

Jonatan Leer

Cooking as masculine escapism: Masculine identity in *The Naked Chef* and *Spise med Price*

Abstract

The boom in food television has presented a whole new gallery of celebrity chefs. It is striking that the majority are men and that many of them can be read as ways of negotiating an ‘uncertain’ masculine position through cooking. A case in point is *The Naked Chef* (1999–2001) in which Jamie Oliver uses cooking to balance competing discourses on masculinity in his cosmopolitan London life style. This article sets out to compare the way masculinity is performed through cooking in *The Naked Chef* and the popular Danish food show *Spise med Price* (2008–), in which two brothers cook in an isolated summerhouse. Theoretically, the analysis is inspired by Søndergaard’s theory on post-traditional gender as constant negotiation of fluid gender boundaries. Cooking can be a way of doing this balancing project, as seen in the case of *The Naked Chef*. It is argued that in *Spise med Price* cooking is used to create a performative space of homosocial bonding that allows the two brothers to play with the taboos of everyday life. This homosociality is rendered ambivalent through an explicit use of irony and humour. *The Naked Chef* and *Spise med Price* can be read as different ways of using cooking to perform masculinity to a post-traditional era. Finally, it is suggested that *Spise med Price* could be seen as part of a tendency for cooking shows that portray men escaping the post-traditional social scene and its imperative for gender negotiation.

Keywords

cooking, representations of masculinity, Jamie Oliver, Brødrene Price, homosociality, escapism

Madlavning som maskulin eskapisme: Maskulin identitet i *The Naked Chef* og *Spise med Price*

Jonatan Leer
leer@hum.ku.dk

I løbet af de sidste årtier har den stigende interesse for mad i medierne medført etableringen af en meget synlig gruppe kendiskokke. De viser alle, hvordan deres måde at lave mad på kan lede vejen til “det gode liv” gennem fokus på for eksempel sundhed, dyreetik, naturromantik, hedonisme etcetera.

I et kønsperspektiv er det bemærkelsesværdigt, at der er en stor overvægt af mandlige kokke i dette populærkulturelle persongalleri. De giver os deres individuelle bud på, hvordan madlavning kan bruges til at lege med og forhandle maskulinitet. De mandlige madformidlere er særligt interessante for maskulinitetsforskningen, da der parallelt med deres fremkomst har været talt og skrevet meget om, at maskuliniteten har været i en form for krise (se eksempelvis Beynon 2002, Lavent 1997), hvilket har resulteret i en kulturel appetit for nye maskuliniteter (Benwell 2003). Det virker oplagt at tolke disse nye mandlige celebrity chefs i lyset af denne revision af den maskuline identitet. En revision, som har medført reformuleringer af traditionel maskulinitet gennem eksempelvis den “inklusive maskulinitet” (Anderson 2009) såvel som opgør med feminismen og forsøg på at revalorisere klassiske maskuline idealer (Faludi 1991).

Det er nok ikke tilfældigt, at madlavning synes at være et af de stofområder i medierne, hvor den maskuline identitet i særlig grad genforhandles. Madlavning er nemlig en interessant kønnet praksis, da madlavning afhængig af kontekst kan være forenelig med enten kulturens forestilling om en hypermaskulin aktivitet eller med kulturens forestilling om essensen af kvindelighed. I restaurantkøkkenet er madlavning koblet med “maskuline dyder” som hierarki, udholdenhed, risiko, smerte og vold (Nilsson 2012), mens madlavning i det hjemlige køkken traditionelt har været koblet til “kvindelige dyder” som omsorg, varme og moderskab (Povlsen 1991). Fra disse yderpunkter kan madlavning signalere alt indimellem og kan således forstås som et kontinuum for kønsforhandling.

Et af de mest ikoniske eksempler på en genforhandling af maskulinitet gennem madlavning er *The Naked Chef* fra 1999. Her følger vi den 22-årige kok Jamie Oliver, når han laver mad hjemme hos sig selv for sjov. Gennem sin afslappede, men entusiastiske tilgang til madlavning formår han at konstruere en maskulin identitet, der navigerer mellem to poler inden for samtidens maskulinitetsdiskurser: “the new man”, en antisexistisk mas-

kulinitet, som åbner op mod kvindelige rum og praksisser, og “the new lad”, en drenget og halvvulgær mandighed, der ofte tolkes som modreaktion på den politisk korrekte “new man”, og som dyrker teenagerens uafhængige og uforpligtende livsform (Gill 2003, Jackson, Stevenson & Brooks 2001).

Qua sin kulinariske aktivitet opnår Jamie succes i meget forskellige situationer: Han kan både fremstå som inkarnationen af en drengerøv, når han fester igennem med sit band og laver stærke karryretter til natmad, men også som en mere progressiv og moden mand, når han bruger en eftermiddag i køkkenet med sine niecer for at lære dem at lave ravioli fra bunden. Den “nøgne kok” kan således læses som en forhandling af de to konkurrerende maskulinitetsdiskurser (Moseley 2001).

Vi har set mange sammenkædninger af mad og maskulin identitet i medierne fra tiden omkring Jamie og frem (Chao 1998, Swenson 2009). I denne artikel vil jeg behandle et af de helt store fænomener på den danske mediemadsarena i de sidste år, nemlig brødrene Price, og modstille deres måde at “gøre” madlavning og maskulinitet på med *The Naked Chef*. Igennem programmet *Spise med Price*, første sæson 2008, har millioner af danskere fulgt de to brøders humørfyldte madlavning i et isoleret sommerhus. Hos både Jamie og brødrene Price bruges madlavning til at lege med maskuliniteten, og begge kan tolkes som reaktioner på en kompliceret virkelighed, hvor mænd – og alle andre – hele tiden skal forhandle deres sociale ageren; det man med Giddens (1996) kunne kalde den post-traditionelle virkelighed. Men de to reaktionsmåder forholder sig meget forskelligt til denne virkelighed.

I *The Naked Chef* skaber Jamie gennem madlavningen en mobil maskulinitet, der gør det muligt for ham at navigere i den posttraditionelle virkelighed og tilpasse sin identitetsperformance til forskellige kontekster. Derimod vil jeg argumentere for, at madlavning i *Spise med Price* bruges til at skabe et rum for ironisk homosocialitet, som fungerer som en flugt fra den posttraditionelle virkelighed. Dette kunne man kalde maskulin eskapisme gennem madlavning, og det er en tendens, som man aktuelt ser flere eksempler på inden for den danske og engelske scene for mediemad. Jeg vil foreslå, at dette kunne danne grobund for en hypotese om et større paradigmeskift inden for repræsentationer af mænd fra 1990’erne til i dag, hvor mænd i stigende grad iscenesættes som dem, der flygter fra en kompliceret, urban scene domineret af kvinder.

Denne artikel skriver sig således ind i en ret lille tradition inden for maskulinitetsforskning, der beskæftiger sig med repræsentationer af mad og mænd (eksempelvis Holden 2005, Hollows 2003, Parascoli 2009). Forskning i mad og maskulinitet har primært haft et antropologisk udgangspunkt i “rigtige mænd” og har fokuseret på, hvordan mad(lavning) indgik symbolsk og materielt i deres liv (eksempelvis Deutsch 2005, Olsen og Aarseth 2006). I studiet af repræsentationer af mad og maskulinitet forholder man sig ikke til hverdagslivet i en kultur, men til en kulturs idealer (Nyvang 2010) for både madlavning og maskulinitet, samt disses indbyrdes kobling. Jeg mener, som de fleste andre, der be-

skæftiger sig med dette felt, at disse iscenesættelser kan bruges til at tydeliggøre normer og koder for mad og maskulinitet (Nilsson 2012) og dermed bruges til at forstå og tænke over denne relation mere generelt i en kulturel kontekst.

Min analyse af brødrene Price vil tage udgangspunkt i en close-reading af en episode af serien, nemlig *Grise med Price*, episode tre, sæson tre. Denne nærlæsning er inspireret af og en videreudvikling af den analytiske tilgang i Strange (1999), hvor stil, personlighed og forskellige læringsaspekter (for min læsning særligt læring om smag, socialitet, fødevarer og “det gode liv”) fremhæves som centrale dele af madprogrammet. I min læsning har jeg særligt betonet, hvordan disse elementer indgik i konstruktionen af maskulinitet.

Episoden *Grise med Price* er valgt som analyseobjekt, fordi brødrenes maskuline madlavningsrum her tegnes tydeligt op. Analysen vil blive sammenholdt med refleksioner over *The Naked Chef* – i høj grad baseret på tidligere studier af denne serie, særligt Hollows (2003). Afsluttende vil analysen blive uddybet via referencer til andre eksempler på madlavning som eskapisme.

Inden vi går længere med analysen skal artiklens grundlæggende teoretiske perspektiver på relationen mellem madlavning og maskulinitet dog introduceres. Disse er inspireret af Søndergaards (1996) teori om posttraditionelt køn som praksisbaseret forhandling og kontekstafhængig balanceringsprojekt.

Posttraditionel maskulinitet som forhandling og balancering

I Tegnet på kroppen introducerer Søndergaard (1996) begrebet “posttraditionelt køn” med reference til Giddens’ (1996) idé om, at den aktuelle verden er posttraditionel; det vil sige, at den enkelte ikke længere følger en tradition, som udstikker en klart forskrift for, hvordan livet skal leves. Selvidentitet skabes reflektivt “midt i et forvirrende virvar af muligheder og tilbud” gennem “dag-til-dag-beslutninger om, blandt meget andet, hvordan man skal opføre sig, hvilket tøj man skal tage på, hvad man skal spise...” (Giddens 1996, 26). Det gælder også for kønsidentitet, der ikke længere er “konkret skæbne” som i præmoderne samfund, dog er køn stadigvæk “noget, vi konstitueres igennem” som sociale aktører (Søndergaard 1996, 43).

Søndergaard forfølger således Butlers deessentialiserende kønsforståelse (Butler 1990, 1993), og forstår køn som en “gentagende og citerende praksis”, hvorigennem “de effekter produceres, som citaterne almindeligvis antages at navngive” (Søndergaard 1996, 42–43). Hun kritiserer dog Butler for at blive for snæver i sin kønsanalyse og kun fokusere på traditionelt psykoanalytiske kategorier. Søndergaard vil dekonstruere kønnet i andre virkelighedsfelter.

Derfor foreslår Søndergaard en model om kønnet som komposition af en række delkomponenter. Baseret på interviews med unge i universitetsverden analyseret via denne model viser Søndergaard, at posttraditionelt køn forvaltes kontekstuelt og flydende, men

det skal fremføres i passende balanceringer og med kompensation for ikke-konventionelle deludtryk, desuden skal bestemte henvisningssammenhænge respekteres.

En særligt vigtig pointe er her, at selvom “de rene kategorier”, den “rigtige mand” eller den “rigtige kvinde” (jævnfør beskrivelsen ibid. 380–381), stadig fungerer som en slags baggrundstæppe for kønskoder, så accepteres de ikke længere som seriøse bud på reelle aktørers selvfremførelse, da de “for fikserede kategorier” i en udviklingsorienteret kultur udgør “et uhensigtsmæssigt og dårligt orienteringsgrundlag” (Søndergaard 1996, 379).

Søndergaards model er der ikke plads nok til at udfolde ordentligt i denne artikel, så i forhold til min analyse af relationen mellem madlavning og køn vil jeg primært fokusere på, at Søndergaard inddrager komponenterne “virksomhedstilknytning” og “færdighedsrepertoiret”, henholdsvis arbejdsfelt og realisering af dette arbejdsfelt, og hun ser disse som særdeles vigtige for subjektets selvfremførelse og deres selvopfattelse i relation til deres køn.

Virksomheden madlavning er meget interessant, da den rummer en bred vifte af potentielle kønnede konnotationer og kønnede realiseringer afhængig af kontekst. Madlavning i hjemmet vil eksempelvis traditionelt være kvindelighedskonnoteret (især i hverdagen), mens madlavning ved havegrillen og i restaurantkøkkenet vil være mandlighedskonnoteret. Men grænserne er flydende, og hermed har madlavning et stort potentiale for både at spille op ad og overskride de “rene kategoriers” henvisningssammenhænge eller gøre begge dele.

Madlavning som forhandling og hybridisering af maskulin identitet i *The Naked Chef*

Lad os vende tilbage til *The Naked Chef* for at illustrere dette. Som sagt spiller Jamie Oliver både på “the new lad”-repertoiret og på “the new man”-repertoiret alt efter, hvem han laver mad til og med. Her kunne man med den engelske maskulinitetsforsker John Beynon tolke denne positionering som udtryk for det 21. Århundredes “bricolagemaskulinitet” (Beynon 2002, 6), det vil sige, at identitet skabes ved at kombinere og alternere mellem tilgængelige diskursive repertoireer.¹ Det er ikke nok for en posttraditionel mand at være *enten* blød *eller* hård, macho *eller* antisexistisk; der skal aktiveres forskellige repertoireer og navigeres imellem dem, så identitetsperformancen tilpasses kontekst.

Det ser vi også hos Jamie Oliver, der ikke blot holder sig til førnævnte repertoireer. Han aktiverer gennem madlavningen en hel række identitetsdiskurser, der er med til at forme hans maskulinitet. En af de mest interessante er hans “italianicitet”. Det er en vigtig pointe for Jamie at få sin madlavning – og dermed sit selvbillede – frigjort fra en borgerlig madtradition, der dyrker det franske køkkens raffinement og formalitet til at distingvere sig fra jævnere borde. Heroverfor arbejder Jamies køkken med en engelsk-italiensk hybrid, som smitter af på Jamies selvfremførelse (Hollows 2003); eksempelvis når vi ser ham lave pastaparty for hele familien, når han priser la cucina povera (det fattige italien-

ske landkøkken) eller kindkysser sin italienske lærermester Gennaro Coltado. Gennem denne flirt med italienske karakteristika søger Jamie at tilegne sig værdier (almindelighed, tilgængelighed, umiddelbar sensualitet), der distingverer ham fra det distingverende borgerskabs "franskhed".

Jamies hybrididentitet er meget smidig og ikke bange for at inkorporere "vovede" element og dermed distancere sig fra den "rene mandekategori" ved eksempelvis at lege med "den nye mands" 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"-repertoiret, som gerne vil dyrke en "autentisk" maskulin position modsat den "inautentiske" "new man" (Gill 2003). Det ser vi eksempelvis i episoden, hvor Jamie babysitter sine niecer. Her opvejes det kvindelighedskonnoterede i denne kompetence og virksomhed af, at Jamie i starten – inden niecerne kommer – fremstår ekstra meget "laddish": den unge kok har sovet over sig og bliver først vækket, da kameraholdet ankommer. Den drengede rockstarstil fortsættes, da han laver en primitiv pastaret til morgenmad, som han sluger stående til morskab for produceren. Så selvom Jamie i resten af episoden operer med en kvindelighedskonnoteret praksis, opvejes dette af åbningens klare affirmation af "den indre lad", som sikrer, at hans maskulinitet aldrig for alvor bliver sat til diskussion.

Det lykkes herved Jamie at balancere inden for den "moderne maskulinitets dilemma" (Søndergaard 1996, 175–176) om at fremstå moderne (det vil sige åben for kønsegaltære idealer og "kvindelige" praksisser) uden at være en vatpik (det vil sige ikke for langt fra "den rene mandekategori"). Man kunne måske endda aflæse Jamie som en form for "offensiv forhandler i forhold til kønskøherens" (Ibid., 407), da han kombinerer en "new lad"-selvfremførelse med en kvindelighedskonnoteret realisering af madlavningsvirksomheden, nemlig madlavning i hjemmet og en klar afskrivning af den professionelle (mandlighedskonnoterede) kokkerealisering af madlavning (Hollows 2003).

Men nu skal vi videre til en ganske anderledes forvaltning af maskulinitet gennem madlavning via en analyse af en episode af *Spise med Price*. Vi skal fra madlavning som platform for en offensiv og mobil forhandling af maskulinitet til madlavning som udgangspunkt for ironisk homosocialitet.

Madlavning som vandrehistorier og homosocial bonding

Spise med Price løb første gang over skærmen i 2008 på DR2 og er siden blevet dansk folkeeje.² Programmet bestyres af de to brødre James (født 1959) og Adam Price (født 1967). Før programmet var de to brødre primært kendt gennem deres forældre, skuespillerparret John og Birgitte Price. James Price er komponist og musiker. Adam har været og er manuskriptforfatter på diverse tv-serier og revyer. Begge har skrevet om mad i deres fritid, men programmet er deres første optræden som tv-kokke.

Hvert program varer små 30 minutter, hvor vi ser brødrene lave mad sammen en dag i Adams' sommerhus. Undervejs er der indlejret klip fra DR's arkiver blandt andet det tilbagevendende klip fra det gamle tv-køkken, hvor den karismatiske tv-kok Conrad anbefaler: "Rigeligt smør". En sentens, der er blevet synonym med programmet i den store offentlighed.

"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, og madlavning er således en slags fortællekunst. Programmet har mange indlejrede sketches og burlesk leg med intertekstualitet og musik.

En af de centrale historier, der kobles til madlavning i *Spise med Price*, er familiekroniken, som i hver introduktion rides op gennem en slægtstavle på et køleskab. Her berettes, at de to brødre gastronomisk blev lært op af deres far, mens deres skuespilleremor "kun kunne lave mad på film". Faderen derimod "smittede dem med en voldsom kærlighed til madlavning med saft, kraft, smør og fløde" (Price 1973/2012, 3). Titlen *Spise med Price*, som er lånt fra faderens første kogebog – og "lidt af en bibel" for de to brødre (Ibid.)-, fremstår således som en hyldest til faderen og hans madlavningsidealer. 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 søndagsfrokost til familien i flere generationer – fortalte, at det altid havde været en sur pligt for hende at lave mad.

I programmerne genrejses altså faderens hedonistiske, maskuline madlavningsform i den homosociale 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 deres leg med maden fremstår stadigvæk som et særligt maskulint rum, 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.

At grise med Price

Afsnittet “*Grise med Price*” starter på en grisemark. De to brødre fortæller, at der findes 14 millioner svin i Danmark, og at det meste ender i tarvelige røde pølser. De agter i denne udsendelse at lave nogle “lidt anderledes” svineretter: 1) Porchetta – en kæmpe italiensk inspireret rullesteg lavet af en 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.

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.

Den isolerede voksenlegestue

Et øget fokus på madlavningsrummet er blevet et af de vigtigste elementer i tegningen af en madprogramværts image (Strange 1999), særligt i de seneste års øgede personliggørelse af genren, hvor rummet er kommet til at understøtte den personlige livsstil (Carlsen og Frandsen 2005).

Brødrene Prices madlavningsrum er bemærkelsesværdig, da programmet leger med de vanlige rammer for brug af tid og rum i faktisk tv, idet den realistiske og kronologiske fornemmelse bevidst overskrides. Eksempelvis er der i sommerhuset en mystisk dør i køkkenet, der åbenbart er en hemmelig indgang til Danmarks Radios bigbandets 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 programets ambition om at placere det legende i centrum og ikke blot give råd til håndtering af seerens privatliv.

Sommerhuset er også et ret originalt valg, da det isolerer madlavningen fra en hverdagslig og praktiskorienteret tilgang. Brødrenes gastronomiske praksis fokuserer ikke på “nemt”, “hurtigt”, “billigt” og “sundt”; ord, der ellers har været idealer for megen moderne madformidlingen. Hos brødrene Price kræver god mad investering af engagement, tid

og ofte penge. Madlavning er en hobby, der kræver udstyr og ro og altså isolation fra hverdagen. Det er i denne episode særligt evident gennem langtidsstegningen af porchet-taen, der jævnlige 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). Dette fokus på egen fornøjelse kan læses som en maskulinisering af madlavning, da den distingverer 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.

The Naked Chef er også et sådant care-for-self-projekt (Hollows 2003), men hos den unge kok handler det også om at score på den sociale scene. Den ambition finder man slet ikke hos de to brødre, der netop flygter fra det urbane liv og ud i et isoleret sommerhus.

Isolationen er 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, og som oftest er 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. Legetøjet er blot skiftet ud med køkkenmaskiner. Disse er også genstand for broderlig konkurrence i deres kontinuerlige gastronomiske “våbenkapløb” om, hvem der har de største og dyreste maskiner. Våbenkapløbet berøres i griseepisoden, da Adam forsøger at bilde seerne ind, at den enorme gasgrill er hans egen. Et udsagn, James punkterer, da han afslører, at den er lånt af Adams rige nabo.

Grisemarken og James’ dilemma

I episoden *Grise med Price* er en økologisk, solbeskinnet grisemark en ny, tilbagevendende kulisse. I introduktionen bruges den til at fremvise pragteksemplarer af spisegrise, der lever godt under åben himmel og med snuden i jorden. Grisemarken fungerer således initialt som moralsk grund til understregning af, at kun et fåtal af de 14 millioner danske svin “lever under så fantastiske forhold” og, at hovedparten er masseproducerede eksemplarer, som ender i “nasty” røde pølser. De to brødre tager således afstand fra denne masseproduktion og fremstår som meget optagede af dyrevelfærd.

På samme mark anvender Adam flere gange en levende so som model for sin anatomiske gennemgang af grisen, hvor han maler de benyttede udskæringer op på det levende dyr. James har en lidt anderledes tilgang til dyrene, da han fatter interesse for en lille babygris som potentielt kæledyr. Denne tanke finder hans broder dog “syg” og formaner ham til ikke at blive ven med den, for så vil han ikke spise den.

Da alle retter er ved at være klar til den store grisefest, er James pludseligt forsvundet, og Adam må hente James, der igen er gået tilbage til grisemarken. Adam proklamerer med munden fuld af flæskesvær, at der er koteletter i fad. James er først forarget over, at Adam spiser flæskesvær foran babygrisen – “Det skal den da ikke se”, siger han – men han overbevises og følger med tilbage for at kaste sig over griseherlighederne. Da de skal til at sætte tænderne i den længe ventede porchetta, ser Adam en mulighed for at drille James og ødelægge hans nydelse af stegen ved begejstret at minde om, at porchettaen er “selve grisens sjæl” og dermed sende en kærlig tanke til naboens babygris, som James havde glemt alt om, så snart han kom til bords. Efter et par mundfulde opgiver James sin svinesteg og vender tilbage til sin nyvundne kærlighed for at fodre den med en spandfuld pærerester.

Grisemarken skifter således funktion fra i starten at være et legitimeringsgrundlag for det at spise dyr – da grisene har haft et godt liv på denne mark – til at blive en modpol til sommerhuset, hvor den homosociale leg udledes, og marken fremstår da nærmest som et farelement, der lokker James væk fra huset og truer med at sabotere “den rette stemning”. Ud over at udstille skrøbeligheden i det homosociale rum, brødrene skaber, er grisemarken og sketchen om James’ dilemma også med til at udstille det konstruerede og det ambivalente i vores relation til mad og i særdeleshed dyr. På den ene side vil vi gerne gå op i dyrevelfærd og associeres med den etiske kapital, der følger heraf. På den anden side virker det perverst, hvis vi viser dyrene for meget omsorg og går så vidt som til at have spisedyr som kæledyr. Der må opretholdes klare skel. Endvidere fremstilles Adams motivation som fortaler for økologi at bunde i, at det giver bedre smag (og dermed nydelse til ham) og ikke i en hensyntagen til dyrevelfærd, idet han omtaler den levende gris ikke som et levende væsen, men som en samling udskæringer.

Stemmingszapping og omnivor identitetsperformance

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 har sat den hele rundudbenede pattegris på grillen, spørger instruktøren: “Behøver vi lave mere mad?”. Det gør de kaloriemæssigt ikke, men de smækker sig videre igennem elegante italienskinspirerede koteletter, grisetæer med intens “brun smag”, kogte svineskanker med tysk surkål og “grisebolsjer” (flæskesvær på pose).

Men diversiteten i griseretterne skal også læses som noget andet og mere end provokerende fråseri. De to kraftige brødre følger nemlig ikke nogen klar linje. For selvom de starter med at prise de økologiske grise, er de ikke særligt konsekvente i deres fordømmelse af masseproduceret svinekød, da de snupper et “grisebolsje”, mens de venter på, at porchet-

taen bliver sprød. Flæskesvær fra pose tilhører samme kulinariske lavkultur som de røde pølser, der indledningsvis blev nedgjort. De to brødre har således et ret fleksibelt smagsideal, der ikke er klart funderet, og de passer således godt ind i tidens omnivore smagsideal. Det omnivore sigter til, at highbrow-smagsidealet ikke længere udelukkende er funderet i det elitære, men også bør være åbent over for elementer, der tidligere klassificeredes som lavkultur (Kern & Peterson 1996). Smagens distingverende funktion (Bourdieu 1979) er dog ikke forsvundet. Der opstår nærmere nye og mere flydende grænser for det legitime og det illegitime (Johnston & Baumann 2007). Brødrene Price 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 flæskesværerne. 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" tyske svin, som James sætter på bordet med et højroset "bummelum". Pludseligt kommer en biermutter forbi og skifter deres – i hendes øjne – alt for små ølglas ud med ordentlige etlittersølkruis 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 mandlighedskonoteret 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 grønsagsanretning eller "tøseretter", kompenseres der ofte gennem jokes og latter.

Den stramme porchetta

"Jo strammere, jo bedre", bedyrer 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” betydning, hvor det kan karakterisere og vurdere 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 kunne man med Adams (1990/2010) tolke sekvensen som endnu en manifestation af, at maskulint kødspiseri har en klar parallel til kvindeundertrykkelse. Begge praksisser udtrykker nemlig dominans gennem objektivering af levende væsner. En proces, der ifølge hende også er grundlaget for det kapitalistiske patriarkat. James’ kommentar skal således ikke ses som ironisk, men som en benævnelse af en ideologisk parallelitet mellem kødspisning og (seksuel) vold mod og udnyttelse af kvinder. 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. Flere påpeger, at dette betydningsfelt har fået fornyet liv via en stigende synliggørelse af slagting i madprogrammer de seneste årtier. I denne nykarnivoriske tendens “kønnes” det slagtede og slagteren ofte: det opdrættede og slagtede dyr feminiseres og nedgøres, mens slagteriet og kødspisningen maskuliniseres og hyldes (Parry 2010).

Brødrene Price flirter også med dette spændingsfelt og lægger ikke skjul på deres fascination af madlavningens voldelige dimension, eksempelvis i forbindelse med arbejdet med porchettaen, hvor de klart begejstres over at kunne boltre sig med en hel pattegris. Man kan se brødrenes massering, opbinding og oliering af det store stykke kød som havende klare ligheder med en seksuel praksis. Madlavning fungerer altså her som en slags seksualisering og feminisering af kødet. Dog er det aldrig til at afgøre, om deres leg med sex, vold, maskulinitet og kød er reel fascination eller blot koketteri med dette kulturelle betydningsfelt.

Hvis der er tale om kvindefjendsk homosocialitet, det man kan kalde “mandehørm”, som Søndergaard definerer som en homosocial interaktionsform, hvor sidestillede mandlige aktører bekræfter sig selv som sidestillede subjekter via en objektivering og underordning af kvinder (og her også dyr) (Søndergaard 1996), så sker det ikke uden en klar distancering igennem en humor og usikkerhed omkring ægtheden af udsigelsespositionen. Denne ironiske distancering synes at være en generel tendens for posttraditionelle mandlige aktørers relatering til mandehørm.

Brødrenes fysiske selvfremførelse synes også at afvæbne deres lummerhed og den åbenlyse fascination af det voldelige og seksualiserende. Brødrene er begge for hyggelige og joviale i deres fremtræden til at blive tolke som seriøse bud på machomænd. Havde en kok, der levede mere entydigt op til en traditionel maskulin model uden en ironisk distance til denne maskulinitetsform, som eksempelvis Gordon Ramsey, udtalt “jo strammere, jo bedre”, mens han spiddede en pattegris, ville udtrykket fremstå helt anderledes råt, vulgært og voldsomt.

Madlavning som maskulin eskapisme

Hos brødrene Price møder vi altså en form for ironisk homosocialitet, der konstant gør opmærksom på sin egen konstruerthed og den grundlæggende fjollethed i sådanne former for homosocialitet. Der produceres ambivalens omkring madlavning som rum for maskulinitet. Madlavning og de gastronomiske dage i sommerhuset iscenesættes som en flugt fra den komplicerede posttraditionelle virkelighed, Søndergaard beskrev i sin bog, med dens imperativ om konstant positionering og balancerende af maskuliniteten. Det er med dette for øje, jeg mener, man kan tale om madlavning som maskulin eskapisme. Jeg sigter altså ikke til en psykologisk eskapisme, men til en social eskapisme.

Her er parallellen til *The Naked Chef* vigtig, for Jamie Olivers og Brødrene Prices måder at bruge madlavning er ganske forskellige, men begge kan ses som måder at forholde sig til den moderne maskulinitets dilemma på (jævnfør Søndergaard 1996). Jamie Oliver brugte madlavning til at skabe en mobil maskulinitet, det man kunne kalde en bricolage-maskulinitet, der kombinerede meget forskellige repertoarer, som sammensattes efter og tilpassedes kontekst. Således kunne denne brug af madlavning ses som et vigtigt element i realiseringen af en succesfuld posttraditionel maskulinitet, der både skal være unik og kulturel genkendelig, det vil sige åben for kvindelighedskonnoterede praksisser uden, at der for alvor sættes spørgsmålstegn ved manden som genkendeligt maskulint subjekt. Jamie brugte altså madlavning offensivt i sit balanceringsprojekt.

Hos Brødrene Prices bruges madlavning til at skabe et frirum isoleret fra den sociale scene, som den unge Jamie prøvede at tilkæmpe sig en plads i via madlavningen. I denne gastronomiske legestue kan de to brødre lege med ikke-accepterede roller og dominansstrukturer, opføre sig barnligt, fantasere, genopleve barndommens legerum, være platte, udøve tabuiserede voldscenarier, omgå sundhedsdiskurser og andre normer, de ikke selv fastsætter. Der skabes altså et rum for ironisk mandehørm, hvis skrøbelighed tydeliggøres, og som ikke er en egentlig idealtilstand, men en pause fra den posttraditionelle virkelighed.

I forlængelse heraf er det vigtigt at pointere, at *Spise med Price*-programmets selvironi og egen dekonstruktion kan tolkes som en klar destabilisering og punktering af den mandekultur, de dyrker. Herved adskiller de sig i mine øjne klart fra andre homosocialitetsdyrkende maskulinitetsdiskurser med større grad af antifeministisk diskurs inkorporeret eksempelvis lad mags (magasiner målrettet "the new lad"-segmentet), som også anvender stor grad af ironi, men primært til at sløre og formilde objektificeringen af kvinder og uden at sætte spørgsmålstegn ved det konstruerede i den maskuline identitet (Jackson, Stevenson & Brooks 2001). Konstruertheden i både homosocialiteten, madkulturen og madprogramgenren er hele tiden meget tydelig hos Price.

Afsluttende vil jeg påpege, at man bør se *Spise med Price* som et eksempel på en generel eskapismetendens i moderne mad-tv med mandlige værter (en tendens blandt mange i det aktuelle mediemadbilledes brogede mangfoldighed). Som et andet dansk eksempel

kan fremhæves det politisk ukorrekte program *Nak og æd*. Her slippes kokken Nikolaj Kirk og naturmanden Jørgen Skoueboe løs i den danske natur med det formål, at Jørgen skal nakke et dyr, som Nikolaj skal tilberede, og de begge skal æde. Her gøres voldsfascinationen, som vi også finder i *Spise med Price*, endnu mere eksplicit. Den er tabu i almindelige sociale kontekster, som de to mænd forlader til fordel for øde naturområder, hvor de kan lege røver og soldat, bo i telt og fortælle hinanden fabulerende skrøner. Ligesom hos brødrene Price er der en evident dobbelthed i relationen til den gastronomiske mandehørm, som de både fascineres af og forholder sig ironisk/legende til.

Selv Jamie Oliver, som siden *The Naked Chef* har gennemgået adskillige image make-overs, har lavet programmet *Jamie at Home* fra 2006–2008, der kan tolkes i samme retning. Her følger vi en lidt ældre Jamie, der har forladt storbyens vilde liv til fordel for en roligere tilværelse på landet. Programmet udspiller sig i hans køkkenhaven, der – som den britiske tradition foreskriver – er omgivet af en høj mur, hvis formål det oprindeligt var at holde på varmen, men som her også fungerer afgrænsende i forhold til verden uden for køkkenhaven. Jamie høster grønsager med sin hippiegartner som eneste selskab og tilbereder enkle retter. Der kommer ingen gæster, og programmet fremstår som en slags afkoblingsterapi. Stilistisk opereres der også med en meget mere rolig form end i *The Naked Chef*. Der er ingen ironisk distance til projektet, som man fornemmer ved *Spise med Price* og *Nak og æd*, men billedsiddens brug af notesbogstegninger og retroæstetik, understreger programmets drømmende længsel mod en epoke med en helt anden tidsfornemmelse og en simplere og mere rodfæstet levevis.

Fælles for disse eksempler er, at de tegner et performativt rum op, der viser mænd lave mad og lege med maden uden for en hverdagslig og realistisk social kontekst. Dette rum, der er bygget op omkring fantasi, leg og fjollieri, er hermetisk lukket for kvinder. Hermed bygger programmerne på en fælles modsætning mellem på den ene side det kvindelige, som kommer til at repræsentere alt det, der ikke er til stede i programmerne: de sociale arenaer, byen, sundhed, overflade, det komplicerede, det alvorlige, og på den anden side det mandlige, der kobles med alle de tilstedeværende elementer: det isolerede, naturen, vellevned, det ægte, det ukomplicerede og ikke mindst latteren, der i disse maskuline flugtforsøg fremstår 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.

Denne analyse kunne danne grundlag for en hypotese om et mere generelt skred i maskulinitetsrepræsentationer fra 1990'erne til i dag. Et skred fra 90'ernes fortælling om, at enhver mand kunne bricolere sin egen identitet og succesfuldt være “lidt af det hele” og være “lidt over det hele” til et affortryllet billede i dag af en mand, som kun kan få sine begær tilfredsstillet i kortvarige homosociale flugtforsøg fra den kvindeligt dominerede sociale scene. Et skred fra Jamie Olivers hybride maskulinitetspraksis i *The Naked Chef* til ironisk homosocialitet i *Spise med Price*.

Noter

- 1 Jævnfør Rosalind Gills (2003) forståelse af termen, der ligner begrebet “interpretative repertoires” (jævnfør Wetherell & Edley 1999).
- 2 <http://www.dr.dk/dr1/spisemedprice>

Referencer

- Adams, Carol J. 1990/2010. *The sexual politics of meat*. London & New York: Continuum.
- Anderson, Eric. 2009. *Inclusive masculinity: The changing nature of masculinity*. New York: Routledge.
- Benwell, Bethan. 2003. *Masculinity and men's lifestyle magazines*. Oxford: Blackwell.
- Beynon, John. 2002. *Masculinities and culture*. Birkshire: Open University Press.
- Bourdieu, Pierre. 1979. *La distinction*. Paris: Les Éditions de minuit.
- Butler, Judith. 1990. *Gender trouble: Feminism and the subversion of identity*. New York: Routledge.
- Butler, Judith. 1993. *Bodies that matter: On the discursive limits of sex*. New York: Routledge.
- Carlsen, John og Frandsen, Kirsten. 2005. *Nytte-og livsstilsprogrammer på dansk tv*. (Arbejdsrapport 133). Århus: Center for kulturforskning, Århus universitet.
- Chao, Phoe. 1998. Television cook shows: Gendered cooking. *Jump Cut: A Review of Contemporary Media* 42, 19–27.
- Deutsch, Jonathan. 2005. Please pass the chicken tits: Rethinking men and cooking at an urban fire house. *Food & Foodways* 13(1/2), 91–114.
- Faludi, Susan. 1991. *Backlash: The undeclared war against American women*. New York: Crown.
- Giddens, Anthony. 1996. *Modernitet og selvidentitet*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Holden, Todd Joseph Miles. 2005. The overcooked and underdone: Masculinities in Japanese food programming. *Food & Foodways* 13(1/2), 39–65.
- Hollows, Joanne. 2003. Oliver's twist: Leisure, labour and domestic masculinity in The Naked Chef. *International Journal of Cultural Studies* 6(2), 229–248.
- Jackson, Peter, Stevenson, Nick og Brooks, Katie. 2001. *Making sense of men's magazines*. Cambridge: Polity Press.
- Johnston, Josée og Baumann, Shyon. 2007. Democracy versus distinction: A study of omnivorousness in food writing. *American Journal of Sociology* 113(1), 165–204.
- Levant, Roland. 1997. The masculine crisis. *Journal of Men's Studies* 5(3), 221–231.
- Lupton, Deborah. 1996. *Food, the body and the self*. London: Sage.
- Moseley, Rachel. 2001. “Real lads do cook... but some things are still hard to talk about”: The gendering of 8–9. *European Journal of Cultural Studies* 4(1), 32–39.
- Nilsson, Gabriella. 2012. Ball's enough: Manliness and legitimate violence in *Hell's Kitchen*. *Gender, Work & Organization*. Advanced access: doi:10.1111/gwao.12001.
- Nyvang, Caroline 2010. Medie og måltid. I Hyldtoft, Ole (red.): *Syn på mad og drikke i 1800-tallet*. København: Museum Tusulanum Press.
- Olsen, Bente M. og Aarseth, Helene. 2006. Mat og maskulinitet i senmoderne familieliv. *NOR-MA: Nordic Journal for Masculinity Studies* 1(1), 42–61.
- Parry, Jovian. 2010. Gender and slaughter in popular gastronomy. *Feminism & Psychology* 20(3), 381–396.
- Peterson, Richard A. og Kern, Roger M. 1996. Changing highbrow taste: From snob to omnivore. *American Sociological Review* 61(5), 900–907.
- Parasecoli, Fabio 2009. *Food and men in cinema: An exploration of gender in blockbuster movies* (Diss.). Mannheim: University of Mannheim.
- Price, John. 1973/2012. *Spise med Price*. København: Lindhardt og Ringhof.

- Povlsen, Karen Klitgaard. 1991. Køkkenrum. I Lous, Eva & Pape, Lis W. (red.): *Egne rum. En antologi om køn, skrift og rum* (Årbog for kvindeforskning, 3). Århus: Klim.
- Strange, Niki. 1999. Perform, educate, entertain: Ingredients of the cookery programme genre. I Geraghty, Christine & Lusted, David (red.): *The television studies book*. London: Arnold.
- Swenson, Rebecca. 2009. Domestic divo: Televised treatments of masculinity, femininity and food. *Critical Studies in Media Communication* 26(1), 36–53.
- Søndergaard, Dorte Marie. 1996. *Tegnet på kroppen*. København: Museum Tusulanum Press.
- Wetherell, Margret & Edley Nigel. 1999. Negotiating hegemonic masculinity: Imaginary positions and psycho-discursive practices. *Feminism & Psychology* 9(3), 335–356.

Jonatan Leer er Ph.d-stipendiat ved TRAMS, Institut for Engelsk, Germansk og Romansk, Københavns universitet. Han er uddannet i fransk og litteratur og forsker nu i madkultur og maskulinitet, særligt igennem ph.d.-afhandlingen Ma(d)skulinitet – maskulinitet i moderne europæisk mediemad.