

## TEMA: ARBEJDE &amp; FRITID

# BONDEN, SLAGTEREN OG AMATØRKOOKEN

*En sociologisk analyse af den moderne  
ambivalens over for fødevareproduktion*

Af Lene Granzau Juel-Jacobsen

## MADENS PARADOKS

Orienterer man sig uforpligtende i dagspressen, branchepublikationer og populære medier får man let den opfattelse at interessen for mad til stadighed når nye højder. Man kan til eksempel møde udsagn fra trendforskere om at 'Mad er den nye mode og der er ikke nogen branche, der er mere hot at være i end fødevarebranchen – om du er kok eller madblogger' (Sillesen, M. (Dalsgaard 2017: 8)). Og hvor vi i 1990erne blev mødt af fine dobbelttopslag med samtalekokkene og højtråbende celebrity-kokke blev 2000erne måske snarere kendetegnet af danske Michelin stjerner og jord til bord tanker. I 2010erne slog økologi for alvor igennem i dagligvarehandlen, og i dag hører vi ofte om køkkenhaver – og værksteder, lokale fødevarefællesskaber og præferencer for veganske alternativer eller andre kulinariske dogmer (Gregersen 2015; PEJ gruppen 2015; Arlien-Søborg 2013; Landbrug & Fødevarer 2017; Zopiatis & Melanthiou 2019; Leschziner 2015; Lund, Jensen & Andersen 2011). Den velartikulerede og iscenesatte madkultur, tør man sige, er ikke længere forbeholdt connaisseurs, gastronomer, højtider og højborde, men synes at være blevet allemandseje med en bred vifte af madbloggere, convenience food og fællesspisninger.

Lidt mindre højtlydt og lidt mindre velegnet til glitterende dobbelt-opslag hører vi dog også med mellemrum en anden madfortælling. Det er en historie om bl.a. udpinte landbrugsjorde, tvivlsom brug af kunstgødning eller økologiske alternativer, en dyrevelfærd der stadig lader noget tilbage at ønske, en træg økonomi der presser landmænd og en lunken efterspørgsel som lukker hippe madmarkeder. Vi hører om utiltalende arbejdsforhold i industrikøkkener, et kritisk nærtforestående generationsskifte i landbrugssektoren, rekrutteringsvanskeligheder både i fødevarersektoren og i den del af uddannelsessektoren der har til opgave at levere til branchen (Horesta 2018; Styrelsen for undervisning og kvalitet 2016). Der er, læser man, 'for få unge [som] vil være bager, slagter eller landmand' (Krog 2019).

Der synes med andre ord at eksistere et skisma mellem den mad vi på den ene side hjertens gerne forbruger, til tider blot af sult men ofte også som livstilsattribut, og på den anden side de fødevarer et flertal ikke producerer, hvad enten det skyldes uvillighed, ignorance eller prioritering. 'Det er' som direktøren fra Hotel- og Restaurationskolen Anne-Birgitte Agger (Junker 2019), udtrykker det, 'paradoksalt, at vi har stået midt i en gastronomisk revolution, vi har fået flere og flere Michelin-stjerner, og madkvaliteten stiger. Der er bare ikke nok, der har lyst til at arbejde med vores fag og uddanne sig inden for det'.

De nyeste ansøgertal fra 2019 til erhvervsuddannelserne viser dog en signifikant stigning til blandt andet Hotel- og Restaurationskolen i København, men det skal ses i lyset af at ansøgerantallet over en længere årrække er faldet stødt, uagtet at branchen, efterspørgslen og medieomtalen er vokset. I 2018 var der således en tilgang af 914 studerende på gastronomuddannelsens hovedforløb på landsplan. De tilsvarende tal for 2017, 2016, 2015 og 2014 var 1332, 1436, 1729 og 1734 (Uddannelsesstatistik; Styrelsen for undervisning og kvalitet 2019; Børne- og Uddannelsesministeriet 2019). Og ser man på tilgangen til det generelle EUD grundforløb 'Fødevarer, jordbrug og oplevelser', så er tendensen identisk.

Antal	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Erhvervsuddannelse - Uddannelsesgrupper</b>	<b>13.172</b>	<b>12.365</b>	<b>12.686</b>	<b>12.338</b>	<b>12.895</b>
Fødevarer, jordbrug og oplevelser	2.191	1.987	1.882	1.754	1.594

Tabel 1 Tilgang til EUD grundforløbet: Fødevarer, jordbrug og oplevelser, 2014-2018, (UVM 2018)

Medieomtalen og markedsføring synes at virke på den korte bane, hvorfor man kan se store fluktuationer i ansøgertal fra år til år og fra uddannelsessted til uddannelsessted, men på den lange bane er det samlede ansøgertal faldende til fødevarerrelaterede uddannelser i Danmark. Noget tyder altså på, at så længe maden befinder sig i fritidssfæren, så vil mange tilsyneladende gerne være med, men så snart maden flytter over i arbejdssfæren, da er der mindst lige så mange som helst ser sig fritaget. Den moralsk inklinerede vil måske

se sit snit til at betragte dette modsætningsforhold som et vidnesbyrd om et samfund hvor størstedelen vil nyde, men ikke yde, mens de detaljeorienterede med rette vil påpege at dette skisma kan synes for karikeret og for hårdt optrukket og at der ganske rigtigt findes eksempler på mennesker (fx celebrity kokke) der hjertens gerne vil arbejde professionelt med fødevarerproduktion og -tilberedning. Trods mod- og modeeksempler, så er tendenserne dog tydelige og modsatrettede, og denne artikel vil netop søge en forklaring på dette madens paradoks mellem det man kunne benævne en udskældt fødevarerproduktion og et celebreret madforbrug, der på et mere generaliseret niveau blandt andet berører forholdet mellem arbejde og fritid. Med henholdsvis bonden, slagteren og amatørkokken som figurative eksempler vil der søges en sociologisk forståelse for hvorfor mange ikke ønsker at arbejde i landbruget og fødevarerindustrien, mens mange nyder status af amatørkok i fritiden. Figurerne tjener både som generaliserede billeder af samtiden og som konkrete og faktiske madproducenter, der er med til at tegne en ikke uvæsentlig del af fødevarerlands-kabet i Danmark i dag.

Madens paradoks synes ved nærmere refleksion ikke blot at kendetegne et relativt snævert forsknings- og praksisfelt, men vidner om, argumenterer jeg, bredere samfundsmæssige forhold og dynamikker, der fortjener sociologisk bevågenhed. Alene det faktum, at det i dag er muligt at adskille mad fra fødevarer, forbrug fra produktion, både moralsk, mentalt og fysisk, er bemærkelsesværdigt. Sådan har det ikke altid været.



TV programmet *Bonderøven*, Danmarks Radio, 12. december 2018

## BONDEN

*Eller hvorfor vil man ikke være bonde?*

En af de store fortællinger man hyppigt støder på i samfundsvidenskab og management litteraturen, særligt i Danmark, er fortællingen om, at vi har bevæget os fra at være et landbrugssamfund, forbi et industrisamfund, over et servicesamfund og at vi pt befinder os i et samfund, hvor virksomheders værdiskabelse er baseret på produktion og salg af oplevelser. Vi er altså gået fra en råvareøkonomi knyttet til landbruget, forbi vareproduktionen i industrisamfundet og over serviceleverancer i serviceøkonomien til en situation i dag, hvor oplevelser udgør et stadig større konkurrenceparameter (Pine & Gilmore 1999; Sundbo & Sørensen 2013). På det grundlag er mange øjne og interesser blevet rettet mod oplevelsesøkonomiske potentialer, samtidig med at landbruget er gledet i baggrunden af nyere og mere oplevelsesrige måder at tjene penge på, og i det lys er det vanskeligt at nære håb om at landbruget vil bringe fremtiden med sig – med mindre at bonden vel at mærke drysser lidt oplevelser ud over sine afgrøder og kreaturer.

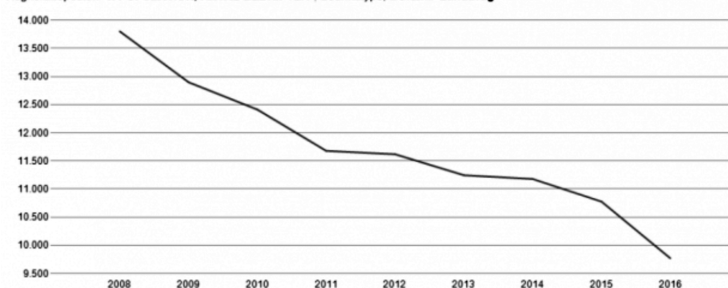
Landbrugets nøgletal taler også et tydeligt sprog om en generel nedadgående tendens kendetegnet af færre bedrifter, færre heltidslandbrug og færre unge landmænd (Danmarks Statistik 2017).

Hverken fortællingen om en hedengangen råvareøkonomi eller branchens generelle nedadgående tendens bidrager positivt, må man formode, til rekruttering af unge kræfter og revitalisering af landbrugssektoren.

Til gengæld har bonden fået hjælp fra uventet kant. TV programmer som 'Bonderøven', 'Landmand søger kærlighed' og 'Drømmen om landet' har fået bonden helt ind i vores stuer. Det er vel og mærke en særlig privilegeret bonde, der præsenteres i et stramt redigeret mix af Morten Korchs idyl i stilbilleder og panoramaer, kombineret med nostalgisk provinsiel nationalisme og romanik samt lidt harmløs reality, der modsat lugten altid kan vaskes af, når kamera-

Resultatopgørelse for heltidsbedrifter

Regnskabsposter: 1. POPULATION, ANTAL BEDRIFTER | Bedriftstype, årsværk: Landbrug



Figur 1 Antal Heltidsbedrifter I Danmark, Landbrugets Strukturudvikling, Danmarks Statistik (statbank.dk)

erne slukkes, men som ikke desto mindre tryllebin-  
der langt over ½ million seere den ene uge efter den  
anden (Gallup 2019).

Foruden en positiv mediedækning har erhvervsud-  
dannelserne også været genstand for øget politisk  
bevågenhed og krav om handlingsplaner, hvilket  
synes at have båret frugt. Flere landbrugsskoler mel-  
der således om rekordstore optag de seneste år.  
Dalum Landbrugsskole og Agroskolen kan fx i år  
fejre en 50% forøgelse af deres EUX optag. Bag den  
flotte procentsats ligger dog nogle mere ydmyge ab-  
solute tal: Dalum Landbrugsskole modtog således  
30 ansøgninger til EUX og 39 til EUD i år, mod  
hhv. 19 og 38 sidste år (Landbrugsavisen 2019), og  
Agroskolen gik fra 19 ansøgere i 2017 til 35 ansø-  
gere i 2018 (Agroskolen 2018).



Figur 2 Antal ansøgere til landbrugsskoler i Danmark 2010-2017,  
Undervisningsministeriet 2018

Hvor uddannelsessøgningen således kan svinge fra  
år til år, så står det imidlertid klart at mange fravæl-  
ger livet som selvstændig landmand. Spørger man  
de unge hvorfor de ikke vælger landbruget som le-  
vevej, får man svar som 'dårlige arbejdstider', 'stor  
og risikabel investering' eller 'mangel på fritid'  
(Landbrug & Fødevarer 2014; Brandt 2018), men  
det forklarer ikke hvorfor unge rask væk accepterer  
samme type vilkår i andre brancher. Natklubber,  
rejse-, modebranchen, musik- og filmindustrien er  
eksempler på sådanne. Man kan derfor med fordel  
søge svar andetsteds, løfte blikket og søge svar af  
mere almen karakter end den enkelte uddannelses-  
parate unge vil være i stand til at levere.

Sociologien har altid haft et ganske særligt forhold  
til bonden, idet sidstnævnte forsvandt omtrent sam-  
tidig med førstnævntes opståen. Det skal først og  
fremmest forstås i overført forstand som at bonden

forsvandt ud af fokus, men også i konkret numerisk og  
samfundsøkonomisk forstand har bondestanden og land-  
bruget været nedadgående (Danmarks Statistik 2017).  
Sociologiens opkomst var således kendetegnet af en af-  
sked med bonden og landbrugssamfundet, og med øjne  
skarpt rettet mod et spirende moderne samfund kendeteg-  
net af blandt andet urbanisering (Simmel 1903), indu-  
strialisering (Marx 1867, 1970), bureaukratisering  
(Weber 1922, 1994) og differentiering (Durkheim 1893,  
1990) gled bonden og landbrugserhvervene i baggrunden.  
Det afstedkommer blandt andet, at det er lettere at støde  
på Berlin og London, Paris og Chicago i den sociologiske  
kanon end det er at finde studier af små landsbyer, tyndt  
befolkede områder og hårdt arbejdende bønder langt fra  
fabrikker, damplokomotiver og arbejderkvarterer.

Søger man sociologiske værker, der specifikt omhand-  
ler bønder kan det blive en længerevarende indsats, der  
kun drypvist bærer frugt, men indi-  
rekte finder man bonden i analyser af  
fx andelsbevægelsen (Gundelach  
1988), husmænd (Svendson 2006) og  
livformer (Højrup 1983), men på kan-  
ten til den industrielle revolution og i  
et landbrugssamfund under opbrud  
kunne fx den lokale organisering af  
bønder let synes tilbageskuende og re-  
aktiv (Mikkelsen 2012). Bonden skil-  
dres derfor ofte som en mere eller  
mindre uddøende race i disse sociolo-  
gisk informerede arbejder, og ethvert

forsøg på at nære håb til bonden, som fremtidens bud-  
bringer, synes dømt til at mislykkes.

På tilsvarende vis kan man genfinde bonden implicit i  
flere af de store sociologers hovedværker. Tilstedeværel-  
sen er sporadisk og kan synes lemfældig og utydelig,  
men dog er tilstedeværelsen uanfægtelig. Bonden er en  
negation af Georg Simmels (1903) blaserte flaneur og  
står i kontrast til Richard Sennetts (1974) sofistikerede  
bybos selvscenesættelse og afkodning, der er nødvendig  
for at kunne begå sig blandt mange fremmede mennesker  
og Norbert Elias' (1994: 80) civiliserede manerer, der  
indbefattede øget selvkontrol over kropslige funktioner  
og sekreter, følelser og ikke mindst mad: 'To break off  
pieces of meat is regarded here as mark of the peasant,  
cutting it as clearly the manners of the town'.

Bonden bliver her en målestok for byboens fremskridt  
og raffinement; jo mere afstand man lægger til den sim-  
ple bonde des mere moderne bliver man. Afskeden med  
bonden i sociologien dækker således ofte over en af-  
standstagen, men som det gælder afskeder flest er socio-

logien også fyldt med vemod, nostalgi og romantisering af det svundne og det der retrospektivt kan synes som et simpelt og lykkeligere liv.

Et glimrende eksempel er Karl Marx' (1867, 1973) hyldelse til småbedriften og dennes private ejendomsret: 'Arbejderens privatejendomsret til sine produktionsmidler er grundlaget for småbedriften; småbedriften er en nødvendig betingelse for udviklingen af en samfundsmæssig produktion og selve arbejderens frie individualitet. Ganske vist eksisterer denne produktionsmåde også under slaveriet, livegenskabet og andre afhængighedsforhold. Men den blomstrer kun, udfolder kun hele sin energi, erobrer kun den rette klassiske form, hvor arbejderen er den frie, private ejer af sine arbejdsbetingelser, som han selv gør brug af, bonden af den ager, han dyrker, håndværkeren af det værktøj, han spiller på som en virtuos'.

Vælger man en uddannelse til bonde, vælger man således ambivalens til: Man bliver på den ene side mødt af sociologisk betonedede øjne, der anskuer en som et u-sofistikeret fortidslevn formentlig kendetegnet af dårlige bordmanerer, forandringstræghed og lav produktivitet, og på den anden side romantiseres man som værende mere ægte, mere simpel, mere fri og i tæt kontakt med jorden. Samtidig konfronteres man af en fysisk krævende hverdag, hvor dagene begynder, når solen står op og sjældent slutter før den er nede igen, og i tilgift er man prisgivet naturens barske luner. At vælge at være landmand i dag er i mere end en forstand en bedrift.

## SLAGTEREN

*Eller hvorfor vil man ikke være slagter?*

Bonden kan man altså nostalgisk længes efter, og man kan beundre hans flid. I værste fald kan man grine af bonden ala Klods Hans (indtil han måske i sidste ende ler bedst og vinder kærligheden på TV2 og det halve kongerige). Vores moderne forhold til bonden, har jeg argumenteret, er mildt sagt ambivalent. Slagteren derimod kan man næsten kun frygte.

Blodstænkte forklæder og afskinnede kroppe er fast repertoire i populærkulturens gyserfilm. Tænk på slagteren i Stephen King filmatiseringen *IT* (2017); filmen *The Butcher* og slagterhuset i Sherlock Holmes *Saving Irene* (2009) eller på menneskekroppene i hængejern i *Predator 2* (1990) – det er blot en lille håndfuld film, der skildrer slagteren som brutal barbar og slagteriet som et horror house fyldt

med tunge, afhårede og blodtappede korpus ophængt på kroge, afskårne hoveder og lemmer blandet med den imaginære stank af koldt størknet blod på en baggrund af hvide sterile 30x30 fliser. Med slagteriet som location kan man måske nyde sublim voldsæstetik i rette doser a la *The House That Jack Built* (2018). Men det er rimeligt at formode at flertallet gerne vil være volden og blodsudgydelser foruden til hverdag.

De færreste har imidlertid erfaret hvad det reelt vil sige at være slagter. At forestille sig den proces og de arbejdsgange som finder sted mellem den drøvtyggende kalv med de store smukke øjne man kan møde dansende på den årlige Økodag og den cellofanpakke-oksefars, der ligger nedkølet i supermarkedet synes ikke blot vanskelig for børn at begribe, men også for sociologien. Hvis den sociologiske litteratur er tyndt befolket med bønder, så er den så godt som affolket for så vidt angår slagtere. Sociologi er ellers traditionelt set en rummelig disciplin med plads til alt fra embedsmænd (Weber 1922, 1994) til bandemedlemmer (Whyte 1943) og prostituerede (Walkowitz 2013). Vi møder uden overraskelse et rigt personage af fængselsbetjente (Foucault 1979), fodgængere (Goffman 1971, 2009) og folkeskoleelever (Bourdieu 1973), men slagtere, tarmrensere og des lige synes alligevel for beskidte til at blive omfavnet, for nulevende til at begræde og for brutale til at rehabiliteres.

Spørger man industrien selv forklarer de, at slagteriarbejde indbefatter alt fra modtagelse af dyr, opstaldning, bedøvelse, stikning, opskæring, udbening og forædling samt emballering og for en mindre andel ligeledes salg og rådgivning. En stor del af arbejdet foregår på akkord, ved samlebånd og skifteholdsarbejde (Danish Crown 2014, 2019). Der er altså tale om en højindustrialiseret branche kendetegnet af det, man i sociologiske kredse betegner blue collar arbejde, manuelt arbejde, mekaniske og monotone arbejdsgange og udstrakt differentiering (Horowitz 2008). Til forskel fra Taylorismens bilfabrikker som traditionelt optog den industrielle sociologi er slagteriarbejdet i dag højteknologisk, hvor man gør flittig brug af bl.a. robotteknologi, ultralydsscanninger og radiochips (Landbrug & Fødevarer 2019). Disse tiltag har blandt mange andre muliggjort, at et slagteri i dag kan slagte godt 400 svin i timen, mod de bare 50 svin i timen ved industrislagteriernes opkomst (Wright 2011).



*Virkelighedens slagterier kan sagtens være med, DC, Maskinbladet, kvægbrug*

En detaljeret beskrivelse af det moderne industrielle slagteris opkomst og udvikling finder man i Chris Wrights (2011) historiske analyse af det manuelle slagteriarbejdes skiftende betingelser, der i produktivitetsens navn underlægges en gradvis mere og mere udførlig arbejdsdeling og automatisering. Denne udvikling resulterer i samtidig specialisering og 'deskilling', som er blevet grundigt beskrevet af Harry Braverman (1974). Arbejdsdelingen medfører at slagteriarbejdet bliver ensidigt, monotont og derfor mentalt forarmende og nedbrydende i længden. Samlebåndet til eksempel aflaster rigtig nok slagteriarbejderne fysisk og frigør kræfter til andet specialiseret arbejde, men samtidig med indførelsen af samlebåndet reduceres kontrollen med egen arbejds hastighed. På det industrielle slagteri giver man i den forstand afkald på autonomi og selvbestemmelse.

Den enkelte slagteriarbejders stadig mere afgrænsede opgaver indebærer også en risiko for tab af forståelse for helheden. Med en fremherskende arbejdsdeling og instrumentel logik følger potentielt også en usynlighed (der også er moralsk) af de ofre, der eventuelt finder sted undervejs. Det ved vi fra studier af Bureaukratiet og Holocaust (Bauman 1988), men det gælder alt andet lige også fabriksgulvet. Den hammer man med præcision skulle slå slagtekvæget

ned med i 1800 tallet efterlod ikke meget afstand til dyret, handlingen og konsekvensen. I mellemkrigs-tiden blev hammeren erstattet af boltpistolen, hvorfor man bogstaveligt talt ikke længere fik samme mængde blod på sine hænder, og i dag benytter man gaskamre, hvor kreaturerne kan være ude af syne og således også delvist ude af sind. Det at slagte, dvs. slå et levende væsen ihjel og partere det så hensigtsmæssigt, herunder smagfuldt og spildfrit, som muligt, kræver ikke længere ritualer og velsignelse, men kan bero på kølig rutine og højteknologi.

Det er et fåtal, der vælger industrislagter som uddannelse og erhverv. Blodstænk, opgavemonotoni og begrænset selvbestemmelse samt en grundlæggende menneskelig impuls, der ikke ønsker at slå ihjel, kan alle være væsentlige sociologiske grunde hertil. Helt præcist ansøgte 21 om adgang til slagteruddannelsen i 2018 (UVM 2019). Til gengæld er der et flertal af danskere, der tilbagevendende spiser kød i større eller mindre mængder og dermed nyder godt af industrislagterens formåen. Mindre end 5% lever vegetarisk i Danmark<sup>1)</sup> og ifølge de nationale kostundersøgelser spiser den gennemsnitlige dansker 43,8 kg kød om året. Hertil kommer 8 kg fjerkræ (Fagt 2012; Madkulturen 2015; Sundhedsstyrelsen 2015; Fagt, Matthiessen & Bilot-Jensen (2018)).



Slagteren ved Kultorvet Jens Slagter. Berlingske, Foto: Nils Meilvang

Kødet handles meste delens i supermarkedet. Den er cellofanindpakket og vækker næppe mange sanser og tanker, og via den stigende e-handel kan man anskaffe sig kødet ganske lugtfrit og 2-dimensionelt (Dansk Erhverv 2019). I modsætning hertil står de mere sjældne besøg hos den lokale gourmetslagter, hvor kødet og delikatesser let bliver omdrejningspunkt for samtale, rådgivning og sociologisk fantasi.

Da Jane Jacobs (1961) lovpriste Hudson Street i det Nordøstlige Boston i sit klassiske værk *'Death and life of Great American Cities'*, så var det blandt andet for det tætte og intime byliv. På gaden opførtes dagligt en gadeballet bestående af mennesker, der kom og gik med ulige ærinder og gøremål. Handel i de lokale specialforretninger var en ikke uvæsentlig faktor i det levende bybillede. Ikke blot kunne man få en uforpligtende snak, men nabolagets slagter bød både på delikate smagsoplevelser, hverdagspolitik og sammenhold. En dag da en ældre mand passerer gaden med en ung modvillig pige i hånden træder nabolaget til og udøver social kontrol, som Jacobs (1961: 50) beskriver som følger:

'From the butcher shop beneath the tenement had emerged the woman who, with her husband, runs the shop; she was standing within earshot of the man,

her arms folded and a look of determination on her face. Joe Cornacchia, who with his sons-in-law keeps the delicatessen, emerged about the same moment and stood solidly to the other side. ... Two men from the bar next to the butcher shop came to the doorway and waited. ... That man did not know it, but he was surrounded'.

Den lokale slagterbutik fungerer ikke blot som referencepunkt i Jacobs fortælling om storbylivets forbilledlige sociale kontrol, men ud på den moderne gade træder også slagterdamen og -manden i heroiske forklæder.

Slagteren anskuet som byens helt finder man også på vores breddegrader en lille menneskealder senere. Da Jens Slagter aka Petersen gik bort i 2017 blev han som ejer af Slagteren på Kultorvet hyldet for fremsynethed og kvalitetssans i landsdækkende medier som Jyllandsposten, BT, Ekstra Bladet og TV2. Ja sågar Euroman og Information skrev begge en nekrolog, hvor man blandt andet kunne læse at Jens Slagter og hans ansatte traditionen tro bar bowlerhatte i slagterbutikken, men at han trods sin sans for traditioner var progressiv, samfundsbevidst og foregangsmand for økologi og elbiler. Han knoklede til hverdag, men prioriterede samtidig familien højt. Det stod blandt

andet på søndagsmiddage i Charlottenlund og årlige familieudflugter til Roskilde Festival og Copenhell. Trofast FCK fan var han tilmed også. Tivoligarden spillede da Slagteren på Kultorvet kunne fejre 125 års jubilæum, og VICE fandt at han havde nok street credit til at omtale den sagnomspundne 'Thomas Rodesandwich', der i bedste maskuline stenalderstil består af en flækket frikadelle med to skiver flæskesteg med sprød svær i midten (Espholm 2017). No more, no less.

Der er altså stor forskel på den slagter vi møder i henholdsvis industrislagterier og slagterforretninger, både for så vidt angår populære massemedier og samlingsvidenskabelige analyser.

Når Hotel- og Restaurationsskolen beskriver uddannelsen som gourmetslagter for potentielle ansøgere, så får man associationer til et svunden håndværks dyder: 'Her kommer man tæt på råvarerne og man får helt styr på håndværket; fra udskæringer, over tilberedning til salg. Uddannelsen som gourmetslagter klæder en godt på til fremtiden ved at kigge fremad mod nye tendenser i gastronomien ved at skabe og dernæst genskabe klassiske retter'... Man skal 'lege med maden og stille kritiske spørgsmål til alt fra molekylær gastronomi, sous-vide og fermentering til hvad forskellen er på økologisk og konventionelt kød og hvordan man slagter halal' (Hotel- og Restaurationsskolen 2019).

Vælger man en uddannelse som slagter er der således som minimum to modsatrettede veje at gå: Industrislagteren, hvor effektivitetstankegangen er fremherskende og gourmetslagteren, hvor håndværkets omhyggelighed dyrkes. Virkeligheden er formentlig, at man møder begge i sit arbejdsliv som slagter, og at man ligesom bonden må affinde sig med en evig ambivalens og balanceren mellem sociologisk informerede forestillinger om et brutalt, enfoldigt og urent arbejde (og sjæl) på den ene side og et hypet, heroisk og maskulint arbejde, hvor kun de mest kreative, robuste og karakterfaste holder stand. Samtidig konfronteres man af en fysisk krævende hverdag, hvor bentøjet skal holde en oprejst og hænder skal gribe og vaskes dagen lang – og selv om jorden er kommet lidt på afstand og bordet lidt tættere på, så møder man ligesom bonden karikaturer af sit lettere usympatiske arbejdende jeg.

Selv når slagteren portrætteres med udsøgt ironi, som i det mesterlige citat fra *De Grønne Slagtere* (2003), hvor gourmetslagteren aka Ole Thestrup siger til en kunde:

– *Pølser har altid fascineret mig. Man kan vel nærmest sige, at der er noget mytologisk ved at dræbe et dyr og så håne det ved at stikke det op i dets egen tarm bagefter. Kunne De forestille Dem noget mere ydmygende end at blive proppet op i røven på Dem selv?*

Så hjælper grinet næppe på rekruttering til branchen. At være slagter i dag fordrer, at man er tyk-hudet i mere end en forstand.

## AMATØRKOKKEN

*Eller hvorfor vil man være amatørkok?*

Ikke så langt fra Jacobs' Hudson Street finder Richard Sennett (1972) få år senere en anden type ballet: Brødbagning. Det er en kunstart, der kræver mange års øvelse, hvis resultatet skal leve op til de høje standarder, der var fremherskende blandt græske immigranter i Boston på daværende tidspunkt. Den håndværksmæssige stolthed kombineret med en stærk etnisk og arbejdsmæssig solidaritet gav grobund for en ligeså solid identitet uagtet at æltearbejdet var fysisk belastende og arbejdsforholdene ergonomisk ukorrekte efter nyere standarder og at arbejdspladsen næppe ville kunne godkendes af brandtilsynet i dag. Den monotoni, forudsigelighed og traditionsforankring – som vi ellers har lært at lægge afstand til i dag, hvor innovation, fleksibilitet og omstillingsparathed er plusord på arbejdsmarkedet – gav bagerne, argumenterer Sennett, en ro, stabilitet og mulighed for at skabe en kontinuerlig fortælling og selvforståelse, der blandt andet byggede på tilknytning og varige relationer.

En lille generation senere genbesøger Sennett (1999) bageriet i Boston og håndværksbagerne er væk. De er erstattet af fabriksbagerne, der kun har begrænset viden om gær, dej og brød. De kommer sjældent fysisk i berøring med dejen. De hverken ser eller smager det færdigbagte brød, der bliver spyttet ud og emballeret i den anden ende af fabrikken. Til gengæld er fabriksbagerne dygtige til at betjene maskiner og tastaturer.

Det arbejde der umiddelbart kan synes simpelt (at trykke på et ikon) er ved andet øjekast ugenemskueligt og diffust, idet fabriksbagerne ikke grundlæggende forstår, hvad de laver. Bortset fra de knapper de trykker på, så er der for dem ingen grundlæggende forskel på at bage fx flutes, bagels eller donuts. De automatiserede arbejdsprocesser



resulterer derfor i distancering, nedsat arbejdstilknytning og sågar forvirring, når maskinerne svigter. Fabrikbagerens arbejdsidentitet mangler bondens historiske selvforståelse og slagterens maskuline soliditet. Fabrikbagerne, skriver Sennett (1999: 75-76), 'er bevidste om, at de udfører ukomplerede, åndløse opgaver, som kræver mindre af dem end de egentlig kunne præstere. En af italienerne sagde til mig: 'Jeg går hjem, og så bager jeg rigtig brød. Jeg er bager. Her trykker jeg bare på knapper'.

Den professionelle bager i dag er således nødsaget til at udleve sit kald i fritiden. Amatørkokken derimod kan per definition ikke smykke sig med en relevant titel, men bruger fritiden til noget ganske andet end han eller hun beskæftiger sig med til hverdag. Amatørkokken kan fx være professionel fodboldspiller, professionel konsulent eller professionel stewardesse. Hvor de færreste er håndværksbager af profession, så er mange amatørkokke, hvis man dermed forstår en person, der i fritiden tilbereder måltider med ambitioner om mere end munde at mætte.

Fritidens tiltagende betydning optog bl.a. Thorstein Veblen (1899) en del år tilbage. Han var særligt bekymret for opkomsten af et fritidssamfund kendetegnet af en klasse, der ikke direkte beskæftigede sig med produktivt arbejde til fælles nytte, men brugte kræfter på at stille sig selv og deres fritidssysler til skue. Det var en fritidsklasse, der fandt særlig fornøjelse og mening i 'iøjefaldende forbrug' og 'iøjefaldende fritid'. Sådanne selvviscenesættelser og statusbestrebelse blandt amatørkokke kan man finde talrige af eksempler på på Instagram, Facebook og andre sociale medier, hvor man har mulighed for at smykke sig med kokkefagets lånte fjer: Man fremstiller ikke blot velsmagende retter og nærrende måltider efter bedste evne, men man lykkedes også indirekte som connoisseur, feinschmecker og superstjerne:

*"I løbet af de sidste seks-syv år er kokkefaget blevet bygget op til at være et superstjerneliv. I takt med, at der er kommet flere kokke på tv, er der mange, der tror, en kok*



UDSLIDT af H. A. Brendekilde 1889, Olie på lærred 207x270 cm

*er noget i retning af en rockstjerne, eller en fotomodel. ... Mange har slet ikke et indblik i, hvad det vil sige at være kok".*

Claus Jørgensen, kok og køkkenchef (Christensen 2017).

Ud over simple statusmanifestationer som drivkraft, så deler amatørkokken imidlertid en særlig bestræbelse med håndværksbageren: De vil begge gøre noget godt med deres hænder, deres tanker og deres tid, og følger man Sennetts (2008: 70) refleksioner over håndværkeren, så kompenserer de formentlig begge for et arbejdsliv, hvor deres skabertrang ikke kommer til fuld ret og hvor de ikke oplever 'autonomiens forførelseskraft', dvs. når arbejdet kan udføres uden andres indblanding. Ligeledes kan de formentlig ikke helt sige sig fra at være underlagt den (kristne) forestilling, at fritid let byder på lediggang og fristelse, hvorimod beskæftigelse og driftighed er en effektiv kur. På den måde holder håndværkeren og amatørkokken et spejl op for os selv, vores samfund og vores værdier.

Håndværkeren har fokus på at skabe kvalitet. Sennett nævner i samme åndedræt musikere (han var selv en ypperlig cellist), kokke og glasblæsere som eksempler på håndværkere, der ønsker at udføre et godt stykke arbejde ved ideelt set at kombinere brug af færdigheder, engagement og dømmekraft. Arbejdet er ikke instrumentelt, men praktisk. Det gode håndværk er båret af ønsket om at gøre et konkret arbejde godt for dets eget skyld og er i flg. Sennett (2008: 18) udtryk 'for en varig grundlæggende menneskelig impuls'. Håndværket bærer sin løn i sig selv, men i tillæg giver



*Vi er vilde med køkkenmaskiner*

amatørkøkkens arbejde både stolthed og mening, når det lykkes både at gøre måltidet rigtigt og få det gjort.

Det grundlæggende håndværk er madlavningen argumenterer Sennett under henvisning til Claude Lévi-Strauss' (1969) klassiske arbejde. I processen bevæger man sig fra det rå og uforarbejdede i naturen til det tilberedte og fabrikerede i kulturens rige, og i selv samme bevægelse giver man næring til en i dag sjælden sammenhængende fortælling med en begyndelse (råvaren), en midte (tilberedningen) og en afslutning (måltidet). Måske er amatørkøkkens popularitet og udbredelse ikke blot begrundet med, at mad er godt at spise og tænke og samtale ved.

Måske er det så simpelt som Sennett skriver (2008: 18), 'at folk kan lære noget om sig selv gennem de ting de skaber'. Man skaber med andre ord og man skabes.

Håndværkeren er også kendetegnet af en veludviklet materialebevidsthed. Bestræbelser på at udføre et godt stykke arbejde afhænger af nysgerrighed over for materialet, og viden og dømmekraft opstår ved gentagne berøringer og tilsmagninger, hvorfor den viden amatørkokken tilegner sig oftest er uarticuleret og tavs. Det er færdigheder som meget vel står uden for sproget og indlejres i kroppen.

Der er også en anden måde hvorpå amatørkokken holder et spejl op for os selv og vores samfund. Amatørkokken iscenesætter og skaber sig selv, når det er allermest endimensionelt, men når det går bedst så forsoner håndværkeren hånd og hoved. Det moderne samfund har, iflg. Sennett (2008), for det første adskilt hånd fra ånd og etableret et falsk skel mellem det arbejdende menneske og det reflekterende menneske. Vi

har lovprist dømmekraften, men nedvurderet skaberkraften med konsekvenser der ikke blot er intellektuelle, men også sociale og psykologiske. Sennetts pointe er netop, at når hånd og ånd bliver adskilt går det i sidste ende ud over sjælen. Det er dog vigtigt, understreger Sennett, at vi i bestræbelsen på at forsoner hånd og ånd ikke forfalder til romantikkens tabsretorik. Vi skal til eksempel ikke længes naivt tilbage og hylde det håndfremstillede over for det maskinfremstillede. Et landbrug uden maskiner eller et slagteri uden teknologi er ingen svir.

Hvis vi på den anden side af skærmen måtte glemme det, så påmindes bl.a. Brendekilde (1889) os om at livet som før-industriell bonde i mange henseender var unådigt og barskt, og Braverman (1974) fortæller kun den ene side af historien om maskiner, der overflødiggør og forarmer arbejderen. Det vi også skal huske på er det faktum, at de hjælper os ved at efterligne os (replikant) eller ved at forstærke os (robot). Maskiner kan ganske vist være mennesket overlegent – hukommelse, kraft og effektivitet – men de muliggør samtidig at give mennesket forrang og sætte det i forgrunden. I amatørkøkkenet tjener maskinerne måske netop håndværkerens formål og oplysning, så selv om man kan trække på smilbåndet over amatørkøkkenets voksende maskinpark, der næppe kan sige sig helt fri fra at udstråle status og potens, så øjner man måske lige her et glimt af maskiners emancipatoriske potentiale. Den oplysning der, opstår i værkstedet og amatørkøkkenet, når antallet af fejl falder gennem erfaringens simple men effektive trial-error; den er dog til tider bedrøvelig privat.

## AFRUNDING

Ved hjælp af bonden, slagteren og amatørkokken har artiklen søgt at kaste sociologisk lys på det jeg har benævnt madens paradoks, der dækker over en samtidig nedadgående interesse for fødevarerproduktion i arbejdslivet og en voksende interesse for mad i alle dens afskygninger i fritidssfæren.

Rådfører man sig hos fødevarerbranchens aktører selv peger de blandt andet på vanskelige rammebetingelser for landbrug og udfordringer med image og hård konkurrence fra andre ungdomsuddannelser, hvorfor unge mennesker i mindre grad søger mod fx landbrugs- og slagteriskoler.

Sociologien tilbyder på et andet plan forklaringer på den manglende attraktion ved fødevarerproduktion ved blandt andet at kaste kritisk lys på monotonien og den manglende selvbestemmelse på industrialiserede slagterier og ved at fremhæve at den soliditet, daglige forpligtelse og livslange investering som landbruget kræver stemmer dårligt overens med omskiftelige og udviklingsivrige identitetsprojekter.

På et tredje plan kan man læse en ambivalens over for bonden og slagteren frem af sociologien selv. Også sociologien synes at vakle mellem nedgørelse og romantisering, fordømmelse og celebreren af bonden og slagteren, der som figurative eksempler både kondenserer tidstypiske tegn og krystalliserer yderligere tanker og refleksioner om samtiden. Hvor bonden selvsagt er knyttet til landbruget og slagteren til industrialiseringen, så er det imidlertid i fritiden at amatørkokken trives og kreerer måltider og sig selv som aldrig før.

Amatørkokken ønsker ligesom håndværkeren at udføre et godt stykke arbejde ved ideelt set at kombinere færdigheder, engagement og dømmekraft, men ikke blot har håndens arbejde haft trange kår i tankens selskab, også fritidssysler har traditionelt vakt blandede følelser både kulturhistorisk betragtet og inden for sociologien selv. Fritiden anskues dels som en ventil og en blænde for et forarmet arbejdsliv, dels som en sfære hvor lediggang, moralsk forfald og ulige fristelser byder sig til, og endelig er fritiden vidnesbyrd om uvirksomhed, unytte og manglende produktivitet. Amatørkokkeri finder per definition sted i fritiden, men madlavning falder dog ikke let og entydigt i fritidens kategori: Det er også en nødvendighed og har i mange år været kvindernes arbejde og lod. Ej heller kan man bortforklare madlavning som manifestationer af statusbestræbelser alene. Hvis man som her forsøger at forstå hvorfor det for mange synes væsentligt mere attraktivt at være amatørkok end bonde, slagter eller for den sags skyld professionel kok i dag, så er det slående at amatørkokken i princippet kan udføre de eksakt samme aktiviteter med de eksakt samme ingredienser som den professionelle kok: Løgene hakkes, kartoflerne skrælles, bøfferne steges, saucen piskes og dressin-

gen smages til. Også redskaberne, maskinerne, smagene og duftene kan i princippet være de samme. Det der står tilbage og synes at adskille den professionelle fra amatøren er i særlig grad måden hvorpå vi har organiseret arbejdet. Hvis amatørkokken en dag skal ønske at blive professionel, så skal vi måske forsøge at genetablere forbindelsen mellem hoved og hånd på arbejdsmarkedet, opelske det praktiske over det instrumentelle, og ikke blot dyrke isolerede individuelle bestræbelser i det private køkken.

#### REFERENCER:

- Agroskolen (2018). *Handlingsplan for øget gennemførelse*. Undervisningsministeriet. <http://agroskolen.dk/wp-content/uploads/2018/05/Handlingsplan-for-%C3%B8get-gennem%C3%B8else-2018.pdf>
- Arlien-Søborg, M. (2013). *Køkkentrends – fra prestigekøkken til madværksted*. TID & tendenser. <https://tidogtendenser.dk/trends-design/kokkentrends-fra-prestigeokken-til-madvaerksted/>
- Bauman, Z. (1988). *Sociology after the Holocaust*. British Journal of Sociology: 469-497.
- Bourdieu, P. (1973). *Cultural reproduction and social reproduction*. London: Tavistock: 178.
- Brandt, I. (2018). Hvem skal eje fremtidens landbrug. Næste Generation. Økologisk Landbrug (2018, p. 8, nr 639. *Okologi*.dk. <https://okologi.dk/media/2436186/oekologisk-landbrug-nr-639.pdf>
- Braverman, H. (1974, 1998). *Labor and monopoly capital: The degradation of work in the twentieth century*. NYU Press.
- Børne- og Undervisningsministeriet (2019). *Alle tilgange*. Uddannelsesstatistik.dk <https://uddannelsesstatistik.dk/Pages/Reports/1634.aspx>.
- Christensen, P. N. G. (2017). *Køkkenchef: "For mange unge kokke tror, de skal være rockstjerner."* Euroman – Gastro. <https://www.euroman.dk/gastro/koekkenchef-for-mange-unge-kokke-tror-de-skal-vaere-rockstjerner>
- Dalgaard, L. (2017). *Trods massiv mangel på nye landmænd: Unge søger i stigende grad væk fra kontoret og ud i naturen*. Erhverv Landbrug: 8. [http://mettesillesen.com/wp-content/uploads/2017/11/Trods-massiv-mangel-pa-nye-landm-%C3%A6nd\\_-Unge-s%C3%B8ger-i-e645ca7d.pdf](http://mettesillesen.com/wp-content/uploads/2017/11/Trods-massiv-mangel-pa-nye-landm-%C3%A6nd_-Unge-s%C3%B8ger-i-e645ca7d.pdf)
- Danish Crown (2014, 2019). *24 timer på verdens mest moderne kreaturslagteri*. Danish Crown.
- Danmarks Statistik (2017). *Kun få unge landmænd i Danmark*. København: Danmarks Statistik. [www.dst.dk/da/Statistik/nyt/Nyt-Html?cid=25859](http://www.dst.dk/da/Statistik/nyt/Nyt-Html?cid=25859)
- Dansk Erhverv (2019). *Dagligvarer online – et marked i stor vækst*. <https://www.danskerhverv.dk/siteassets/mediafolder/downloads/analysetater-2018/fodevarer--e-analysen-2018-dagligvarer.pdf>
- DTU Fødevarerinstitutionen (2015). *Danskernes kostvaner 2011-2013 Hovedresultater*. Søborg: DTU Fødevarerinstitutionen – Afdeling for Ernæring. [https://altomkost.dk/fileadmin/user\\_upload/altomkost.dk/Rapport\\_Danskernes-Kostvaner-2011-2013\\_1\\_1\\_.pdf](https://altomkost.dk/fileadmin/user_upload/altomkost.dk/Rapport_Danskernes-Kostvaner-2011-2013_1_1_.pdf)
- Durkheim, É. (1893, 1990). *Om den sociale arbejdsdeling*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Elias, N. (1939, 1994). *The civilizing process* (Vol. 1). Oxford: Blackwell.
- Espholm, S. (2017). *Thomas Rode-sandwichen med flæskkesteg i en flækket frikadelle redder dit liv*. Vice. [www.vice.com/da/article/gyjppm/thomas-ode-sandwichen-med-flaeskkesteg-i-en-flaekket-frikadelle-redder-dit-liv](http://www.vice.com/da/article/gyjppm/thomas-ode-sandwichen-med-flaeskkesteg-i-en-flaekket-frikadelle-redder-dit-liv)

- Fagt, S. (2012). *Danskerne indtag af fisk – er det godt nok?* DTU Fødevarerinstitutionen. [www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevarerinstitutionen/Arrangementer/Ar-2012/Praesentation\\_sunde-fedtstoffer\\_sissefagt.ashx?la=da](http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevarerinstitutionen/Arrangementer/Ar-2012/Praesentation_sunde-fedtstoffer_sissefagt.ashx?la=da)
- Fagt, S., Matthiessen, J. & Biltoft-Jensen, A. (2018). *Hvor meget kød spiser danskerne? – data fra statistikker og kostundersøgelser*. DTU Fødevarerinstitutionen (4). [file:///C:/Users/lejj/Downloads/E-artikel\\_Hvor\\_megat\\_koed\\_spiser\\_danskerne.pdf](file:///C:/Users/lejj/Downloads/E-artikel_Hvor_megat_koed_spiser_danskerne.pdf)
- Foucault, M. (1979, 2012). *Discipline and punish: The birth of the prison*. Vintage.
- Gallup (2019). *Seertal*. Seer-undersøgelsen. [http://tvm.gallup.dk/tvm/pm/2019/pm1901\\_LiveVosdal.htm](http://tvm.gallup.dk/tvm/pm/2019/pm1901_LiveVosdal.htm)
- Goffman, E. (1971, 2009). *Relations in public*. Transaction Publishers.
- Gregersen, M. (2015). *Øget fokus på madspild fra jord til bord*. København: Foodculture.dk. <https://foodculture.dk/debat/miljoe-og-klima/2015/oget-fokus-pa-madspild-fra-jord-til-bord>
- Gundelach, P. (1988). *Sociale bevægelser og samfundsendringer. Nye sociale grupperinger og deres organisationsformer ved overgangen til ændrede samfundstyper*. Århus: Politica.
- Horesta (2018). *Konjunkturundersøgelse: Mangel på arbejdskraft i hotel- og restauranterhvervet*. Horesta. <https://www.horesta.dk/media/3305/mangel-paa-arbejdskraft-i-hotel-og-restauranterhvervet.pdf>
- Horowitz, R. (2008). “That Was a Dirty Job!” *Technology and Workplace Hazards in Meatpacking Over the Long Twentieth Century*. Labor 5 (2): 13-25.
- Hotel- og Restaurationskolen (2019). *Gourmetslagter, grundforløb*. hrs.dk. <https://hrs.dk/uddannelser/uddannelse/gourmetslagter/>
- Højrup, T. (1983). *Det Glemte Folk: livsformer og centraldirigering*. Statens Byggeforskningsinstitut – SBI.
- Jacobs, J. (1961). *The Death and Life of Great American Cities*. New York: Random House.
- Jensen, J. U. (2017). *Nekrolog: Jens Slagter døde midt i det arbejde, han elskede af Jesper Jensen*. Euroman. <https://www.euroman.dk/gastro/nekrolog-slagter-jens>
- Junker, S. (2019). *Interview. Flere unge vil være kokke eller tjenere*. København: Fagbladet 3F. <https://fagbladet3f.dk/artikel/flere-unge-vil-vaere-kokke-eller-tjenere>
- Krog, L. L. (2019). *Masser af tomme praktikpladser: For få unge vil være bager, slagter eller landmand*. Nordjyske.dk. <https://nordjyske.dk/plus/masser-af-tomme-praktikpladser-for-faa-unge-vil-vaere-bager-slagter-eller-landmand/8713056e-1f50-48ab-81de-227011ea6515>
- Landbrug & Fødevarer (2014). *Projekt Fremtidens Landbrug. En rapport fra arbejdsgruppen*. Astra. <https://astra.dk/sites/default/files/Projekt%20Fremtidens%20Landbrug%20Rapport%20fra%20arbejdsgruppen.pdf>
- Landbrug & Fødevarer (2017). *Fødevareretrends: Hvad vil forbrugeren ha’? Vi peger aktuelle trends, der hitter på madscenen*. København: Goderaavarer.dk. <https://goderaavarer.dk/temaer/foedevareretrends>
- Landbrug & Fødevarer (2019). *Slagting af grise*. København: Lf.dk. <https://lf.dk/viden-om/foedevarerproduktion/slagting/svineslagteri#>
- Landbrugsavisen (2019). *Landbrugsskole øger antallet af elever*. Landbrugsavisen.dk <https://landbrugsavisen.dk/landbrugsskole-%C3%B8ger-antallet-af-elever>
- Leschziner, V. (2015). *At the chef’s table: Culinary creativity in elite restaurants*. Stanford University Press.
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The raw and the cooked: Introduction to a science of mythology* (Vol. 1). New York: Harper & Row.
- Lund, T. B., Jensen, K. O. D., & Andersen, L. M. (2011). *Økologiske forbrugere i Danmark – hvem er de?* In Økologiske fødevarer-hvor bevæger forbrugeren sig hen?: 13-2). Center for Bioetik og Risikovurdering.
- Madkulturen (2015). *Madindex 2015*. madkulturen.dk [www.madkulturen.dk/wp-content/uploads/2019/08/Madindeks\\_2015.pdf](http://www.madkulturen.dk/wp-content/uploads/2019/08/Madindeks_2015.pdf)
- Marx, K. (1867, 1970). *Kapitalen: kritik af den politiske økonomi: Den kapitalistiske produktionsproces betraget som et hele*. Rhodos.
- Mikkelsen, F. (2012). Debat: Sociale bevægelser mellem historie og sociologi. *Fortid og Nutid*.
- PEJ gruppen (2015). *De 4 første madtrends lige nu*. Pejgruppen.com. [www.pejgruppen.com/4-foerste-madtrends-lige/](http://www.pejgruppen.com/4-foerste-madtrends-lige/)
- Pine, B. J., Pine, J., & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy: work is theatre & every business a stage*. Harvard Business Press.
- Sennett, R. (1972). *The hidden injuries of class*. WW Norton & Company.
- Sennett, R. (1974) *The fall of public man: On the psychology of capitalism*. Yale University Press.
- Sennett, R. (1999). *The corrosion of character: The personal consequences of work in the new capitalism*. WW Norton & Company.
- Sennett, R. (2008). *The craftsman*. Yale University Press.
- Simmel, G. (1903, 1971). *The metropolis and mental life*. In On individuality and social forms: Selected writings. University of Chicago Press.
- Sindberg, M. (2017) *Et liv er forbi: “Nu skal jeg vise dig, hvor inderlåret sidder.”* Information. [www.information.dk/moti/2018/03/liv-forbi-vise-inderlaaret-sidder](http://www.information.dk/moti/2018/03/liv-forbi-vise-inderlaaret-sidder)
- Styrelsen for Undervisning og Kvalitet 2016. *Udviklingsredegørelse for erhvervsuddannelser*. Samlet oversigt. [www.uvm.dk/-/media/filer/uvm/udd/erhverv/pdf19/feb/190228-ny-udviklingsredegørelser-for-2019.pdf](http://www.uvm.dk/-/media/filer/uvm/udd/erhverv/pdf19/feb/190228-ny-udviklingsredegørelser-for-2019.pdf)
- Sundbo, J., & Sørensen, F. (Eds.) (2013). *Handbook on the experience economy*. Edward Elgar Publishing.
- Sundhedsstyrelsen (2015). *Fakta om kost: Guide til sygdomsforebyggelse på sygehus og i almen praksis*. Sst.dk. <https://www.sst.dk/~media/DB4F52BA2EBF4712B9456085703C3D48.as-hx>
- Svendsen, G. L. H. (2006). *Hensynet til mennesket-alliancen mellem husmænd og sociologer 1960-70*. Dansk Sociologi 13(2): 91-96.
- Undervisningsministeriet (2018). *Hvad vælger eleverne, når de forlader grundskolen efter 9. eller 10. klasse i 2018?* Notat Søgetal.
- Veblen, T. (1899, 2017). *The theory of the leisure class*. Pennsylvania State University.
- Walkowitz, J. R. (2013). *City of dreadful delight: narratives of sexual danger in late-Victorian London*. University of Chicago Press.
- Weber, M. (1922, 1994). *Magt og bureaukrati*. Frederiksberg: DET lille FORLAG.
- Whyte, W. F. (1943, 2012). *Street corner society: The social structure of an Italian slum*. University of Chicago Press.
- Wright, C. (2011). *Deskilling on the disassembly Line: technology change and its consequences in Beef-packing since 1960s*. Academia.edu. [https://www.academia.edu/38706095/Deskilling\\_on\\_the\\_Disassembly\\_Line\\_Technological\\_Change\\_and\\_its\\_Consequences\\_in\\_Beef-Packing\\_Since\\_the\\_1960s](https://www.academia.edu/38706095/Deskilling_on_the_Disassembly_Line_Technological_Change_and_its_Consequences_in_Beef-Packing_Since_the_1960s)
- Zopiatis, A. & Melanthiou, Y. (2019). *The celebrity chef phenomenon: a (reflective) commentary*. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. In International Journal of Contemporary Hospitality Management 31(7): 538-556. DOI: 10.1108/IJCHM-12-2017-0822

## NOTE:

1. Ifølge en undersøgelse foretaget for COOP svarede 2,4% af danskerne, at de lever helt vegetarisk (COOP & DVF 2018). Ifølge Madkulturen bestræber 3% af danskerne sig på at leve vegetarisk, og 1% lever vegansk. Ifølge den Nationale kostundersøgelse (2013) angiver mindre end 5% at de spiser vegetarisk.

Lene Granzau Juel-Jacobsen er lektor, Ph.d. ved Professionshøjskolen Absalon.