

Fra kogebog til madblog

Julie og Julia (2009) og Mastering the Art of French Cooking (1961)

Af Karen Klitgaard Povlsen

Anne Mad

Den danske blogosfære udvikler sig til stadighed med flere blogs og bloggere inden for flere områder. Anne Scott Sørensen har i en række artikler vist (Sørensen 2006a, 2006b, 2008, 2009a, 2009b), at mens mandlige bloggere dominerer indenfor de politiske blogs, dominerer kvindelige bloggere på de kulturelle og mere intime blogsites. Anne Scott Sørensen har arbejdet med de personlige og intime blogs, hvor det er hverdagen, seksualiteten og livskriserne, der står i centrum. En af de blogtyper, der fra 2010 og fremefter har været voldsomt ekspanderende i den danske blogosfære, er madbloggen. Den placerer sig imellem det personlige og det professionelle, imellem det intime og det kulturelle og af og til også mellem det private og det kommercielle. Der er både kvindelige og mandlige madbloggere, med flest kvinder på kager- og dessertblogs og flest mænd på vin-og-mad-blogs. Vi finder både en del bloggere i alderen 40+ og en del professionelle madproducenter eller kokke, der her optræder som privatpersoner – i alt fald tilsyneladende. Den mest populære danske madblogger målt på besøgstal er www.bergholt.net, hvor tastaturføreren er meget aktiv. Den vender jeg tilbage til i slutningen af artiklen.

Men først artiklens hovedærinde. Mad findes, i den ene eller den anden form, i næsten alle medier. Da bogtrykket gjorde bogen til et massemedie, blev bibler og bønnebøger tidens mest massive *bestsellere*, men vi skal ikke langt op i 1500tallet for at finde de første opskriftsamlinger og kokebøger. Den første kokebog på dansk kom i 1616, i en tid, hvor latin, fransk og tysk var de primære læsesprog, også i Danmark (Gold, 2007). De tidlige kokebøger henvendte sig til professionelle kokke og stegere og indeholdt kun ingredienslister, eventuelt med ganske korte kommentarer (Goody, 1977). Først op i 1800tallet udkom der kokebøger med nogenlunde præcise målangivelser og tilberedningsvejledninger, ligesom opskrifter begyndte at forekomme i tidens magasiner og blade, men stadig henvendt til større husholdninger med tyende og kokkepiger. Først efter 1850 udkom kokebøger og opskrifter med mad til mindre husholdninger i by og på land. Kokebøger og opskrifter til husmoderen i eget køkken hører 1900tallet til. I Danmark kender de fleste *Frøken Jensens Kokebog* fra 1901. Frøken Jensen blev landskendt i sin samtid, fordi hun fra 1904 hver uge præsenterede en ny ugentlig menu til almindelige byhusholdninger, med to retter hver dag i ugebladet *Hjemmet*. I dag er udbuddet af kokebøger overvældende. Opskrifter findes i de fleste avisers weekendtillæg, på TV morgen og aften, i mad-magasiner, på mobilen og først og sidst på internettet (Povlsen, 2007; Christensen og Povlsen, 2008). Vi vader ikke bare i tilbud om mad, der kan spises, vi vader også i tilbud om at se på og læse om mad i medierne.

Vi kan finde maden tematiseret i billedkunst, i for eksempel vanitas-traditionen i maleriet, i litteraturen (Elf, 2009) og i de seneste 20 år i en del film. Maden

kan symbolisere eller være metafor for mange forskellige forhold: kulturelle eller kønslige forskellige, dødsynder som grådighed og så videre.

Men en charmerende fortolkning af netop relationen mellem mad og medier, køn og kultur efter anden verdenskrig findes i filmen *Julie & Julia* fra 2009. Det er den film, jeg skal fokusere på i denne artikel, og min interesse gælder især relationen mellem Europa og USA, mellem medier og mad og mellem kønskonstruktion og madproduktion. Mens de fleste stjernekokke, også i medierne, er mænd, har der traditionelt været en affinitet mellem kvinder og hverdagsmadlavning i vestlige lande. Der er også en affinitet mellem de enkelte egne og nationer og særlige madtraditioner – ikke mindst er middelhavsregionen og Frankrig blevet kendte madkulturer i 1900tallet. Ud over de særlige konstruktioner af forholdene mellem mad og køn og mad og kultur er der, i alt fald i denne film, også et særligt forhold mellem maden og medieringen af den.

***Julie & Julia*: fransk gastronomi på amerikansk**

Nora Ephron er især kendt for stilsikre romantiske film som først manuskriptforfatter til *When Harry met Sally* (1989), siden som manuskriptforfatter og instruktør til *Sleepless in Seattle* (1993), *You've got mail* (1998) og forfatter, instruktør og producer til den foreløbig seneste film *Julie and Julia* (2009). Filmen med Meryl Streep som Julia Child og Amy Adams som Julie Powell er baseret på to amerikanske *bestseller*-bøger. Den første er erindringsværket *My Life in France* 2009, skrevet af Julia Child i

samarbejde med Alex Prud'homme. Bogen fortæller om hendes tid i Paris og Marseille efter anden verdenskrig frem til begyndelsen af 1960'erne, om hendes betagelse af den franske madkultur og om hendes lykkelige ægteskab med diplomaten Paul Child. Bogen vakte opsigt på grund af det seksuelle frisprog i beskrivelsen af det meget aktive seksuelle forhold til ægtemanden gennem mange år. Julia Child (1912-2006) er kendt af de fleste amerikanere på grund af hendes talrige optrædener på amerikansk TV. Hun optrådte med sit første tv-show i juli 1962, hvor hun viste, hvordan man laver en omelet (Link A). Det var hende, der gjorde tv-køkkenet populært og folkeligt i USA (Child, 2009), og det var hende, der introducerede basale franske teknikker i et køkken baseret på dåser og dybfrost.

Den anden bog er den unge Julie Powells blog-roman *Julie & Julia* (2005) om forfatterens weblog fra 2002-2003, om sit projekt med at lave mad hver dag i et år efter Julia Childs og Simone Becks kogebog *Mastering the Art of French Cooking* (1961). Bogens 524 opskrifter introducerede amerikanerne for det klassiske franske køkkens metoder - baseret på rigeligt med smør. Filmen fortæller således i to parallelle historiske spor om at være madgal og skrive en kogebog i årene efter 1949, og om at skrive en personlig og intim blog om at lave mad efter en kogebog i årene efter 9. september 2001. Det er altså en film om tiden efter to katastrofer med godt 50 års mellemrum og med basis i to velsælgende *true stories*, som det fremhæves på coveret på dvd'en fra 2010.

Filmen foregår dels i et solbeskinnet Paris i efterkrigstiden med en scenografi, der er bygget over fotos fra diplomatparret Julia og Paul Childs faktiske boliger. Dels i det ikke-fashionable New York-kvarter Queens, i en lejlighed

over et pizzeria med skrاملende nærbanetog uden for vinduerne. De to indflytninger er filmet parallelt. Åbningsscenen er Julia Childs ankomst til Frankrig i 1949 med en retro-amerikaner buick, der hejses fra borde, og som kører ind i Frankrig ad små veje til Rouen. Parret Child spiser her på en lokal restaurant og Julia Child, der er anakronistisk høj (1,88m) i forhold til både franskmændene og sin egen mand, begejstres ved sit første møde med fransk mad over en søtunge, stegt i smør. Åbningsscenen sætter scenen: Vi er i et erindringsnostalgisk Frankrig, der er badet i blødt lys med underlægningschanson-musik, der lægger et slør henover krigen: Bon appetit, som Paul Child siger i Rouen. Det skulle blive Julia Childs tv-slogan i årene efter 1962. Anden scene viser en kvindehånd, der pakker Julia Childs kogebog *Mastering the Art of French Cooking* ned i en flyttekasse. Flytningen sker i en gammel bil til en nedslidt lejlighed i Queens, hvor det unge par Julie og Eric Powell flytter ind oven på et pizzeria. Tiden med dåser og frostmad er fortid. Nu er den amerikanske diæt *take away* med europæisk eller anden etnisk oprindelse. Da Julie sætter ting på plads i køkkenet, braser et skab sammen, men den søde Eric trøster hende med, at lejligheden er stor og ligger tæt på hans arbejde. Julia derimod har – vi følger hende på hendes vej på arbejde i en af de følgende scener – en lang og ucharmerende vej på arbejde. Parret Child flytter også på grund af Pauls arbejde som diplomat og kulturattache. Men deres lejlighed er stor som Versailles, veludstyret og har fra balkonen udsigt over det centrale Paris' kupler og tage. Kun sengen er for kort til den lange Julia.

Julia Child er imidlertid en medfølgende hustru, der mangler noget at lave, fordi hun er blevet træt af det kontorjob, hun havde i Kina under krigen. Julie

Powell derimod sidder på kontor og besvarer telefonopkald vedrørende erstatningsstager fra 11. september 2001. De katastrofiske hændelser står i skærende kontrast til storkontorets rutine - ligesom parret Childs diplomat-liv i Paris står i kontrast til det almindelige liv i Europa efter 1945 og kommer til at stå i kontrast til den politik, McCarthy indfører i amerikansk politik i 1950'erne. Vi er i parallelle verdener. Men den ene verden er bedre end den anden, skal man tro filmens lysætning, underlægningsmusik og energi: Julia Childs soft-fotograferede pariserliv er filmens centrum og kerne. Det er omkring hende, de mange gode historier fortælles, og det er hendes historie, der giver anledning til en beskrivelse af en historisk periode, hvor forholdet mellem USA og Europa ændres grundlæggende med en anerkendelse af europæiske kulturværdier som for eksempel fransk gastronomi. Det er Julia Child, der er filmens personlighed. Julie Powell derimod og det moderne amerikanske liv er nedslidt, almindeligt og uden andre visioner end at se tilbage på en glørværdig fortid som tiden efter krigen, da USA var den sejrende og uantastelige stormagt. 11. september 2001 optræder i filmen ikke bare som Julies arbejde, men som et sår, der får hende til at bryde ud i gråd.

To kvinder, to kontinenter, to kokke – og to dejlige mænd

I to tider, på to kontinenter og i to forskellige sociale sammenhænge præsenteres vi for to kvinder, der leder efter deres rette hylde. Julia Child blev sent gift og har ikke fået børn med sin Paul. Men de er lykkelige og har et saftigt seksualliv. Julie Powell er på vej mod de 30, uden børn og lykkelig med

sin Eric. Men hun har ingen karriere, der kan måle sig med venindernes. Hendes succesrige journalistveninde skriver en portrætartikel af hende som lovende collegestudent, der nu snart fylder 30, og som ikke har indfriet de forventninger, alle havde til hende. Julie har skrevet en halv roman, som intet forlag vil antage. Som trøst og for at glemme sine nederlag laver hun lækker mad, som Eric spiser med stor appetit, men rigtig kok er hun ikke. Næsten i desperation beslutter hun en aften i sofaen, hvor der vises et klip med Julia Child som tv-kok, der kikser at vende omeletten, at følge Erics ide om at skrive en blog om at lave mad efter Julia Childs kokebog: *Mastering the Art of French Cooking* fra 1961. Eric hjælper hende med det tekniske.

Julia Child fylder sin tid som diplomatfrue i Paris med at købe ind på markedet, spise, gå på hatte- og bridgekursus – og elske med sin mand. Da hun finder ud af, at der ikke findes kokebøger på engelsk om fransk madlavning og da hun ikke kan forstå den franske *Larousse Gastronomique*, beslutter hun sig for at tage et kursus i madlavning. Som hun siger til sin elskede Paul: Jeg elsker at spise! Hans svar er: Og du er så god til at spise! Filmen viser, at han – ligesom Eric – også er en god spiser: De to mænd spiser med lige stor entusiasme og appetit al den mad, deres koner serverer for dem!

I parallelle forløb lærer Julia Child at lave mad på Le Cordon Bleu i Paris. Hun får endelig sin eksamen sammen med de professionelle mandlige kokke. Julie Powell arbejder sig gennem Childs kokebog, som pensum, i sit lille køkken i Queens. Hun blogger og har i begyndelsen ikke andre læsere end sin mor - efter fem uger får hun sine første kommentarer. Efter to måneder og efter at have læst sig ind på og kommenteret Paul Childs breve til Julia på sin blog,

sammen med Julia Childs breve til sin amerikanske penneveninde Avis, stiger læsertallet. Julie fylder 30 i optimistisk stemning og bliver den tredje mest læste blogger på www.salon.com, mens Eric lider af sure opstød og beklager sig over for meget mad og for lidt sex. Mens Julia og Paul Childs ægteskab er ufravigeligt harmonisk med en altid tændt gnist mellem parterne, begynder Julie og Eric's ægteskab at knage i fugerne.

Julia Child møder sine senere medforfattere i Paris, hun går videnskabeligt til værks i sin bearbejdning og afprøvning af de klassiske franske opskrifter, som hun faktisk forbedrer. Imens får Julie Powell pressens opmærksomhed på grund af sin blog og sit projekt. Hun fumler sig igennem Childs præcise opskrifter og skriver om sit fumleri og sine følelsetilstande. Eric flytter hjemmefra, træt af hendes tudeture over mad, der ikke lykkes. Han anklager hende for kun at snakke 'me, me, me' – hendes svar er 'That's what blogging is about – me, me, me'.

I Paris sker den slags ikke. Julia og Paul Child står ved hinandens side igennem grådanfald, forflytninger og McCarthys undersøgelser af Pauls rolle i Kina under krigen. Også i følelseslivet er Julia Child det voksne forbillede for Julie Powell. Filmens klimaks er parallelløbet mellem ægteskabskrisen i Queens og Julia Childs krise med sit amerikanske forlag. Begge konflikter løses. Julie Powells læsertal stiger, og hun får henvendelser fra forlag om at udgive sin blog som bog og bliver en *mediecelebrity*. Julia Child får efter det første forlags afslag på udgivelse, da parret er vendt tilbage til USA, et tilbud fra forlaget Alfred A. Knops om at udgive sin kokebog i stærk forkortet version. Med sine optrædener på TV bliver også hun en *mediecelebrity*. Begge de

damer tjener desuden på deres madlavning. Julia Child får et stort honorar fra forlaget, og Julie Powell følger venners råd om at tilslutte sin blog en paypal-service, så folk kan overføre penge til hende, og hun får endelig også et tilbud fra et forlag om at udgive sin blog som bog.

Kok, bog og blog som karriere

Filmens to kvinder lever deres passion for mad ud og gør det til en karriere. Men de gør det på to forskellige måder. Mens Julia Child i 1950erne går op imod sin tids kvindeideal – dels ved at være for høj, som den endnu højere søster siger, dels ved at være ufrivilligt barnløs – men især ved at gå metodisk, disciplineret og ambitiøst til værks for at opnå målet: at få udgivet en kogebog, der formidler den sanselige oplevelse, som fransk mad er for amerikanske ganer, og som oversætter de komplicerede franske tilberedningsformer til metoder, der kan bruges i et husmorbetjent amerikansk køkken. De klip fra tv-køkken-episoderne, som filmen imiterer pinligt nøjagtigt, viser desuden, at hun uimponeret trækker den frankofile ekspertise ned på jorden. Der sker fejl, som når det halve af omeletten falder ved siden af panden, men pyt – hvad ingen ser, har ingen ondt af – siger hun til det kamera, som viser fadæsen til hele USA. Indrøm aldrig en fejl!

Julie derimod skriver en blog om alle sine fejl og om sine sejre. Hun er lige så passioneret som Julia Child, men hun går ikke videnskabeligt, derimod går hun metodisk emotionelt til værks. Hun går op imod sin tids kvindeideal, som vi møder i hendes flok af karriereeveninder, ved ikke blot at gå køkkenvejen, men også ved at hendes opskrifter, modsat Julia Childs, ikke er videnskabelige, men

netop emotionelle: *Ups and downs* ved køkkenbordet er det, bloggen handler om.

De to kvinderoller er altså begge en slags anti-roller i forhold til deres tid. De er også begge kulturformidlere: *intermediaries* (Bonner, 2005). Julia Child formidler og omskaber en aristokratisk fransk gastronomi til et amerikansk middelklassekøkken. Julie Powell formidler Julia Childs formidling, men formidler samtidig en kvindefigur, der kan ses som et udkast til den moderne karrierekvinderolle. Hun gør selv karriere på sin indblæsning af emotionalitet i en figur og i en tid, hvor emotionerne ellers henvises til det offentlige bureaukrati, som hun selv er en del af, når hun rådgiver pårørende til ofre for 11. september-katastrofen om, hvordan de skal søge kompensation for deres lidelser. Selvom Julia Child således står tilbage som filmens hovedfigur, så er det ikke kun på grund af den bløde belysning og de gode historier fra Frankrig i 1950erne, en verden af i går, som i dag er dekorativt retro. Hun står også tilbage som hovedfigur, fordi der er en dobbelt fremstilling af hende i dels hendes egen historie, dels i Julie Powells parallelforskudte historie om hende og sig selv. Julie Powells blog bliver det sted, hvor det er synligt, hvor meget tilbageholdt følelse og sorg, der må have været i Julia Childs liv: for høj, for akavet, barnløs, henvist til et liv i eksil. Filmens morale bliver derfor, at man som kvinde må tage bestik af sin tid og gå imod den: med videnskabelig disciplin i 1950erne og med narcissistisk følelsesfortolkning i 2000'erne.

Filmen går imod den sundhedsfiksering, som præger amerikansk madkultur. Mens Julia Child aldrig omtaler sin vægt, er Julie Powell bange for at blive fed af al den dejlige mad, hun producerer. På linje med de danske Price-brødre

besynger filmen smørret som grundlag for fransk gastronomi. Som Nora Ephron sagde til NPR i anledning af filmens premiere 'You can never have too much butter – that is my belief. If I have a religion, that's it' (Link B). Julia Child bliver Julie Powells guru. Filmen slutter med en scene, hvor Julie og Eric Powell besøger Julia Childs køkken, der nu er på museum på The Smithsonian i Washington DC. Julie Powell medbringer et halvt kilo smør, som hun ofrer foran portrættet af Julia Child. Hendes mission er tilendebragt med denne pilgrimsfærd.

De to kvinder ligner hinanden mest i forholdet til ægtefællen. De er gift med dejlige mænd, der ikke bare tåler kvindernes passion for mad, men tilbeder den, ligesom de tilbeder kvinderne selv og viser dem det. De to mænd er feminine ønskebilleder: Smukke, dejlige og altid seksuelt tiltrukne af deres kvinde.

Mad og medier: fra bog til blog

Filmen fortæller således en lille historie om efterkrigstidens medieudvikling, og den fortæller om to kvinder, der gjorde deres besættelse af at lave mad til ikke bare en karriere, men til en mediekarriere. Julia Child skrev bøger og lavede tv, Julie Powell skrev blog og siden bog, der siden er blevet til bøger. Julia Child lavede tv og med Nora Ephron er kvinderne kommet på film, baseret på deres bøger. Der er mange lag af adaptioner i denne film: kulturelle, kønslige og mediemæssige.

Som nævnt i introen til denne artikel er den mest populære danske madblog i

dag www.bergholt.net. Det er en blog, der i billeder og tekst videregiver gode opskrifter, gode vinråd, og som anbefaler gode råvarer. Tonen på bloggen er venlig og inkluderende, meget lidt personlig og slet ikke intim. Faktisk karakteriserer det de mest populære danske madblogs efter 2010, at de er professionelle i tonen, at kernen er den præcise opskrift og den professionelle udveksling mellem eksperter – eller i alt fald amatører eksperter. Der er langt til Julie Powells madblog og hendes personlige projekt – ligesom der er langt til Julia Childs videnskabelige perfektionisme.

Referencer:

Christensen, Dorthe Refslund og Povlsen, Karen Klitgaard. 2008. 'Mad, terroir og tv: Smag på Danmark!', in *MedieKultur* 45: 51-64.

Child, Julia. 2009/1961. *The French Cookbook*. New York: Alfred A. Knopf.

Elf, Mads Julius. 2009. *Tantaluskvaler. En moderne fortælling om mad*. Aarhus: Aarhus Universitetsforlag.

Gold, Carol. 2007. *Danish Cookbooks*. Seattle: University of Washington Press.

Goody, Jack. 1977. 'The Recipe, the Prescription, and the Experiment', in *The Domestication of the Savage Mind*. Cambridge: Cambridge University Press.

Povlsen, Karen Klitgaard. 2007. 'Smag, livsstil og madmagasiner', in *MedieKultur* 42/43: 46-54.

Sørensen, Anne Scott. 2006a. *Om livet i al almindelighed*. Arbejdsrapport nr. 3: www.high-tension-aesthetics.com.

Sørensen, Anne Scott. 2006b. 'Mariebering.dk og Annepanne.dk', in Eriksson et al. (red.): *Smagskulturer og formidlingsformer*. Aarhus: Klim.

Sørensen, Anne Scott. 2008. *Den intime blog: Autenticitet, affekt og etik*. Arbejdsrapport nr. 5: www.high-tension-aesthetics.com.

Sørensen, Anne Scott. 2009a. 'Social media and personal blogging', in *MedieKultur* 47: 66-78.

Sørensen, Anne Scott. 2009b. 'Den intime blog', in Jerslev og Christensen (red.), *Hvor går grænsen*. København: Tiderne Skifter.

Internetreferencer

Link A - <http://www.youtube.com/watch?v=LWmvfUKwBrg>

Link B - http://en.wikipedia.org/wiki/Nora_Ephron