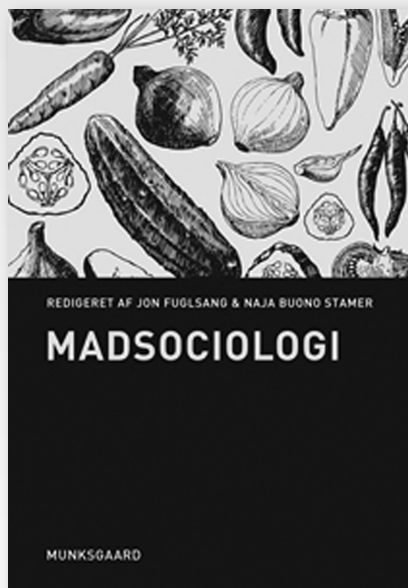


# ANMELDELSER

Anmeldelse af Jan Krag Jacobsen

## MADSOCIOLOGI – et teoretisk supermarked



**Madsociologi**  
redaktion Jon Fuulsang og Naja Buono Stamer  
Munksgaard 2015  
250 sider. Kr. 285,-.

Dansk sociologi har med få bemærkelsesværdige undtagelser haft grå stær, når det drejer sig om mad. Vi har trængt til litteratur på dansk, som kan supplere den internationale videnskabelige litteratur om mad, mennesker og samfund, som er vokset voldsomt gennem de sidste 15 år.

Målgruppen for denne bog er mad- og sundhedsprofessionelle studerende på professionshøjskolerne. Bogen præsenterer en bred vifte af gængse teorier fra sociologi og omegn, som forsøges anvendt praktisk i madens verden. Den kan ses som et kvalificeret indlæg i den heftige diskussion, der kørte for nogle år siden om relevansen af, at vordende sygeplejersker blev undervist i Jürgen Habermas begreber.

Begynd med Steen Nepper Larsens efterskrift, som er en hæslende tour de force, der sætter scenen for den kompleksitet, som bogen vil gøre praktisk håndterbar i en daglig omgang med mennesker og mad.

De 12 kapitler giver indblik i bl.a. semiotik,

hverdagslivssociologi, Michel Foucaults, Pierre Bourdieus, Mary Douglas' og Thomas Ziehes teorier, poststrukturalisme, socialkonstruktivisme, rationel og urationel handlingsteori, praksisteori, risiko- og nydelses betragtninger, foodscapes, psykoanalyse a la Slavoj Žižek og narrativ samtaleterapi. Det er et teoretisk supermarked, som giver et overblik over den enkelte teoribygnings brugbarhed og relevans. Alle bogens afsnit behandles kort i det følgende.

Måltidets sociologi:  
Simmel og Fishler om det fælles måltid  
(*Boris Andersen*)

Udgangspunkt er Georg Simmels (1858-1918) beskrivelse i *Måltidets sociologi* af sublimeringen af spisningens dyriske aspekt i det borgerlige tyske fælles måltid som resultatet af en historisk drift fra det uciviliserede mod det civiliserede.

Forfatteren springer derefter til Claude Fishlers (1928 - ) refleksioner over madens betydninger med *commensality* (sammen-spisning) som et nøglebegreb. Nogle bliver inkluderet og andre ekskluderet af madfællesskaberne. Når vi spiser individuelt og alene opløses fællesskabet, og mad som magi kan blive til mad som medicin.

Semiotik og hverdagslivssociologi:  
kommunikation med mad  
(*Christian Coff*)

Forfatteren betegner Charles Sanders Peirces begreber som svært tilgængeligt og med meget komplicerede fortolkninger, specielt når det gælder mad. Men han fastholder semiotikkens betydning, fordi den kan gøre det usynlige synligt i kombination med den hverdagssociologiske undersøgelse. Et svært tilgængeligt begrebsapparat frembringer relativt banale udsagn.

Hverdagssociologien kommer ind med bl.a. Georg Simmel, Jürgen Habermas og Erving Goffman og særligt den sidstnævntes dramaturgiske interaktionsanalyse med dens bevidst/ubevidste og frivillige/ufrivillige udtryksmåder. Dette illustreres med en ret simpel tolkning af fire replikker fra en samtale mellem et par om et måltid.

Kapitlet har mange tankevækkende pointer, men virker uoverskueligt. En redaktionel indsats kunne med tanke på målgruppen have skabt en mere klar progression.

Mad og magt:  
ernæring og sundhed i Foucaults optik  
(*Bodil Just Christensen*)

Kapitlet giver en fin oversigt over Michel Foucaults begreber med adskillige gode eksempler hentet fra madens verden.

Læseren føres ind i en kritisk diskussion af en række aktuelle madrelaterede magtviden diskurser. Fx om statens forhold til sundhed og ernæring hvor bl.a. fedmeoperationer bruges som eksempel. En væsentlig pointe er, at det ikke entydigt kan konstateres, om fx kostanbefalinger er begrænsende eller frisættende.

Historien er central for Foucault, og der er som regel en historisk dimension i hans begreber. Derved kommer den historiske dimension ind i bogen, som lider af middelsvær historieløshed. Det er en styrke, at kapitlet holder sig til én teoretiker, omend der er en lille udflygt til Michael Pollans kritik af nutritionisme.

Socialkonstruktivisme:  
et andet blik på køn, etnicitet og mad  
(*Kia Ditlevsen*)

Her gøres op med vante forestillinger og faste sandheder ved hjælp af et socialkonstruktivistisk, sociologisk perspektiv. Forfatteren afgrænser sig fra empirisk socialvidenskab og vil stille de spørgsmål, man let glemmer i arbejdet med mad og måltider og vise, hvordan Judith Butlers poststrukturalistiske performative subjektivering kan anvendes i madsociologiske analyser. Det betyder, at udsagn som fx at kvinder foretrækker salat og mænd rødt kød er ugyldige. Det samme gælder fænomener henført til kategorien *pakistanere*.

Da begreber og sociale kategorier er i konstant forandring, er der videnskabsteoretisk ræson og intellektuel stimulans i at gøre op med vante forestillinger om mænd, kvinder og pakistanere m.fl. Men hvad betyder det for de mad- og måltidsprofessionelle stude-

rende, at der findes adskillige empiriske undersøgelser, der viser, at kvinder i højere grad end mænd foretrækker frugt og grønt i deres mad?

Den rationelle forbruger:  
introduktion til rationel handlingsteori  
(*Naja Buono Stamer*)

Man får en grundig og kritisk introduktion til de forskellige typer af rationel handlingsteori, der gennemsyrrer mad- og forbrugerforskningen og som har indflydelse på oplysningskampagner og sundhedspolitik.

Bogens målgruppe vil komme ud i miljøer, hvor tanker om rationelle handlinger stortrives. Derfor er det meget relevant, at artiklen gør meget ud af kritikken af disse forestillinger og beskriver en sociologisk handlingsteori, der lægger vægt på empiriske studier og på, at folks præferencer hverken er givne eller stabile.

George Ritzers analyse af "McDonaldiseringen" af samfundet bruges som et eksempel på sociologisk rationalitets- og samfundsanalyse. Men forfatteren undgår at forklare McDonalds store popularitet og derved demonstrere sociologisk handlingsteori i praksis.

Et af tidens buzzwords er *nudging*, det vil sige det lille puf, der manipulerer vores adfærd i en ønsket retning fx mod et sundere valg af mad. Her ville det have været godt med nogle eksempler på vellykket nudging inden for madområdet.

Anmelderen undrer sig over, at et skrift med kritisk tilgang til rationel handlingsteori ikke medtager, at Sigmund Freud for mere end 100 år siden påviste, at vi i høj grad styres af ubevidste, irrationelle impulser.

Forbrug af fødevarer:  
Bourdieu og andres kulturelle perspektiver på forbrug  
(*Christian Stenbak Larsen*)

Kapitlet er klart disponeret og velskrevet. Hovedvægten er lagt på en klar og grundig gennemgang af Pierre Bourdieus begreb *habitus*, hvor smag, valg og livsstil er fastlåst af sociale og strukturelle forhold. Dette

modificeres af Mary Douglas' begreb *kulturel bias*, der udsprang af hendes studier af sociale strukturer af især britiske måltider. Hun kom frem til fire livsstile: *fatalist*, *hierarkist*, *individualist* og *elitær*. En af hendes pointer er, at vi kan ændre tænkestil og dermed livsstil. På dansk hedder det vist mønsterbrydning.

Jukka Gronows begreb *madmode* bringes ind. Det drejer sig om omskiftelser i madpræferencer: fransk, italiensk køkken og etnisk køkken, sushi m.m. En ny stil tages op/skabes af en elite og siver så til resten af samfundet. Noget af den bliver hængende. Mønstrene i madmoderne bevæger sig uafhængigt af den enkelte forbrugers intentioner. Her kunne man supplere med at gøre opmærksom på, at kostundersøgelser viser meget små udsving i den danske gennemsnitskost samtidigt med, at de trykte og elektroniske medier uafbrudt udbasunerer ændringer som fx at nu spiser vi asiatisk, stenalder, pacific rim, nyt nordisk osv. Et kapitel om den sociale betydning af maden i medierne ville have været oplagt.

David Miller ser ikke forbruget som en tingsliggørelse af forhold mellem mennesker. For ham er forbruget en etablering og vedligeholdelse af sociale relationer. Han viser fx, hvordan vi domesticerer færdigvarer ved at lægge vores egne værdier i behandlingen af dem fx kærlighed til familien.

Praksisteori: mad som en social praksis  
(*Boris Andersen*)

Her er den grundlæggende antagelse, at tanker og handlinger skal ses som en sammenhængende helhed. Kapitlet giver en klar og let forståelig oversigt over praksisteoriens fire analytiske kategorier: *materielitet*, *procedure*, *forståelse* og *engagement* og illustrerer dem med empiriske eksempler hentet fra madlavning og måltidsfællesskaber.

Teorien bygger på Pierre Bourdieus habitusteori, og sigter mod en mere detaljeret belysning af sammenhængen mellem rutiner og handlinger. En praksis defineres som en rutineret type af handlinger og ikke noget nyt. Det lyder som ahistorisk, selvom

forfatteren anfører, at vi altid gennemfører vores aktiviteter på baggrund af andres allerede indhøstede erfaringer. Han nævner lovgivning, hvor politikere og eksperter sammen afgør det mest hensigtsmæssige. Et stigende antal kasserede danske kommissionsrapporter siger noget andet.

Nydelsessamfundet: mad som forbrugsobjekt  
(*Brian Benjamin Hansen*)

Der er ekkoer af Frankfurterskolens frigørelsesprojekt i et festfyrværkeri af psykologisk-socialt-politiske synspunkter på forbrug, begær og nydelse illustreret med glimtende eksempler fra madens verden. Slavoj Žižek er fyrværker med Karl Marx' vareteori og Jaques Lacans psykoanalyse som drivmiddel.

Kapitlet cirkler om komplekset mangel-behov-begær-fantasi-nydelse. Tabet af ren uciviliseret nydelse gør os civiliserede og til subjekter. I begæret er basale behov forvredet i sociale spil, der handler om at give og modtage. Fantasien lærer os at begære, og i reklamen er begæret den andens begær, når vi ser en reklame, hvor nogen begærer noget. Det kan betyde, at vi spiser det modsatte af, hvad vi egentligt har lyst til og behov for.

For den Žižek-Lacanske psykoanalyse er det ikke et problem, at forbrugersamfundet fremmedgør os fra vore basale behov. Det er snarere det modsatte, der er tilfældet. Nemlig at maden bliver en scene for utopien med løfter og fortællinger om, at nydelsen alligevel er mulig. Forbrugsfantasier og nydelse reproducerer den samme kapitalistiske ramme og vi forpligtes af det bestående som aldrig før. Derved ødelægges vores politiske forestillingskraft. Hvis vi vil forbruge mere sundt og økologisk eller mere ansvarligt skaber markedet sunde alternativer. Selv askese og afkald på nydelse kan blive en form for nydelse, når hedonisme kombineres med restriktioner: kaffe uden koffein, øl uden alkohol, stenalderkost m.m. En afsluttende pointe knyttet til filmen *Supersize me* er, at det er livsfarligt at tage nydelsessamfundet på ordet.

Kapitlet er ladet med mange pointer, der

forudsætter en eller anden form for erfaring med de anvendte paradigmer hos målgruppen. Det vil nok kræve en særligt inspireret studiesituation. Men der er meget at hente.

Risikosamfundet: tillid til og risiko ved fødevarer  
(*Henrik Mielby*)

Udgangspunktet er Ulrich Becks beskrivelse af risikosamfundet, som i stigende grad er optaget af at debattere, forvalte og forebygge de risici, som det selv skaber og har skabt. Dette har medført en indgående interesse for placering af ansvar ikke alene hos politikere og virksomheder men også hos det enkelte individ, der gøres ansvarlig for sine livsstilssygdomme.

Problemerne er globale som fx klimaændringerne og de kan ikke længere forstås eller løses på nationalstatsligt niveau. Torsken i en dansk butik er fanget i Barentshavet og fileteret i Kina.

Kapitlet beskriver udmærket forskellige tilgange til risikostyring herunder, hvordan virksomheder og besluttende og kontrollerende myndigheder prøver at undgå ikke at komme i fedtefadet. *Disclaimers* er et godt eksempel. Det er de meget udførlige anvisninger på produkter, som skal sikre sælgere mod retssager fx gennemsteg kyllingen og lad ikke børn lege med plastosen.

Kapitlet slutter med en meget instruktiv og relevant case om gensplejsede afgrøder.

Man kan undre sig over, at forfatteren ikke har givet internettet, medierne og specielt de sociale medier en tanke i forbindelse med spredning af mere eller mindre korrekte oplysninger om risici.

Foodscapes:  
sociologiske forståelser af madkultur  
(*Liselotte Hedegaard*)

Det fremhæves som et problem, at begrebet *madkultur* er uklart, tilbageskuende og stedbundet i en globaliseret verden med en stadig forandring af de kulturelle strukturer.

Forfatteren udvider derfor Arjun Appadurais begreber *financescapes*, *ideoscapes*, *technoscapes*, *mediascapes* og *ethnoscapes*

med foodscapes, som skal samle alt, hvad der har med mad at gøre i en holistisk faglig analyseramme.

Det lyder ambitiøst, og det konkluderes da også, at den overordnede svag ved anvendelsen af foodscapes som analyseramme er den vage definition af begrebet og dets mange forskellige anvendelser.

På trods af dette byder kapitlet på gode pointer og iagttagelser om madens steder, fortællinger, etiske dimensioner og dynamiske relationer, idet der lægges særlig vægt på det sidste.

En sammenligning mellem madkultur i Paris og København udgør et eksempel på en foodscape analyse med focus på foranderlighed og relationer. Der ses på madens fysiske steder, sociale rolle og virtuelle repræsentationer. Der er tale om en udmærket beskrivelse af iagttagelser, men det forventede dynamiske aspekt er fraværende.

Maddannelse: Ziehe og kulturel frisættelse  
(Jon Fuglsang)

Med Pierre Bourdieu siges det, at det ofte bliver den kulturelle elites normer og livsform, man skal tilpasse sig, når man som ungt menneske møder det dannelsesideal, som samfundet forsøger at udbrede. Dette kalder han *symbolisk vold* i den forstand, at magtrelationer er skjult.

Men i dag lader den dannede overklasse sig ikke længere afgrænse ved sine kulinariske præferencer. Den er blevet altædende. Dette er med til at gøre det vanskeligt at tale om et ensartet dannelsesbegreb.

Kapitlet, som er glimrende skrevet, har et pædagogisk perspektiv og derfor inddrages Thomas Ziehes iagttagelser af og refleksioner over dannelsesbetragtning, ungdomskultur og moderne læreprocesser. Det åbner for en bred forståelse for, hvad det vil sige at indgå i en dannelsesproces, som er en individuel erkendelsesproces hos unge, der ikke er bundet af traditioner. De skal forme deres egen identitet og livsstil.

Mødet med såvel kunst som ukendte madkulturer udfordrer forforståelses erfaringer, uden at der foreligger bestemte retningslinier. Derfor er Thomas Ziehes forståelse af æstetikens betydning i pæda-

gogikken særdeles relevant, når det gælder oplevelse af mad.

Kapitlet slutter med beskrivelse af projektet, *Madmod over bål*, hvor børn og unge bagte snobrød med tilsætning af krydderurter, som de ikke kendte i forvejen. Det vil sige en øvelse i at reflektere over kvalitet, smag og variation.

Sociologi og kostvejledning: en narrativt funderet samtalepraksis

(Søren Tange Christensen og Allan Køster)

Formålet er her at vise, hvordan kostvejledning af individer kan sammentænkes med sociologisk forskning i mad og måltider.

Med Freud, Marx og Foucault beskrives eksistensen af det decentrerede individ, som sættes i modsætning til humanistiske forestillinger om det centrerede individ.

Eksisterende kostvejledning kritiseres for at være præget af individorienterede psykologiske teorier. Forfatterne laver psykologi til inkompetent stråmand, som de forholder sig kritisk til og erstatter med en narrativ kostterapi, der fremstår som ret primitiv.

Der gives flere eksempler på narrative kostterapeutiske forløb, hvor individets problemer sættes ind i en samfundsmæssig sammenhæng. Det kan fx dreje sig om en overvægtig mand med et overforbrug af fastfood. Han mener selv, at det skyldes stress. Men narrativ terapi og sociologisk forsknings påvisning af, hvordan måltidsmønstre er underlagt samfundsmæssige forandringer, får ham til at indse, at det skyldes et uforudsigeligt arbejde. Det fremgår ikke om overvægten aftog.

Jan Krag Jacobsen er lektor emeritus.