

## TEMA: ARBEJDE &amp; FRITID



*Ned(e) med tiden:*

# HVERDAGSMADLAVNING SOM PLIGTARBEJDE, FORNØJELSE OG DISTINKTIV SOCIAL PRAKSIS

Af Jonatan Leer

I foråret 2019 lancerede Madkulturen, en selvejende videns-og forandringsinstitution under Miljø-og fødevareministeriet, en debat om danskernes madvaner. Baggrunden var institutionens årlige undersøgelse, det såkaldte madindeks.<sup>1)</sup> Denne undersøgelse kortlægger hvert år danskernes aftensmåltider gennem et stort survey. Madindeks 2018 indikerede i lighed med tidligere år et fald i antallet af hjemmelavede aftensmåltider. For at drage opmærksomhed på denne udvikling og skabe debat herom lavede Madkulturen en fremskrivning af disse resultater, som indikerede, at om 10 år ville kun et måltid om ugen være hjemmelavet i de danske husstande. Samtidigt nedsatte Madkulturen en tænketank kaldet Madtanken. Den skulle debattere og give perspektiver på denne udvikling. Medlemmerne bestod primært af meningsdannere, kokke og aktører fra detailhandlen. Jeg var også inviteret med som repræsentant for forskningen i madkultur. I tænketanken havde vi en række interessante debatter, hvor mange forskellige diskurser i forhold til madlavning blev diskuteret.



Grundlæggende var et af hovedstridspunkterne om hverdagsmaden var en sur pligt og en tilbagevendende dårlig samvittighed, som stressede de fleste i en tidsknap moderne verden, eller om det hjemmelavede hverdagsmåltid var et rekreativt pusterum, hvor kreativitet, madtraditioner og sociale fællesskaber med venner og familie kunne udfoldes og få mening. Det var der mange forskellige bud på blandt tænketankens medlemmer.

Hjemmelavet hverdagsmad er et meget interessant eksempel på en social praksis, hvor antagonistiske forestillinger om arbejde og fritid brydes. Samtidigt er det en praksis, hvor den offentlige interesse i det private rum har været meget stor fra forskellige aktører igennem tiden (Nyvang 2013). De mange forestillinger om hverdagsmadlavningens rolle reflekterer ligeledes diskussioner af nye kønsroller og husarbejde, teknologiens introduktion i hjemmet og moderne forestillinger om (kvalitets)tid, effektivitet og nostalgi efter manuelt arbejde i en postindustriell verden.

Denne artikel blev motiveret af deltagelsen i Madtanken. Jeg fik lyst til at opridsse og diskutere nogle af de meget forskellige syn på hverdagsmadlavning, der har været med til at forme vores syn på det private køkkenarbejde. I det følgende vil jeg således diskutere nogle af de forskellige forestillinger om hverdagsmadlavningen, som de har taget sig ud fra 1960'erne til i dag – dog med hovedvægt på eksempler fra starten af det 21. århundrede.

Efterkrigstiden er et vigtigt udgangspunkt. I denne periode begyndte nye teknologier, forandringer i kønsrollerne og den voksende middelklasse at røkke

ved forestillinger om den hjemmelavede hverdagsmad.

I min fremstilling tager jeg udgangspunkt i madmedier, som er en særdeles rig kilde til at spore ændringer i, hvordan forskellige aktører gennem praktiske henvisningstekster har forsøgt at påvirke madkulturen og dens idealer (Nyvang 2013: 7). Det er således de skiftende idealer og ambitionerne om at påvirke hjemmemadlavningen, der vil være genstand for denne artikel.

Artiklen tager udgangspunkt i en række toneangivende tekster i madmediernes univers fra kokebøger til Instagram. Det er således et selektivt udvalg og på ingen måde et udtømmende udvalg. Eksemplerne er udvalgt med baggrund i deres forskellige opfattelse af emnet og skal bruges til at demonstrere, hvor forskelligt, man har tænkt hjemmemadlavning efter anden verdenskrig i en vestlig kontekst med særlig fokus på Danmark. Desuden ønsker jeg at drage opmærksomhed på de politiske aspekter i forestillingerne om hjemmelavet mad, og hvorledes denne praksis er blevet brugt til køns- og klasse-mæssig positionering og styring. Således er hjemmemadlavning ikke bare en privat sag, men en i høj grad politisk sag.

Artiklen hviler på et teoretisk blik på fritid som distinktiv socialt rum, hvor den enkelte skal skabe social værdi (Baudrillard 1970: 249 -250) ofte med lån fra arbejdslivets logikker og hierarkier. Eller som Bourdieu påpeger det, så er forbrugs- og fritidspraksisser som madlavning styret af et klassifikationsspil, hvor klassifikationer af smag er med til at klassificere den enkeltes sociale tilhørsforhold (Bourdieu



Et eksempel på den uprætenttøse æstetik på "Hvad skal vi ha' at spise til aften i dag?"

1979: 6). Madlavning handler også om – ud over at holde sulten fra døren – at markere sociale grænser og distinktioner. Dette sker oftest med fremhævelse af de privilegeredes fritidslivsstil og madvaner som et ideal for hele samfundet. Her er madmedierne ofte en yderst rig kilde til formidling af disse kulinariske klassedistinktioner (Barthes 1957, Hollows 2016, Leer 2017a).<sup>2)</sup>

#### EFFEKTIVISERINGEN AF MADLAVNING SOM VEJEN TIL (KVINDELIG) FRITID

Efterkrigstiden var en af de store omvæltningsperioder i den danske (og den globale) madkultur. Industrialiseringen af fødevarereproduktionen tog for alvor form og det støt stigende økonomiske opsving fra 1945 til oliekrisen var med til at skabe en øget middelklasse og en pengestærkere arbejderklasse. Herunder bidrog kvindernes indtog på arbejdsmarkedet til radikale forandringer af strukturerne i hjemmet. Denne kombination af flere økonomiske ressourcer og mindre tid til den daglige madlavning fremkaldte

en ny generation af kvindelige kokebogsforfattere, hvor effektivisering af den daglige madlavning var i centrum. Den danske madhistoriker Caroline Nyvang har døbt denne gruppe konsulenterne. Man finder spor efter dem allerede tilbage til 1930, hvor Mary Altung promoverede Elektrisk mad under parolen: "Vi skal leve for at arbejde, vi skal spise for at leve, derfor spis elektrisk mad." (Citeret i Nyvang 2013: 139). Bevægelsen fik dog for alvor vind i sejlene i efterkrigstidsårene, hvor disse konsulenter promoverede nye lette madvarer (fx halvfabrikat og konserves) og nye køkkentechnologier (fx trykkogeren, røremaskiner og blendere). En af de mest markante skikkelser blandt konsulenterne er Kirsten Hüttemeier, der bl.a. giver gode råd om frysemad og lette købeløsninger til husmødre og "selverhvervende" kvinder i *Femina* op gennem 1960'erne (Povlsen 2016: 99). I kokebogen "Lidt rart i en fart" understreger Hüttemeier, at både husmødrene og de selverhvervende kvinder kan komme mere smertefrit igennem de daglige måltider og få mere fritid gen-

nem disse nye teknologier og effektiviseringsprocedurer (Nyvang 2013: 139). I andre eksempler bliver hjemmet direkte "tayloriseret" efter tankemønstre fra fabrikernes samleband, der oversættes til rationelle arbejds gange og skridtoptimering i hjemmekøkkenet (Ibid: 137).

I moderne tid ser man også samme idealer, måske mest eksplicit via den amerikanske madcelebrity Rachel Ray, der blev berømt med TV-programmerne *30 minute meals*. I hver episode tilbereder Ray et måltid på 30 minutter. Den halve time vises uden klip eller forberedelse. Det kræver dog nøje planlægning, en målrettet arbejdsindsats og brug af halvfabrikat for at komme i mål på den berammede tid. En del af nydelsen består netop i at lykkes med denne tidsmaksimering og således få overskud på (fri)tidsøkonomien, som den amerikanske medieforsker Elisabeth Nathanson slår fast (2009: 323). Nathanson pointerer også, at Ray ind i mellem valoriserer selve det materielle arbejde og kommer med nostalgiske referencer til barndommens måltider (ibid.: 326). Ikke desto mindre ser Ray primært den hjemmelavede hverdagsmad som et åg for den moderne kvinde og hendes tilgang er som konsulenternes konstitueret af en særlig opmærksomhed på en effektiviseret praksis med henblik på at få "rigtig" fritid bagefter. Her er teknologien og tidsstyring centrale værktøjer – og moderniteten og forbrugskulturen en allieret. Teknologien skulle erhverves i de nye butikker og gav mulighed for at købe nye konserverede produkter, der var muliggjorte af den teknologiske udvikling og gav direkte tidsbesparelser (Bentheim 2009).

En anden meget populær kvindelig kok i det 21. århundrede, som har tvistet denne tilgang er Nigella Lawson. Hun blev kendt gennem sine kogebøger og TV-programmer som en sexet og succesfuld forretningskvinde, der ikke var bange for at italesætte mad som nydelse og realisere sine kulinariske lyster. Hvor konsulenterne og Ray fokuserer på tidseffektivitet, synes Lawson at fokusere på nydelsesrealisering, som den britiske medieforsker Joanne Hollows (2003) påpeger. Dette kommer ikke mindst til udtryk i mottoet: "What I'm after is minimum effort for maximum pleasure in both the cooking and the eating" (citeret i Hollows 2003: 183). Således består belønning ikke i at få madlavningen overstået i en fart. Der loves en belønning i form af nydelse i selve madlavningsarbejdet. Pligtforståelsen træder i baggrunden. Det gør de, som maden laves til, også.

Madlavningen er ikke bare en selvopofrende pligt,

der skal tilfredsstillende den sultne mand og ditto børn. Den kvindelige madlaver er i Nigellas univers også én, der tilfredsstiller og realiserer sig selv i selve madlavningen. Lawson opererer dog stadigvæk med effektiviseringslogik som Ray og konsulenterne, men hvor det før var tidsbesparelsen, der skulle maksimeres, er det nu nydelsen, der skal maksimeres.

## DEN REKREATIVE, MEN TIDSFORBRUGENDE MADLAVNING

Parallelt med fremkomsten af de kvindelige konsulenter fremkom også en anden gruppering i danske madmedier. Den var domineret af mænd, og tituleres af Nyvang gourmændene (Nyvang 2013: 144-178). Det var en kritisk gruppe af intellektuelle, forfattere og kunstnere anført af store mandlige personligheder som Mogens Brandt og Conrad Bjerre-Christensen. De var meget kritiske over for amerikaniseringen og teknologifiseringen af madkulturen. Det moderne supermarked var et udtryk for forfald. Gourmændene mente, at danskere skulle lære af det franske køkken og franskmændenes hedonistiske og intuitive tilgang til mad. Et eksempel er skuespilleren Olaf Ussing, der udgav kogebogen "Lad os gå i køkkenet og slappe af" (1970). På forsiden poserer forfatteren med høj cigar og vinglas, mens han opererer i køkkenet. Hjemmekøkkenet bliver i dette univers anskuet som et rekreativt hobbyrum. Eller som Bjerre-Christensen formulerer det: "Et sted, hvor De kan være opfindsom, og et sted, hvor Deres egen indsats bliver belønnet med personlig tilfredsstillelse."

Hvor Ray ser en belønning i tidsoptimering, Lawson i nydelsesoptimeringen, ligger belønningen for Bjerre-Christensen og ligesindede i den kreative proces i køkkenet – og naturligvis i det hedonistiske måltid, der er i vente. Denne er nok svært foreneligt med en presset hverdag med børn, aflevering og indkøb. De giver i hvert fald ingen løsninger på at få denne moderne kabale til at gå op. Og der peges fingre af konsulenterne, som faciliterer det moderne hverdagsliv med "lette løsninger".

Et moderne eksempel på denne hedonistiske tilgang til hverdagsmadlavning med en ambition om at forholde sig til hverdagsperspektivet er den kendte danske TV-kok og madentreprenør Claus Meyers kogebog *Almanak* (2013). I kogebogens forord deklarerer Meyer, at han efter at have arbejdet med andre dele af gastronomien har fået lyst til at beskæftige sig med hverdagsmaden. Bogen udfolder således en kulinarisk kalender med måltider til hver eneste dag

året rundt baseret på principperne om sæsonbaseret og lokal mad fra det ny nordiske køkkens manifest, som han selv var foregangsmand for (Skårup 2013: 61-63). Meyer understreger, at denne måltidsplan vil gøre den spisende familie sundere. Den vil også mindske CO2-udslippet, madspild og beskytte truede dyrearter. Den vil også bringe hele familien i tættere kontakt med naturen og nærmiljøet. Der opfordres løbende til at tage på sanketure og opdagelse i naturen.

Når far overtager hverdagsmaden, så bliver hverdagsmaden pludseligt så meget mere end bare ”Lidt rart i en fart”. Meyer understreger dog også, at det kræver en indsats. Det er ikke mad på 30 minutter. ”Den opgave er der andre, der løser bedre end mig”, påpeger Meyer med slet skjult hentydning til Ray og ligesindede. Han fortsætter: ”Jeg har valgt opskrifterne i ALMANAK fordi, jeg synes retternes velsmag retfærdiggør de ekstra meter i køkkenet. Og ellers ville jeg ikke kunne stå her i dag med en bog fuld af de opskrifter, jeg i dag gerne vil give videre til mine børn.” (Meyer 2010: 8).

Hos Meyer er der som hos Lawson en ambition om at maksimere nydelsen, men modsat Lawson er denne maksimering bundet op på ekstra arbejdsindsats i hjemmekøkkenet. Det synes næsten at føje ekstra værdi til Meyers hjemmelavede mad, at den er tidskrævende. Meyers hjemmekøkken er samtidigt meget mere end gourmændenes hobbyrum. Det er ikke kun nydelse, den voluminøse madplan sikrer, det er også planetens overlevelse og de daglige ekstra-meter gør ham i stand til at se sine børn i øjnene og være en ordentlig far. Meyers hverdagsmad kobler på en lidt paradoksal vis hedonistisk nydelsesjagt med puritansk arbejdsmoral.

## NEDE MED TIDEN

Som det fremgår af de to første afsnit er der en klar kønnet distinktion i den måde, som hjemmemadlavning italesættes på. Den daglige madlavning har traditionelt hvilet på kvindernes skuldre, som et husligt åg. Lige så traditionelt har det været mænd, der tog sig af den prestigefyldte restaurantmad. Denne forskel til den kvindelige hjemmemad blev udbasuneret via den professionelle koks uniform. Denne kønnede distinktion har også været bakket op spatialt af distinktionen mellem restaurantkøkkenet og hjemmekøkkenet. Denne udvikling er dog under forandring i disse år, hvor mænd i stigende grad indtager hjemmekøkkenerne også uden for

medierne – særligt i Skandinavien (Neuman 2016). Eksemplet med Meyer markerer dog, at når mænd kaster sig over hjemmemaden bliver den løftet til nye etiske højder

Vi er altså aktuelt i en opbrydningstid, hvor mændene peu en peu er på vej ind i hjemmekøkkenerne. I denne kontekst er kogebogen *Downtime* af Nadine Levy Redzepi et interessant eksempel på nyfortolkning af husmoderrollen i en mere hip udgave. Det er en af de mest promoverede kogebøger om hjemmemadlavning skrevet af en dansker. Nadine Levy Redzepi er gift med den verdenskendte kok René Redzepi, som har ført det nynordiske flagskib NOMA til international succes. Det spiller en ikke uvæsentlig rolle, da han har skrevet forordet til bogen og fortæller levende om, hvordan Nadine forførte ham med en ret med kyllinglever. Kogebogen er skrevet på engelsk og er udgivet hos det engelske forlag Ebury Press og har påklippet lovprisninger fra en række madcelebrities såsom Jamie Oliver og Nigella Lawson.

I sin egen introduktion beskriver Nadine, hvordan hjemmemadlavning og ”downtime” hænger uløseligt sammen. Selvom hun og husbonden har travlt med restauranten og andre entrepriser, så forsøger hun hver dag at tage sig tid til dette ritual. Selve madlavningen er ikke en pligt eller en individuel fornøjelse, men en særlig kvalitetstid, hvor familien samles – ofte uden far synes man dog at forstå, da han jo arbejder i det professionelle køkken. Men alle tre døtre er engageret i den fælles madlavning og ofte også Nadines mor. Således samles tre generationer omkring den store kogeø i køkkenet. Det er dog ingenlunde kun familien, som samles her. Der kommer også mange venner forbi – og ofte uanmeldt: ”I’ve learned to be flexible about dinner because I never really know how many we will be. When people drop by unexpectedly, one of the children has a friend over, or the spouse of someone from the restaurant stops for a visit, they are always welcome to join us at the table.” (Redzepi 2017: 14). Her bliver hjemmekøkkenet nærmest til et forsamlingshus for venner og andre, der er efterladt alene på grund af deres partners arbejde i det professionelle restaurantkøkken. Og som så mange af de andre aktuelle fællesspisninger arbejdes der med at opløse de traditionelle, distancerende roller mellem vært og gæster: ”I usually delegate small tasks to people as they arrive, which allows them to join in on the fun rather than awkwardly



"Deliciousness at home" kom i en dansk oversættelse i 2017.

waiting at the table. Within a few minutes everyone is peeling, chopping and enjoying a glass of wine... There's a wonderful buzz at the island, and it already starts to feel like a party. (Redzepi 2017: 27).

Her opløses altså en række af de forskellige skel, der traditionelt styrede hjemmemadlavningen i de tidligere eksempler. Ansvaret fralægges værtinden, da alle andre bliver co-creators af måltidet. Den sure pligt med kartoffelskræling gøres til en fest, der akkompagneres af hvidvinspimper. Madlavningen går endda glidende over i måltidet, da Nadine serverer små snacks, imens den kollektive madlavning er i gang. Nadine er ikke styret af tidlige restriktioner. Hun er nede med tiden i sin dekonstruktion af madlavning og måltidet, hverdag og fest, gæst og familiemedlem.

Der laves også en række nye forhandlinger af forholdet mellem det private og det professionelle køkken. Fritidskøkkenet låner elementer fra det professionelle køkken. Nadine understreger, at hun har lært en del kulinariske og værtsskabsmæssige ting fra NOMA, som hun kan overføre til det private køkken. Det faciliterer hendes transformation

af det hjemlige køkken til et restaurantliggende eller forsamlingshusagtigt rum, hvor alle kan kigge forbi og få en bid med. Endvidere kan Nadine sole sig i noget af hendes mands internationale prestige, da en række kendiskokke har besøgt hendes køkken (Redzepi 2017: 17). En af dem, David Chang, har endda takket for dette måltid ved at skrive en rosende anmeldelse af hendes bog (som også er lidt drillende i forhold til manden i huset): "Now people can see that maybe the best cook in the Redzepi household isn't René but Nadine". Den ros rykker dog nok ikke ved, at i det professionelle køkken er René den bedste *chef de cuisine*. Således opretholdes den klassiske kønnede distinktion mellem det professionelle og et private køkken.

#### HJEMMEMADLAVNING SOM KLASSEMARKØR OG UDSKAMNINGSINSTRUMENT

Der hersker altså ret forskellige forestillinger om, hvordan madlavning kan opfattes som et arbejde eller en fornøjelse. Herunder de centrale spørgsmål: er madlavning fritid? eller en vej til fritid? Hvor konsulenterne så effektivisering af arbejdet i køkkenet som en vej til at få mere fritid, så Meyer det som et helligt arbejde, mens Nadine forsøgte at gøre op med sådanne distinktioner. Fælles for mange forestillinger om hverdagsmaden i madmedier er, at madlavning (hurtig eller langsom) er en naturlig del af det at være et godt menneske og mange gange en god forældre (Halkier 2016).

Herved mistænkeliggøres også de, der ikke kan leve op til disse idealer, og som ikke prioriterer at bruge deres fritid til madlavning og evner at finde glæden heri. Igenem det 21. århundrede har en ny type programmer fundet vej i moderne mad-tv, hvor problematiseringen af subjekter, der ikke formår at leve op til disse idealer er omdrejningspunktet. Værten er typisk en mandlig kendiskok, som repræsenterer middelklassens madideal med hjemmelavede familiemåltider som vejen til det gode liv. Hollows har bemærket, at britiske eksempler i genren – som fx *Jamies Ministry of Food* (2008)

med Jamie Oliver – ofte udstiller og udskammer arbejderklasse mødre (Hollows 2016). De præsenteres ikke bare som fejlslagne madlavere, men også som uansvarlige og amoralske mødre og samfundsborgere. Kun ved slavisk at følge kendiskokkens plan for at omlægge deres madvaner og liv efter middelklassens idealer, kan arbejderklasse mødre aspire efter at få det, som den britiske sociolog Beverley Skeggs kalder ”respektabilitet” (Faber et. al 2012: 57-58). Altså en ambition om at kunne smide deres negative arbejderklasseattributter og kunne ”passere” som middelklassekvinder. Det bliver dog ofte ved aspirationen om at kunne leve op til middelklassens standarder for mad, da det tager tid og penge at erhverve sig denne klasses madkompetencer. Således stadfæstes de sociale hierarkier i selve den bevægelse, hvor wanabee-middelklasse mødre fra arbejderklassen får ros for at forsøge. Middelklasse seeren bekræftes i sin egen livsstils eftertrættelsesværdighed og overlegenhed, og kan endda gysende konstatere, hvor galt det står til i de lavere klasser.

Der er også eksempler på, at arbejderklasse mænd problematiseres. Ironisk nok har mange af disse kendiskokke en arbejderbaggrund selv – men en del af deres selvfortælling er ofte denne rejse væk fra denne barndom<sup>3)</sup>. I programmet ”Le chef contre-attaque” (2011) har den franske kendiskok Cyril Lignac kastet sig udi at opdrage arbejdere fra det nordlige udkants Frankrig til at tage ansvar for tilberedningen af aftensmaden. En opgave, deres koner er dødtrætte af. Med sin metropolske elegance og hurtige replik fremstår den unge, smilende Cyril som den oplagte antimodel til de grove arbejderklasse mænd, der nægter at udføre køkkenets ”kvindearbejde”. De kommer dog på andre tanker i programmets make-over, hvor de finder glæde i at lave mad. I tilgift begynder de også at omfavne centrale værdier i den moderne middelklasse maskulinitet. Hvor de før havde et anstrengt forhold til deres partnere, er de nu konverserende og opmærksomme. Hvor de før hovedløst spillede computer med deres børn, tager de dem nu med i køkkenet og tager ansvar for deres opdragelse og udsyn. Her bliver hverdagsmaden altså en vej til at promovere middelklasse maskulinitet. Klassenarrativet forbliver det samme som hos Jamie Olivers arbejderkvinder med sejr til middelklassen og dem, der aspirer efter denne, og fornægter arbejderklassens madvaner og forvaltning af fritidslivet generelt (Leer 2017b).

På det seneste er denne udskamning nu også rykket ud på de sociale medier. Et nyligt eksempel er gruppen ”Hvad skal vi have at spise til aften i dag?” som i skrivende stund har over 46.000 medlemmer. Gruppens grundlægger Helle Thorsted fortæller i et interview til Shitstorm på P1 (d. 5. januar 2019), at hun oprettede denne gruppe for at almindelige (jyske) husmødre som hende selv kunne inspirere hinanden til den dagligt tilbagevendende udfordring med aftensmaden ved at uploade billeder af det, de spiste. Denne italesættelse indikerer klart, at den daglige madlavning anses mere for et pligtarbejde og en daglig udfordring end et hyggeprojekt. Thorsted klassificerer den mad, som hun og det intenderede publikum står for, som ”god gammeldags husmandskost”. Billederne, der deles i gruppen, er ofte meget uæstetiserede i sammenligning med de raffinerede og stylede madbilleder, som middelklasse foodies typisk poster på Instagram. Hun bemærker i takt med gruppens popularitet, at flere og flere brugere kommer med nedladende og ironiske kommentarer til de ”oprindelige” brugere. Thorsted kommer med eksempler på mobning, hvor det, hun beskriver som ”unge følgere fra storbyerne”, har nedgjort denne husmandskost og delt billeder i andre fora med henblik på latterliggørelse. Der er endda oprettet grupper på de sociale medier, der gør grin med Thorsted og medlemmerne i hendes gruppe gennem groteske efterligninger (Krogager & Leer 2020).

Således er der ikke længere brug for celebrity chefs til at holde øje med og irettesætte dem, der ikke tager det daglige arbejde med madlavningen fra bunden alvorligt. Med de digitale mediers fremkomst kan alle og enhver udskamme dem, som ikke lever op til middelklassens standard for madlavning og deres idealer for æstetik, moral og nydelse.

## FRITIDEN ER HÅRDT ARBEJDE

Som denne lille række af nedslagspunkter har skullet illustrere, så har perspektiverne på hverdagsmadlavningen i den senmoderne kultur været meget forskellige. Den daglige madlavning er således både blevet opfattet som et åg og som en hobby. Som en kilde til nydelse og sammenhørighed med familie og venner, men også som det, der stod i vejen for frihed og individuel fritid. Disse forhandlinger angår også selve forståelsen af begreber som tid og frihed. Skal tiden maksimeres for at opnå frihed eller er det at arbejde i ro og mag i køkkenet selve essensen af frihed?

Herudover er det ikke til at komme uden om hverdagsmaden som statussymbol og dermed også som genstand for sociale kampe om legitime og illegitime livsstile og identiteter. Her synes det evident, at hverdagsmaden kan fungere som middelklassens adelsmærke og magtinstrument, der giver middelklassens medlemmer en særlig ret til at slå arbejderklassens mænd og kvinder oveni hovedet med. Som jeg også har forsøgt at vise, så hviler skyggerne fra en meget lang kønskamp omkring arbejdsdeling i hjemmet stadig over den hjemmelavede hverdagsmad. Køn optræder i nye konfigurationer, men har svært ved helt at frigøre sig fra de traditionelle skel mellem mande- og kvindemad.

Disse distinktive madpraksisser minder os om en central pointe – og et paradoks – i Baudrillards analyse af forbrugssamfundet. Fritiden er opfundet i de moderne samfund. Det giver faktisk ikke mening at tale om fritid i de fleste førmoderne samfund. I forbrugssamfundet dyrkes den til det yderste, da fritiden rummer et udtømmeligt katalog af forbrugsmuligheder. Det betyder dog også, at fritiden aldrig er rigtig fri. Der skal arbejdes hårdt i fritiden for at leve op til de krav, som forbrugssamfundet sætter til den fritid, den selv har skabt. På den ene side skal fritiden effektiviseres, så mest muligt kan proppes ind i den. På den anden side skal der arbejdes hårdt på at opretholde personlig status og respektabilitet i forhold til ens køn og klasse. Den mislykkede hverdagsmadlavning er et udtryk for, at man ikke har ”arbejdet” hårdt nok i sin fritid.

*Jonatan Leer er docent ved Professionshøjskolen Absalon.*

#### LITTERATURLISTE:

- Barthes, R. (1957, 2002). *Mythologies (Oeuvres Complètes, t. I)*. Paris: Editions du Seuil.
- Baudrillard, J. (1970). *La société de Consommation*. Paris: Édition de Denoël/Folio Essais.
- Bentheim, C. (2009). *Dåsemad*. København: Gyldendal.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinction*. Paris: Editions de Minuit.
- Faber, Stine Thidemann, Annick Prieur, Lennart Rosenlund, and Jakob Skjøtt-Larsen (2012). *Det skjulte klassesamfund*. Århus Universitetsforlag: Århus.
- Halkier, B. (2016). *Everyday Mothering and the Media Food Soup*. In Food and Media: Practices, Distinctions and Heterotopias, by Leer, J. and Povlsen K. K.: 149-168. Abingdon: Routledge.
- Hollows, J. (2003). *Feeling like a domestic goddess: postfeminism and cooking*. In European Journal of Cultural Studies 6 (2): 179-202.
- Hollows, J. (2016). *The worst mum in Britain*. In Food and Media: Practices, Distinctions and Heterotopias, by Leer, J. and Povlsen K. K.: 78-94. Abingdon: Routledge.
- Krogager, S. & Leer, J. (2020). *Mad uden filter*. In Æstetik by Gråkjær, N. & Jessen, I. Aalborg: Aalborg Universitetsforlag.
- Leer, J. & Povlsen K. K. (2016). *Food and Media: Practices, Distinctions and Heterotopias*. Abingdon: Routledge.
- Leer, J. & Krogager, S. (2020). *Research Methods in digital Food Studies*. London: Routledge.
- Leer, J. (2017a). *Ma(d)skulinitet*. Aarhus: Aarhus Universitetsforlag.
- Leer, J. (2017b). *“If you want to, you can do it!”: Home cooking and masculinity makeover in Le Chef Contre-Attaque*. In Food, Masculinities, and Home: Interdisciplinary Perspectives, edited by Szabo, M. & Koch, S.: 182-196. New York: Bloomsbury Academic.
- Meyer, C. (2010). *Almanak*. København: Lindhardt & Ringhof.
- Nathanson, E. (2009). *As Easy as Pie Cooking Shows, Domestic Efficiency, and Postfeminist Temporality*. In Television & New Media 10(4): 311-330.
- Neuman, N. (2016). *Stories of Masculinity, Gender equity, and Culinary Progress*. Uppsala: University of Uppsala.
- Nyvang, C. (2013). *Danske trykte kogebøger 1900-1970. Fire kosmologier*. Ph.d.-afhandling. København: Københavns Universitet.
- Povlsen, K. K. (2016). *Identiteter på opskrift 1920-2016 i ugeblade og blogs*. In: Dansk Madhistorie: Mad og Identiteter, edited by Adriansen, I., Buhl, B., Hellvik, I. & Knudsen, B. M. G. Estrup: Dansk Landbrugsmuseums forlag.
- Redzepi, N. L. (2017). *Downtime*. London: Ebury press.
- Skårup, B. (2013). *“The New Nordic Diet and Danish Food Culture.”* In The Return of Traditional Food, edited by Lysaght, P.: 33-42. Lund: Lund University Studies.

#### NOTER:

1. [https://madkulturen.dk/fileadmin/user\\_upload/madkulturen.dk/Billeder/Madindeks/Madkultur18\\_final.pdf](https://madkulturen.dk/fileadmin/user_upload/madkulturen.dk/Billeder/Madindeks/Madkultur18_final.pdf)
2. Disse distinktioner går igen i forskellige genrer i madmedierne (Leer & Povlsen 2016), derfor tillader jeg mig at kaste mig ud i en analyse på tværs af genrer. Dette er naturligvis ikke uden problem, men dette er ikke stedet at udrede disse metodiske problematikker. De er behandlet andetsteds (Leer & Povlsen 2016, Leer & Krogager 2020).
3. <http://www.smagforlivet.dk/artikler/smagsklummen-skal-man-have-haft-en-h%C3%A5rd-ungdom-blive-stjernekok>