



MADLAVNING ER OGSÅ MANDELAVNING



Der bliver både lavet mad og mandetyper, når celebrity chefs som JAMIE OLIVER, GORDON RAMSEY eller CLAUS MEYER toner frem i offentligheden.

Siden den britiske kok Jamie Oliver begyndte at svinge gryderne i tv-køkkenet i slutningen af halvfemserne har kendte mandlige kokke fornyet den traditionelle måde at være mand på i køkkenet. Og der er meget mere end mad på spil, når man(d) kokkerer på skærmen. Det fortæller postdoc Jonatan Leer fra DPU, Aarhus Universitet, der er aktuell med bogen 'Ma(d)skulinitet – Kønskamp i tv-køkkenet'. "Vi har i vores kultur haft en meget stor kønsopdeling, når mænd og kvinder laver mad. Inden for hjemmets fire vægge har madlavning traditionelt været et kvindehverv, hvorimod hvis det var synliggjort, så var der tale om mænd. Det var professionelle kokke, der gik i uniformer og lavede spektakulær, sofistikeret mad," fortæller Jonatan Leer, der i bogen beskriver, hvordan den traditionelle opfattelse blev udfordret sidst i 1990'erne. "Der kommer nogle nye bud på kokkes kønsroller med Jamie Olivers debut i 'The Naked Chef'. Han kommer bragende, og han er ung, laver italiensk mad og afskriver sig den her klassiske kokkerolle. I stedet for viser han, hvordan man kan bruge det til at udfylde mange roller og jonglere med forskellige udtryk," siger Jonatan Leer og peger på, hvordan Jamie Oliver i ét program laver en romantiske middag til sin kæreste, i et andet laver pasta med sine små niecer og i et tredje giver den som drengerøven, der laver stærk indisk karry til vennerne efter en bytur.

"Køkkenet kan bruges til at formidle en række udtryk. Man kan sige, at madprogrammet bliver læring om mere end mad – det har jo altid været et sted, hvor normer blev udtrykt, men her bliver det også læring om livsstil, ikke bare råvarer, men også om, hvordan du kan komme med forskellige typer identitetsudtryk som mand," konstaterer Jonatan Leer, der oplever madlavning som en central arena, når der forhandles kønsroller i dag.

"Maden er fuld af kønnede udtryk. Forleden læste jeg en artikel i et magasin henvendt til kvinder, og her stod, at man på første date skulle bestille *ribeye* for at sende et signal om, at man var en frigjort kvinde. Mad er signaler, og for mænd finder det også forskellige udtryk: Man kan være ham, der står ved grillen og laver bål og brand. Eller ham, der står og bager boller med børnene. Det er forskellige former for maskulinitet," fortæller Jonatan Leer, der har studeret, hvad der sker i tiden efter Jamie Olivers markante entré i tv-køkkenet.



»I forsøget på at opdrage samfundet og maddanne befolkningen, får Jamie Oliver introduceret nogle ideer om, hvordan den rigtige mand og den rigtige kvinde er. Og de er meget traditionelle.«

Jonatan Leer

"Konklusionen er, at det er ikke helt så innovativt, som man kunne forestille sig eller håbe på. Langt hen ad vejen er der stadigvæk stor forskel på mandemad og kvindemad," fortæller Jonatan Leer, der dog ser en tendens til, at maskuliniteten i årene efter Olivers genembrud breder sig over forskellige udtryk, som han har samlet i en række tendenser.

Rechefisation og opdragelse

En af tendenserne kalder Jonatan Leer for *rechefisation*. Begrebet dækker over et modtræk til den afslappede, uniformløse kok a la Jamie Oliver.

"I starten af 00'erne kommer der en hel række af de her prominente Michelin-kokke. Thomas Herman eller Gordon Ramsey, der går rundt og coacher deltagerne i et restaurantkøkken, hvor der er stramme hierarkier og patriarkalske strukturer. Øverst er chefkokken, der både fysisk og verbalt kan være grov ved folk. Mens den tidlige Jamie Oliver var en del af den flydende modernitet, hvor kønnet også er i bevægelse, kommer Gordon Ramsey og

siger, at der er forskel på kønnene, og det skal være tydeligt. Vi skal tilbage til vores maskuline urkraft – og det kan man i restaurantkøkkenet, hvor man kan gejle sig selv op og fyre hypermaskuliniteten af," siger Jonatan Leer.

Han peger også på, at Jamie Oliver undervejs i løbet af 00'erne skifter karakter og gør sig til repræsentant for en ny tendens, nemlig den at tv-kokken tjener rollen som en form for kønsopdrager. Det tager form i 2008, hvor han med programmet 'Jamie's Ministry of Food' vil gøre op med Storbritanniens voksende problem med fedme, ikke mindst blandt børn. Jonatan Leer ser programmet som et udtryk for en generel tendens til, at mandlige tv-kokke bruger maddannelse til at disciplinere kønnene.

"I forsøget på at opdrage samfundet og maddanne befolkningen, får Jamie Oliver introduceret nogle ideer om, hvordan den rigtige mand og den rigtige kvinde er. Og de er meget traditionelle. Han går også til krig mod arbejderklassens kvinder, som han mener, har svigtet deres rolle som husmødre, fordi de serverer så dårlig mad for børnene i dag," siger Jonatan Leer og gør i sammen åndedrag opmærksom på, at modbilledet fra 50'erne, hvor husmødrene gik hjemme og serverede varm mad, ikke helt holder vand.

"Dåsemaden var også opfundet på det tidspunkt".

Fra kulinarisk kolonialisme til gastrationalisme

En tredje trend, forskeren er stødt på, er det, han kalder en bevægelse fra kulinarisk kolonialisme til gastrationalisme.

"Madprogramgenren har længe haft en subgenre, som var rejse-madprogrammet. Typisk med en hvid kok, der rejste og lavede kulinarisk kolonialisme," siger Jonatan Leer. Det kan fx være en kendt tv-kok, der rejser til Indien og lærer at riste karry og plukke ris ude blandt de lokale i jagten på den perfekte karryret.

"På den ene side handler det om, hvor det autentiske findes. På den anden side handler det om at domesticere og civilisere det," konstaterer Jonatan Leer, der fra slutningen af 00'erne og frem i Danmark, England og Frankrig ser en lignende tendens, men i stedet for at søge ud i verden, søger tv-kokkene ud i lokale samfund i de store nationale fællesskaber.

"Det er et møde med det monokulturelle landskab. En fransk kok, der tager ud og opdager sit bagland. Det bliver også et møde med traditionelle mænd og traditionel maskulinitet," fortæller Jonatan Leer og giver

som dansk eksempel programmet 'Smag på Danmark' med Claus Meyer i værtsrollen.

"Hele den nye nordiske køkkenbølge kan forstås som et udtryk for gastrationalisme, det vil sige, at maden bruges til at tegne nationalt fællesskab og ydre grænser op. Det kalder sig nordisk, men reelt er det mere orienteret mod det nationale. I 1990'erne favnede man globaliseringen og sagde: 'Den ene dag kan vi spise thai, og den anden dag indisk, den tredje sushi'. Nu om dage lyder der i højere grad et 'uha, nu skal vi passe på, at vi ikke mister forbindelsen til vores rødder,'" siger Jonatan Leer og peger på den passende symbolik i, at netop rodfrugten i det nye nordiske er blevet repræsentativ som en tilbagevenden til det autentiske, der gror i den nationale muld.

"Det er koblet på en større tendens, hvor folk lukker sig mere og mere om sig selv og synes, globaliseringen er gået for vidt, og at vi skal søge tilbage i tiden. Det er tit mænd, der påtager sig den rolle. Den nye nordiske mand, der påkalder sig en form for autenticitet. Et andet eksempel kunne være Thomas Rhode, der higer efter stenaldermanden. Det handler om at spise palæo, dyrke crossfit, harpunere sine egne fisk og blive som en 20-årig igen," forklarer Jonatan Leer.

Eskapisme på menuen

Den fjerde tendens, Jonatan Leer beskriver i sin bog, er en form for maskulin eskapisme. Programmet 'Nak & Æd' med kogemanden Nikolaj Kirk og naturmanden Jørgen Skouboe kalder han et 'meget klassisk eksempel'.

"Her er et par mænd, der skaber et mandefællesskab ved at flygte fra det moderne liv, hvor kønnene er ligestillede. De tager ud i den kvindefri zone og leger røver og soldater. Jørgen skal skyde et dyr, Nikolaj skal tilberede det, og det hele foregår ude i naturen, langt fra det professionelle køkken," forklarer han.

Programmet 'Spise med Price' fra 2008 er endnu et eksempel. Her møder man de to brødre Adam og James, der sammen laver mad i den enes sommerhus.

"Ved at tage i sommerhus isolerer de madlavning fra hverdagen og det praktiske. De tillader sig selv at blive som børn på ny og konkurrer om, hvem der har de største køkkenmaskiner. Samtidig laver de retter, som de har fra deres far, og på den måde *bonder* de over familiens arv og får farens ånd til at genopstå i sommerhuskøkkenet. Her bryder de også alle mulige tabuer og giver en fuck-finger til sundhedsnormerne fx ved at lave mad med masser af smør," forklarer Jonatan Leer, der betegner programmerne som



Dagens maskuline kokke er brands. Her Gordon Ramsey i forening med blenderen Bamix.

små kompensationsrum for den ligestillede hverdag fyldt med normer og forventninger til den moderne mand.

"Alt det skipper man til side og går amok i et mandehørms-madlavnings-rum, hvor man kan overgøre den drengede maskulinitet. Der er virkelig meget leg over brødrene Price."

Politik møder god forretning

Jonatan Leer mener ikke bare, at madkultur kan være et rum for subtile og nuancerede udtryk for køn, men i den grad også for klasse. Det handler om at lege med udtrykkene og sætte dem sammen på bestemte måder.

"Jeg tror ikke nødvendigvis, de kendte tv-kokke er 100 procent bevidste om, hvilken maskulinitet de skal sætte i scene," siger han, men peger på, at det snarere handler om, at maden er sådan en nem arena at eksperimentere i.

"I den københavnske bydel Vesterbro er der kommet en del kødrestauranter, som er møntet på mandekulturer. En af dem er en hotdog-restaurant med sofistikerede hotdogs. Det er lidt vovet: 'Nu har vi fået nok af salater', og man kan kun få hvidt brød, som alle ved er farligt – samtidig kan man få en økologisk kaninhotdog, så det er stadigvæk for folk med høj kulinarisk kapital," fortæller Jonatan Leer, der tror, den fremtidige tendens i tv-køkkenet kommer til at handle om politisk aktivisme.

"Tv-kokken er ikke længere bare ham, der står og laver mad med årstidens grøntsager.

Dagens maskuline kokke er brands, de skriver bøger, holder kurser, driver restauranter og er politisk aktive figurerer. Det er et meget interessant fænomen, for hvad er det for en hat, kokkene har på, når de bliver politiske aktører? Er de så indignerede borgere eller repræsentanter for deres brand eller politiske ideologer?" spørger Jonatan Leer og giver som eksempel, at Jamie Oliver i sit 'Jamie's Ministry of Food'-program giver de trængte husmødre en liste over redskaber, der som minimum skal til for at holde et godt køkken kørende. Sjovt nok er det også redskaber, han selv sælger i sin egen produktlinje. Tilsvarende driver mange af de danske kokke, vi kender fra skærmen, også forskellige produktserier.

"Der er en oplagt fælles fjende, som er fedme og dovenskab. Den bliver der tonet til ideologisk kamp mod. Men det er ideologi og reklamekatalog i skøn forening, og det er potentielt problematisk, når maddannelse bliver big business," konstaterer Jonatan Leer. ■



JONATAN LEER

Ph.d. og postdoc på DPU, Aarhus Universitet, under forskningsprojektet Smag for Livet. Forsker i madkultur - for tiden i danske børnekogebøger fra 1846-2014, det nye nordiske køkken og madmedier. Tilknyttet pædagogisk sociologi.