og det hjemlige. I dette lys påpeger Moesley, at der i en britisk kontekst er tale om en gentænkning af BBC’s klassiske målsætning, ”to inform, educate and entertain the British Public”, så underholdning er kommet forud for information. Man kan også sige, at dannelsen i stigende grad kommer til at omhandle den enkeltes private sfære frem for den offentlige sfære, da de problemstillinger, livsstilsstoffet fremsætter, angår den individuelle livsstil og kun i ringe grad berører kollektive problemer. Rachel Moesley mener dog, at dette kan give et lidt forsimplet billede, og hun understreger, at det er vigtigt at have nuancerne med for at forstå kompleksiteten i denne udvikling:

I will suggest here that the perception of these shifts as a move from hard to soft, from documentary to make over, from address to citizen to consumer, from public to private and from “quality” to “dumbed-down” television make use of a falsely polarized categories of classification, which, while they clearly contain grains of truth, function to mask the more complex and interesting issues generated around those shifts, and which need unpacking.... I will argue that what the programming actually represents is a hybridization of categories, genres and

mere begrænset omfang altid udgjort en del af dansk tv’s tilbud til seerne. Med flytningen over på et audiovisuelt medie, som tilmed befinder sig i en meget voldsom konkurrencesituation, medfører en række æstetiske og kommunikative forandringer. Publikum adresseres i disse programmer som seere, der involverer sig følelsesmæssigt, som privatpersoner og ikke mindst som forbrugere”. (Christensen & Carlsen 2008, 1)

⁴⁵ Hun var en del af et større britisk forskningsprojekt, der undersøgte udviklingen af 8-9-slottet omkring årtusindskiftet: ”The Midlands TV-research group’s 8-9 project”. Feminiseringen er en gennemgående pointe og diskussionspunkt jf. Brunsdals artikel *Lifestyling Britain*.

modes which is suggestive in relation to questions of public service broadcasting, citizenship and the definition of the public sphere. (Moesley 2001, 33).⁴⁶

Det er værd at notere, at Moesley bruger Jamie Oliver's *The Naked Chef* til at illustrere kompleksiteten i livsstilsgenrernes indtog. Hun starter med at sætte den unge kok over for Delia Smith, som må anses for at være "the ultimate instance of a public-service-oriented television chef" (Ibid. 33). Hendes formidling af mad er kontrolleret, afmålt og båret af middelklassens sprog og idealer. Dette kontrasterer fuldstændigt med Jamie Olivers energiske facon, hvor maden ukompliceret og legende forklares gennem arbejderjargon og drenget kropssprog. Med henvisning til den danske medieforsker Ib Bondebjerg tolker Moesley dette som en demokratisering af den klassiske *public service establishments* officielle adressering af borgeren. En bevægelse, der er generel i denne periode, og som sker gennem en hybridisering af traditionelt adskilte genrer og en åbning af den private sfære.⁴⁷ Vi kommer i analysen af *The Naked Chef* mere præcist tilbage til, hvordan programmet hybridiserer og genforhandler madprogramgenren og dens kønning.

Mad som nytte-tv med høj værtsprofilering

I et dansk studie af livsstilsprogrammer skrevet af medieforskerne John Carlsen og Kirsten Frandsen påpeges formaternes lave status på produktionssiden. Tv-producenter ser fx ikke "meget prestigefulde i faktisk tv uden samfundskritisk bro, som prioriterer at give seerne inspiration og gode råd i forhold til håndteringen af privatlivets fysiske, praktiske og forbrugsmæssige aspekter" (Carlsen og Frandsen 2005, 1). Denne negative holdning står i skarp kontrast til programtypens popularitet hos seerne. Forskningen har også kun meget langsomt fundet livsstilsformaterne værd at beskæftige sig med, og programmerne har længe været afskrevet som "uinteressante", "ufarlige" og "ligeegyldige" (ibid.). I starten af 00'erne blev livsstilsgenrerne overskygget af reality-programmet, som også fik stor succes i samme periode med teatraliske iscenesættelser af mellem menneskelige konflikter, og det var dette felt, der løb med den videnskabelige bevågenhed (Ibid.).

⁴⁶ Også den danske medieforsker Christa Lykke Christensen vil gerne moderere og nuancere omprogrammeringskønspektiver: "Om der derfor nødvendigvis er tale om feminisering af tv's sendeflade kan diskuteres; snarere vil jeg argumentere for, at de områder, der, med baggrund i en traditionelt kvindelig livsverden, bliver gjort til genstand for tv-produktion, iscenesættes dramaturgisk på en måde, der primært optimerer dem som leg og nydelse, og at livsstilsblikket først og fremmest eksponerer hverdagslivet som afsæt for attraktiv legende virksomhed og som sted for æstetiseret forbrug." (Christensen 2008, 25).

⁴⁷ "The hybridization of fiction and factual forms is not simply a question of the decline of public discourse, it is the arrival of old discourses in a new medium, and the creation of new public images of old forms of life-narrative and of talk. In a way, then, it could be argued that what we are witnessing through hybridization and new reality and access genres in the democratization of an old public service discourse, dominated by experts and a very official kind of talk, and the creation of a new mixed public sphere, where common knowledge and every day experience play a much larger role" (Bondebjerg 1996, 29).

Carlsen og Frandsen understreger endvidere, at man inden for livsstils-tv skal skelne mellem to poler: nytteprogrammet og livsstilsprogrammet. Hvor livsstilsprogrammet arbejder ud fra et kælent og feel-good-agtigt udtryk, så fokuserer nytteprogrammet på viden og værtsprofilering. Hvor nytteprogrammet har rod i public service-traditionens folkeopdragende programtyper, så afspejler livsstilsprogrammerne ”konkurrencetv’ets ønske om at dyrke en relation med seeren” (Ibid.: 7). Madprogrammet hører typisk til nytteprogramgenren med ”instruktiv saglighed og personlighed” i centrum (Ibid.: 13). Værten er således ofte programmets *signatur*, fx titler som ”Floyd on Fish” og ”Oliver’s Twist”. Således tilstræbes ikke en objektiv sandhed, men en personlig vinkling af emnet, der formidles gennem den praktiske instruktion. Livsstilsprogrammet er i meget mindre grad fokuseret på værten, der typisk fremtræder mere neutral og kan udskiftes.⁴⁸

I en dansk kontekst indtræder signaturen for alvor i madprogrammerne med den føromtalt nedlæggelse af *TV-køkkenet*, som blev erstattet af værtsprofilede programmer så som *Meyer’s køkken* og *Boserups kærlighed*. I disse programmer var værten mere ”på hjemmebane”, og programmet var gennemsyret af værtens stil. For Carlsen og Frandsen er det netop stilen, og stilens iboende livsstil, der er vigtig i nytteprogrammet: ”Stilen understøtter nærvær, autencitet og transparens, der optimerer seerens tillid til programmet” (Carlsen og Frandsen 2004, 23). Som eksempel herpå fremhæver de programmet *Mik Schacks hjemmeservice* (2001-2007), hvor den polemiske journalistkok lavede mad og diskuterede med andre markante personligheder i sit hjem:

Det er en central del af *Mik Schacks hjemmeservice*, at scenografien er så snæver, at der dårligt er plads til det enlige håndholdte kamera. Det markerer også, at det ydre, såsom køkken indretning, Miks påklædning, pæne billeder osv. bevidst er underordnet det kvalitative i råvarerne, omhuen i tilberedningen og indholdet i samtalen med gæsterne, der ikke må være overfladisk konversation, men netop samtale om væsentlige emner (Ibid.).

I et nytteprogramformat kan man ikke bare sætte en anden kok ind i stedet for værten (altså her Mik Schack). Man laver typisk et andet program omkring en anden personlighed. Det er for mig at se en meget vigtig pointe i analysen af madprogrammet: madlavningslæringsdelen skal understøttes af *og* afspejle personlighed. Det er netop læring *og* personlighed, der er i centrum. De to begreber er ofte så tæt vævet sammen, at læringsprocessen ikke blot omhandler maden, der bliver tilberedt i programmet, men hele den livsstil, som udfoldes, og som maden og værten afspejler og understøtter.

⁴⁸ For eksempel har et typisk livsstilsprogram som *Hammerslag* i løbet af årene haft en stribe forskellige værter, der – selvom de er meget forskellige typer – ikke ændrer programmets udtryk synderligt.

Når jeg taler om madprogrammer i denne afhandling, er det sådanne personlighedsbårne madprogrammer, der er bygget op omkring værtens personlige livsstil og dennes individuelle syn på og brug af mad og madpraksisser i realiseringen af denne livsstil. Jeg beskæftiger mig altså ikke med mere konceptbaserede programmer à la *Come Dine with Me* eller *Hell's Kitchen*, da det centrale her ikke er personlighed, men konceptet.

Analysemodellen

Min analysemodel tager afsæt i den britiske medieforsker Niki Stranges tekst fra 1999, *Perform, Educate, Entertain: Ingredients to the Cookery Programme Genre*, hvor hun indkredser madprogrammet gennem fire forskellige karakteristika: Personality, cookery-educative (madlavningslæringsdimension), tour-educative (rejselæringsdimension) og raw-educative (råvarelæringsdimension) (Strange 1999). For Strange – som for Carlsen og Frandsen – er personlighed blevet det altdominerende lag i teksten. Strange betoner dog, at personlighedsprofilering ofte bliver accentueret gennem fokusering på specifikke læringslementer; fx er der fokus på tour-educative i Keith Floyds kulinariske rejseprogrammer og på raw-educative i River Cottage-programmerne, hvor back-to-basics-guruen Hugh Fearnley Wittingstall tilbereder mad fra sit selvforsynende landbrug.

Stranges insisteren på den tætte kobling mellem personlighed og læring i denne genre er en yderst vigtig pointe, som jeg har forsøgt at videreføre og udvide i min model, hvor jeg gerne vil skabe rum for at fremanalysere maskulinitetskonstruktionerne i genren. Min teoretiske pointe i kapitel 1 var netop, at det ”at gøre mad” og ”at gøre maskulinitet” kunne forstås som to gensidigt konstituerende praksisser. Min pointe i forlængelse heraf omkring madprogrammet er, at det er en genre, der kan forstås som en læringsplatform om (blandt meget andet), hvordan mad kan bruges til at konstruere en bestemt form for maskulinitet. Lidt poppet kunne man sige, at madprogrammet giver ikke bare opskrifter på ”den gode mad”, men også opskrifter på ”den gode maskulinitet”. Helt så enkelt er det dog ikke altid, som det vil fremgå. Vi skal se nærmere på, hvordan forskellige modeller og diskursive repertoarer for maskulinitet brydes i de enkelte programmer og omgærdes af med ambivalens.

For at få et greb om, hvordan madprogrammet anviser, hvordan det ”at gøre mad” og det ”at gøre maskulinitet” kan kobles, har jeg valgt at dele analysemodellens tilgang til læringsdimensionen op i tre analyseniveauer, der nogenlunde følger de tre analyseniveauer, som Søndergaard fremsatte for sin analyse af køn og academia i *Tegnet på Kroppen*. Disse var som nævnt 1) Niveau for tilstandsbilleder/empirirære situationer 2) Niveau for konkrete koder i en specifik delkultur 3) Niveau for metakoder og principper for de konkrete koder.

Analyseniveauerne stiger altså i abstraktionsniveau. Det har jeg forsøgt at tage med i modellen og i mine analyser af det ”at gøre mad”. For det første niveauet for praktisk realisering, der beskæftiger sig med de konkrete madpraksisser. For det andet et niveau for distinktion, hvor det analyseres, hvilke smagsidealer og distinktionsmodi der ligger bag de konkrete madpraksisser. For det tredje et visionsniveau, hvor der spørges til, hvilke visioner for ”det gode liv” og ”den gode maskulinitet” der genereres og diskuteres via smagsidealerne.

Jeg vil også gerne videreføre en central pointe fra Carlsen og Frandsen 2005, nemlig at værtens personlighed og livsstil i nyere madprogrammer dramatiseres og forsøges personliggjort gennem programmets stil og udtryk, som her altså både skal forstås som audiovisuelle aspekter og som narrative og strukturelle aspekter, samt brug af rum. Således har jeg valgt at dele det hele op i to overrubrikker ”Stil” og ”læring”.

STIL

Struktur og stil:

Kortlæg⁴⁹ programmets struktur og fortælleform, herunder de narrative greb, brugen af intertekstualitet og genrepositionering.

Kortlæg programmets stil og det stemningsbillede, der skabes, herunder brugen af lyd og billeder og de rum, som programmet udspiller sig i.

Værtens personlighed:

Kortlæg værtens personlighed, som den præsenteres i programmet (den fysiske selvfremførelse, baggrund, formuleringsmåde etc.).

Kortlæg værtens interaktion med andre, herunder hans positionering over for andre i eller uden for programmet.

Kortlæg værtens positionering over for den imaginære seer.

LÆRING

Madlavning (Praktisk realisering):

Kortlæg den måde, der laves mad på, og kriterierne for valg af madrepertoire, herunder valg af og brug af råvarer og anvendelse af teknikker og teknologi.

Smag (distinktion):

Kortlæg på baggrund af den praktiske realisering af mad(lavnings)programmets smagsidealer og dets distinktionsmodi – altså hvad er ifølge programmet god smag, og hvad er ikke? Er disse grænser absolutte eller til forhandling?

Det gode liv (vision):

Kortlæg på baggrund af overstående programmets vision om ”det gode liv” og om maskulinitet gennem en bestemt tilgang til mad. Kortlæg også de kulturer, fællesskabsformer og livsstilsformer, der i programmet konstrueres som uønskelige og illegitime.

Kortlæg, hvilke diskurser og ideologier i det omgivende samfund programmet skriver sig ind i og forhandler.

⁴⁹ Kortlæg betyder her både ”beskriv grundigt” + ”analysér funktionen/betydningen af” + ”påpeg de indre sammenhænge og ambivalenser i forhold til”.

Jeg vil nu udfolde de forskellige dele af denne analysemodel gennem en analyse af *The Naked Chef*, som der allerede er blevet refereret til en del gange i afhandlingen, men som vi indtil videre ikke er gået ordentligt i dybden med. Da programmet markerer et paradigmeskift, vil analysen også komme med en del referencer til tidligere madprogrammer for at tydeliggøre, hvordan netop dette program adskiller sig fra de andre. I mine analyser vil jeg gå frem efter analysemodellen, således at mine læsninger fremstår systematiske med henblik på at facilitere den komparative diskussion.

Det skal også slås fast, at denne analysemodel udelukkende opererer på tekstens niveau. Som sagt fokuserer denne afhandling på tekstanalyse, og afhandlingen forholder sig ikke til produktion og reception. Det betyder, at jeg ikke forholder mig til afsenderen, herunder hvem afsenderen på madprogrammet egentligt er. I modsætning til litteraturen er afsenderen i et tv-program ikke bare én person (om end litterære forfattere også har redaktører mv., der spiller en rolle for teksten), men et helt hold står bag produktionen, samt adskillige redaktionelle og produktionsansvarlige lag, der har formet teksten. Det kunne være fascinerende at analysere baggrund for produktionen og diskutere de forskellige aktørers rolle i slutproduktet, men dette ligger uden for denne afhandlings fokusområde. Så det vil ikke blive berørt. Herved videreføres også en posttraditionel tekstforståelse, hvor fokus ikke er på afsenderens ”intention” med teksten, men på selve tekstens ”meningsproduktion”.⁵⁰

The Naked Chef

Den britiske producer Patricia Llewellyn havde stor succes med madprogrammet *Two Fat Ladies* i årene 1996-1999. I denne tv-serie følger vi to selvdeklarerede fede damer, Jennifer Paterson og Clarissa Dickson Wright, på en gastronomisk rejse rundt i England. De rejser på en Triumphmotorcykel med sidevogn og får undervejs rig mulighed for at udbrede deres glæde for veltrimmede mandekroppe og deres afsky for vegetarer. Efter dette originale koncepts popularitet havde Patricia Llewellyn en ambitionen om at lave et program, der også kunne tiltrække et yngre publikum; den eneste gruppe, der ikke var vild med de to damer, der var noget oppe i årene. I Jamie Oliver fandt hun en vært, som netop kunne appellere til en yngre gruppe og gøre madlavning ungt og hipt. Han var en charmerende 24-årig mand med stor energi og friskfyragtig attitude.

Programmets vovede navn refererer til Jamies nøgne madlavningsstil, der er drevet af en demokratiserende ambition om at afklæde de gode og ofte komplicerede opskrifter, som han laver i restaurantkøkkenet, til deres ”bare essence”, og hermed ”get rid of the bullshit of cooking” (Hildred &

⁵⁰ Denne forståelse er måske mest radikalt formuleret af Roland Barthes i essayet *La mort de l'auteur* (Barthes 2002, 40-46 (bind III)).

Ewbank 2009, 89). Madlavning skulle gøres tilgængeligt for alle, så selv "an idiot could do the recipies" (ibid.).

Første sæson udgøres af 6 episoder. Hvert program udspiller sig over en dag og er centreret omkring en særlig social begivenhed, som Jamie forbereder mad til i løbet af dagen. Der er tale om en række meget forskellige begivenheder, så vi ser drengerøven Jamie både feste igennem med sit band og lave en stærk karryret til natmad, men vi ser ham også i mere modne roller, når han babysitter sine niecer og lærer dem at lave ravioli, eller når han står tidligt op for at lave en romantisk søndagsfrokost til sin kæreste Jools. Hver episodes titel afspejler således ikke de råvarer, der tilberedes, hvilket har været almindeligt i mere traditionelle madprogrammer og kokebøger, men den sociale kontekst, maden skal være en del af, fx i *Babysitting* eller i *Chef's Night out*, som vil være hovedgenstand i denne analyse.

Delia og Floyd

For at kontekstualisere analysen skal vi måske lige se på de kønnede måder at "gøre mad på", som var dominerende i tiden før *The Naked Chef*, og som udfordres i programmet.

Inden for det britiske tv-køkken var der i 1980'erne og 1990'erne to hovednavne: Delia Smith og Keith Floyd. Niki Strange argumenterer for, at de afspejler to næsten hyperbolske udgaver af den vesterlandske kulturs forestillinger om en hhv. kvindelighedskonnoteret og mandlighedskonnoteret måde at lave mad på (Strange 1999).

Delia Smith åbner det juleprogram, Strange analyserer, med at udtrykke sin glæde over at kunne invitere seeren ind i sit hjem, mens kameraet zoomer ind på hende for at accentuere den intime og hjemlige indesluttethed. Mødet med hende og madlavningen er båret af stor tryghedsfølelse, og som den britiske madskribent Matthew Fort påpeger, så opvejes hendes manglende karisma af den tryghedsfølelse seeren sidder tilbage med: "having Delia at our side is very comforting" (citeret i Strange 1999, 305). Hun vil hjælpe (den kvindelige) seer med at leve op til de standarder, som tidens dominerende idealer i den britiske kultur tilskriver kvinden.

Keith Floyds programmer er altid opbygget omkring rejser til eksotiske dele af verden, hvor han laver mad med masser af spiritus og fedtholdige produkter på sine interimistiske feltkøkkener, mens han tager et par slurke af det allestedsnærværende rødvinglas. Der bliver ofte gjort opmærksom på, at kokken er i gang med at lave en helt ny ret, som han aldrig har lavet før, og at det måske kan gå galt, hvilket det også gør engang imellem. Et eksempel herpå er, da han på en rejse til Sydafrika tilbereder en struderagout midt på en mark blandt levende strudse. Det hele ender dog med, at han må flygte fra *settet*, da strudsene begynder at udforske hans forehavende for til sidst ganske aggressivt at overfalde

køkkenet og stikke næbene ned i ragouten for at prøvesmage. Herved bliver de uafvidende kannibaler. Floyd synes i sin tilgang til genren at dyrke sådanne bizarre tableauer, hvis primære funktion er at provokere dyrevelfærdsaktivister og andre ”sarte” og ”politisk korrekte” seere.

Programmerne fremstår som en komplet kontrast til Delias rolige domesticitet, og tryghedsfølelsen går tabt, da show altid sættes over instruktion. Floyds tilgang skal måske netop ses som en reaktion på den madforståelse, Delia repræsenterer. En tradition, der peger tilbage til Marguerite Patten og hylder det hjemlige, det praktiske, det hverdagslige, det økonomiske, det moderate og det omsorgsfulde.

Floyd går – som de danske gourmænd gjorde vis-a-vis konsulentene – direkte imod disse idealer i sine hedonistiske og ekstravagante eskapader. Man kan nærmest tale om en *dehousewifisation* af madprogrammet, der sker gennem en *dedomestication* – altså en rumlig forskydning væk fra hjemmet – og en *depracticalisation* – en afstandtagen fra en hverdagslig kontekst med fokus på, hvad der er praktisk. En vigtig pointe her er, at madlavning ikke er noget, han gør for andre, men for sig selv. Madlavning iscenesættes som et æstetiseret, selvcentreret fornøjelsesprojekt (Lupton 1996, 146). Floyd kombinerer således hedonistfiguren med en anden klassisk maskulin figur ”the male adventurer” (Strange 1999).

STRUKTUR OG STIL

Kokkens friaften

Som alle episoderne af *The Naked Chef* introduceres *Chef's Night Out* af en musiksekvens med forskellige klip af Jamie, som han speaker henover: ”Naked is what I call my way of cooking. What I cook in the restaurant ain't what I cook at home – it's all about stripping down the recipes to their bare essentials... it's gotta be a laugh, It's gotta be simple, it's gotta be tasty, it's gotta be fun.”

Jeg vil her bruge den første episode af *The Naked Chef* til at eksemplificere, hvordan hver udsendelse er struktureret. Den er ikke prototypisk, og jeg vil senere gøre rede for nogle af forskellene i forhold til de andre udsendelser, men den rummer en række af de gennemgående træk. *Chef's Night Out* begynder efter introen i køkkenet på restauranten Chavot, hvor vi ser Jamie arbejde koncentreret i kokkeuniform. Han inviterer kollegaen Ben og nogle andre kolleger til middag samme aften. Vi ser Jamie forlade køkkenet og vende tilbage til sin lejlighed, hvor han i episodens første madlavningssekvens tilbereder lammesteg. Så tager Jamie en tur til fiskehandleren for at købe skaldyr. Han vender tilbage til lejligheden, og her fremføres anden madlavningssekvens, nemlig desserten, de bagte frugter. Ved denne lejlighed viser han også, hvordan man laver vaniljesukker. Derpå kommer Ben forbi og hjælper med at lave forretten. Da den er færdig og prøvesmagt følger en lille sekvens, hvor

man ser natten falde på. Den er en fast del af alle episoder og annoncerer, at madlavningslæringsdelen er ovre, og nu handler det om spisning og socialisering gennem maden.

Denne afsluttende sekvens udgøres altid af en slags musikvideo uden anden lyd end et musiknummer, der skal accentuere stemningen. I den pågældende episode er Babybirds nummer *I Don't Want to Wake You* det musikalske bagtæppe. Kollegaerne ankommer med den franske køkkenchef i spidsen. Humøret er højt, mens de tre retter spises, og endnu mere livligt bliver det, da selskabet går i krig med bordfodbordet. Afsluttende ser vi Jamie hovere over en sejr, som han vinder i partnerskab med køkkenchefen, og som på lydsiden fantasifuldt forstærkes med tilføjelsen af et brøl fra et stadionpublikum.

Episoden udfolder sig således omkring udviklingen fra indledningen i restaurantkøkkenet til afslutningen ved bordfodbordet og omkring modsætningsforholdet mellem disse to situationer. Det er de samme mennesker, men iscenesat i to meget forskellige kontekster og stemninger, på trods af at mad(lavning) er omdrejningspunktet i begge.

I *The Naked Chef* følger vi Jamies liv episodisk igennem sæsonerne, som var det en tv-serie. Særligt kan forholdet til kæresten Jools ses som et bærende romantisk narrativ, der følger en klassisk fortælleskabelon: Jools introduceres i slutningen af første sæson, og deres forhold intensiveres i anden sæson, i tredje sæson flytter de sammen og bliver gift. Men denne udvikling starter altså her i *Chef's Night Out*, hvor Jamie præsenteres som en livlig ungarl.

Fortællemotoren i *The Naked Chef* er således anderledes end hos mange andre tv-kokke, hvor et program traditionelt var bygget op omkring en bestemt råvare, en tilberedningsmetode eller en ret, fx blev der i omtalte program af *Art et magie de la cuisine* lavet pandekager i forskellige varianter. Pandekagen blev således det narrative omdrejningspunkt. I Floyds programmer er det kokkens geografiske bevægelser, der flytter fortællingen.

I *The Naked Chef* er programmerne opbygget omkring en social begivenhed; i *Chef's Night Out* er det ”Besøg af kollegaerne”, i *Babysitting* er det ”at passe sine niecer og få familien på besøg”, i *Hen night* er det ”at holde middag for sin storesøsters veninder”. I alle episoder ser vi, hvordan Jamie er den succesfulde vært for disse skiftende sociale begivenheder. Her er der faktisk en interessant parallel til det Delia-program, Strange analyserer. Det er også centreret omkring en social begivenhed, nemlig julen. Hun inviterer seeren inden for i sit hjem og tilbyder en indsigt i, hvordan man (dvs. en middelklassehusmor) gennem ordentlig planlægning og omtanke kan komme stressfrit igennem julen og leve op til de mange forventninger, som er associeret med denne begivenhed. Således tilbyder både Delias juleprogram og *The Naked Chef* ikke bare løsninger på et gastronomisk problem, men også

løsninger på et socialt problem. Programmerne adskiller sig dog også radikalt i deres imaginære modtager og i deres vægtning af pligt/lyst.

Delia synes at adressere en allerede stresset husmoder, som har brug for tips og 'short cuts' til at komme igennem en forventningspresset tid, hvor det er husmoderens lod at sørge for, at alle i familien skal få en god oplevelse, samt at julen i det lille hjem lever op til middelklassens normative standarder. Oliver forsøger helt klart at fange et yngre og mere dynamisk publikum, som netop ikke vil leve op til middelklassens standarder, men derimod forsøge at skabe en personlig livsstil frigjort fra denne normativitet. Således er de sociale begivenheder også centreret omkring begivenheder, som en ung posttraditionel aktør kan komme ud for og forventes at kunne agere i. Her er julemiddag for familien ikke øverst på listen. De to serier afspejler forskellige livsstilsfelter, hvor forskellige sociale begivenheder vægtes og problematiseres.

Hos Delia fremstår den sociale begivenhed meget entydigt som et problem, der konnoteres med negative fænomener såsom stress og frygt for ikke at leve op til standarder, mens der i *The Naked Chef* fokuseres på de muligheder for både fornøjelse og prestige, som disse forskellige situationer rummer. Det udtrykkes i de 3-4 minutter lange afsluttende musiksekvenser, hvor Jamies succes kan ses i de glade gæster og fx i *Chef's night Out* den glade leg omkring bordfodbolddet. I modsætning hertil afsluttes Delias første udsendelse i juleserien med en formaning til seeren om, at dette blot var nogle indledende øvelser: "There is still a long way to go". I *The Naked Chef* indtager madlavning som fornøjelsespraksis et meget tydeligere fokus end hos Delia. Endvidere fremhæves madlavningens potentiale for social succes inden for en ungdomskultur, som ikke tidligere har brugt det kulinariske i sit identitetsarbejde, men tværtimod distingveret sig fra de sociale arenaer, der betonedede god eller fin mad (middelklassehjemmet eller finkulturen), og set "kulinariske praksisser" som markører af og tegn på sådanne antimodeller og dermed noget, man skulle distingvere sig fra.

Det hybride madprogram

Som allerede nævnt understøttes Jamies dynamiske personlighed af en livlig brug af musik og en effektiv visuel stil. Soundtracket er domineret af britpop, hvilket er med til at stadfæste Jamies situerethed i samtidens britiske ungdomskultur. Denne kultur dyrker 1960'ernes look, hvilket også understøttes visuelt gennem brugen af seriens billedside, der leger med et kornet og retroagtigt look i de sekvenser, hvor Jamie flanerer rundt i London. Denne legende stil søger at sammensmelte forskellige visuelle udtryk med lydsiden.

The Naked Chef er altså en genrehybridisering og kan ses i forlængelse af Hollow og Moesley som en *docu-soap*, der bruger *soapens* skabelon til at formidle dokumentarstof. Men det skal ligeledes understreges, at der ”lånes” fra både reality, dokumentaren og musikvideoen.

I episoden *Babysitter* åbner programmet med, at vi til lyden af The Cardigans ”Rise and Shine” ser Jamie Oliver vågne op i sin seng og ligge og rode rundt. Billedet er her kornet, mudret og 60’eragtigt:



Herefter ser vi et lidt *big-brother*-agtigt fugleperspektiv af Jamie, der forlader sit soveværelse.

Så skifter vi til hans hoveddør, hvor kameraholdet står og banker på. Jamie kommer ud og bemærker: ”You’re early! or is this the element of surprise?”. Efter et drenget grin inviteres holdet ind til ”a cup of tea”.

Kort efter sidder han og får te med ”Pat”, der spørger ”So what are

you up to today?”.

I denne sekvens kommer vi ekstra tæt på Jamie og oplever ham næsten ”naked”, da vi introduceres for den unge mands rodede soveværelse og hans fortumlede opvågning. Man vil almindeligvis ikke se en tv-vært i en sådan halv-bevidst tilstand i et privat soveværelse. Denne *intimisering* opbygges via virkemidler fra musikvideoens drømmeunivers (Leg med billedformater, brug af underlægningsmusik), dokumentaren (den rystende kameraføring, fluen på væggen-positionen) og reality-tv (soveværelset og opvågning som topos- og fugleperspektivet). Gennem en form for simuleret intimitet arbejdes der i denne sekvens med at mindske afstanden mellem Jamie og seeren. Hele episoden er dog fortalt med et stilistisk og narrativt



glimt i øjet, da den erfarne seer godt ved, at kameraholdet er der før Jamie vågner, ellers ville den første sekvens ikke kunne blive optaget.

I køkkenet er stilen mere fokuseret på at gengive den energiske madlavningsstil og Jamies drengede iver gennem det rystende, håndholdte kamera og den kontante klipning. Programmet opererer med mange close-ups på Jamies ansigt og hans håndarbejde ved køkkenbordet. Herved fokuseres på øjeblikkets sanselighed frem for at give seeren en klar fornemmelse af den helhed og struktur, der dominerer mere klassiske madprogrammer à la Delia Smith.

Seksualisering af Jamie

Der kan nemt læses et element af madpornografi ind i programmets iscenesættelse af madlavningen. Med begrebet madpornografi tænkes ikke blot på udfordrende værter, men også på en slags pornofisering af selve repræsentationerne af mad. Fænomenet *food porn* eller *gastro-porn* er konceptualiseret af journalisten Alexander Cockburn i en artikel om kokebøger i the *New York review on books* fra 1977. I en analyse af en række nye kokebøger, bl.a. Paul Bocuse *French Cooking*, understreger han – med den franske semiotiker Roland Barthes' *Mythologies* in mente⁵¹ – at deres billedside i lighed med pornografiens afspejler uopnåelige fantasier, som læseren (kun) kan drømme om og ophidses over.⁵²

I akademiske og populærkulturelle fremstillinger er særligt Nigella Lawson blevet tolket som et slående eksempel på ret eksplicit *food porn* (Chan 2003) og som en komplet modsætning til mere klassiske tv-kokkes *food puritanism* (Magee 2007). Der er dog også dem, der er kritiske over for begrebet, og som ser det som en forsimplet forståelse af både madæstetik og pornografi (McBride 2010). Jeg mener dog, at begrebet bestemt kan have sin berettigelse, og at *The Naked Chef* netop spiller meget

⁵¹ Cockburn henviser til kapitlet *Cuisine Ornementale* fra *Mythologies* (1957). Her analyserer Barthes madfotografier i damebladet *Elle*. Efter hans mening repræsenteres heri et ornamentalt køkken, der ikke gør sig nogen anstrengelse for at være realiserbart for bladets målgruppe, men som stimulerer læserens appetit via eventyrlige drømmebilleder: "Cette cuisine ornementale est effectivement supportée par une économie toute à fait mythique. Il s'agit ouvertement d'une cuisine de rêve, comme en font foi d'ailleurs les photographies d'Elle, qui ne saisissent le plat qu'en survol, comme un objet à la fois proche et inaccessible, dont la consommation peut très bien être épuisée par le seul regard. C'est d'ailleurs au sens plein du mot, une cuisine d'affiche, totalement magique, surtout si l'on se rappelle que ce journal se lit beaucoup dans de milieux à faibles revenus. Ceci explique d'ailleurs cela : c'est parce que *Elle* s'adresse à un public vraiment populaire qu'elle prend bien soin de ne pas postuler une cuisine économique. Voyez *L'Express*, au contraire, dont le public exclusivement bourgeois est doté d'un pouvoir d'achat confortable : sa cuisine est réelle, non magique ; *Elle* donne la recette des perdreaux-fantasie, *L'Express*, celle de la salade niçoise. Le public d'Elle n'a droit qu'à la fable, à celui de l'Express on peut proposer des plats réels, assuré qu'il pourra les confectionner." (Barthes 2002, 771-772).

⁵² "Now it cannot escape attention that there are curious parallels between manuals on sexual techniques and manuals on the preparation of food; the same studios emphasis on leisurely technique, the same apostrophes to the ultimate, heavenly delights. True gastro porn heightens the excitement and also the sense of unattainable by proffering colored photographs of various completed recipes. The gastro-pornhound can, in the Bocuse book for example, moisten his lips over a color plate of fresh crayfish au Gratin à la Fernand Point. True you cannot get fresh crayfish in the United States or indeed black truffles, three tablespoon of which, cut into julienne, are recommended by Bocuse. No matter. The delights offered in sexual pornography are equally unattainable." (Cockburn 1977, 9)

eksplicit på denne kobling mellem mad og seksualitet gennem dens sensuelle udtryk og det centrale fokus på nydelse og begærstrukturer. Det er dog vigtigt at skelne mellem i det mindste to forskellige former for seksualisering: én, der fokuserer på madlavningens seksuelle ladning, og én, der fokuserer på den seksuelle ladning mellem aktørerne omkring den sociale begivenhed, som maden indgår i.

I den første madlavningssekvens hjemme hos Jamie i *Chef's Night Out* giver Jamie sig i kast med en lammekølle, som han skærer huller i, hvorefter hullernes stoppes og masseres voldsomt



med en krydderolie. Denne koreografi kombineres med de mange close-ups af Jamies halvåbne og stønnende mund. Her er det svært ikke at læse iscenesættelsen som en illustration af, at madlavning rummer fysiske aspekter, som ikke er ulig en seksuel praksis.

I andre sekvenser er det snarere i det seksuelle spil mellem Jamie og hans gæster, at man kan tale om en form for *food porn*. I episoden *Hen Night* skal Jamie lave mad til sin storesøsters polterabend. Den unge kok, der med en opvækst i Essex er relativt ny i den britiske hovedstad, kan ikke skjule sin nervøsitet over at få besøg af en hel flok "city girls", der både er ældre end ham og har længerevarende uddannelser bag sig. Han fremstår også som noget af en knøs, da han iført sin sportstrøje tager imod de festklædte og opstadsede damer. I den afsluttende musiksekvens fremstår samtalekøkkenet, der udgør hele første sal i hans lejlighed, nærmest opdelt. I den ene ende ser vi, hvordan Jamie står i selve køkkenet og anretter maden, der er lys på ham. Imens kvinderne sidder i den halvmørke sofakrog og pjatter, småkæler og drikker champagne, mens de kan betragte deres unge værts oplyste krop i færd med at få deres mad færdig. Denne opdeling vækker minder om en stripperklub, hvor ældre mænd sidder ved mørke borde med deres drinks og ser på scenen, hvor en ung, adræt kvinde stiller sin krop til skue. I Jamies køkken i *Hen Night* er stripteaseklubben blot kønsmæssigt vendt på hovedet, så den enlige og unge mand sætter sin krop til skue for en halvfuld samling kvinder.

Denne objektificering af Jamie er dog ikke helt så entydig, da vi også får et par klip fra Jamies perspektiv ned på de opstemte kvinder, og under middagen får vi adskillige close-ups af læbestiftmalede kvindemunde, der mæsker sig i Jamies laks og frugtterne. Således er der en vis gensidighed i seksualiseringen.

Efter at den kulinariske sult er stillet, trækker et par af de modne kvinder Jamie med ud på det improviserede dansegulv, hvor han prøver at følge med i deres frække dansetrin. Inden søsterens

veninder tager videre i byen og efterlader ham med opvasken, kvitterer de for beværtningen med en hel stribe kindkys.

I denne sekvens ser vi både en seksualisering af kvinderne og af Jamie, der fremstår som kvindernes unge opvarter og ”toyboy”, mens vi også ser, hvordan Jamie gennem madlavningen får adgang til at være ene mand med en flok kvinder, der almindeligvis ville være uden for hans rækkevidde. Hans adgangsbillet til denne udveksling af seksuel energi er madlavningen.

Således opererer programmet med en iscenesættelse af sensualitet/seksualitet og madlavning, som ikke har været iscenesat på denne måde før i madprogramgenren. I Floyds programmer kunne der godt forekomme nærbilleder af ”lokale skønheder”, og gerne i topløs positur på stranden, men Floyd var her kun beskuer, da kameraet synes at gengive hans maskuline og objektificerende blik, ”the male gaze” jf. kapitel 2. I *The Naked Chef* er Jamies krop på en ny måde intimiseret og seksualiseret gennem programmets stil, både når den vågner op i soveværelset, penetrerer olierede lammekøller og danser med *city girls*. Programmet kan således siges at videreføre nogle af de nye, mere vovede og ambivalente iscenesættelser af mandekroppen, som kom frem med ”den nye mand”.

RUM

Dechefisation og maskulin reappropriering af det hjemlige køkken

Den første gang, vi møder Jamie, er, da han iført den hvide uniform er på vagt i *Le chavot*. Herefter ser vi Jamie uden for restauranten, hvor han kommer op ad en trappe, der fører fra kælder køkkenet og op på gadeplan. Her står han med sit almindelige *new lad*-look og snakker lidt med Ben, inden han tager hjem til sig selv, hvor han skal op ad endnu en trappe for at komme op i sit store samtalekøkken, som udgør hele førstesalen i hans bolig. Vi ser ham altså smide uniformen og tage hjem til sig selv for at lave mad ”for sjov”. I resten af serien ser vi hverken Jamie i uniform eller i restauranten.

Det er bemærkelsesværdigt, at vi i *The Naked Chef* er vidne til en så radikal afstandtagen fra den professionelle kokkerolle, der ellers tidligere har været den mest almindelige strategi til at legitimere madlavning som maskulin aktivitet (Jf. kapitel 2). Denne distancering fra kokkerollen vil jeg kalde for en *dechefisation*, og den kan ses som en generel trend i madformidling fra 1990’erne og frem, hvor mandlige kokke i stigende grad iscenesættes uden uniform og løsrevet fra en professionel kontekst (Leer 2009). I *The Naked Chef* ser vi en af de mest eksplicite artikuleringer af dette fænomen gennem Jamies kassering af kokkeuniformen og hans opstigning fra det professionelle køkken til sit eget.

Dechefisation-processen fremføres her gennem et modsætningsforhold både rumligt (restaurantkøkkenet vs. det private) og tidsligt (arbejdstid vs. fritid). Serien insisterer netop på, at vejen

til 'det gode liv' går gennem det hjemlige køkken, det præsenteres som et rum for selvrealisering, og det er her, madlavning tilskrives mening i serien, ikke i det professionelle køkken. Det er altså en total modsætning til den iscenesættelse, vi så af dessertkokken Gert Sørensen, som kun optrådte i det professionelle køkken og kun iført tydelige markører af den traditionelle håndværkstradition (uniform, kokkehue, medaljer etc.) og omgivet af sine perfektionistiske kreationer. I *Dessertkøgebogen – Le pâtissier moderne* er det professionalismen og traditionen, der tilskrives værdi.

Denne bevægelse fra det professionelle rum mod det private, som *dechefisation*tendensen repræsenterer, er også en del af en større bevægelse i den vesterlandske kulturs kønning af hhv. den professionelle og den private sfære, der tidligere har været meget skarpt opdelte, men hvis adskillelse i de sidste årtier er blevet opløst i takt med kvindernes stigende tilstedeværelse i det offentlige rum og mændenes i det private. Herunder har en vigtig del af denne spatiale resignifikation i forhold til maskuliniteten været en redefinering af hjemmet som (også værende) mandens domæne (Attwood 2005). Denne redefinering af hjemmet er dog ikke en helt ukompliceret proces, men noget, der kræver en stor grad af forhandling (Attwood 2005, 105).

I artiklen *Prime Beef Cuts: Culinary Images for Thinking 'Men'* analyserer den irske marketingsforsker Douglas Brownlie og den engelske forbrugsforsker Paul Hewer visualiseringer af maskulinitet i kokebogen bag serien *The Naked Chef*. De argumenterer i høj grad for, at Jamie kaster sig ud i en reterritorialisering af det hjemlige køkken og herved tilskriver det en række nye og mindre kvindelighedskonnoterede dyder. Det gør de bl.a. gennem en analyse af et billede med titlen "Morning glory", hvor Jamie og hans ven Ben sidder på gulvet og nyder en sandwich og en øl: "The image is then about men magically transforming and appropriating the domestic space, forging from it, to paraphrase Virginia Wolf, *a room of their own*, essentially through the performance of a male style of intimacy involving eating with a mate on the kitchen floor" (Brownlie & Hewer 2007, 241).

Således er Jamies lejlighed et specielt hjem, og hans brug af/appropriering af dette rum adskiller sig markant fra det borgerlige ideal om hjemmet som kernefamiliens samlingspunkt. I denne tradition modstilles det offentlige rums brogede kaos med "a virtuous and harmonious domestic existence" (Nava 1997 citeret i Hollows 2008, 17). Denne forståelse af hjemmet fortsætter Delia. Jamies lejlighed derimod fremstår som en legeplads, hvor Jamie er fri til at udfolde sig. Det legende kommer måske mest eksplicit frem, når han, hver gang han forlader lejligheden, rutsjer ned af sin vindeltrappe fra første sal til stueplanet. Dette motiv er blevet et stærkt ikon på seriens legende stil. I dette legerum kan madlavning også dyrkes med andre mænd, fx Ben, som også kommer forbi Jamies lejlighed i *Chef's Night Out*. De to hygger sig i dette private køkkenrum, og man kan let i *Chef's Night Out* genfinde den

samme "masculine communion, dependency and intimacy", som Brownlie og Hewer peger på i deres analyse af kogebogens visuelle side. Det ville dog være en forsimpning at tro, at madlavning i *The Naked Chef* kun handler om homosocial bonding og madlavningens fysiske og sensuelle aspekter, da programmet også viser, hvordan et velorkestreret måltid kan være med til at tackle en potentielt lidt delikat situation for en ung mand, både babysitning og kvindelige polterabender kan man overleve via sin gastronomiske kreativitet.

PERSONLIGHED

Den gastronomiske "new lad"

Når vi ser Jamie rutsje ned af gelænderet på lejlighedens vindeltrappe, da han skal ud at købe fisk, får man indtrykket af en tilværelse styret af sjov, lethed og frihed, hvilket – sammen med det drengede look – leder tankerne hen på 'new lad'-figuren. Originaliteten i *The Naked Chef* ligger ikke bare i at få en mand til at lave mad i hjemmet, det har i nogen grad været set før, men kun gennem forskellige varianter af hedonist-figuren (fx playboyen eller gourmændene): Originaliteten består i at kombinere madlavning med 'new lad'-figuren. Denne figur var primært konstrueret om og associeret med en række lavkulturelle kropslige aktiviteter med højenergiudladning som sex, sport og druk (Jackson, Stevenson & Books, 2001). Madlavning – og endda madlavning i hjemmet – er på ingen måde en del af 'new lad'-mytologien. Sådanne hjemlige sysler passer meget bedre ind i 'new man'-scriptet, der er åbent for traditionelt kvindelighedskonnoterede praksisser og rum. Men hvordan får Jamie koblet new lad-attituden med hjemlig madlavning? Lad os tage tilberedningen af lammekøllen som eksempel:

"Cut a few holes...", starter Jamie, mens han skærer et par huller i lammekøllen. Så går han i gang med at lave en marinade med hvidløg ved at smadre hvidløg i en morter: "Just smash it all up to get the flavor going... you can smell all that...fragrant YEAH...". Han stopper med at banke løs i morteren og tilsætter olivenolie og lidt citron. "Just squeeze that in there...". Rosmarin tilsættes: "just chop it up and mush it with your hands. Get a big handful and rub it all over the meat...this way the skin becomes tasty... lovely jably... push it right down in these holes... Loads of flavor...get it really stuck in there...", afslutter han, mens han borer fingrene dybt ind i hullerne i kødet med stor kraft.

I denne sekvens er der flere elementer, der tydeliggør, at Jamie har en tilgang til madlavning, der løfter den ud af den frankofile elites finkulturelle greb og får madlavning til at fremstå *laddish*. Sproget er ikke lærd, poetisk eller frankofilt som ved gourmændernes måde at tale om mad på, men er derimod styret af stor brug af velbehagsytringer og voldsomme imperativer ("squeeze", "smash"). Herved fjernes alt det sofistikerede og intellektuelle ved madlavningen. Hele processen kommer til at fremstå

som en energiudladning styret af en næsten barnlig begejstring ("Lovely jably") og sensuel umiddelbarhed ("fragrant... Yeah").

Det er altså kroppen og ikke hjernen, der skal aktiveres, og madlavning kommer til at ligne den nye fyrs andre hovedaktiviteter (sex, sport og druk). Der skal fx som nævnt ikke meget fantasi til at se klare paralleller til den seksuelle akt, når Jamies olierede fingre penetrerer lammekøllen, mens han udbryder 'yeah'.

Det er værd at notere, at de forskellige sociale events har meget forskellig karakter, og at Jamie tilpasser sig konteksten. Han er således ikke fastlåst i "new lad"-mytologien, da han i flere episoder flirter kraftigt med 'new man'-figuren, fx episoden *Babysitting*, hvor han passer sine niecer og lærer dem at lave ravioli. Her ser vi en omsorgsfuld ung mand, der gerne tager sig af børn og ikke er bange for at gå ind i omsorgsarbejde. Et andet eksempel er episoden *Girlfriend*, hvor Jamie laver en romantisk søndagsfrokost til sin kæreste, Jools. Episoden er domineret af en helt anden afslappet og afdæmpet atmosfære end mange af de andre episoder, der ofte domineres af en mere partyagtig stemning. I *Girlfriend* er vi vidne til en uhøjtidelig frokost mellem Jamie og Jools, som virker oprigtigt forelskede. Episoden falder ikke i lette romantiske klicheer om den intime middag som værende et forspil til sex. Efter frokosten går de to unge sig en hyggelig tur i en park, hvor de lader til at nyde hinandens selskab gennem snak og pjatterier. Samværet med Jools giver indtryk af et gensidigt forhold, der rummer meget mere end sex. Herved går Jamie altså ud over hvad 'the new lad'-modellen inddrager sig på i forholdet til det andet køn. I 'new lad'-universet ses kvinder primært som engangssexobjekter, som man for alt i verden ikke skulle komme for tæt på, da stabile forhold ville være en hæmsko for den nye fyrs frigjorte tilværelse. Både i *Babysitter* og i den afsluttende episode med Jools ser vi altså en Jamie, der måske ikke fuldstændigt omfavner 'the new man', men i hvert fald klart nærmer sig denne figur og frigør sig fra 'the new lad'.

Det er også bemærkelsesværdigt, at madlavningen understøtter disse skift. Hvis den olierede massering af lammekøllen og den forudgående aggressive omgang med morteren kunne ses som en måde at forene 'the new lad' med det "at gøre mad", så spiller raviolifoldning med niecerne på en meget blødere og mere sofistikeret form for madlavning, der passer ind i den mere raffinerede 'new man'.

Fra klasseværelsessituationen til "Whatever gets you going, really!"

Den uhøjtidelighed og frækhed, som præger *The Naked Chef*, er også med til at skabe en ny seerposition, der ikke mindst adskiller sig fra den måde, hele konsulenttraditionen adresserede modtageren på som

elever.⁵³ Delia Smith kan også ses som et eksempel på denne tradition, hvilket bliver klart, hvis vi vender blikket mod en demonstration af klassisk fransk løgsuppe, som hun laver i en udsendelse i serien, *Delia Smith's Cookery Course* fra 1980 (BBC).⁵⁴ Her insisterer Delia Smith på, at man skal bruge hjemmelavet fond og ikke terning:

At this stage, you're probably wondering: "Well, can't I use a stock cube?". Well, you can use a stock cube if you want to. I don't like the chemical flavors in stock cubes, I don't think they are very good for the flavors of the food, actually they are contrary very often. It's something I never use, and in fact if you want to make onion soup and you don't have any stock, then I give you permission to use water, I think that would be better than stock cube.

Delia fremstår som den alvidende madlavningslærerinde, der kan tillade sig at tale patroniserende til modtageren. I dette citat anklages seeren næsten for snyd, da Delia antyder, at seeren vil gå efter den nemme løsning og bruge en terning. Herved sættes seeren i bås enten som én, der ikke har et udviklet smagsideal og ved, hvad der er bedst for sig selv, men derimod er vant til at bruge terning og accepterer den kemiske bismag, eller som en doven person, der – måske endda mod bedre vidende – er villig til at snyde.

Der etableres et distinkt hierarki mellem Delia og seeren, der er analog til klasselokalesituationen, hvor en dannet lærer forsøger at oplyse de karaktersvage elever. Opdragelsen består således både i videregivelse af viden og opøvelse af karakterfasthed. Seeren infantiliseres gennem formodningen om "snyd" og mistanken om helt instinktivt at ville tage den syntetiske genvej.

Samtidig bliver der mulighed for at råde bod på de syndige tanker og revalorisere sig selv ved at gøre, som Delia foreskriver. Der *gives tilladelse* til en anden genvej, nemlig at bruge vand. Resultatet bliver ikke det samme som med hjemmelavet bouillon, men rummer ikke samme skadelighed som terningerne. Vand er altså en mulighed for den ikke så ambitiøse elev.

I *The Naked Chef* opstilles en ganske anden kommunikationssituation. Jamie taler ikke direkte til seeren, men samtaler med "Pat", produceren Patricia Llewellyn, der står bag kameraet og kommer med spørgsmål og kommentarer. Hun spørger fx i føromtalt sekvens, hvor Jamie marinerer lammet, om man kan krydre kødet på andre måder. Jamie tænker sig lidt om, mens han hopper og kaster så energisk

⁵³ "Selv, når lærerinderne ikke skrev til kursister, henvendte de sig dog stadig til potentielle læsere, som var de elever. I indledningen til *Sund Mad* (1915), der var møntet på enlige, erhvervsaktive kvinder, skrev Thørrestrup f.eks.: "Hvis der skal komme det Udbytte af Bogen som Ønskes, må jeg sætte mig i 'Lærerindestillingen til mine Elever', da jeg ellers ikke tør haabe på, at de, som ikke før har haft med Madlavning at gøre, vil vinde et godt Resultat" (Nyvang 2013, 74).

⁵⁴ Klippet er tilgængeligt på Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=trSThlyl0hI> (Besøgt 17/01/14).

forskellige forslag tilbage i hovedet på ”Pat”. Til sidst konkluderer han: ”Whatever gets you going, really!”.

Seeren konstrueres i den sammenhæng som én, der har latente, selvstændige egenskaber og smagsidealer: Modtageren skal blot lære at sætte dem fri og følge sine lyster. Jamie taler til seerens personlige kreativitet, uden at denne mistænkes for snyderier eller tilskrives dovenhed, men tværtimod sin helt egen smagspalet, som man blot skal stole på. Det faktum, at Jamie ikke tiltaler publikum direkte, gør også, at han fremstår mindre formanende. Han behøver ikke bygge en autoritetsstatus op, hvilket følgelig ville skabe en hierarkisk relation til seeren og tale ned til denne, som Delia gør det. Paradoksalt nok skaber denne mindre direkte adresseringsform en mere umiddelbar og fri stemning.

Traditionelt var nytteprogrammet en central del af public service tv’s dannelsesideal. Målet var at informere og opdrage borgeren til at blive en kvalificeret aktør i den offentlige debat, men også i den private sfære.⁵⁵ De moderne livsstilsprogrammer afspejler derimod en markedsorienteret konkurrencelogik, og seeren adresseres i højere grad som forbruger. Ved skiftet fra borger til forbruger flyttes fokus fra offentlig opdragelse til mere afgrænset forvaltning af den private sfære. Samtidig bliver underholdningsdimensionen ofte favoriseret for at holde på seeren.

Seeren vil uden tvivl positionere sig forskelligt i forhold til hhv. Delias myndige blik og Jamies hyggesnak med ”Pat”. Hos Delia fordres flid for ikke at skuffe ”læreren”. Hos Jamie er seeren beskuer af en ung mands energiske leg med mad. Herved sker der også en forskydning af blikket og dermed seerens deltagelse i programmet. Delias blik konfronterer seeren direkte og truer med stigmatisering som klassens dovne hund, hvis ikke instrukserne efterleves. I *The Naked Chef* er der intet konfronterende blik eller talen ned til seeren. Seeren indtager altså en mere voyeuristisk position, hvilket også underbygges gennem reality-dimensionen beskrevet ovenover. Seeren bliver således ikke blot én, der skal rådgives, men også én, der skal gives visuel nydelse i seeroplevelsen.

I forbindelse med denne sidste bemærkning er det også interessant at sammenholde duoen Jamie Oliver og ”Pat” og deres interaktion med Raymond Oliver og Cathrine Langeais’ og deres interaktion. Sidstnævnte fungerede i *Art et magie de la cuisine* som nævnt både som mediator mellem seeren og ”le grand chef” og som det smilende element, der kunne behage seeren qua sit lækre ydre. I *The Naked Chef* udfylder Patricia Llewellyn kun den første funktion, da hun står bag kameraet og ikke er synlig for

⁵⁵ Jf ”Så forbrugeroplysende og instruktive programmer med fokus på private og hobbyorienterede emner som mad, hus og have er altså historisk blevet opfattet som en helt naturlig del af DR’s programvirksomhed. Programmerne har dels ligget fint i tråd med institutionens generelle, samfundsopdragende rolle i forhold til seerne dels haft berøringsflader med et andet oplysningsområde, nemlig skole-tv, hvor indlæringsintentionerne i forhold til seeren har været eksplicitte. Så vi har altså at gøre med et programområde, der i det lange historiske perspektiv har befundet sig på oplysningssiden af den traditionelle akse mellem underholdning og oplysning.” (Carlsen og Frandsen 2004, 8)

seeren. Herved kommer Jamie til også at påtage sig rollen som den krop, der skal behage seeren. Dette understøtter igen idéen om, at Jamie på forskellig vis seksualiseres og objektificeres i programmets opsætning. Modsat Cathrine besidder han dog *også* en ekspertviden, så det er mere rigtigt at sige, at også de to funktioner, Raymond Oliver og Cathrine Langeais havde i deres program, er smeltet sammen i Jamies krop i *The Naked Chef*.

MADLAVNING

Homemade written all over!!!

I forlængelse af den forskellige betydning, der blev tilskrevet hhv. det professionelle og det private køkken i *The Naked Chef*, er det også vigtigt at understrege, at der dyrkes to forskellige former for madlavning i de to rum. I åbningen ser vi kokkene arbejde koncentreret og pertentligt med at anrette minutøse tallerkenserveringer under den franske køkkenchefs overvågning, og hver gang han oplæser en indkommen bestilling fra det franske menukort, besvares denne af holdet med et rungende, næsten militært: ”oui, chef”. Heroverfor er tilgangen til madlavning hjemme mere afslappet, upoleret og betoner den fysiske energiudladning jf. omgangen med lammekøllen. Man kan også sige, at de to rum har rod i to forskellige traditioner for madlavning, nemlig hhv. en fransk og en italiensk, som i programmet kommer til at repræsenterer to forskellige visioner om mad og om det sociale rum, maden skal være med til at skabe. Programmet spiller meget tydeligt på de to mytologiseringer af disse kulturer, som har domineret den nordvestlige madkultur.

I denne mytologisering repræsenterer det franske køkken noget fint og elitært, mens det italienske fremstår som et mere folkeligt, ligefremt og familiecentreret køkken (Girardelli 2008). Jamies nøgne madlavningsstil tager udgangspunkt i et italiensk køkken, der er jævnt i ordets bedste forstand, og frigjort fra den snobeffekt, som associeres med det franske i restaurantkøkkenet, hvor madlaverne er uniformerede, hierarkiserede og adskilt fra de betalende kunder. Vi kan kun lige ane disse gæster i et klip, da de kommer op fra køkkentrappen og tager afsked med Ben ude foran restauranten. Som Jamie står der med hænderne i lommerne på sin cowboyjakke og med sit tjavsede hår, ligner han på ingen måde en, der ville passe ind ved de fine borde bag ham med nydelige hvide duge og blomsterbuketter.



I *Casa di Jamie* er køkken og spisesal ét rum, og der er ingen formel barriere mellem Jamie og hans gæster. Den italiensk inspirerede mad, der serveres hjemme hos Jamie, prøver således heller ikke at være så fin og raffineret, men vi får indtrykket af, at den er lige så god. Gæsterne fremstår i hvert fald altid

glade og tilfredse – også selvom der ikke er dug eller blomster på bordet. Jamie gør også op med idealet om strømnetet præsentation af maden i sit hjemmekøkken, han kan bedst lide at lave en ret, som man bare kan ”throw in the middle of the table”, og så kan gæsterne bare ”dig in”.

Således er det ikke vigtigt at lave avancerede retter, men tværtimod handler det om at gøre simple tilberedninger smagfulde, hvilket Jamie også påpeger, da Pat udtrykker sin overraskelse over, at han vil lave noget så enkelt som lammesteg med ovnstegte kartofler til sine kollegaer. Hun havde forventet noget mere avanceret. Jamie forklarer, at kokkene nok skal blive henrykte, bare han gør det ordentligt. Jamie går efter det personlige, hvilket ofte betyder: masser af krydderier, manuel massage og tilføjelse af et lille, personligt twist, som fx kan være at bruge en lille smule pancetta, når man steger lam.

Jamies ”hands on”-madlavningsideal udgør et gennemgribende opgør med borgerskabets pænhed og formalitet som æstetisk ideal, men samtidig må maden på ingen måde blive jævn og tung. Substansens præsentation skal være *exciting*. Dette adjektiv bruger han hele tiden, og det synes at betegne en blanding af overraskelse, personlighed, ligefremhed, uensartethed og råhed. Det gælder fx i episoden *Hen Night*, hvor han laver foccacia og topper det med en krydret olie med morterknuste hvidløgsfed og krydderurter. Det vigtige er ifølge Jamie at få smagen ind i brødet og ikke at lave et perfekt formet brød (”None of this pretty business”). Han kommer både stængler og hvidløgsskaller med oven på brødet. Jamie lover seeren, at det nok skal blive ”dead tasty” og komme til at se ”dead pukka” ud. Her som flere andre steder er det et kvalitetsmærke, at maden ikke forsøger at efterligne restaurantmadens æstetik, men derimod har ”homemade written all over”! Det er altså det personlige touch – som meget konkret betyder, at man skal kunne se hans krops/hans fingres aftryk i maden – der bliver et distinktionsmærke, i stedet for at maden lever op til kraver om finhed og pænhed.

SMAG

Omnivorisme, demokratisering og eksklusion

På baggrund af den menu, som Jamie serverer for kollegaerne i det første afsnit – den asiatiske nudelsuppe med skaldyr, den italiensk inspirerede lammekølle med klassiske engelske *roasted potatoes* til og de bagte frugter med italiensk creme – vidner om et mobilt smagsideal, der ikke længere er funderet i eller begrænset af en bestemt tradition, selvom basen er en engelsk-italiensk hybrid, hvor finere fransk madlavning er ekskluderet. Fornægtelsen af det franske er ikke unik for Jamie Oliver, da det franske køkken generelt i de sidste årtier har lidt et prestigetab på den globale arena, som de canadiske sociologer Josée Johnston og Shyon Bauman påpeger i deres bog *Foodies: Democracy and Distinction in The Gourmet Foodscape*. I denne bog taler de med udgangspunkt i en amerikansk kontekst om en detronisering af det franske køkken i kapitlet *The Fall of the French* (Johnston & Bauman 2010, 5-14).

De skriver sig således ind i en post-bourdiesk tradition for forskning i smag, der påpeger en opblødning af de klart strukturerede klassesdistinktioner, Bourdieu opererer med, herunder en ændring af den kulturelle elites smagsideal fra at være snobbet til at være mere altædende, omnivor.

Den omnivore pointe blev først fremført af Richard A. Peterson og Roger M. Kern i 1996 i et studie af den amerikanske elites musiksmag. Hvor den intellektuelle elite tidligere udelukkende hørte ”avanceret” musik (ballet, opera, moderne jazz etc.), så har samme gruppe nu også åbnet op for populærmusikalske genrer. Med denne udvikling kan det endda forekomme snæversynet og dermed ikke statusgivende udelukkende at høre ”avanceret” musik.

Det altædende ideal kan umiddelbart forekomme at være en demokratiserende tendens, der opløser oppositionen mellem højkultur og lavkultur og dermed også de stigmatiserende markører, der associeres med de forskellige kulturproduktioners brugere. Helt så simpelt er det nu ikke:

As we understand omnivorous taste, it does not signify that the omnivore likes everything *indiscriminately*, rather it signifies an *openness* to appreciating everything. In this sense it is antithetical to snobbishness, which is fundamentally based on the rigid rules of exclusion... Rather its emergence may suggest the formulation of new rules governing symbolic boundaries (Peterson & Kern 1996, 904).

Således er bevægelsen mod det altædende ideal ikke en ophævelse af Bourdieus beskrivelse af distinktion i praksisser omkring kulturkonsumtion. Distinktionsmarkørerne og de processer, der klassificerer kulturprodukter, er blot blevet mere flydende og genstand for forhandling.

Samme tendens genfindes inden for mediemaden, som det fremgår af den foromtaltte undersøgelse af udviklingen i det amerikanske gourmetlandskabs smagsidealer, hvor det franske køkken er skubbet ud på sidelinjen:

Gourmet food writing suggests that the omnivorous age does not usher in relativistic cultural paradise where “anything goes” and all foods are made legitimate. Instead, boundaries between legitimate and illegitimate culture are redrawn in new, complex ways that balance the need for distinction with the competing ideology of democratic equality and cultural populism. (Baumann & Johnston, 2007, 179)

I den omnivore æra skabes nye distinktive markører ved opretholdelsen af klare forestillinger om, hvad der er legitime og illegitime madkultur.

Det radikalt nye i den omnivore tidsalder er, at selve definitionen af, hvad der er legitim eller illegitim kultur i højere grad er flygtig, da grænsen mellem disse to zoner konstant er genstand for forhandling.

Jamies ”italianicitet” og hans omnivore fusion af forskellige køkkener falder tydeligvis i tråd med denne udvikling. I *The Naked Chef* er der også i forlængelse heraf en klar ambition om at demokratisere madlavning og gøre den tilgængelig, som han selv forklarer i sin selvbiografi:

The Naked Chef is all about getting rid of the bullshit in cooking. Chefs currently enjoy a status somewhere up there with pop stars. They're too busy sitting down at your table, showing off or having spats to cook. I wrote down what I wanted the show to be, with my real friends and family in my home, not on a set. I wanted to be seen going down to the markets picking things up, groping it, smelling it – cheeky shopping. It is easy to go to a restaurant and get pukka food, at a price. When you are at home, you still want the flavors and the good ingredients, but you want to cut out the bullshit. An idiot could do the recipes (Hildred & Ewbank 2009, 89-90).

Her positionerer Jamie Oliver sig tydeligt i forhold til en række andre tv-kokke, der er ”somewhere up there with pop stars”. Demokratiseringen knytter sig her til en forestilling om ”ægtthed”. Programmet skal vise ”rigtige” venner og ikke optages i et studie, således at denne øgede transparens også er med til at afmystificere hele madlavningsprocessen.

Det er interessant at selv i denne demokratisering viderefører Jamie en distinktiv praksis, da hele projektet iscenesættes ved at skabe en antimodel, som hans madlavning distingverer sig fra, nemlig den finere franske madtradition. Således er dette endnu et eksempel på, at Bourdieus grundlæggende ideer om smag som distinktion og om, at smagsidealer ofte skabes gennem afsmag, stadig gælder – også i en omnivor tidsalder.

DET GODE LIV

Jamies bricolagemaskulinitet

I *The Naked Chef* præsenteres vi for et forsøg på at demokratisere madlavning, hvilket også rummer et opgør med de autoriteter, der tidligere har dannet konventioner for legitim madkultur: den snobbete borgerlige kultur og de hierarkiske restaurationskøkkener. Endvidere gøres der op med en række af de kønnede figurer, der tidligere har ”modelleret” værter på madprogrammet, her tænkes både på den professionelle kok, på husholdningslærerinden og på levemænd à la Keith Floyd, der spiller på en ensidig og noget gammeldags form for maskulinitet. I *The Naked Chef* kobles madlavning til nyere maskulinitetsrepertoarer og mere samtidige måder at repræsentere mandekroppen på. Således iscenesættes madlavning som en praksis, der kan gøre den posttraditionelle mand i stand til at navigere i

samtidens komplicerede sociale liv, hvor han forventes at være i stand til ”at kunne gøre sig” i mange forskellige sammenhænge og betone skiftevis ”hårde” og ”bløde” elementer i sin selvfremlæggelse.

Som posttraditionel mand skal man ifølge *The Naked Chef* både kunne udleve sin indre drengerøv, hvilket vi ser, når han står ved bordfodboldbordet med kollegaerne, og når han i episoden *Band* fester igennem med sine musikvenner, som han efter en vellykket koncert inviterer hjem til ”hot curry” og fest til den lyse morgen. Samtidig fremstår Jamie også som én, der ikke vil fanges i dette ’new lad’-univers, og som én, der også er åben for en flirt med ’den nye mand’s blødere maskulinitet. Dette bliver tydeligt i de episoder, hvor Jamie passer sine niecer og lærer dem at lave ravioli og inviterer sin kæreste Jools på romantisk frokost. Maskulinitetsperformancen balanceres dog hele tiden, så skiftene mellem repertoarer ikke bliver for store eller for utroværdige.

Et af de mest interessante eksempler på denne balancering skabes i episoden, hvor Jamie babysitter sine niecer. Her opvejes det kvindelighedskonnoterede i dette omsorgsarbejde af, at Jamie i starten – inden niecerne kommer – fremstår ekstra meget ’laddish’. Det er nemlig i denne episode, at den unge kok har sovet over sig og først bliver vækket, da kameraholdet ankommer. Den drengede ”rockstar”-attitude fortsættes, da han laver en primitiv pastaret til morgenmad, som han lidt bøvet sluger stående til morskab for produceren. Så selvom Jamie i resten af episoden opererer med en kvindelighedskonnoteret omsorgspraksis, opvejes dette af åbningens klare affirmation af, at Jamie i bund og grund blot er en ’lad’. Herved synes hans maskulinitet aldrig for alvor at blive sat til diskussion, selvom han engagerer sig i kulturelt kvindelige praksisser.

Det er dog ikke kun imellem ’new man’ og ’new lad’, at Jamies identitetsbalancering foregår. Jamie arbejder meget bevidst med at integrere en vis ”italianicitet” i sit ’new lad’-look. Han henviser ofte til inspirationen fra sin læremester, Gennaro Coltado, som han omtaler som sin londonske far. Han mødes også med ham i afsnittet *GirlFriend*, hvor den passionerede italiener har forberedt et hjerteformet italiensk brød til det romantiske møde. Her kindkysses og gestikuleres som var de begge ”rigtige” italienere. Denne ”italianicitet” kommer til at fremstå som en slags modvægt til Jamies baggrund i den traditionelle arbejderklasse uden for metropolen; en baggrund, som stadigvæk spores i hans accent og den måde, han tilbagevendende refererer til sig selv som ”Essex-boy” (fx i *Hen Night*). Jamie vil dog ikke fikseres i denne lidt stereotype arbejderidentitet.

Som ved hans balancering af ’new lad’ og ’new man’ kommer det igen an på konteksten, om det er det ene eller det andet repertoire, der dominerer. Det er nok ikke tilfældigt, at det er i det afsnit med kærestefrokosten, at det italienske repertoire accentueres, da den nordeuropæiske mytologisering af

italiensk kultur netop fremhæver italienske mænds fortrin frem for nordeuropæiske mænd i den romantiske sfære.

Min grundlæggende pointe i denne analyse er altså, at *The Naked Chef* kan læses som en ret bredt favnende bricolagemaskulinitet, som Beynon talte om, og som jeg selv udfoldede, hvor der spilles på forskellige repertoarer, som balanceres, reformuleres og kombineres forskelligt alt afhængigt af konteksten.

Herved synes *The Naked Chef* netop også at give en løsning på det dilemma, som Søndergaard hævdede, at posttraditionelle mænd stod over for, når de skulle distingvere sig fra "den rene mand", men heller ikke komme for langt væk fra "den rene mand". Madlavning bliver en måde at balancere maskulinitet på i den posttraditionelle virkelighed. Ved at udfolde og give ny betydning til – man kunne nærmest tale om en "laddifisering" af – en traditionel kvindeligheds-konnoteret madlavningspraksis, madlavning i hjemmet, formår Jamie altså at konstruere en mobil maskulinitet, der frigør ham fra mere stereotype og endimensionelle maskuline tilgange til madlavning à la Floyd eller Raymond Oliver. Det væsentlige i denne identitetsperformance synes netop at være, at man ikke må blive fastlåst i sådanne endimensionelle repertoarer, men derimod skal man(d) være smidig og ikke bange for at inkorporere "vovede" elementer og dermed distancere sig fra de "rene" mandekategorier ved eksempelvis at lege med 'den nye mand's bløde sider (jævnfør babysitningen af niecerne) eller optage en ikke-oprindelig og mørkere etnicitet (den italienske). Når det er ved at gå for vidt, bliver der kompenseret ved at skrue ekstra op for 'the new lad'-repertoaret, der netop ser sig selv som en "autentisk" maskulin position modsat den "inautentiske" 'new man'.

Man kunne måske endda læse Jamie Olivers maskulinitetskonstruktion i *The Naked Chef* som en form for "offensiv forhandler i forhold til kønskohærens" (Søndergaard 1996, 407), idet han kombinerer madlavning og forskellige maskulinitetsrepertoarer på måder, som ikke har været set før. Desuden legitimeres og valoriseres en række traditionelt "umandige" praksisser (babysitning, en følelsesbaseret, ikke-seksualiserende og ligeværdig relation til sin kæreste etc.)

Den offensive læsning kan i hvert fald siges at have sin ret inden for madprogramgenren. I et mere overordnet perspektiv skal man dog passe på med at overdrive radikaliteten i Jamies maskulinitetsperformance og læse programmet som en revolutionær kønssubversion, da analysen også påpeger, at Jamie er rodfæstet i en traditionel arbejderkultur og arbejdermaskulinitet og ikke mindst den i en feministisk kontekst dubiose 'new lad'-figur. Således kan man ligeledes sige, at hans "vovede træk" ikke er andet end et "krydderi" på en bund af præfeministisk maskulinitet, og at "dette krydderi" blot er en måde for en privilegeret, hvid, heteroseksuel mand at distingvere sig fra andre privilegerede, hvide,

heteroseksuelle mænd i en genre for privilegerede, hvide, heteroseksuelle mænd. Men denne afhandling beskæftiger sig jo netop med privilegerede, hvide, heteroseksuelle mænd i en genre for privilegerede, hvide, heteroseksuelle mænd. I det perspektiv repræsenterer *The Naked Chef* et paradigmeskifte og et skred i genrens kønskonstruktioner, der gør op med de mere traditionelle figurer, som blev gennemgået i kapitel to. I den efterfølgende analysedel vil jeg gennem en række læsninger af madprogrammer post-*The Naked Chef* diskutere, hvordan maskulinitetskonstruktionerne i madprogrammet fortsat har udviklet sig.

DEL II: Analysedel

Kapitel 4: *The F-Word: Rechefisation og den solide maskulinitet*

Første sæson af madprogrammet *The F-Word* løb over skærmen i efteråret 2005. Sæsonen bestod af i alt 9 episoder, der blev vist fra d. 27. oktober 2005 og ni uger frem på kanalen Channel 4, der har været en britisk public service kanal siden 1982. I de sidste ti år har den etableret sig som en af Storbritanniens førende madkanaler med stjerner som Nigella Lawson, Gordon Ramsay, Jamie Oliver etc. *The F-word* kørte over 5 sæsoner fra 2005-2009 med varierende episodeantal og forskellige nye tiltag i hver sæson. I dette afsnit vil jeg udelukkende beskæftige mig med første sæson og mere specifikt episode fire, der vil være genstand for en nærlæsning. Episode fire er udvalgt, da den, som vi skal se, rummer en del debatter omkring og iscenesættelser af koblingen mellem madlavning og køn. Herved er det oplagt at bruge denne episode som udgangspunkt for en mere generel analyse af denne relation i dette program.

STRUKTUR OG STIL

En sammensat "roller coaster"-menu

The F-Word er et unikt format inden for madprogramgenren, da det kombinerer delelementer fra en række forskellige tv-programgenrer og fletter dem sammen til en helhed. I beskrivelsen på coveret af DVD-udgaven betegner programmet sig selv som en "cookery-celebrity-talk-reality roller coaster". Programmet rummer både klassiske madlavningsdemonstrationer, mere talkshowsagtige dele, hvor der samtales med kendte, samt indslag med klassisk forbrugerjournalistik og elementer, der minder om reality konkurrencer à la *Hell's Kitchen*.⁵⁶ Fælles for alle sæsonerne er dog, at der modsat mange andre madprogrammer er et stærkt aktualitetselement. Der refereres ofte til den sidste uges debat om det forrige program. Her i første sæson følges forberedelserne frem til julen, der er seriens kulminationspunkt, tæt.

Hovedparten af programmet foregår i et stort studie, der er udformet som en restaurant, og som omtales som *The F-Word*-restaurant. Her bliver der i hvert program tilberedt og serveret tre retter mad, som demonstreres for seeren. Derudover får vi også en række reportager, hvor værterne udforsker mad i verdenen uden for studiet. Igennem sæsonen er der i hver episode to nye køkkenlærlinge med på prøve i Gordons køkken. Sæsonens bedste kandidat vil blive tilbudt en læreplads i Gordons gourmetrestaurant i Claridgeshotellet i det prestigefyldte Londonkvarter Mayfair.

⁵⁶ Dette program er et populært kokketalentshow, der foregår i et restaurantkøkken. Den svenske etnolog og feminist Gabrielle Nilsson har malerisk beskrevet showet i en artikel om fænomenet: "The hell promised in the programme's title, then, is a hell suffered by the cooks, not the diners. For anyone who passes the mental testing, the job is in 'a dream world'; for those who do not, 'their worst nightmare'. At the end of each episode, Ramsay determines who is not up to the mark and must leave the competition. After 15 programmes, one winner remains, who has proved worthy according to Ramsay's 'standards'. In the course of the programmes, Ramsay engages in loud tongue-lashings, insulting invectives and continual swearing." (Nilsson 2012, 2)

Programmet varer 45 minutter og er udover introduktionen delt op i fire blokke med en række forskellige indslag i hver. Blokkene er adskilt af reklameintermezzi og afsluttes med ”When we come back” og en lille teaser. Programmets struktur følger scriptet for en aften i restauranten: forret, hovedret, dessert og afrunding, hvor ”hovedretten” – midterblokken - er den største og mest fyldige del. Denne formmæssige betoning af måltidets tredelte ritualiserede form synes at være en invitation til seeren om at ”føle”, at han/hun er med på restaurant.

Da dette program rummer så mange delelementer, har jeg lavet dette skema med det formål at facilitere overblikket over programmets struktur.

Blok + del	Indhold	Rum/ <i>Genre</i>
INTRO	Introduktion til programmet med fokus på hovedretten, kalkunopdrætningen i Gordons have og lærlingene.	Køkkenet og gangen i F-word-restaurant, Gordons have <i>Teaser</i>
1.1 FORRET	Gennemgang af forretten (salat af duebryst) + præsentation af de to lærlinge, vurdering af forretten gennem samtale med restaurantanmelder Giles. Denne samtale ledes over i en snak om kalkuner.	Køkkenet og spisesal i F-word-restaurant <i>Cookery educative</i> <i>Talkshow</i>
1.2 GORDONS KALKUNER	Reportage hjemme fra Gordon’s opdrætning af kalkuner. Fuglene skal vejes, og Gordon og co. finder ud af, at en af kalkunerne, som de havde troet var en han, faktisk er en hun.	Hjemme hos Gordon, i haven og i bilen <i>Reportage/reality</i>
1.3 INTERVIEW LES DENNIS	Gordon interviewer Les Dennis og dennes forhold til mad og scoremiddage. ⁵⁷	I F-word Restaurantens spisesal <i>Talkshow</i>
2.1 HOVEDRET	Gordon præsenterer hovedretten (Slethvar i rødvin) og vi får den gennemgået i en reportage hjemme fra Gordons køkken. Tilbage i restaurantkøkkenet gennemgås fileteringen af fisken og forslag til tilbehør.	I køkkenet i F-word restauranten <i>Cookery educative</i>
2.2 BRITISH SAUSAGE	Gordon går hen til Giles’ bord, hvor Rachel, en forbrugerjournalist, har indfundet sig. I en reportage	F-word spisesalen

⁵⁷ Les Dennis er en engelsk komiker, skuespiller og tv-vært (f. 1953), der bl.a. har været vært for det populære tv-format *Family Fortunes*, et britisk familiequizformat, fra 1987-2002 jf. http://en.wikipedia.org/wiki/Les_Dennis (Besøgt d. 21-03-2013). Han er altså en folkelig skikkelse på den populærkulturelle scene.

	<p>følger vi hendes undersøgelse af kødprocenten i den britiske ”sausage” gennem besøg på et fødevarerlaboratorium og hos en pølsemaker, hvilket munder ud i en række råd til, hvordan forbrugeren kan sikre sig mod for meget brusk og fedt.</p> <p>Tilbage ved bordet diskuterer Giles og Rachel de ”overraskende” resultater.</p>	<p>Fødevarerlaboratorium</p> <p>Pølsemakerens køkken</p> <p>På gaden</p> <p>På café, hvor forbrugere smager pølser</p> <p><i>Reportage</i></p>
2.3 INTERMEZZO/ SERVERING	Som et lille break følger vi serveringen i restauranten og hører gæsternes mening om hovedretten.	F-word restaurant og spisesal
2.4 SÆDKVALITET OG MAD	Efter en evaluering af hovedretten begynder Giles og Gordon og tale om moderne mad og mænds faldende sædkvalitet. Giles har indvilget i at få sin sæd tjekket, hvilket illustreres gennem en reportage fra besøget på en sædklinik. Tilbage i restauranten følger en diskussion med en kvindelig sædspecialist, Gordon, Giles og en mand med meget lav sædkvalitet om, hvordan visse madvarer kan forbedre sædkvaliteten.	<p>F-word restaurant</p> <p>Sædklinik</p> <p><i>Reportage</i></p> <p><i>Talkshow</i></p>
3.1 DESSERT	Som et led i udskillelsesløbet skal de to lærlinge komme med et bud på en dessert, hvoraf den bedste vil blive serveret for hele restauranten. Vi får præsenteret de to forslag og Gordon forklarer de to opskrifter.	<p>The F-word restaurant køkken</p> <p><i>Game Show</i></p>
3.2 PENNY LANCASTER	Interview med Penny Lancaster, der er tidligere model og nu højgravid forlovet til Rod Stewart. Der tales om mad og Rods sædkvalitet.	<p>The F-word restaurant spisesal</p> <p><i>Talkshow</i></p>
3.3 DESSERT KONKURRENCE II AFGØRLESEN	<p>Desserterne er klare, og de skal bedømmes af medlemmer af Women’s Institute.</p> <p>Damerne kommer i køkkenet og hjælper med at lave dessertpandekagen, som er den vindende opskrift.</p>	<p>Køkkenet og spisesal i FW-restaurant</p> <p><i>Game Show</i></p>
3.4 WOMEN-BACK-IN-THE- KITCHEN	Giles kommenterer lanceringen af Gordon’s nye kampagne for at få kvinder tilbage i køkkenet. Vi hører, hvad manden og kvinden på gaden mener om det, og ser en reportage, hvor Gordon hjælper to enlige	<p>FW restaurant</p> <p>”Gaden”</p> <p>Damernes lejlighed</p>

	kvinder (to Bridget Jones'er) med at lave en middag, de kan byde potentielle mandlige kærester på. Tilbage i restauranten snakker Gordon med de to damer om, hvordan det går med deres madlavning.	<i>Reportage</i> <i>Makeover</i>
3.5 INTERVIEW MED LES DENNIS	Gordon interviewer Les Dennis igen, og denne gang taler de om sædkvalitet. Les beretter åbent om en lille knyst på hans testikler, som han har fået fjernet.	FW restaurant <i>Talkshow</i>
4.1 AFRUNDING SPIS EGERN!	Giles fortæller Gordon om, at han har fundet en gratis form for kød: egeren. Vi følger ham i en reportage, hvor han besøger en park med egeren, en restaurant med egeren på menuen og til sidst forsøger at få "manden på gaden" til at spise det. Tilbage i FW-restauranten diskuterer Giles og Gordon de juridiske aspekter af at spise egeren.	FW restaurant En park Gaden <i>Reportage</i>
4.2 AFRUNDING	Næste uges program annonceres, og under rulleteksterne får vi at vide, hvem af de to lærlinge der får lov at blive i Gordons køkken.	FW restaurant køkken <i>Teaser</i>

Det er bemærkelsesværdigt, at madlavningslæringsdelen fylder relativt lidt. Der er kun én klassisk cookery-educative sekvens (altså decideret madlavningsdemonstration lavet for seeren), nemlig den del af 2.1, der foregår hjemme hos Gordon (ca. 3 minutter). Der er andre *cookery educative*-agtige sekvenser, men programmet synes at favorisere samtale, debat og information omkring madens plads i det britiske samfund frem for praktisk instruktion.

Genrehybridisering vs. Genrepluralitet

Ligesom i *The Naked Chef* er der altså tale om, at flere forskellige genrer bruges i samme program. Der er dog en vigtig forskel imellem de to. I *The Naked Chef* var der tale om genrehybridisering, altså en genresammensmeltning, hvor cookery educative, dokumentar, reality og soap blev filtret ind i hinanden til en stil, der udgjorde en hybridiseret helhed (Jf. kapitel 3 + Moesley 2001, Hollows 2003a).

I *The F-Word* bruges genrerne mere renyrket, fx er der i den "rene" cookery educative del hjemme hos Gordon meget entydigt fokus på madlavningsdemonstrationen og ikke andet. En anden renyrket genrebrug er journalisten og medværtten Rachel Cooks undersøgende reportage af kødindholdet i den britiske pølse (2.2). Det er helt klassisk forbrugerjournalistik, hvor et bestemt produkt afsløres som noget andet og mere "mistænkeligt" end det, "vi forbrugere" troede, det var.

Journalisten fremtræder her som den ansvarlige instans, der danner bro mellem højtravende videnskab og (snydte) forbrugere, og ser det som sin opgave at hjælpe sidstnævnte til at ”navigere i et komplekst samfund og potentielt ændre det uretfærdige og risikofyldte” (From 2007, 37).

De forskellige blokke adskilles med ”skillere”, og deres distinkte æstetiske udtryk bidrager også til at holde dem ude fra hinanden. Rachels forbrugerjournalistiske afsnit har en relativ rolig og klar stil, mens fx sekvensen hjemme i Gordons køkken fremstår meget mere dynamisk og lækker qua det håndholdte kamera, de mange zooms, den hurtige klipning og de strålende farver. Den mere kedelige stil i Rachels reportage understreger, at hun formidler facts, mens Gordon i køkkenet formidler stemning og attitude.

Det er også værd at bemærke, at i den anden medværts indslag, den rapkæftede restaurantanmelder Giles Corens reportage om at spise egern (4.1), er udtrykket både visuelt og lydligt mere rocket end i Rachels reportage. Denne forskellighed understreger deres forskellige roller i programmet. Rachel er den bekymrede ”pæne pige”, mens Giles er den sprælske ”slemme dreng”.

I *The F-Word* smelter genrerne altså ikke sammen som i *The Naked Chef*, snarere arbejdes der effektivt med at holde dem adskilte og binde det hele sammen via studiet i *The F-Word*-restauranten, der er programmets base, og hvor de forskellige indslag introduceres og afrundes. Vi kan altså tale om genrepluralitet i *The F-Word* over for genrehybridisering som i *The Naked Chef*.

Restaurantkøkkenets energiske stil

Programmet åbnes med et close-up på en pande, der energisk køres rundt på det store restaurantkøkkenkomfur. Så kører kameraet meget hurtigt op på Gordon Ramsay. Han er uniformeret og har blyant bag øret, hvilket signalerer, at han er midt i ”service” (altså det travle tidsrum mellem 18-22, hvor der er gang i serveringen) og bruger blyanten til at holde styr på indkomne ordrer. Bag ham ses personer i hvide uniformer i hektisk aktivitet. Han kigger seeren direkte i øjnene, og kameraet følger ham håndholdt, mens han byder velkommen med denne kontante salut: ”Welcome to *The F-Word*. Now, if you are someone who cooks every night or someone who doesn’t cook at all, but wish they could, this is definitely the show for you”.

I denne start placeres den professionelle madlavning og det professionelle køkkens intensitet centralt i programmet og i dets stilistiske udtryk. Pandens hurtige bevægelser synes næsten reflekteret i kamerastilen, der sammen med den kontante klipning og den hektiske musik reflekterer restaurantkøkkenets vibrerende atmosfære. Gordon styrer dette rum og kropsliggør stemningen med aktiv kropsfremførelse og dirigerende attitude over for de andre i dette rum.

I sekvenserne i spisesalen er klipningen noget roligere, hvilket er med til at understrege den tydelige forskellighed mellem de to rum, som programmer gengiver. I køkkenet fokuseres der på fysisk arbejde, koncentration og hierarki, mens der i spisesalen hersker en mere mondæn stemning med plads til *dégustation* og samtale mellem de udstadsede gæster. Begge rum er dog gengivet i samme brillante billedæstetik med stærke farvekontraster, som tilføjer både de spisendes og kokkenes rum et eksklusivt, lækkert look.

Gordon breder stil

I denne første sæson af *The F-Word* har Gordon lanceret en kampagne, der skal hjælpe med at få kvinderne tilbage i køkkenet. Baggrunden bag denne *Getting-Women-Back-in-the-Kitchen*-kampagne er, at Gordon har bemærket, at det kun er mænd, der ”går op i” at lave mad, hvilket han har fået bekræftet, når han arbejder i sin restaurant, og at det kun er de mandlige gæster, der kommer op efter måltidet og snakker mad med ham. Derfor har Gordon sat sig for at hjælpe kvinder til at komme i gang med at lave mad igen og i særdeleshed få dem til at (gen)finde glæden ved at lave mad.

I denne episode skal Gordon hjælpe to modne singler, der bor sammen, og som begge er ude af stand til at lave mad. De bliver konsekvent omtalt som de to Bridget Jones’er med henvisning til den postfeministiske heltinde skabt af Helen Felding først i klumme senere i bogform og på film. Vi møder de to, Georgina og Naomi, i en lille videohilsen, de har sendt til Gordon, hvor de beder om hjælp. Den er lavet uden belysning, og beskæringen virker lidt amatøragtig. Her viser de også rundt i deres ubrugte køkken, der er proppet med drinksglas, blendere til daiquiries og cocktailshakere.

Så ankommer Gordon. Han starter med at snakke med de to damer. Under dette interview er belysningen bedre, og vi får velbeskårne close-ups af deres velsminkede ansigter. Så forestår Gordon en lille køkkenlektion ude i køkkenet, hvor damerne lærer at lave ”oldfashion steak and chips”. Her i køkkenet er der nu også belysning i modsætning til den første rundtur i køkkenet, og køkkenet fremstår allerede mere attraktivt. Efter veloverstået køkkenlektion tager Gordon en tur i byen for at finde to ungarle, der vil være de to damers ”dates” og prøve deres mad.

Nu nærmer sandhedens time sig, hvor Georgina og Naomi skal vise, at de har lært af dagens lektion. De står i deres fineste aftenkjoler og eftergør Gordons demonstration. I denne sekvens er billederne ekstra appetitlige med saftige close-ups af bøfstegningen og smørrets syden. Sekvensen akkompagneres af ”cool” house musik – første musik i hele denne blok – som signalerer, at det hele går som en leg. Gordon roser her flere gange de to gastronomiske novicer.

Inden i stuen har de to mandlige ”dates” sat sig til bords, og de komplimenterer maden uden reservationer. I stuen fortsættes den lækre billedside og musikken. Vi får flere close-ups af de to mænd, der smager, kommer med velbehagsytringer og sender interesserede blikke til deres borddamer.

Denne makeover understøttes altså stilistisk med en progression fra den amatøragtige og farveløse start til den afsluttende middagsscene, hvor både mad, mennesker og rummet er gengivet i lækkert lys, legende klipning, dynamisk zoomsstil og den ”cool” underlægningsmusik. Den udvikling af udtrykket sker med Gordons ankomst til lejligheden, og hans makeover understreges af et æstetisk skift, hvor hans komme ikke bare symbolsk understreges af lyset, men han synes nærmest at overføre noget af den brillante stil og farverigdom fra *F-Word*-restauranten til de to kvinders grå lejlighed.

RUM

Restaurantkøkkensimulatoren

Restaurantkøkkenet er placeret centralt i *The F-Word*. Samtidig skabes der et hierarki mellem forskellige professionelle køkkener med Gordons gourmetrestaurant i det eksklusive Londonhotel Claridge’s i toppen. De to lærlinge på prøve, Phil og Danny, kommer fra bunden af dette hierarki over professionelle køkkener, nemlig provinsielle pubkøkkener. De er ganske bevidste om dette hierarki, og Danny, der arbejder i et pubkøkken i Essex, italesætter det eksplicit i starten af programmet: ”I really want to better my career. I want to be successful in what I do. I don’t want to work in a pub for the rest of my life. I want to work in London’s top restaurant.” De to lærlinge accepterer altså dette hierarki og Gordons førende position i det.

The F-Word-restaurantkøkkenet er en slags forrum til Gordons toprestaurant, og han er gået et trin ned ad den hierarkiske rangstige for at se, om han kan finde nogen, der er værdige til at komme op i hans forjættede haller. Denne nedstigning er illustreret i åbningen, hvor vi ser Gordon gøre sin entré i *F-word*-restauranten ved at gå ned ad en trappe over køkkenet under gæsternes klapsalver.

Kulissen i *The F-Word* synes som i *Hell’s Kitchen* at være en slags *restaurantsimulator*, hvor køkkenet (og ikke spisesalen) indtager en central position. Begge koncepter arbejder med at åbne for restaurantkøkkenet, et rum, der tidligere har været usynligt både i medierne og for restaurantkunderne. I de seneste år er det dog blevet synliggjort, hvilket har tilført øget prestige til dem, der bebor det (Fine 1996/2009, xi). Synliggørelsen er dog ikke lig med en idyllisering af dette rum, det fremstår snarere som et rum, der er afsondret fra resten af samfundet, hvor arkaiske strukturer ikke er blevet reformeret, og hvor der dagligt passerer ” [a] blistering tornado of action” (Ibid., 19), som blæser de svage bort.

Gordon og de private rum

Mange forbinder nok primært Gordon Ramsay med programmer som *Hell's Kitchen* og *Kitchen Nightmares*, hvor Gordon primært optræder i kokkeuniform og dermed sætter sig selv som professionel figur i forgrunden. Da han udfolder denne rolle med stort temperament og med mange udfald mod sine underordnede, har der været rigeligt med stof til at skabe dramatisk og affektladet tv uden at inddrage hans personlige liv.

Man skal dog ikke glemme, at Gordon skabte sit medieimage gennem dokumentarserierne *Boiling Point* (1998) og *Beyond Boiling Point* (2000), hvor vi følger Gordons jagt på de forjættede tre Michelinstjerner. Selvom restaurantkøkkenet er centralt i disse fortællinger, så kommer vi også med kokken hjem og ind i hans intimsfære. Det sker fx i starten af *Beyond Boiling Point*: nytårsaften 1999 arbejder Gordon i sin restaurant, mens hans kone, Tana, er ved at nedkomme med tvillinger. Den nybagte moder udtrykker sin oplevelse til kameraet fra barselslejet kort efter fødslen, og vi følger Gordon, da han besøger de to for tidligt fødte i kuvøse for første gang. I et efterfølgende interview tilstår han til kameraet, at dette første møde med de slangeombundne spædbørn gjorde ham bange. Her kommer vi altså helt ind i Gordons meget private liv og får udfoldet hans personlige følelser. Det vil altså være en fejl at tro, at Gordon modsat Jamie konstruerer sin tv-persona udelukkende gennem sit professionelle virke, hvilket flere synes at pointere.⁵⁸ I den første sæson af *The F-Word* kommer vi også hjem til Gordon privat fx i den sekvens, hvor vi følger Gordons kalkunopdrætning hjemme i sin villahave.

Når far overtager haven

I en hjemmevideoagtig reportage i episode fire ser vi Gordon og børnene sammen om arbejdet med at veje deres nyanskaffede kalkuner med hjælp fra dyrlægen Peter. Det hjemmevideoagtige i indslaget understøtter forestillingen om, at vi er med til Gordons private sfære. Stemningen er afslappet og legende, men gennem voice-overen afslører Gordon, at der er et klart didaktisk element med vejning: "And this is a good way to remind the kids, that the turkeys are livestock for the Christmas table and not pets."

Fra starten har opdrætningen af kalkuner været et projekt målrettet børnenes opdragelse: "I live in the city and I want my children to learn and understand where their food comes from."⁵⁹ I episode et understreges det også, at kalkulopdrætningen kræver en større omstrukturering af haven, da der skal

⁵⁸ Fx "[a]ppart from his appearances on talk shows (and in the tabloids), we rarely see him out of his chef's white and rarely out of his kitchen." (Rousseau 2012, xvi).

⁵⁹ Jf. episode et, sæson et af *The F-Word*.

bygges kalkunhus med net omkring. Denne omvæltning er konen Tana ikke helt tilfreds med: "My once perfect garden that I have spend all summer having landscape gardeners is now going to be ruined". Herefter ser vi Gordon og børnene entusiastisk arbejde med opbygningen af kalkunhuset, mens mor Tana passivt ser til med korslagte arme. Da huset er færdigt, truer Gordon med løftet pegefinger børnene med, at de kommer til at sove ude med kalkunerne, hvis de ikke opfører sig ordenligt, hvortil ungerne replicerer med et lydigt "Yes, dad".

Her skabes altså en værdimodsætning mellem Tana, der gerne vil have en "perfekt" have, og Gordon, som gerne vil have en have, der ikke bare er pæn, men som også tjener et formål. I seriens fremstilling er det klart, at sympatien tildeles Gordons projekt: han vil det originale (opdrætningen er hans idé og en kreativ udfordring af den konventionelle anvendelse af en villahave), det fællesskabsorienterede (projektet tillader interaktion med og uddannelse af børnene) og det oprindelige (tilbage til en mere primitiv livsstil uden supermarkeder fyldt med industriprodukter og plastikindpakket kød i køledisken). Tana kommer derimod til at stå for det kedelige (hun tænker kun på pænhed), det subjektive ("hendes have" giver ikke plads til kreativ læring og fællesoplevelser, disse elementer kvæles af pænheden) og det konventionelle (hun har ikke engang selv lavet haven, men har haft havearkitekter til at diktere "hendes" "perfekte" have). Selvom der med Gordons omarrangering af haven bliver rum for leg og nye oplevelser for børnene, så er det også et sted, der giver Gordon mulighed for at stadfæste orden i familiens liv. For det første ved at bringe naturens orden tilbage i familiens liv, og for det andet – og i høj grad i forlængelse heraf – ved at affirmere den patriarkalske orden, da Gordon gennem projektet viser, at det er ham, der styrer familien, børnene accepterer, at han med autoritet styrer haven ("yes dad"), og det samme gør Tana, da hun accepterer hans idé, selvom hun er glødende modstander.

Kalkunepisoden i denne fjerde episode af første sæson fortsætter dette narrativ, hvor far uddanner og er sammen med børnene igennem projektet, mens mor Tana slet ikke er til stede i dette projekt. Sekvensen pointerer således, at han "giver" børnene "noget", som den kvindelige del af forældreparret ikke kan give og ikke har fantasi til at give. Dette "noget" associeres med en specifik maskulin måde at være forældre på, som mor Tana og mødre generelt ikke har adgang til. Selvom Gordon arbejder ekstremt meget, fremstilles han i serien også som en særlig vigtig del af børnenes opdragelse og altså som en god og engageret forælder.

De uniformerede mænds rum

I løbet af denne episode kommer seeren med rundt i en række rum, der ligner det professionelle køkken, derved at det er kontrolleret af mænd i uniformer. Det gælder særligt i Rachels reportage om den britiske pølse (2.2). Her besøger vi et laboratorium styret af videnskabsmanden..., der har foretaget

en undersøgelse af de forskellige britiske supermarketers standard ”british sausage” og deres kødindhold. Vi besøger ligeledes en præmieret pølsemagers lokaler. Denne slagter demonstrerer forskellen mellem hans prisvindende udgave af en britisk pølse og en ”barely legal” udgave med minimal mængde kød på 32 %, hvoraf en stor del kan være skind og bindevæv.

Blandt de uniformerede mænds rum er der dog ingen tvivl om, hvilket der iscenesættes som det mest attraktive, nemlig *The F-Word*-restaurantkøkkenet, der gennem dets skarpe farver, dets høje energiniveau og de velklædte og feststemte gæster i programmet tydeligt kommer til at fremstå mere glamourøst end både slagterens pølsefabrik og det kemiske laboratorium. Herved placeres Gordon rumligt qua sin styrende funktion i dette lokale som den højst rangerende af de uniformerede mænd.

Som den absolutte modpol til de uniformerede mænds rum - hvor der hersker orden, produktivitet, objektive videnssystemer og kontrol – finder vi de to Bridget Jones’ers lejlighed og ikke mindst deres køkken, der under de to kvinders ledelse er bragt i uorden. Gordon konstaterer, at ”this place is more set out as a bar as opposed to a kitchen.”

De har brug for en person som Gordon, der er vant til at operere i ordnede (mandligt dominerede) rum, og som har bevist sine evner som makeover-ekspert gennem serien *Kitchen Nightmare*, hvor han skulle få vendt skuden for dårligt drevne restauranter. I dette format handlede ”omvendingen” næsten altid om at ”genskabe orden” i køkkenet, dvs., at enhver skulle kende sin plads, og køkkenchefen skulle ”tage ansvar” og etablere sig selv som autoritet over for de andre ansatte. Restauranten skulle altså tilbage på fode via en strukturering af køkkenrummet og dets aktører, så de kom tilbage i deres ”oprindelige” plads i den kollektive orden.

Gordon forsøger også i sin makeover af de to Bridget Jones’er at genskabe orden i køkkenet, dvs. få det til ikke længere at være en bar, men et sted, hvor kvinder laver mad til mænd. Gordon synes også at være i gang med at få hele de to kvinders ”unaturlige” bofællesskab til at ophøre ved at få dem til at finde en mand, så de kan indgå i en heteroseksuel kønsøkonomi, der er et fundament for den maskuline orden, som Gordon repræsenterer. Denne maskuline orden er truet af de to kvinders uordentlige livsstil, der afspejles i deres misforvaltning af køkkenet.

PERSONLIGHED

Den ”Gordon”, vi møder i *The F-Word*, er en tydelig forlængelse af det kompromisløse og aggressive kokkeimage, som har fulgt ham i medierne, siden han blev kendt gennem dokumentarerne om jagten på Michelinstjernerne. Der synes dog også at blive koblet nye elementer på hans figur – eller måske nærmere kan man sige, at hans figur kommer ind i nye roller og nye rum.

Gastronomisk verdensstjerne med faderkomplekser

En vigtig del af Gordon Ramsays selvfortælling er hans stigning *fra* opvæksten i den armeste skotske arbejderklasse i en dysfunktionel familie *til* sin nuværende position som en gastronomisk superstjerne med formue, hus, store biler, smuk og hengiven hustru og velfungerende familie med hele fire børn samt kendisvenskaber ikke mindst med übercelebrityparret Posh og David Beckham (Rousseau 2012, xv). Han har altså kæmpet sig vej fra den mørkeste udkant af det engelske samfund til den mest centrale del af eliten, og denne rejse mange kvaler og udfordringer bliver ofte puttet helt i forgrunden, fx beskriver første kapitel med titlen *Dad* i hans selvbiografi *Humble Pie* (2006) hans psykopatiske og alkoholiserede far, der fysisk og psykisk misrygtede familien, både børnene og moren. Familien levede en omflakkende og meget fattig tilværelse, hvor den lille Gordon konstant frygtede for faderens næste udfald. Selvom Gordon hadede sin fader, tændte denne energien og virkelysten i den unge Gordon, og kokken forklarer selv sin ekstreme arbejdsindsats og sit høje ambitionsniveau både i forbindelse med sin fodboldkarriere, som måtte indstilles tidligt pga. skader, og i forbindelse med karrieren i restaurantbranchen med en lyst til at vise sig for faren og få dennes respekt. (s. 58-59).

Særligt i forhold til det at være kok, måtte Gordon arbejde hårdt for at få respekt, da denne branche for faderen blev anset for at være ”gay”: ”You might as well have said that you wanted to be a haidresser”, som Gordon tilbageskuende påpeger. Det antydes også, at denne forståelse af kokkefaget blev delt af den omgivende kultur, fx ville Gordon ikke lade sine tidligere fodboldkollegaer se ham i kokkeuniform (s. 60). I selvbiografien bliver det psykoanalytiske narrativ om faderkomplekset ledetråden i forvandlingseventyret og grundlaget for at Gordon bliver *a self-made man*. Gordon inkarnerer således – i sin egen selvfortælling - det eksemplariske (britiske) liberalistiske individ, der gennem hårdt arbejde formår at sikre sin egen sociale mobilitet.

Rechefisation

I åbningen af *The Naked Chef* var vi vidne til det, jeg kaldte en *dechefisation*, hvor Jamie Oliver smed sin uniform og forlod restaurantkøkkenet for at lave mad i hjemmet. Denne proces blev iscenesat som en frigørelse fra den disciplinerede tilgang til madlavning, der dominerede restaurantkøkkenet til fordel for en afslappet fornøjelsesorienteret tilgang til madlavning i hjemmet. Snobbet franskhed blev erstattet af demokratisk italianicitet, uniform af et ”new lad”-look, det professionelle arbejdsrum af et åbent og inkluderende samtalekøkken, traditionel hierarkisk mandekultur med mobil maskulinitet (se kapitel 3).

I introen til the F-word er vi tilskuere til en modsatrettet bevægelse, der starter med, at vi ser Gordon i jakkesæt foran sin restaurant med hovedet lidt på skrå. Så følger vi ham gå ind ad døren. Her

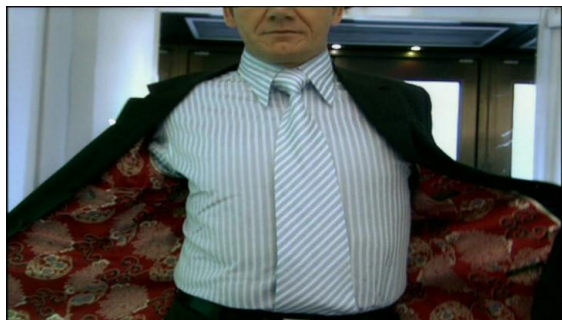
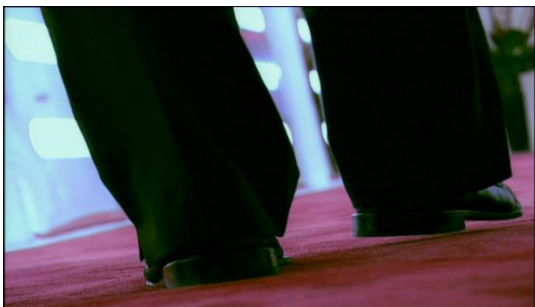
som i resten af sekvensen ser vi Gordon gå i slow-motion og ofte med en rykkende klipning, så han pludseligt har flyttet sig et par meter.



Så zoomes ind på hans faste blik, hvorpå vi ser ham stå for enden af en lang gang, som vi må formode er restaurantens entrégang, da vi ser programmets og restaurantens røde logo på glasdørene bag Gordon.

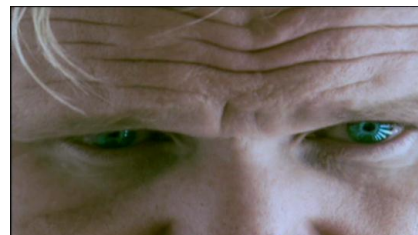
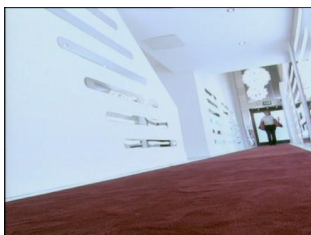


Så kommer et klip af Gordons fødder der begynder at gå mod den modsatte ende af gangen.



Efter et nærbillede af hans fødder, der begynder at gå mod den anden ende af gangen, zoomes der ind på Gordons torso, og han begynder at afklæde sig sit jakkesæt, og jakkens elegante for kommer til syne.

Så får vi et frøperspektiv på Gordon fra den anden ende af gangen, mens han langsomt kommer tættere på og begynder at lade jakken falde.



I næste klip ser vi ham skråt bagfra, mens jakken efterlades på det røde gulvtæppe, og vi får endnu et close-up på Gordons stålsatte blik.

Afklædningen fortsættes med manchetknapperne, der også efterlades på gulvet,



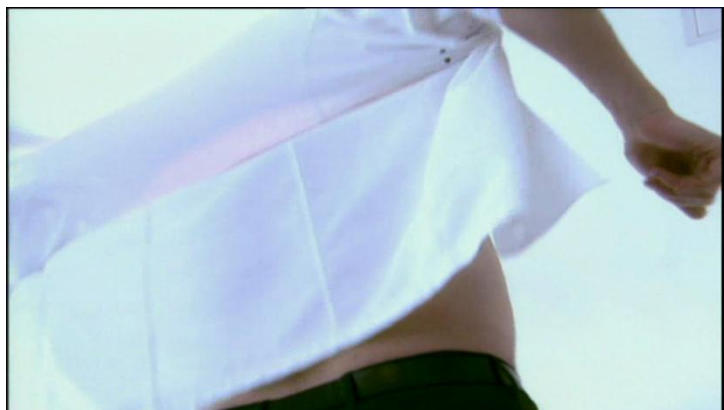
Herved er vejen banet for, at skjorten kan tages af, hvilket vi ser først i frøperspektiv - hvor Gordon kommer til at fremstå næsten overmenneskelig stor, og en lampe kommer næsten til at fungere som en form for glorie. Så i et nærbillede af Gordons overkrop kommer et let behåret bryst til syne, mens den blåstribede skjortes opknappes.



Nu ryger perspektivet igen om bag Gordon, mens han flår skjorten af og hans skulder åbenbares.



Så flyttes perspektivet endnu længere bagud og ned i frøperspektiv, så den efterladte jakke ses. Denne framing fremstår som en slags spejling af det tidligere billede, hvor vi så ham forfra i gangen på vej ind.



Herefter ser vi skjorten falde lige bag Gordon, og der klippes hurtigt tilbage til Gordons ryg, hvor en kokkeuniform pludseligt er dukket op og ved at ryge op over skulderen.



Så der vi - i frøperspektiv - Gordon forfra, mens han kommer henimod os, hvorpå vi præsenteres for et skud af hans brystparti, der nu er ved at blive tilknapet af en kokkeuniform. Dette billede er også en modsat spejling af den framing, hvor han opknappede sin skjorte.

Skjorten knappes, og vi får et sidste close-up på Gordons øjne, der stirrer intenst, hvorpå blikket får et rødt skær.



Afsluttende vises Gordon bagfra gå hen mod restauranten, mens logoet pryder hans ryg.

Under hele denne sekvens spiller det larmende omkvæd til rocksangen *The F-word* af bandet Babybird med følgende tekst: ” The f-word’s here, the f-word’s back, it gets my mother and it gets my

dad.” Der er en kontrast mellem musikkens rockede energi og Gordons rolige gang og tøjskifte. Han fremstår næsten som en bokser på vej ind i ringen, der er dybt koncentreret før den forestående kraftpræstation og lukker omverdenens larm ude. I introen konstrueres en omvendt dechefisation, en bevægelse fra det civile kostume til kokkeuniformen, en bevægelse mod det professionelle køkken og en forberedelse på at kaste sig ind i dette rums særegne rammer. Med andre ord en *rechefisation*.

I Jamies dechefisation blev der gjort meget ud af at få alting til at se så dokumentaragtigt og uopstillet ud som muligt. Derimod arbejdes der i *The F-Word*-introen med stor iscenesættelse, både gennem diversiteten af kameravinkler, klipningen og musikken. Igennem de mange frøperspektiver bygges Gordon op som en stor mand, hvis faste blik udstråler selvsikkerhed og vilje, og hans dyre jakkesæt signalerer rigdom og smag. Der er også et element af seksualisering af hans krop gennem afklædningen og de mange close-ups på dele af hans krop – en krop, der på mange måder fremstår æstetiseret ikke mindst håret på hovedet er tydeligvis sat pertentligt, så det dækker over de høje tindinger.⁶⁰ Det eneste andet sted, man bemærker hår, er på brystet, og her er hverken for meget (så det fremstår utæmmet) eller for lidt (så det fremstår drenget eller overæstetiseret - altså kunstigt fjernet).

Denne kombination af storhed, seksualitet og beslutsomhed i portrættingen af Gordon tilskriver hans krop en næsten overmenneskelig karakter. Man kunne fristes til at sige, at der er et lille glimt i øjet i dette portræt af storhed. Det gælder fx det billede, hvor Gordon ses i frøperspektiv og en lampe næsten fremstår som en engleglorie over hans hoved.

Gordon og restaurantmaskuliniteten

”Kitchens are not like other work places”, bemærker Gordon i sin selvbiografi i et forsvar for sin hårde tone som leder (Gordon 2007, 195) og understreger, at hans brutalitet hjælper de ansatte: ”What they [de ansatte] get is brutal honesty and that’s paramount (ibid.)”. Hårdheden og brutaliteten fungerer dog ikke kun som en måde at udvikle de ansatte på, men er også med til at skabe det hierarki, der præger restaurantkøkkenkulturen, hvor alle underordner sig én stærk maskulin leder.

Gordon beskriver indgående i sin selvbiografi de mange tæsk, han selv har fået i starten af karrieren – ikke mindst i sin tid under kokken Marco Pierre White, der systematisk udsatte Gordon og resten af personalet for fysisk og psykisk vanrøgt (s. 75-88). At Gordon har udstået en smertefuld oplæring under sådanne chefer og overlevet, retfærdiggør – i hans egen fremstilling - at han nu selv er blevet den brutale boss.

⁶⁰ Der har i de kulørte blade været en del historier om Gordon Ramsays forfængelighed, som afspejles i hans talrige skønhedsoperationer og forskellige kurer se fx <http://www.dailymail.co.uk/tvshowbiz/article-2441774/Gordon-Ramsay-unrecognisable-shows-weight-loss.html>

Det er således umuligt at forstå Gordons maskulinitetsperformance uden at forstå restaurantbranchens identitets- og maskulinitetskonstruktioner, hvor værdier som opofrelse, smerte, risiko og hårdt arbejde er centrale (Palmer, Cooper & Burns 2007). Denne kultur er baseret på en form for udholdenhedskonkurrence, hvor de, der i oplæringen kan tage mest smerte, får succes. Kulturen dyrker en traditionel maskulin opførelse - kvinder bliver kun accepteret, hvis det lykkes dem at blive "one of the boys" (Nilsson 2012, 11).

Hele Gordons mediekarriere kan altså ses som en del af en større tendens, hvor den før så lukkede restaurantkultur er blevet åbnet gennem en række selvbiografier og mediekoncepter.⁶¹ Gordon har spillet en central rolle som vært i tv-formaterne *Hell's Kitchen* og *Kitchen Nightmare*. Her bruges restaurantbranchens hårde arbejdsklima og arbejdsstone som udgangspunkt for en formattype, der er blevet kaldet "belligerent broadcasting": "a move in recent years to stage increasingly aggressive, and sometimes violent, forms of verbal confrontation" (Higgins, Montgomery, Smith & Tolson 2011).

I *The F-Word* er han en smule mindre voldsom og mindre insisterende på at markere sin autoritet over for lærlingene end i *Hell's Kitchen* og *Kitchen Confidential*. Der er endda plads til jokes mellem Gordon og de to unge mænd, men asymmetrien er ikke til at tage fejl af, fx da Phil kalder Gordon for "mate", irettesætter Gordon ham: "Between now and midnight, I want you to forget the word "mate" and remember the word "Gordon". Because I'm not your mate."

"Kalkunificering" af konkurrerende tv-kokke

I *The F-Word* er Gordon meget optaget af at stadfæste sin overlegenhed i forhold til andre tv-kokke, hvilket tydeligst skinner igennem, da Gordon starter sin kalkunopdrætning. Her får han den idé, at kalkunerne skal have navne efter andre *celebrity chefs*; Nigella efter Nigella Lawson, Jamie efter Jamie Oliver, Gary efter tv-kokken Gary Rhodes osv. Kalkunen Jamie får navnet, fordi "it walks a bit funny", og herefter får vi et stillbillede af kalkunen med teksten "can gobble in Italian". Kalkunen, der får navnet Nigella, er "bit of a posh".⁶²

Dette spil fortsættes i kalkunsekvensen i episode fire, hvor skal kalkunerne vejes. Det står dyrlægen Peter og Gordon for. De bliver sekunderet af Gordons ivrige børn. De vejer fuglene én efter én i en fjedervægt. Da det bliver Nigellas tur, kæmper hun imod, og i voice-overen bemærker Gordon: "Nigella doesn't seem keen to reveal her weight". Da fuglen fortsætter sin modstand råber han ad den: "Such a bitch. Come on!". Vejningen viser, at de to hunkalkuner Delia - efter Delia Smith naturligvis -

⁶¹ Et af de vigtigste bidrag til denne "åbning" er uden tvivl Anthony Bourdains *Kitchen Confidential*, hvor en relativt ukendt kok beretter om livet *back-stage* i restaurantkøkkenet jf. Bourdain (2000).

⁶² Jf. episode et i første sæson af *The F-Word*.

og Nigella er de største, mens Jamie, Gary og Ainsley⁶³ ikke har vokset som forventet; ”they need to put on some muscle”.

Dagen efter er Gordon og børnene igen ude at se til kalkunerne, og siddebrættet i kalkunhuset er brækket under Nigellas vægt. En af Gordons piger står og pisker kalkunen Nigella med en fjer og siger: ”naughty, naughty Nigella”. Gordon billiger: ”Nigella is the big trouble maker.” En af pigerne skriger så efter den store fugl: ”Very naughty trouble maker!” Da Gordon er bekymret for Nigellas (over)vægt og hendes ”aggressive opførsel”, tilkalder han en kalkunekspert. Denne konstaterer, at den er helt gal med kalkunernes kønsidentitet: både Delia og Nigella er hankalkuner, Ainsley er ”a girl”, og Jamies køn er ikke til at afgøre, den kunne være både han og hun.

Her bruger Gordon kalkunerne ret åbenlyst til at latterliggøre sine ”kollegaer” ved at personificere dem gennem dette komiske og uelegante dyr. Via denne ”animalificering” bliver det muligt at kalde Nigella ”a bitch” og understrege, at hun har problemer med at leve op til den moderne vesterlandske kultur ideal om kvindelig slankhed (Fischler 2001, 357 -361) - et emne de engelske tabloidmedier har været meget optaget af, ikke mindst dem, der har kritiseret hendes programmer for at promovere usund mad.⁶⁴

Gordon bruger også kalkunerne til at understrege, at ingen af de mandlige tv-kokke lever op til en traditionel maskulinitetsmodel. Her gøres der særlig meget ud af, at Jamie – der er en af Gordons nærmeste konkurrenter - har en mærkelig androgyn position, han flirter som nævnt også med forskellige maskulinitetsdiskurser (se kapitel 3). Ved denne groteske kalkunificering af sine konkurrenter får Gordon på grovkornet manér understreget, at han ser sig selv som højt hævet over dem. I denne distinktion er kønnet centralt, da han kobler denne hierarkisering til det faktum, at han er den eneste, der lever op til det traditionelle maskuline ideal, som er overordnet i restaurantkøkkenet, og som derfor også – ifølge Gordon - burde være det i tv-køkkenet.

Den grænseoverskridende interviewer

I *The F-Word* føjer Gordon en ny rolle til sin person, nemlig interviewerrollen. Gordon er direkte i denne rolle og kommer ofte med grænseoverskridende spørgsmål. Det sker fx, da han samtaler med Rod Stewards højgravide forlovede, Penny Lancaster (3.1). Gordon starter med at komplimentere den

⁶³ Efter Ainsley Harriott, der er en af de eneste sorte celebrity chefs i Storbritannien. Han har også lavet programmer for The Food Network i USA og i Sydafrika.

⁶⁴ Et eksempel på dette er en artikel fra The Telegraph (27/07/2007) med titlen *Fast and Fatty: Nigellas "Unhealthy" Comeback*, hvori det hedder sig: ”Nigella Lawson, the personification of amplitude, has been hired by BBC2 to promote fattening fast food.”. Her fornemmer man en tydelig moralsk foragt, der synes at have en stærk kønsdimension, der kunne pege mod at imperativet om slankhed vejer tungere på kvinder jf. Fischler 2001. Se i øvrigt også Sanders 2009, der diskuterer vægtens ambivalente betydning for Nigellas image s. 154-156 + note 8 s. 161.

tidligere model for hendes udseende, hvorefter han spørger, om Rod har lavet mad til hende under graviditeten. Det leder til et spørgsmål om, hvorvidt hun har en sød tand, hvilket hun indrømmer. Det får Gordon til at bore videre i, om hun også tager desserter med i seng. Gordon dirigerer så samtalen hen på fødslen, der skal foregå hjemme i et badekar og på Rods deltagelse i fødslen. Endeligt spørger han til Rods sædkvalitet med reference til, at mænds sædkvalitet lige har været til debat, og Rod kunne tænkes at have problemer med alle de stramme bukser, han har haft på i sin karriere.

Det, der starter som en ”uskyldig” snak om madvaner, skifter gradvist over til en ret intim udsøgning, hvor vi kommer ind i Penny og Rods private/intime rum: først relativt uskyldig i deres køkken, så ind i soveværelset og til sidst op i det tomandsbadekar, hvor fødslen skal foregå. Selvom samtalen forløber ganske gemytligt, og Penny Lancaster ikke taber ansigt, men tværtimod går med på at snakke om både fødsel, krummer i sengen og sin mages sædkvalitet – og endda bidrager uopfordret med en bonushistorie om, hvordan hun i postcoital iver drønedede til sædbanken med en af Rods sædprøver til nedfrysning – så iscenesættes Gordon som en interviewer, der ikke er bange for at stille ”vovede” og offensive spørgsmål. Som interviewer fortsætter han sin grænseoverskridende opførelse fra restaurantkøkkenet, hvor han konstant bryder individers grænser gennem sin opførelse og herigennem overordner sig de individer, hvis grænser han bryder.

I interviewet med Penny Lancaster reduceres hun til Rods ”trofækone”, sexpartner og fødemaskine, da hendes primære egenskaber er, at hun ser godt ud og er gravid forlovet til en kendis. Alle spørgsmål omhandler hende *i forhold til* Rod. Hun får aldrig plads som et selvstændigt individ. Således bliver hun et medium til at få intime detaljer frem om Rod Stewart, hvilket Gordon synes at bruge til at udstille hans seksualitet, så tvivl om hans maskulinitet og pille ham lidt ned fra sin plads i kendishierarkiet, så han ikke truer Gordon.

Sæd som maskulint forfaldssymptom, homosocialt bånd og hierarkimarkør.

I en længere sekvens i denne episode diskuteres mænds sædkvalitet. Dette kan unægtelig synes besynderligt i et madprogram, men temaet præsenteres som tæt forbundet med mad. Det viser sig nemlig, at mænds sædkvalitet - og dermed deres frugtbarhed - er faldet over de sidste årtier, hvilket skyldes livsstilsfaktorer og ikke mindst kostvaner. Gordon kommer først selv med en tilståelse: ”Eight years ago, I found out I had a low sperm count.”, mens vi ser mikroskopbilleder af sædceller. Herefter følger vi medværten Giles få undersøgt sin sædkvalitet på en sædklinik. Han vil undersøge, om det er muligt at forbedre denne ved ændrede kostvaner. I reportagen kommer en storsmilende Giles ud af ”prøverummet” med prøveglasset i en lille plastisk pose: ”No problem there, the old magic is still there”. Så taler han med mere seriøs mine med en kvindelig læge, der mumler noget med ”boarderline”.

Gordon kommer i voice-over'en med resultatet: "The sperm count was fine, but the sperm was slightly misshapen." Og vi ser flere billeder af deformerede sædceller, og Gordon giver flere facts om omfanget af problemet.

Efter denne reportage kommer vi tilbage i studiet, hvor Gordon dirigerer en samtale om sædkvaliteten og kost - først med lægen Zita fra sædklinikken om Giles' prøver, og konklusionen bliver, at Giles frem for alt skal holde op med at drikke så meget alkohol, hvilket han protesterer imod med glimt i øjet. Så byder Gordon Ramsay en anden mand med immobile sædceller, Gordon Anderson, velkommen og takker denne for at stå frem og fortælle om sit problem. Zita giver også ham gode råd til, hvordan han kan afhjælpe dette problem ved ikke at spise så mange pomfritter og drikke så meget sodavand, som han gør.

Så fremsætter Gordon Ramsay sin egen teori om, at hans egne – og andre kokkes - sædproblemer kan være forårsaget af det faktum, at kokke arbejder mange og lange timer med testiklerne i samme højde som det hede komfur, og hans forringede sædkvalitet er altså en arbejdsskade. Gordon har fået sædtestet sine mandlige ansatte i køkkenet, og Gordons højre hånd, Sarge, har også problemer med sædkvaliteten. Gordon får en anden sædspecialist, Sheryl Homa, der også deltager i debatten, til lettere presset at gå med til at sige, at der måske kunne være noget om hans teori.

Den dalende sædkvalitet forekommer at være et fælles problem for de mandlige aktører, et problem, der forbinder dem i et homosocialt fællesskab. Denne homosocialitet fremstår ekstra intim, da den udspringer af deres seksuelle og reproduktive formåen. Herved forbindes mandlig seksualitet og homosocialitet på ambivalent vis, og deres modsætningsforhold synes ikke at være så skarpt, som det ofte præsenteres. Dette er også en pointe, som kønsforskeren Eve Kosofosky Sedgwick har fremført. Hun påpeger, at selvom homosocialitet og homoseksualitet ofte har været set som hinandens modsætninger, og særligt har megen "male bonding" været "karakteriseret af intens homofobi", så giver det mening at "trække det "homosociale" tilbage i begærets kredsløb" og "opstille en hypotese om et potentielt ubrudt kontinuum mellem homosocial og homoseksuel". Ved dette ændrede perspektiv kan man undersøge, hvad der "tæller" som "noget seksuelt" i bestemte historiske kontekster. (Sedgwick 1985/2007, 107-108). Pointen fremføres på baggrund af analyser af den engelske roman fra 1750-1850, hvor hun fremlæser, at alle kærlighedsforholdene er triangulære, dvs., de består af to mænd, der begærer samme kvinde, men Sedgwick påpeger, at gennem kvinden knytter de to mænd et stærkt homosocialt bånd, og at det egentlige begærsobjekt snarere synes at være den anden mand end kvinden (Sedgwick 1985, 25). Således bliver de ellers på overfladen skarpt optrukne grænser mellem homosocialitet og homoseksualitet gjort ustabile og overlappende.

Hvis vi overfører dette perspektiv på *The F-Word*, kan vi på den ene side sige, at det homosociale sædfællesskab i den beskrevne passage i *The F-Word* ikke følger den struktur, som Sedgwick beskriver. Her er ikke tale om en trekantstruktur, men nærmere om et mere generelt fællesskab mellem mænd i den del af verden, der er plaget af livsstilssygdomme. Giles, Gordon Ramsay, patient Gordon og Sarge frames som hvide, heteroseksuelle mænd, og problemet med sædkvaliteten præsenteres som specifikt for denne gruppe og som en trussel mod denne gruppes konstituerende egenskab, der distingverer dem fra andre ”seksuelt afvigende grupper”: evnen til at formere sig. De hvide, heteroseksuelle mænd forbindes gennem ”problemet” og står sammen om at gøre noget ved deres truede heteroseksualitet.

På den anden side kan vi med Sedgwick sige, at Gordons interesse for sine medmænds sædkvalitet glider over i det seksuelle felt, da han beordrer sine underordnede til at masturbere for at få undersøgt deres sædkvalitet. Således styrer Gordon med begrundelse i det homosociale fællesskab sine homosociale fæller ud i seksuelle praksisser. Her bliver grænsen mellem det homosociale - og om ikke det homoseksuelle – så det seksuelle flydende, da den maskuline udløsning indskrives centralt i dette fællesskab, og det vel at mærke en udløsning uden et kvindeligt begærsobjekt. Sæden har nemlig ikke anden ”modtager” end den beholder, som vi ser Giles komme svingende med på vej ud af prøverummet, og et mikroskop, som vi ser sædcellerne repræsenteret igennem. Kvinderne i sekvensen er dem, der undersøger sæden, og dem, der kan vurdere sædens ”duelighed”. Således fremstår kvinderne ikke som begærsobjekter, og man kan nærmest sige, at den maskuline seksualitet her repræsenteres *uden* begærsobjekt. Det heteroseksuelle forhold og de mandlige aktørers heteroseksualitet bliver qua denne fjernelse af fokus på konkret kvindeligt sexpartner til en abstraktion uden kropsligt repræsenteret objekt, blot en mikroanatomisk og uerotiseret enhed, den mikroskopgengivne livmoder, hvilket medvirker til sammenflette homosocialiteten og det maskuline begær.

Ikke desto mindre synes Gordon også i dette fællesskab at skabe en hierarkisk struktur, hvor han tilskriver sig selv en privilegeret position. Gordon gør særlig meget ud af at betone forskellen i årsagen til hans dårlige sædkvalitet og årsagerne til Gordon Andersons og Giles’ ringe sædkvalitet. Sidstnævntes problemer er – ifølge Gordon - selvforskyldte, da de ernærer sig forkert, mens Gordons reducerede sædkvalitet er et resultat af hans krævende og utrættelige arbejde i restaurantkøkkenet. Sagt på en anden måde: Gordon Anderson og Gils’ problemer skyldes slaphed, mens Gordons er det modsatte, et ar, han har fået ved at slide sig til toppen. Han sammenligner sin ringe sædkvalitet med andre arbejdsrelaterede ar (fx brændemærker og lign.), som i restaurantkulturen giver prestige og er et tegn på *toughness*.

Så er der også den detalje, at vi har set, at Gordon har hele fire børn. Der er således ikke tale om en defekt, blot en reduceret effekt – og tænk hvad det ikke kunne være blevet til, hvis Gordons testikler

ikke havde lidt under arbejdet i de varme køkkener! Gordon har altså bevist sin fertilitet modsat de andre mænd i det homosociale sædfællesskab.

Særligt fremstår Gordon Anderson som en, der har ”et problem” i den måde, Gordon takker ham for at stå frem og dele sit ”problem”. Det er også Gordon Ramsay, som spørger Zita om der er noget, ”patienten” Gordon kan gøre, mens denne sidder passivt og lytter. Gordon Ramsay fremstår altså her som den, der aktivt handler på Gordon Andersons problem. Et problem, denne patient tydeligvis ikke selv er i stand til at gøre noget ved. Sidstnævntes patientliggørelse er også med til at understrege Gordons overskud.

MADLAVNING

Straightforward duesalat?

Forretten i denne episode er i Gordons egen beskrivelse en ”rustik” salat med due og hasselnødvinaigrette. Tilberedningen demonstreres i restaurantkøkkenet, hvor Gordon skiftevis instruerer de to kokkelever og taler direkte til seeren. Gordon understreger: ”Remember everything I cook here you can quite easily cook at home” og opfordrer seeren til at ”have a go!”, også selvom man sikkert ikke har kastet sig ud i den slags fjerkræ før. Denne ”straightforward” salat består ud over stegte duebryster af kogte rødbeder, som vi ser snurre i en kasserolle, af ristede hasselnødder og af diverse salatblade, som vi ser et underordnet medlem af køkkenpersonalet skylle omhyggeligt. Ved serveringen blandes salaten med dampede grønne bønner, friskplukket koriander, de kogte rødbeder og de ristede hasselnødder. Det hele mikses med en rørt vinaigrette. Så portionsarrangeres salaten på store, hvide tallerkener og ovenpå skiver af duebryst. Det hele toppes med friterede millimetertynde skiver hvidløg. Veltilfreds over sin demonstration af denne imponerende servering, konkluderer Gordon: ”The smell coming of that plate is phenomenal.”

Det er unægteligt en appetitlig forret, men det virker mere tvivlsomt at kalde den ”straightforward”. Man får nærmest indtrykket af, at det kræver et helt restaurantkøkken at realisere denne komposition. Alene på udstyrsfronten fordres det, at man har gang i en stegepande til duebrysterne, en sauteurpande til rødbederne, en gryde til at dampe de grønne bønner og en lille gryde til at fritere hvidløgsfladerne samt en sigte til at lade dem dryppe af i og fedtsugende papir på en tallerken. Desuden kræver salaten en del forarbejde: skylning og rengøring af grønsager, ovnristing af hasselnødderne og sammenpiskning af vinaigretten. Dertil kommer anskaffelse af den lange liste af råvarer.

For at kunne tilberede denne ret, skal man altså have gang i alle kogepladens fire blus, ovnen og en stor portion køkkenudstyr. Retten kræver således tid (til indkøb, de mange trin i tilberedningen og ikke mindst opvasken), viden (til at fylde de huller ud, der mangler) og en ikke hel ubetydelig økonomisk udskrivning. Her er vel at mærke kun tale om en forret. Gordon kommer da heller ikke nærmere ind på alle disse kedelige praktiske hensyn, men bedyrer blot lidt paradoksalt, at retten er ganske ligetil.

Således må man også konstatere, at Gordon modsat Jamie i *The Naked Chef* ikke forsøger at gøre restaurantkøkkenet tilgængeligt. Jamies parole lød: ”stripping down the recipes to their bare essentials”. I *The Naked Chef* var det praktiske helt centralt, og det var også heri, at man kan tale om en ambition om at demokratisere madkulturen. En sådan genfinder vi ikke hos Gordon. Således bliver der heller ikke i *The F-Word* appelleret til seerens kreativitet som i Jamies afslappede ”home cooking”. Jamie insisterede ofte på, at man endelig ikke behøvede at følge opskrifterne slavisk, men hellere bruge dem som model til at improvisere over jf. den ofte brugte vending: ”whatever gets you going” jf. kap. 3. Dette rum for frihed er der ikke plads til i Gordons forståelse af god madlavning: Der er der kun én måde at gøre tingene på, og det er Gordons måde. Den store kok går ikke på kompromis, og hans kreationer kan ikke forsimples til hjemmekøkkenet.

Det rustikke som fleksibel kategori

En anden ting, der er værd at bide mærke i i denne gennemgang af duesalaten, er, at Gordon refererer til denne ret som rustik, hvilket leder tankerne hen på en simpel landlig form for mad uden unødigt ornamentering eller kompliceret opbygning, altså en form for mad, som kan sættes direkte fra komfuret på middagsbordet. Jamie Oliver var begejstret for sådanne tilberedninger, fx i den første episode af *The Naked Chef*, hvor han laver lammekølle med kartofler under og hele bagte løg. Her kommer løg og kartofler bare direkte på det store bord i de ovnfade, de blev tilberedt i, og Jamie skærer stegen for, mens gæsterne selv forsyner sig med kartofler og løg fra fællesfadene. Her handler det om at beholde den gode smag, men uden den tidskrævende og pertentlige præsentation, som restaurantkøkkenet påbyder, og som vi genfinder i den portionsanrettede duesalat, der er en sofistikeret komposition med mange forskellige teksturer og smagsnuancer.

Når Gordon klassificerer sin salat som rustik, er det måske, fordi han finder at kombinationen af rødbede, due og hasselnødder er lidt skovagtig, eller fordi både bønner, rødbeder og due er skåret i relative store stykker. Det indikerer i hvert fald, at Gordon er vant til at arbejde med mindre rustik og endnu mere sofistikeret madlavning. Der er altså tale om to forskellige forståelser af rusticitet og det enkle i hhv. *The F-word* og *The Naked Chef*. Man kan således også sige, at rusticitet ligesom autenticitet og

simplicitet ikke er veldefinerede begreber i madkulturen, men derimod dynamiske sociale konstruktioner, der er genstand for debat og forhandling (Baumann & Johnston 2010, 76).

Professionalisme og portionsanretning

I *The F-Word* og *The Naked Chef* produceres der således forskellige rum omkring madlavningen – både i forhold til madlavningen og spising. I førstnævnte valoriseres det hierarkiske restaurantkøkken med dets sirlige, ”perfekte” og mangelagede kompositioner og den betalende, mondæne spisesituation. I sidstnævnte dyrkes det afslappende og improviserende hjemmekøkken med enkle, men smagfulde retter serveret uprætentiøst, hvilket faciliterer en demokratisk fællesskabsfølelse blandt gæsterne. Man kan således også læse de to programmer som to meget forskellige positioner i en større debat om, hvor afslappet madlavning i hjemmet må være, før det bliver ”for afslappet”.

Det er svært ikke at læse en økonomisk og klassemæssig forskellighed ind i de to modsatrettede iscenesættelser af madlavning. Jamie fremelsker kollektivitet, der associeres med det italienske fattigmanskøkken – *la cucina povera* – som han priser og påpeger, at i Italien spiser alle godt. Lammekøllen, som Jamie laver i første episode af *The Naked Chef*, er måske ikke et billigt stykke kød, men det rækker langt og er derfor en billig måde at lave mad til mange på. I afsnittet får Jamie det til at række til 8 gæster, og denne lammekølle bliver en fællesskabsgenererende gestalt qua den kollektive deling og den heraf følgende konvivialitet: ”den særlige følelse af opstemt sammenhørighed folk kan gribes af når de spiser et måltid sammen” (Boll-Johansen 2003, 177).

Gordons madlavning er skabt til restaurantkøkkenets præmisser, der fokuserer på individuelle serveringer, som kan tilberedes hurtigt, når ordren kommer ind. I *The F-Word* serveres der således aldrig sådanne hele stege. Det vil tage for lang tid i restaurantsituationen, men individuelle udskæringer af både kød og fisk. Dette paradigme om hurtighed i tilberedningen betyder også, at det bruges ret eksklusive udskæringer, som er relativt dyrere end den hele lammekølle, fx duebryst eller slethvar, som bliver serveret til hovedretten.

Sådanne fornemme portionsanretninger genererer heller ikke samme intime ”med-leven”, men fordrer formalitet mellem gæsterne, der befinder sig i en stor sal med en række mindre borde og en del fremmede mennesker, som de ikke deler noget med og dermed ikke kan etablere samme samhørighed med. Desuden er der en tydeligt markeret distance gennem uniformering og rumlig opdeling mellem de uniformerede madlavere og de betalende gæster. Således tydeliggør det eksklusive i *The F-Word* flere niveauer af asymmetri, som der i *The Naked Chef* arbejdes for at opløse.

The F-Word kan ses som et slag mod den demokratiserende bevægelse, der blev lanceret i *The Naked Chef*, og som prøver både på et teknisk, økonomisk og socialt niveau at gøre god mad tilgængelig og mulig i private køkkener.

Her skal vi dog ikke glemme, at Gordon i en sekvens (2.1) tager os med hjem og laver mad i sit eget hjemmekøkken uden uniform. Lad os tage et nærmere kig på denne del af programmet for at se, om der alligevel er åbninger for demokratiseringer i Gordons madlavning.

Gordon i hjemmekøkkenet

Demonstrationen af hovedretten, slethvar i rødvinssovs, foregår hjemme hos Gordon, men forud for denne reportage introducerer Gordon retten, mens han står i køkkenet i *The F-Word*-restauranten og understreger, at selvom det kan virke mærkeligt at tilberede en fisk i en rødvinssovs, så er det faktisk ”amazing”. Derpå skifter vi scene og kommer hjem til Gordon. I denne overgang kommer der aggressiv house musik på og kamerastilen bliver endnu mere bevægelig og zoomende end i restaurantkøkkenet.

Kameraet er ikke placeret frontalt over for Gordon - hvilket er det mest almindelige i madprogrammets demonstrationssekvenser - det er placeret til venstre for ham. De mange nærbilleder og de mange hurtige panoreringer fra køkkenbordet, hvor arbejdet foregår, og op på Gordons ansigt og overkrop, skaber et intenst fokus på relationen mellem Gordons krop og madlavningen samt den energi, der skabes i denne interaktion. Flere gange er kameraarbejdet så hurtigt, at billedet flyder ud, og grænsen mellem køkkenarbejdet og Gordons krop opløses, og rummet mellem køkkenarbejdet og Gordons krop synes at konstituere et symbiotisk energifelt.

Selve demonstrationen starter med et nærbillede af slethvaren, og herefter ser vi Gordon slibe sin filetkniv. Så fileteres fisken så grundigt, at kun den centrale del af fileten er med. Både skind og ”the skirt” – det yderste kød langs finnerne - pilles af. Gordon understreger, at ”the skirt” smager godt i ”fish pie”, men det er ikke ”fint” nok til denne servering. Herved understreges igen, at det ikke er ”comfort food”, Gordon er i gang med, men finere madlavning, hvor kun de bedste og mest velafpudsede udskæringer er gode nok.

Så ser vi Gordon pochere to stykker fisk i rødvin med hvidløg og timian, mens sovsen laves af brunede, karamelliserede skalotteløg, hvorefter kogelagen tilsættes, og det hele jævnes med smør, der skal ”shakes” ind i sovsen. Undervejs får vi intense små forklaringer fra Gordon, fx forklarer han entusiastisk, at slethvarren giver den dejligste fiskefond. En dyb mandestemme, måske Gordons, kommer i voice-over'en med næsten mekaniske imperativer à la ”reduce”, ”poche”, ”filete” og

afsluttende konkluderes: ”Brill with red wine sauce. Done”, som om den var klar til at blive sendt ud i en restaurants spisesal.

Når Gordon laver mad derhjemme, ændrer han ikke sin madlavningsstil, han laver stadigvæk elitær restaurantmad. Han giver heller ikke tips til, hvordan man kan lave maden til mange, eller hvordan man kan få fisk, sovs og tilbehør færdig samtidig. Faktisk forklarer han først tilbehøret – som er ristede skorzonerrødder og selleripuré - da vi kommer tilbage i restaurantkøkkenet, hvor hans personale tager sig af det. Her adskiller programmet sig også fra *The Naked Chef*, hvor hovedfokus er på den praktiske realisering af hele måltidet *også* til mange *og* i et almindeligt hjemmekøkken. I *The F-Word* ser vi bare Gordon lave to stykker fisk med sovs, hvilket ikke ville række langt til hele hans store familie, som er totalt fraværende i denne sekvens. Der er heller ingen, der spiser den mad, Gordon laver. Han smager ikke engang selv på det. Den sociale begivenhed, som måltidet skal akkompagnere, artikuleres heller ikke som i *The Naked Chef*, hvor episoderne havde navne efter den sociale event, de var tiltænkt: *Birthday*, *Hen night*, *Babysitting*. Den mad, der tilberedtes i hver episode, blev i Jamies første show tilpasset denne sociale kontekst og var måske endda med til at forme den – ofte i Jamies favør. Det så vi fx, da han lavede ravioli i *Babysitting*-episoden og fik mulighed for at inddrage børnene i dette pillearbejde. Herved blev hans babysitning en succesoplevelse for børnene og for ham som både madlaver og den perfekte hyggeonkel.

Når Gordon laver mad i hjemmet, fokuseres der på at gengive Gordon som madlaver i stram t-shirt og på, hvordan han viderefører energien fra det professionelle køkken til det private rum. Denne æstetisering af Gordons krop og denne krops aktiviteter kan læses som en forlængelse af introens dyrkelse af hans faste blik og veltrænede krop.

Jamie og Gordon positionerer sig som hinandens modsætninger, hvor Jamie tager udgangspunkt i hjemmet, tager Gordon udgangspunkt i restaurantkøkkenet. Med disse to forskellige positioneringer følger også to forskellige maskulinitetskonstruktioner igennem madlavning.

Offensiv positionering over for seeren

I *The F-word* opfordrer Gordon på den ene side seeren til at kaste sig ud i at lave hans komplicerede kompositioner og understreger endda, at de er ganske enkle. Når programmet samtidig viser, hvor svært de to lærlinge, der begge arbejder professionelt med mad, har ved tilberedningen af disse retter, må man sige, at Gordon tilskriver seeren gode kulinariske kompetencer. På den anden side går Gordon flere gange ud fra, at seeren ikke kender eller har brugt de ingredienser, der anvendes i programmet. Det gælder både for duebrystet til forretten (”Now, you have propobly never cooked with pigeon before, but it really is easy...”) og for grønsagerne, der anvendes i tilbehøret til hovedretten: ”to go with

the brill, we're serving two vegetables you might not have cooked with before: crusted celeriac brought together with some cream and roasted salsify. Salsify tastes like a cross between artichoke and turnip.”

Seeren forventes altså at være en dreven kok, der kan eftergøre Gordons teknisk komplicerede og arbejdskrævende opskrifter på basis af en let gennemgang, og samtidig regner Gordon med, at seeren aldrig har brugt selleri og ikke aner, hvad en skorzonnerrod er. En sådan seer synes at være svær at forestille sig, og programmets pædagogiske mission synes ikke helt så gennemtænkt som det fx hos Delia Smith. Hendes rolige, nærmest langsommelige, kommunikationsform skabte en form for fortrolighed og ”comfort zone” mellem hende og seeren (jf. Strange 1999). Hun forventede intet af seeren, men klædte – som en kærlig, men bestemt moderfigur - denne på til at lave mad via sin step-by-step gennemgang, så seeren uanset niveau blev taget i hånden, hvilket naturligvis indebar en risiko for at kede den erfarne madlaver.

I forhold til Delia positionerer Gordon sig meget mere offensivt over for seeren - som han gør det over for alle andre – og fremstår mere som én, der forsøger at råbe seeren op og få denne til at mande sig op med sin ”have a go”-attitude, der stilistisk understøttes af den aggressive musik, den hurtige klipning og af Gordons sergentagtige in-your-face-kropsprog; Gordon går ofte hen mod kameraet, mens han taler, som om han nærmest overfalder seeren. Denne aggressive relatering til seeren understreges også af det faktum, at hans imperativer tit akkompagneres af, at han banker den ene håndflade mod den anden, og smældet, der kommer ud af dette slag, understreger hans ords intenderede slagkraft, og at han er åben for at lægge handling – måske endda vold – bag sine ord.

En ting, som Gordon dog deler med Delia, er, at ingen af dem taler til seerens kreativitet, men tværtimod insisterer på, at deres opskrifter kun kan laves på én måde. Her var Jamie ganske anderledes, da det centrale for ham var at ”aktivere” seerens ”indre” kreativitet. Dette er en central forskellighed, da det forskubber dominansforholdet mellem madlaveren og seeren. Hos Delia og Gordon er der ingen tvivl om, at de er hævet over seeren, da de besidder en viden, som seeren ikke har, men som denne kan få ved at kopiere deres performance 1:1. Hos Jamie bliver forholdet meget mere ligeværdigt, da ”nøglen til succes” er latent hos seeren.

SMAG

Britisk haute cuisine

Under et interview i denne episode med en af restaurantens gæster, komikeren Les Dennis, spørger Gordon ham om, han laver mad fra bunden derhjemme. Les Dennis fortæller, at han for ikke så længe

siden lavede en dejlig vildlaks stegt i olivenolie, men tilstår i samme moment: "It was properly let down by some mash potatoes". Hvilket Gordon hovedrystende giver ham ret i.

Dette er et typisk interview, hvor Gordon udspørger gæsterne om den tid og omhu de ofrer på madlavning. Der er næsten altid en latent kritik i disse spørgsmål, hvor gæsterne skal "bevise", at de bruger tid og omhu nok, hvilket de sjældent gør, og denne mangel kommer til at fremstå som et karakterbrist eller en moralsk kommen-til-kort. Interviewet med Les Dennis udstiller også, at det ikke er nok "bare" at lave vildlaks og kartoffelmos. Det er "for nemt", man skal præstere retter på samme niveau som de indviklede retter, Gordon demonstrerer i programmet.

Dette "haute cuisine" tager gennem sit fokus på reducerede smørjævnede sovs og vinaigrettedressinger tydeligvis udgangspunkt i franske madlavningstraditioner. Gordon insisterer dog på, at der er tale om et britisk køkken. Gordon udtrykker flere gange sin foragt for "de franske". Det sker fx, da kokkeleven Phil kaster sig ud i "chocolat fondant" under en dessertkonkurrence mellem de to lærlinge. Gordon spørger, hvor opskriften kommer fra, og Phil svarer, at opskriften er inspireret af den berømte franske kok Raymond Blanc, der har levet i Storbritannien det meste af sit liv og opnået stor succes og adskillige Michelinstjerner som køkkenchef i London. Hertil udbryster Gordon: "Who?". Phil gentager, men Gordon lader som han ikke ved, hvem han taler om og spørger ud i lokalet, om der er nogen, der kender ham. Herefter spørger Gordon i en sætning fyldt med biips, hvordan han tør komme med en "fransk" opskrift i Gordons køkken. Selvom Gordon her bevidst provokerer og driller kokkelærlingen, så er det tydeligt her som i resten af programmet, at det franske ikke for Gordon er en positiv distinktion. Tværtimod synes Gordon at etablere det britiske som en positiv markør i løbet af programmet. Det sker ikke gennem en aggressiv viften med union Jack og patriotiske salutter, men gennem en række diskrete hyldeste af elementer, der peger tilbage på en særlig fornemmelse for britiskhed. Det kommer frem gennem 1) relationen til seeren og dennes horisont 2) fokusering på det engelske territorium 3) gennem en hyldest af britiske institutioner.

For en ikke-brite er det slående, hvor indforstået omgangen med programmets celebrities er. Personligt kendte jeg hverken Les Dennis eller Penny Lancaster på forhånd, og programmet hjælper os ikke meget på vej. Deres navne toner blot frem og sammen med en titel. De får ingen introduktion eller præcisering af, hvad der gør dem til kendisser. Gordon taler med dem, som var de gamle venner. Således opererer programmet ikke ud fra en ambition om at appellere til et globalt tv-marked, men er tværtimod primært skabt for en britisk seer, der formodes både at kende og have interesse i disse personer. Der etableres altså en form for indforståethed mellem seeren og programmet, som ikke arbejder med at åbne sig for alverdens seere, men fokuserer på at kommunikere med en britisk seer.

Denne sammenhængskraft mellem programmet og den britiske seer bestyrkes også gennem en betoning af en gensidig tidsfornemmelse. Der refereres gastronomisk til årstiden ("the perfect time of year to eat pigeon") og til den debat, der har været i ugens løb om Gordons kampagne for at få kvinder tilbage i køkkenet. Desuden etableres sæsonens endemål med julemåltidet med Gordons hjemmeavlede kalkuner. Denne fest forventes seeren også at se frem til. Herved må programmets primære formål være her og nu, da det gennem denne relatering til seerens hverdag begrænser sit genudsendelsespotentiale.

Det er dog ikke kun temporalt, at der interageres med seeren om en fælles positiv britisk fornemmelse, det ser vi også i programmets forvaltning af rum. Vi kommer en del rundt i det britiske land. Vi får præsenteret de to Bridget Jones'er fra Chester, de to lærlinges landlige oprindelse fremhæves også uden at disse steder præsenteres. Det tages for givet, at seeren kender disse. Rodfæstethed i den britiske jord og natur udtrykkes også gennem Gordons venden tilbage til den engelske muld ved at lave sin have om til en kalkunfarm, hvor fuglene kan rode i jorden. Til forretten gør Gordon også meget ud af, at der er tale om en "wood pigeon" og ikke en fra Trafalgar Square. Man inviteres til at forestille sig, hvordan denne skovdue er blevet fedet op ved at spise nødder rundt i de engelske skove og herved har indgået i det engelske økosystem.

Da dessertkonkurrencen skal afgøres, er dommerne et hold kvinder fra Womens's Institute i Fulham. Gordon udtrykker sin begejstring for deres kritiske sans og for, at denne gamle institution – der svarer til den danske husmoderforening - har fået nyt liv. Det er kvinder, der ikke er bange for at tage husmoderrollen på sig og at italesætte den som moderne. De viderefører altså den klassiske britiske kulturs kvindeforestilling.

Britiskhed associeres her også med hvidhed, da selv en halvlatinsk kultur som den franske er for "fremmed" til at blive italesat positivt i programmet. Gordons smagsideal er altså i hans optik kombineret med en traditionel kønsforståelse og en valorisering af en ligeså traditionel forståelse af britiskhed. Smagsidealet kobles til en "naturliggørelse" af overordningen af hvide, heteroseksuelle, britiske, liberale, mandlige subjekter som Gordon, og underordningen af kvinder og mænd, der ikke imødekommer disse standarder.

Gordon har meget travlt med konstant at betone sit eget tilhørsforhold til denne overordnede kategori, og han synes endda at fremhæve sig selv som særligt vellykket eksemplar af denne kategori og at betone hvordan andre, der kunne falde ind i den samme kategori, er mere uperfekte. Han skaber også et hierarki inden for denne overordnede kategori ved fx at latterliggøre andre celebrity chefs i kalkunepisoden og patientliggøre andre mænd med lav sædkvalitet i diskussionen af mænds sædkvalitet.

DET GODE LIV

Fast og flydende maskulinitet

Som det måske er fremgået af denne analyse, er kønnet en eksplicit og gennemgående betydningsbærende konstruktion i *The F-Word*, og køn ses her som noget, der skal betones, og som noget, der har stor betydning i relation til mad. Det er vel at mærke en meget klassisk og ufleksibel kønsforståelse, Gordon spiller på. En traditionel form for maskulinitet, altså det vi før har omtalt som "the old man" (se kapitel 2), og det, som Dorte-Marie Søndergaard kalder for "den rene mandekategori" (se kapitel 1), der som nævnt er karakteriseret ved hård og dominerende fremtoning, overordning og en ikke ringe grad af hensynsløshed. Denne beskrivelse passer som fod i hose på Gordon. Denne maskulinitet er tæt knyttet til det maskuliniserede arbejdsrum, restaurantkøkkenet, hvor han selv indtager positionen som køkkenchef – en position, der, som vi har set det, fordrer hårdhed og hensynsløshed jf. Palmer, Cooper & Burns 2007 og Nilsson 2012.

I sit møde med andre mennesker forsøger Gordon hele tiden at skabe en hierarkisk relation og overordne sig selv. Det ses selvfølgelig i køkkenet, men fx også i forhold til andre mænd uden for køkkenet (i sædsekvensen) og i sekvensen med kalkunerne, hvor Gordon positionerer sig i forhold til andre celebrity chefs og indtager den klassiske patriarkalske position i den private husholdning, som konen og børnene underordner sig. Man kan også genfinde denne ordening i selve programmets æstetik (fx introen) og i dets velordnede opdeling i sekvenser. Her er modsætningen til *The Naked Chef* slående, da alt i denne serie var flydende og hybridiseret, både i forhold til stil og genre (jf. kapitel 3) og i forhold til Jamies maskulinitet, der ikke var fikseret, men konstant åben for forhandling og tilpasning. Det eneste punkt, hvor Gordon falder lidt uden for den entydige mandekategori, er gennem sit æstetiserede kropsudtryk og eksponeringen af sin krop. Det gælder ikke mindst i introens af- og påklædning, hvor denne blottelse og seksualisering af mandekroppen kan vække genklang til den nye mands æstetik, selvom billedet af Gordon er meget mindre ambivalent, da hårdheden ikke modspilles af blødheden, og da der ikke er nogen seksuel ambivalens jf. beskrivelse af 'the new man' i kapitel 2.

Gordon Ramsay og Jamie i *The Naked Chef* kan læses som to forskellige måder at relatere til det aktuelle stadie i moderniteten på. Dette stadie har jeg omtalt som den posttraditionelle kultur, men som man også metaforisk kan beskrive som flydende med den tyske sociolog Zygmunt Bauman:

Væsker bevæger sig ubesværet. De "flyder", "breder sig", "løber ud", "plasker", "flyder over"... I modsætning til faste stoffer er de svære at standse – de flyder uden nogen forhindringer, opløser andre, gennemtrænger atter andre... Det er væskernes enestående mobilitet, der knytter dem til

forestillingen om lethed... Vi forbinder ”lethed” og ”vægtløshed” med mobilitet og foranderlighed...

Derfor er det rimeligt at betragte ”fluiditeten” eller den flydende tilstand som en dækkende metafor, når vi forsøger at forstå den nuværende, på mange måder *fremmedartede* fase i moderniteten (Bauman 2006, 8-9).

Hvis vi godtager Baumans noget generaliserende, men også fascinerende metafor til at beskrive det sociale liv i starten af det 21. århundrede og mere specifikt de maskulinitetskonstruktioner, som vi finder hos de to førnævnte kokke, kan vi sige, at Jamie i *The Naked Chef* følger modernitets flydende karakter og operer med et flydende og kontekstafhængigt maskulinitetsbegreb. Man kan endda se Jamies udvikling siden *The Naked Chef* - hvor han har undergået adskillige identitetsmakeovers (Hollows og Bell 2010) - snart lever han det primitive liv med hjemmedyrkede grønsager i *Jamie at Home*, snart præsenterer han en nærmest fabriksagtig madlavning i *30 Minute Meals*, og snart er han social entreprenør i *Jamie's Ministry of Food* – som en fortsættelse af denne flydende identitetsperformance, der konstant bricolerer på baggrund af meget forskellige repertoarer.

Gordon i *The F-Word* derimod står *fast* midt i det flydende, han holder fast i de fasttømrede traditionelle forestillinger om maskulinitet, og han kommer således til at fremstå som det *solide* midt i det *flydende*. Gordon er altså ganske bevist om det moderne livs flydende karakter, men vil ikke acceptere det, han vil ikke flyde med. Tværtimod synes han at se det som sin mission at genetablere orden og fasthed. Her finder han en model i restaurantkøkkenet, hvor alles rolle er fastlagt, og det er denne orden, hvis urokkelighed han slog fast og inkarnerede i *Kitchen Nightmare* og *Hell's Kitchen*, som han i *The F-Word* gennem forskellige madrelaterede strategier forsøger at eksportere til andre dele af samfundet, der har brug for at få genetableret orden eller med Baumans ord for soliditet midt i den flydende modernitet. Her er der vel at mærke ikke kun tale om gastronomisk orden. Han vil brede social orden ud til hele samfundet. I denne proces bliver bestemte livsstilsformer præsenteret som ordentlige, mens andre bliver kategoriseret som uordentlige. Det mest slående eksempel her er Gordons makeover af de to Bridget Jones'er.

Vejen til den heteroseksuelle matrices hjerte går gennem maven

Gordons familie og Gordons restaurantkøkken er altså eksempler på solide institutioner midt i alt det flydende, hvor hver ting er på sin rette plads – hvilket betyder Gordon i toppen. Som en absolut modsætning hertil har vi de to Bridget Jones'er, som Gordon besøger som en del af sit ”getting women back in the kitchen”-projekt. Deres lejlighed er gennemsyret af uordenlighed. De kan ikke lave mad, og deres køkken fungerer primært som en (veludstyret) bar. Nærmest som en forlængelse af deres

kulinariske inkompetence og deres ”misbrug” af køkkenet, iscenesættes deres bofællesskab som en uønskelig situation og som en upassende forvaltning af deres liv, da de begge er modne kvinder, som i stedet for at feste sig igennem livet burde følge deres ”naturlige” skæbne og bruge deres kroppe til at producere børn (i stedet for branderter), og det vel at mærke *inden* deres biologiske ure om kort tid tikker ud. Deres kulinariske inkompetence er altså et symptom på et større problem: de er stagneret i en teenageragtig tilværelse med fest, alkohol og – må man formode, hvis de er ægte Bridget Jones’er - en masse tilfældig sex. De to partypigers uansvarlige tilværelse gør, at de – i programmets og Gordons beskrivelse – er nødt til at leve i et ”unaturligt” fællesskab med to personer af samme køn og uden børn.

Gordon kobler således den gastronomiske makeover med en romantisk makeover, da han ikke bare viser de to, hvordan man skal lave en middag, som enhver mand drømmer om: ”Oldfashion steak and chips”. Han tager også ud i byen og støver to dates - og potentielle familiefædre - op på den lokale gågade. Da de kommer, tjekker Gordon, at de to middagsgæster har taget blomster med, og sørger for, at alt er arrangeret efter traditionelle koder for det romantiske heteroseksuelle møde: Kvinderne laver mad og stadser sig ud, mændene tager blomster med og er smagsdommere over kvindernes kogekunst. Således instrueret sætter de sig ved et firkantet bord med en mand og en kvinde på hver side, således at de fire personer tydeligt er delt op i ”forståelige” parvise enhed med entydigt modsatkønnet begærsretning.

Gordon udstyrer ikke bare kvinderne med gastronomiske kompetencer, han ”leder” dem fra deres nuværende upassende – ja, nærmest ”perverse” – situation ind i deres ”naturlige” plads i den heteroseksuelle matrice. I denne sekvens udvider Gordon sin rolle som leder i restaurantkøkkenet til også at omhandle social ledelse og styring af subjekter i verden uden for det professionelle køkken, og viser, at man kan overføre den orden, disciplin og selvkontrol, der hersker i det professionelle køkken til at genskabe orden i den flydende modernitet. Han er ikke bare en gastronomisk mentor, han er en ”leder”, der disciplinerer uordentlige subjekter ved at styre deres amoralske sociale ageren mod en mere ”hensigtsmæssig” – dvs. ”samfundsgavnlig”, ”samfundsbevarende” og ”heteronormativ”- opførsel gennem gastronomisk ”empowerment”.

Patologisering af postfeminismen

Der er en interessant parallel mellem Gordons ”Getting Women Back in th Kitchen”-kampagne og Jamie Olivers program *Jamie’s Ministry of Food*. I denne serie fra 2008 tager Jamie skridtet fra at være livsstilseksperter, der viser, hvor sjovt madlavning kan være, til at være social/moralsk entreprenør, der vil bekæmpe den tiltagende fedmeepidemi i Storbritannien (Hollows & Jones 2010, 308 -309). Det vil han

gøre ved at tage fat i arbejderklassen og opdrage dem til at spise ordentligt. Serien starter med en initiering i, hvor slemt det står til i Storbritanniens lavere klasser: Vi kommer hjem til en familie, hvor moderen Natascha er ved at servere endnu en take-away-middag for sine børn. På menuen er der som de fleste aftner kebab og pomfritter med smeltet ost. Børnene skovler fast food'en ind med fingrene direkte ud af plastik indpakningen, mens de sidder på gulvet foran stuens store fladskærms-tv.

I denne sekvens konstruerer tv-serien et voyeuristisk middelklasseperspektiv på underklassen, et blik, der patologiserer denne arme klasse ved at fremstille klassemedlemmerne som ulækre, ja, nærmest som dyr, der ikke engang besidder de mest elementære kulturelle kompetencer i den vesterlandske madkultur: at spise af en tallerken ved et spisebord og bruge kniv og gaffel. Det understreges tydeligt, at det ikke er en materiel fattigdom, der er skyld i dette forfald, men moralsk fattigdom (Hollows & Jones 2010, 315), hvilket ikke mindst understreges via kameraets kredsen om familiens dyre "state-of-the-art" fladskærm, som fungerer som et symbol på, at her er økonomiske ressourcer, men de er dårligt forvaltede.

Ansvar for dette forfald placeres i *Jamie's Ministry of Food* hos mødrene, da børnenes spisevaner iscenesættes som deres ansvarsområde. I hele sekvensen hjemme hos Natascha ser vi kun børnenes far i baggrunden, mens hun erkender og angrer fejleren af børnene med brødebetynt ansigt direkte i *close-up* til kameraet.

Jamie's Ministry of Food fortæller i resten af serien om, hvordan Jamie får omvendt Natascha og flere andre og tager initiativet til en gennemgribende revolution af arbejderklassens spisevaner i hele Storbritannien. Det gastronomiske og sociale ideal, som skabes igennem serien, er *the Sunday Lunch*, hvor hele familien er samlet og sidder til højboards til en traditionel *Roast*. Dette billede er altså et komplet modbillede til åbningsscenen, hvor familien sad spredt ud over tv-stuen og spiste take-away. Realiseringen af dette ideal synes at være bundet op på, at kvinderne "finder tilbage" til deres rolle som husmødre og tager de ansvar, som rollen indebærer, på sig.

I sekvensen med de to Bridget Jones'er er situationen og *makeover*-bevægelsen en lidt anden, og dog er den strukturelt identisk. Her dækker de to roomies' manglende kompetencer i køkkenet også over et større moralsk forfald, nemlig, at de ikke har fundet deres "rette plads" i et stabilt heteroseksuelt forhold. Heldigvis tilbyder Gordon dem gastronomiske kompetencer, der kan hjælpe dem til at "komme ud af" denne situation og "finde ind i" en mere "passende" situation, som mor i en heteroseksuel kernefamilie.

Hos Gordon er der også en patologisering på spil, ikke af arbejderklassen – begge party girls fremstår veluddannede og med økonomisk råderum – det er deres forvaltning af deres kroppe, der

patologiseres, altså deres postfeministiske livsstil, hvor de som Bridget Jones-kloner repræsenterer en type kvinder, som fik stor plads i 1990'erne med Tv-serier som *Ally* og *Sex and The City*. Fælles for dem alle er, at de er veluddannede kvinder, der lever uden for faste parforhold og shopper mellem forskellige mænd, selvom flere af dem er stærkt knyttet til den romantiske drøm om "den eneste ene". De agerer således seksuelt og økonomiske frigjorte – i hvert fald til en vis grænse - fra mænds økonomiske og seksuelle dominans (jf. McRobbie 2009). I Gordons framing af Naomi og Georgina fremstår deres postfeministiske livsstil som syg, hvilket ikke mindst kommer frem gennem den konstante betoning af deres alkoholforbrug, der bliver symbolet og symptomet på deres frivole livsstil. Gordon vil sætte en stopper for denne uansvarlighed.

Som antimodeller til de to Bridget Jones'er har vi i denne episode af *The F-Word* den føromtaltte flok kvinder fra *Women's Institute*. Kvinderne er med i programmet som dommere over de to lærlinges desserter. Gordon er begejstret over at finde ud af, at medlemmerne af den gamle organisation er unge og attraktive, og ikke gamle husmødre, som bevægelsen traditionelt var associeret med. Kvinderne fra WI Fullham præsenteres tværtimod som med på "beatet" og sexede: vi får tydelige close-ups af deres munde og ansigter, mens de smager på desserterne og kommer med velbehagsytringer. Da Gordon påpeger, at de ikke ligner stereotypen af en WI-kvinde: "I'm fascinated on this sort of Women's Institute becomming a younger, vibrate, sexier dort of group. What the "biiip" is going on?" Hertil replicerer deres formand: "It has all changed, just like knitting has become cool, WI has become cool...Being practical is sexy again".

Her viser Gordon os nogle kvinder, der ikke er bange for at omfavne det traditionelle kvindearbejde. De accepterer deres "naturlige" plads i den heteroseksuelle matrice og italesætter denne plads som moderne og attraktiv. Samtidig behøver de ikke markere deres frigjorthed gennem alkoholforbrug eller andre unoder. De får også som de eneste gæster lov til at komme med ud i Gordons restaurantkøkken og hjælpe med at bage pandekager til desserten. En større anerkendelse fås ikke fra Gordon. Disse kvinder udfordrer heller ikke Gordons kønsforestillinger, som de to Bridget Jones'er, men tværtimod giver kvinderne fra Fulham plads for hans overordning.

Kapitel 5: *Le chef en France*: den posttraditionelle franskmand i det traditionelle Frankrig

Cyril Lignac eller monsieur Oliver?

Cyril Lignac kommer fra Aveyron i det sydlige Frankrig tæt på Toulouse. Her blev han også uddannet kok. I 2000 kom han til Paris, og efter at have arbejdet på forskellige fashionable restauranter åbnede han restaurant i eget navn i 2005, *Le quinzième*, som har en Michelinstjerne. Siden har Cyril Lignac med stor succes stået bag en række forskellige etableringer i Paris både bistroer og pâtisserie'er samt et madlavningslæringscenter, *Cuisine attitude*.

Cyril havde sin debut på tv i 2004 med udsendelsen *Oui, chef!* på M6, som er en kommerciel kanal og er blevet registreret som Frankrigs tredje mest sete.⁶⁵ På samme kanal har han siden været vært på en række programmer (Mantoux & Rubin 2010, 27). Desuden har Cyril Lignac været vært og dommer ved de franske udgaver af *Masterchef* og *Den store Bagedyst*. Parallelt hermed har han udgivet mere end 40 kogebøger. Han er således den absolut største "chef star" i Frankrig og har som mange af de engelske og danske kollegaer formået at opbygge et større imperium ved frugtbart at kombinere rollen som professionel kok med roller som restauratør, madentreprenør og mediestjerne.

Det er ikke uden grund, at Cyril er blevet anklaget for at være et Jamie Oliver "rip off" (Lichfield 2008). *Oui, Chef* er en kopi af Jamie Olivers *Jamie's Kitchen*, hvor stjernekokken får nogle måneder til at lære utilpassede unge at lave mad på professionelt niveau og hermed give dem en mulighed for en ny eksistens. Han har også lavet en version af *Jamie's School Dinners*, hvor formålet var at forbedre kantinemaden i skolesystemerne.

Man kan ikke lade være med at notere, at *Le chef en France* er produceret året efter, at Jamie lavede *Jamie's Great Britain*, hvor Jamie også udforsker sit hjemland. Ligheder og forskelle mellem Cyrils og Jamies udforskning af deres egne nationer vender jeg tilbage til i afhandlingens diskussionsdel.

STIL OG STRUKTUR:

Rejseprogramgenren som kulinarisk kolonialisme

Programmet *Le Chef en France* er et rejseprogram, hvor værten Cyril Lignac rejser rundt og besøger de forskellige egne i Frankrig, hvor traditionelle livsformer holdes i live. Programmet skriver sig således ind i en bestemt tradition for mad-tv, nemlig rejsemadprogrammet. Denne undergenre synes at fungere på en særlig måde og at have en række motiver, dilemmaer og positioneringer indskrevet i sig, som jeg finder det vigtigt at gøre rede for, inden vi går videre med analysen af *Le chef en France*.

⁶⁵ Jf. <http://fr.wikipedia.org/wiki/M6>

Rejsemadprogramgenren associeres især med den britiske kok Keith Floyd, der pionerede madprogrammet ved at tage kameraerne ud af studiekøkkenet og med på sine mange rejser (Rousseau 2012a, xvi). Floyd drager i sine programmer på kulinarisk opdagelse i fjerne egne af verden iført sin ikoniske butterfly (og med sit ligeså ikoniske og allestedsnærværende rødvinglas) og laver mad på spektakulære *locations*. Gennem sine rejser iscenesættes Floyd som en kulinarisk eventyrer og spiller på en særlig maskulin figur, ”the male adventurer” (Strange 1998, 305), som vækker minder om de gamle britiske kolonialisters udforskning af kroge af det gamle imperium. Floyds madprogrammer recirkulerer således også en særlig kolonial diskurs om maskulinitet, hvor den hvide mandlige eventyrer positionerer sig (overordner sig) over for ikke-hvide mænd (og kvinder), som den britiske maskulinitetsforsker John Beynon påpeger det.⁶⁶

Således virker det oplagt at læse Floyd og denne genre ind i en større debat om den vesterlandske kulturers appropriering af ”fremmede” (dvs. ikke-hvide og ”primitive”) madkulturer. Denne debat resumerer sociologerne Josée Johnston og Shyon Bauman i bogen *Foodies*, hvor de påpeger to modsatrettede tendenser i den vesterlandske appropriering af ” fremmed” mad, da mødet “builds on and reproduces certain neo-colonial inequalities, at the same time it represents a cosmopolitan interest in broadening the culinary canon and forming intercultural connections” (Johnston & Baumann 2010, 98). Disse to tendenser betegnes hhv. ”culinary colonialism” og ”culinary cosmopolitanism”. Ofte koeksisterer disse to tendenser i vesterlandske diskurser om ”fremmed” mad.

Ved at introducere begrebet kulinarisk kolonialisme anlægger de et postkolonialt perspektiv på madkulturen. Denne tradition opererer i forlængelse af den amerikanske litterat Edward Saids banebrydende værk *Orientalism* (1978), hvori han dekonstruerer europæiske diskurser om ”orienteren”. Disse diskurser kalder han orientalisme og viser, hvordan de har fungeret som ”a Western style for dominating, restructuring, and having authority over the Orient.” (s. 3). Denne bog var med til at grundlægge feltet ’postcolonial studies’ som akademisk disciplin,⁶⁷ der har fået en feministisk variant. I den feministiske postkolonialisme er fokus på intersektionen mellem køn, race og etnicitet. Dette fordrer med andre ord ”en kritisk undersøgelse af, hvordan det vestlige blik på ”de andre” både fastlåser opfattelsen af de andre i bestemte, stereotype former og opbygger betragterens egen

⁶⁶ ”British (and, in particular, ’English’) [Imperial] masculinity was generally held to be superior to other ’races’ and a civilizing force at heart of the Imperial mission. Subordinated native masculinity, on the other hand, was depicted as idle, lascivious and sexually decadent. This was not to say, however, that icons of Imperial masculinity did not sometimes incorporate aspects of th ’native other’, but it was always tempered with English phlegm.” (Beynon 2001, 29).

⁶⁷ Man finder en udmærket introduktion til postkoloniale studiers grundlæggende tekster og tanker (dog med et litterært fokus) i Saurberg 2000, 147-157.

forestilling om sig selv som fri og åben og bærer af ædle karaktertræk, der får ekstra styrke i kraft af modsætningen til den på forskellig vis indskrænkede og undertrykte ”anden””(Arnfred 2007, 207).⁶⁸

Med begrebet ”stranger fetichism” forsøger den britiske feminist Sara Ahmed at indkredse den andetgørelse, som sker i det ulige møde mellem det vesterlandske blik og den ”fremmede” krop (Ahmed 2000, 5). Ahmeds originale pointe er, at den fremmede ikke er én, vesterlændingen møder og lærer at kende, men én vesterlændingen *allerede* kender forud for mødet. Den fremmede *genkendes* som fremmed og kommer til at kropsliggøre den prekonstruerede vesterlandske forestilling om den fremmede. Ahmed mener, at dette møde er baseret på en fetichisering af ”the figure of the stranger”. ”Stranger fetichism” sker både i racistiske diskurser, hvor denne fremmed nedgøres, og i kosmopolitiske diskurser, hvor den fremmede ophøjes og tilskrives værdier som ”vi, de ikke-fremmede” ikke besidder. I begge tilfælde identificeres kroppe som fremmede og gøres hermed til kropsliggjort fremmedhed (*strange(r)ness*). Gennem denne objektificering af den fremmede kan den ikke-fremmede (dvs. det moderne, hvide individ) positionere sig selv som subjekt. Baumann og Johnston er inde på det samme – men med specifikt fokus på madkultuen - når de bruger begrebet ”culinary othering” om de kulinariske udvekslinger mellem hvide foodies og individer fra de såkaldte ”etniske” køkkener, hvor ”den fremmede” og dennes kultur kommer til at fungere som ”a cultural resource always available to be consumed by more powerful members of the geo-political core”. De to madsociologer påpeger også, at sådanne praksisser essentialiserer og stereotypiserer disse ”etniske” kulturer og ”etniske” personer, som ”are expected to present and preserve their cultural heritage for consumption for a dominant culture, often in a context of social and economic inequality”(Ibid.).⁶⁹

Det synes faktisk at være lige præcis det, der sker, når Floyd drager på kulinarisk opdagelse. Han fikserer nemlig i rejserne til Asien, Afrika og Sydeuropa de ”indfødte” i romantiserede forestillinger om præmoderne ”autenticitet”. Selvom denne ”autenticitet” ofte prises, fungerer den også til at overordne Floyd, der qua sine tegn på europæisk kultur og civilisation (hans ikoniske butterfly, den hvide skjorte, det højstilkede rødvinglas) kommer til at inkarnere moderniteten i forhold til disse primitive ”lokale”, der kommer til at inkarnere præmoderniteten qua deres manglende tegn på modernitet og civilisation.

Mødet med den eksotiske fremmede (madkultur) bliver altså hos Floyd og generelt i den kulinariske kolonialisme en slags pause for det moderne subjekt fra det komplicerede, moderne liv. En pause i et ”tidligere” og mere ukompliceret stadie i civilisationens udviklingshistorie. Her inkarnerer det

⁶⁸ Se i øvrigt Arnfred 2007 for en introduktion til postkolonial feminisme.

⁶⁹ Jeg forstår disse ”Stranger fetichism” og ”culinary othering” som identiske begreber til at beskrive dette møde mellem det ”hvide blik” og den fremmede. Dette er måske lidt en tilsnigelse, da stranger fetichism er møntet mere direkte på mødet mellem kroppe og altså på et individniveau, mens Bauman og Johnstons kulinariske andetgørelse mere bredt dækker et madkulturelt niveau.

præmoderne subjekt en romantiseret forestilling om en værensmåde, der er gået tabt i den moderne verden, og som det moderne subjekt får adgang til for en stund i dette møde. Gennem spejlingen i disse præmodernitetsinkarnationer kan den kulinariske kolonialist betone sin egen modernitet og sig selv som højere placeret på civilisationens evolutionsskala. Som den libanesiske historiker Georges Corm så skarpt har konstateret, så er begrebet ”modernitet” netop - i den vesterlanske selvforståelse – det mystiske og magiske ord, der skaber en (hierarkisk) barriere mellem vesten og resten af verden, (citeret i Robins & Morley 1995, 153).

Helt central i denne kulinariske andetgørelse i rejsemadprogrammet er, at den ”fremmede” madkultur tilskrives en særlig ”autenticitet”. I min tilgang til det autentiske forstår jeg det ikke som noget, der virkelig findes, men som noget ”vi opfinder” (Lauden citeret i Hudgins 2006) og som noget, der er socialt konstrueret og relationelt (Johnston og Baumann 2010, 153). Når jeg taler om ’autenticitet’ og ’det autentiske’ i det efterfølgende, taler jeg altså om den forestilling om en traditionel, oprindelig, præmoderne og mere ”naturlig” livsform, som de hvide værter i disse rejsemadprogrammer tilskriver de kulturer, de besøger. De lokale, der bebor dette territorium, kommer således også til at inkarnere denne ”autenticitet”.

Grader af Andetgørelse: Italieneren VS. Inderen

Det er værd at bemærke, at den andetgørelse, man finder i den ”kulinariske kolonialisme”, kan være ret forskellig, afhængig af hvilken kultur der bliver andetgjort. Dette kan illustreres af en sammenligning af to rejsemadprogrammer, der er lavet efter Floyd, nemlig Jamie Oliver’s *Jamie’s Italian Escape* og Gordon Ramsay’s *Gordon’s Great Escape*. Fælles for disse to programmer er, at de to værter udtrykker et ønske om at omfavne de lokale kulturer mere udistanceret end Floyd. De vil så at sige smide butterflyen og optages i disse autentiske køkkener og kulturer og lære af dem. De to stjernekokke vil føle, mærke og udleve ”autenticitet”. Som Jamie skriver bag på sin kogebog, der hører til programmet: ”You know what? I should have been Italian. The truth is, when I’m in Italy I feel Italian.” Det er også værd at bemærke, at begge programmer bruger ordet flugt i titlen. De to kokke ”flygter” til den gamle verden i håbet om at ”finde” noget, der ikke længere kan ”findes” i den posttraditionelle verden.

Italien regnes ikke normalt med til Orienten, men skal derimod ses som en del af occidenten. Min pointe med at bringe Italien frem i denne debat er at belyse, at dette sydeuropæiske land indtager en lidt speciel position mellem den gamle og den nye verden, hvilket vil være vigtigt at have med til analysen af *Le Chef en France*, hvor dette territoriale/kulturelle modsætningsforhold heller ikke er mellem øst/vest, men alligevel fortsættes en opposition mellem moderniteten og præmoderniteten som inkarneres af hhv. værten og de indfødte.

Jamie VS. Mamma

I *Jamie's Italian Escape* tager Jamie Oliver på en kulinarisk *Giro d'Italia* i håbet om at finde og forstå det autentiske italienske køkken. Turen er ikke mindst motiveret af værtens præmature *midlife crisis*. Jamie føler sig stresset af sit hektiske arbejdsliv, særligt da arbejdslivet er kombineret med rollen som far til to. Desuden står han på spring til at blive 30! Alt dette har gjort, at den unge kok, der i *The Naked Chef* gennem madlavning gjorde livet til en leg, har mistet sin passion for at lave mad og er også på vej til også at miste passionen for livet som sådan. Så han beslutter sig for at efterlade kone og børn i det kolde Storbritannien og drage til Italien for at genfinde sin indre gastronomiske gnist, der var så tændt i *The Naked Chef*. Han forestiller sig nemlig at møde med det autentisk italienske – både som kulinarisk praksis og som livsform - kan hjælpe ham med at finde nogle værdier, der er gået tabt i hans stressede Londonliv.

Jamie er imponeret over den stolthed, som italienerne udviser i deres lokale madtraditioner og deres produktion af traditionelle madprodukter. Han er også fascineret af den måde, hvorpå maden samler den store *famiglia*, både nonna (bedstemor), de mindste børnebørn og alle generationer ind imellem sidder med ved bordet. (Vi får indtrykket af, at der ikke findes kræsne børn i Italien.) Det gælder også i de fattige regioner, hvor det traditionsfyldte *La cucina povera* sikrer, at alle italienerne spiser godt, og holder sammen på familierne. Jamie fastholder, at det kunne englænderne godt lære en del af, da fastfoodkultur og *TV-dinners* har udvisket den samlende funktion, som måltidet tidligere havde for familien.

I Jamies italienske flugt spiller han videre på en særlig nordvestlig myte om italienerne og den italienske kultur, som den amerikanske madforsker Davide Girardelli har kortlagt. Han understreger denne mytes vigtighed for forståelsen af den italienske (mad)kultur uden for Italien. Ifølge Girardelli placerer denne mytologi Italien et sted imellem den nye og den gamle verden: "With the myth of Italian food, it is possible to observe a complex interplay between exoticism and identification. (...) Italy is depicted as a place inhabited by huge and fertile families, a country that is 'frozen' in a rural preindustrial reality" (Girardelli 2004, 320 - 321). Videreførelsen af denne myte udtrykkes klartest i en episode, hvor Jamie er på besøg hos en familie i regionen Le Marche. Regionen fremstilles som en modsætning til den berømte naboregion Toscana, som kunstsatte og rigdomme har indskrevet på verdens finkulturelle landkort og gjort til et yndet turistmål. Le Marche derimod fremstår som en barsk og fattig region, som ikke mange turister har turdet tage til, men det er netop dens uopdagethed og dens barskhed, der gør den ekstra interessant for den autenticitetssøgende kok. Han kommer da også til at "live off the land". Ikke mindst da han skal forestå slagtingen af et af familiens lam, som skal indgå i

Jamies velkomstmiddag. Slagtningen giver Jamie en mulighed for at blive initieret i denne ”autentiske” kultur. Han forsvarer sit lammedrab over for kameraet ved at lancere en reprimande mod alle de englændere, der blot kender kød som plastikindpakkede fileter fra supermarkedets frysebokse, og mangler enhver form for forståelse for fødevarernes rejse fra jord til bord.

Lammeslagtningen bliver det autenticitetsmæssige højdepunkt i *Jamie's Italian Escape*. Det forvandles dog hurtigt til en fiasko, da Jamie, som har fået lov at tilberede lammet, skal servere sin fortolkning af en ægte italiensk lammeret for sine værter. Han præsenterer familien for en middag bestående af en toskansk inspireret lammesteg med en romersk ærteret, vigniole. Familien kender ikke disse tilberedningsformer og er ikke videre begejstret. Da Nonna inspicerer Jamies lammestegning, udbryder hun ligefrem: ”Puzza!” (”Det stinker”). Sønnerne i huset er mere diplomatiske og siger, at Jamie ikke forstår, at man ikke kan sætte det italienske køkken under ét, men at de har stærke regionale traditioner. De lægger heller ikke skjul på, at de foretrækker *La cucina di mamma* frem for Jamies. Den verdenskendte kok har dog lidt svært ved at acceptere sådan at være blevet udkonkurreret af mama. Jamie udtrykker da også en vis skuffelse over og ambivalens i forhold til italienerne, da han kontemplerer over dagen i sin videodagbog. Han er imponeret over, at italienerne holder fast i deres madtraditioner, men undres over, at de ikke har lyst til at ”prøve noget nyt” og over, at der ikke er plads til individuelle fortolkninger af de traditionelle retter. Serien ender faktisk med, at Jamie priser englænderne og deres madkultur, for de er da i det mindste ”open-minded” modsat italienerne. Englænderne er ikke bange for at spise thai en dag, sushi den næste dag og pizza den tredje dag. Deres madvalg er ikke styret af traditioner.

Hvis man læser Jamies måde at modstille Italien og Storbritannien på sammen med Giddens idé om det posttraditionelle samfund, kan man sige, at englænderne kommer til at repræsentere en posttraditionel tilgang til mad, mens italienerne repræsenterer en traditionel tilgang til mad. Det var egentligt også det, Jamie havde fremstillet i udgangspunktet, men han synes dog, at italienerne i for høj grad er slaver af deres tradition. Jamie vil altså have italienerne til både at være traditionsbundne – mere end englænderne i hvert fald – og på samme tid open-mindede – måske ikke helt lige så meget som englænderne. Italienerne skal ifølge Jamie både besidde eksotisme og identifikation, som Girardelli påpegede. De skal både være præmoderne og posttraditionelle i en tilpas blanding, som gør dem lige lidt mindre moderne end englænderne.

Occidentens taksonomiske kontinuum over andethed

Denne ambivalens genfinder man ikke i *Gordons Great Escape*. I sit møde med den indiske kultur og natur forventer Gordon kun, at den indiske kultur kan være præmoderne og fremmedartet. Inderen

forventes ikke på nogen måde at være "open-minded". Faktisk bliver Gordon mistroisk og mindre imponeret, når den autentiske mad associeres med markører af vestlighed. Et af de tydeligste eksempler er hans møde med Prins Bozo. Denne stenrige prins har lovet Gordon at vise ham en af sin families traditionelle retter, som tilberedes i et bål placeret i et hul i jorden. Denne ret er ganske uvestlig og særegen i sin tilberedningsform, men Gordon er ret skeptisk over for prinsen, hvilket nok ikke mindst skyldes, at han taler perfekt engelsk, er vestligt klædt og lever et ekstravagant liv med masser af tjenestefolk. I det fælles arbejde med retten får Gordon alt det slidsomme arbejde, da prinsen ikke er meget for at få sine hænder beskidte. Gordon joker med, at prinsen synes at anse ham for "good below stairs material". Gennem hele denne sekvens bygges Bozo op som en "fake" inder, der prøver at holde gang i nogle gamle traditioner, men det klinger underligt falsk, når de fremføres af en mand, der opfører sig så vesterlandsk.

En, der passer bedre til Gordons forestilling om en "rigtig" inder, er *The King of Korma*. Han er en gammel kok, som Gordon følger en dag, mens han laver mad til et gigantisk bryllup efter nogle gamle traditionelle forskrifter. Madlavningen foregår i et beskidt køkken over åben ild. Det hele styres af kormakongen, som er klædt i en traditionel kjortel og ikke taler et ord engelsk. Her er Gordon helt euforisk og føler virkeligt, han kommer tæt på det autentiske, da situationen passer til Gordons forestilling om, hvordan den indiske "anden" skal tage sig ud.

Det er interessant i disse to eksempler, at både Jamies møde med det italienske og Gordons møde med det indiske associeres med en forestilling om en præ-posttraditionel livsform, og både Gordons inder og Jamies italiener konstrueres som bærere af autenticitet og som væsensforskellige fra det posttraditionelle subjekt, som ikke længere baserer sit liv på tradition eller "lever autentisk". Ikke desto mindre forventer Jamie, at italieneren har et potentiale for *også* at være posttraditionel, altså fx åben for Jamies individuelle fortolkninger af det italienske køkken. Denne forventning genfinder man ikke i Gordons forestilling om inderen. Tværtimod synes enhver kombination af den indiske krop og modernitet at være falsk i Gordons optik. Således indtager "inderen" og "italieneren" - sådan som de konstrueres i de to udsendelser - forskellige positioner i occidentens taksonomiske kontinuum over andethed.⁷⁰

⁷⁰ For en mere udfoldet fremstilling af denne analyse og for mere udfoldede refleksioner over rejsemadprogramgenren og stranger fetichism henviser jeg til den artikel, som jeg har skrevet sammen med Katrine Meld Kjærgaard om dette emne med titlen *Strange Culinary Encounter: Stranger Fetichem in "Jamie's Italian Escape" and "Gordon's Great Escape"*. Den er accepteret til publikation i det videnskabelige tidsskrift *Food, Culture and Society* og forventes at udkomme i sommeren 2014.

Kokken i Frankrig

Le chef en France adskiller sig fra de programmer, jeg har omtalt i det foregående ved det, at der ikke er tale om, at en vært rejser til eksotiske egne af verden. Tværtimod udforsker værten sit eget hjemland. Programmet bygger således på en formodning om, at der i det nære er noget ukendt. Noget, vi trænger til at få udforsket. Spørgsmålet er selvfølgelig, hvem dette ”vi” er? Serien synes umiddelbart at konstruere sin seer som et bymenneske, der ikke har kendskab til det ”traditionelle” liv på landet. Den ”anden” – det kuriøse individ, som er genstand for udforskning - er derimod mennesker, som bor på landet og lever, som man har gjort det i generationer uden mærkbar påvirkning af modernitetens indtog.

Denne ”anden” er dog *også* en del af samme nationalgeografiske fællesskab som Cyril, og således ”en del af ham selv” og tættere på ham end fx inderen er på Gordon og italieneren på Jamie i ovenstående eksempler. Men som i *Gordons’s Great Escape* og *Jamie’s Italian Escape* spilles her også på en opposition mellem moderne territorier med moderne mennesker og præmoderne territorier med præmoderne mennesker, men denne opposition tager ikke udgangspunkt i etnicitet og racialitet. Beboerne i de områder, Cyril opsøger, har samme etnicitet som ham, men de associeres stadigvæk med en særlig ”autentisk” livsform, som Jamie også indskrev i den italienske livsform og Gordon i den indiske livsform. *Le Chef en France* spiller på en grundlæggende opposition mellem land og by, der repræsenterer hhv. en traditionel og en posttraditionel verdensorden, altså en *solid*, traditionsbundet væren over for en *flydende*, forhandelbar eksistens.

Dette modsætningsforhold mellem land og by iscenesættes gennem en række møder mellem Cyril Lignac, der som den fremmede i den kultur, han besøger, kommer til at repræsentere det moderne, og de lokale, han besøger, det præmoderne. I disse møder bliver det også tydeligt, at modernitets/præmodernitets-distinktionen kobles til en række forskellige måder at gøre køn på, som er associeret med hhv. en traditionel og en posttraditionel livsform. Det er disse møder mellem forskellige generationer af køn og de forhandlinger, som foranlediges heraf, der vil være fokus for denne analyse.

Bretagne-episode i Le chef en France

Serien *Le chef en France* består af to sæsoner med hhv. fire og fem episoder i hver. I hver episode tager Cyril Lignac til en bestemt region i Frankrig og besøger lokale madproducenter og opstøver de lokale retter og traditionelle madlavningsformer, der stadigvæk holdes i live. Hver episode er således en fortælling om et specifikt territorium og dets særegenheder. Programmet konstruerer dermed både en fortælling om en række unikke enheder i Frankrig og en fortælling om et samlet Frankrig, der binder disse forskellige territorier sammen. Det urbane Frankrig er således ikke en del af denne *Tour de France*

og slet ikke metropolen, Paris. Dette kan tolkes som en måde at indskrive en særlig værdi i disse udkantsområder, som Gordon og Jamie indskrev en særlig værdi i hhv. Indien og Italien, men i forlængelse af de to engelske kokkes kolonialistiske forståelse af disse andre steder, kan man også tolke denne romantiserende fremstilling af regioners specificitet som en form for kolonialisering, en ”overfor stilling”, da de repræsenteres i forhold til hovedstaden, som netop pga. af sin usynlighed kommer til at udgøre den norm, som denne periferi defineres ud fra. På den måde synes seriens perspektiv at være et centralistisk perspektiv, der således også viderefører en gammel diskurs i Frankrigs historie om, at metropolen er den samlende kraft, og at det er takket være dens styrke til at underlægge sig det heterogene korpus af regioner, som det franske territorium består af, at Frankrig er forblevet en forenet stat, hvis storhed netop består i centralmagts civiliserende styrke i forhold til periferien.⁷¹

Cyril besøger i første sæsons fem episoder Bretagne, Korsika, Auvergne, Marokko og Languedoc-Rousillon. Her kan man ikke lade være med at studse over, at Marokko ganske naturligt glider ind i serien ved siden af de andre franske provinser, som var det stadigvæk en del af Frankrig. I anden sæson udforskes regionerne: Provence Alpes-Côte d’Azur, Île de la Réunion, Pays de la Loire og Midi-Pyrénées: Her forlader Cyril også moderlandet og tager til det franske département ud for Madagaskar. Den koloni er dog stadigvæk en officiel del af Frankrig modsat Marokko. Selvom disse forskellige regioner samles som en del af Frankrig, opereres der i serien med forskellige nuancer af fremmedgørelse imellem regionerne, som direkte følger den geografiske nærhed til Paris. Således markeres både Marokko og Île de la Réunion som mere ”unormale”, og Cyril synes i større grad på fremmed grund her blandt disse ”vilde” og mørkere mennesker. Mange taler et andet sprog end fransk og madtraditionerne fremstår mere ”uciviliserede”: I Marokko spiser man med fingrene, og på Île de la Réunion er Cyril med til en religiøs fest, hvor hobevis af dyr slagtes rituelt i det offentlige rum. Modsat fremstår Pays de la Loire, der også kaldes ”Frankrigs have”, som mere roligt og tilnærmeligt. Her er menneskene hvide og taler et perfekt fransk, de spiser med kniv og gaffel og degusterer lokale vine fra højstilkede designvinglas.

Jeg har valgt programmet om Bretagne som udgangspunkt for min nærlæsning, da det er en region, der ligesom Korsika udfordrer idéen om Frankrigs enhed. Disse to regioner har historisk udfordret den centralistiske, franske kultur og dens dogme om enhed, da Korsika og Bretagne har holdt fast i deres særegne kulturer og sprog og forsvaret disse med politisk og paramilitær modstand mod Paris. Selvom decideret terrorisme nu ikke længere findes i den bretonske uafhængighedsbevægelse –

⁷¹ For en gennemgang af dette komplicerede forholds historiske rødder henvises til kapitlet *Le centre et la périphérie* (Agulhon 1992) af den franske historiker Maurice Agulhon i den stort anlagte Frankrigshistorie *Lieux de mémoires*, der er redigeret af historikeren Pierre Nora, som i årtier har arbejdet med den franske identitet.

hvilket ikke er tilfældet i Korsika - så har Bretagne en særlig status i Frankrig, hvor en særlig keltisk kultur og et keltisk sprog stadigvæk trives.

Således har både Korsika og Bretagne - i den gamle mytologisering af det franske territoriums provinser, som *Le chef en France* synes at videreføre - en ambivalent mellemposition mellem de eksotiske oversøiske kolonier og det ”rigtige” Frankrig. Ved at bruge et analyseeksempel med en sådan territorial ambivalens, kan analysen åbne for en diskussion af hele det kontinuum af fremmedgørelse, som der åbnes op for i serien. Maskulinitetsanalysen, altså analysen af sammenstødet mellem traditionel og posttraditionel maskulinitet, kan nemlig ikke læses uden at inddrage disse forskellige konstruktioner af den anden og den andens rum, der er den centrale konstruktion i denne serie. Dette er ikke unikt for denne serie, men et gennemgående træk ved rejsemadprogramgenren, som jeg argumenterede for i min analyse af Floyd.

Programmets struktur

Programmet er struktureret omkring en række møder mellem Cyril og det bretonske terroir og de personer, der holder dette terroirs traditioner i liv. Afsnittet kan således inddeles i otte sekvenser:

- 1) *Pêche à la ligne à la Pointe du Raz*: Her er Cyril med på en fisketur ved en af Bretagnes spidser. Det er en særlig form for linjefiskeri af bars. Cyril er kommet med i en lille båd, og der sejles tæt på den farlige klippekyst. Der bliver dog bølgegang om bord, og Cyril bliver søsyg og må kaste op over rælingen. Fangsten ender dog med at blive pæn.
- 2) *Kouing Amann à Douarnenez*: Her lærer Cyril at lave en berømt lokal kage, *Kouing Amann*, og er sammen med en lokal kagebager med til at lave en gigantudgave af denne kage, da kagen har 150 års jubilæum. Det fejres med en kæmpe byfest i Douarnenez med musik og dans.
- 3) *Ragout sous la motte à l'Île d'Ouessant*: I denne sekvens drager Cyril til den isolerede ø, Île d'Ouessant. Her tager en pensioneret fyrmester ham med rundt på øen, og sammen slagter de et af de lokale får, som skal danne grundlag for tilberedningen af en af de lokale specialiteter, *Ragout sous la motte*, en langtidssimret ragout, der varmes ved at blive pakket ind i brændende tørv fra den lokale kystlinje. Denne specielle proces demonstreres af en af de lokale kvinder og hendes barnebarn.
- 4) *Le Far Breton et fabrication de beurre à Saint-Malo*: Her tager Cyril til den bretonske nordkyst og lærer at lave *le far breton*, en kage, der spises over det meste af regionen. Tæt på Saint-Malo besøger han også en berømt smørproducent, som stadigvæk laver smør efter den gamle håndværkstradition.

- 5) *Maître crêpier*. Efter et ekspreskursus på en pandekageskole, hvor man kan lære at lave de traditionelle boghvedepandekager, galettes, skal Cyril tage en vagt på en pandekagerrestaurant i Rennes. I denne restaurant forsøger man at nyfortolke den traditionelle bretonske pandekage ved at fylde den med en hel stribe alternative kombinationer.
- 6) *Le Kig-Ha-Farç*: Cyril tager en en tidlig morgen ud for at vandre med en gammel bretonsk *conteur* (historiefortæller), Jean-Marie. De ser solen stå op fra et bjerg og Jean-Marie, som han hedder, fortæller om en traditionel ret *le Kig-Ha-Farç*, en kødfyldt *pot au feu* severet med en smørflødesovs. Cyril får demonstreret, hvordan denne ret laves i et lille gæstgiveri i nærheden og oplever en sand feststemning omkring bordet, da den serveres for 150 bretoner efterfulgt af dans og folkemusik.
- 7) *Pêche à la langoustine*. Næste morgen drager Cyril ud for at fiske med jomfruhummerbåd. Sammen med den tremandsstore besætning får de fanget en fin portion hummer, og Cyril laver en frokost om bord til besætningen.
- 8) *Ma version de Bretagne*. Som afslutning på sin rundtur inviterer Cyril alle de mennesker, han har mødt på sin rejse til en stor middag på en kro, han har lånt, og laver en menu inspireret af de bretonske produkter og traditioner. Det bastante bretonske køkken bliver her adapteret til den Michelin-stil, Cyril arbejder med til dagligt i Paris. Den fusion af de bretonske traditioner og produkter og avanceret *haute cuisine* modtages godt.

Mobilitet og immobilitet som narrativ motor

Afsnittet har altså en seriel form omkring Cyrils besøg til disse lokaliteter i Bretagne. Hvert besøg følger for det meste denne firetrinsskabelon 1) Cyril ankommer og møder en lokal 2) Den lokale lærer ham en stedsspecifik specialitet eller praksis at kende 3) Denne prøves og vurderes (for det meste meget positivt) 4) Cyril tager afsked med de(n) lokale og drager videre. Lad os tage sekvens 2 som eksempel.

I afslutningen på den første sekvens ser vi Cyril tage afsked med fiskeren Ronan, hvorefter Cyril i voice-overen fortæller, at nu forsætter opdagelsesrejsen til en af de emblematiske byer i det sydlige Finisterre, Douarnenez. Imens toner et kort frem, hvorpå rejsen til Douarnenez tegnes op, mens der sættes upbeat musik på. Kortet fader over i et panorama af Cyril i fuld fart på sin motorcykel på vej til sin nye destination. Ved ankomsten forklarer Cyril, at han er ankommet hertil for at smage og lære at tilberede byens lokale specialitet, kagen Kouingh Amann (en ret simpel kage bestående af en



butterdejsagtig masse, som gennem bagningen karameliseres), hos en af de lokale bagere. Cyril er ankommet på dagen, hvor landsbyen fejrer kagens 150-årsdag. Så han skal ikke bare lære

opskriften, men også hjælpe den lokale bager, Alain, med at lave en gigantisk udgave til fejringen, hvor hele landsbyen forventes at møde op og ønske at smage. Det bliver en arbejdskrævende opgave, men Cyril bliver centrum for festlighederne og er med til at skære og dele den store kage ud til de kageglade masser. Efter taler, sang, smagning og et kollektivt hip-hip-hurra for det smørholdige fødselsdagsbarn, opsummerer Cyril, mens han går gennem folkemængden: "Eh bien, c'est bon, on a fêté les 150 ans du Kouign Amann, on a servi 300 portions, les Bretons sont magnifiques, je continue mon périple". I næste klip ser vi, at Cyril Lignac er steget til "motorcykels" i fuld mundering. Bageren Alain og hans kollegaer står opstillet på række i deres uniformer og tager afsked med Cyril. Han kører videre, og bagerne står tilbage og vinker. I voice-overen konkluderer Cyril: "Avec des hommes comme les boulangers de l'association du Kouign Amann de Douarnenez, la tradition n'est pas prête à disparaître. Bravo, messieurs!" Vi får igen et billede af Cyril, som motorcykler videre igennem landskabet, hvorefter kortet igen kommer frem, og Cyrils næste stop tegnes op.

Dette møde illustrerer en generel modsætning mellem Cyril og bretonerne. Denne modsætning styrer serien narrativt. Cyril inkarnerer mobilitet, mens bretonerne fremstår immobile. Når Cyril drager videre, forbliver de lokale på det sted, hvor de er forankrede. Brugen af landkort imellem hver sekvens understreger også Cyrils mobilitet, den optegnes på kortet med røde prikker, mens de forskellige grupper af bretoner fikseres i deres navngivne territorier, hvor de bærer traditionen videre, og igennem deres immobilitet sikrer de, at den ikke forsvinder. Hele programmet er altså struktureret omkring denne opposition mellem den mobile, moderne mand og de immobile, traditionelle mænd. I den sidste del vendes dette dog på hovedet, da Cyril overtager en kro, og de lokale kommer til ham. Cyrils mobilitet genetableres dog i afsnittets sidste klip, hvor han byder seeren farvel og på gensyn i en ny region, hvorefter han kører ud i horisonten.

RUM

Begrebet terroir

Hele *Le chef en France*-serien er bygget op omkring territoriale opdelinger. Som krumtap er moderterritoriet Frankrig, som samler alle de små regioner, hvis territorier Cyril udforsker i hvert program. Regionerne opdeles i hver episode i forskellige mindre enheder, som fx Douarnenez, der har hver deres specificitet. Men disse småenheder peger i programmets konstruktion også tilbage på den territoriale helhed, Frankrig, og fremstilles som en del af dette fællesskab. Da programmet på denne måde meget tydeligt opererer med forskellige former for territoriale opdelinger og sammenhænge, virker det oplagt at placere begrebet *terroir* centralt i analysen af serien.

Mad er i denne serie meget stedsspecifik, som vi så det i eksemplet med le Kouing Amann. Denne kage kunne ikke bare dateres, men også stedsspecificeres, og det vel at mærke ikke bare til Bretagne eller til Finisterre, men til den lille by Douarnenez, hvor den var blevet holdt i live af det lokale bagerlaug og blevet byens stolthed. Det er i hvert fald det indtryk, man sidder tilbage med, når man har set denne sekvens. Således kan serien læses ind i en stigende interesse for det lokale og for lokavore ideologier i den aktuelle madkultur.

Denne tendens er måske mest eksplicit formuleret i Det Ny Nordiske Køkken, der netop placerer begrebet terroir centralt i sin ideologi. Traditionelt var begrebet primært brugt inden for vinproduktionen og betegnede jorden og de klimatiske forhold, der var specifikke for bestemte regioner og bestemte vingårde. Den virkelige vinspecialist skal således kunne fastslå en vins terroir ikke bare på et regionalt niveau, men på et producentniveau og endda i visse tilfælde bestemte marker af en bestemt producent.

I nyere tid er begrebet terroir blevet reapproprieret af en række kulinariske ideologier, herunder altså Det Ny Nordiske Køkken, der er udtænkt af den danske madentreprenør Claus Meyer. Denne ideologi prøver at fremme forståelse af det særlige nordiske terroir og dets råvarer (Meyer 2007). I Meyers optik er det essentielt at genopfinde det nordiske terroir og dyrke dets specificitet, hvis ”vi ikke skal ende med at blive fremmede for os selv”.⁷² Ideologien er stærkt bundet op på en venden-tilbage-til naturen (i vore nærmiljøer) og et opgør med standardiseringen og globaliseringen af madkultur. Heroverfor sætter Meyer en vision om, at vi bliver nødt til at interagere med det sted, vi bor i, og dyrke dets særegenheder og uforanderlighed: ”Terroiret er selve stedets ”sjæl”, det som stort set er upåvirket af tiden. Hvis vi om tohundrede år kommer tilbage til Perigord, vil man stadig kunne producere enestående valnødder der. Mennesket er en flygtig biting. Terroir består, men mennesker forgår.”⁷³ Meyer agiterer altså for et opgør med det omnivore, globaliserede og ikke-sæsonbetonede køkken, der har domineret de sidste mange års madkultur og en tilbagevenden til det lokale sted. Herved er Det Ny Nordiske Køkken også et projekt, som har til formål at bringe det moderne, nordiske menneske i/tilbage i samhörighed med den særlige ”nordiske orden”, som lever i alt, der gror naturligt i Norden.⁷⁴

Kulturforsker Dorthe Refslund Christensen og medieforsker Karen Klitgaard Povlsen viser igennem deres analyse af Claus Meyers tv-program *Mad i Norden. Smagen af Danmark*, der var et forsøg på at forklare og folkeliggøre ideologien, at den ny nordiske ideologi opererer med en mytologisering af

⁷² Claus Meyer beskriver sine visioner på sin hjemmeside:

http://www.clausmeyer.dk/da/claus_meyer/faglige_engagementer/det_nye_nordiske_koekken/nordisk_terroir_.html
(Besøgt 12-11-2013).

⁷³ Ibid.

⁷⁴ Ibid.

terroirbegrebet, hvor fakta og sansning smelter sammen til en spirituel fetichering af de steder, der besøges. De tilskrives ”en aura, en sjæl, en kraft, som besjæler den mad, der dyrkes i området” (Christensen & Povlsen 2008, 60).

Jeg vil mene, at man kan se en lignende mytologisering i *Le Chef en France*. Denne mytologisering konstrueres og gøres levende gennem en række diskursive og stilistiske greb, hvorved en særlig fornemmelse for tid og sted konstrueres i programmet.

Pastoral nostalgia

Helt grundlæggende viderefører Cyrils udforskning af de forskellige franske landområder en ældgammel diskurs om oppositionen mellem land og by, der kan spores helt tilbage fra klassisk tid, som den britiske kulturforsker Raymond Williams påviser det i bogen *The Country and the City* (Williams 1973). Både by og land har været set i positivt og negativt lys: byen kunne både korrumpere og danne/oplyse individer, landet har både været set som tilbagestående og som en harmonisk urtilstand. Ikke desto mindre har særlig en bestemt myte om landet været specielt sejlivet (især fra og med midten af 1700-tallet og denne periodes sociale transformationer (industrialisering, urbanisering)), nemlig den, at livet på landet var *den* naturlige måde at leve på (Ibid. s.1) modsat det ”unaturlige” storbyliv, hvor den enkelte måtte adaptere sig til en hektisk og rodløs livsform. I denne myte er det stedslige og det tidslige stærkt knyttet sammen, da byen og landet associeres med to forskellige tidsaldre og to forskellige livsrytmer. Landet ses som en ukompliceret og lykkelig fortid (Ibid. 9), mens byen er den forvirrende og foranderlige nutid. Byen repræsenterer i denne mytologi både civilisationens fremskridt og et moralsk og eksistentielt tilbageskridt. Bylivets eksistentielt unaturlige tilstand understreges i denne myte ofte ved at fremhæve, at den følger en abstrakt, ”menneskeskabt” tidsfornemmelse, hvorimod man på landet lever med en konkret, naturlig tid: står op med solen, tilpasser sig årstidernes skiften etc. (Ibid. 4).

Den russiske litterat og kulturteoretiker M.M. Bachtin fremsætter en kritik af moderniteten (og storbyens) abstrakte tidsfornemmelse, som ligger i forlængelse heraf. Hans pointe er, at denne abstrakte tidsfornemmelse er ”uorganisk” og fragmenterer livs-og fællesskabsfølelsen modsat den cykliske tid, der skinner igennem i middelalderens og renæssancens folklørekultur (Bachtin 2006, Schmidt 2006, 238-241). Myten om den pastorale organiske urtilstand som mere naturlig har fået nyt liv i mange moderne madideologier, ikke mindst Slow Food-bevægelsen.⁷⁵ I disse ideologier portrætteres det moderne menneske som eksistentielt afkoblet fra naturen (Parry 2010a, 97).

⁷⁵ Denne bevægelse blev dannet af italieneren Carlo Petrini omkring 1986 som en reaktion på, at der skulle være en MacDonalds ved den spanske trappe i Rom. Bevægelsen er siden vokset til et stort internationalt community, der ser det som sin mission, at ”oppose the standardization of taste and culture, and the unrestrained power of food industry

Visualisering af territoriet: I elementernes vold

Som i alle beskrivelser af pastoral idyl rummer Bretagne-afsnittet af *Le chef en France* en række kontemplerende portrætter af regionens naturs skønhed, men det er ikke alt. Der gøres meget ud af at understrege, at Cyril er ude af sit vanlige element og udfordres i sin udforskning af dette terroir. Bretagne er ikke bare idyl, det er også et barskt område. Dette tydeliggøres fra starten, hvor Cyl er på fisketur på Pointe du Raz.

Her får vi straks indtrykket af, at der er investeret en del i programmets billedside: Sekvensen starter med en panorening hen over denne klippekyst med det berømte fyr i et helikopterperspektiv, der effektivt gengiver indtrykket af landskabets bjergtagende storhed. Dette indtryk forstærkes af klipningen, der alternerer mellem fast-motion og slow-motion, og af den imponerende og følelseladende underlægningsmusik med et massivt tæppe af synthesizerstrygere. Herefter skifter perspektivet fra det storslåede panorama til det intime miljø om bord på den lille fiskebåd, hvor der kun lige er plads til Cyril og fiskeren, Ronan. Her er helikopterperspektivet erstattet af et lille håndholdt kamera, der ryster i takt med bådens ofte voldsomme skvulpen, da det er en farlig form for fiskeri tæt på rev og klippeformationer. Den susende fornemmelse fra helikopteren forsættes i lidt mindre og mere realistisk udgave i optagelserne fra båden.

Ronan er en af de fiskere, der vælger at fiske bars med line i stedet for med net, da fisken herved hentes ekstra frisk ombord. Det er dog også en dristig dåd, da man med en lille båd skal igennem stor bølgegang for at komme tæt nok på fiskene. Disse opspores ved at følge mågeflokke, der også jager fisk. Cyril forklarer, at det kan være et livsfarligt arbejde. Han får dog også selv (godt guidet af Ronan) lov at hive et par fisk ind med den gammeldags linemetode. Ronans *pêche artisanale* synes at indgå som en naturlig del af dette miljø, da han opererer skånsomt med primitive metoder, som ikke forårsager overfiskeri eller anden skade på miljøet. Det understreges også, at bars er en rovfisk, der spiser de mindre fisk i fødekæden, og i dette lys fremstår Ronans fiskeri blot som en ”naturlig” forlængelse af dette økosystems logik.

Sekvensen kulminerer, da båden kommer ind i en serie af store bølger, og det virker, som om båden næsten er ved at kænre. Musikken går over i et R'nB-groove, der mimer bølgenes skvulpene rytmer. ”Det er ligesom en karrusel!”, siger Ronan afvæbnende, men det bliver for meget for Cyril, der må tømme sin mave udover rælingen, mens fiskeren forbliver ”urokkelig” (”imperturbable”).

multinationals and industrial agriculture.” <http://www.slowfood.com/international/2/our-philosophy> (Besøgt d. 10/02/2014). Den australske socialantropolog Alison Leitch har skrevet et fremragende essay om den ”langsommelighedens politik”, som denne bevægelse med succes har ført sig frem på. (Leitch 2008).



Her får vi både en effektiv beskrivelse af den bretonske naturs storhed og voldsomhed. Ronan præsenteres som en repræsentant for den bretonske befolkning, der lever og har overlevet i generationer i denne natur, og som formår at ”navigere” i dette miljø (placere båden rigtigt i forhold til bølgerne og tidevandet) og afkode dets signaler (tolke fuglenes bevægelser i forhold til sit fiskeri). Dette bliver særligt tydeligt gennem Cyrils tilstedeværelse. Han kan ikke klare samme most som den ”urokkelige” fisker.

Territoriets stemme(r)

I slutningen af den afskedsmiddag, som Cyril holder for alle sine nye, bretonske venner, rejser den gamle conteur Jean-Marie, som har vist Cyril rundt i det bretonske terroir, sig op og synger en gammel bretonsk vise. Den 91-åriges stemme er ru og mærket af alderen, men selvom den er uskolet og ucentreret, bryder den igennem lokalet som en stemme fra fortiden og modtages med stor applaus.

Denne uakkompagnerede sang på det uforståelige bretonske tungemål synes at kontrastere med resten af musikken i udsendelsen, fx den syntetiske filmmusik og det moderne beat, som dominerede under fisketuren ved Pointe du Raz. Men ved at sammenstille et så heterogent udvalg af baggrundsmusik, hvor Jean-Maries sang og R'nB-beat under rusjeturen ved Pointe du Raz er de to yderligheder, synes programmet også auditivt at illustrere den grundlæggende pointe: at der er sammenhæng mellem den gamle og den ny verden. Cyril er netop den figur, der kan danne bro imellem disse to verdener.

Territoriets tid i en gryde

”Dans la vie, il faut du temps pour faire les choses”, påpeger smørproducenten Jean-Ives, mens han og Cyril står foran en maskine, hvor en skive roterer rundt med 10 kilo smør på og kontinuerligt fører det hen under en træpresse, som moser den fede masse. Cyril er på besøg i *le maître beurriers* smørværksted og vil vide, hvad der er forskellen på hans ”production artisanale” og det almindelige smør, man finder i supermarkedet. Jean-Ives uddyber sit postulat om tidens vigtighed ved at påpege, at hvor smørproduktion i de industrialiserede fabrikker tager 6 timer, så tager hans metode hele tre dage. For at demonstrere sin pointe, begraver han hænderne i den roterende smørmasse og løfter næverne samlet

omsluttende en kæmpe klump af den silkebløde smørmasse: ” Et d’ailleurs, quand tu fais ça comme ça cette matière tu la sens! ”. Den tidskrævende forarbejdning afspejler sig i smørret ifølge Jean-Ives gennem ”krop”, tekstur og smagsmæssig kompleksitet. Tiden aflejres så at sige i produktet.

Dette er blot et af mange eksempler på, at tid er centralt i konstruktionen af Bretagne i *Le chef en France*. Der hviler en nærmest antimoderne tidsfornemmelse over denne region. Det vil sige, at tiden er konkret og naturbestemt. Tiden er aldrig abstrakt og mekaniseret som den urbane tid. Det er tydeligt, da Cyril er ude at fiske ved Pointe du Raz, kan de kun fiske nogle få timer, hvor tidevandet tillader det. Overskrider man denne tidslomme, sætter man sit liv på spil.

Cyrils besøg på L’île d’Ouessant, hvor han skal lære at lave *Le Ragout sous la motte* er et næsten endnu mere eksplicit eksempel på, at naturens (langsommelige) tid bliver en central del af en særlig tilberedningsform og en tilhørende livsform. *Ragout sous la motte* er en fåreragout, som er denne isolerede, lille øs specialitet. Det særlige ved den er, at den tilberedes i en jerngryde, som begraves i brændende, tørrede tørv. Marie-Jo, som er en ældre kone og specialist i denne ret, tager Cyril med ud for at grave tørv op på en skråning nær havet. Hun forklarer, at her ”krydres” jorden af de salte vinde, som dag efter dag siden tidernes morgen har blæst henover terrænet. Disse salte aromaer gives ifølge Marie-Jo videre til retten i de fem timer, den skal simre under tørvene.

I denne tilberedningsmetode involveres tiden på flere planer. For det første i det faktum, at det er en langsommelig ret. Først skal tørvene høstes og tørre et par dage, og så skal retten simre en hel eftermiddag. Det kræver altså et tidsmæssigt overskud at lave denne ret, som således ikke er forenelig med en stresset storbytilværelse. *Le ragout sous la motte* fordrer den ro, man finder på denne ø så fjernt fra den franske metropol, som man nærmest kan komme inden for det franske territorium i Europa. Desuden er disse tørv et produkt af naturelementernes påvirkning af jorden over tid, først havbrisens langsommelige forarbejdning af jorden, så den omdannes til krydret tørv, og derpå solens tørring og intensivering af tørvens salthed. I selve tilberedningen kombineres det tidslige overskud, som øens rolige miljø giver med naturens årelange forarbejdning af jorden, da gryderetten – hvis hovedingrediens er får, der har græsset på den samme jord – begraves i og tilberedes i øens jord. *Le ragout sous la Motte* er således en kulinarisk koncentration af øens jordbundne livsform.

Retten præsenteres som ekstremt stedsspecifik, da den afspejler territoriets særlige kvaliteter. Marie-Jo præciserer også, at ” C’est pas avec votre pelouse à Paris que vous allez faire ce ragout ”. Retten fordrer adgang til mulden på denne ø ”ved verdens ende” og er helt unik for denne lokalitet.

Igennem beskrivelsen bruges særlige konstruktioner af tid og rum til en fortælling om autenticitet, som i dette narrativ knyttes til spatio-temporal ”unikhed”. Denne ”unikhed” er en hyperbolsk udgave af de kvaliteteter, som generelt tilskrives livet i de franske regioner i serien *Le chef en France*, nemlig naturlig konkret tidsfornemmelse og rodfæstethed, som her kommer meget konkret til udtryk gennem brugen af tøv i tilberedningen. Der er intet filter mellem jord og bord på Île d’Oussant.

PERSONLIGHED

Pariseren Cyril

Da Marie-Jo i forbindelse med tilberedningen af *Le Ragout sous la Motte* påpeger, at samme resultat ikke kan opnås med en parisisk græsplæne, replicerer Cyril grinende, mens han omfavner den ældre dame: ”ça tombe bien parce que je ne suis pas parisien.” Denne udveksling fremhæver den ambivalente position, som Cyril indtager i programmet. For på den ene side er han tydeligvis ikke pariser qua sin sydfranske accent.⁷⁶ På den anden side identificerer Marie-Jo ham som en ”fremmed”, og han er også kendt i offentligheden for sine restauranter og virksomheder, der alle er etablerede i hovedstaden. Det interessante er, at han forsøger med sit modspil til Marie-Jos udsagn at disassociere sig selv fra denne pariseridentitet. Ikke desto mindre bliver han i alle episoder konstrueret som et bymenneske, der tager ud på landet for at udforske det – både af de lokale og i programmets rejseform. Selv da han kommer tilbage til sin føde-region i den sidste episode, understreger han, at han stadig har en masse at opdage i denne region. Serien som helhed kan således læses som historien om en ung mand fra landet, som er taget til hovedstaden og har gjort karriere, men nu længes efter at genfinde det, han kom fra, nemlig landet.

I sine møder med de forskellige, traditionelle og rodfæstede samfund kommer Cyril til at repræsentere det moderne, rodløse og mobile menneske. Helt konkret udstilles modsætningen i programmet gennem et kropstilistisk modsætningsforhold mellem de traditionelle mænd og Cyril. Her er det vigtigt at notere at møde med det ”autentiske” i meget høj grad iscenesættes som mødet med mandekroppe og bestemte maskulint konnoterede praksisser (fiskning, indfangning af dyr, slagtning, dejæltning...). De bretonske mandekroppe har internaliseret disse praksisser, og disse kroppe får deres identitet igennem dem, fx fiskeren Ronan, bageren Alain etc.

⁷⁶ Den franskkyndige vil notere sig en række karakteristika, der adskiller hans udtale fra standardfransk, mest markant er måske hans næsten orale udtale af nasalvokaler og hans udtale af ordfinale e’er, de såkaldte ”schwa”, som ellers ikke udtales i standardfransk. Således passer hans sprog godt til den fonetiske beskrivelse af den sydfranske accent i *Le Français méridional* i *Les Variétés du français parlé* (Detey, Durand, Laks & Lyche 2010, 185-196).

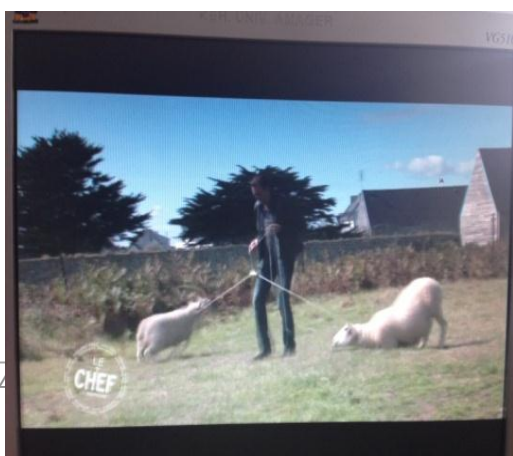
Udfordringen af den posttraditionelle mandekrop i de traditionelle omgivelser

Cyril er en høj, slank mand med tilbagestrøget, vandkæmmet hård, glimt i øjet og et ofte brugt mundtøj. I programmet synes denne krop ofte at falde ved siden af eller blive udfordret i mødet med det ”autentiske”. Den unge ”chef star” er sjældent godt tilpas i de situationer, han sættes i. Vi så det meget eksplicit i fisketuren ved Pointe du Raz, hvor hans krop simpelthen måtte bukke under for bølgegangen.

Da Cyril hjælper bageren Alain i Douarnenez med at tilberede den førømtalte udgave af Kouign Amann-kagen, giver de to sig i kast med opgaven under lokalbefolkningens bevågenhed, da en gruppe lokale har stukket hovedet indenfor i bageriet for at se ”pariseren” i arbejde. Kagen fremstilles på samme manér som en butterdej, hvor en stor mængde smør skal inkorporeres i dejen gennem en arbejdsom proces, hvor det rulles og foldes ind i dejen. Cyril har svært ved at følge med den lille kraftige bager Alain, der på trods af sine grå hår og en moderat topmave fremstår meget adræt i sit arbejde med dejen. Da dejen er lagt i den store form, skal kagen i ovnen. Cyril beklager sig over, hvor tung denne form er, hvilket Alain slår hen som det rene ingenting.

Cyril bliver dog ved med at pive over kagens vægt, da han skal transportere den færdigbagte kage hen til den lokale festplads. Vi ser Alain og Cyril bære kagen sammen. Alain går roligt og stabilt fremad og holder sikkert kagen med en hånd, mens Cyril må holde med to hænder og gå sidelæns, mens han igen og igen brokker sig over, at kagen er tung. I hele denne sekvens er Cyril udfordret af den traditionelle mand.

En anden situation, hvor den posttraditionelle krop udstilles, er på det omtalte besøg til L'Île d'Ouessant. Som en del af besøget skal Cyril sammen med sin guide, den tidligere fyrpasser Louis, og Eugène, en anden lokal ældre mand, indfange og slagte et får til tilberedningen af den famøse *Ragout sous la motte*. For at kunne fuldføre slagtingen skal de to endnu levende får fragtes fra marken og over til et skur, der anvendes som slagtehus. De to får har fået et reb om halsen, som Louis styrer dem med. Han lader dog Cyril overtage styring, mens han formaner om, at det gælder om ikke at tirre dem. Cyril har dog ikke så meget succes med denne taktik, og pludseligt stikker de to får af sted og trækker Cyril med. Han råber: ”stop, stop”, mens han halser efter dem. Det komiske i situationen understreges af soundtrackets muntre banjomusik. Pludseligt stopper det ene får op og stikker rumpen i vejret, mens det anden fortsætter med løbe. Cyril bliver fanget mellem de to får, og snart begynder det løbende får at løbe i cirkler rundt om Cyril, som vikles ind i rebene, mens han råber: ”De er



stærke!“. Cyrils forsøg på at gøre sig som ”fåreboy” ender altså med at hans lange, men slappe krop bliver fanget af de små pelsede dyr. Heldigvis springer Louis og Eugène til, og med deres små, tætte kroppe og faste håndlag, får de to lokale kontrol over fårene og fører dem til skafottet.

Her ser vi en meget tydelig modstilling mellem den posttraditionelle krop og den traditionelle krop. Cyrils krop udstilles her som primært *overflade*. Han er høj, flot og velplejet, men ikke i stand til at bruge sin krop til fysisk arbejde; og fysisk arbejde er netop det, der definerer ”det maskuline” i de traditionelle miljøer. I disse situationer fremstår Cyril utilpas (bliver søsyg af en lille sejltur), vattet (beklager sig, så snart han skal bære noget, der blot er en smule tungt) eller direkte inkompetent (da han selv bliver indfanget af de får, han skal styre). Over for Cyrils æstetiserede blødhed fremstår Louis’ og Eugènes små, topmavede kroppe helt anderledes solide og rodfæstede. De bliver ikke trukket rundt af fårene.

Denne episode illustrerer således også, at de to kropstyper er bundet op på forskellige funktioner og livsstilmiljøer. Den traditionelle krop er bundet til og defineret af det fysiske arbejde, som kræves af at leve på landet, hvor man må klare sig selv, og hvor der ikke er noget supermarked, mens den posttraditionelle krop passer til en urban kontekst, hvor det fysiske arbejde er trådt i baggrunden, og det vigtige er udseende og at udstråle succes. I denne kontekst ville de traditionelle kroppe have det svært. Det er bemærkelsesværdigt, at programmet tydeligvist udstiller den posttraditionelle krops begrænsninger og herved synes at påpege, at den posttraditionelle mand har mistet kontakten med de traditionelle maskuline dyder og praksisser.

At møde det autentiske med kroppen

I situationen, hvor Cyril bager Kouign Amann er det ikke bare med kropsstilen, at Cyril afsløres som ikke autentisk bretoner. Her viser sproget sig også at være en barriere. Han er nemlig ikke i stand til at udtale det bretonske navn korrekt. Selvom bagermesteren gentager det flere gange, så kan Cyril ikke udtale det overbevisende bretonsk. Dette morer de lokale tilskuere. Her understreges det, at bretonerne har et særegent sprog, og dermed også en særlig kultur, som ikke lige kan tillæres af en turist, selvom denne prøver og er åben. Dette keltiske sprog og den keltiske arv etablerer en grundlæggende forskellighed mellem Cyril og bretonerne, som er dybere end den grænse, der er mellem Cyril og andre folk i andre regioner, hvor Cyril taler samme sprog.

Denne forskellighed skal dog ikke skygge for at bretonerne præsenteres som meget åbne og kontaktsøgende over for Cyril. Det er som om – og det går igen i alle episoderne – at livet på landet associeres med en simpel livsstil, som genererer sorgløse og åbenhjertede mennesker modsat dem, der lever i den urbane modernitets komplicerede livsstil. Dette er et tilbagevendende motiv i diskurser om

autenticitet i det pastorale, som de to sociologer Josée Johnston og Shyon Baumann påpeger det: ” To the extent that ”simple” settings exist outside of modern life, their simplicity is authentic not only for its straightforwardness but also for its distance from the complexity of life in advanced industrialized societies.” (Johnston & Baumann 2010, 85).

Gennem Cyrils besøg i Bretagne portrætteres bretonerne som madglade folk, hvis levned er gennemsyret af glæde, fest og konvivialitet. Det kommer ikke mindst frem, da Cyril er til det store Kig Ha’ Farz-orgie. Her er ikke mindre end 140 personer samlet ved langborde i en stor krostue. Da Cyril og krofatter ankommer med retten, modtages de af klapsalver. Cyril hjælper krokokken med at servere retten for gæsterne ved en buffet i den ene ende af krostuen: Her stiller folk sig pænt i kø med tallerken i hånd, først får de kød af kokken, så grønsager af hans kone, og til sidst står Cyril og langer sovs over disken. Denne folkekøkkenagtige opstilling foregår i den hjertelige atmosfære, som startede med de velkommende klapsalver, og fortsættes, da Cyril går rundt ved langbordene og udveksler munterheder og kram med ”sine” gæster.

Efterfølgende løfter Cyril sit glas og udbringer en bretonsk skål, hvorefter alle rejser sig og klapper. Cyril takker og kindkysser med værtsparret. Aftenen er dog ingenlunde slut: ”comme toute soirée bretonne qui se respecte la fête du Kig Ha’ Farz se finit en fête nocte : On y danse. C’est typique. Et moi, j’adore. Et une fête nocte en Bretagne, ça dure jusqu’au bout de la nuit !”. Imens ser vi til tonerne af moderniseret folkemusik (iblandet gæsternes råben) slowmotionbilleder af kædedansen, hvor Cyril står skulder om skulder med de lokale. Disse bærer afsluttende Cyril i æresstol og kaster ham op i luften.

Her portrætteres bretonernes umiddelbarhed og hjertelighed gennem den fysiske kontakt og nærhed mellem Cyril og de lokale. Der grines, krammes og danses med folk, som han kun lige har mødt, hvilket vil forekomme utænkeligt på den fashionable urbane scene, hvor enhver skal gøre opmærksom på sig selv og skabe albuerum. I Kig Ha’ Farz-festen synes alle sociale hierarkier og konflikter på næsten karnavalesk vis at blive udvasket, og individuelle forskelligheder opløses til fordel for den kollektive feststemning båret af sanserne og det fysiske møde.⁷⁷

Dette fysiske fællesskab understreger også, at der er tale om et affektivt møde i højere grad end et intellektuelt møde, hvilket er gennemgående for episoden. Cyril forholder sig ikke primært historisk

⁷⁷ Begrebet det karnevaleske eller karnavalisme er lanceret af den russiske kulturhistoriker M. M. Bachtin i hans store og betydningsfulde bog om den franske renaissanceforfatter François Rabelais. Han argumenterer for, at Rabelais forsøgte at bringe middelalderens karnevalskultur, der ifølge Bachtin var en ”materiel, sanserig verden af lyd og lugt” (Schmidt 2003, 50) ind i litteraturen og skabe et frirum, hvor de ”lavere” kropsfunktioner fik plads og social distance i alle dets former blev opløst til fordel for et fællesskab, der var præget af ”nærvær, for med den taktile berøringssans, tale, lyd og lugt kunne man kommunikere over korte eller ingen afstand” (Ibid.).

eller faktisk til Bretagne. Denne type fakta har ellers ofte spillet en ikke-uvæsentlig rolle i rejsemadprogrammer. Selvom både det historiske og det faktuelle berøres, så er det absolut sekundært i forhold til det fysiske møde med det autentiske. Det autentiske møde iscenesættes i *Le chef en France* helt materielt og fysisk gennem Cyrils krop. Denne krop kaster sig ud i det autentiske og bliver i dette møde både knækket (da Cyril må ”knække” sig over rælingen af fiskerbåden) og omfavnet (da han står skulder ved skulder med de lokale dansere ved Kig Ha’ Farz-festen).

Således er Cyrils tilgang til det autentiske anderledes end Keith Floyds. I hans programmer så man ham ofte lunte rundt iblandt de lokale og observere dem, mens han i voice-over’en kom med forskellige fakta om den lokalitet, han befandt sig i. Herefter kom en separat madlavningssekvens, hvor han stod alene ved sit transportable komfur og kokkererede sin version af en lokal ret. Han fremstod således meget mere distancerende og observerende i forhold til de lokale, og hans krop blev sjældent udfordret af mødet med det autentiske. Floyds krop forblev altid nobel, enten stående eller adstadigt gående. Cyril derimod vil kropsligt ”mærke” det autentiske på godt og ondt.⁷⁸

Le chef en France synes således at understrege, at det, som den posttraditionelle aktør kan lære af den traditionelle kultur, er noget fysisk og ikke noget intellektuelt. Det er ikke historien, men de overleverede praksisser og mere rodfæstede værensformer, som er det centrale i det autentiske. Det autentiske fremstiles altså her som noget, der kan ”lære” den posttraditionelle krop at ”mærke” sin krop igen og ikke bare bruge kroppen ”til pynt”, både udfordre den og lære den ”at give slip”. Bretonerne fremstilles netop som nogle, der har et sådant ”autentisk” forhold til deres krop, som den posttraditionelle aktør bør være misundelig på.

MADLAVNING

Det bretonske køkken ”à ma manière”

Cyril slutter sin rejse i Bretagne af med at lave en middag. Til denne middag inviterer han alle de bretonere, han har mødt på sin vej for at takke dem for deres varme modtagelse. Til det formål har han lånt et lille auberge tæt på Saint-Malo. Her får han hjælp fra to ”piger” fra sit ”parisiske hold”. Cyrils status i programmet ændres med disse ”pigers” ankomst. Hvor han i den forudgående del af programmet har været den, der skulle lære af bretonerne, bliver han nu den, der giver det bretonske køkken videre. Han viser de parisiske piger, hvordan man skal lave rigtige bretonske pandekager. Da han selv skulle lære denne disciplin og udøve den i en ”ægte” pandekagerrestaurant, fik han ikke

⁷⁸ Samme ambition genfinder man også i andre post-Floyd rejseprogrammer, fx de to indledningsvist nævnte *Jamie’s Italian Escape* og *Gordon’s Great Escape*.

ubetinget ros, hverken af sine læremestre eller af kunderne i restauranten. Nu demonstrerer han overlegent, hvordan det skal gøres for de ikke-lokale kokkepiger.

Det er dog centralt, at Cyril vil ikke ”kopiere” det bretonske køkken, men ”revisiter la cuisine bretonne à ma manière”. Det betyder at lade sig inspirere af det bretonske køkken og dets produkter, men også at ”oversætte” dette køkken til opskrifter, man ville kunne servere i sin Michelinrestaurant.

Det vidner hele menuen om. Forretten er en tatar af jomfruhummer, der liggis lagvis med mini-



galletter i en stor, dyb, hvid tallerken. Denne overhældes ved bordet med en klar consommé også lavet på jomfruhummer. På toppen af anretningen pyntes med mange forskelligt farvede og dekorativt udskårne grønsager

Da Cyril præsenterer retten for sine gæster, der sidder andægtigt og lytter til den store kok ved restaurantens små individuelle borde, forklarer han omhyggeligt rettens mange lag og siger, at det er hans udgave af galetten med jomfruhummer fra hans ”yndlingsfiskere”. Således giver retten ham også mulighed for at introducere både sine to runde galettelæremestre og fiskerne, som han var ude at fiske jomfruhummer med. Både pandekagelærerne og fiskerne er nemlig tilstede. Efter præsentationen ser vi, hvordan Cyril går rundt til hver og hælder bouillon over anretningerne. Imens hersker der fortsat en andægtig stemning i rummet. Så kigger Cyril op: ”Détendez-vous! Quand j’étais sur les bateaux, tout le monde rigolait! ”. Han imiterer nogle brøl, og stemningen løsnes op. Det er tydeligt her, at rummet med de individuelle borde og de raffinerede, individuelle portioner, indgyder en anden stemning end fx den folkelighed, der herskede ved Kig Ha’ Farz-origiet, hvor folk var bænkedede ved langborde og fyldte deres tallerkener til randen ved den fælles buffet. Cyril forsøger gennem sit opråb at få noget af den folkelighed med ind i sin sofistikerede middag.

Mens gæsterne konsumerer consomméen, går Cyril i lag med hovedretten, der er bars fra Pointe du Raz (fanget med line naturligvis). Vi har tidligere set Cyril gøre fisken klar. Han starter med at filetere den, hvorefter han lægger de to fileter ovenpå hinanden. Så rulles de stramt med film og bindes op med snor og sættes på køl. Pointen med denne proces er, at afkølede fileter nemt kan skæres i medaljonen, som Cyril så pocherer med filmen på. Plastikfilmen pilles først af ved servering.

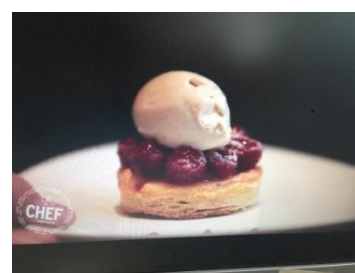
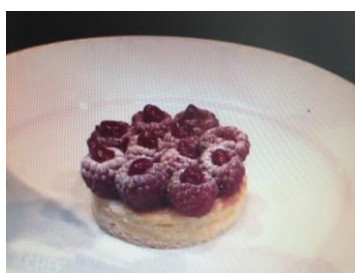
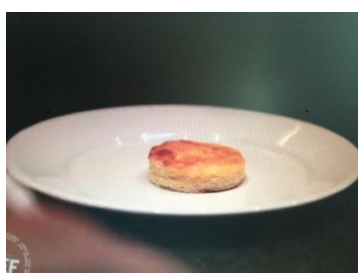
Hovedretten anrettes på store hvide tallerkener, der dog denne gang er flade. Retten serveres med en puré af den de lokale bønner, men sovsen er mindre lokal. Den består af kokosmælk, soja og kaffe! I



køkkenet indrømmer Cyril til kameraet med ryggen til sine gæster, at han er lidt spændt på, hvordan de vil modtage denne ret. Forretten var nemlig ”facile à manger”, men denne sovs er en dristig og eksotisk kombination, som han formoder, er ukendt for de lokale. De tager dog vel imod retten.

Denne tallerkenserivering fremstår også som en total modsætning til de tallerkener, som vi så ved Kig-Ha Farz-eventen. Her var tallerkenerne også store og hvide, men det hvide var næsten ikke til at få øje på, da de var belæssede med skiver af kogt, røget flæsk, hele svineskanker, dampede grønsager og tykke humpler melkage; hele herligheden var dækket af den fuldfede sovs bestående kun af smørdampede løg og fløde! Her var rigelighed kodeordet. I Cyrils køkken er elegance og præcision det centrale. På tallerkenen er kun en fiskemedaljon, lidt dekorativt skrabet puré, tre hele bønner og et tilskåret blad grønt. Saucen overhældes som ved forretten først ved bordet, så den forbliver varm og ikke ødelægger kompositionen. Alt i hovedrettens anretning er vigtig, og mellemrummene mellem elementerne er vigtige for at tydeliggøre farvenuancerne sam- og modspil og accentuere fornemmelsen af lethed. Desuden er det gjort nemt for gæsten, da fisken er fileteret og lige til at spise. Platterne med Kig Ha’ Farz-festen havde ikke skyggen af mellemrum, her er alt væltet sammen i pyramideform. Disse tallerkner rummer også både brusk fra det kogte flæsk og ben og blødt skin fra skanken, som den spisende selv skal sidde og sortere fra.

Desserten ved det afsluttende gæstebud er en Kouign Amann ”déstructuré”. Cyril tager Kouign Amann-kagen og bruger den som bund til en anretning i flere lag. Ovenpå bunden sprøjtes en hindbærcoulis, hvorpå der anrettes hindbær, der er individuelt ”farserede” med samme coulis. Idéen er, at kompositionen skal fremstå som ”un bouquet de rose”. Mellem disse ”rosenblomster” kommes pistacienødder, som smukt udbygger buketfornemmelsen qua de grønne nuancer. Kompositionen afsluttes med et drys flormelis og en perfekt svunget oval kugle is.



Det er ikke bare tallerkenerne, der tager sig anderledes ud i hhv. det ”autentiske” bretonske køkken, som det præsenteres i programmet, og det lignacske. Teknikkerne er radikalt divergerende. Når man ser krofatter lave Kig Ha’ Farz i sit køkken til 130 personer, er hans køkken proppet med

tyvelitersgryder. En med svineskanker, en med gulerødder, en med sovsen... Man fornemmer rettens substansialitet, når disse enorme gryder slæbes henover gårdspladsen til festlokalet (parallelt med sekvensen, hvor bageren og Cyril ankom med den gigantiske Kouign Amann). Det er således et stort arbejde at lave retten og slæbe den, men selve processen er ret simpel. Grundlæggende er det bare en masse forskellige ting, der skal koges i hver deres gryde og slæbes ind på bordet med en sovs, der er så simpelt som noget: Smørkogte løg druknet i fløde. Det samme gælder Kouign Amann tilberedningen, hvor smør og sukker skal inkorporeres i en bolledej ved gentagende gange at folde den omkring smørret. En arbejdskrævende proces, men en simpel proces. *Le Ragout Sous la Motte* går bare ud på at lægge fårekød, kartofler og grønsager lagvist for herefter at begrave retten i tørv og lade den simre i fem timer. Igen en ret med en enkel form, men som kræver tid og fysisk arbejde ved at grave tørv op.

Cyril benytter en meget stor grad af forskellige teksturer og teknikker i sit køkken. Forretten til det afsluttende gæstebud består af en tatar af rå jomfruhummere, som pilles og skæres i mikroskopiske stykker, marineres og sættes på køl. Denne masse arrangeres i et rundt højt anretterør med en diameter på ca. 5 centimeter. I bunden lægges en minigalette, som er udstukket ved hjælp af anretterøret. Ovenpå kommer et lag af jomfruhummertataren, som vi ser Cyril presse sirligt ned med bunden af en lille ske. Denne ret bygges op i samlet 6 lag, der pyntes pertentligt, og ved servering overhældes denne som nævnt med en nøje afmålt delikat consommé, som er et helt arbejde for sig selv.

Til denne forret har vi således både et stegt element (pandekagen), et kogt element (consomméen) og et rå element (tartaren) + dekoration. Denne lille sag kræver altså flere forskellige teknikker og rummer flere forskellige teksturer end både Ragout sous La Motte, hvor alt var i en ret, og Le Kig Ha' Farz, hvor alt var kogt. Til gengæld rummer Cyrils forret, der nok ikke vejer mere end 100 gram, blot en brøkdel af de kalorier, som der var på de overlæssede Kig Ha' Farz-tallerkener.

Hvor de traditionelle bretonske kokke alle udviser stor fysik og arbejdsomhed, så virker den måde, Cyril laver mad på, som detaljeorienteret og individualiseret. Han står pertentligt og håndarrangerer hver enkelt lille forret. Der langes ikke bare suppeskefulde flodesovs over på en overfyldt tallerken som ved Kig Ha' Farz-buffeten. De to forskellige madlavningsstile reflekterer modsætningen mellem den traditionelle (lille, tætte, upolerede, traditionsbundne) krop og den posttraditionelle (høje, formbare, æstetiserede, individualiserede) krop.

SMAG:

Form og substans, tradition og fornyelse

Modstillingen mellem det bretonske og Lignacske køkken minder meget om den modsætning, Pierre Bourdieu fremsætter i *La Distinction* mellem det elitære og det folkelige køkken. Disse to smagsideal

prioriterer hhv. form og substans, kvalitet og kvantitet, raffinement og rigelighed, etikette og ligestemthed. Begge smagsidealer reflekterer endvidere to modsatrettede livssyn og legitime måder at leve på, som næres af deres gensidige oppositionering: ”A la nouvelle éthique de la Sobriété pour la minceur, qui est d’autant plus reconnue qu’on se situe plus haut dans la hiérarchie sociale, les paysans et surtout les ouvriers opposent une morale de *la bonne vie*.” (Bourdieu 1979, 200).

Flere gange i løbet af udsendelsen bygges bretonerne op som nogle, der netop ikke går på kompromis med ”den gode smag” af hensyn til idealet om slankhed. Det er særligt deres glæde for smør og sukker, som er et gennemgående motiv. Denne glæde ses fx hos smørfabrikanten, der står og moser smørret i sine hænder. Han serverer også en vaniljesmør for Cyril, som de to herrer spreder tykt ud på et sprødt stykke baguette. ”C’est gourmand!”, udbryster smørmanden, og Cyrils velbehagsytringer og det medskyldige smil, han sender smørguruen, kan kun tolkes affirmativt. I Kig Ha’ Farz-orgiet er Cyril ved at falde bagover, da han får at vide, at sovsen kun er lavet af smør, løg og fløde. Vi ser ham derefter gå hen til den store gryde og smage af skeen, mens han i voice-overen erkender: ”Pas très diététique, mais quelle fumier alors!”. I sekvensen med Kouign Amann-bagningen hviler kameraet tungt over de enorme mængder smør og sukker, der skal bruges til den gigantiske kage, der består af lige dele bolledej, smør og sukker. Her må Cyril igen tage sig til hovedet, da bageren pynter kagen med et ekstra lag strøsuksker. Det er nærmest smør og sukker med ekstra sukker.

I alle disse tilfælde associeres denne fuldfede madlavning også med en særlig frigjort måde at leve på, som vi fx så det i den åbenhjertede udveksling mellem Cyril og gæsterne ved Kig Ha’ Farz-festen. Når bretonerne således portrætteres som bon vivant’er, vil det ikke kun sige, at de sætter pris på god og fed mad; bretoneren er også den, der forstår sig på at indgå i ”en generøs og utvungen relation” (Bourdieu Ibid.).

Heroverfor kommer Cyril qua sin chorkerethed over smørexcesserne, sin slanke krop og sit sofistikerede køkken til at fremstå som den, der afspejler det elitære køkken. Man kan dog også læse hans position som mere ambivalent, da han i flere tilfælde ”giver efter” for den bretonske generositet, både hvad angår kalorierne og relationerne. Hans afsluttende middag læser jeg som en forhandling af disse to positioner, og et forsøg på dels at få noget folkelighed ind i sit raffinerede køkken, dels at omsætte og ophøje det folkelige til det kunstneriske niveau, som Cyril udfolder i sine individuelle kreationer.

På denne måde iscenesætter programmet også en forhandling af det personlige og den kollektive tradition. Det bretonske køkken, som Cyril møder, er på ingen måde personligt, hverken Kouign Amann, Kig Ha’ Farz eller galetterne udtrykker bageren Alains, krofatters eller les maîtres crêpiers’

individualitet eller deres fortolkninger af disse retter. Bageren Alain, krofatter eller les maîtres crêpiers er blot arvtagere af en tradition og herved bliver deres personlighed uinteressant, da de som inkarnation af denne tradition er udskiftelige. Det var netop Ahmeds pointe med begrebet ”stranger fetichism”, hvor kroppe blev reduceret til prækonstruerede forestillinger om ”den fremmede”. Samme proces er på spil i Cyrils møde med Bretagne, hvor fikseringen af ”bretoneren” i en romantiseret forestilling om et mere autentisk liv, implicerer en opløsning af dennes individualitet.⁷⁹ Madtraditionerne er større end den enkelte bretoner. Derimod dominerer Cyrils personlige ”touch” hans kunstneriske tilgang til madlavning, hvor hans evne til at innovere madlavning er helt central, og Cyril er altså – i seriens univers - større end sine inspirationskilder. En créateur.

DET GODE LIV

Tradition, terroir og maskulinitet

Man kan se Cyrils udforskning af disse autentiske terroirs som et ønske om at finde nogle traditioner at læne sin kreativitet op ad og genfinde sine rødder eller i hvert fald etablere en dialog med disse uindividualiserede traditioner. Serien synes at postulere, at Cyril sammen med mange andre posttraditionelle, urbane mennesker har mistet kontakten til disse traditioner. Herved påpeges også, at individualismen har sine begrænsninger, og at mødet med det traditionelle kan give det posttraditionelle subjekt nogle forankringspunkter - ikke bare i forhold til sin kulinariske aktivitet, men også mere generelt i sin tilgang til livet. Den traditionelle livsform tilbyder også nogle kvaliteter, som Cyril synes at savne i sit moderne liv.

Det kommer ikke mindst frem i sekvensen på jomfruhummerfiskekutteren, som er Cyrils sidste møde med det autentiske Bretagne i afsnittet. Det bliver flere gange understreget af Cyril, at dette arbejde er yderst krævende og arbejdsomt: ”Je découvre aujourd’hui la difficulté de la vie de marin pêcheur. Braver les éléments pour remplir les étals de nos poissonniers. Moi, ces hommes, je les admire”. Cyril fortsætter: ”Pour les reconforter, à moi maintenant de les faire découvrir un peu de mon métier de cuisinier.” Herefter går Cyril i det primitive køkken, hvor han får lavet en pastaret med de stadig sprællevende jomfruhummere. Denne ret nyder fiskerne og Cyril sammen på dækket, mens båden skulper, og vinden blæser om ørerne på dem. De sultne fiskere er begejstrede over Cyrils ret.

I voice-overen understreger han, at det er første gang, han har kokkereret på åbent hav og at gøre det for disse mænd har været en ”sand ære”. Derpå ser vi båden vende tilbage mod land, og mens Cyril står og nusser med en hund på dækket, fortsætter han i voice-overen: ”’ai le sentiment d’avoir passé un

⁷⁹ ”What is at stake is the ‘cutting off’ of figures from the social and material relations which overdetermine their existence, and the consequent perception that such figures have a ‘life of their own’”(Ahmed 2000, 5).

moment unique avec ses hommes.” Her ser vi altså den vellykkede udveksling mellem den gamle og den nye verden med gensidig respekt. Endvidere understreger Cyril vigtigheden af disse mænd, da det er dem, der går imod elementerne for at fylde ”vores” fiskehandlers diske. Dette ”vores” er en vigtig detalje, da det understreger, at selvom der måske er en stor afstand mellem den måde seeren og disse fiskere lever på, så er der også en nær relation mellem seeren og disse fiskere, da sidstnævnte bidrager til at bringe mad på bordet til nationen. Fiskerne tjener et vigtigt formål for samfundet. Det antydes også, at de ikke får nok anerkendelse for denne opgave.

Mødet med det autentiske iscenesættes her som et møde mellem mænd. Dette motiv – altså autenticitetsmøde som homosocial udveksling - går igen i flere sekvenser (fx mødet med bageren Alain, krofatter ved Kig Ha’ Farz-festen). Man kan således tale om en kønning af det autentiske, bretonske terroir, da dette område synes beboet af mænd og vel at mærke ”rigtige mænd”, der har hårdt fysisk arbejde og kaster sig ud i en daglig kamp mod naturen for ”vores” skyld. Det er bemærkelsesværdigt, at de eneste kvinder, vi møder i udsendelsen er enten bedstemødre (fx Marie-Jo) eller børn (fx Marie-Jos barnebarn); hvor er Marie-Jos datter (og barnebarnets mor) henne? og andre kvinder i Cyrils generation? Den eneste kvinde, der er ca. på samme alder som Cyril, er den kvinde, der driver pandekagerrestauranten i Rennes, men det er for det første inde i en relativ stor by, og for det andet er det en restaurant, hvor der eksperimenteres med at udvikle og modernisere den bretonske pandekage. Så denne restaurant er ikke som sådan et autentisk sted.

Herved synes programmet også at bygge videre på en diskurs, der kobler urbaniseringen og udfordringen af en traditionel maskulinitet (eller ”den maskuline krise” om man vil.). Urbaniseringen betragtes i denne diskurs sammen med andre, nyere teknologiske landvindinger som en udvikling mod et samfund, hvor den traditionelle mand og dennes fysiske styrke ikke længere er efterspurgt. Arbejderen og håndværkeren har mistet status og fremstår som mænd, der er stagneret i en forældet manderolle. Mange af disse ikke-omstillingsparate mænd forbliver således efterladt i de affolkede landområder, mens kvinderne tager ind til byen og deltager i det moderne samfundsliv med uddannelse og en forhandlende posttraditionel eksistens. Denne udvikling er en generel tendens i den vesterlandske verden. I Danmark bruges termen ’tabermand’ bl.a. til at betegne sådanne ”tilbagestående” mænd i ”tilbagestående” randmiljøer.⁸⁰ Dette motiv er også centralt i en anden populær fransk udsendelse, som ligeledes har drømmen om det autentiske liv på landet som omdrejningspunkt, nemlig den populære udsendelse *L’amour est dans le pré*, som har kørt med stor succes på M6 siden 2006.

⁸⁰ ”I en tid, hvor udkantsområderne generelt er kendetegnet ved fraflytning, særligt blandt ungdommen, fremstilles de, som bliver tilbage, ofte i medierne og i den generelle samfundsdebat som værende mindre fremtidsorienterede og mindre omstillingsparate end de, som rejser væk” (Bloksgaard, Faber og Hansen, 2013, 188).

Det er et *farmer dating*-program, hvor en række kandidater (primært kvinder) tager ud på landet og lever et par dage sammen med ugifte bønder (primært mænd) for at ”prøve” om livet på landet med en ægte landmand er noget for dem, samtidig skal landmændene ”prøve” at få det til at fungere med en kvinde i huset.⁸¹ I en analyse af dette program argumenterer de franske kulturforskere Anne-Sophie Béliard og Nelly Quemener for, at programmet dyrker en ”eksotisme i det nære”, og at programmet næres af modstillingen mellem drømmen om landet og det faktiske liv på landet. I de fleste tilfælde drager de kvindelige bejlere ud båret af en vision om landlig idyl, men disse drømme viser sig ofte at være langt fra virkeligheden, og kvinderne skuffes af det hårde, monotone liv på landet og af landmændene, som ofte er fastlåste i arkaiske kønsrollemønstre og ikke besidder den sociale flair eller charme, som kvinderne er vant til inde i byen. Et tydeligt eksempel er landmanden Freddy, som Béliard og Quemener bruger som analyseeksempel. Han passer til karikaturen om den lukkede og tilbagestående landmand, som har domineret den franske populærkulturs forestilling om landmanden siden 1920’erne (Béliard & Quemener 2012, 126). En af kvinderne, der kommer på farmerdate hos ham udbryder til kameraet: ”Her har man indtrykket af at være i en anden verden, en anden tid.” (Citeret i Ibid.). Dette er vel at mærke ikke positivt ment. Hun beholder denne nedsættende attitude og forlader Freddys gård længe før ”prøveperioden” er ovre. Det insinueres endda, at hun uden for kameraets blik skulle have gjort grin med den ”stakkels” landmand: ”Les épisodes impliquant Freddy traduisent une stéréotypisation négative de l’agriculteur, comportant une mise à distance et un mécanisme d’exclusion voire d’humiliation” (Ibid.) Det billede, serien ifølge denne læsning giver af livet på landet, har således et mere kynisk forhold til det ”autentiske i det nære” end *Le chef en France* og viderefører udkantsdiskursen og dens territoriale kønsdikotomisering mellem den moderne (power)kvindelige urbanitet og den præmoderne (taber)mandsagtige landlighed. Serien gør endda oppositionen mellem land og by til et bærende narrativ, hvor punktering af bymenneskets (bykvindens) drøm om autenticitet er det dramatiske klimaks.

I *Le chef en France* opereres med et mere idealiseret og affirmativt møde med det autentiske, da Cyril gennem sin udveksling med disse traditionelle mænd forsøger at reetablere deres agtværdighed, da han netop viser: 1) at de er en vigtig del af ”vores” samfund og bidrager til dette 2) at de qua deres livsstil er beundringsværdige og kan noget, som fx Cyril med sin fimsede bykrop ikke er i stand til 3) at de kan inspirere det posttraditionelle menneske og give dette menneske noget af det ”autentiske”, dvs. noget rodfæstethed, noget *solidt*, som det mangler i den *flydende* posttrationalitet. Denne oplevelse af autenticitet kan således indgå i den posttraditionelle aktørs (mands) identitetsforhandling.

⁸¹ Selvom serien domineres af denne diskurs, følger serien dog ikke udelukkende denne dikotomi, der er også eksempler på kvindelige landmænd og mandlige bejlere fra byen, men de er undtagelserne.

Kouign Amann-kagen er et fornemt symbol på den kulinariske og maskulinitetsmæssige forhandling, som programmet portrætter. Programmet påpeger, at det moderne (mandlige) subjekt mangler og har mistet kontakten med sådanne præmoderne kvaliteter. Cyril forsøger på baggrund af denne erkendelse at integrere og sammentænke den traditionelle verdensorden med den ny posttraditionelle, således at det traditionelle igen bliver fundamentet. Den flotte dessert er netop skabt på en bund af tradition, den originale Kouign Amann-kage. I analogi hermed valoriserer han det maskuline fundament, som han møder hos de traditionelle mænd, og forsøger at integrere det i sin bricolageidentitet.

Stranger fetishism af bretoneren?

Et interessant spørgsmål at stille i forbindelse med *Le chef en France* er naturligvis om Cyrils møde med Bretagne og dets befolkning adskiller sig fra det, der fandt sted i *Jamie's Italian Escape* og i *Gordons Great Escape*. Det er tydeligt, at både Cyrils konstruktion af bretoneren, Jamies konstruktion af italieneren og Gordons konstruktion af inderen bygges op omkring en forestilling om "autenticitet", som skaber en grundlæggende modstilling mellem værten og den "lokale". De to iscenesættes i alle tre eksempler således, at værten fremstår som en repræsentant for moderniteten og den lokale inkarnerer en præmoderne livsstil, som associeres med et mere "autentisk" forhold til mad og en mere "autentisk" livsstil – disse to ting hænger uløseligt sammen - der iscenesættes gennem en række motiver: 1) et liv i naturelementernes vold 2) heraf også et tættere forhold til de produkter, der indtages 3) en forankring i traditioner overleverede gennem generationer 4) livsmønstre og familieidealiser baseret også på traditionelle mønstre og kønsroller.

Et gennemgående træk i de tre programmer er, at det traditionelle menneske fremstår som en person, der ikke står over for de samme livsstilsforhandlinger, som det posttraditionelle subjekt er pålagt. Det traditionelle menneske lever således – ifølge programmernes konstruktion af denne - en mere ubekymret tilværelse, da dette subjekt "bare" skal følge den tradition, det er født ind i. Det gælder også på et maskulinitetsniveau. I det autentiske er der ikke behov for at forholde sig til kategorier som 'the new man' og 'the new lad'. Den traditionelle mand skal ikke bricolere sin egen identitet, da han ikke mødes med den posttraditionelle kulturs positioneringsimperativ, som Søndergaard talte om.

Der synes hos de tre værter at være indskrevet et element af fascination og måske endda misundelse over for et sådant ubekymret og ukompliceret mandeliv. Dette element er måske mest tydeligt hos Jamie, hvor jagten på det autentiske er båret af et ønske om at undslippe sit komplicerede liv i London, som han beskriver som en krævende balancerende mellem at være både hård forretningsmand, sexet mediestjerne og blød familiefar. Denne balancerende har tømt ham for energi.

Han er overbevist, om at mødet med det ukomplicerede liv i det autentiske Italien – og herunder en række ”traditionelle” mænd - kan bringe ham tilbage i balance. Balancen skal altså opnås ved at være et sted, hvor man ikke behøver at skulle balancere. Som denne serie også viser, er Jamie heller ikke tilpas i denne traditionelle verden for længe ad gangen, da han som nævnt bliver træt af, at italienerne er ”fastlåste” i meget konservative smagsidealer og ikke er åbne for hans individualiserede fortolkninger af deres køkken. Denne misundelse på det traditionelle liv og den traditionelle maskulinitet er blandet med en ikke ringe del ambivalens.

Det er også bemærkelsesværdigt, at de tre møder, når de er vellykkede, iscenesættes som affektive møder, hvor kultur-, mentalitets- og sprogbarriere brydes gennem konvivialitet og sensuel udveksling over mad. Det autentiske synes således i stor grad at være båret af en nonverbal kommunikation og mødet mellem mandekroppe. Her er det dog også klart, at den, der har færrest af sådanne ”moments uniques”, er Gordon i sit møde med det indiske køkken og den indiske kultur. Den virker næsten for langt væk fra den europæiske position til, at et virkeligt møde er muligt.

I og med at de lokale i alle tre eksempler kommer til at blive uindividualiserede inkorporationer af traditionsbaserede køkkener og ”autentiske” livsformer, så er der et tydeligt element af stranger fetichism i alle tre tilfælde. Som nævnt indtager disse andetgørelser af italieneren og inderen i *Jamie's Italian Escape* og *Gordon's Great Escape* forskellige positioner på det, man kunne kalde en andetgørelsesskala, hvor inderen var længst væk og italieneren indtog en form for mellemposition. I *Le chef en France* vil jeg mene, at bretoneren også indtager en form for mellemposition, men at denne måske er endnu tættere på værten end italieneren var på Jamie. Bretoneren fremstår nemlig i udsendelsen mere åben end italieneren, særligt ved den sidste middag, hvor de bretonske gæster med stor lykke slubrer Cyrils innovative varianter af det bretonske køkken i sig. Således iscenesættes båndet mellem Cyril og bretoneren som meget tættere end det mellem Jamie og italieneren, da bretoneren både er åben for og anerkender Cyrils talent, og Cyril på den anden side betoner bretonerens vigtighed i det store franske fællesskab jf. brugen af ”notre” i beskrivelsen af fiskernes arbejde.

Revitalisering af en national myte gennem mad

I 2010 blev *Le repas gastronomique des Français* optaget som det første køkken i UNESCOs immaterielle kulturarv. I den forbindelse skrev Francis Chevrier, der anses for at være en af bagmændene bag den politiske proces om at få det franske køkken på verdens kulturarvliste, en bog om den franske madkultur med titlen *Notre gastronomie est une culture*. Heri efterlyser den engagerede historiker en form for madprogrammer, der kan være med til at formidle den franske madkulturarv: ”Pourquoi ne pas imaginer, en effet, une grande émission populaire, didactique, d'une heure et demie, programmé à une

heure de grande écoute, qui nous fera mieux connaître la richesse de la gastronomie française” (Chevrier 2011, 141).

Le chef en France synes netop at efterkomme den idé, som Chevrier fremfører. Hermed indgår programmet også i den diskussion om mad og nation, som i forskellige udgaver har fyldt den franske offentlighed i de seneste år – ikke mindst i kølvandet på præsident Nicolas Sarkozys relancering af debatten om den franske identitet i sin præsidentperiode (Wagener 2010).⁸²

Det er bemærkelsesværdigt, at Chevriers bog meget eksplicit kombinerer en kulinarisk og nationalistisk diskurs. Han plæderer for, at det gode måltid og den gode konvivialitet er et særligt kendetegn for det franske folk, og at begge dele lever i bedste velgående:

Qu'ils soient Bretons, Alsaciens, Corses, Normands ou Picards, les Français aiment se retrouver en famille, entre amis ou collègues autour de la table... Cette convivialité, l'importance accordée au goût et la place qui est donnée au rituel du repas ne manquent jamais de surprendre les étrangers qui séjournent dans notre pays. Certes, d'autres peuples partagent ce trait de la civilisation, mais les Français y apportent un soin particulier, selon une cérémonie bien établie qui comporte généralement une succession de services... par opposition à la manière dont on servait les plats, notamment en France, jusqu'au début du XIXe siècle. Les mets n'étaient pas présentés l'un après l'autre... ils étaient placés tous ensemble sur la table... Cette manière de dresser la table se retrouve encore actuellement dans de nombreux pays d'Asie ou Proche-Orient (Chevrier 2011, 19).

Dette citat afspejler den idealiserede og ideologiserende diskurs, der præger bogen. Her beskrives det franske måltid som det, der samler franskmændene og distingverer dem fra alle andre folk. Det er altså en ganske anden opfattelse end den, Bourdieu fremsætter i *La distinction*, hvor han netop påpegede, at måltidet var det, franskmændene distingverede sig internt fra hinanden. Hos Chevrier ses den franske madkultur *kun* som en *samlende* faktor, der opløser klassemæssige og regionale forskelle. Madkulturen synes også at afspejle, at Frankrig er længere fremme i den civilisationsmæssige evolution, da måltidet her er et fælles ritual, der raffineret udspiller sig i flere akter, hvorimod måltidet i Asien og mellemøsten smækker det hele på bordet på en gang, som man gjorde i Frankrig for 200 år siden. Disse landes (køkkener) fremstilles som tilbagestående i forhold til Frankrig. Således er den unikke franske

⁸² Den franske historiker Pierre Birnbaum udgav i 2013 bogen *La République et le cochon*. Heri gennemgår han svinets betydning i den franske republiks historie. Han påpeger i et indledende kapitel, *Le retour du cochon*, at svinet - i årene efter Sarkozy er kommet til magten (2007) - er kommet til (igen) at spille en central rolle i den politiske debat om franskhed, både i ledende politikeres retorik og gennem forskellige græsrodsinitiativer. Herunder de såkaldte "Apéro, saucisson et pinard", som er "åbne" gadefester arrangeret af hvide franske i kvarterer med store muslimske befolkningsgrupper, hvor der demonstrativt kun serveres svinepølser og rødvin. Svinet fungerer her til at sætte en grænse mellem "ægte" og "uægte" franskmænd (Birnbaum 2013).

madkultur ifølge Chevrier både en national tradition og et udtryk for modernitet, der fortsat kan udgøre en samlende faktor i tid, hvor globaliseringen truer de gamle europæiske nationale fællesskaber.

Det er svært ikke at læse *Le chef en France* ind i sådan en politisk revitalisering af det franske territorium og den franske kultur fra tiden før globaliseringen og før indvandringen. Vi møder også kun hvide franskmænd i de forskellige regioner. *Le chef en France* byder ikke på et eneste glimt af de 5 millioner muslimer, der bor i landet. Det er ikke deres Frankrig, Cyril besøger. De eneste mørkere mennesker, vi får at se i serien, er dem, Cyril møder under sin smuttur til Marokko, her er ikke et eneste hvidt menneske. Således afspejler serien en verden, som den så ud for mange generationer siden, hvor hver etnicitet var i sit eget terroir. Det er også bemærkelsesværdigt, at programmet i Marokko adskiller sig fra de andre ved to ting. For det første er der ikke noget afsluttende måltid, hvor Cyril inviterer sine nye venner til middag og improviserer over deres madkultur. Dertil er denne kultur måske for mærkelig, men det giver i hvert fald et indtryk af, at der er en større distance her mellem den moderne vært og de lokale traditioner og mennesker end i de andre "hvide" steder. For det andet så betones kønsopdelingen af køkkenarbejdet i dette program flere gange. Det gælder fx, da Cyril en fredag formiddag er hjemme hos en husmoder og lærer at lave en rigtig couscous, mens manden er i moskéen. Her pointerer Cyril, at sådan gør man her. Den samme kønsopdeling bemærkes ikke på Île d'Ouessant, da Louis og Eugène dræber lammet og siger, at nu skal Cyril gå hen til Marie-Jo, for det er hende, der kan lave lammeragouten. Her kommer Cyril ikke med en kommentar om, at i de gamle landlige samfund i Frankrig er der klare opdelinger mellem hvad, der er mandearbejde, og hvad, der er kvindearbejde. Her distingverer serien også mellem en hvid traditionalisme, som er nostalgisk og mulig at modernisere, og en mørkere traditionalisme, der er fremmedartet og umulig at modernisere.

De "hvide" franske regioners forskellighed påpeges igennem programmets jagt på de lokale kendetegn, men de forskellige regioner omfavnes også alle af en idé om en fælles konvivialitetsforståelse (som i Chevriers fremstilling) og af den nostalgiske drøm om en præmoderne pastoral idyl, hvor folk levede i pagt med naturen. I næsten alle episoder er vi ude at fiske og møder landmænd, der har dyr gående i baghaven som på Île d'Ouessant. Således udvisker programmet også regionernes forskelligheder ved at påpege, at der bag ved disse "overfladiske" forskelligheder er en "dybere" lighed i de rurale franskmænds fællesskab om et traditionelt liv i naturen og i kontakt med det franske terroirs særlige orden.

I *Le chef en France* er Cyril en hybridfigur, der forsøger at danne bro mellem de moderne og præmoderne felter inden for det franske territorium. Det gælder både for kogekunsten og for hans maskulinitet. I begge tilfælde minder han om værdierne i det arkaiske, men også om behovet for at

kombinere det traditionelle med noget nyt. Forny det gamle, hvis det skal bestå, og hvis kløften mellem de to felter ikke skal blive for stor. Forny den hvide, traditionelle madkultur for at bevare den. Forny den traditionelle, hvide maskulinitet for at bevare den.

Kapitel 6: *Spise med Price*: Madlavning som maskulin eskapisme og homosocialt heterotopi.

Spise med Price løb første gang over skærmen i 2008 på DR2. Programmet bestyres af de to brødre James (født 1959) og Adam Price (født 1967). Hvert program varer små 30 minutter, hvor vi ser brødrene lave mad sammen en dag i Adams' sommerhus.

Før programmet var de to brødre primært kendt gennem deres forældre, skuespillerparret John og Birgitte Price. James Price er komponist og musiker, og i en årrække har han været kapelmester ved Cirkusrevyen. Adam er (næsten) uddannet jurist, men har primært ernæret sig som manuskriptforfatter på diverse tv-serier og revyer. Parallelt med sit gennembrud som tv-kok har Adam Price også oplevet international succes med serien *Borgen*, som han har været konceptualiserende hovedforfatter på. Begge brødre har skrevet om mad i deres fritid, men programmet er deres første optræden som tv-kokke. De har dog samarbejdet før ikke mindst omkring en række musicalsprojekter.

Programmet *Spise med Price* var oprindeligt skabt til nichekanalen DR2. Denne kanal har som nævnt haft en vis succes med at skabe originale madprogrammer omkring karakterfulde værter personlighed. Et eksempel på denne tendens var *Mik Schacks Hjemmeservice*, som kørte på kanalen fra 2001-2007. I dette minimalistiske koncept var det lækre look nedtonet til fordel for samtale og diskussion om væsentlige og ofte politiske problemstillinger, som Carlsen og Frandsen påpegede det jf. kapitel 3. Fra tredje sæson og frem skiftede programmet til hovedkanalen. På DR1 har programmet fået ekstremt høje seertal og er blevet det mest sete madprogram i Danmarks historie ihvert fald efter monopolopløsningen.⁸³ DR synes at ville udnytte denne popularitet - i en tid med dårlige seertal på hovedkanalen⁸⁴ - ved at få dem til at indgå i andre koncepter.⁸⁵

⁸³ Det fremgår af artiklen *Brødrene Price erobrer Danmark* i Politiken 18. april 2010: ”Efter programmet er skiftet fra DR 2 til hovedkanalen DR 1, er det i forvejen høje antal seere eksploderet. 1.031.000 danskere så 'Spise med Price' sidste uge, ... Hvis seertallene holder ved, er 'Spise med Price' det mest sete kokkeprogram i dansk tv-historie, så længe man har tal for den slags. Det mest populære madprogram før da, 'Hüttemeiers madmagasin' fra sluthalvfemserne, toppede med 'kun' 720.000 seere. Det er dog muligt (selv om der ikke findes tal for det), at flere danskere så det oprindelige 'TV-køkkenet' fra 1960'erne og 1970'erne med Conrad Bjerre-Christensen og Aksel Larsen – dengang monolet stavnsbandt seerne til én kanal”.

⁸⁴ I maj 2010 kunne DR præsentere de dårligste seertal siden 1992, hvor målingerne begyndte. Det kunne man læse i en artikel på dr.dk, hvor det også fremgik, at det kun var ”tirsdag, at DR1 for alvor klarer sig godt. Programmer som "Spise med Price", "Hammerslag" og "Kontant" trækker i underkanten af en million seere.” <http://www.dr.dk/P3/P3Nyheder/2010/05/11/083901.htm> (Besøgt d. 27/01/2014).

⁸⁵ Ikke mindst *Price inviterer*, som er et gemytligt madkonkurrenceprogram, hvor de to brødre skiftes til at være vært og udfordre en kendis i køkkenet til at lave en ret over samme opskrift eller ingrediens. Her indtager brødrene dog en mere ”almindelig” værtsrolle, hvor gæsten er i centrum. Da det kun er den ene af brødrene, der er på skærmen ad gangen, rummer programmet heller ikke den samme dynamik, som deres samspil udløste i deres oprindelige program, der var meget mere sprælsk og originalt i udtrykket. Programmet blev sendt kl. 18 og skulle således også udfylde en ”lettere” del af aftenfladen.

Brødrene gik i 2011 ind i restaurantvirksomheden, da de åbnede restauranten *Brødrene Price* i Rosenborggade i København og senere samme år en i Tivoli.⁸⁶ Det er således bemærkelsesværdigt, at brødrene har foretaget den modsatte rejse af mange tidligere tv-kokke, som fx Raymond Oliver, der, fordi han var trestjernet Michelinkok, blev tilbudt at være vært på tv. Brødrene Price har åbnet en restaurant på baggrund af deres popularitet i medierne.

I min analyse af *Spise med Price* vil jeg fokusere på de tre første sæsoner. Dette valg er taget, idet disse tre sæsoner på en måde kan siges at udgøre en helhed, da de er optaget samme sted og har samme struktur. De efterfølgende sæsoner flakker rundt mellem forskellige locations og skifter meget i deres udformning. Min analyse vil fokusere på afsnittet *Grise med Price*, som er episode tre fra tredje sæson, men min læsning vil naturligvis som i de andre analyser trække på og perspektivere til de andre afsnit og sæsoner. Dette afsnit er udvalgt, da det synes at fange mange af de centrale temaer og ikke mindst de centrale ambivalenser omkring madlavning som maskulin praksis, som udvikles i serien. Analysen af denne episode vil således give et velfunderet udgangspunkt for at indkredse dette særlige rum, som serien skaber omkring madlavning.

At genoplive far

”Få Price-brødrene til at lave mad med deres far.” Det var den opgave instruktør Anders Johansen fik udstukket af sin redaktør på DR2, da han blev sat på opgaven at udforme *Spise med Price*-programmerne.⁸⁷ Brødrenes far, John Price, var ud over at være en anerkendt skuespiller og instruktør med folkelig appel, også en af frontfigurerne for gourmændene (jf. kapitel 3). Han var tidligt engageret i den mandsdominerede kunstnerklan, der stod for oprettelsen af Det Danske Gastronomiske Akademi. Derudover var han en aktiv madskribent med udgivelser af flere kogebøger: *Køkkenglæder* (1968), *Mad for Mænd* (1971) og *Spise med Price* (1973) jf. Nyvang 2013.

Det største problem med at få brødrene til at lave mad med deres fader var, at Price-brødrenes far havde været død i mere end 10 år, da programmet blev sat i konceptudvikling. Ikke desto mindre må man sige, at programmet faktisk formår at løse opgaven ved til en vis grad at genoplive faderen og hans tilgang til madlavning. Programmets titel overtager en af hans titler og tydeliggør båndet mellem faderen og sønnerne, hvilket naturligvis må ses som en hommage til faderen.

⁸⁶ Brødrene bedyrede dog, at der ikke var tale om et karriereskift i et interview i Politiken, hvor projektet annonceres: ”Vi skal lave alle opskrifter til køkkenet og sørge for, at maden smager som i vores egne gryder. Det skulle gerne være oplevelsen af at komme til middag hjemme hos os – i en professionel restaurantatmosfære, der møder gæsten. Vi kommer derfor ikke til at stå i køkkenet hver dag – men vi kommer til at sammensætte alt på kortet og så vidt muligt have en finger med i spillet overalt i huset. Møde gæsterne i restauranten, når der er mulighed for det. Men den daglige styring ligger i professionelle hænder” (20/07/2011).

⁸⁷ Denne anekdote blev fremført af instruktøren under et oplæg på tv-festivalen 2010.

STIL OG STRUKTUR

Introduktion: Slægtstavle på køleskabet

”Mad er vandrehistorier”, proklamerer Adam Price i seriens første afsnit. Denne formulering beskriver præcist brødrenes forhold til mad. For de to runde herrer er mad noget, der både ”vandrer” mellem generationer og mellem kulturer. Vandrehistoriemetaforen understreger også, at madlavning er en slags fortællekunst, hvor gamle opskrifter tages op, og gennem genoptagningen genfortælles de historier og myter, som var knyttet til denne opskrift. Desuden understreger James, at i selve genfortællingsakten tilføjer hver generation noget nyt, samtidig med at de står på skuldrene af tidligere generationer.

En af de centrale historier, der kobles til madlavning i *Spise med Price*, er familiekroniken. Den rides op i introduktionen til hvert program gennem en slægtstavle på et køleskab. Her berettes, at de to brødre gastronomisk ”faldt i gryden som børn” og blev lært op af deres far, mens deres skuespillermor ”kun kunne lave mad på film”. Introen slutter med et klip med John Price, der inviterende spørger ”du vil vist gerne spise med Price?”.

Der var altså faderen, der smittede sine sønner med ”en voldsom kærlighed til madlavning med saft, kraft, smør og fløde”, som de skriver i forordet til genudgivelsen af den gamle *Spise med Price*-køgebog (Price 1973/2012, 3). Her påpeger de to brødre også, at faderens køgebog er ”lidt af en bibel” for dem. Særligt i første sæson svæver faderens ånd over programmet med retter som ”Fars fiskesuppe” og ”Fars bøf sauté Stroganof”, eller når hans grej (”fars gamle gryde” eller ”fars gamle paprikapose”) bliver anvendt. De to brødre kopierer også hans måde at formidle mad på og prioriterer det humorfyldte og teatraliske over eksakt saglighed.

Herved iscenesættes madlavning som en måde at komme i kontakt med den afdøde fader på. Det er i denne sammenhæng vigtigt at notere, at det er madlavningen – og ikke blot maden i sig selv – som er genstand for den ”voldsomme kærlighed”. Fokus er altså ikke (eller ikke udelukkende) på den subjektive nydelse af maden, men på madlavningen som performativt rum, der her er knyttet til en særlig maskulin tilgang til madlavning, som kvinderne i familien ikke har adgang til. Moderen kunne som nævnt ikke lave mad, og i et afsnit afsløres det, at deres mormor på sit dødsleje – efter at have lavet mad hver dag hele sit liv og stillet op med søndagsfrokost til hele familien igennem flere generationer – fortalte, at det altid havde været en sur pligt for hende at lave mad.

I programmerne er de to brødres måde at lave mad på ikke koblet til denne ”kvindelige” pligttilgang, tværtimod videreføres faderens hedonistiske, ”mandlige” madlavningsform i den lukkede arena, de to brødre skaber i sommerhuset. Efter den første sæson træder faderen dog mere og mere i baggrunden og bruges ikke længere som reference og legitimering af brødrene som værter, men de

fortsætter med at dyrke samme maskuline madlavningsform, hvilket også skulle blive evident i genstanden for denne artikels analyse, nemlig episoden *Grise med Price* (tredje sæson, episode tre). Inden vi tager rigtigt fat på analysen, sættes scenen med en lille gennemgang af episoden.

Grise med Price

Afsnittet *Grise med Price* fokuserer ikke overraskende på svinekød. Det starter på en grisemark. Her fortæller de to brødre, at der findes 14 millioner svin i Danmark, og at det meste ender i tarvelige røde pølser. I denne indledning annonceres også en lille grisequiz, da de to brødre vil afsløre, hvor mange røde pølser, der laves om året i Danmark. Derpå deklarerer de, at de agter i denne udsendelse at lave nogle ”lidt anderledes” svineretter: 1) *Porchetta* – en kæmpe italienskinspireret rullesteg lavet af en hel, rundudbenet pattegris, der roterer i fire timer over sagte varme på en avanceret gasgrill. Det er dagens hovedattraktion. 2) En traditionel udgave af den klassiske tyske ret *Eisbein mit Saurkraut*. 3) En variant over 70’er-klassikeren *Koteletter i fad*. 4) *Trottergear*, en intens griseessens lavet på grisetæer. Disse retter tilberedes herefter i sommerhuset.

En stående (og tydeligvis iscenesat) konflikt i programmet bunder i James’ ønske om at få en gris som kæledyr. Han er nemlig husdyrsallergiker, men har altid ønsket sig et kæledyr. Et af de få dyr, han kan tåle at komme i nærkontakt med, er grise, da de ikke har pels. James smutter således flere gange ud af køkkenet og tilbage til grisemarken for at lege med en lille grisebasse, som han har kastet sin kærlighed på. James’ flirten med babygrisen vækker irritation hos lillebror Adam, som synes, at det strider imod dagens hovedformål: at tilberede og smæske sig i voldsomme mængder dødt svin.

I episodens finale kan Adam ikke finde James og drager ud for at finde ham. Han er ganske som frygtet taget tilbage på grisemarken, hvor han står og kæler med en lille babygris. Adam får ham dog til at give slip på dyret og komme tilbage til ”grisefesten”. Da de skal til at smæske sig i en flæskestegssandwich lavet med den langtidsstegte Porchetta, så kan Adam ikke dy sig for at omtale James’ søde kælegris og påpege, at i porchettaen smager man ”selve grisens sjæl”. Dette får James til at miste appetitten, og efter et par mundfulde er han på vej tilbage til grisemarken med de levende grise.

Harmonipunktering.

Denne afsluttende sekvens er et tydeligt eksempel på, at afsnittene i *Spise med Price* opererer med en slags punktering af det klimaks, som der arbejdes hen imod i løbet af udsendelsen. Madprogrammer bygger ellers ofte progressivt frem mod et højdepunkt. I det eksempel fra TV-køkkenet, som



jeg nævnte i indledningen til kapitel tre, afsluttes programmet med, at de to kokke sætter alle retterne frem foran sig og stiller sig pænt op ved siden af dem.

Her er det afsluttende klimaks, at arbejdet er afsluttet, og dets frugt skal præsenteres. Programmet struktureres således om råvarernes transformation fra rå til tilberedte. I *The Naked Chef* er det lidt anderledes, da episoderne ikke slutter med den færdigtillberedte ret, men med at vise, hvordan maden kommer til at indgå i en social kontekst og til en vis grad forme denne kontekst. Således bliver denne sociale konteksts forløb et klimaks, som der bygges op til. Fælles for fortælleforløbene i hhv. *The Naked Chef* og den omtalte episode fra TV-køkkenet er dog, at de slutter på en harmonisk måde, hvor ”opgaven” (en bestemt menu eller en bestemt social kontekst), som blev præsenteret som programmets præmis i starten af programmet, ”løses”.

I *Spise med Price* leges der i høj grad med at udfordre denne konvention, og med at lade programmet ”lande” knap så harmonisk. I grise-episoden sker dette gennem Adams drilleri, da brødrene endeligt skal sætte tænderne i porchettaen. Det er netop denne rullesteg, som er bygget op som programmets klimaks, da de to brødre har gået og puslet om den hele dagen og bygget en stemning op omkring den. Der sker altså en slags punktering af den harmoni og konvivialitet, som måltidet ellers har ry for at kunne frembringe.

I hele første sæson leges der med denne punkteringsstruktur gennem en tilbagevendende joke omkring opvasken. I hver episode efter at brødrene fint har siddet ved deres lille spisebord og nydt dagens retter, ser vi dem gå ud i køkkenet med opvasken. Her begynder storebror James på opvasken, hvorefter lillebror Adam i hver episode finder på en dårlig undskyldning for ikke at deltage i dette kedelige arbejde. James står således alene tilbage med dette sure slid. Her opstår disharmonien efter det egentlige klimaks ved at tydeliggøre bagsiden af medaljen ved at lave mad, nemlig opvasken, som er en del af det at gøre mad, som ellers for det meste forbigås i madprogrammer på tv. I *Grise med Price* er harmonipunktering rykket helt hen til selve det gastronomiske klimaks.

Gennem denne harmonipunktering synes *Spise med Price*-serien at drille madprogramgenren ved at gøre op med dens ofte idealiserede repræsentationer og med madlavningens lidt ”pussenussede” og harmonisøgende atmosfære, som har domineret genren, og som genfindes i strukturen, hvor vi er vidne til, at en masse adskilte objekter samles gennem en transformationsproces til en harmonisk helhed. *Spise med Price*'s brud med den klassiske madprogramstruktur afspejler også, at programmet er meget bevidst om madprogrammets genrekonventioner og arbejder med at synliggøre disse. Et andet eksempel på en sådan synliggørelse af en genrekonvention er i episoden *I tykt og tyndt*, hvor James har lavet confit de canard, altså andelår, der er langsomt mørnet i andefedt. Det er en ret, der skal tilberedes i flere etaper.

Først skal kødet krydres og lægges koldt i et par dage, så skal andelårene koges i andefedt i adskillige timer, og derefter skal de sætte sig et par dage i fedtet, før de kan bruges. Da James har vist, hvordan de rå andelår skal krydres, annoncerer han, at de så skal stå et par dage. Herefter udtrykker både Adam og instruktøren teatralisk overdrevet deres bekymring og påpeger, at de skal bruge det nu. Men James går hen i køleskabet og tager nogle andelår frem, som han har krydret for et par dage siden, og fortæller, at han har snydt lidt, hvorefter Adam og instruktøren kommer med et lettelsens suk - igen så overdrevet, at ingen kan være i tvivl om, at denne sekvens er nøje indstudert.

Den drillende tone og legen med genrekonventionerne, tror jeg ikke, skal ses som et forsøg på at håne, latterliggøre eller udstille genren, men nærmere som en kærlig-drilsk leg med genren, der måske kan sammenlignes lidt med den måde, man omtaler gamle og afdøde familiemedlemmer på, hvor man både fremhæver deres særheder og overdriver dem og herved også markerer det særlige og nære forhold, man havde til dem, da man kan tillade sig at tale sådan om dem.

Farmors æg og den nostalgiske tone

Der er således en klar lighed med seriens omgang med madprogramgenren og den måde, brødrene relaterer til deres forfædre - ikke mindst faderen - på. Det kommer frem allerede i første episode, hvor den første opskrift, der laves, er *Farmors æg*. Denne ret er en yderst simpel ret, som blot består af et blødkogt æg, som kommes i et glas med masser af smørristede croutoner. Brødrene fortæller, at deres fader fortalte om denne ret, at han fik den serveret af sin mor, når han var "skidtmads". De fortæller endvidere, hvordan denne ret var et højdepunkt i en ellers "fattig" og "faderløs" barndom, hvor farmor og sønnen støttede hinanden. De kompenserede for den ofte sparsomme kost ved at læse kogebøger sammen i sengen om aftenen og drømme om alle de ting, de ville spise, når de engang ville blive rige. Brødrene pointerer også, at *Farmors æg* skal serveres i et glas med høj stilk, da det åbenbart efter farmorens standart skulle gøre retten mere raffineret. For hende var smørstegte brødcroutoner også noget af det fineste, man kunne forestille sig. Da retten blev serveret, når den lille John trængte til at få noget at trøste sig på, eller når han var syg, beretter brødrene, at retten bedst indtages liggende med et lille tæppe på, og at madlaveren helst skal komme hen og æde den spisende på kinden og sige: "nååååh".

I deres genfortælling af denne episode udstiller brødrene det komiske i farmoderens lidt verdensfjerne forestilling om og snobbende dyrkelse af "finhed" ved for det første at tro, at ved at man serverer noget så simpelt som et æg i et vinglas, bliver det "finere", og ved for det andet at tro, at brødcroutoner er det fineste af det fineste. Denne komiske og ironiserende genfortælling iblandes dog ikke så lidt affektion for farmoren, da farmors æg bliver et symbol på det intime forhold mellem

faderen og farmoren i en svær tid, hvor mad på gribende vis både udtrykker deres gensidige hengivenhed og håb for en bedre fremtid.

Der er mange sådanne familieskrøner i *Spise med Price*, som udtrykkes gennem en ambivalent blanding af en let latterliggørende distancering og en kærlig og bekræftende nærhedsfølelse. Dette modsætningsfyldte forhold til både familien og madprogramgenren, kan måske bedst forstås gennem begrebet *refleksiv nostalgi*, som det er fremsat af den russisk-amerikanske kunstner og kunstteoretiker Svetlana Boym. I sin bog *The Future of Nostalgia*(2000) modstiller hun den restaurative og den refleksive nostalgi som to yderpoler inden for måder at relatere til fortiden på. Den restaurative nostalgi er entydigt negativ over for nutiden og længes efter en svunden fortid og en genetablering af "the original stasis" (Boym 2000, 49). Heroverfor er den refleksive nostalgi mere ambivalent. På den ene side dyrker den de kulturelle minder ofte i individualiseret form, men ser ikke en decideret restaurering af fortiden som mulig eller ønskeværdig. Den refleksive nostalgis fortælling om fortiden er således ikke bundet op på en fælles fortælling om det tabte hjem eller hjemland, men derimod er den refleksive nostalgis fortælling "ironic, inconclusive and fragmentary" (Ibid., 50). Den refleksive nostalgi tager således fortiden mindre seriøst og mindre bogstaveligt, men ser stadigvæk fortiden som et rum, der kan dannes affektive bånd til.

Dette refleksive nostalgibegreb dækker meget fint over den måde, *Spise med Price* gør brug af og leger med både madprogramgenren og familiekrøniken. Genfortællingen af historien om farmors æg illustrerer dette glimrende, da den er et lille glimt ind i en bestemt del af faderens og farmorens samliv, men den bruges ikke til at komme med en længere kronologisk fremstilling af faderens liv og den samlede familiekrønike. Denne får vi i små løsevne dryp, der ofte har et ironisk glimt i øjet. Med andre ord er denne fortælling om familien netop "inconclusive", hvilket for Boym også var kendetegnende for den refleksive nostalgi.

Rigeligt [med] smør

Efterhånden som familiekrøniken og faderen fader ud i anden og tredje sæson, træder andre intertekstuelle udtryk frem i rammen omkring *Spise med Price*. Programmet gør meget livligt brug af små klip fra TVets barndom. Mest ikonisk er et meget sekundkort s/h-klip med Conrad og Aksel fra det gamle TV-køkken, hvor Conrad proklamerer: "Rigeligt smør".⁸⁸ Dette klip bruges hver gang, brødrene bruger smør i deres madlavning (hvilket kan være rigtig mange gange i løbet af en udsendelse). Således kan klippet læses som en markering af, at de to brødre støtter sig nostalgisk til den gode gamle duo og ligefrem ophøjer deres ord til en parole, der gentages konstant. Herved skabes også et særligt bånd til

⁸⁸ I klippet hører man faktisk ikke "rigeligt med smør", men bare "rigeligt smør".

den gourmændtradition, som de to stod for. Serien dyrker ikke bare et særligt bånd til faderen, men også til hele den tradition, som omgav ham. En tradition, hvor alle åbenbart dyrkede ”madlavning med saft, kraft, smør og fløde”. Herved synes *Spise med Price*-serien at operere med en modsætning mellem denne ”gode, gamle” (gourmand) tradition og en (kvindelig) sundhedsfokuseret nutid, som programmet altså vil udfordre gennem den ofte excessive brug af smør og andre animalske fedtprodukter.

Denne kritik af nutidens sundhedsdiskurser kunne dog være formuleret mere direkte, mere polemisk end ved at bruge klippet med Conrad og Aksel. Herved kommer brødrenes fedtdyrkelse til at fremstå som et lidt gammeldags synspunkt. Man kunne også sige, at brugen af klippet afrunder og opbløder det polemiske i deres budskab, og at denne citatteknik gør deres position mere ambivalent, da det ikke er helt klart, om de blot koketterer med de gamle paroler om ”rigeligt smør” eller om, de virkelig tager dem alvorligt. De giver således sig selv en mulighed for at imødegå kritik af denne fedtdyrkelse, da de kan sige, at det bare er ”for sjov”, at de refererer til den klassiske duo. *Spise med Price*-programmernes genoplivning af Conrad og Aksel synes således heller ikke at være restaurativ, men derimod refleksiv med Boyms termer.

Klippet med ”rigeligt smør”-frasen alluderer også til en interessant episode i Conrad og Aksels tv-karriere, som fik en brat afslutning, da de to herrer optrådte i deres tv-mundering i en reklame for smør lavet af LAURA – landbrugets daværende reklamebureau (Boesen 2000, 18). Da DR havde en meget strikt politik omkring reklame, medførte dette, at de to herrer blev fyret.⁸⁹ Den insisterende gentagelse af ”rigeligt smør”-klippet kan således også ses som en drillende kommentar til (det gamle) DR, og en genoprejsning af de to smørglade herrers ære i samme institutions sendeflade.



⁸⁹ Boesen beretter også, at man var meget bevidst om udsendelsernes indflydelse og meget bange for, at det ville blive udnyttet i de forkerte hænder. Således blev temaer for udsendelserne og opskrifter hemmeligholdt forud for udsendelserne, så fødevarerindustrien ikke kunne kapitalisere på en evt. øget efterspørgsel (Boesen 2000, 10).

Gris på gafflen

Det er bemærkelsesværdigt, at smørklippet ikke optræder i Grise-afsnittet. Her får vi til gengæld en række gamle reklamer fra *Gris på gafflen*-kampagnen.⁹⁰ Brugen af disse reklamespots kan læses som en spøgefuld kommentar til DRs reklamepolitik. De kan også ses som en drillende bemærkning om Danmarks selvbillede som landbrugsland, hvor svinet ophøjes til et nationalt symbol og beskrives som det kødmæssige fundament for landets madkultur, desuden bliver den danske succes med eksport af baconsvin fremhævet som et nationaløkonomisk fundament.

Den danske svineproduktion berøres flere gange i *Grise med Price* fx i et klip fra 1952 af en maskine, der giver mælk til pattegrise i stedet for deres mor. Mens vi ser de små grise kæmpe om de ”mekaniske bryster” til gemytlig musik, speakes der henover: ”Hvis de små pattegrise er forbavsede over at finde en maskine i stedet for deres mor, viser de det i hvert fald ikke... Mekaniseringen synes at have succes. Slagsmålet om at komme til er som i gamle dage, og krølle på halen er der også.”

Igennem dette klip alluderes til opkomsten af den industrialiserede svineproduktion og de konsekvenser, det fik for dyrene (fx adskillelsen fra moderen og mekaniseret amning). Denne udvikling blev i 1952 præsenteret som et positivt fremskridt, men i dag kobles industrialisering af landbruget til meget mere negative historier om mishandling og indespærring af dyr. Det fremtidsglade klip fra 1952, hvor industrialiseringen prises, fremstår også som en kontrast til de økologiske svin, vi møder i *Grise med Price*. Disse økologiske grise lever tæt på deres mor og under åben himmel på den økologiske grisemark.

At bruge klippet fra 1952 kan læses som en del af det angreb, programmet initierer i åbningen mod ”de *nasty* røde pølser” og den svineindustri, der producerer dem. Her forsætter brødrene Price en kritik, der blev lanceret af gourmændene, da de gik ”i flæsket på to af dansk landbrugs flagskibe – svine- og mejeriproducenterne – og forsøgte samtidigt at sætte spørgsmålstegn ved, om det at være et landbrugsland nu også betød, at fødevarerne var af en ordentlig kvalitet” (Nyvang 2013, 148).

⁹⁰ Denne kampagne blev lanceret i 1957 og var målrettet de nye udearbejdende kvinder, der ”havde i stigende grad mangel på tid. Til at tilfredsstille det behov skød kampagnen ”Gris på gafflen” vej ind i de danske hjem – en kampagne fra Eksport Svineslagteriernes Salgsforening - der ramte husmødrene lige der, hvor kødgryderne stod. Denne kampagne gav vigtig viden om, hvordan de kunne bruge datidens nye udskæringer som koteletter, strimler, tern og hakket kød. Og hvordan de kunne gøre det nemt for sig selv.” Som det hedder sig i en artikel fra voresmad.dk - Landbrug & Fødevarers forbruger- og mad-site – skrevet i anledning af kampagnens 65 års fødselsdag.

http://www.voresmad.dk/Rundt_om_vores_mad/Nyt/2012/Oktober/Gris_paa_Gafflen_fylder_65.aspx#.UvXnrPuEbD
V Besøgt (08/02/2014).

Gourmændene forholdt sig altså kritisk til den danske industrialiserede fødevarerproduktion, som blev fremstillet så idyllisk i det overstående klip med pattegrisene.

Brødrenes Prices kritik af svineproduktionen i *Grise med Price* fremstår dog mindre eksplicit end den kritik, som gourmændene formulerede, og som var yderst skarp og uden skyggen af ironi (jf. Nyvang 2013, 148). Ved at bruge et over 50 år gammelt klip, der udtrykker en fremtidsoptimisme, fremstår Price brødrenes position mere kryptisk og mindre helhjertet. Havde der i *Grise med Price* i stedet for det gamle klip været aktuelle klip i farve fra en af nutidens konventionelle grisestalde, ville kritikken have stået meget stærkere og mere polemiserende.

Det er dog tydeligvis ikke programmets mål at komme med direkte politiske budskaber, snarere er forskellige stikpiller til forskellige diskurser i madkulturen indlejret i programmet. Programmets brug af gamle klip slører udsigelsespositionen og skaber et ambivalent rum, der åbner for forskellige læsninger af programmet. Man kan i sidste ende også bare se disse klip som nedslag i grisens kulturhistorie i Danmark eller som små pauser i programmets didaktiske elementer. Herved optræder de gamle klip netop ”ironisk, ikke-konkluderende og fragmentarisk”.

RUM

Den isolerede voksenlegestue

Et øget fokus på de individualiserede madlavningsrum er, som vi så det i analyserne af *The Naked Chef* og afhandlingens andre eksempler, blevet et yderst vigtigt element i tegningen af en madprogramvært. Brødrene Prices madlavningsrum er bemærkelsesværdigt af to årsager. For det første leger programmet med de vanlige rammer for brug af tid og rum i faktisk tv, idet den realistiske og kronologiske fornemmelse bevidst overskrides. Eksempelvis finder vi allerede i første afsnit ud af, at der i sommerhuset er en mystisk dør i køkkenet, der åbenbart er en hemmelig indgang til Danmarks Radios bigbands studie, hvor musikken til programmet bliver indspillet. Brødrene går ofte gennem døren, når de skal bruge spiritus i mad og får modvilligt lov at låne af jazzmusikerne. Denne gimmick udvikles i de følgende sæsoner, så brødrene både gæster DR's andre ensembler og programmer via denne magiske dør. Gags af den type er uhyre sjældne i nytte- og livsstils-tv, hvor der typisk tilstræbes en idylliseret, men for seeren genkendelig og realistisk virkelighed. Overskridelsen af denne uskrevne regel i *Spise med Price* understreger programmets ambition om at placere det legende i centrum og ikke blot give råd til håndtering af seerens privatliv.

For det andet er sommerhuset også et ret originalt valg, da det isolerer madlavningen fra en hverdagslig og praktisk orienteret tilgang. Brødrenes gastronomiske praksis fokuserer ikke på ”nemt”,

”hurtigt”, ”billigt” og ”sundt”; ord, der ellers har været idealer for megen moderne madformidling. Hos brødrene Price kræver god mad investering af engagement, tid og ofte penge. Madlavning fremstilles som en hobby, der kræver udstyr og ro og ikke mindst isolation fra hverdagen.

Det hobbyagtige er i denne episode særligt evident gennem langtidsstegningen af porchettaen, der jævnligt skal kigges til og ”drisles” omhyggeligt. Det faktum, at der aldrig kommer gæster og spiser maden, og at madlavning herved primært er noget, brødrene gør for sig selv, har den effekt, at madlavning fremstår som en æstetiseret, selvcenteret fornøjelsespraksis, et *care-for-self* projekt (Lupton 1996). Fokus på egen fornøjelse kan læses som en maskulinisering af madlavning, da den distingerer sig fra en kvindeligheds/moderligheds konnoteret madlavningspraksis, det man kunne kalde et *care-for-others*-projekt, hvor fokus er på at give andre omsorg og tilsidesætte sig selv, som det blev fremført i kapitel to og tre. Denne opdeling blev videreført i Price-familiens opdeling mellem kvindelig og mandlig tilgang til mad, som analysen af introduktionen viste.

The Naked Chef var også et sådant *care-for-self*-projekt (Hollows 2003), men hos den unge kok handlede det *også* om at score på den sociale scene. Denne ambition finder man slet ikke hos de to brødre, der netop flygter fra det urbane liv og ud i et isoleret sommerhus. Isolationen synes at være en nødvendighed for, at det, man kunne kalde ”den rette stemning”, kan opstå gennem madlavning. Den ”rette stemning” er, når madlavning og alt omkring det forvandles til leg, og verden udenfor glemmes for en stund.



I sommerhuset skal der ikke tages højde for sociale normer ud over de regler og koncepter, brødrene selv laver. For det meste er disse underbygget af familieminder eller vandrehistorier relateret til dagens retter. I sommerhuset bliver de som børn på ny, der skaber en fantasifyldt og ubekymret legestue i deres pause fra hverdagen.

Sommerhuset som homosocialt heterotopi

En måde at få et greb om dette meget specielle køkkenrum er at tænke det som en heterotopi, der er et begreb fremsat af Foucault. I sin tekst *Des espaces autres*,⁹¹ hvor begrebet fremsættes første gang, beskriver Foucault det som ”sortes de contre-emplacement, sortes d’utopies effectivement réalisées dans lesquelles les emplacements réels, tous les autres emplacements réels que l’on peut trouver à l’intérieur de la culture sont à la fois représentés, contestés et inversés, des sortes de lieux qui sont hors de tous les lieux, bien que pourtant ils soient effectivement localisables.” (Foucault 2001/1984, 1575-1576). Denne snirklede ”definition” bliver ikke gjort mindre obskur af den efterfølgende heterologi, som er en beskrivelse af heterotopiens principper, ej heller af de mange eksempler på heterotopier, som præsenteres i teksten, og som synes meget forskelligartede. Som eksempler på heterotopier nævnes spejle, kirkegårde, skibe, museer, hammambade, feriebyer... Fælles for disse steder er ifølge Foucault, at de er ”uden for” resten af samfundet, og deres tidslige og stedslige beskaffenhed gør, at de udgør forskellige former for ”modsteder” til – men også på forskellig vis er forbundet til og betinget af og derfor også afhængige af - den omgivende kultur. Foucault modstiller heterotopien og utopien, da heterotopier adskiller sig fra utopier, som er ikke-realiserbare modversioner af et konkret samfund, ved det, at de altså findes og er faktisk lokaliserbare.

Begrebet heterotopi har været yderst populært inden for kultur- og samfundsvidenskaberne, som den amerikanske heterotopiforsker Peter Johnson påpeger det i sin gennemgang af begrebets brug i artiklen *The Geographies of Heterotopia* (2013). Johnson er ikke ene om at påpege, at Foucaults i forvejen flygtige idé gennem sin popularitet næsten er blevet totalt tømt for mening, og begrebet fungerer som et tomt tegn, da de mange anvendelser af begrebet forekommer modsætningsfyldte og i visse tilfælde endda direkte modstridende (Ritter & Knaller-Vlay 1998, 14), således at alt synes at kunne betragtes som en heterotopi.⁹²

Johnson advarer særligt mod en dikotomisk brug af begrebet, hvor man i en revolutionær optik sætter heterotopien op som et alternativ til ’det etablerede samfund’. Forholdet mellem heterotopien og den omgivende kultur er mere kompliceret end som så. Heterotopier er nemlig ”distinct emplacements that are embedded in all cultures and mirror, distort and react to the remaining space” (Johnson 2013, 794).

⁹¹ Denne tekst er resultatet af et foredrag, Foucault holdt i Cercles d’études architecturales d. 14. marts 1967, men teksten blev først publiceret i 1984 kort før hans død. Siden har der været stor debat om, hvorvidt teksten og konceptet var en flygtig idé eller det er en grundlæggende tanke i forfatterskabet, se desangående Johnson 2013.

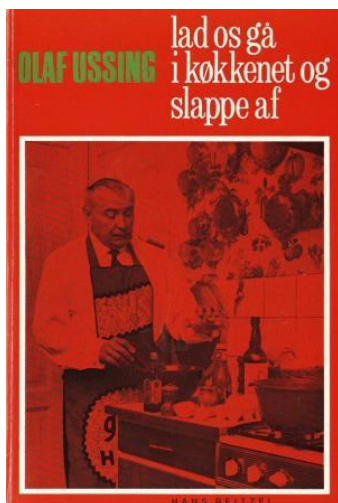
⁹² Angående de mange anvendelser se den imponerende (og næsten komiske) liste med hele 36 forskellige anvendelser af begrebet i Johnson 2013, 796- 797.

Denne pointe er vigtig, og jeg er langt hen ad vejen enig i Johnsons kritik, men mener desuden – som Johnson også fremfører – at begrebet har et analytisk potentiale til at beskrive en stribe specielle kulturelle rum, hvis særlige position kan være svær at forstå på anden vis. Når jeg vælger at bruge begrebet til min analyse af *Spise med Price*, er det netop, fordi sommerhuset synes at fungere som en heterotopi. Der er to ting i Foucaults beskrivelse af konceptet, som jeg vil pege på som yderst relevante i forhold til rummet i *Spise med Price*.

For det første er begrebet interessant for denne analyse, da Foucault tænker tid og rum sammen i *Des espaces autres*. Han påpeger således, at heterotopien er tæt forbundet med en særlig tidsfølelse, som i analogi til heterotopi kaldes heterokroni: ”Les hétérotopies sont liées, le plus souvent, à des découpages du temps, c’est à dire qu’elles ouvrent à ce qu’on pourrait appeler, par pure symétrie, des hétérochronies; l’hétérotopie se met à fonctionner à plein lorsque les hommes se trouvent dans une sorte de rupture absolue avec leur temps traditionnel” (Foucault 2001/1984, 1578). Dette er meget rammende på brødrene Prices sommerhus. Dette rum recirkulerer en række anakronistiske diskurser: familiekroniken, TV-køkkenet, gourmandfiguren... Det virker også, som om de to brødre er nødt til at isolere sig fra en hverdagslig kontekst og ind i dette isolerede sted for at skabe et rum, hvor disse diskurser *kan* recirkuleres.

For det andet åbner heterotopien for en udfoldelse af fantasien og en opløsning af det almindelige rums begrænsninger. Denne pointe fremhæves også af Johnson med henvisning til en radioudsendelse, hvor Foucault taler om begrebet. Her siger han bl.a., at børn kender godt heterotopien, da den kan være eftermiddage i forældrenes seng, hvor børnene leger uden forældrenes viden, og gennem deres fantasi kan de omdanne sengen til et imaginært rum og fx forestille sig at dynen er et hav. Sengen bliver et rum for ”inventing dream-like spaces that are firmly connected to and mirror the outside world... a fearful, playful experiment with boundaries of space” (Johnston 2013, 789-799). Denne fantastiske rumfølelse og legen med rummets grænser genfinder vi i *Spise med Price*, ikke mindst gennem den magiske dør, som også bidrager til denne barnlige legerumsfølelse, hvor det realistiske rum erstattes af et fantasiunivers, hvor imaginære rejser i tid og rum er mulige.

Et særligt kendetegn ved Price-brødrenes heterotopi er, at det også er et homocosialt rum, altså et monokønnet rum. Madlavning bliver som nævnt konstrueret som en særlig maskulin praksis i familien, og køkkenet er således et særligt maskulint rum. Denne konstruktion af køkkenet som et særligt maskulint rum eller måske rettere en særlig konstruktion af køkkenet, der gør det ’maskulint’, genfinder man i den gourmænd-tradition, som John Price var en del af (Nyvang 2013, 171).



Det artikuleres ikke mindst på denne forside af kogebogen *Lad os gå i køkkenet og slappe af* af Olaf Ussing. Her fremstilles køkkenet som et maskulint rum for kreativitet og rekreation. Brødrene Price trækker dog denne idé endnu længere ud, da de ikke bare går i køkkenet, altså i et adskilt rum, men tager helt op i et sommerhus og afskærer sig i højere grad fra enhver form for potentiel ”forstyrrelse”. En anden væsentlig forskel mellem Ussing og brødrene Price er, at hvor Ussing står alene og hygger sig med maden, er brødrenes tosomhed, altså det homosociale element i det maskuline køkken, et bærende element i deres maskuline madlavning. Denne homosocialitet, der omhandler både brødrene og deres far, synes altså kun at kunne udspille sig i et sommerhus

langt væk fra hverdagen og langt væk storbyens stressede liv. Det heterotopiske og det homosociale er således tæt forbundne i *Spise med Price*.

PERSONLIGHED

Våbenkapløbet: den broderlige dyst i køkkenet

Vi kan altså læse en revival af gourmandfiguren ind i *Spise med Price*, men hvor denne var knyttet til en meget tydelig *connaissanceur*-attitude i 1960'ernes gourmandtradition, så opløstes denne autoritative position noget i *Spise med Price*, særligt da den kombineres med den drillende og lidt barnlige tone, der hersker i sommerhuset, det kulinariske legerum. Legerumsmetaforen synes ikke helt malplaceret i forhold til de to brødres brug af køkkenet. Legetøjet er blot erstattet med køkkenmaskiner. Disse er også genstand for broderlig konkurrence - som de kalder for et ”våbenkapløb” - om, hvem der har de største og dyreste maskiner til køkkenet.

Våbenkapløbet er en tilbagevendende del af programmet, hvor brødrene skiftevis går i offensiven ved hoverende at præsentere den anden broder for en nyindkøbt maskine, som den anden ikke ejer. Denne dyst tager for alvor fart i episoden *I Tykt og tyndt*, hvor de to brødre laver den franske bønnenragout Cassoulet. Hertil skal der bruges en del forskellige typer kød bl.a. forskellige slags røgede pølser. På dagen for tilberedningen af denne store ret, kan James stolt fremvise sine egne hjemmelavede pølser. Han har både lavet fyldet og røget dem i sin egen nyerhvervede rygeovn. Som om dette ikke var nok, så præsenteres pølserne i vakuumpakket stand, da James også har erhvervet sig en vakuumpakningsmaskine. Han bemærker til kameraet med glimt i øjet om sine nyanskaffelser, at en vakuumpakningsmaskine ”hører til i ethvert godt hjem”, hvorefter han forsøger at fastholde en seriøs mine. Han fortæller også, at han har vist den til Adam, og han blev ”tilpas skuffet til, at det var det værd.” Vi ser også, hvordan Adam inspicerer James rygeværksted. Adam kommer med flere spydige

kommentarer, og over for kameraet prøver han også at gøre sig lystig over situationen og joker med, at James med sine industrielle instrumenter måske er ude i et karriereskift og vil starte virksomheden ”jameslaverpølser.dk”. På trods af sådanne sarkasmer fremstår han stadig meget misundelig.

Adams modtræk lader dog ikke vente på sig mere end et par episode, da han i episoden *Sulten i Provence* anskaffer sig en særlig, håndbygget, portugisisk lerovn, som kan få en temperatur på hele 350 grader celsius. Dermed er den ideel til at bage pizza, da den – som Adam lettere brovtende understreger – er ”beyond hvad sådan en almindelig husmandsovn kan klare.” James prøver også at nedgøre dette apparat ved fx med barnlig stemme at synge ”Adams pizza brænder, Adams pizza brænder”, da Adam tager den første let forbrændte pizza ud af ovnen.

Det er bemærkelsesværdigt, at de maskiner, som giver prestige i våbenkapløbet, er nogle, der giver det private køkken et professionelt tilsnit; den ”rigtige” pizzaovn eller det næsten industrielle professionelle pølseværksted. Herved kobles maskinerne også til bestemte praksisser, og maskinen giver adgang til at lege med forskellige professionelle identiteter, så som pølsefabrikant eller pizzamand. I *Sulten i Provence* er denne leg yderst tydeligt, da Adam står som en ”rigtig” pizzabager med den store pizzaspade og langer sine pizzaer over disken. Han skærer også pizzaen op med en rundkniv, som det bliver gjort nede på pizzeriaet.

Våbenkapløbet berøres også i griseepisoden, da Adam skal præsentere den enorme gasgrill, som porchettaen skal rotere på. Det er en imponerende sag, der er henvend et par meter lang med alle mulige låg og knapper. Adam viser den stolt frem: ”Fars nye gasgrill: rotisseri, tre gasblus, der kører og ... et lille gasblus herover til at lune sovsen”. Hvorpå Adam bryder ud i et hoverende brøl. Da der spørges til, om James er jaloux, replicerer han: ”Nej, for det er jo ikke Adams, men en han har lånt af sin rige nabo”. Adam går over til sin broder og visker noget à la ”jamen, havde vi ikke aftalt”.

Ved at punktere Adams praleri over for seeren, understreger James, at våbenkampløbet er en del af deres indbyrdes konkurrence og ikke skal bruges i forhold til den omkransende verden. Således er konkurrence også en central del af brødrenes samvær. Flere har fremhævet, at konkurrence er et centralt element i megen homosocialitet, bl.a. den tyske maskulinitetsforsker Michael Meuser. Han påpeger dog, at selvom konkurrence primært har som funktion at etablere eller at vedligeholde hierarkier mellem mænd inden for den homosociale gruppe, så fungerer konkurrencen også som ”a source to solidarity, comradeship and mutual affection” (Meuser 2007, 39). Interaktionen mellem Adam og James synes faktisk at illustrere denne iagttagelse. På den ene side er der hele tiden en intern kamp imellem dem, hvor lillebror og storebror skal positionere sig over for hinanden og fremhæve sig selv på bekostning af den anden. Samtidig er det kun de to brødre, der er ”med i legen”, og våbenkapløbet

foregår inden for et særligt maskulint rum for madlavning, som de viderefører fra deres fader, og som kun de kan siges at have adgang til. Den indbyrdes konkurrence markerer således også dette særlige rum og deres fælles bånd til faderen, der synes at være selve essensen af deres broderskab, som det portrætteres i *Spise med Price*.

Den barnlighed, som konkurrence også illustrerer, understreger, at *Spise med Price* udfoldes omkring et rum, der er isoleret fra en almindelig social kontekst, hvor sådanne barnagtige lege ville være akavede, men programmet synes at vise, at når man er sammen med en bror, kan man godt tillade sig at gå i barndom.

Den stramme porchetta

”Jo strammere, jo bedre”, betyder Adam, da han spidder porchettaen for at gøre den klar til gasgrillens rotisseri. Efter et par sekunder kigger James op på kameraet med et lumsk smil og konstaterer: ”Det er ikke et program for børn det her”.



Denne sekvens er et eksempel på den lummerhed, der ofte spilles på i *Spise med Price*. Platheden skabes her ved at lege med ordet ”strams” flertydighed, ikke mindst dets ”frække” og vulgære betydning, hvor det kan bruges karakteriserende om kvindekønnets elasticitet. James tydeliggør altså, at Adams udsagn også kunne være gyldigt i

en seksuel kontekst og derfor ikke er egnet for børn. Der drages altså en parallel mellem den seksuelle akt og madlavning.

Her ser vi et af de mange eksempler i *Spise med Price*, hvor brødrene flirter med et spændingsfyldt kulturelt betydningsfelt, nemlig det mellem madlavning, vold, maskulinitet og seksualitet. Dette felt er blevet diskuteret livligt i og uden for academia og generelt i debatter om mad, ikke mindst efter udgivelsen af bogen *The Sexual Politics of Meat* (Adams 1990/2010) af den amerikanske vegetarfeminist Carol Adams. Her kobler Adams kødspisning og antifeminisme, som hun ser som to forskellige udgaver af objektificering og udnyttelse af levende væsener.

Carol Adams’ berømte bog er især blevet kendt for begrebet ”the absent referent”. Hermed adresserer hun det faktum, at det levende dyr, der har måttet lade livet for at kunne blive til kød, er

begyndt at blive en 'absent referent' i forhold til kødspisning. Kødindustrien og supermarkederne har ifølge Adams med deres fragmentering af dyrekroppe til nydelige udskæringer i plastikindpakkede bakker haft succes med at adskille 'levende dyr' og 'kød' i forbrugernes bevidsthed. Således er der ikke længere nogen levende referent i forhold til det døde kød.

I en nyere analyse taler den australske madforsker Jovian Parry om "en ny karnivorisme" i sine studier af slagting i populær gastronomi (Parry 2010a, 2010b). Parry ser i sit materiale en tendens til, at madlavningens voldelige aspekter ikke søges "gemt væk", men at det derimod i stigende grad i madprogrammer med mandlige værter fremhæves, at det er nødvendigt at slå dyr ihjel for at få kød. Herved mener Parry således, at der er sket et skred i den måde, mandlige tv-kokke relaterer sig til dyr og kød på, da de nu selv udfører hvervet som slagtere. Et slående eksempel er Jamie Olivers Italiensrejse, hvor det netop er ved at slå et lam ihjel hos familien i Le Marche (jf. kapitel fem), at han initieres i den "autentiske" italienske kultur. Han italesætter denne akt som én, der gør ham mere "ægte" end alle hans "fake" kokkekollegaer, der er blevet hjemme i London, og som ikke har prøvet selv at slå de dyr, de tilbereder, ihjel. Jamie får gennem sin dåd en tættere kontakt til og forståelse for naturen end sine Londonkollegaer. Slagtningrn bliver næste heroisk i Jamies italesættelse, da den repræsenterer et opgør med den industrialiserede madkultur og dens distance til naturen.

Carol Adams ser det i et lidt andet lys, da hun understreger en klar parallel mellem kødspisning og patriarkalsk kvindeundertrykkelse. For hende bliver slagting og kødspisning en akt, hvorved den mandlige krop udnytter kulturelt 'laverestående' kød (kvindekroppe eller dyrekroppe) til at manifestere sin egen overordning. Hun er ikke den eneste, der har påpeget, at mange iscenesættelser af og kulturelle fortællinger om slagting spiller på en form for kønning af akten, hvor det opdrættede og slagtede dyr feminiseres og nedgøres, mens slagteriet og kødspisningen maskuliniseres og hyldes (Parry 2010a, 383-387). Således er der en parallelitet mellem disse scenarier med slagting og en mands seksuelle overgreb på en kvinde.

Brødrene Price og Hannibal the Cannibal

Hvis vi læser James' kommentar til den stramme porchetta i dette lys, skal den således ikke ses som en vovet morsomhed, men som en benævnelse af en ideologisk parallelitet mellem kødspisning og (seksuel) vold mod og udnyttelse af kvinder. Carol Adams' teorier drager meget bombastiske konklusioner, men hun tydeliggør et virksomt og spændingsfyldt betydningsfelt i vores kultur, nemlig de mange koblinger mellem kød, sex, vold og maskulinitet. Brødrene Price flirter også med dette spændingsfelt og lægger ikke skjul på deres fascination af madlavningens voldelige dimension. Denne

fascination har deres far også givet dem, som det fortælles i et af de første afsnit, hvor Adam fortæller historien om hummeren Helene.

Adam fortæller, hvordan John Price engang havde en levende hummer med hjem og lod sin yngste søn lege med den. Adam gav den også et navn. Hummeren Helene. Efter et par timer hentede faderen det store krebsdyr og annoncerede, at nu skulle Helene døbes, hvorefter hummeren kom ned i en kæmpe gryde kogende vand. Her lærte Adam, som han fortæller, at når vi laver mad, så slår vi dyr ihjel. Det er værd at notere, at der er en klar kønning af slagteren og det slagtede dyr i denne fortælling, der følger den beskrivelse, Parry gav os. Dette skræmmer dog på ingen måde de to brødre fra at lave kødfyldte retter, tværtimod er det faktum, at madlavning har en voldelig dimension snarere en del af dens fascinationskraft.

Denne fascination præsenteres ofte iblandet en ikke ringe del sort humor, som fx når en episode om lam hedder *Silence of the Lambs* med en reference til Thomas Harris' bogen af samme navn, hvori vi bl.a. stifter bekendtskab med psykiateren og masseorderen Hannibal the Cannibal, som spiser sine ofre efter på sofistikeret vis at have tilberedt dem. *Spise med Price*-seriens lammeepisode indledes også med en reference til Jonathan Demmes berømte filmatisering af denne roman, da vi i indledningen ser en flok lam gå roligt rundt, hvorefter kameraet får en maske med natvision på, mens vi hører tunge, maskuline åndedrag. Her citeres en af de sidste og mest ikoniske scener i filmen, hvor den kvindelige CIA-agent Clarissa Starling bliver jaget i en mørk kælder af en anden mandlig seriemorder, den frygtelige Buffalo Bill, som sulter og flår sine ofre, da han vil bruge deres skind til at sy sig en "kvindedragt". I denne scene har han modsat Clarissa natbriller på og kan se hende famle rundt i mørket. I filmatiseringen følger kameraet morderens blik på den rådvilde kvinde, som dog efter en lang og ubehagelig sekvens får farten af morderen og vender sig rundt og skyder ham.

Gennem denne reference kommer programmet til at gøre "the absent referent" og dennes død meget synlig. Referencen kan endda læses som en fremhævelse og dyrkelse af jagten og slagtningen af dyr. Som disse teknisk avancerede seriemordere er brødrene Price også fascineret af at skære i og "lege med" kød. Det kommer ikke mindst frem i en episode med kyllinger, hvor de to brødre til lyden af bragende polkamusik fremfører en ballet i et dukketeater med to døde kyllinger, som de omhyggeligt har udbenet og lavet om til marionetdukker.

I arbejdet med porchettaen i *Grise med Price* genfinder vi samme fascination af legen med kødet, da de to brødre tydeligt begejstres over at kunne boltre sig med en hel pattegris. Først skal den omhyggeligt masseres med krydderierne, så skal den bindes stramt sammen med garn og til sidst sættes på spyd og gnides med olie. Brødrenes massering, opbinding og oliering af det store stykke kød har

klare ligheder med en seksuel praksis og kan læses som en seksualisering af kødet, særligt når disse praksisser kombineres med seksuelle jokes om kvindeskønnet. Herved får det seksualiserede stykke kød også en kvindelig karakter. Denne feminisering af kødet og det slagtede dyr genfinder vi i lammeepisodens intros citat af den mandlige seriemoders blik på den famlende kvinde. Her er kvinden blot erstattet med et lam.

Disse referencer, der flirter med kombling mellem maskulinitet, mad, seksualitet og vold, er dog altid korte og afbrydes ofte af en hel anden stemning. Åbningssekvensen til lammeepisoden varer blot nogle få sekunder, hvorefter den humorfyldte og bragende intro kommer på og skaber en hel anden stemning. I arbejdet med porchettaen bliver situationen helt grotesk, da Adam begynder at lege, at den spiddede porchetta er en vægtstang, som han løfter, mens soundtracket til bokserfilmen Rocky spiller.

Således fungerer *Spise med Price*-seriens synliggørelse af "the absent referent" ganske anderledes end fx Jamies lammedrab. Jamie brugte dog slagtingen til at påkalde sig en mere "ægte" forståelse for madlavning og for naturen. Det er på ingen måde tilfældet med brødrene Price. Deres leg med sex, vold, maskulinitet og kød fremstår som koketteri med dette kulturelle betydningsfelt.

MADLAVNING

Anti-30 minute meal.

En populær trend i moderne mediemad har været konceptet *30 Minute Meals*, som især associeres med den amerikanske celebrity chef Rachel Ray. Hun har været den kvindelige frontfigur på *The Food Network* i USA. Her har hun kørt dette show siden 2001. Det særlige ved dette show er at det er et "real time" madprogram. Det vil sige, at værten ikke har "snydt lidt" eller forberedt delemnet i opskrifter. I løbet af programmet får vi hele tilberedningsprocessen fra start til slut, og alle opskrifter kan tilberedes på 30 minutter. Således demonstrerer programmet, hvordan man kan lave almindelig, god mad hver dag på en halv time. Almindeligheden gennemtrænger hele programmet ikke mindst Rays image, som den amerikanske medieforsker Rachel Nathanson påpeger: "Ray's success is at least partly due to her engaging personality. She is young, fit woman who warmly addresses her viewers as peers and friends. Ray stands in stark contrast to the cold, prim, conservative demands of Martha Stewart's iconic perfectionism." (Nathanson 2009, 317).⁹³

⁹³ Martha Stewart er en anden mere high-class celebrity chef i USA, som den amerikanske madkulturforsker Richard M. Magee har anført som et eksempel på madpuritanisme i mediemaden, en bevægelse, der ifølge Magee koeksisterer med madpornografien: "Martha Stewart, with her faux-Wasp name and carefully cultivated image as doyenne of New Storbritannien über-domesticity, seems to be the perfect candidate for the voice of food Puritanism" (Magee 2007, internetartikel, ingen side tal).

Programmet er altså bygget op omkring en ambition om at afmystificere og demokratisere madkulturen ved at vise, hvordan et ”almindeligt”, ungt menneske kan integrere madlavning ind i sin livsstil. Herved forsøger programmet også at gøre op med klassiske og mere voksne autoritetsfigurer, samt en docerende tone over for seeren. Her kan man se en vis parallelitet til *The Naked Chef*. Disse to programmer adskiller sig dog markant fra hinanden gennem deres tidsfølelser, hvor *The Naked Chef* tydeligvis adresserer et ”mandligt” fritidsunivers, så skriver *30 Minute Meals* sig ind i et ”kvindeligt” hverdagsunivers, hvor der kun er 30 minutter til rådighed, og ikke en hel dag som der er i hver episode af *The Naked Chef*. I denne optik er programmet en del af en trend, der dyrker ’domestic Taylorism’ (Nathanson 2009, 321),⁹⁴ altså en tilgang til det huslige arbejde, som inddrager taylorismens principper omkring optimering og strukturering af arbejdsopgaver og dyrker effektivitet som en grundlæggende værdi. I den industrielle brug af taylorisme var profitmaksimering den centrale motivationsgrund. I *30 Minute Meals* indgår effektivitetsdyrkelsen i en tidsøkonomi, hvor effektiviteten kan frigive tid – ”kvalitetstid”, som det lidt besynderligt betegnes i daglig tale – til at være sammen med familien, slappe af, blive længere på arbejdet eller bare ”opspare” tid til at få balance i dagligdagens samlede tidsregnskab.⁹⁵

Spise med Price kan ses som en slags anti-*30 Minute Meals*. I sommerhuset synes det at være en særlig kvalitet for en ret, at den kræver tid. Dette er helt tydeligt i griseepisoden, hvor retterne næsten rangeres efter, hvor lang tid de tager at lave. Det bliver ekstra evident, da de skal spises. Først kommer svinekoteletterne, som er en ret, der næsten kunne indgå i *30 Minute Meals*, da svinekoteletter er en udkæring, som kræver relativ kort tilberedningstid. I Adams version af koteletter i fad handler det dog ikke om, at få koteletterne gjort spiselige så hurtigt som muligt, da løg og pærer skal karamellisere langsomt i ovnen inden de brunede svinekoteletter kommer ovenpå, og det hele bages færdigt i ovnen. Det er altså en opskrift i flere trin, der ikke dyrker hurtighed. Denne ret får dog på ingen måde samme opmærksomhed og dermed samme status som den store porchetta, der har roteret i fire timer over en

⁹⁴ Taylorismen er en af de første videnskabelige teorier om optimering af arbejdsprocesser udviklet af Frederick Winslow Taylor i bøgerne *Shop Management* (1903) og *The Principles of Scientific Management* (1911) og kobles tæt til fordismen (Gramsci 1971): ”Fordism develops out of the earlier stage of ’Taylorism’, in which the application of the principles ’scientific management’ breaks down the labour process into a series of repetitive and unskilled tasks to be performed within limited periods of time, destroys the traditional skills of craft workers and allows their knowledge to be appropriated by a new class of managers and planners”(Macey 2000, 132).

⁹⁵ Tidsregnskab i narrativer om hjemmet er ikke noget helt nyt. Man finder denne dyrkelse af effektivitet og tidsmåling i hjemmet i den britiske anvisningslitteratur fra omkring midten af 1800-tallet, ikke mindst i Catherine Beechers *A Treatise on Domestic Economy* fra 1841, hvor temporalitet indskrives som en helt central faktor i administreringen af hjemmet. Angående dette emne henvises også til den danske litterat Maria Damkjærers analyse af hjemlig tid i den victorianske tidsalders skriftkultur i afhandlingen *Domestic Time in Nineteenth Century Print Culture* (Damkjær 2013). Nyvang påpeger også, at uret var et ”gennemgående ikonografisk element” i konsulenternes kogeboøger (Nyvang 2013, 127).

sagte ild. Det er et dagsprojekt, som på alle måder er uforeneligt med den ramme om det pressede hverdagsliv, som *30 Minute Meals* opererer med.

Porchettaen inkarnerer på alle de måder den ødselhed, som er central for madlavning i *Spise med Price*, da den fordrer både dyre maskiner (gasgrillen) og ekstravagante råvarer og mængder (en hel rundudbenet økologisk pattedgris til to mand), og ikke mindst fordrer retten, at man ødsler med sin tid, som netop er en knap ressource i de moderne samfund.⁹⁶ Porchettaen spises desuden som sidste ret, og denne spisesituation bygges som nævnt op som en form for klimaks.

Der er naturligvis en klar kønning af hhv. *30 Minute meals* og dens antimodel, som peger tilbage på modstillingen mellem konsulenterne, der var optaget af effektiviseringen af den daglige madlavning (for kvinder), og gourmændene, der dyrkede madlavning som rekreativ fritidssysse. En modstilling, som *Spise med Price* opererer videre med.

SMAG

At tage fedmen på sig

Brødrene Price har med succes ladet hånt om tidens sundhedstrends gennem deres ekstreme forbrug af fedt og ved at sikre, at ”rigeligt smør”-frasen er blevet ophøjet til et folkekært slogan. Denne grundlæggende provokation, som det hedonistiske vellevned udgør i en tid med fokus på livsstilssygdomme, spilles der naturligvis også på i griseafsnittet. Efter at de to brødre har sat den hele rundudbenede pattedgris på grillen, spørger instruktøren: ”Behøver vi lave mere mad?”. Det gør de kaloriemæssigt ikke, men de smæsker sig videre igennem elegante italienskinspirerede koteletter, grisetæer med intens ”brun smag”, kogte svineskanker med tysk surkål og ”grisebolsjer” (flæskesvær på pose).

Spise med Price retter således et provokerende angreb mod samtidens sundhedsdiskurser. Et angreb, som de selv inkorporerer gennem deres fyldige kroppe, der ikke bliver mindre sæsonerne igennem, og de har endda opnået at blive udnævnt til Danmarks uofficielle smørambassadører.⁹⁷

Den franske sociolog Claude Fischler har påpeget, at den fede krop i de moderne samfund har mistet sine potentielle positive konnotationer, altså fedme som symbol på overskud og rigdom. Dette skifte skal ifølge Fischler ses som et resultat af individualismens triumf. I de individualiserede samfund skal kroppen ikke primært være et medium til at udstille social magt og høj stilling, men i højere grad

⁹⁶ Denne pointe er fremført mange gange i teoretiseringer over moderniteten, fx taler den franske sociolog Jean Baudrillard indgående om tiden som ressource og statussymbol i *La société de consommation* fra 1970 jf. Baudrillard 1970, 238-252.

⁹⁷ Det var Kristeligt Dagblad, der stod for denne udnævnelse i en udgave fra 11. november 2011.

udtrykke den enkeltes kontrol over sin krop, hvilket det slanke ideal netop giver mulighed for. Den slanke krop repræsenterer den kontrollerede krop, der ikke giver efter for kroppens grådige appetit. Samtidig er opretholdelsen af slankhed et kontinuerligt projekt, der kan ses som en materialisering af den enkeltes selvudvikling og kamp for en værdig plads i verden. En kamp, der hele tiden er i fare for at mislykkes, ligesom den slanke krop er det.

Den fede krop kommer så til at repræsentere det mislykkede identitetsprojekt: De fede og de fede kroppe bliver i den moderne bevidsthed betragtet som ” et felt af ynkværdige sinker”, og de bliver set ned på ”som barnagtige madkleptomaner”, som Fischler så malerisk formulerer det (Fischler 1989, 355). I forlængelse af Fischler kan man sige, at den fede krop er en skamfyldt krop, da den er en materialisering af, at dens bærer ikke lever op til det frie samfunds grundlæggende påbud om individuel selvkontrol. Derfor udstødes den gennem latterliggørelse og udstødelse, ikke mindst i medierne, fx gennem makeoverprogrammer à la *Du bliver, hvad du spiser* (Raagaard 2010). Stigmatiseringen af den fede krop har endvidere givet grobund for en ny skare af ”fedtudrivere” à la Anne Larsen (Christensen 2007).

Brødrene Price gør op med fedmens sociale skamfuldhed. De stiller sig stolt frem og tager fedmen på sig i fuld bevidsthed om det provokerende i denne *statement*. De vil ikke følge det, Fischler kalder de moderne sundhedsregimer -”a set of rules to be followed... [that] exercise a control over everyday living, the body and its behavior”(Fischler 1990, 290) – som er kommet til at dominere den accepterede diskurs om madkultur. Det centrale her er ordet kontrol og den idé om styring og disciplinering, som associeres med madindtag, og som brødrene Price meget systematisk overskrider gennem deres excesser. Samtidig synes programmet også gennem dets opbygning af et heterotopisk køkken at antyde, at det netop kun er i denne isolerede sammenhæng, at de ”tør” går ”all in” i deres overskridelse.

Her er det også vigtigt, at deres fede køkken adskiller sig fra det fede køkken, som Bourdieu forbandt med de lavere klasser (jf. kap 5). Brødrene Price forsøger således faktisk at kombinere den centrale distinktion i Bourdieus fremstilling af madkulturens klasseforskelle ved at forene et fokus på kvalitet og form fra de højere klasser med et ideal om kvantitet og substans fra de lavere klasser.

Omnivorisme og stemningszapping

De mange fede griseretter – og i andre episoders smørexcesserne mm. - kan dog også læses som noget andet og mere end en kritik af sundhedsdiskurser. De to kraftige brødre følger nemlig ikke nogen klar linje i deres madrepertoire. Det gælder ikke bare mht. til det elitære køkken og folkelige køkken, som beskrevet i det foregående. De indtager meget skiftende positioner over for en række smagsmarkører,

fx økologi. For selvom brødrene starter med at prise de økologiske grise, er de ikke særligt konsekvente i deres fordømmelse af masseproduceret svinekød. De snupper fx lige et ”grisebolsje”, mens de venter på, at porchettaen bliver sprød. Flæskesvær fra pose tilhører samme kulinariske lavkultur som de røde pølser, der indledningsvis blev nedgjort. De to brødre har et ret fleksibelt smagsideal, der ikke er klart funderet, og de passer således godt ind i tidens omnivore smagsideal, da de flirter med en masse forskellige madtraditioner og zapper rundt imellem dem i deres omnivore orgier.

Alene i griseafsnittet hopper de mellem det kreative og lette i Adams version af koteletter i fad, det tunge i sauerkrauten, det brune i trottergearen, det svulstige i porchettaen og det kitschede i flæskesværene. Hver smag ledsages endvidere af en særlig iscenesættelse og stemning. For eksempel er der en tydelig forskel mellem den måde, hvorpå de to brødre smager på den innovative kotelet, og sekvensen, hvor sauerkrauten skal fortæres. I den første sekvens smager de lidt på retten stående og konstaterer, at det er en ”god combo”, men da de skal gå ombord i surkålen, skabes der en helt anden scene: de to brødre tager plads ved det veldækkede bordet med øl og snaps til ”den kontante servering” af tysk svin, som James sætter på bordet med et højroestet ”bummelum”. Pludseligt kommer en *biernutter* forbi og skifter deres – i hendes øjne – alt for små ølglas ud med ordentlige etlittersølkrus med rigeligt skum, hvorefter hun forsvinder. Dette får naturligvis den broderlige hygge til at stige endnu mere, og de kaster sig over svineretten. De påpeger også, at retten er dårlig scoremad, men ”har du fundet én, der kan stikke sådan en portion ud, så har du fundet en rigtig kammerat”.

Det bliver nærmest en iscenesættelse af en oktoberfest. Det er ikke bare en ret, der konsumeres, men en stemning, der performes. Så brødrenes *omnivorisme* er en slags stemningszapping, en leg med de fortællinger og stemninger, der følger med maden, og som de får adgang til via madlavningen.

Når det er sagt, så er det klart, at der er tale om en omnivorisme, der fokuserer på mandlighedskonnoteret mad, det vil sige fed, tung og kødfyldt mad eller med brødrenes egne ord ”madlavning med saft, kraft, smør og fløde”. Skal der laves lette grønsagsanretninger eller ”tøseretter”, kompenseres der ofte gennem jokes og latter.

DET GODE LIV

Det fede liv = det uhæmmede liv

Et centralt tema i *Spise med Price* er, at fed mad som et symbol på det gode liv gennemsyrrer serien. Farmors smørholdige croutoner repræsenterer den moderlige omsorg og hengivenhed, som hun gav sin søn. Det køkkenideal, som faderen repræsenterer, og som de to brødre tager udgangspunkt i, er netop et køkken med ”saft og kraft, smør og fløde”. Fed mad bliver her associeret med at gå efter den gode

smag og ikke lade andre hensyn diktere madlavningen. Af disse andre hensyn er særligt sundhed og økonomi kategorier, som der lades hånt om, og de, der følger sådanne idéer, ses der skævt til, som gourmændene så skævt til konsulenterne. I deres gastronomiske dage i sommerhuset synes brødrene virkelig at ville gå den fede linje helt ud gennem deres ofte overdrevne portioner og ekstreme brug af fedt. Således bliver sommerhuset et rum, hvor alle hindringer for udlevelse af det fede levned og krav om selvbeherskelse og kropslig disciplinering ophæves.

Dette gælder også i forhold til maskuliniteten, hvor vi kan konstatere, at mad og maskulinitet kombineres forskelligt i hhv. *The Naked Chef* og *Spise med Price*. I begge tilfælde er madlavning en rekreativ fritidspraksis, men hvor der i *The Naked Chef* arbejdes meget systematisk med at vise, hvordan madlavning kan bruges til begå sig i de forskellige situationer, som den moderne mand forventes at kunne begå sig i, og til at balancere sin maskulinitet, så synes *Spise med Price* at foreslå, at madlavning kan bruges til at skabe et homosocialt rum, hvor man kan flygte fra alle de forventninger og forhandlinger, som den moderne mand står over for i sit liv uden for denne heterotopi.

Således kan man sige, at dette rum bliver et hæmningsløst rum, hvor mad og maskulinitet kan udledes på måder, som ikke er acceptable i samfundet generelt. I denne gastronomiske legestue kan de to brødre til gengæld gøre alt det, de ikke må i det omgivende samfund: opføre sig barnligt, fantasere om tabuiserede voldscenarier, genopleve barndommens legerum, være platte, omgå sundhedsdiskurser og andre normer, de ikke selv fastsætter. Således fungerer sommerhuset også som et kompensationsrum, og kompensationsrum er netop en af de funktioner, som Foucault påpeger, at heterotopien kan have (Foucault 1984, 1580). Madlavning er her det medium, der faciliterer denne flugt og denne kompensation.

Det er altså centralt i denne flugt at ”lege med alderen”, da den homosociale heterotopi repræsenterer en drøm om at blive barn på ny og fraskrive sig det ansvar, den modenhed og den selvdisciplin, som traditionelt har været knyttet til det at være en voksen mand (ikke mindst en *old man* jf. kapitel 2). Herved er der faktisk også en parallelitet mellem ’the new lad’ og den maskulinitet, som udfoldes i *Spise med Price*. ’The new lad’ forsøgte også at skabe et rum, som var frigjort fra ansvarlighed og modenhed. Brødrene Price forsøger at lade gourmanden gå i barndom. De fraskriver sig også markante politiske holdninger til fordel for fjolleri og drilleri.

En fundamental forskel mellem maskulinitetskonstruktionerne i ’the new lad’-universerne og i *Spise med Price* er dog, at ’the new lad’ for det meste udfolder sig i et ungt, urbant miljø, mens *Spise med Price* viser to midaldrende mænd, der isolerer sig i et øde sommerhus.

Ambivalent homosocialitet

Flere har fremhævet, at homosocialitet er en central del af mange maskulinitetsformer (Kimmel 1996, 7-8), og at disse kvindefri zoner er styret af sexismen og objektivering af kvinder (Jonkin 2000, Flood 2007, Ihamäki 2013). Søndergaard beskriver den særlige homosocialitet, man populært omtaler som mandehørm, som en interaktionsform, hvor mænd bekræfter sig selv og hinanden som sidestillede subjekter via en objektivering og underordning af kvinder: ”Mandehørm fungerer ikke, hvis der er kvinder til stede, som forsøger at indtage sidestillet subjektposition” (Søndergaard 1996, 301). I en posttraditionel kontekst er dette fænomen dog ikke uproblematisk for mænd – påpeger Søndergaard videre - da det viderefører en præmoderne kønsforståelse, som ikke er kompatibel med at være en moderne mand. Søndergaard understreger, at flere af de interviewede mænd er ”beskæmmede over deres egen dyrkelse af fænomenet. De omtaler sig selv som ”drengerøve” og fniser lidt, når de fortæller om deres mandehørm” (Ibid, 302). En af de mandlige informanter fortæller endvidere, at ”man kan dyrke fænomenet med nogle, man kender, hvis man på forskellige måder viser, at man har en vis distance til det, og til sig selv som een, der gør det. Hvis der ikke er distance, er det afskyeligt, føler han”(Ibid.).

I *Spise med Price* er der ikke tale om direkte seksualisering eller objektivering af kvinder som i den mandehørm, Søndergaard omtaler. Man kan tale om, at de to brødre leger med nogle tydelige dominans- og seksualiseringsstrategier i deres omgang med kødet, ikke mindst porchettaen i *Grise med Price*, og i lammeepisoden ved at citere og drage paralleller til mandlige seriemordere. Der er også en tydelig videreførelse af en mandefigur, gourmanden, som betoner en traditionel maskulin overordning over for kulturelt kvindelige madlavningstilgange. Desuden betoner denne tradition, at mandekønnet har en privilegeret adgang til kulinarisk nydelse og raffineret madlavning. Denne privilegerede maskuline adgang til madlavning vækker genklang i *Spise med Price* qua accentueringen af faderen og hans essentielle rolle for deres tilgang til mad.

Som ovenstående analyse har vist, er madlavning og maskulinitet i *Spise med Price* dog omgærdet af stor ambivalens. *Spise med Price*-programmets selvironi og dekonstruktive stil rummer en klar destabilisering og punktering af den mandekultur, de to brødre dyrker. Hvis der er tale om kvindefjendsk homosocialitet, så forekommer det ikke uden en klar distancering igennem brug af ironi. Man kan altså her se paralleller til Søndergaards informanters måde at omtale deres forhold til mandehørm på.

Gør brugen af ironi så disse sexistiske elementer i *Spise med Price* harmløse? I *Making Sense of Men's Magazines* argumenterer de tre forfattere for, at brugen af ironi i 'new lad'-mandeblade ikke skal ses som

en dekonstruktion eller en destabilisering af de maskulinitetsformer, som bladene dyrker. Tværtimod kan man sige, at ”irony is used as an ideological defence against external attack (only the humourless do not get the joke) and an internal defence against more ambivalent feelings“ (Jackson, Stevenson & Brooks 2001, 104).

I *Spise med Price* er der den forskel til ’new lad’-bladenes univers, at maskulinitet ikke ses som en stabil kerne, men som noget, der tydeligvis ændres over tid og efter kontekst. Ikke desto mindre fornemmer man i *Spise med Price* som i ’new lad’-universet et behov for at skabe et rum, hvor man(d) kan opføre sig på måder, der ikke er *comme il faut* for en posttraditionel mand i ”almindelige” sociale kontekster. Hermed bygger programmet også på en implicit formodning om, at posttraditionelle ”mænd” har et behov for sådanne homosociale ”frirum” og for kompensation.

Del III: Diskussion og perspektivering

Kapitel 7: Ma(d)skulinitetstendenser i madprogramgenren efter *The Naked Chef*

Gennem arbejdet med afhandlingen er fire tendenser i koblingen mellem mad(lavning) og maskulinitet i madprogramgenren i tiden efter *The Naked Chef* blevet tydelige for mig. I dette kapitel vil jeg forsøge at skitsere disse tendenser med det formål at sætte mine analyser i perspektiv. Det vil jeg gøre ved dels at inddrage supplerende eksempler, dels diskutere andre studier af maskulinitet i madprogrammer. De fire tendenser er

- 1) *Rechefisation*
- 2) TV-kokken som social entreprenør
- 3) TV-kokken og revitaliseringen af den nationale myte
- 4) Madlavning som maskulin eskapisme

RECHEFISATION: MAD OG MÆND I UNIFORM

Rechefisation og dechefisation

Igennem analysen af *The F-Word* blev det muligt for mig at vise en modsætning mellem den måde, Gordon Ramsay og Jamie Oliver i *The Naked Chef* relaterede sig til den professionelle kokkerolle på. Jamie Oliver distancerede sig fra restaurantkøkkenet og hermed en klassisk maskulin måde at legitimere madlavning på, mens Gordon omfavnede denne traditionelle maskulinitet. Disse to måder at relatere sig til kokkerollen på, kaldte jeg *rechefisation* og *dechefisation*. Mine analyser fremhævede, at begge blev tydeligt iscenesat i programmerne. *Rechefisation* og *dechefisation* kan ses som to bevægelser, der har været mere generelle end de to programmer. Disse kan spores i repræsentationer af mænd som madlavere i Storbritannien og Danmark fra 1990'erne og frem.

Jeg har andetsteds påvist, at man kan finde flere eksempler på, at danske, mandlige madformidlere og professionelle kokke optræder uden uniform i kogebøger op igennem 1990'erne (Leer 2009). At mænd laver mad uden kokkeuniform er dog ikke helt nyt, det så vi både i forbindelse med playboyen (Hollows 2002) og med gourmanden (Nyvang 2013). Det nye i 1990'erne er, at et antal markante kokke pludselig optræder uden uniform (Leer 2009). Samtidig med denne bevægelse synes man dog også i 1990'erne at se en modsatrettet tendens, hvor den traditionelle kokkeuniform og restaurantkøkkenkultur (igen) kommer til at spille en vigtig rolle i iscenesættelsen af den mandlige kok, dog på en anden måde end den noble stil, som karakteriserede portrættet af Gert Sørensen.

Gordon Ramsay fortæller, at han blev draget mod den britiske kok (og sin senere læremester) Marco Pierre White efter at have set et billede af ham og hans lange hår på forsiden af et magasin.

Marco Pierre White er en af de personer, der startede denne relancering af den mandlige kokkefigur i



en yngre og mere sexet udgave (Wright 2006). Det gjorde han ikke mindst med kokebogen *White Heat* (1990), hvor hans utæmmede hår og den ikoniske cigaret distingverede ham fra Carême-traditionens kokkeportrætter. Håret og smøgen er accessories, der giver hans image ligheder med portrætteringer af rockstjerner. På trods af den rebelske fremtoning beholder White sin kokkeuniform på og signalerer hermed også tilknytning til den arbejdsidentitet,

som kokke traditionelt også har betonet i deres portrætter. Det er dog gennemgående i mange af disse *rechefisation*-portrætter, at kokkeuniformen ikke må stå i vejen for individualismen.

Denne tradition er særligt kommet frem i England i takt med, at Londons restaurantscene har været igennem en radikal omvæltning og fået international opmærksomhed i perioden fra 1985 til 2005 (Wright 2006, 6). Efterhånden som København (ikke mindst takket være Noma) har overtaget rollen som det nye, internationale foodie-mekka, synes kokkeuniformerne i stigende grad at komme tilbage i portrætter af danske, mandlige kokke.

Den mandlige kunstnerkok, der ikke optræder i madprogrammet

Det er bemærkelsesværdigt, at mange af disse professionelle kokke ikke primært bruger madprogrammet som medie. Det er, som om det er problematisk for en stjernekok at operere i et sådant populærkulturelt format, hvor værten primært skal indtage rollen som formidler (Hollows & Jones 2010). René Redzepi er fx ikke begyndt at lave madprogrammer, selvom han har fået adskillige tilbud.⁹⁸ Dette fravalg kan tolkes som en måde at værne om "sit brand" på.

I stedet vil han gerne optræde i kunstneriske kokebøger som den monumentale *NOMA – Tid og sted i det nordiske køkken* (2010). Den har forord af den islandske kunstner Olafur Eliasson og er spækket med artistiske fotografier af Nomas signaturretter og af det unikke, nordiske terroir. Bogens lange billedserie slutter med chefkokkens portræt, hvor han sidder i sin uniform. Til forskel fra bogens ellers knivskarpe fotografier har fotografiet af Redzepi



⁹⁸ Denne strategi om bevidst at fravælge at lave madprogrammer har jeg fået bekræftet under en samtale med Nomas direktør, Peter Kreiner, under en optagelse til den danske udgave af *Hell's Kitchen* i februar 2010.

udviskede overgange mellem lys og mørke, som vækker mindelser om renæssancemalerens sfumato-teknik. Fotografiets maleriske fornemmelse accentuerer det kunstneriske image, som bygges op omkring René Redzepi i bogen.

I dokumentaren *Noma på kogepunktet* (2008), som Redzepi også gik med til at deltage i, får vi et mindre romantisk billede af hans metier som kok, da vi ser den passionerede kok i næsten ramsayske udfald mod sine ansatte. I portrættet i kogebogen synes René Redzepi at ville tage afstand fra den ramsayske køkkenchef. Han trækker snarere kokkerollen i retningen af myten om den romantiske, mandlige kunstner, der qua sin genialitet intuitivt fungerer som mediator mellem ånd og stof (Knudsen 2008). Som Redzepi finder den romantiske kunstner sin inspiration i naturen. I kogebogen iscenesættes Noma-kokken som én, der har et særligt *gehør* for den nordiske natur og forstår at formidle terroirets sande natur i sine *værker*. Kontakten med naturen blev også accentueret i portrættet af Redzepi i *Time Magazine*. Her blev hans fornemmelse for det nordiske terroir særligt tydelig, da han nærmest gror op af jorden og føler græsset mellem sine hænder. Her var uniformen lagt helt væk.

Redzepi veksler altså mellem at optræde i og uden uniform. Det havde måske været mere i tråd med ideen om ”det autentiske”, som dominerer Det Ny Nordiske Køkkens ideologi, i højere grad at fralægge sig uniformen. Redzepi har dog valgt også i sin kunstnerkogebog at tage uniformen på, og herved betoner han sit tilhørsforhold til en faglig tradition og denne traditions traditionelle maskulinitetsideal. Det er dog påfaldende, at kunstnerkokkeidentitet i Redzepis optik ikke er kompatibel med madprogramgenren.

Alkymistkokken i tv-programmet

En af de få topkokke, der har forsøgt sig med at integrere kunstnerkokkefiguren i madprogramgenren, er den britiske kok Heston Blumenthal. Han er især kendt for sit arbejde med molekylær gastronomi⁹⁹ og for at have ledet restauranten The Fat Duck, som i en årrække har været blandt verdens førende. Han har desuden forsøgt sig med en række programmer, hvor han fremviste sine avancerede teknikker i *In Search of Perfection*-serien på BBC (2006), og senere på Channel 4 med bl.a. programmet *Heston's Feast*, hvor han genskabte historiske måltider via sine tekniske trylleries. I artiklen ”Please, Don't Try This at Home”. *Heston Blumenthal, Cookery TV and The Culinary Field* analyserer Joanne Hollows sammen med kollegaen Steve Jones, hvordan Heston Blumenthals image som stjernekok forhandles i kontakten med madprogrammet - en genre, der traditionelt lover at demokratisere kulinariske kompetencer og viden (Hollows & Jones 2010, 523).

⁹⁹ En gastronomisk bevægelse, der benytter sig af videnskabernes metoder og indsigter. Navnet er lanceret af fysikeren Nicholas Kurti og kemikeren Hervé This i 1988. Se også Pedersen & Fakstorp 2010, 210.

Igennem en analyse af disse madprogrammer kommer Hollows og Jones frem til, at Heston Blumenthal gør op med denne demokratiserende genrekonvention. Når Blumenthal ikke går på kompromis, distingverer han sig fra de tv-kokke, der slækker på standarderne for at komme på tv: "Rather than diluting his standards to meet the demands of television, the generic conventions of the cookery show are stretched to meet the demands of Blumenthal's obsessiveness" (ibid., 529). Programmet forskyder fokus fra at formidle praktisk viden om, hvordan (avanceret) madlavning kan realiseres i hjemmet, til at popularisere viden om Blumenthal og den molekylære tradition, han står for. Blumenthal konsoliderer sit eget format ved at lave om på madprogrammets konventionelle format. Hollows og Jones' læsning påpeger således en interessant sammenhæng mellem brugen af mediemadgenrer og social status.



Blumenthal spiller på en anden myte end Redzepi, da han ikke betoner en særlig kontakt til naturen som den romantiske kunstner. Derimod kombinerer han kunstneridentiteten med en anden maskulin figur, nemlig myten om den kreative videnskabsmand, der udforsker verden gennem eksperimenter og vidensindsamling - og ikke primært gennem særlige fornemmelser for naturens urkraft

som den romantiske kunstner. Både videnskabsmanden og den romantiske kunstner er dog ubetinget maskuline modeller.

Variationer over kokkerollen

Ramsay, Redzepi og Blumenthal kan således læses som eksempler på en *rechefisation*-tendens, hvor kokke tager den professionelle identitet på sig og betoner den i deres selvfremstilling. Det er dog også fælles for dem, at de alle synes at forhandle rollen. De vil altså både betone deres tilknytning til den professionelle tradition og markere deres individualitet. Her adskiller de sig fx fra den måde, dessertkokken Gert Sørensen fremstod på. I portrættet af ham blev vi kun præsenteret for den perfektionistiske dessertspecialists professionelle side. Vi kom ikke bag uniformen. Ramsay, Redzepi og Blumenthal vil ikke reduceres til uniformer, de vil også fremstå som unikke individer. Redzepi er naturromantikeren, Blumenthal er det kemigale legebarn, Ramsay er den, der har tilkæmpet sig en plads i den britiske elite gennem ekstremt hårdt arbejde i køkkenet. Ramsay er den, der forhandler kokkerollen mindst. Han er meget entydigt funderet i og konstrueret omkring selve restaurantkøkkenkulturen, hvilket jeg også betoner i min analyse. Han påberåber sig hverken særlige

fornemmelser for naturen eller videnskabsmandens eksperimentelle evner. Han betoner snarere, at arbejdsomhed og accept af restaurantkøkkenets hierarkiske strukturer er de vigtigste kvaliteter for en kok. Således konstruerer han sin identitet omkring en håndværkeridentitet og ikke en kunstneridentitet.

I et kønsperspektiv kan disse programmer således siges at dyrke en kultur, hvor arkaiske kønsstrukturer stadigvæk eksisterer, og hvor ligestillingen ikke er nået frem. Samtidig dyrker de også særlige mandlighedskonnoterede modeller for kreativitet, originalitet og virksomhed (den romantiske kunstner, den grænsesøgende videnskabsmand og håndværkeren).

Kvinde i konditoruniform

En af de få kvindelige madformidlere, som optræder i uniform, er den danske konditor Mette Blomsterberg. Hun fik sin debut på tv i 2010 med programmet *Det søde liv* (DR). Hun er et interessant (mod)eksempel, da hendes figur synes at kombinere en række mandlighedskonnoterede og kvindelighedskonnoterede tegn. Første sæson blev optaget i den café, hun forpagter i Glyptoteket. Her fremviste hun meget avancerede kager og desserter, der fordrede et højt teknisk niveau og professionelt udstyr. Disse opskrifter var således ikke forsimplinger af professionelle opskrifter, der let kunne adapteres til hjemmekøkkenet. Desuden optrådte hun i uniform med eget navn på. Således adapterer hun traditionelt maskuline elementer: professionalisme og avanceret artisteri.

Samtidig spiller hendes figur også på en række kvindelige elementer, som ikke mindst knytter sig til myten om, at kvinder har et særligt talent for dekoration.¹⁰⁰ Det afspejler sig både i hendes pertentlige og elaborerede kagedekorationer, samt i hendes markante ”feminine” kropsdekorationer – ikke mindst hendes perfekte franske negle, som konstant dukker op i billedet, når vi ser hende arbejde. Således udtrykker hun modsatrettede kønnede tegn samtidigt i sin figur. I de efterfølgende sæsoner figurerer hun dog i stigende grad hjemme i privaten og ofte i selskab med sine døtre. Herved glider hendes figur mere over i en klassisk kvinderolle, da moderskabet kommer til at skygge for hendes professionelle identitet. Denne tendens er dog ikke entydig, da hun parallelt hermed også er blevet dommer i bagekonkurrencen *Den store bagedyst*, hvor hun er i uniform, og hvor hun netop optræder i den autoritative rolle som professionel dommer over (mandlige og kvindelige) amatører.

Således balancerer Blomsterberg kontinuerligt forholdet mellem kvindelighed og den professionelle kokkeidentitet. Denne balancering er måske lidt lettere, da det er en konditoruniform og ikke en ”rigtig” kokkeuniform, hun bærer. De mandlige værter (i *rechefisationen*-tendensen) mødes ikke

¹⁰⁰ En myte, som fx Raymond Oliver dyrker i sin kokebog, hvor han agiterer for, at kvinder har et særligt talent for bordpynt: ”Måske er husets herre en uforlignelig kok, men ... han bør under alle omstændigheder lade husets frue være den, der kærligt sætter hans værk i ramme” (Oliver 1967, (uden sidetal)).

med samme krav om at skulle ”kompensere” for at tage uniformen på i forhold til deres kønperformance. De skal dog passe på, at de med uniformen ikke bliver låst fast i den arkaiske køkkencheffigur jf. Søndergaards idé om, at den ”rene” mandekategori fremstår ”uspændende” i en dynamisk kultur. Redzepi og Blumenthal synes at være optaget af dette i deres forhandling, hvor de også forsøger at markere deres individualitet. Ramsay udtrykker derimod ikke samme bekymring for at blive fanget i en traditionel manderolle.

TV-KOKKEN SOM SOCIAL ENTREPRENØR

Fra livstilslekspert til social entreprenør

Det sociale entreprenørskab, som jeg fremhævede i *Jamie's Ministry of Food* og Gordons ”Getting Women back in the Kitchen”-kampagne, kan også tolkes som en mere generel tendens i aktuelle koblinger af mad og maskulinitet i madprogrammer. I denne tendens går den mandlige tv-kok fra at være livstilslekspert til at blive social entreprenør, som Joanne Hollows og Steve Jones påpeger det i deres analyse af *Jamie's Ministry of Food*.

Begge programmer følger samme skabelon og skaber samme kønnede hierarki. Først fremsættes en ”case”, der udstiller kvinder, som mangler kulinariske kompetencer. Det understreges, at den manglende kompetence i køkkenet dækker over et større moralsk forfald. Hos Natascha i *Jamie's Ministry of Food* afspejler børnenes dårlige ernæring, at kernefamilien er i opbrud i dette hjem. Hos de to Bridget Jones'er dækker deres kulinariske inkompetence over, at de lever et upassende liv og ikke ønsker at påtage sig en ansvarlig voksentilværelse, det vil sige et liv med mand og børn. Heldigvis kan Gordon og Jamie hjælpe kvinderne med at få styr på deres utilstrækkelighed – både den kulinariske og den livsstilmæssige. I begge tilfælde er den kulinariske dannelse forbundet med at lede kvinder tilbage i klassiske kvinderoller.

Det mere end antydes især i Jamies kampagne, at denne individuelle case er eksemplarisk. Herved tegnes et billede op af et ”broken Britain” (Jones & Hollows 2010, 316-318), enten fordi arbejderfamilierne er ved at falde fra hinanden (Jamie), eller fordi frisindede kvinder ikke opfører sig ”ansvarligt” (Gordon). Både Gordon og Jamie iscenesætter sig selv som en ny type leder, der kan genopbygge samfundet og lede dets borgere i en rigtig retning – en opgave som staten åbenbart ikke længere magter.

Jamies restauration af Storbritannien

I dette lys er det bemærkelsesværdigt, at hele *Jamie's Ministry of Food* dyrker et nostalgisk billede af Storbritanniens fordums storhed, før moderniseringen røkkede for meget ved de gamle strukturer –

ikke mindst kønsrollerne. Madministeriet var som tidligere nævnt en vigtig brik i nationens overlevelse under anden verdenskrig. Under denne krig var Storbritannien stadigvæk en global stormagt. Ambitionen om at genopbygge dette madministerium fremstår som et ønske om at restaurere denne storhed. Bogen er også dedikeret til husholdningslærerinden Marguerite Patten, der var en central del af madministeriet, og hun afspejler det ideal for ansvarlig, kvindelig husførelse, som Jamie gerne vil geninstallere. I forordet til kokebogen, som følger med kampagnen, benyttes en markant krigsretorik, da Jamie taler om en aktuell usynlig fjende, nemlig fedmen. Den vil han gå i krig mod. Denne søgen tilbage ses også i bogens brug af retroæstetik, fx det 50'eraftige tapetstof, som dekorerer omslagets inderside.

Jamies ”krigsstrategi” går ud på, at en gruppe mennesker skal lære at lave 10 opskrifter. Herefter skal denne gruppes medlemmer love, at de vil lære opskrifterne videre til familie og bekendte, som igen skal love at lære opskrifterne videre. Denne *Pass-it-on*-kampagne dyrker også en idé om, at mennesker igen skal kommunikere gennem præmoderne kanaler. Valoriseringen af det menneskelige møde ansigt til ansigt spiller på en nostalgisk genoprejsning af de gode, gamle dage, hvor ”man kom hinanden ved”.

Jamies nostalgi er altså helt anderledes end den, vi finder i *Spise med Price*. I Price-brødrenes sommerhus var de nostalgiske referencer refleksive og ironiske. Jamie går derimod helhjertet ind i sit projekt og ser restaurationen af fortiden som både mulig og i særdeleshed ønskelig. Hele dette projekt kan altså siges at have en restaurativ brug af nostalgi og bruger myten om en ”bedre, national fortid” som legitimering af dets styringsmodi og disciplineringsstrategier.

Gastrogouvernementalitet

I både *Jamie's Ministry of Food* og Gordons ”Getting Women Back in the Kitchen”-kampagne er der nemlig tale om politiske projekter, hvor de to kokke vil styre bestemte befolkningsgrupper. Således vil jeg mene, at man kan forstå disse projekter ved hjælp af Foucaults gouvernementalitetsbegreb. Dette begreb er centralt i Foucaults teorier om styring og magt, som han udvikler i sine sene forelæsninger ved Collège de France i sidste halvdel af 1970 og i sine tre bind om seksualitetens historie. Gouvernementalitet er de kristne post-machiavelliske samfunds ledelsesstrategier og styringsteknologier, der modsat ældre samfund i mindre grad fokuserer på territoriet og mere direkte på befolkningen (Foucault 1978, 111-112). Gouvernementalitet har undergået forskellige udviklingsstadier:

magten har transformeret sig fra en magt til at få til at dø (*laisser mourir*) til en magt til at få til at overleve (*faire vivre*). Han [Foucault] bevæger sig samtidigt væk fra en interesse for den disciplinerende magt, idet han begynder at interessere sig for en magt, der snarere gør det gode.

Spørgsmålet bliver: hvorledes magtes vi gennem de tilbud om det gode, som vi ikke kan sige nej til? (Fogh Jensen 2005).¹⁰¹

En central pointe er her, at de moderne styringsteknologier er gået fra befaling til anbefaling, men det betyder ikke, at de er mindre styrende. Styringen sker blot mere indirekte og ofte gennem konstruktionen af legitime og illegitime subjektpositioner.

Hvis vi overfører denne optik på *Jamie's Ministry of Food* og Gordons "Getting Women back in the Kitchen"-kampagne, kan man sige, at de to stjernekokke udøver det, som jeg med mit eget begreb vil betegne som gastrogouvernementalitet. Jeg definerer gastrogouvernementalitet som en praksis, hvor menneskers sociale ageren styres gennem en disciplinering af deres madvaner. Gastrogouvernementalitet kan tage mange former. I eksemplerne med Gordon og Jamie tager den form af et tilbud om en 'empowerment' af kulinariske kompetencer. "Eleverne" tilbydes et "gode", en vej til at forbedre deres madvaner. Denne gastronomiske 'empowerment' er uløseligt forbundet med ophøret af "illegitime" livsstilsmønstre. Jamie og Gordon vil ikke bare forbedre deres "elevers" gastronomiske kompetencer, men også "lede" dem ind i traditionelle kønsroller og herved etablere et kønnet hierarki mellem de kvindelige disciple og de mandlige ledere. Den gastronomiske uorden, som de to Bridget Jones'er og Natascha inkarnerer, kan ikke løses uden at skabe "kønnet orden" i deres liv. I disse to eksempler ser vi altså mandlige kokke, der definerer legitime og illegitime kvinderoller og styrer kvinderne fra en illegitim position til en legitim position.

Det specielle ved Jamies og Gordons projekter er, at de som private aktører og mediebrands tager opgaver på sig, som tidligere var statens ansvar. Herved kan projekterne også ses som en kritik af en forfejlet stat, der ikke længere magter at styre sine subjekter, og som har produceret generationer af dovne og uansvarlige kvinder. Heldigvis tager disse filantropiske mandlige "celebrities" ansvar og hjælper med at disciplinere disse subjekter og få nationen tilbage på fode. Til gengæld får Jamie og Gordon – og hermed alle deres merchandises og accessoires – tilført det, man kunne kalde "etisk kapital" for deres samfundsgavnige dåd.

Når kokken slår tilbage mod mændene

Et interessant eksempel på en sådan form fra gastrogouvernementalitet, som kønsmæssigt adskiller sig fra *Jamie's Ministry of Food* og Gordons "Getting Women back in the Kitchen"-kampagne finder man i

¹⁰¹ Min tilgang til Foucaults komplicerede begreb er inspireret af den danske filosof Anders Fogh Jensen, der i bogen *Mellem ting* har en dybdegående præsentation og diskussion af begrebet (Fogh Jensen 2005, 188-310)

en episode af programmet *Le chef contre-attaque* (M6, 2009) med Cyril Lignac.¹⁰² Præmissen for dette program er, at i dagens Frankrig arbejder 70 % af kvinderne, men det er stadigvæk dem, der står for det huslige arbejde – ikke mindst madlavningen. Således tager Cyril til Lens i det nordlige Frankrig, hvor han forsøger at ”omvende” tre mænd, der aldrig har deltaget i madlavningen i hjemmet, og få dem til at bidrage til husarbejdet som moderne mænd.

Programmet begynder med, at vi ser Cyril gå rundt i en provinsby, som vi må formode er Lens. Han stopper forskellige grupper af mænd – alle håndværkere, som er i gang med dagens dont – og spørger dem, om de laver mad. Alle svarer ”nej” og påpeger, at det er ”madame”, der står for det. Cyril borer i, hvorfor det er sådan, når nu ”madame” også arbejder, og de forskellige mænd replicerer lettere fnisende, at det har de ikke tid til, eller at deres koner er så gode til det, at det ville være dumt at lave om på rollerne. Denne holdning genfinder man hos de tre mænd, der skal omvendes. Ikke mindst Jean-Luc, der er en 56-årig lastbilchauffør, udbryder skråsikkert, mens han slår håndfladerne sammen, at ”la cuisine pour moi, c’est un boulot de femme!”. En holdning, der deles af de to yngre mænd, der er med i eksperimentet, hvor den ene hellere vil spille computer med sine drenge end hjælpe konen, mens den anden hellere vil snakke med kammeraterne på den lokale bodega eller tage til fodboldkamp.

Cyril interviewer også forskellige kvinder i byen, der alle siger, at de er trætte af at lave det hele, og at deres mænd er nogle ”machoes”. Derpå konkluderer Cyril direkte til kameraet: ”Au 21^{ème} siècle, je trouve ça quand même hallucinant que ça soit toujours les femmes qui cuisinent. Les hommes doivent aussi participer à la cuisine, faire plaisir à leur femmes. Les femmes aujourd’hui travaillent comme les hommes. Moi, j’arrive pas à comprendre ça, donc j’ai vraiment envie de me battre pour ça.” Herefter annoncerer en voice-over: ”Ce soir, Cyril se met aux côtés des femmes.”

I løbet af programmet udstilles disse tre mænds inkompetencer gentagende gange. Mest insisterende i starten, hvor de får til opgave at lave almindelige retter til aftensmad uden opskrift. Her dvæles længe ved deres manglende færdigheder. Først i supermarkedet, hvor de fremstår helt på herrens mark og forsøger at få tilfældige kunder til at hjælpe dem med at finde de mest basale ingredienser. I køkkenet fortsætter den karnevaleske latterliggørelse, og det bliver accentueret i hvor høj grad, de tre mænd er på fremmed grund, da én prøver at purere en grønsagssuppe med et piskeris, og en anden river ovndøren af, da han skal åbne ovnen.

¹⁰² *Le chef contre-Attaque* behandlede en ny ”défi culinaire” i hver episode, således problematiseres mænds forhold til madlavning kun i dette ene afsnit. Programmerne, der varede halvanden time, blev sendt mellem 2008-2010. Udsendelsen om at få mændene i køkkenet blev sendt d.16. februar 2009 jf. <http://www.m6.fr/emission-le-chef-contre-attaque/emission-le-chef-contre-attaque.html> (besøgt d. 22/02/2014)

Under Cyrils coaching gennemgår de tre mænd dog en radikal udvikling. Det gælder ikke mindst den før så afvisende Jean-Luc. Fra nu af vil han irettesætte mænd, der siger, de ikke kan lave mad, med ordene: "si tu veux, tu peux!". Vi ser også, at han overrasker sin kone med en forførende middag med kammuslinger og foie gras i stearinlysets skær. Et træk, der får lykketårerne frem hos den før så frustreret hustru.

Denne udsendelse følger samme formel som de to andre programmer, hvor en kulinarisk inkompetence kobles med et større moralsk problem, som her er de tre mænds forældede kønsforestillinger. Igen kommer tv-kokken med løsningen på det kulinariske problem, som også åbner for en løsning af det "større" problem, hvilket i serien ikke mindst eksemplificeres gennem Jean-Lucs transformation fra gammeldags machomand til én, der tager det hjemlige køkken til sig og gør sin kone lykkelig.

I modsætning til i *Jamie's Ministry of Food* og i Gordons "Getting the Women Back in the Kitchen"-kampagne er der her ikke tale om, at en mandlig stjernekok "banker" kvinder på plads. Tværtimod leder kokken traditionelle mænd ind i roller, der ifølge værten er mere passende til det 21. århundrede. Herved er det ikke bestemte kvinderoller, der patologiseres eller gøres illegitime, men bestemte manderoller, nemlig den traditionelle mand med en kønsforståelse, der svarer til Søndergaards "rene mandekategori".

En interessant parallel til *Jamie's Ministry of Food* er dog, at den illegitime kønsposition er stærkt knyttet til klasse. Som Jamie tager Cyril "nordpå". Den "geostereotype" fremstilling af Nordengland og Nordfrankrig er i programmerne relativt identisk, da disse regioner beskrives som uglamourøse og tilbagestående industriområder. Disse territorier er endvidere beboet af arbejderklassen og er derfor ikke på samme udviklingsstadium som metropolerne. De tre mænd, der deltager i *Le chef contre-attaque*, passer ind denne stereotyp, og deres inkompetence i køkkenet er med til at udstille, at deres forståelse af køn hører et andet århundrede til. Som i *Jamie's Ministry of Food* inviteres seeren til at dele programmets middelklasseblik på arbejderklassen. I lighed med de engelske pendanter udøver Cyril her gastrogouvernementalitet, da han gennem sin madaktivisme hierarkiserer og marginaliserer bestemte subjektpositioner. I *Le chef contre-attaque* er det den traditionelle maskulinitet, der gøres til en illegitim position. Gennem sin afstandtagen til denne "tilbagestående" maskulinitetsposition konstruerer Cyril sig selv som en "moderne" mand, der er fulgt med tiden. Cyril bruger idealerne om ligestilling til at etablere et nyt kønshierarki, hvor den moderne middelklassemaskulinitet (som han inkarnerer) rangerer over den traditionelle arbejdermaskulinitet.

Romantisering og illegitimering af traditionel maskulinitet

Gennem denne analyse bliver det også tydeligt, at Cyril forholder sig forskelligt til den traditionelle maskulinitet i *Le chef en France* og i *Le chef contre-attaque*. I *Le chef en France* præsenteres vi for en traditionel maskulinitet, der har rod i det landlige liv, og i *Le chef contre-attaque* for en traditionel maskulinitet med rod i arbejderklassen. De to maskuliniteter inkarnerer begge traditionelle værdier og klare forestillinger om, hvad det vil sige at være en mand. De værdsættes dog helt forskelligt af Cyril. Den posttraditionelle kok indskrev en helt særlig værdi i den maskulinitet, han mødte i Bretagne. Han betonedede, at det var en ære at spise med jomfruhummerfiskerne, og han lod sig inspirere af de homosociale møder med bageren Alain, den pensionerede fyrmester Louis etc. Disse møder kunne danne grundlag for en dialog mellem en traditionel verdensorden og en posttraditionel verdensorden. I *Le chef en France* blev de traditionelle værdier og praksisser ikke problematiseret. På L'Île d'Ouessant herskede der meget klare opdelinger af arbejdet, som var baseret på køn. Fyrpasseren og hans kammerat Eugène slagtede fåret, og Marie-Jo tilberedte det. Madlavningen ville de to runde mænd ikke have noget med at gøre. Cyril anklagede dog ikke Louis og Eugène for at være machoer, som Jean-Luc blev det i *Le chef contre-attaque*. *Le chef en France* igangsatte ikke en marginaliseringsproces og en illegitimeringsproces af den traditionelle maskulinitet, som vi så det i *Le chef contre-attaque*. I dette program er der ingen mulighed for frugtbar udveksling mellem traditionel og posttraditionel maskulinitet. Hele programmet drejer sig om, at den posttraditionelle mand skal dressere traditionelle mænd og "lede" dem hen imod et posttraditionelt værdisæt.

I de to programmer opereres der med et vidt forskelligt syn på den traditionelle mand. Denne forskellighed synes at være knyttet til det rum og det miljø, som den traditionelle maskulinitet udfoldes i. I *Le chef en France* romantiseres den traditionelle maskulinitet gennem dens nære kontakt med naturen. I *Le chef contre-attaque* tilskrives den traditionelle arbejderklasse maskulinitet, der udfoldes i lavkulturelle rum (fodboldstadionet og den lokale bar), ingen værdi. Fodboldstadionet og den lokale bar konstrueres som den traditionelle mands flugt fra hjemmet og fra køkkenet, hvor han ellers ville kunne "åbne" sig mod en posttraditionel maskulinitet. Således handler illegitimeringen af den traditionelle maskulinitet i *Le chef contre-attaque* ikke kun om klasse, men også om forskellen mellem land og by. Det er kombinationen af underklasse, maskulinitet og urbanitet, der gøres illegitim.

TV-KOKKEN OG REVITALISERINGEN AF DEN NATIONALE MYTE

Den udforskning af "hjemlandet", som vi finder i *Le Chef en France*, bør forstås som en mere generel tendens. Hvor vi siden Floyd har set mange eksempler på, at vesterlandske tv-kokke drog ud i verden for at afdække eksotiske køkkener og kulturer (jf. kap. 5), så ser vi nu et øget fokus på, at hvide tv-

kokke udforsker deres eget ”nærmiljø”, deres egne nationale territorier. Denne tendens kan tolkes som introduktionen af lokavore ideologier i madprogramgenren. Et slående eksempel herpå, som jeg har berørt flere gange, er Det Ny Nordiske Køkken, som blev introduceret på dansk tv med programmet *Smag på Danmark* med Claus Meyer jf. Povlsen og Christensen (2008). I disse programmer forhandles tradition over for fornyelse i relation til en forestilling om nationalt fællesskab. Det er dog også tydeligt, at de forskellige programmer sammentænker tradition og fornyelse på meget forskellig vis. For at tydeliggøre dette vil jeg nu kaste blikket mod tv-serien *Jamie's Great Britain*, hvor både forholdet mellem tradition, fornyelse og selve idéen om nationen er ganske anderledes end i det franske program.

Storbritannien som en udviklingsorienteret (mad)kultur

I 2011 kom *Jamie's Great Britain* på Channel 4. Det var en serie i seks udsendelser, hvor Jamie tog på en kulinarisk rundrejse i England, Wales og Skotland. I introen ”bekender” Jamie, at han i sit virke som tv-kok har været for fokuseret på at søge inspiration udefra og ikke har udforsket sin egen madkultur – og tilføjer: ”Whatever that is”. Herved sætter programmet også grundlæggende spørgsmålstejn ved selve idéen om en oprindelig og stabil britisk madkultur. For at illustrere denne pointe bruger Jamie i introduktionen et velkendt eksempel, nemlig apple pie. Æbletærten har i generationer været symbolet på den britiske madkultur, men Jamie påpeger, at selve tærtekonceptet kommer fra ægypterne, æblet oprindeligt er fra Vestasien, og kanelet også kommer langvejsfra. Så denne ikoniske, britiske ret er på ingen måde autentisk britisk.

Jamie ser dog en stor værdi i det britiske køkken. For ham er det kendetegnende for britonernes forhold til mad nemlig: ”we are brilliant at making it our own”, hvor ”it” refererer til både opskrifter og produkter af fremmed oprindelse, som er blevet integreret i den britiske madkultur. Introen slutter illustrativt med, at vi ser Jamie servere et stykke apple pie på en tallerken: ”You know what it’s so damn tasty and it’s ours now!” Så overhældes tærtestykket med tyk, britisk ”custard”, hvorefter der klippes til et billede af en krøllet papirudgave af Union Jack. Så rives der adskillige bidder af flaget, og snart er fanen en kollage, der har beholdt Union Jacks geometriske former, korset og krydskorset, men hvor fragmenter af andre nationalflag fylder disse strukturer ud.



Denne kollage illustrerer, at for Jamie er essensen af det britiske køkken at være åben og modtagelig for kulinariske input fra hele verden og samtidig give det et umiskendeligt britisk "touch". Herved beskrives Storbritannien som en globaliseret nation, der er i konstant udvikling. Programmet illustrerer således den afsluttende pointe i *Jamie's Italian Escape*, hvor han tog fra Italien med en nyvunden stolthed over den britiske nation. Mødet med de stædige italienerne, der ikke var meget for at prøve noget nyt, havde lært ham at værdsætte den "openmindedness", som karakteriserer britonerne.

Et andet eksempel på denne særlige britiskhed finder Jamie i den skotske ret "haggis".¹⁰³ Den smager han på en gastropub, hvor kokkene elsker at lave nye variationer af klassiske retter. Haggis er ifølge Jamie en opskrift, der er overtaget fra vikingerne, der slog sig ned i regionen for mere end tusind år siden. Retten har siden udviklet sig. I den version, han præsenteres for på gastropubben, er den vigtigste ingrediens krydderiet allehånde, som kommer fra Jamaica. Dette krydderi er først blevet introduceret i den britiske madkultur lang tid efter vikingerne. Således er denne ret et produkt af både udveksling og udvikling. Det særlige britiske er netop ifølge Jamie: "taking proudness in evolution".

Dekonstruktionen af den gamle myte om et autentisk britisk køkken kompenseres af myten om en særlig britisk måde at være i verden på, som er baseret på udsyn og eventyrlyst kombineret med evnen til at individualisere ("make it our own"). I programmets konstruktion inkarnerer Jamie dette ideal til perfektion, da han netop vil arbejde videre i denne ånd og gøre disse britiske klassikere til sig egne ("make them mine"). Både den nationale ("make them our own") og den individuelle individualisering ("make them mine") er altså det, der kendetegner Storbritannien og det eksemplariske, britiske subjekt.

Jamie synes her at operere med en anden nationsmyte end den, han skabte i *Jamie's Ministry of Food*. I denne serie tog hans sociale entreprenørskab udgangspunkt i en nostalgisk myte om en stabil, sammenhængende, kernefamilieorienteret nation, der dyrker tiden under og lige efter anden verdenskrig. Den restaurative nostalgi, som denne madpolitiske entrepriser dyrkede, er i *Jamie's Great Britain* erstattet med en progressiv innovationsdyrkelse af traditioner, der er i kontinuerlig udvikling.

De to nationalmyter har også forskellig funktion i de to programmer. Nationsmyten i *Jamie's Ministry of Food* fungerede som et spejl til at vise, i hvor høj grad nationen er kommet på afveje, hvis

¹⁰³ "skotsk ret af indvolde fra får traditionelt bestående af en fars af finthakket lunge, hjerte, lever etc. nyrer, fedt og havregryn tilsat hakket løg, korender, rosiner og krydret med salt, peber, muskatnød. Farsen kommes i en færemave, som derefter koges. Retten, der i dag betragtes som den vigtigste skotske nationalret, spises traditionelt med *neeps and tatties*, kålrabimos og kartoffelmos ledsaget af whisky, men findes i dag i mange udgaver lavet på forskellige typer kød og med varierende kryddring." (Pedersen & Fakstorp 2010, 111)

man sammenlignede de familier, Jamie besøgte, med den myte om fællesskab og klare strukturer, som herskede i Storbritannien – før afkolonialiseringen, kvindefrigørelsen, ”the nanny state”... I *Jamie’s Great Britain* fejres en anden national attitude, der i programmets mytedannelse har været en central del af Storbritanniens historie og storhed. Således fokuseres der i langt mindre grad i *Jamie’s Great Britain* på en opdeling mellem før og nu, men nærmere på den kontinuitet, som har karakteriseret nationens udvikling igennem hele dens levetid.

Terroir, madkultur, etnicitet og nation i Jamie’s Great Britain og Le chef en France

Forbindelsen mellem terroir, madkultur, etnicitet og nation er forskellig i *Jamie’s Great Britain* og *Le chef en France*. I sidstnævnte udforsker kokken kun ”det hvide” Frankrig. Den eneste undtagelse er en episode i Frankrigs tidligere koloni Marokko. Her er der ”mørkere” mennesker, men de befinder sig ikke på den franske heksagon. Således konstruerer serien et naturligt forhold mellem den franske jord, hvidhed og fransk mad. Selvom de forskellige regioner har deres egenart - graden af hvidhed varierer fra Loire til Korsika, og madtraditionerne divergerer - så konstrueres regionerne som mere ens end forskellige. De fremstår blot som variationer over *én* særlig fransk tilgang til mad, som binder nationen sammen, og som udvisker alle forskellighederne (jf. Chevrier-citatet i kap 5). Den franske madkultur knytter så at sige bånd fra den franske jord til det fælles nationale bord. Dette bånd er dog i denne fortælling et bånd mellem hvide mennesker. Der er fx ikke et eneste ord om de fem millioner muslimer, som bor i Frankrig, eller om deres bidrag til det franske køkken.

I *Jamie’s Great Britain* understreges det konstant, at båndet, som den britiske madkultur skaber, er meget mere farverigt. Det er et bånd, der signalerer multikulturalisme og globalisering. Jamie dekonstruerer myten om, at der findes en statisk og oprindelig myte om et særligt hvidt, britisk køkken, forankret i den britiske jord. Det sker fx, når han pointerer, at selv æbletræet oprindeligt ikke er britisk, men noget, der er importeret til det britiske terroir, hvor det trives vel. Myten om et direkte og naturligt bånd mellem den britiske jord og det nationale bord destabiliseres, da der insisteres på, at der altid har været massive påvirkninger udefra, som afspejler sig på alle niveauer i processen fra jord til bord.

I seriens fjerde episode besøger Jamie Bristol og fortæller, at denne havn i mange år var centrum for den britiske handel med krydderier og slaver. Jamie understreger, at englænderne ikke skal være stolte over det, men han konstaterer også: ”it is a part of history”. Jamie betoner endvidere, at det caribiske mindretal, der har slået sig ned i byen som resultat af denne historie, bidrager med ”a sunny, spicy contribution to the British food landscape”. Historien endte altså godt.

Æbletræet og den caribiske madkultur er to former for påvirkning af den engelske madkultur. Forskellen består primært i tidsperspektivet. Træet er kommet fra Centralasien, men har slået rødder i

det britiske landskab for hundredevis af år siden, mens de caribiske immigranter er kommet til Storbritannien i nyere tid. De er begyndt at slå rødder, men stikker modsat æbletræet stadig ud. Der er også den forskel, at mens æbletræet er blevet en grundsubstans i det britiske køkken, så tilføjer de caribiske immigranter et (mere overfladisk) pift. De er dog begge centrale i Jamies remytologisering af den britiske madkultur.

Således er der altså også plads til de ikke-hvide køkkener ved Jamies britiske bord; man kan nærmest sige, at disse mennesker er fundamentale i det britiske køkken og den nationale selvforståelse i *Jamie's Great Escape*. Herved er det britiske køkken i mindre grad knyttet til jorden end til det, som udefrakommende kræfter har tilført jorden. Disse udefrakommende kræfter er dog blevet tæmmet eller samlet under den samlende åbenhed og omstillingsparathed, som Jamie associerer med britiskhed.

Selvom Jamie understreger ”fremmede” kulturers vigtighed for det britiske køkken (og dermed den britiske kultur), så synes *Jamie's Great Britain* at være styret af et hvidt blik og en idé om den hvide kernestamme. Under sin udforskning rejser Jamie rundt i en til formålet bygget bil, en rullende pub, der bærer navnet *The Cock in Cider*. Dette homosociale hyggerum med indlagt fadøl kommer til at fremstå som essensen af det *ærke*britiske. Det fællesskab, der prises, synes også at være et hvidt, britisk fællesskab, og storheden i det britiske køkken og den britiske kultur består i hvide menneskers evne til at integrere og omfavne fremmede køkkener og kulturer. Dekonstruktionen af myten om et stabilt, britisk køkken og en stabil kultur, erstattes af en anden myte, nemlig myten om Storbritannien som en vellykket multikulturel nation takket være hvide menneskers åbenhed og deres dynamiske forhold til forandring. Det er ikke de etniske småsamfund, der er ”openminded”, men derimod den hvide majoritet, der har formået at inkludere hele verden i sit køkken. De etniske minoriteter holder nemlig fast i deres ”egen mad” og indlemmer ikke det britiske i deres køkkener. Således fremstår de (som italienerne i *Jamie's Italian Escape*) fikserede af deres tradition (modsat italienerne er de dog på et fremmed territorium). De hvide britoner evner altså modsat minoriteterne at shoppe rundt mellem traditioner og ”gøre dem til deres egne”. Således fastholder Jamie en form for ”stranger fetishism” i al sin inklusion.¹⁰⁴

I *Jamie's Great Britain* og i *Le chef en France* møder vi forskellige vægtninger og forskellige konstruktioner af nationen gennem en udforskning af dens madkultur og madtraditioner. I begge tilfælde er der dog tale om posttraditionelle mænd, der opdager deres ” eget ” terroir og giver det værdi.

¹⁰⁴ Ahmed fremfører samme pointe i en dekonstruktiv læsning af fortællingen om Australien som en lykkelig multikulturel nation: ”Indeed, in some multicultural constructions of the nation, the ‘we’ itself emerges through the very *gesture of claiming difference*. Those who appear as different are incorporated *as* difference – a process that allows the nation to imagine *itself* as heterogeneous (to claim their differences as ‘our difference’). This process of incorporation also involves acts of differentiation” (Ahmed 2000, 113).

Herved positionerer de også sig selv som dem, der kan skabe bånd mellem forskellige dele af nationen. I *Le Chef en France* er det den gamle, landlige verden og den moderne, urbane verden. I *Jamie's Great Britain* er det mellem de forskellige etniske grupperinger i samfundet. I et maskulinitetsperspektiv er det bemærkelsesværdigt, at vi ikke ser kvinder, der indtager en rolle i sådanne revisioner af den nationale madkultur og dekonstruktion/rekonstruktion af nationen. Denne rolle synes kun at kunne udfyldes af dynamiske, unge, hvide mænd. De portrætteres som dem, der kan revitalisere nationsfortællingen ved at revitalisere den nationale madkultur. I disse maskulinitetskonstruktioner kobles køn meget tydeligt til race og terroir.

MADLAVNING SOM MASKULIN ESKAPISME

Den sidste af de tendenser, jeg vil skitsere i dette kapitel, omhandler idéen om homosociale heterotopier. Jeg argumenterede for, at *Spise med Price* kunne forstås som en slags modsætning til *The Naked Chef*. Hvor Jamies debut handlede om at bruge madlavning til at balancere en mobil maskulinitet og til at opnå social status, så synes brødrene Price nærmere at skabe et modsted, en heterotopi, til de sociale scener, som den unge Jamie Oliver forsøgte at erobre. Der er flere eksempler, hvor madlavning bliver en form for maskulin eskapisme.

Nak & Æd: vaskebjørn Dakar style

I serien *Nak & Æd* (DR2, første sæson 2010) slippes naturmanden Jørgen Skouboe og den selvudnævnte kogemand Nikolaj Kirk løs i den danske natur. I hvert program udfordres Jørgens evner som jæger, da han skal slå et bestemt dyr ihjel ude i den vilde natur. Nikolaj udfordres også, da han skal tilberede dyret uden et professionelt køkken. I fjerde sæsons første program er dagens tema fuglen sneppe, som skal jages omkring slottet Schackenborg i det sydvestlige Jylland. Programmet følger den fælles skabelon for udsendelserne og begynder med, at de to mænd mødes nær jagtmarkerne og drager ud i de øde skove, hvor de skal overnatte i en primitiv lejr. Her afslører Jørgen, hvad de skal spise, hvis det ikke lykkes at skyde en sneppe. I hver udsendelse er der nemlig en sådan "straf", hvis jagten fejler. "Straffekød" er som oftest et dyr, hvis kød almindeligvis ikke forbindes med menneskeføde. I denne episode er det en vaskebjørn.

Da det ikke lykkes at skyde en sneppe, må de to mænd lettere slukøret vende hjem og få det bedste ud af vaskebjørnen. Nikolaj gør sit bedste og kaster sig ud i en afrikansk inspireret version af vaskebjørn. Han er lige kommet hjem fra en tur til Senegal og er fuld af afrikansk inspiration. Som altid fabulerer han vildt, mens han improviserer i det primitive feltkøkken.



Vaskebjørnen bliver tilberedt med forskellige afrikanske krydderiblandinger og anrettes på en rispilaf. ”Så er vi i Dakar”, udbryder Nikolaj, da retten skal serveres. Nikolaj insisterer også på, at de, som den afrikanske tradition påbyder det, skal spise med fingrene: ”Sådan gør man ude i verden!”, siger kokken.

Da der skal fanges an, flytter Nikolaj de myntekviste, som han dekorativt har anrettet i en krans rundt om retten, og siger: ”De dér, det er jo mest til konen!” Jørgen replicerer: ”Prøv at glemme det der med konen, hun er jo ikke med!”. Programmets rulletekster kommer på, mens de to mænd med bål og hytte i baggrunden diskuterer vaskebjørnekødets kvaliteter til en westernklingende underlægningsmusik. Sidste frame er et billede af vaskebjørnen med optegnet blod hen over ansigtet, som om dyret lige var blevet ”nakket”. Denne grafik understøttes effektivt af en voldsom skudlyd.

Nak & æd beskriver i lighed med *Spise med Price* to mænd i en fritidskontekst, hvor de isolerer sig fra hverdagen. Modsat sommerhuset i *Spise med Price* opererer programmet ikke med samme vante kulisse. I *Nak & æd* udforskes et nyt territorium i hvert program, men det er altid et isoleret naturområde, hvor der ikke er kvinder eller ”koner” inden for rækkevidde. En række genstande (teltet, deres trædrikkebægre, bordene m.m.) rejser dog med hver gang, hvilket giver de to herrer mulighed for at gøre de nye territorier til *deres* ”frirum”.

Som i *Spise med Price* er konkurrenceelementet centralt i spillet mellem de to mænd. Hvis Jørgen ikke kan klare dagens opgave, så hænger de begge på ”straffen”, men som i *Spise med Price* understreger konkurrenceelement også deres fællesskab og afhængighed af hinanden. Fascinationen af at slå dyr ihjel, som vi også fandt i *Spise med Price*, står helt centralt i denne serie, hvor ”the absent referent” virkelig bliver synliggjort. Både drabet, pelsningen og udskæringen af dyrene bliver udstillet i detaljer. Der spilles også på det provokerende i at udstille denne fascination af at slå dyr ihjel, ikke mindst gennem den hårde titel, der ikke giver meget plads til identifikation med dyrene. Tværtimod reduceres disse til udfordrende målskiver, der skal nedlægges.

Programmet konstruerer naturen som en legeplads, hvor man kan lege ”røvere og soldater” eller ”jæger og samler” for et par dage. Naturen er således ikke et sted, hvor man gennem maden kan tilegne sig en eksistentiel oplevelse af et specifikt terroir, som man fx gør det i *Det Ny Nordiske Køkken*. At lave afrikansk kryddret vaskebjørn i en sønderjysk skov på en kold vinterdag er vel så meget imod *Det Ny*

Nordiske Køkken (og andre lokavore ideologier), som noget kan være. Denne handling kan måske nærmest tolkes som en latterliggørelse og provokerende udfordring af disse ideologier.

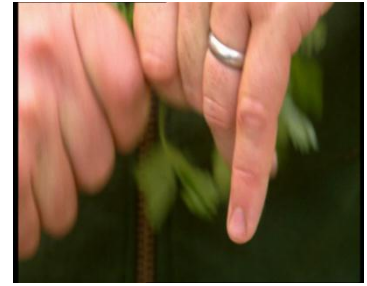
Jamie at Home: *Den homosociale have*

Selv Jamie Oliver har lavet programmet *Jamie at Home*, der kan tolkes ind i tendensen for madlavning som maskulin eskapisme. Programmet havde premiere i august 2007 og kørte i to sæsoner på Channel 4. Den første episode havde titlen *Tomatoes*. Her følger vi en lidt ældre Jamie end ham, vi mødte i *The Naked Chef*. Han har forladt storbyens ”vilde” liv til fordel for en roligere tilværelse på landet, hvor han er flyttet ind i en større landejendom med konen Jools og børnene. Dem ser vi dog ikke, for Jamie isolerer sig i serien med den vidende gartner Bryan i ejendommens have. Her høstes forskellige typer tomater, som Jamie tilbereder i primitive havekøkkener til tomatsalater, tomatconsommé m.m. Tempoet er roligt, fuglene kvirrer, og de to herrer nyder hinandens selskab på denne fredfyldte plet.



Dette kommer ikke mindst frem i den afsluttende ’framing’ af de to mænd, der står i solnedgangen ved en lille sø i haven. Jamie er netop kommet ud med en kop tomatconsommé, som han vil glæde Bryan med. Jamie kigger spændt på gartnerens reaktion, som han slubrer suppen i sig i aftensolens varme skær.

Køkkenhaven er, som den britiske tradition foreskriver, omgivet af en høj mur, hvis formål oprindeligt var at holde på varmen, men som skærmer haven af i forhold til omverden. Den ”befæstede” have synes også at udgøre en heterotopi. Da Jamies eneste selskab er Bryan, er det svært ikke også at læse haven som en homosocial heterotopi, hvor Jamie kan komme væk fra familien. Flugten fra det stressende moderne liv understøttes også af den rolige stil med lange, dvælende klip af havens hjørner i al slags vejr. Disse stillbilleder glider ofte over i tegnede gengivelser af motivet. Programmet udtrykker en drømmende længsel mod en epoke, hvor der var tid til at lave sådanne tegneøvelser af den nære natur, og hvor ”man” havde en mere simpel og rodfæstet tilværelse. Denne nostalgiske fornemmelse underbygges også af de mange nærbilleder af Jamie Olivers hænder i arbejde: når han roder i jorden, når han tager sin notesbog frem og gør notater, og når han arbejder i køkkenet...



Det manuelle arbejde signalerer netop tidsoverskud og langsommelighed, hvilket understreger, at programmet fremviser et hobbyrum. Rummet adskiller sig fra den effektivitet og den fart, som karakteriserer hverdags- og arbejdssituationer. Haven repræsenterer en flugt fra den tidsforfølelse og de forpligtigelser, som den rationelle tid er forbundet med. I artiklen *Easy as Pie: Cooking Shows, Domestic Efficiency, and Postfeminist Temporality* analyserer den amerikanske medieforsker Elisabeth Nathanson Rachel Rays *30 Minute Meals* og kommer frem til, at programmet dyrker ”domestic taylorisation” (jf. *Spise med Price*-analysen kapitel 6) – men hun finder også momenter, hvor effektiviteten må lade pladsen for små pauser med en nostalgisk stemning. Disse fremkommer især, når der gives plads til ”the sensual contentment to be found in manual labor” (Nathanson 2009, 326). *Jamie at Home* spiller meget på en lignende konstruktion af det manuelle arbejde i haven, i notesbogen og i køkkenet som en rekreativ og meditativ praksis, der sætter ham uden for det omgivende samfunds tidsforfølelse.

Der er ingen legende distance til projektet som den, man fornemmer ved *Spise med Price* og *Nak og æd*, men billedsiden svælger i landidyl, og seriens visuelle udtryk skaber en nostalgisk, drømmende forfølelse, der tydeligvis adskiller det fra den rå realisme, som blev brugt til at portrættere Jamies urbane hverdag i *The Naked Chef*.

Fælles for *Spise med Price*, *Nak og æd* og *Jamie at Home* er altså, at de viser mænd lave mad og lege med maden uden for en hverdagslig kontekst. Disse rum er bygget op omkring fantasi, leg, drømmebilleder og fjollerier og er hermetisk lukkede for kvinder. Hermed bygger programmerne på en fælles modsætning mellem på den ene side det kvindelige, der kommer til at repræsentere alt det, der ikke er til stede i programmerne: de sociale arenaer, byen, sundheden, overfladen, det komplicerede, det alvorlige. Heroverfor står det mandlige, der kobles med alle de tilstedeværende elementer: det isolerede, naturen, vellevned, det ægte, det ukomplicerede og ikke mindst latteren. I disse maskuline flugtforsøg fremstår latteren netop som markøren for en ”autentisk” maskulinitetspraksis, som kun kan realiseres i

disse flygtige stunder langt væk fra den posttraditionelle virkeligheds krav om mobilitet og kønsforhandling.

Konklusion:

Denne afhandling ville besvare følgende spørgsmål: 1) Hvilke konstruktioner og forhandlinger af maskulinitet igennem madlavning finder man i madprogramgenren i tiden efter *The Naked Chef*? 2) Hvordan kan de maskulinitetskonstruktioner og maskulinitetsforhandlinger, der fremlæses af analyseeksemplerne, forstås i forhold til en større revision af den maskuline identitet i den aktuelle (flydende) modernitet?

Analyserne og diskussionen gjorde det klart, at mad og maskulinitet ikke kobles på én måde i madprogramgenren i starten af det 21. århundrede. Afhandlingen fandt en række forskellige måder, som blev grupperet i fire tendenser. Disse tendenser var anderledes end koblingen mellem mad og maskulinitet i *The Naked Chef*. I dette program blev det ”at gøre mad” præsenteret som en måde at balancere en mobil maskulin identitet på. Dette program åbnede for en fornyelse af manderollen gennem det ”at gøre mad”.

Hvis man sammenligner dette udgangspunkt med maskulinitetskonstruktionerne i afhandlingens analysemateriale, kan man konstatere, at det kønsexperimenterende og den fornyelse af manderollen, der blev lanceret i Jamie Olivers første program, ikke er fortsat. Tværtimod synes madprogrammet efter *The Naked Chef* at være blevet en platform for revitaliseringer af traditionelle maskulinitetsdiskurser.

Ønsket om en revitalisering af en traditionel maskuline identitet var nok mest eksplicit i *The-F-Word* og i eksemplerne fra *rechefisation*tendensen. Her blev den traditionelle maskulinitet, der stadigvæk dominerer i restaurantkøkkenkulturen, hyldet – ikke mindst af Gordon Ramsay. Når de mandlige madformidlere forsøgte sig som sociale entreprenører, handlede de madpolitiske projekter også om at få genetableret en kønnet orden. (Her var *Le chef contre-attaque* et interessant modeksempel, da dette program forsøgte at banke noget ligestilling ind i de franske hjem). I de programmer, der omhandlede udforskningen af de ”nære” territorier, blev genoprejsningen af nationen og hvidheden vigtige komponenter i værternes maskulinitetskonstruktioner. I *Spise med Price*-programmerne og i de andre *eskapisme*programmer, så vi mænd aktivt sætte sig uden for den posttraditionelle verden. Mændene flygtede ind i forskellige modrum, hvor de kunne ”kompensere” for deres almindelige posttraditionelle liv.

På den ene side har vi altså *The Naked Chef*. Heri omfavnes den flydende modernitet og den usikkerhed omkring den maskuline identitet, som følger med. Programmet dyrker de muligheder, der er i, at manden ikke længere er fanget i en bestemt rolle, men kan shoppe rundt mellem en række forskellige udtryk. På den anden side synes alle de andre analyserede eksempler at være meget mere bekymrede for den flydende modernitet på maskulinitetens vegne. De bruger madlavning til at

genoplive traditionelle diskurser og modpoler til den posttraditionelle verden. Dette kan måske bedst forstås, hvis vi tænker lidt videre med Foucaults heterotopibegreb. Alle disse post-*The Naked Chef*-madprogrammer kan siges at dyrke heterotopier eller heterotopiske diskurser. Det er ikke kun eskapismetendensen, som dyrker modsteder til den omgivende kultur.

Restaurantkøkkenet kan fx også forstås som et modsted til den moderne kultur, da der i disse køkkener hersker en orden, der hører en anden tid til, og en brutal omgangsform, som ikke ville være acceptabel uden for dette rum. Man kan også tænke heterotopien ind i Gordons og Jamies madpolitiske projekter, der dyrker forestillinger om ”de gode, gamle dage” med *solide* kønsstrukturer. Disse forestillinger fremstår som en heterotopisk diskurs i forhold til de aktuelle *flydende* kønsroller. I udforskningerne af nationens udkantsområder i de nationale revitaliseringer blev disse områder – ikke mindst i *Le chef en France* - også associeret med en væren og en livsform, der var væsensforskellig fra og heterotopisk til det moderne liv.

Hvor *The Naked Chef* var en hyldelse til det posttraditionelle liv og de muligheder, som dets flydende karakter gav for at konstruere nye maskuline udtryk, søger de andre analyserede eksempler efter solide holdepunkter, som de finder i modrum og moddiskurser til det posttraditionelle liv og den posttraditionelle maskulinitet. Disse modrum og moddiskurser kan bringes til live gennem madlavningen. I *The F-Word*, *Jamie at Home*, *Le Chef en France* og alle de andre programmer (måske med undtagelse af *Le chef contre-attaque*) søger de mandlige madformidlere efter forankring, rodfæstethed og struktur. De gør dog dette på meget forskellig vis og med forskellige grader af radikalitet. I *Le Chef en France* var Cyril ikke ude efter en reetablering af den gamle verden, men interesseret i at etablere en dialog mellem den gamle og den nye verden. I *Spise med Price* blev ”vandrehistorierne” og familiekrønikerne recirkuleret med stor brug af ironi. Det betød dog ikke, at disse heterotopiske diskurser ikke havde værdi.

Afhandlingen bidrager således til maskulinitetsforskningen på flere planer. For det første ved at komme med en stort anlagt udredning af de måder, mad og maskulinitet ”gøres” i madprogrammet i starten af det 21. århundrede. For det andet giver den nogle indikationer om, hvorfor madkulturen synes at være blevet et felt, hvor den maskuline identitet i særlig grad forhandles i disse år. Afhandlingen peger på, at det ”at gøre mad” giver nogle gode muligheder for at indgå i kønsforhandlinger og i kønsdebatter uden at adressere køn direkte. Jamie Oliver kommer ikke med et postulat om, at han vil forny manderollen i *The Naked Chef*, men det ”gør” han, når han går imod madkulturens traditionelle kønning. På samme måde er de ”backclashes” mod moderne kønsroller, som man kan læse ind i *Jamie’s Ministry of Food* og Gordons ”Getting Women Back in the Kitchen”-

kampagne ikke direkte adresserede som angreb mod feminismen eller som ønsker om at geninstallere traditionelle kønsroller. Det kønspolitiske udtrykkes via madpolitiske dagsordner om ”at gå i krig mod fedme” eller ”at genfinde glæde ved at lave mad”. Madprogrammet bliver her en platform for kritik af ligestillingsdiskurser under dække af at tale om noget andet. I revitaliseringen af de nationale myter, er kritikken af de moderne kønsroller endnu mere indirekte, da den er iblandet en række andre identitetsdiskurser om race, national identitet, historie og globalisering. I forlængelse heraf er det vigtigt at pointere, at afhandlingen også har tydeliggjort, at madkulturen giver gode muligheder for at foretage intersektionelle maskulinitetsanalyser, altså studier af, hvordan maskulinitet konstitueres i samspil med andre identitetskonstituenten som klasse og race, da madfeltet netop berører så mange forskellige identitetsdebatter og videnskabelige felter.

For det tredje bidrager afhandlingen også til en nyere tradition inden for maskulinitetsforskningen, der betoner ”the importance of place for masculine identity construction” (Gottzén 2013, 1-2). Denne afhandling har gentagne gange understreget, at både sted og kontekst er helt centrale for, hvordan den maskuline identitet bliver konstrueret og forhandlet gennem mad: fra Jamies hjemmekøkken i hans ungarlejlighed til Gordons restaurantkøkken, fra Cyrils Kig Ha’ Farzorgie i Bretagne til brødrene Prices sommerhus. Disse forskellige rum giver plads for og fordrer bestemte maskulinitetskonstruktioner, mens andre maskulinitetskonstruktioner ikke er mulige eller ønskelige i de samme rum. I forhold til denne tradition bidrager afhandling særligt med den centrale pointe, at heterotopibegrebet forekommer centralt i forholdet mellem mad og aktuel moderne maskulinitet.

For det fjerde viser afhandlingen, at det grundlæggende poststrukturalistiske perspektiv på maskulinitet som forhandling/balancering (Søndergaard) og bricolage (Beynon) fortsat er en givende teoretisk indgang til forståelsen af konstruktioner af posttraditionel, hvid, heteroseksuel maskulinitet. Et bidrag, der kan være med til at nuancere Connells model, hvori den hegemoniske maskulinitet blev fremstillet som én position, der altid var ”culturally exalted”. Mine analyser viser snarere, at en række diskurser eller ”diskursbricolager” kæmper i et bredt hegemonisk felt, hvilket Anderson også påpeger med idéen om den inklusive maskulinitet. Mine analyser påpeger dog, at det hegemoniske felt ikke består af fikserede, dikotomiske positioner på den vertikale akse som den ortodokse over for den inklusive (Anderson). Snarere vil jeg mene, at vi bør se det hegemoniske felt som et felt af individer, der konstant bricolerer ud fra forskellige repertoarer. Afhandlingens konklusion kunne endvidere danne grundlag for den mere generelle hypotese, at den posttraditionelle maskulinitetsforhandling er gået ind i en ny fase. Hvor det i 1990’erne var vigtigt at markere det individuelle kønsudtryk ved tydeligt at gøre

op med ”de rene kategorier” – hvilket både Søndergaards analyse af køn fra 1990’erne og *The Naked Chef* peger mod – ser vi måske i dag en tendens til i stigende grad at betone tilhørsforhold til arkaiske strukturer (ikke mindst nationen og kernefamilien) for at fremstå rodfæstet eller med et af tidens buzzword: *authentisk*.

I forhold til Connell bekræfter afhandlingen dog også en central pointe i teorien om hegemonisk maskulinitet, nemlig den, at maskuliniteter skabes via hierarkiske relationer til andre maskuliniteter og til kvinder. Det var særligt tydeligt i ”TV-kokken som social entreprenør”-tendensen, hvor der blev skabt et hierarki mellem de mandlige stjernekokke og de gastronomisk inkompetente kvinder i *Jamie’s Ministry of Food* og ”Getting Women Back in the Kitchen”-kampagne. Ligeledes i *Le chef contre-attaque* blev der skabt et hierarki mellem Cyrils posttraditionelle maskulinitet og de ”tilbagestående” arbejderklassemænds traditionelle maskulinitet.

For det femte så har denne afhandling opereret med maskuliniteter i flere forskellige lande. Analyseeksemplerne er blevet opfattet som eksempler på en transnational tendens. Det har været et bevidst valg ikke at sigte mod at komme med nationale essentialistiske konklusioner à la ”i Frankrig laver tv-kokke mad sådan” og ”i Storbritannien gør de sådan”... Det ville der heller ikke være basis for på baggrund af den valgte metode, der har fokuseret på *close-readings* af et begrænset korpus frem for at fokusere mere overfladisk, syntetiserende læsninger af et større korpus. Idéen med dette metodiske valg har været at fremlæse nuancer i koblingen mellem mad og maskulinitet. Dette valg viste sig at være fornuftigt, da forskningen i ma(d)skulinitet i madprogrammer har brug for sådanne nærlæsninger dels for at opbygge et analytisk og teoretisk begrebsapparat, som ny forskning kan bygge videre på, dels for at forstå det komplicerede samspil (den komplicerede sammenfiltrering) mellem maskulinitet og andre identitetskategorier. Afhandlingens diskussionsdel demonstrerede dog også vigtigheden af at perspektivere analyseresultater og diskutere dem i forhold til anden forskning og andre analyseeksempler. Inddragelsen af eksemplerne fra tre lande bidrog til nogle interessante analytiske spejlinger, som har tilført nuancer og perspektiver, som jeg nok ikke var kommet frem til, hvis jeg havde holdt mig til ét land. Her synes jeg særligt at sammenstillingerne mellem revitaliseringerne af nationsmyten i hhv. *Jamie’s Great Britain* og *Le chef en France* frugtbart satte de to mytekonstruktioner i relief i forhold til hinanden.

Afhandlingen åbner også for en række nye spørgsmål om relationen mellem mad og maskulinitet. Det helt centrale er for mig at se: hvordan forholder ”rigtige” mænd sig til disse maskuline modeller i madprogrammerne? Der er forsket meget lidt i, hvordan ”rigtige” mænd bruger madlavning til at forhandle deres maskulinitet. Flere studier peger dog på, at mænd har overtaget madlavning i hjemmet

(fx Szabo 2012). Et nordisk studie konkluderer, at der ”er noget på spil” i forholdet mellem madlavning og maskulinitet i starten af det 21. århundrede, og at madlavning *kan* bidrage til at forny balancen i det senmoderne familieliv og arbejdsdeling i hjemmet (Olsen & Aarseth 2006). Hvis dette er rigtigt, så oplever vi altså, at maskulinitet i madprogrammerne bliver mere ”traditionel”, samtidig med at ”rigtige” mænds madlavning baner vejen for større kønslighed. I så fald er forholdet mellem repræsentationer af ”ma(d)skulinitet” og ”rigtige” mænds ”ma(d)skulinitet” en yderst kompliceret affære. Næste opgave for ma(d)skulinitetsforskningen bør være at undersøge dette forhold nærmere. Det vil kunne lære os en masse om, hvordan mænd forholder sig til modeller for maskulinitet og forhandler disse i deres hverdagspraksisser og i deres ma(d)skulinitet.

Outro: Time Magazine, Uge 47, 2013

Den 18. november 2013 kunne man igen finde René Redzepi på forsiden af Time Magazine. Denne gang var han i uniform, og med korslagte arme kigger han læseren direkte i øjnene. Han er sekunderet af to fagfæller, der ligeledes optræder i uniform og med fuldskæg: fra USA mesterkokken David Chang og fra Brasilien mesterkokken Alex Atala. Denne gang præsenteres Redzepi ikke bare som en (lokavor) helt, han og de to andre kokke udråbes til: *The Gods of Food*. Denne profetiske overskrift følges op af rubrikken: "Meet the people who influence what (and how) we eat."



Denne treenighed kobler stærke tegn på traditionel maskulinitet i en fuldstændig *rechefisation*: fuldskæg, uniform, autoritet, broderskab og indflydelse. Inde i bladet dekonstrueres denne *rechefisation* med et billede af de tre på fisketur. Uniformen er erstattet vaders og skovmandsskjorter. Alle tre har dog nu fået en kokkehue på. Overskriften er her ændret til *The Dudes of Food*. Der bricoleres fortsat i det ma(d)skuline felt.



Litteraturliste

- Aarseth, Helene & Olsen, Bente Marianne (2006). Mat og maskulinitet i senmoderne familieliv. *Norma* 1 (1), 42-61.
- Adams, Carol J. (2010/1990). *The Sexual Politics of Meat*. London/NY: Continuum.
- Adema, Paulina (2000). Vicarious consumption: Food, television and the ambiguity of modernity. *Journal of American & Comparative Cultures* 23 (3) 113-124.
- Agulhon, Maurice (1992). Le centre et la périphérie i: Nora, Pierre *Les Lieux de Mémoires. Les France* (T. III), 824-850. Paris: Gallimard.
- Ahmed, Sara (2000). *Strange Encounters: Embodied Others in Post-Coloniality*. New York: Routledge.
- Anderson, Eric (2009). *Inclusive Masculinity: The Changing Nature of Masculinity*. New York: Routledge.
- Appadurai, Arjun (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History* 30 (1) 3-24.
- Arnfred, Signe (2007). Postkolonial, feministisk kritik. Introduktion i: Søndergaard, Dorte M. (2007) *Feministiske tænkere* 207-216. København: Hans Reitzel.
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S. & Taylor, B. (2004). *Food and Cultural Studies*. London: Routledge.
- Attwood, Feona (2005). Inside out: men on the Home Front. *Journal of consumer culture*, 5 (1) 87-107.
- Barad, Karen (2003). Posthumanist Performativity: Towards an Understanding of How Matter Comes to Matter. *Signs*, 28(3), 801-831.
- Badinter, Élisabeth. *XY: De l'identité masculine*. Paris : Le livre de Poche/ Éditions Odile Jacob, 1992.
- Bakhtine, Mikhail (1970). *L'oeuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*. Paris : Gallimard.
- Bakhtin, Mikhail (2006). *Tid, rum & historien. Kronotopens former i europæisk litteratur*. Århus : Klim.
- Barthes, Roland (1957/2002). *Mythologies (Oeuvres Complètes, t. I)*. Paris: Editions du Seuil.
- Barthes, Roland (1967/2002). *La mort de l'auteur (Oeuvres Complètes, t. III)*. Paris: Editions du Seuil.
- Baudrillard, Jean (1970). *La société de Consommation*. Paris: Édition de Denoël/Folio Essais.
- Bauman, Zygmunt. (2006). *Flydende modernitet*. København: Hans Reitzel.
- Beauvoir, Simone de (1949/1999). *Det andet køn (bind 1)*. København: Tiderne skifter.
- Beck, Ulrich (1997). *Risikosamfundet – på vej mod en ny modernitet*. København: Hans Reitzel.

- Béliard, A. S., & Quemener, N. (2012). L'«exotisme de la proximité»: l'amour à l'épreuve du monde agricole et du couple. *Le Temps des médias* (2) 116-129.
- Benwell Benthon (Ed.). *Masculinity and Men's Lifestyle magazines*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Beynon, John (2002). *Masculinities and Culture*. Buckingham: Open University Press.
- Birnbaum, Pierre (2013). *La République et le cochon*. Paris: Seuil.
- Bloksgaard, L, Faber, S & Hansen, C. (2013). Dreng i udkanten – køn, stedtilknytning og uddannelse i: Jørgensen, Christian Helms (red.) *Dreng og maskulinitet i ungdomsuddannelserne*. Roskilde: Roskilde universitetsforlag.
- Boesen, Ulrich (2000). *Tv-køkkenet – De bedste opskrifter og historier i mere end 25 år*. København: DR Multimedie.
- Boll-Johansen, Hans (2003). *Ved Bordet*. København: Gyldendal.
- Bondebjerg, Ib. (1996) Public discourse/Private fascination : hybridization in true-life –stories genres”. *Media and Society* (18) 27-45.
- Bourdain, Anthony (2001/2004). *Kitchen Confidential - A Cook's Tour(paperback edition)*. London: Bloomsbury.
- Bourdieu, Pierre (1979). *La distinction*. Paris: Les Éditions de minuit.
- Boutaud, J. J., & Madelon, V. (2010). La médiatisation du culinaire. *Communication & langages*, 2010, 33-40.
- Boym, Svetlana (2001). *The Future of Nostalgia*. Basic Books
- Brachet, Camille. (2010). C comme convivial et culinaire C à vous sur France 5. *Communication & langages* (164) 73-85.
- Brost, Lori (2000). *The Television Cooking Show: Defining the Genre*. Indiana: Ph D- dissertation - Indiana University.
- Brownlie, D. & Hewer P. (2006). Prime Beef Cuts: Culinary Images For Thinking Men. *Consumption, Markets & Culture*, 10 (3) 229-250.
- Brunsdon, Charlotte (2003). Lifestyling Britain The 8-9 Slot on British Television. *International Journal of Cultural Studies* 6(1) 5-23.
- Butler, Judith. (1990/2010). *Kønsballade*. København: Forlagte HP.

- Butler, Judith. (1990). *Gender Trouble*. New York: Routledge.
- Butler, Judith. (1993). *Bodies That Matter*. New York: Routledge.
- Chan, Andrew. (2003). 'La Grande Bouffe': Cooking Shows as Pornography. *Gastronomica* 3 (4) 47-53.
- Chao, Shih (1998). TV cook shows – Gendered Cooking. *Jump Cut: A Review of Contemporary Media* 14 (1) 19-27.
- Christensen, Dorte Refslund & Povlsen, Karen Klitgaard (2008). Mad, terroir og tv: Smag på Danmark!. *MedieKultur*. 24 (45) 51-64.
- Christensen, Dorte Refslund 2007. Fedtuddrivelse som mytologiseringspraksis. *DIN* 1 (1) 89-100.
- Carlsen, J. & Frandsen, K. (2005). *Nytte-og livsstilsprogrammer på dansk tv*. Århus: Arbejdsrapport 133 fra Center for Kulturforskning, Århus Universitet.
- Chevrier, Francis (2011) *Notre Gastronomie est une culture*. Paris: F. Bourin.
- Christensen, Christa L. (2008). Livsstils-tv som underholdning. *Mediekultur*, 24 (45), 23-36.
- Christensen, C. L., & Frandsen, K. (2008). Introduktion. *Mediekultur*, 24 (45), 1-2.
- Christensen, D. R. & Povlsen, K. K. (2008). Mad, Terroir og tv: Smag på Danmark. *Mediekultur*, 24 (45), 51-64.
- Cockburn, Alexander (1977, December 8). Gastro-Porn. *New York review of Books*.
- Cohen, Évelyne (2013). Art et magie de la cuisine: la cuisine du Grand Véfour à la télévision?. *Sociétés & Représentations*, (2), 113-124.
- Connell, Raewyn (1987). *Gender and Power*. Stanford: Stanford University Press.
- Connell, Raewyn (1995/2005). *Masculinities*. California: University of California Press (2 edition).
- Connell, Raewyn (1998). Masculinities and globalization. *Men and masculinities*, 1(1), 3-23.
- Connell, R. W., & Messerschmidt, J. W. (2005). Hegemonic masculinity rethinking the concept. *Gender & society*, 19(6), 829-859.
- Connell, R. W., & Wood, J. (2005). Globalization and business masculinities. *Men and masculinities*, 7(4), 347-364.
- Damkjær, Maria (2013). *Domestic Time in Mid-Nineteenth-Century British Print Culture*. PhD-Thesis. London: Kings College London.

- Damsholt, Tine & Simonsen, Dorte Gert (2009). Materialiseringer. Processor, relationer og performativitet. I: Mordhorst, Camilla, Damsholt, Tine & Simonsen, Dorte Gert (red.): *Materialiseringer. Nye perspektiver på materialitet og kulturanalyse*. Århus: Århus Universitetsforlag.
- De Sollier, Isabelle (2005). TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction. *Continuum* 19 (4) 465-481.
- Demetriou, Demetrakis (2001). Connell's Concept of Hegemonic Masculinity: A Critique. *Theory and Society* (30), 337-361.
- Derrida, Jaques (1966). *L'Écriture et la différence*. Paris: Seuil.
- Deutsch, Jonathan (2005). Please Pass the Chicken Tits: Rethinking Men and Cooking at an Urban Fire House. *Food and Foodways*, 13 (1-2), 91-114.
- Edwards, Tim (1997). *Men in the Mirror: Men's Fashion, Masculinity and Consumer Society*. London: Cassell.
- Edwards, Tim (2003). Sex, Booze and Fags: Masculinity, Style, and Men's Magazines i: Benwell B. (Ed.), *Masculinity and Men's Lifestyle magazines*, 132-146. Oxford: Blackwell Publishing.
- Edwards, Tim (2006). *Cultures of Masculinity*. London: Routledge.
- Ehrenreich, B. (2011). *The Hearts of Men: American dreams and the flight from commitment*. NY: Random House LLC.
- Friche, Nanna & Steno, Anne Mia (2013). Kok, køn og krop – mediekokke og maskuliniteter blandt kokkedrenge på erhvervsskolen i: Jørgensen, Christian Helms (red.) *Drenge og maskulinitet i ungdomsuddannelserne*. Roskilde: Roskilde universitetsforlag.
- Pedersen, Carl Th. & Fakstorp, Jørgen (2010). *Gastronomisk Leksikon*. København: Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck.
- Faludi, Susan. (1991). *Backlash*. NY: Broadway Books.
- Feasey, Rebecca (2008). *Masculinity and Popular Television*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Fischler, Claude (1989/2001). *L'Homnivore*. Paris: Poches Odile Jacob.
- Fine, Gary A. (1996/2008). *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*. Carlifornia: University of California Press.
- Flood, Michael (2008). Men, Sex, and Homosociality How Bonds between Men Shape Their Sexual Relations with Women. *Men and masculinities*, 10(3), 339-359.

- Foucault, Michel (1978/ 2004). *Sécurité, territoire, population. Cours au Collège de France 1977-1978*. Paris: Gallimard
- Foucault, Michel (1984). *Des Espaces Autres*. I : Foucault, Michel (2001): *Dits Et Ecrits II(1976-1988)*. Paris : Gallimard.
- From, Unni (2007). Forbruger-og livsstilsjournalistik. En analyse af nytte og nydelse i journalistikken. *MedieKultur* 23(42), 36-47.
- Giddens, Anthony (1996). *Modernitet og selvidentitet*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Gold, Carol (2005). *Danish Cookbooks*. København: Museum Tusulanum Press.
- Gill, Rosalind (2003). Power and the Production of Subjects: a Genealogy of the New Man and the New Lad. In Benwell B. (Ed.), *Masculinity and Men's Lifestyle magazines* (pp. 34-57). Oxford: Blackwell Publishing.
- Gill, Rosalind (2009). Beyond the Sexualization of Culture-Thesis: An Intersectional Analysis of Sixpacks', Midriffs' and Hot Lesbians' in Advertising. *Sexualities*, 12(2): 137-160.
- Genette, Gérard (1996). *Figures I*. Paris: Éditions du Seuil.
- Girardelli, Davide (2004). Commodified Identities. *Journal of Communication Inquiry* 28 (4): 307-324.
- Gottzén, Lucas (2013). Placing Nordic Men and Masculinities. *Norma* 8 (1): 1-5.
- Guiliani, Emanuelle (2003). Quand la télé passé à table. *Télévision* 398, 541-543.
- Halberstam, Jack (1998). *Female Masculinity*. NY: Duke University Press.
- Hebdige, Dick (1979). *Subculture: The Meaning of Style*. London: Routledge.
- Heede, Dag (2004). *Det tomme menneske. En Introduktion til Foucault*. København: Museum Tusulanum Press.
- Heede, Dag (2012). Queerteorien i Danmark – eller hvordan jeg blev mærkelig. *Kvinder, Køn og Forskning* 20 (3) 19-24.
- Heldke, Lisa (2003). *Exotic Appetites. Ruminations of a Food Adventurer*. NY: Routledge.
- Higgins, M., Montgomery, M., Smith, A., & Tolson, A. (2012). Belligerent broadcasting and makeover television: Professional incivility in Ramsay's Kitchen Nightmares. *International journal of cultural studies*, 15(5) 501-518.
- Hildred, S. & Ewbank, T. (2009). *Araise Sir Jamie Oliver – The Biography*. London: John Black Publishing.

- Holden, T. J. M. (2005). The overcooked and underdone: Masculinities in Japanese food programming. *Food & Foodways* 13 (1-2), 39-65.
- Hollows, Joanne (2002). The bachelor dinner: Masculinity, class and cooking in Playboy, 1953-1961. *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*, 16(2) 143-155.
- Hollows, Joanne (2003a). Oliver's Twist: Leisure, Labour and Domestic Masculinity in The Naked Chef, I *International Journal of Cultural Studies* (6) 229-248.
- Hollows, Joanne (2003b). Feeling like a domestic goddess: postfeminism and cooking . *European Journal of Cultural Studies* 6 (2) 179-202.
- Hollows, Joanne (2008). *Domestic cultures*. Birmingham: Open University Press.
- Hollows, Joanne & Bell, David (2011). From 'River Cottage' to 'Chicken Run': Hugh Fearnley-Whittingstall and the class politics of ethical consumption. *Celebrity Studies*, 2 (2) 178-191.
- Hollows, Joanne & Jones, Steve (2010a). "At least He's Doing Something": Moral entrepreneurship and individual responsibility in Jamie's Ministry of Food, *European Journal of Cultural Studies* (4) 1.
- Hollows, Joanne & Jones, Steve (2010b). Please don't try this at home: Heston Blumenthal, cookery TV and the culinary field . *Food, Culture, and Society*, 13, (4) 521-537.
- Ihamäki, Elina (2013). Homosociality in the sexscapes of Sortavala, Russia. *NORMA: Nordic Journal For Masculinity Studies* 8(1) 26-41.
- Jacobsen, Michael H. & Petersen, Anderse (2012). *Samfundsteori & Samtidsdiagnose*. København: Forlaget UP.
- Jackson, P., Stevenson, N. & Brooks, K. (2001). *Making Sense of Men's Magazines*. Cambridge: Polity Press.
- Jefferson, Tony (2002). Subordinating Hegemonic Masculinity, *Theoretical Criminology* 6(1) 63-88.
- Jensen, Anders F. (2005). *Mellem ting. Foucaults filosofi*. København: Det lille forlag.
- Johnson, Peter (2013). The Geographies of Heterotopia. *Geography Compass*, 7(11): 790-803.
- Johnston, J. & Baumann, S. (2007). Democracy VS Distinction: A study of omnivorousness in food writing, in: *American Journal of Sociology* (3) 165 – 204.
- Johnston, Josee and Baumann, Shyon (2010). *Foodies*. New York: Routledge.

- Julier, Alice & Lidenfield, Laura (2005). Mapping Men onto the Menu: Masculinities and Food. *Food & Foodways* 13 (1-2) 1-16.
- Kimmel, Michael (1996). *Manhood in America*. Oxford: Oxford University Press.
- Kimmel, Michael (2005). *The History of Men: Essays on the History of American and British Masculinities*. New York: SUNY Press.
- Kimmel, M. S., Hearn, J., & Connell, R. (Eds.). (2005). *Handbook of studies on men and masculinities*. NY: Sage.
- Klitgaard Povlsen, Karen (1986). *Blikfang*. Aalborg: Ph.d.-afhandling Aalborg Universitetscenter
- Klitgaard Povlsen, Karen (1991). Køkkenrum in: Lous, Eva og Pape, Lis W. *Egne Rum*. Århus: Klim.
- Klitgaard Povlsen, Karen (2007). Smag, livsstil og madmagasiner. *Mediekultur*, 23, 42/43, 46-53.
- Knudsen, Gry H. (2008). Romantikkens maskuline kunstner ideal i: Høiris, O. & Ledet, T. (red.) *Romatikkens verden: Natur, menneske, samfund, kunst og kultur 577-592*. Århus: Århus universitetsforlag.
- Kosmala, Katarzyna (2013). *Imagining Masculinities: Spatial and Temporal Representation and Visual Culture*. NY: Routledge.
- Kristeva, Julia (1969). *Semeiotike. Recherches pour une sémanalyse*. Paris: Seuil.
- Leer, Jonatan & Klitgaard Povlsen, K (2015/forthcomming). *Media Food: Practices, Politics and Identities*. Ashgate Critical Food Studies-Series. London: Ashgate.
- Leer, Jonatan (2009). Køn og samtalekøkken, Paper præsenteret ved NEMM-konferencen Foranderlige mænd og maskuliniteter i ligestillede samfund, RUC, januar 2009. <http://rudar.ruc.dk/bitstream/1800/4085/1/K%C3%B8n%20og%20samtalek%C3%B8kken%20-%20Jonatan%20Leer.pdf>
- Leitch, Alison (2008). Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity i: Counihan, Carole & Van Esterik, Penny *Food and Culture. A Reader* (2nd edition). New York: Routledge.
- Levant, Roland (1997). The masculine crisis. *Journal of Men's Studies* 5(3) 221–231.
- Lévi-Strauss, Claude. (1962/1994). *Den vilde tanke*. København: Samlerens bogklub.
- Lupton, Dobrah (1996). *Food, the Body and the Self*. London: Sage Publications.
- Lyche, C., Detey, S., Durand, J., & Laks, B. (2010). *Les variétés du français parlé dans l'espace francophone: ressources pour l'enseignement*. Paris: Editions Ophrys.

- Lykke, Nina (2008). *Kønsforskning*. København: Samfundslitteratur.
- Macey, David (2000). *Dictionary of Critical Theory*. London: Penguin.
- MacInness, John (1998) *The End of Masculinity*. Burkingham : Open Universtity Press.
- Maffesoli, Michel (1988). *Le temps des tribus*. Paris : Table Ronde.
- Magee, Rebecca. (2007). Food Puritanism and Food Pornography: The Gourmet Semiotics of Martha and Nigella. *American Journal of Popular Culture*, 6, 2.
- Mantoux, Aymeric, et Rubin, Emmanuel (2011) *Le livre noir de la gastronomie française*. Paris : Flammarion.
- McBride, A. E. (2010). Food Porn. *Gastronomica*, 10 (1) 38-46.
- McRobbie, Angela (1999). *In the culture society*. London: Routledge.
- McRobbie, Angela (2004). Post-feminism and popular Culture. *Feminist Media Studies* 4 (3) 255-264.
- McRobbie, Angela (2009). *The Aftermath of Feminism*. London: Sage.
- Medhurst, Andy (1999). Day for Night, *Sight and Sound* 9 (6): 26–7
- Meuser, Michael (2007). Serious games. Competition and the homosocial construction of masculinity. *Norma*, 2(1), 39-51.
- Milestone, Katie & Meyer, Anneke (2012). *Gender and Popular Culture*. Cambridge: Polity Press.
- Minear, Richard (1980). Orientalism and the Study of Japan. *Journal of Asia Studies* (3), 507-517.
- Morley, David & Robins, Kevin (1995). *Spaces of Identity*. London: Routledge.
- Mort, Frank (1996). *Cultures of Consumption. Masculinities and Social Space in Late-Twentieth Century Britain*. London: Routledge.
- Moesley, Rachel (2001). Real Lads Do Cook... But Some Things are Still Hard to Talk About: The gendering 8-9. *European Journal of Cultural Studies* 6(1) 5-23.
- Moseley, Rachel (2009). Marguerite Patten, Television Cookery and Postwar British Femininity. I: Gillis, Stacy & Hollows, Joanne. *Feminism, Domesticity and Popular Culture* 17-32. London: Routledge.
- Mulvey, L. (1975). Visual pleasure and Narrative Cinema. *Screen*, 16 (3), 6-18.
- Nathanson, Elisabeth 2009. As Easy as Pie Cooking Shows, Domestic Efficiency, and Postfeminist Temporality. *Television & New Media* 10(4): 311-330.
- Oliver, Raymond (1967). *Køgekunst*. Odense: Skandinavisk Bogforlag.

- Naccarato, Peter & Lebesco, Kathleen (2012). *Culinary Capital*. New York: Berg.
- Nilsson, Gabriella (2012). Ball's Enough: Manliness and Legitimate Violence in *Hell's Kitchen*. *Gender, Work, and Organization* 19(6): 1-17.
- Nixon, Sean (1996). *Hard Looks: Masculinities, Spectatorship and Contemporary Consumption*. London: UCL Press.
- Nyvang, Caroline (2013). *Danske trykte kogebøger 1900-1970. Fire kosmologier*. Ph.d-afhandling. København: Københavns Universitet
- Palmer, C., Cooper, J., & Burns, P. (2010). Culture, identity, and belonging in the “culinary underbelly”. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 4(4): 311-326.
- Parasecoli, Fabio (2009). *Food and Men in Cinema: An Exploration of Gender in Blockbuster Movies*. PhD dissertation, University of Mannheim.
- Parry, Jovian (2010a). Gender and slaughter in popular gastronomy. *Feminism & Psychology* 20 (3) 381-396.
- Parry, Joavin (2010b). *The New Visibility of Slaughter in Popular Gastronomy*. (Master of arts thesis). University of Canterbury (NZ): Canterbury.
- Patterson, M., & Elliott, R. (2002). Negotiating masculinities: advertising and the inversion of the male gaze. *Consumption, Markets and Culture*, 5 (3) 231-249.
- Petersen, Alan (1998). *Unmasking the Masculine*. London: Sage Publications.
- Peterson, Richard A. & Kern, Roger M. (1996). Changing Highbrow Taste: From Snob to Omnivore, in: *American Sociological Review* (5): 900-907.
- Price, James og Adam (2012) *Forord*. I: Price, John (1973/2012) *Spise med Price*. København: Lindhardt og Ringhof. 3-4.
- Prieur, Anneck & Sestoft, Carsten (2006). *Pierre Bourdieu. En Introduktion*. København: Hans Reitzel.
- Purvis, Philip (2013). *Masculinity in Opera*. London: Routledge.
- Raagard, Katharina T. (2010). At sanse smagen af tv-medieret mad. *Mediekultur* (4) 115 -132.
- Ramsay, Gordon (2006). *Humble Pie*. London: Harper.
- Reineke, Kenneth (2012). *Drenge og mænd i krise*. København: Hans Reitzel.

- Ritter, R. and Knaller-Vlay, B. (eds) (1998). *Other spaces: the affair of the heterotopia*. Dokumente zur Architektur 10. Graz, Austria: Haus der Architektur.
- Rosenlund, L. & Prieur A. (2006). Det sociale rum, livsstilens rum – og *La distinction* i: Prieur, A. & Sestoft, C. *Pierre Bourdieu. En Introduktion*. København: Hans Reitzel.
- Rousseau (Hansen), Signe (2007). *From Chef to Superstar: Food Media from WWII to WWW*. PhD-dissertation. Cape Town: University of Cape Town.
- Rousseau, Signe (2012 a). *Food Media*. NY: Berg.
- Rousseau, Signe (2012b). *Food and Social Media –You Are What You Tweet*. London: Berg.
- Redzepi, René (2010). *Noma*. København: Politikens Forlag.
- Said, Edward (1978). *Orientalism* London: Routledge & Kegan Paul Ltd.
- Saurberg, Lars (2000). *Litteraturvidenskaben siden nykritikken*. Odense: Odense Universitetsforlag.
- Schmidt, Rigmor K. (2003). *Bakhtin og Don Quixote*. . Århus : Klim.
- Schmidt, Rigmor K. (2006). Efterskrift i Bakhtin, Mikhail M. (2006). *Tid, rum & historien. Kronotopens former i europæisk litteratur* 227-245. Århus : Klim.
- Sedgwick, Eve K. (1985). *Between men: English literature and male homosocial desire*. NY: Columbia University Press.
- Sedgwick, Eve K. (1990). *Epistemology of the Closet*. California: University of California Press.
- Sedgwick, Eve K. (1985/2007). Homosocialt begær i: Søndergaard, Dorte M. (2007) *Feministiske tænkere* 107-126. København: Hans Reitzel.
- Sjørup, Karen (2012). *Tværvideenskabelig kønsforskning* i: Enevoldsen, T., & Jelsøe, E. *Tværvideenskab i teori og praksis*. Hans Reitzel.
- Spies, Virginie (2010). Cuisine et télévision, une relation presque parfaite?. *Communication & langages*, (164) 87-98.
- Staunæs Dorte, Juelskjær, Malou & Ratner, Helene (2010). SFreuds divan® vender tilbage – ledelsen af affektivitet gennem komfortteknologier. *Arbejdsliv* (3).
- Staunæs, Dorte (2012). Psy-ledelse: Ledelse i og af uddannelsesorganisationer efter den affektive vending. *Kvinder, køn og forskning* 3 (20) 62- 78.

- Strange, Niki (1999). Perform, Educate, Entertain: Ingredients to the Cookery Program in Geraghty, Christine & Lusted, David (Eds.) *The Television Studies Reader*. London: Arnold.
- Swenson, Rebecca (2009) Domestic Divo. Televised Treatments of Masculinity, Femininity and Food. *Critical Studies in Media Communication*, 26 (1) 36-53.
- Sørensen, Anders K. (2008). *Hankøn*. København: Informations forlag.
- Søndergaard, Dorte Marie (1994). Køn som metaprincip, i: *Kvinder, Køn og Forskning* 3 (3): 41-62.
- Søndergaard, Dorte Marie (1996/2006). *Tegnet på kroppen*. København: Museum Tusulanum Press.
- Szabo, Michelle (2012). Foodwork or Foodplay? Men's Domestic Cooking, Privilege and leisure. *Sociology* 47(4) 623-638:
- Tanaka, Keiko (2003). The Language of Japanese Men's Magazines: Young Men who Don't want to get hurt i: Benwell B. (Ed.), *Masculinity and Men's Lifestyle magazines*, 222-242. Oxford: Blackwell Publishing.
- Whelehan, Imelda (2000). *Popular Culture and the Future of Feminism*. London: Women's Press.
- West, C., & Zimmerman, D. H. (1987). Doing gender. *Gender & society*, 1(2), 125-151.
- Wetherell, Margret (1998). Positioning and interpretative repertoires: Conversation analysis and poststructuralism in dialogue. *Discourse and Society* 9 (3) 387-412.
- Wetherell, Margret & Edley Nigel (1997). Jockeying for Position: The Construction of Masculine Identities. *Discourse & Society* 8 203-217.
- Wetherell, Margret & Edley Nigel (1999). Negotiating Hegemonic Masculinity: Imaginary Positions and Psycho-Discursive Practices. *Psychology & Feminism* 9 (3) 335-356.
- Wagener, Albin (2010). *Le débat sur l'identité nationale*. Paris: L'Harmattan.
- Williams, Raymond (1973). *The Country and the City*. London: Spokemans Books.
- Williams, Raymond (1976). *Keywords. A Vocabulary of Culture and Society*. Glasgow: Fontana press.

Oversigt over analyserede og diskuterede madprogrammer

Mette Blomsterberg

Det søde liv (DR 1, 2010-?)

Heston Blumenthal

In Search of Perfection (BBC 2006)

Heston's Feast (Channel 4, 2009)

Keith Floyd:

Floyd On Africa (BBC, 1996)

Cyril Lignac

Le Chef En France, sæson 1-2 (M6 2012)

Le chef contre-attaque (M6 2009)

Jamie Oliver

The Naked Chef (BBC 1999-2001)

Jamie at Home (Channel 4, 2006-07)

Jamie's Italian Escape (Channel 4, 2005)

Jamie's Ministry of Food (Channel 4, 2008)

Jamie's Great Britain (Channel 4, 2011)

Gordon Ramsay

The F-word sæson 1-3 (Channel 4, 2005-2010)

Gordon's Great Escape (Channel 4, 2010)

Brødrene Price

Spise med Price, sæson 1-3 (DR1, DR2, 2008-?)

Jørgen Skouboe og Nikolaj Kirk

Nak & Æd (DR2, 2010-?)

Delia Smith:

Delia Smith's Cookery Course (BBC, 1980)

Varierende Værter

TV-køkkenet (DR, 1966-1991)

Abstract

Ma(d)skulinitet: Maskulinitetskonstruktioner i europæiske madprogrammer efter *The Naked Chef* lyset af ”den maskuline krise”

Madprogrammet *The Naked Chef* (1999-2001) med Jamie Oliver er ofte blevet fremhævet som eksempel på, at madprogramgenren har muligheder for at reformulere den maskuline identitet gennem madlavning.

Denne afhandling vil gennem næranalyser af et udvalg af madprogrammer fra Frankrig, Storbritannien og Danmark forsøge at svare på følgende spørgsmål: 1) Hvilke konstruktioner og forhandlinger af maskulinitet igennem madlavning finder man i madprogramgenren i tiden efter *The Naked Chef*? 2) Hvordan kan de maskulinitetskonstruktioner og maskulinitetsforhandlinger, der fremlæses af analyseeksemplerne, forstås i forhold til en større revision af den maskuline identitet i den aktuelle (flydende) modernitet?

Afhandlingen er informeret af poststrukturalistisk kønsteori og har med begrebet *Ma(d)skulinitet* ønsket at fange afhandlingens grundlæggende forståelse af madlavning og ”mandelavning” som to gensidigt konstituerende praksisser.

Afhandlingen identificerer fire tendenser i maskulinitetskonstruktionerne i madprogrammer i starten af det 21. århundrede: 1) *Rechefisation* (en reformulering af den professionelle kokkeidentitet); 2) TV-kokken som social entreprenør; 3) TV-kokken og revitaliseringen af den nationale myte; 4) Madlavning som maskulin eskapisme.

Afhandlingen konkluderer, at den fornyelse af den maskuline identitet, som *The Naked Chef* åbnede for, ikke er fortsat. Genren er snarere blevet en platform for revitaliseringer af traditionelle maskulinitetsdiskurser.

What's Cooking, Man? Constructions of Masculinity in European Cooking Shows post-*The Naked-Chef* in Light of “the Crisis in Masculinity”

The cooking show *The Naked Chef* (1999-2001) with Jamie Oliver has often been highlighted as an example of the cooking show genre's potential for reformulating the masculine identity through cooking.

Through a series of close readings of a selection of cooking shows from France, Great Britain and Denmark, this dissertation will attempt to answer the following questions: 1) which constructions and negotiations of masculinity do we find in the cooking show genre following *The Naked Chef*? 2) How can we understand the masculinity constructions and negotiations found in the material in relation to a larger revision of masculine identity in contemporary (fluid) modernity?

The dissertation is informed by poststructural gender theory and introduces the concept of 'ma(d)skulinitet' (a blend of the Danish word for food ('mad') and the Danish word for masculinity ('maskulinitet')) to capture the dissertation's fundamental understanding of “doing food” and “doing masculinity” as two mutually constituting practices.

The dissertation identifies four new tendencies in the construction of masculinity in cooking shows at the beginning of the 21st century: 1) *Rechefisation* (a reformulation of the professional chef identity); 2) The TV chef as a social entrepreneur; 3) The TV chef and the revitalization of the national myth; 4) Cooking as masculine escapism.

The dissertation concludes that the innovation of the masculine identity that was launched in *The Naked Chef* has not continued. Rather, the genre has become a platform for the revitalization of traditional masculinity discourses.