

Den ny, nordiske mand:

MA(D)SKULINITET I NYNORDISKE KOGEBØGER

Af Jonatan Leer

Man kunne d. 26. marts 2012 finde NOMAs køkkenchef, René Redzepi, på forsiden af det prestigefyldte tidsskrift *Time Magazine*. Som Politikens reporter noterede sig, er det sjældent, at en kok får så fornem en plads i et magasin, der har haft Barack Obama, Steve Jobs, Vladimir Putin, Michael Jackson og utallige andre kendte ansigter på forsiden. 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 – endda 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.

Den nynordiske madbevægelse er anført af mænd fra konceptmageren Claus Meyer over René Redzepi til de dominerende figurer i videnskabenliggørelse af ny, nordisk hverdagsmad. Som portrættet af René Redzepi illustrerer italesættes disse mænd ofte med stor benovelse. De repræsenterer ikke bare nye gastronomiske ideer, men også alternative forestillinger om det at være mand i en globaliseret tidsalder. De nynordiske



Forside af Time Magazine, 26. marts 2012.
(Locavore Hero = "lokalt spisende helt")

mænd er mænd, der gennem investeringen i nærmiljøet bliver globale ikoner. Mænd, som konstant udstråler foragt for forbrugskulturens forestillinger om "det gode liv" og "den gode smag". Således balancerer disse mænd mellem en tilbagevenden til en tabt naturlig orden og en kreativ fremsynethed. I denne balancering reproduceres og udfordres kulturelle forestillinger om maskulinitet.

Med denne artikel vil jeg analysere de maskulinitetskonstruktioner, som bliver artikuleret i det ny nordiske køkken med udgangspunkt i bevægelsens ledende skikkelser og prøve at situere dem mere generelt i forhold til den aktuelle madkulturs forestillinger om mad og maskulinitet. Jeg vil ikke argumentere for, at man kan finde en generel formel for den ny nordiske mand, men derimod argumentere for at en række diskurser forhandles i de forskellige mandebilleder, som bevægelsen byder på.

Artiklen er rundet af et poststrukturalistisk blik og ser madlavning og "mandelavning" som to gensidigt konstituerende praksisser. Dette

har jeg tidligere forsøgt at fange med begrebet ma(d)skulinitet som en teoretisk og analytisk optik til at afdække disse to praksissers samspil (Leer 2014a). Det forekommer særligt interessant at kigge på, hvordan maskulinitet kobles til madlavning lige netop nu, da mænd i stigende grad overtager madlavning i medierne (Hollows 2003, Strange 1999, de Sollier 2005, Leer & Povlsen, Leer 2014 a) og i hjemmet (Arseth & Olsen 2008, Szabo 2014, Neumann & Fjellström 2014), og herved approprierer mænd nye roller og rum i forbindelse med madlavning. Artiklen skriver sig ind i en række nyere studier, der anser køkkenet og madkulturen for at være en af de arenaer, hvor forskellige konkurrerende diskurser forsøger at definere, hvad maskulinitet er i en tid med idealer om kønslighed og flydende grænser for kønsidentitet (Brownlie & Hewer 2008, Attwood 2005, Hollows 2003, Leer 2013a, 2013b, 2014a, 2014b, 2014c, 2014d). Denne artikels bidrag er at bringe det ny nordiske køkken ind i denne diskussion.

Det ny nordiske køkken optræder som andre madfænomener på mange forskellige medieplatformer fra tv-programmer til Twitter, men jeg har i artiklen valgt at fokusere på koge-bogsgenren, da det netop synes at være i denne genre, at mange af kokkenes og mad-mediestjernernes grundfortællinger skabes, og deres idealer for mad og fx maskulinitet udrulles. Jeg har valgt at fokusere på de centrale skikkelser Claus Meyer og René Redzepis kokebøger. Da Meyer har udgivet en række kokebøger, der kan læses ind i den ny-nordiske bølge, har jeg valgt at inddrage flere værker, men særligt sætte fokus på hans magnum opus om en hverdag med ny nordisk mad: *ALMANAK*. Som en modpol til dette vil jeg fokusere på Redzepis monumentale koke-bog, *NOMA. Tid og sted i det nordiske køkken*, der beskriver hans arbejde med den ny nordiske mad i en avanceret restaurantudgave. I mine læsninger fokuserer jeg på disse maskulinitetsfortællinger med øje for både den visuelle og den tekstuelle side, og jeg har særligt fokuseret på, hvordan de forholder sig til to ma(d)skuline tendenser i nyere madmedier: *dechefisation*, en afstandtagen fra den professionelle (og traditionelt maskuline) kokkerolle og et forsøg på at åbne ma(d)skuliniteten for traditionelle kvinderum- og praksisser, fx det hjemlige køkken, og *rechefisation*, en dyrkelse og remytologisering af den professionelle kokkerolle (Leer 2014). Med deres fokus på hhv. hjemmekøkkenet og restaurantkøkkenet virker det oplagt at se Meyer og Redzepe som nordiske varianter over disse tendenser. Som perspektivering vil jeg drage en parallel til den danske palæokok Thomas Rode. Denne parallel fungerer primært til at præcisere, at der i de nynordiske maskuliniteter også er en afstand til det hypermaskuline.

Artiklen afsluttes med nogle kritiske refleksioner om, hvordan de analyserede værker bidrager til en diskurs omkring mandelig mad som særlig autentisk, som herved også implicit gør manden til det autentiske køn. I denne diskurs skabes nye hierarkier mellem legitim og illegitim maskulinitet.

Lad mig her slå fast, at det autentiske kommer til at spille en stor og tilbagevendende rolle i artiklen, og qua artiklens poststrukturalistiske perspektiv opfattes "det autentiske" og "autenticitet" som sproglige konstruktioner og myter og ikke som sandheder om mere "op-

rindelige" fortider eller "sandere" måder at være mand på. Artiklen åbner derimod med en indføring i nyere koblinger af mad og maskulinitet i medierne.

Ma(d)skulinitet i medierne: dechefisation og rechefisation

Traditionelt har madlavning været domineret af kvinder – også i medierne (Nyvang 2013). Det har dog været legitimt for mænd at lave mad i medierne, hvis de klart adskilte sig fra den jævne daglige hverdagsmad i hjemmet. Typisk blev det gjort ved at spille på to maskuline figurer: den frankofile levemand eller den professionelle kok. Den første gruppe har den danske historiker Caroline Nyvang betegnet for 'gourmænd'. De betoner det hedonistiske og det kunstneriske i madlavningen, samt en intuitiv fornemmelse for den gode smag, der for dem var tæt associeret med det klassiske franske køkken. I gruppens selvbevidsthed synes det mandlige køn at have en særlig intuition for denne "gode smag". Den anden gruppe, de uniformerede kokke, betoner deres professionalisme og deres særlige håndværksmæssige kompetencer, som de bruger i den gode – og ofte elitære – smags tjeneste.

Disse to kreative figurer står i klar opposition til de dominerende kvindemodeller for madlavning, nemlig husmoderrollen. I hjemmet – særligt i hverdagen – blev madlavning ofte anset for at være et kvindeforehavende og en "funktionel pligt, bundet ind i tid, økonomi og slankhedsregimer" (Povlsen 2007, 52). Dette skarpopdelte billede mellem "mandemadlavning" og "kvindemadlavning" er dog blevet noget mudret i de senere år. Et eksempel på dette er *The Naked Chef* fra 1999 med Jamie Oliver. I dette program, der blev et overnight-gennembrud for Jamie Oliver, gjorde den unge kok op med de to traditionelle ma(d)skuline modeller, da han smider kokkeuniformen og tager seeren med hjem i privaten og viser, hvordan en ung mand kan bruge madlavning i hjemmet til at navigere mellem de forskellige roller som en moderne mand forventes at udfylde i hverdagen som fx at være en opmærksom kæreste, en god søn, en babysittende hyggeonkel, en støttende bror... Hans enkle italiensk-inspirerede retter gør op med de snobbete idealer for madlavning, som guidede gourmændenes og de pro-

fessionelle kokkes ekskluderende smag.

Jeg har tidligere argumenteret for, at Jamie Oliver kan læses som et eksempel på en *dechefisation*-tendens, hvor mandlige madformidlere tog afstand fra kokkerollen som ideal og gourmandens snobbethed (Leer 2014, 2014c). Herved gjorde man det legitime for mænd at lave mad i andre rum end det professionelle køkken, og det behøvede ikke at være fin, fransk og dyr mad. Således kan man se tegn på fornyelse af manderollen i denne tendens. Jamie udviser fx en åben og progressiv maskulinitetsforståelse ved at lave mad med børn i det hjemlige køkken, og herved omfavner han flere traditionelt kvindelige praksisser (madlavning i hjemmet og omsorgsarbejde med børn). Som en reaktion på disse uniformsløse mænd kan man notere sig en stigende synlighed af uniformerede kokke, der både slår hårdt på deres tilknytning til restaurantkøkkenet og på dette rums hårde maskuline idealer. Denne tendens har jeg kaldt en *rechefisation*-tendens (Leer 2014). Der er ikke tale om en blind kopiering af den klassiske, noble hvide kok i *rechefisation*-tendensen. Det individuelle får en meget mere fremtrædende rolle end hos de klassiske kokke, der havde det franske Haute Cuisines mestre, Antonin Carême og Georges Auguste Escoffier, som modeller. Modsætningen mellem den klassiske tradition og de selvbevidste mænd i *rechefisation*-tendensen bliver særdeles tydelig, hvis man modstiller portrætterne af den danske dessertkok Gert Sørensen i sin store kogebog *Dessertbogen* med undertitlen *Le Pâtissier Moderne* med den britiske kok Marco Pierre Whites nyklassiker *White Heat* (1990). Gert Sørensens bog skriver sig ind i den kølige franske tradition med en nøgtern og yderst grundig gennemgang af det klassiske dessertrepertoire. I et opslag på de første sider portrætteres forfatteren i ulastelig uniform 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 militærisk. Her præsenteres vi for dessertkokken Gert Sørensen, hverken mere eller mindre. Der er intet om hans private liv eller plads til et personligt udtryk.

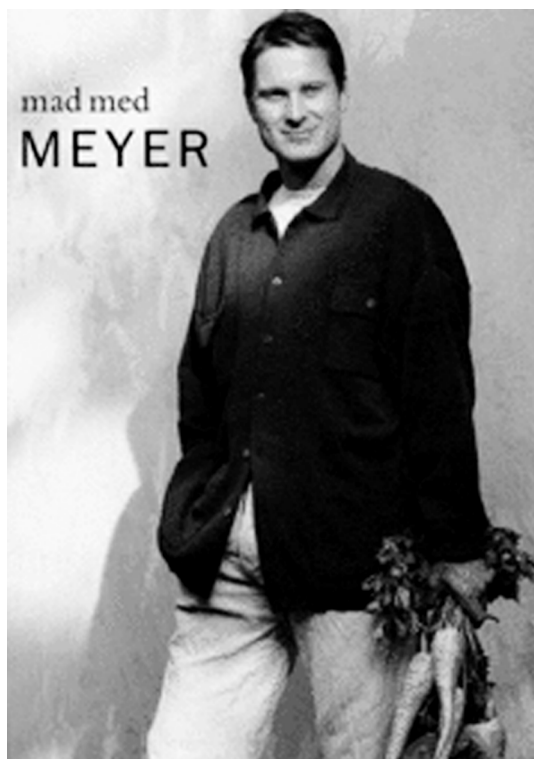
I *White Heat* (1990) ser vi derimod forfat-

teren med utæmmet, langt hår og den ikoniske cigaret, som distingverede ham fra Carême-traditionens kokkeportrætter. Håret og smøgen er accessories, der giver ham ligheder med portrætninger af rockstjerner. På trods af den rebelske fremtoning beholder White sin kokkeuniform på og signalerer hermed også tilknytning til restaurantkøkkenets arbejdsidentitet og kultur. Gordon Ramsay er et andet eksempel på denne tendens, her spilles endnu mere på et hypermaskulint udtryk, da Ramsays fysiske styrke og verbale aggressivitet er centrale for hans *mediapersona* (Nilsson 2012).

I et maskulinitetsperspektiv kan *dechefisation*-tendensen ses som et forsøg på at skabe en mere fleksibel maskulin identitet, der gør op med traditionelle modeller for maskulinitet ved som Jamie Oliver i *The Naked Chef* at tage afstand fra traditionelle ma(d)skuline modeller og bruge madlavning til at føre den maskuline identitet mod traditionelt ”kvindelige” praksisser og rum. Derimod fremstår *rechefisation*-tendensen i højere grad som et forsøg på at geninstallere traditionelle ”maskuline” ”dyder” (fysisk styrke, overlegenhed, hårdhed, kreativitet, kompromisløshed...) og herved betone ”uforhandelbare” kønsforskelle i en tid med flydende køn. Disse to poler rummer dog, som vi skal se det, en række varianter.

Den moderne mand og rødderne

Det ny, nordiske køkkens bagmand er Claus Meyer, der spillede en central rolle i manifestet, og som lagde grunden for bevægelsen. Han er ikke uddannet kok, men cand.ling. merc. og betegner sig selv som gastronomisk iværksætter. Han blev kendt i den danske offentlighed som TV-kok i programmet *Meyers Køkken* (1991-1999). Dette program afløste det legendariske format *TV-Køkkenet*, som havde kørt siden 1966 med skiftende værter – faktisk havde flere hundrede kokke, kogekoner og glade amatører beværtet programmet (Boesen 2000). Skiftet fra *TV-køkkenet* til *Meyers Køkken* signalerer således også et skift fra det klassiske public-service med objektiv og nøgtern formidling til et mere livsstils- og personlighedsbåret format, hvor værtens signatur er skrevet ind i programmet (Carlsen og Frandsen 2005). I parløb med programmerne udgav Meyer en række kogebøger, hvor



Meyer og rodfrugterne. *Mad med Meyer*. Forside.

det personlige træder frem, som i den engagerede introduktion til den første bog, *Året rundt i Meyers Køkken*, hvor han passioneret går i flæsket på den discountfokuserede danske madkultur og påpeger, at "vi" er nødt til at lade os inspirere af franskmændenes forhold til mad og finde værdien i "vore" egne råvarer og lave et nordisk kvalitetskøkken efter fransk forbillede:

"Jeg vil vove at hævde, at når vi er sunket så dybt, at vores appetit blot ansporer os til at tilberede og besørge de daglige måltider med det formål at opretholde livet, og ikke til samtidig at søge den belønning, nydelsen repræsenterer, så har vi længe været i færd med at glemme at elske." (s. 7).

Maden og måltidet er altså i denne fremstilling noget, der gennemsyrrer hele livet og på den måde overskrider den køkkenets domæne og bliver endda en del af det meste intime i menneske-og mandelivet, nemlig det at elske. Claus Meyer afbildes i bogen også i meget forskellige "kærlige" situationer: han kæler for

venner og familie ved juletid i den hyggelige gamle herskabslejlighed, men han er også pigernes ven – det kan man se på et billede, hvor han trakterer en lækker fiskeanretning med sprøde julienneskårne grønsager til to sultne kvinder i et idyllisk landsted. Vi bliver også tilskuere til forfatterens skaberproces i et billede med teksten "Syltetid". Her står Meyer – som var han en anden kunstmaler inspireret arbejdende i sit atelier – i en gammel lade helt alene med sine fyldte frugtkurve og sylter med en intens og velovervejete mine. "Syltetid" markerer ligeledes, at Meyer som naturmenneske-og mand har sans for årstidernes skiftet. Dette hensyn strukturerer bogen, som er opdelt i tolv kapitler efter de tolv måneder. Modsat andre moderne mennesker er hans tidsfølelse ikke abstrakt, men konkret, materiel og sanselig.

I *Mad med Meyer*, den næste kogebog fra 1995, uddybes parallellen mellem kokken og kunstneren. Bogen er lavet i samarbejde med tre andre kunstnere: maleren Lise Malinovsky, forfatteren Kirsten Hammann og komponist T.S. Høeg. Dette firkløver bevæger sig, skarpt forfulgt af bogens fotograf, rundt på forskellige *locations*; en græsningseng, et gammelt slot, en sandstrand... Bogen indeholder ikke blot opskrifter, men er en sand collage af digte, fotos, malerier og noder. Vi får bl.a. T. S. Høegs farverige korsats *Ode til en kartoffel* mellem opskrifterne.¹⁾ Rodfrugterne spiller også en central rolle på bogens forsidebillede, som viser Claus Meyer, der med en afslappet kropsholdning, ustrøget hørbuks og den ene hånd i lommen misser op mod vintersolen en frostklar morgen. I den anden hånd holder han en håndfuld nyopgravne rodfrugter. Billedet varsler for alvor det ny nordiske ideals indtog i Meyers univers. Her erstattes alt det ornamenterede fra det klassiske franske køkken (Barthes 1957), som sta-

digvæk er at finde i den første kokebog, med uvaskede rodfrugter og en generelt mere udflydende æstetik. Rodfrugterne trækker Meyer ned i jorden og skaber nærhed mellem manden og jorden. Det er særligt interessant, da rodfrugten om noget er blevet symbolet på det ny nordiske køkken. Den inkarnerer køkkenets higen efter noget substantielt og steds-specifikt indhyllet i den nordiske muld.

Året rundt i Meyers køkken og Mad med Meyer er skrevet før det nordiske manifest blev til, men i begge bøger artikuleres begæret efter et nyt nordisk køkken. I de efterfølgende bøger kommer det nordiske terroir til at spille en endnu mere central rolle, mens der bliver længere mellem de franske citater. Ikke mindst i bogen *Smag på Danmark*, som blev lavet i forbindelse med tv-programmet af samme navn. Her er Meyer på rundtur i de nordiske egne, og han slår et slag for lokale, terroir-baserede køkkener. Territoriernes specifikke sanselighed formidles gennem de mange portrætter af den smagende eller duftende kok, som da man på et helsides foto kan se Meyers forfinede næse begravet i sydesalt fra Læsø (s. 46). Som han står der henover saltsyderiets kedler og brune fletkurve i sin lyserøde designersweatshirt fornemmer man den nasale åbenbaring, som den moderne mand får i mødet med dette territorielt specifikke sansedtryk. Her kommunikerer gennem næsen med den ”tabte” nordiske orden, som Meyer så gerne vil i kontakt med gennem sin nynordiske gastro-odyssé.

I den gigantiske kokebog *ALMANAK* forsøger Meyer at vende tilbage til hverdagsmaden og fremsætter opskrifter, der er inspireret af hans årelange udforskning af og rundrejse i det nordiske. Bogen giver nynordiske opskrifter til hver eneste dag i året. Æstetikken er dog mindre brillant og rejsebogsagtigt end i *Smagen af Danmark*. Billedsiden, som både

dækker årstidens råvarer, de nordiske landskaber og sofistikeret-sjuskede anretninger af bogens opskrifter, er i *ALMANAK* grovere og mere rustik: baggrundene er sorte eller træ-agtige, tallerkenerne typisk gråt eller brunt lertøj og de lette middelhavsfarver (som basilikumgrøn og tomatrød) er bandlyste. Den særlige nordiske smag skal formidles gennem et visuelt udtryk, der søger at være distinkt nordisk. Samtidig rummer den en nostalgisk længsel efter en mere ordnet, præmoderne og cyklisk livsform.

I forbindelse med denne nostalgiske fornemmelse, er det bemærkelsesværdigt, at familien kommer til at spille en central rolle i bogen. Kernefamiliens middagsbord er tydeligvis bogens ideelle setting. Det understreges også, at det er hele familien Meyers livretter, som præsenteres – ”også mine børns”. Faren har dog den centrale rolle i realiseringen af dette ideal, og der lægges ikke skjul på, at det er den ambitiøse kernefamilie, bogen har i tankerne:

”Jeg kunne godt have givet dig hverdagsopskrifter med en garanti om, at det aldrig ville tage mere end 30 minutter at lave maden. Men den opgave er der andre, der løser bedre end mig. Jeg har valgt opskrifterne i *ALMANAK*, fordi jeg synes retternes velsmag retfærdiggør de ekstra meter i køkkenet. Og ellers ville jeg ikke have stået med en bog fuld af de opskrifter, jeg i dag gerne vil give videre til mine børn.” (s. 8).

Her artikuleres hverdagsmadlavning som en praksis, der er central for et ordentligt faderskab. Den rigtige, nordiske far laver ikke bare mad på 30 minutter, men løber de ekstra meter (læs: tilbringer de flere timer i køkkenet) for velsmagen, som altså



Familiefaren Claus Meyer i Almanak.

synes at udgøre en af grundstenene i det faderlige omsorgsarbejde og nærvær. En anden grundsten i dette faderskab er bæredygtighed, og her svinger Meyer sig nærmest op til en alfaderlig udråbspøst, når han understreger at "Når du spiser efter ALMANAK" tager "du" hensyn til kloden ved bl.a. at nedsætte CO₂-udslippet og sikre truede fiskearter alt i mens "dine måltider kommer tættere på naturen – du får mere mad, der smager af øjeblikket og af det landskab, du befinder dig i" (s. 11).

I et stort s/h billede ved siden af bogens forord ser vi Claus Meyer og hustru og tre børn på tur en vinterdag. De går ved siden af hinanden i det sneklædte landskab og holder i hånd. Farmand i midten. Billedet emmer af den nærhed i familien og den nærhed i forhold til naturen, som er bogens ideal. Den velsmagende, nærværende, ekstra-meter-løbende og CO₂-neutrale far. Det er ham, der bliver centrum i familien.

Den ny nordiske far

Det virker oplagt at tolke Claus Meyer ind i traditionen for dechefisation, da han tydeligvis ikke prøver at påberåbe sig restaurantkøkkenets kokkeidentitet. I hans første kogebog ser vi som i Jamie Oliver's *The Naked Chef*, at madlavning giver den moderne mand mulighed for at sætte sig selv i centrum som omsorgsudøver og bruge madlavningen til at udfylde de forskellige sociale roller, som den moderne mand forventes at navigere i. Med *ALMANAK* bliver denne omsorgsrolle fuldendt med den eksplicite artikulation af hverdagsmadlavningen som en platform for at udøve moderne faderskab. Æstetisk – og måske også moralsk – fremstår Claus Meyers univers dog meget mere klassisk end den tidlige Jamies, der både sprogligt og æstetisk forsøgte at integrere madlavning i britpopkulturen og den drengede "new lad"-kultur (Moesley 2001, Hollows 2003a). Meyers idea-

ler er snarere et ekko af højsvunget frankofil hedonisme og dannelse à la gourmand-traditionen. Idéen om at bruge det franske køkken som model for at (gen)starte en dansk/nordisk madkultur, der var funderet i sæsonernes skiften og tog afstand fra den standardiserede og sæsonudslettende supermarkedsmadkultur, er nemlig også artikuleret af flere gourmænd (Nyvang 2013). Der er altså en klar parallel mellem Meyer og gourmændene i forhold til den indignation og den politiske ambition for madkulturen. Det frankofile træder dog mere og mere i baggrunden hos Meyer, som den nordiske begejstring stiger.

Hos disse danske gourmænd fremstod madlavning dog primært som et individualistisk projekt og en rekreativ fritidsforfølelse, end et care-for-self-projekt (Lupton 1996, 134). Hos Meyer synes der at være en ambition om at bruge madlavning til at udvise omsorg for og engagement i familien og miljøet. Det gælder ikke mindst i Meyers *ALMANAK*, som netop giver opskriften på en ny nordisk hverdag og ny nordisk far. Herved bliver den mandlige madlaver mere end det hedonistiske og kreative individ, som var idealet hos gourmændene og den tidlige Meyer, da det med *ALMANAK* også bliver legitimt for en mand at engagere sig i hverdagsmaden, der som nævnt traditionelt var et kvindeligt domæne. Når den nye nordiske mand således overtager hverdagen, så får hverdagen et ekstraordinært skær, og hverdagsmaden kobles med andre værdier end den kvindelige hverdagsmadlavning, som var en "funktionel pligt, bundet ind i tid, økonomi og slankhedsregimer" jf. beskrivelsen af hverdagsmad i Povlsen 2007. Meyer giver hverdagsmaden et kreativt moment, større sensualitet og et globalt udsyn, da den lille kernefamilie kobles til større strukturer omkring den – både den distinkte nordiske orden og det globale miljø. Herved opbygges i *ALMANAK* også en kønnet opposition mellem den traditionelle kvindelige hverdagsmadlavning, der indordnede sig i den tidspressede og naturløse forbrugskulturs mantra om "nemt, hurtigt og billigt" perfektioneret i det amerikanske tv-koncept *30 minute meals* med Rachel Ray (Nathanson 2009), og den nynordiske mands hverdagsmad, der trods forbrugskulturen og genopretter en naturlig orden, "autenticitet" og etisk forbrug i familien.

Kunstneren René

Som Claus Meyer poserer René Redzepi gerne ude i naturen jf. Time Magazine-forsiden. Modsat Meyer er han uddannet kok og betoner ofte sit tilhørsforhold til denne tradition. Det er bl.a. bemærkelsesværdigt, at Redzepi ikke er begyndt at lave madprogrammer, selvom han har fået adskillige tilbud.²⁾ Dette fravalg kan tolkes som en måde at værne om "sit brand" på. Det er som om, at flere stjernekokke finder det under deres værdighed at operere i sådant populærkulturelt format, hvor værten primært skal indtage rollen som formidler og være i øjenhøjde med seeren (Hollows & Jones 2010). At være i øjenhøjde med den almene seer er det samme som at sælge ud (eller endnu værre lade sig feminisere) ved at lave "almindelig" mad. Man giver afkald på den kompromisløshed, der skal til for at få respekt i den mandedominerede verdenselite i det kulinariske selskab.

I stedet kommunikerer Redzepi som mange andre i dette selskab direkte med sin globale fanskare på Instagram (godt 157.000 følgere august 2015) og optræder i kunstneriske kogebøger som den monumentale *NOMA – Tid og sted i det nordiske køkken* (2010), som vil danne udgangspunkt for denne analyse.

Bogen, der har et imponerende, kunstbogatigt format og sofistikeret udtryk med mange finesser, har forord af den islandske kunstner Olafur Eliasson. Således kommer kokken på ingen måde ned i øjenhøjde med det almindelige menneske, tværtimod løftes han op i kunstnerhimlen. Forordet er efterfulgt af en artikel af den unge stjernekok og et uddrag af hans dagbog fra en inspirationstur rundt i norden, som Redzepi var på sammen med Claus Meyer forud for åbningen af NOMA. Heri skitserer den unge ildsjæl på fragmentarisk vis adskillige naturåbenbaringer. Herpå kommer bogens omfattende (dvs. godt 200 sider lange) billedserie, som er spækket med artistiske fotografier. De består af tre typer motiver: 1) Nomas signaturretter 2) det unikke, nordiske terroir 3) billeder af leverandørerne til NOMA. Æstetikken bygger konstant på kontrasten mellem de raffinerede anretninger med stor detaljerigdom, og så de upolerede, rå fotografier af den nordiske natur og leverandørernes vindbidte ansigter. Billeddelen slutter med billeder fra NOMA og ikke mindst chefkokkens portræt, hvor han sidder i sin uniform. Til forskel fra bogens ellers knivskarpe fotografier har fotografiet af Redzepi ud-

viskede overgange mellem lys og mørke, som vækker mindelser om renæssance-malernes sfumato-teknik. Fotografiets maleriske fornemmelse accentuerer det kunstneriske image, som bygges op omkring René Redzepi i bogen. Efter hans portræt følger opskrifterne fra NOMA. De er svært komplicerede, uhyggeligt detaljerede og henvender sig med al tydelighed til et professionelt køkken. Se fx side 256, hvor der til en havtornemarengs, der er en af fem dele til desserten *Sneemand fra Lammefjord*, skal bruges ”50 g sukker, 17 g vand, 1,5 g citronsyre, 4 g balsamisk æbleeddike, 35 g æggehvider, 70 g havtornsafte, 1,5 g æggehvidepulver og 50 g maltodextrin”. Vand, syre, eddike og sukker skal endvidere varmes op til 121 grader celsius for at lave en karamel. Det er nok ikke helt enkelt at gøre efter ved et almindeligt hjemmekomfur, selv hvis det er med induktion.

I bogens portræt af Redzepi fremstår han tydeligt som en del af en *rechefisationstendens*. Han hylder dog ikke den aggressive ramsayske kok eller den storrygende rebel Marco Pierre White. Redzepi synes at ville koble den professionelle kokkefigur med to andre klassiske maskuline myter: den romantiske, mandlige kunstner og den geniale videnskabsmand. I kogebogen iscenesættes Noma-køkken som én, der har et særligt *gehør* for den nordiske



René Redzepi i Noma, "tid og sted i det nordiske køkken".

natur og forstår at formidle terroirets sande natur i sine *værker*. Redzepi inkarnerer således myten om den romantiske kunstner, der qua sin genialitet intuitivt fungerer som mediator mellem ånd og stof (Knudsen 2008). Dette formidlingsarbejde fremstår samtidigt så teknisk – ikke mindst gennem opskrifternes naturvidenskabelige karakter og perfektionisme – at det redzepiske køkken ikke bare kræver et sanseapparat og en føling for natur, det fordrer også en disciplin og eksperimentelle færdigheder og erfaringer lig naturvidenskabsmandens.

Det faktum, at Redzepi optræder i uniformen i det eneste billede af ham i kogebogen, distingverer ham endvidere fra leverandørerne til NOMA, som qua deres portrætter også anerkendes i bogen. De

har som Redzepi – og måske i endnu højere grad end ham – dette gehør for det nordiske terroir. De er ikke som Redzepi kunsterne, ej heller er de videnskabelige genier, der gennem et slidsomt arbejde i laboratoriet har formået at oversætte dette terroir til tallerkenen. Det har Redzepi. Det er hans styrke, hans mission, hans geni.

Den tydelige forskel mellem ma(d)skulinitetskonstruktionerne i René Redzepis og Claus Meyers kokebøger kan således forstås i henhold til modsætningen mellem *rechefisation* og *dechefisation*-traditionen. Hvor Meyer åbner det hjemmelige køkken for manden med den ny, nordiske hverdagsmad med etisk overskud og autenticitet på menuen, så bevæger Redzepi sig enten i den store nordiske natur eller i sit restaurantkøkken, han udforsker det vilde eller eksperimenterer i sit laboratorium. Både det vilde og laboratoriet er rum, der traditionelt har været maskuline rum, hvor den maskuline styrke og intelligens kunne udfoldes langt væk fra dagligdagen og hjemmet. Herved udfolder Redzepi sin maskulinitet omkring traditionelle maskulinitetsrepertoier. Meyer forsøger at gøre nye rum og roller tilgængelige og legitime for en moderne mand, men maskuliniserer samtidig disse rum i processen.

Afstanden til det hypermaskuline

En ting Redzepi og Meyer deler i deres ma(d)skuline universer er en positionering imod det hypermaskuline, som også spiller en stor rolle i mange kokebøger af mandlige forfattere. Særligt når kød, grill, slagtning etc. bliver markører for en måde at genfinde en autentisk maskulinitet på (Leer 20014b). Det mest slående eksempel herhjemme er måske kokebogen *Stenaldermad* af Thomas Rode, som efter en årrække som køkkenchef på den legendariske *Kong Hans* er blevet eksponent for den såkaldte palæo-diæt, der tilbyder det moderne subjekt at kvitte den kulhydratholdige moderne diæt til fordel for en proteinrig stenalderkost, der – ifølge ideologien – var den oprindelige måde, mennesker spiste på.

I bogen beretter Thomas Rode endvidere om, hvordan denne stenalderdiæt har hjulpet ham med at restaurere sin maskulinitet og transformere hans midaldrende mandekrop med kærlighedshåndtag og kvapsede bryster til en spændstig og muskuløs torso og ditto bentøj.

Stenalderkosten bliver en måde at finde den indre stenaldermand frem og komme i kontakt med sin latente, maskuline urkraft, som ikke trives i det moderne samfund, hvor kulhydrater og sukker truer overalt med at transformere manden til et kønsløst bløddyr uden potens og maskulin stolthed.

I bogen iscenesættes denne jagt på den indre stenaldermand gennem et visuelt narrativ, hvor vi følger kokken komme kørende i naturen i en rød sportsvogn. Pludselig kører han en hjort ned. Det dræbte dyr har smadret forruden. Rode stiger ud af vognen. Han flår det døde dyr. Tænder et bål og steger dyret midt ude i naturen, mens hans hvide skjorte er blevet smurt ind i blod. Slagtning og kødspisning er et tilbagevendende ritual i dette univers. På sin blog er Rode portrætteret på havjagt med sin topmoderne harpun. Den muskuløse overkrop er blottet og våd, og på ryggen bærer han en nyspidddet torsk. Slagtning og underlæggelse af naturkræfter fremstår i stenalderkostbevægelsens ikonografi som det ultimative udtryk for en genfunden maskulinitet.

Dette genfinder man ikke hos Redzepi og Meyer. Tværtimod synes begge at udvise en hel anden affektion og omsorg i forhold til naturen, hvilket ikke mindst kommer til udtryk gennem de bæredygtige og økologiske idealer. Et tydeligt eksempel er i *NOMA. Tid og sted i det nordiske køkken*, hvor det understreges, at hele mandskabet på NOMA hvert år tager på svampejagt under ledelse af ”K.S. Møller”, som ”deler ud af sin viden om bæredygtighed” og om, hvordan man høster ”uden at beskadige vegetationen unødigt” (Redzepi 2010, 353).

Redzepi og Meyer vil passe på naturen, kærtægne den og leve i symbiose med den i bedste senromantiske ånd. Det er det, der er rammen for det autentiske for de nynordiske mænd. Samme indtryk får man ikke, når protein-entusiasten Thomas Rode kører et rådyr ned, hiver pelsen af det og smider det på bålet. Han vil genfinde og føle sin maskuline urkraft i kampen med naturen. Han flår naturen, og griller den.

Det autentiske køn

Meyers og Redzepis kokebøger kan læses som eksempler på og varianter over hhv. *rechefisation*- og *dechefisation*tendenserne. Man kan dog også se dem som udtryk for en mere gene-

rel tendens, nemlig at manden i moderne maddiskurser ofte kobles til det autentiske, altså tilbagevendende til naturen og præmoderne praksisser. Det blev også artikuleret omend på en lidt anden måde i Thomas Rodes palæounivers. Kvindelige madformidlere kobles stadigvæk i langt højere grad end deres mandlige kollegaer til praktisk madlavning, der indordner sig under forbrugskulturens mainstream logikker og moralske regimer (jf. Povlsen 2007). Herved vil jeg mene, at man kan udbygge den kulturelle distinktion, som mange har noteret sig, mellem mandemadlavning og kvindemadlavning (Strange 1999, Devault 1991). Kvindemadlavning udledes ofte omkring det praktiske og det jævne, mens mandemaden på alle måder var ekstraordinær (dyrere, mere sofistikeret). For mig at se er en af de måder, som mandemadlavning gøres ekstraordinær i disse år i madkulturen en betoning af mandens særlige bånd til og forståelse af det autentiske (forstået som netop en tilbagevendende til naturen og præmoderne praksisser). Dette kommer fx til udtryk i modstillingen *30 minute meals* vs den autentiske nordiske hverdagsmad fra *ALMANAK*. Her er det ikke bare en økonomisk forskel, retter fra de to koncepter kan i princippet være lige dyre. Den ny, nordiske hverdagsmad distingverer sig fra *30 minute meals* ved at påberåbe sig en autenticitet og kræver en tidsmæssig investering og et engagement i den økologiske cyklus af sin læser. Denne kønnede modstilling artikuleres aldrig eksplicit, da den ny nordiske mand også ser sig selv som en moderne, dynamisk mand, der gerne vil distancere sig fra traditionelle og mere fastlåste maskulinitetsforståelser à la Rode.

Et tilbagevendende motiv i disse diskurser, hvor madlavning fremstilles som en måde for den moderne mand at komme i kontakt med det autentiske på, er mødet med traditionelle mænd, der har kontakt med præmoderne praksisser. Dette møde kan berige den moderne mand. Fx de mange portrætter af leverandører til NOMA, som er portrætteret i Redzepis kogebog, tæller mange "B.S: Møller"-mandetyper. Disse portrætteres med stor beundring, men det betyder ikke, at Redzepi ønsker at kopiere disse traditionelle mænds livsformer 1:1, men derimod vil han lade sig inspirere af dem og forsøge at integrere disse traditionelle mænds visioner ind i det mo-

derne. Der åbnes for en male bonding mellem moderne og traditionel maskulinitet i disse diskurser.

Den autenticitetssøgende moderne mand og hans beundring af traditionel maskulinitet genfinder man i mange af den aktuelle madkulturs mandeportrætter – også uden for det ny nordiske køkken. Man ser det fx også i det franske madprogram *Le chef en France* (2012), hvor den charmerende og metroseksuelle pariserkok Cyril Lignac opsøger det autentiske Frankrig. Her kommer han virkelig langt ud på landet og hans ranglede bykrop kommer adskillige gange til kort i dette møde med det fysiske og ofte blodige arbejde på landet. Heldigvis er de traditionelle mænd der, og de formår på en helt anden måde at "tage fat" og begå sig i det autentiske miljø. Lignac udtrykker flere gange sin beundring for disse mænd og understreger gentagne gange, at disse mænd inspirerer hans køkken, også selvom de ikke laver mad, men kun dyrker og fanger den. Madlavningen overlader de til deres mødre eller koner. Mødet med de traditionelle, pastorale mænd fremstilles altså som en berigelse af den moderne mand, der har mistet kontakten med den oprindelige måde at være mand på. De kan give ham noget orden og struktur tilbage i en flydende verden. I alle disse diskurser skal den moderne mand ikke blive ligesom de traditionelle, men han kan gennem intimitet med disse mænd få en maskulin base tilbage.

Det er dog ikke alle traditionelle mænd, der associeres med noget positivt. I et andet program *Le chef contre-attaque* (2010), forlader Cyril også Paris, men tager denne gang til Lens i det lidet glamourøse Nordfrankrig. Her vil han opdrage på en række traditionelle arbejderklassemænd, der nægter at lave mad derhjemme – også selvom deres koner trygler dem om det. Denne manglende maddannelse er Lignac indigneret over, og den unge kok giver sig selv den mission at opdrage på disse mænd. Denne opdragelse omhandler både kulinarisk formåen, men han vil også få dem til at omfavne moderne, maskuline værdier om kønslighed, fordeling af husarbejdet etc. (Leer in press). Pointen er her, at hverken arbejderklassemændene eller de pastorale fransk-mænd kan lave mad, og de udviser begge traditionelle forestillinger om, hvad en mand er. Ikke desto mindre forholder Cyril sig helt

forskelligt til dem. Arbejderklasse-mændene skal opdrages og laves om, mens de pastorale mænd beundres og hyldes. Den traditionelle maskulinitet er altså kun legitim, når den kobles med livet på landet og urban romantik. Således laver Lignac en interessant forhandling, hvor han skelner mellem legitim og illegitim traditionel maskulinitet. Han iscenesætter sig selv som en moderne mand, der på den ene side gerne vil i kontakt med den traditionelle maskulinitet, men samtidig gerne vil hæve sig over den traditionelle arbejderklassemand.

Man ser i det ny nordiske køkkens mandeportrætter samme fascination af den traditionelle pastorale maskulinitet. Her er arbejderklasse-maskuliniteten heller ikke et ideal på nogen måde. Den er totalt fraværende. Det virker altså som om, at det er acceptabelt at omfavne traditionel maskulinitet i moderne ma(d)skulinitetsdiskurser, så længe den har rødder i autentiske terroirs.

Jonatan Leer, Ph.d. er postdoc ved Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse – Forskningsprogrammet Læring for Omsorg, Bæredygtighed og Sundhed (LOBS), Aarhus Universitet.

LITTERATUR:

- Aarseth, Helene & Olsen, Bente Marianne (2006). Mat og maskulinitet i senmoderne familieliv. *Norma* 1 (1), 42-61.
- Barthes, Roland (1957/2002). *Mythologies (Oeuvres Complètes, t. I)*. Paris: Editions du Seuil.
- Boesen, Ulrich (2000). *Tv-køkkenet – De bedste opskrifter og historier i mere end 25 år*. København: DR Multimediale.
- Brownlie, D., & Hewer P., 2006. Prime Beef Cuts: Culinary Images For Thinking Men. *Consumption, Markets & Culture*, 10 (3), pp. 229–250.
- Carlsen, John & Frandsen, Kirsten (2005). *Nytte-og livsstilsprogrammer på dansk tv*. Århus: Arbejdspapir 133 fra Center for Kulturforskning, Århus Universitet.
- DeVault, Majorie, 1991. *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Hollows, Joanne, 2003. Oliver's Twist: Leisure, Labour and Domestic Masculinity in The Naked Chef, *International Journal of Cultural Studies* 6 (2), pp. 229–248.
- Hollows, Joanne & Jones, Steve (2010). Please don't try this at home: Heston Blumenthal, cookery TV and the culinary field. *Food, Culture, and Society*, 13, (4) 521-537.

- Leer, Jonatan (2013a). Gastronomiske drags: En diskussion af kønspositionering og subversion i madprogrammer via tv-serien Two Fat Ladies. *Tidsskrift for Kjoennsforskning* 37 (2): 143-160.
- Leer, Jonatan (2013b). "Madlavning som maskulin eskapisme: Maskulin identitet i The Naked Chef og Spise med Price." *Norma: International Journal of Masculinity Studies* 8 (1), 43-57.
- Leer, Jonatan (2014a). *Ma(d)skulinitet: maskulinitetskonstruktion i europæiske madprogrammer efter The Naked Chef i lyset af "den maskuline krise"*. København: Københavns universitet.
- Leer, Jonatan (2014b): Når TV-kokken ofrer lam. Maskulinitetsforhandlinger via lammekroppe i 'autentiske' miljøer i "Jamie's Italian Escape" og "Le chef en France". *Kulturstudier: Dansk tidsskrift for kulturhistorie, etnologi, folkloristik og lokal historie* 4 (2), 139-160.
- Leer, Jonatan (2014c). Jamie Oliver i den gode smags tjeneste. Gastrogouvernementalitet og restaurativ nostalgi i Jamie's Ministry of Food. *Standart* 27 (4), 54-57.
- Leer, Jonatan (in press) "If you want to, you can do it!": Home cooking and masculinity makeover in *Le Chef Contre-Attaque*. In Szabo, M. and S. Koch, , Food, Masculinities and Home. New York: Bloomsberg Academic.
- Leer, Jonatan and Karen Klitgaard Povlsen (2016). *Food and Media*. London: Ashgate
- Lupton, Deborah, 1996. *Food, the Body and the Self*. London: Sage Publications.
- 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. In: Gillis, S & Hollows, J, editors, *Feminism, Domesticity and Popular Culture*, London: Routledge.
- Nathanson, Elisabeth (2009). As Easy as Pie Cooking Shows, Domestic Efficiency, and Postfeminist Temporality. *Television & New Media* 10(4): 311-330.
- Nilsson, Gabriella (2012). "Balls Enough: Manliness and Legitimated Violence in Hell's Kitchen." *Gender, Work & Organization* 20 (6): 647-663.
- Neuman, Nicklas, and Christina Fjellström (2014). "Gendered and gendering practices of food and cooking: an inquiry into authorisation, legitimisation and androcentric dividends in three social fields." *NORMA: International Journal for Masculinity Studies* 9(4): 269-285.
- Nyvang, Caroline, 2013. *Danske kogebøger: 1900–1970. Fire kostmologier*. Copenhagen: University of Copenhagen.
- Povlsen, Karen Klitgaard (2007). Smag, livsstil og madmagasiner. *Mediekultur*, 23, 42/43, 46-53.
- Strange, Niki (1999). Perform, Educate, Entertain: Ingredients to the Cookery Program in Geraghty, Christine & Lusted, David (Eds.) *The Television Studies Reader*. London: Arnold.

NOTER:

1. "Du danske knold/ ingen spørger dig om noget/... før du koges, moses/ brankes flødedruknes/Ned i jorden lægges du, oh/op af jorden hives du, oh/Med os er det omvendt, oh/ Kanon Føde Kæde/ Kanon Føde Kæde/ Du danske knold/ ingen spørger dig om noget/" (s. 121).
2. 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.