

MÄN OCH MASKULINITETER I KÖKET – HEMMET, GASTRONOMIN OCH VÄLFÄRDSSTATEN

De senaste årens uppsving för gastronomi hänger ihop med mäns ökade intresse för matlagning. Men vilken roll spelar manlighet i gastronomin, och har det nu tillkommit något väsentligt nytt? **Nicklas Neuman** undersöker konstruerande av maskulinitet i matlagning.

Text: Nicklas Neuman

Mitt forskningsområde är mat och måltider ur ett maskulinitetsperspektiv, närmare bestämt den gren av genusforskningen som ofta kallas kritiska studier om män och maskuliniteter. Detta är ett mycket skvalt utforskat område och i det närmaste obefintligt just i Sverige. Män har visserligen alltid funnits som närvarande i feministisk forskning om mat och måltider – mannen inom primärproduktionen (jakten, fisket, jordbruket), den lönearbetande mannen som mottagare av ”kvinnans mat som gåva” (ett väl utforskat fenomen i feministisk mat- och måltidsforskning), den etablerade kocken och den upphöjde gastronomen med mera – men inte som män. Mannen finns alltså där – kvinnors och mäns positioner inom genuskodade praktiker och könade strukturer är grundligt beskrivna – men inte problematiserad som genuskodad kategori.

Mat och matlagningen i hemmet
Utvecklingen gällande mäns ansvarstagande för mat och måltider i hemmet skulle kunna sammanfattas som den svenska jämställdhetsutvecklingen generellt: det går framåt men det går långsamt. Det finns också ett sammanfallande mönster i det att Sverige i viss mån kan anses ha nått längre än andra länder i västvärlden även gällande hemmets mat- och måltidsansvar specifikt. Rent kvantitativt kan vi notera, baserat på siffror från Statistiska centralbyrån, att svenskars självrapporterade tidsanvändning sakta men säkert går i en riktning mot 1) att fördelningen av hemarbetet totalt sett blir mindre snedfördelat (även om kvinnor ännu ansvarar för lejonparten) och att 2) just matlagningen som specifik syssla i hemmet förefaller öka i något högre grad bland männen jämfört med till exempel städning och tvätt. Internationell statistik från EUROSTAT och OECD visar även att den rapporterade

fördelningen av just matansvaret i hemmet är förhållandevis jämfördelat i just Sverige. Dock är det en fråga om en mindre ojämn fördelning snarare än jämn. OECD-siffrorna visar dessutom att Sverige är landet med högst rapporterade *frekvens* av matlagning samtidigt som vi ligger under OECD-genomsnittet med avseende på *nedlagd tid* för densamma.

Vidare visar kvalitativ forskning från Europa och de anglosaxiska länderna att män inte sällan ger uttryck för ett stort matintresse och en bild av matlagning som en kul hobby – alltså som något man gör *vid sidan om* ”det riktiga arbetet”. Mönstren i människors berättelser är givetvis mångfacetterade – kvinnor njuter av god mat och betraktar matlagningen som kreativ och kul samtidigt som män ger uttryck för omsorg och ett ansvar för andras välbefinnande – men man anar onekligen könade nyanser åt det ena och det andra hållet. Och detta är intressant. Varför lutar mäns beskrivningar av vardagsmatlagning mer åt njutnings- och hobby-narrativ än omsorgs- och arbetsnarrativ?

Vill man krydda sina praktiker inom mat och matlagning så adderar man en gnutta gastronomi (genom ingredienser eller genom språket).

Gastronomins inflytande

Den tes som jag driver i min egen forskning är följande: gastronomin och bilden av maskulinitet (i en ”commonsense”-form) är diskursivt sammanlänkade – ett resultat av total mansdominans och mäns tolkningsföreträden av högstatusmat och högstatusmatlagning historiskt sett. Detta gäller inte bara kockar själva utan hela det sociala fält som konstruerar mat och matlagning som exklusivt och iögonfallande. När det gäller kockarna specifikt så är männens dominans inte längre total och inte heller institutionaliserad (kvinnor är inte uteslutna från restaurangernas varmkök idag, kvinnor tillåts ställa upp i stora kocktävlingar och så vidare) men icke desto mindre fortsätter gastronomin att reproducera en överväldigande stor andel män i de inflytelserika kocktävlingarna, tävlingarnas juryuppsättningar, kocklandslag och i populära TV-program. Kort sagt: den mat och matlagning som ”vem som helst inte klarar av” – mat som

kräver lång tids skolning, utveckling av den sofistikerade smaken och, i kockens fall, komplicerat hantverk – fortskrider som anmärkningsvärt androcentrisk.

De stora gastronomerna vid tiden för den franska restaurangkulturens storskaliga framväxt från och med 1800-talet – då mat lagades och serverades till alla som kunde betala och där högstatusmatlagningen alltså inte längre var förbehållen en mycket snäv aristokrati utan även en bredare och intellektuellt bevandrad bourgeoisie – var uteslutande män. De stora kockarna var uteslutande män. Det är denna franska tradition som sedermera importerats

Kort sagt: den mat och matlagning som ”vem som helst inte klarar av” – mat som kräver lång tids skolning, utveckling av den sofistikerade smaken och, i kockens fall, komplicerat hantverk – fortskrider som anmärkningsvärt androcentrisk.

till Sverige, först genom Tore Wretman men även många andra svenska (manliga) kockar som följt i Wretmans spår. Detta tror jag förklarar varför mycket av det som än idag lyfts fram som ”kvalitet” i de gastronomiska diskurserna kan spåras i texter från tidigare århundraden, skrivna av inflytelserika kockar och gastronomer från Frankrike. Detta förklarar även varför restaurangarbetet baserat på mästare/lärling-relationer mellan pojkar och män, könssegregering mellan varmkök/kallkök och konstruktionen av gastronomi som konstform – en del av finkulturen precis som litteratur, musik och poesi – levtt vidare.

Jag menar att samtidens höga status hos kockar och deras praktiker och mäns alltmer påtagliga matlagningssinnesressen (för att inte säga passioner) även i hemmet förefaller sammanlänkade. Inte i ett 1:1-förhållande (många aspekter samverkar förstås) men i alla fall som påverkade av, och påverkande, varandra. Vi ser idag dessutom hur kockar uttalar sig i pressen om den offentliga måltiden (där arbetet traditionellt sett dominerats, och än idag domineras, av kvinnor) och vi ser massmedialt uppmärksammande av skolmåltidsverksamheter som fått ett uppsving efter att en kock (ofta en man) trätt in i köket. Den offentliga måltidsverksamheten har faktiskt formulerats om till att numera beskrivas som ”offentlig gastronomi” och tävlingen *White guide Junior* belönar svenska skolmåltidsverksamheter i kategorier som ”Årets Gastronomiska Rektor”, ”Årets Hållbara Offentliga Gastronomi”, ”Årets Skolkock” och ”Årets Skolrestaurang”. Idel språkliga nyanser som diskursivt konstruerar offentlig måltid i riktning mot det exklusiva och iögonfallande, det androcentriska, och längre ifrån dess traditionella konnotationer av omsorg och närande (genuskodat som kvinnligt). Och dessa förändringar har gått fort! På samma sätt har matlagingsprogrammen i TV exploderat på mycket kort tid. Vi ser bland annat i TV-programmet *Sveriges mästarkock* hur män och kvinnor år efter år anmäler sig i stora antal för att få förverkliga en dröm om ett kockyrke och hur de blir rörda till tårar (såväl av lycka som av bedrövelse) över juryns bedömningar.

Vilka frågor bör vi ställa?

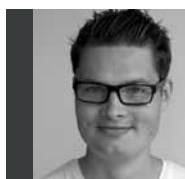
Gastronomi verkar fungera som en legitimering av ”kvalitet” i bred bemärkelse. Vill man krydda sina praktiker inom mat och matlagning så adderar man en gnutta gastronomi (genom ingredienser eller genom språket). Därmed inte sagt att detta är negativt. Men vilken effekt har en gastronomisk hegemoni på hur vi betraktar vardagens ansträngningar att överhuvudtaget få ihop en måltid till en småbarnsfamilj? På vilket sätt avviker matlagningen som hushållsytta jämfört med exempelvis städning och tvätt och kan detta spela roll i diskussioner om jämställdhet? Vilken effekt har det på de storkök runt om i landet som sliter med mycket små budgetutrymmen, men med stora krav på både smak, miljöaspekter och näring, som inte anställer kockar? Det vill säga kök där samma personal – oftast kvinnor – kämpar år ut och år in för att laga och servera god och hälsosam mat? Det är naturligtvis positivt att debatter om den offentliga måltiden idag riktar fokus på mat som barn, äldre och sjuka kan tillåtas njuta av, mat som utnyttjar mindre av jordens resurser och mat som kan bidra till en god fysisk hälsa. Men är det bara kockar och gastronomer som har den

åsikten? Är inte detta vad kvinnor (i motvind) kämpat för i decennier – ja under ett drygt århundrade? Samma frågor kan ställas i relation till den mer monotona och vardagliga matlagningen i hemmet.

Mycket som lyfts till offentlig debatt om mat och matlagning idag är positivt men debatten bör följas med en kritisk blick och ett kritiskt ifrågasättande: är detta verkligen något nytt? Om inte, varför har inte röster med samma budskap släppts fram förut? Och vad legitimerar utrymmet för de röster som får höras idag? Jag tror att frågor om mäns delaktighet i mat och matlagning delvis bör analyseras utifrån hur maskuliniteter praktiseras och konstrueras och jag tror att vi bör se till samspelet mellan det ökade intresset för gastronomi i Sverige och den jämställdhetsideologi som präglar landet.

Huvudsakliga källor:

EUROSTAT. (2004). *How Europeans Spend their Time: The Everyday life of Women and Men*.
Neuman, Nicklas & Fjellström, Christina. (2014). Artikel inskickad till tidskrift OECD. (2011). *Society at a Glance 2011 – OECD Social Indicators*. Kan nerladdas från: <http://www.oecd.org/>
SCB. (2012). *Nu för tiden: En undersökning om svenska folkets tidsanvändning år 2010/11*.



Nicklas Neuman (Fil. Master i kostvetenskap) är doktorand vid Institutionen för kostvetenskap, Uppsala universitet.

Foto: Kristjan Aunver