

EN OSTEMAD TIL ALT

En undersøgelse af hvordan ostemaden fremtræder i forskellige praksisser

Af:

Sofie Agerholm Christensen & Karoline Weismann Jensen
Europæisk Etnolog



ABSTRACT: Artiklen undersøger, hvordan ostemaden optræder i 24 tilfældigt udvalgte dagbøger fra Nationalmuseets Etnografiske Undersøgelers dagbogsindsamling i 1992. Ostemaden analyseres som multipel, idet den gøres på mange forskellige måder, ligesom den knyttes til skiftende, forskellige og til tider sameksisterende affekter, der bor i eller praktiseres gennem osten. Dette undersøges gennem to analytiske nedslag; 1) skæreostens kulturhistorie i Danmark fra de første andelsmejerier til supermarkedernes kølediske, og 2) ostemadens optræden i dagbogsmaterialet og vores eget hverdagsliv. Pointen er, at ostemaden på trods af en stadigt mere standardiseret osteproduktion ikke er entydig, idet den gøres på mange måder. Ostemaden skal forstås som en multipel materialitet, der værdisættes efter, hvilken praksis den gøres i.

NØGLEORD: skæreostens kulturhistorie, multiplicitet, stemninger og affekter, måltider, værdisættelse, autoetnografi, hverdagsliv.



Ostens multiplicitet

Vi er begge børn af 1990'erne, og lige så længe vi kan huske, har osten været en del af vores hverdag. Som små blev vi præsenteret for Ostehaps og Havartiost, mens vi nynnede med på de kendte strofer "Ost, jeg vil ha' ost, jeg må ha', ost!" fra Sebastians Ostesangen (1986); som

skolebørn levede vi med frygten for den stinkende ost i madpakken; som teenagere spiste vi revet cheddarost på vores nachos; og i dag serverer vi med glæde Vesterhavsoست med et glas vin for vores venner ved særlige lejligheder. Osten optræder for os i flere facetter, og vi giver den forskellige betydninger alt efter, hvor i livet vi befinder os. Men er det ostens utallige varianter og former, der giver den værdi? Eller er det snarere de skiftende praksisser, som osten indgår i, der er afgørende for, hvordan vi opfatter osten som appetitlig?

Denne artikel vil med udgangspunkt i Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser (NEU) dagbogsindsamling fra 1992 undersøge, hvordan ostemaden gøres i forskellige praksisser. En ostemad er hverken dramatisk eller særlig eksotisk, men som Tine Damsholt skriver indledningsvist i dette tidsskrift, er det netop det udramatiske og ikke-iøjnefaldende, der må studeres (Damsholt i dette tidsskrift). Men hvordan får man øje på det ikke-iøjnefaldende? I denne artikel har ostemaden fungeret som analytisk objekt, hvilket har muliggjort et studie af det velkendte i den ellers umiddelbare og trivielle hverdag (Ehn & Löfgren 2010). Med udgangspunkt i 24 tilfældigt udvalgte dagbøger fra onsdag den 2. september 1992 vil artiklen undersøge, hvordan ostemaden optræder i fire af dagbøgerne som en del af dagbogsskribenternes hverdagsliv. På den måde bliver det muligt at vise, hvordan ostemaden både gøres og knyttes til forskellige affektive betydninger i de skiftende praksisser, den optræder i. Ostemaden bliver således artiklens analytiske objekt, hvor vi gennem dagbøgerne undersøger ostemaden som multipel i de skiftende praksisser, den gøres i.

Vores overordnede spørgsmål er, hvordan ostemaden gøres i forskellige praksisser. Artiklen søger at operationalisere dette ved at undersøge, hvordan ostemaden gøres forskelligt i takt med, at de praksisser den indgår i forandres. Dette gøres gennem to analytiske nedslag; dels gennem ostens kulturhistorie, hvor vi følger skærestens udvikling fra de første andelsmejerier til køledisken i supermarkedet, og dels gennem ostemadens optræden i dagbogsmaterialet, hvor den gøres foranderligt og knyttes til forskellige affektive værdier. Ved at undersøge ostemaden gennem kulturhistorien og dagbogsmaterialet tydeliggøres det spændingsfelt, ostemaden befinder sig i. Gennem det kulturhistoriske blik fremhæves standardiseringen af osteproduktionen, hvormed ostemaden kan opfattes som entydig. I kontrast til dette fremhæves ostens foranderlighed gennem nedslag i NEU's dagbogsmateriale, hvor de skiftende hverdagspraksisser konstant gør ostemaden forskelligt. Ostemadens mange forskellige former

og versioner er således med til at underbygge forståelsen af ostemaden som en multiplicitet, der værdisættes efter, hvilke praksisser den gøres i (Heuts & Mol 2013).

Det teoretiske udgangspunkt er, at ostemaden ikke er givet på forhånd, men forudsætter et *møde*. Ostemaden indgår i en lang proces med en række forskellige møder; fra malkekoen på gården til supermarkedets køledisk, hvorfra den finder vej til spisebordet eller madpakken. Dette er møder mellem osten og de praksisser, der er med til at definere, hvad den 'gode' ostemad er (Heuts og Mol 2013). Vores felt skal derfor hverken forstås som afgrænset til eller defineret af bestemte lokaliteter, idet ostemaden gøres forskelligt i foranderlige praksisser, hvilket er med til at definere dens multiple karakter og 'godhed' (Abrahamsson og Mol 2013).

Artiklen vil først afsøge osten i et kulturhistorisk perspektiv ud fra den danske mejerihistorie belyst gennem andelstanken. Vi følger udviklingen af den klassiske skæreost, der starter på de mindre gårds- og herregårdsmejerier til de opblomstrende andelsmejerier i slutningen af 1800-tallet, samt hvordan osteproduktionen op gennem 1900-tallet har fundet vejen til standardiserede produkter på hylderne i supermarkederne. Derefter undersøges, hvordan ostemaden på trods af en standardiseret produktion optræder forskelligt i dagbogsmaterialet. Gennem nedslag i dagbøgerne viser vi, hvordan skiftende, forskellige og til tider sameksisterende affekter bor i og praktiseres gennem ostemaden. Undervejs supplerer vi analysen med eksempler fra vores egen hverdag, for på den måde at underbygge ostemadens multiplicitet. Ved at undersøge hvordan ostemaden optræder foranderligt i dagbogsmaterialet, synliggøres det spændingsfelt, hvori ostemaden befinder sig; hvor den både kan opfattes som en entydig standardisering og som multipel i praksis. Analysen af dagbogsmaterialet tydeliggøre således, hvordan både producenter, supermarkeder og forbrugere er med til at gøre ostemaden på forskellige måder afhængig af praksis. Pointen er, at ostemaden på trods af en stadigt mere standardiseret osteproduktion ikke er entydig, idet den gøres på mange måder. Ostemaden skal forstås som en multipel materialitet, der værdisættes efter, hvilken praksis den gøres i.

“En for alle og alle for en”

Når vi åbner køleskabet hos os selv, familie eller venner, finder vi med stor sandsynlighed en skæreost på køl. Skæreosten har været en spise i Danmark i flere århundrede, og den danske

nationalost, Danbo osten, er tilmed en skæreost (Arla Foods). I dag bliver størstedelen af den danskproduceret skæreost fremstillet på de danske andelsmejerier, der står for 91 % af osteproduktionen (Mejeriforeningen).

Indtil de første andelsmejeriers oprettelse i slutningen af 1800-tallet var det husmødrene, rundt omkring på landets gårde, der fremstillede ost. Osten blev også dengang produceret af det overskydende mælkefedt, der er rigt på proteiner, men blev primært brugt til eget husbehov og med det formål, at udnytte alle koens ressourcer (Drejer 1952). Denne egenproduktion af ost ændredes midlertidigt med andelsmejeriernes opblomstring i slutningen af 1800-tallet, hvor både ost, smør og mælk blev en produktionsvare. Det første andelsmejeri regnedes som Hjedding Mejeri ved Varde i 1882, hvor landmænd købte sig ind i et fælles etableret og ejet mejeri. Andelsmejeriet gav landmændene en række fordele i forhold til anskaffelse af nye maskiner og eksport af varer, som medførte, at produktionen i løbet af kort tid steg. Overskuddet fordeltes mellem landmændene, og blev beregnet efter, hvor meget mælk de havde leveret (Burchardt 2014). Andelsmejeriet i Hjedding var det første blandt flere, der opstod i samme periode, som var præget af et systemskifte i industrialiseringen, fremgang inden for naturvidenskaberne, ændringer i handels- og transportforholdene, øget befolkningsvækst og stigende velstand (Jensen 1985). De mange andelsmejerier medførte et temposkift i landbruget, hvor særligt mælkeproduktionen blev den styrende faktor i det danske landbrug. Andelsmejerierne blev dermed både en vigtig del i det lokale liv og landbrugets indtjening.

Med andelsmejeriernes udbredelse bliver osten en vare, der produceres så hele landets befolkning kan få glæde af den, da den ikke længere kun produceres til eget forbrug (Burchardt 2014). Osten bliver således en fast del af danskernes hverdag, hvilket den har været lige siden. Op gennem 1900-tallet opstår der med jævne mellemrum økonomisk stilstand på mejerierne, hvilket medfører nedlæggelser og sammenlægninger af de mindre andelsmejerier. I 1970 stiftes det første store mejeriselskab, Mejeriselskabet Danmark. Med de nye store mejerier bliver det muligt at fordele mælken mellem mejerierne, så produktionen kan foregå jævnt året rundt i modsætning til tidligere, hvor andelsmejerierne i løbet af året er præget af stilstand på grund af mælkefattige perioder (Burchardt 2014). Det bliver slutningen på de første andelsmejeriers tid, hvor mejerierne går fra at være små lokale fikspunkter i landsbyerne til at blive lagt sammen til større mejerier. Denne udvikling ses fortsat i dag med blandt andet Arla Food og Thise Mejeri,

der dominerer mejeriproduktionen i Danmark, og har været med til at gøre skæreosten til allemandseje i både ind- og udland (Mejeriforeningen).

En standardiseret ost?

Den gennemsnitlige dansker spiser årligt 15 kilo ost (Burchardt 2014). De første oste som andelsmejerierne producerer, fremstilles i mindre mængder af skummetmælk. I løbet af de første år begynder man på mejerierne at eksperimentere med fremstillingen af flere forskellige skæreoste, hvor særligt de fede oste bliver en eftertragtet vare. I den forbindelse etableres osten som et nyt håndværk, der i 1910 sættes i system, idet den får sin egen faglige uddannelse (ibid.). De nyuddannede mejerister og ostekonsulenter bliver en fast del af personalet på mejerierne. På trods af faglærte specialister har andelsmejerierne fortsat svært ved at kontrollere uønskede bakterier i mælken, hvormed mejeriprodukterne og osten bliver skyld i flere folkelige epidemier som for eksempel tyfus. Dette ændres imidlertid i 1950'erne, hvor Danmark får etableret en leverandørkreds til Amerika (ibid.). Der lægges en ny norm for det danske mejeribrug, hvor der stilles krav om hidtil usædvanlig høje standarder af hygiejne og mælke kvalitet - standarder der kun er blevet flere af.

I 1970'erne etableres der laboratorier på mejerierne, hvor uddannede laboranter ansættes til at foretage prøver og kontroltjek af råmælk, returnmælk, syrekultur, saltlage, ostemælk og ost. En kontrol der med tiden udvides til at være en del af den ugentlige praksis. I forlængelse heraf pålagdes der regler og standarder på ost. Ostene blev standardiseret ud fra fedtprocenter og vægt som for eksempel den populære Havartiost, der pålagdes krav om en fedtprocent på 45 % (Burchardt 2014).

Denne udvikling kan ses som et udtryk for en generel udvikling, hvor krav om mere kontrol og flere standardiserede produkter er blevet en integreret del af hele fødevarereproduktionen. Disse krav er opstået i takt med en stigende efterspørgsel hos forbrugerne, der i dag i højere grad handler deres dagligvarer i supermarkeder (Freidberg 2007). Det er derfor blevet nødvendigt at standardisere og kvalitetssikre de store eksporter, så de ikke risikerer at sprede sygdomme til forbrugerne. Langt størstedelen af de varer vi finder i supermarkederne, er derfor indpakket i emballage, så hygiejnen sikres og producenten kan spore eventuelle fejl i produkterne. En standardisering vi som forbrugere ikke kun møder i supermarkederne, men også gennem statslige

tiltag som for eksempel Miljø- og Fødevareministeriet. Gennem kontrol og standardiseringer af landbrug, fiskeri og fødevarer har ministeriet blandt andet til formål at sørge for, at den mad danskerne køber og spiser, er sund og god (Miljø- og Fødevareministeriet 1). Kontrollen kan samtidig ses som en måde, hvorpå staten gennem standardiseringer har mulighed for at regulere supermarkederne og danskernes hverdag.

Geografen Susanne Freidberg forklarer i et studie om supermarkedernes udvikling, hvordan de mange standarder medfører, at det ikke længere er muligt at sanse, smage og lugte produktet. I supermarkedernes store udvalg, finder vi ikke blot oplysninger om produkternes indhold, men kan tilmed læse om de forhold, varerne er produceret og fremstillet under (Freidberg 2007). Når vi står ved supermarkedets køledisk og skal vælge, hvilken ost vi vil have med hjem, går vi ikke bare efter, om den er økologisk, men også efter om den er produceret lokalt og under gode arbejdsvilkår. Etik og godhed af varernes fremstillinger får dermed betydning for, hvad vi vælger at lægge i indkøbskurven. Denne fremstilling er ligeledes med til at afstandardisere osten, da vi for eksempel lægger vægt på at osten er fremstillet af lokal gårdmælk og ikke på en stor fabrik. Osten fremhæves dermed gennem indpakninger med diverse certificeringer såsom økologi-, nøglehuls- og Fairtrade-mærker som noget særligt. Freidberg forholder sig imidlertid kritisk over for supermarkedernes udvalg, da hun hævder, at supermarkederne er med til at regulere markedet, når de sætter universelle standarder for, hvilke varer der kvalificeres til at være de 'gode' varer gennem blandt andet indpakninger og certificeringer. Emballagen og kvalitetsmærkningen af fødevarerne rummer dermed en dobbelthed, idet de både sikrer indholdets og den etiske kvalitet samtidig med, at de har gjort det muligt for supermarkederne at regulere markedet. Supermarkedernes praksisser er således med til at definere ostens 'godhed'.

Supermarkederne er blevet den mest gængse måde at forhandle og handle ost og andre fødevarer på i det 21. århundrede. Som forbrugere sanser vi ikke længere i klassisk forstand varernes kvalitet, idet vi ikke har direkte adgang til at smage eller se varerne. Til gengæld kan vi på indholdsbeskrivelserne finde oplysninger om fedtindhold, vægt og datomærkning på diverse oste og andre fødevarer (Cochoy & Grandclément-Chaffy 2005).



Udvalget af ost er stort både i supermarkeder og specialbutikker, hvor ostene sælges som standardiserede produkter (privat foto, 2019).

Gennem klassifikationer og standardiseringer kan det derfor virke som om, at den sansede oplevelse er forsvundet. Men vores sanser aktiveres stadig, når vi går på jagt efter den helt rigtige ost i supermarkedernes kølediske. På trods af at vi ikke længere som hos ostehandleren overdynges af den skarpe lugt, de mange oste tilsammen udgør, eller nyder de små smagsprøver, vi bliver budt, samt den lille men informative snak med ostehandleren, så er sanserne fortsat til stede, når vi handler vores ost i dag. For når vi står ved køledisken og rækker hånden ind på hylden for at tage osten ud, mærker vi kulden, der holder den kold; når vores hænder griber om osten, mærker vi plastikken, der omslutter den og holder den fri for bakterier; og når vi læser på indholdsbeskrivelserne, får vi den information, vi typisk ville have spurgt ostehandleren om. Det er dog først, når osten rammer køkkenbordet, og vi åbner for emballagen, at vi sanser dens lugt, farve og struktur.

Måderne hvorpå vores sanser aktiveres, når vi i dag handler ost, har således ændret sig i takt med standardiseringen af osteproduktionen. Denne udvikling kan give anledning til at opfatte osten, og for den sags skyld ostemaden, som entydig. I det følgende afsnit vil vi følge ostemaden i dagbøgenes hverdagslige praksisser og vise, hvordan den standardiserede skæreost gøres forskelligt i hverdagens mange praksisser, hvormed ostemaden alligevel er multipel.

Ostemadens foranderlighed

Vi undersøger med udgangspunkt i NEU's dagbogsindsamling fra den 2. september 1992, hvordan ostemaden optræder og knyttes til forskellige affektive værdier i dagbøgerne. Det bliver således muligt at vise, hvordan ostemaden gøres forskelligt i takt med de skiftende praksisser, den optræder i. Hermed tydeliggøres artiklens overordnede pointe om, at ostemaden er multipel.

De 24 tilfældigt udvalgte dagbøger indeholder alle beskrivelser af skribenternes måltider i løbet af dagen. Måltider der byder på alt fra kyllingesuppe og boller i karry til toast og ostemadder. I vores læsning af dagbøgerne er vi blevet opmærksomme på, at ostemaden som det eneste måltid går igen i materialet. Vi har derfor valgt anvende ostemaden som analytisk objekt, hvormed vi belyser, hvordan et tilsyneladende entydigt og standardiseret måltid alligevel praktiseres på forskellige måder.

Analysen af ostemadens optræden i dagbogsmaterialet har samtidig givet anledning til refleksioner over, hvordan ostemaden har optrådt i og fortsat er en del af vores hverdag. Vi vil derfor i analysen af de fire dagbøger supplere med eksempler fra vores egen hverdag for at lade den velkendte ostemad træde frem på flere forskellige måder. Vi er opmærksomme på, at vi med en autoetnografisk strategi som denne, hvor vi gør egen livshistorie til genstand for analysen, ikke lader vores egne erfaringer overtage analysen af dagbøgerne (Wilk 2011).

Når vi tænker tilbage på vores barndom, erindrer vi ostemaden som et morgenmåltid, der hører weekendernes morgener til, og som står i kontrast til dagligdagens hektiske morgener med havregryn og cornflakes. Som vi er blevet ældre, optræder ostemaden som en fast del af vores morgenmåltid alle ugens dage. Dette gør sig tilmed gældende for langt de fleste danskere, der starter dagen med en skive brød med smør og ost (Miljø- og Fødevareministeriet 2). Ostemaden er således en foretrukken morgenspise for flere danskere, da den med sin simple og forholdsvis neutrale smag er både hurtig og nem at indtage samtidig med, at den indeholder en række næringsrige stoffer. Vi har på baggrund af dette undersøgt, hvordan ostemaden gøres i dagbøgerne herunder *hvornår*, med *hvad* og *hvor* den indtages.

[...] startede min dag kl. 7.30 hvor jeg stod op, spiste morgenmad som bestod af en kop varm kakao og 2 stk. brød med ost og syltetøj. Jeg læste lidt i avisen "Politiken" inden jeg cyklede godt 6 km. til mit arbejde, [...] [Dagbog nr. 3]

Dagbogsskribent 3 starter sin onsdag morgen i 1992 med to skiver brød med ost og syltetøj. Et morgenmåltid der ikke er kompliceret eller tidskrævende, men som i beskrivelsen fremstår ligetil. Ostemaden er let at smøre og kræver hverken nogen større anretning eller efterfølgende opvask. Det er derfor ikke overraskende, at ostemaden på grund af sin lethed og mættende karakter siden andelsmejeriernes tid er blevet fremhævet som kilden til en god start på dagen. Det der i mellemtiden har ændret sig, er de parametre, osten vurderes efter. Hvor der tidligere bliver sat pris på ostens høje fedtindhold, vurderes den i dag i et sundhedsperspektiv ud fra andre kvaliteter (DR). I det 21. århundredes sundhedsdiskurser er der kommet et øget fokus på danskernes indtag af fødevarer med et højt fedtindhold, hvormed Miljø- og Fødevareministeriet anbefaler, at man vælger sin ost med omhu i forhold til dens fedtprocent (Miljø- og Fødevareministeriet 2). Værdisættelsen af den 'gode' ostemad ændrer sig således efter hvilke sundhedsdiskurser, der er de dominerende i samfundet.

Sammen med en kop varm kakao og dagens avis tager dagbogsskribent 3 sig tid til at spise sine ostemadder i ro og mag, inden dagens opgaver venter forude. En prioritering vi genkender fra vores egen hverdag, hvor vi ligeledes forsøger at prioritere en rolig start på dagen ved blandt andet at sætte tid af til at nyde vores ostemad og morgenkaffe. Det interessante er, hvordan ostemaden som objekt er med til at muliggøre en stemning af ro og afslapning. Ostemaden er således medskabende til skribentens rolige start på dagen.

Vi finder det samtidig interessant, hvorvidt ostemaden ville fremtræde anderledes, hvis dagbogen var skrevet en lørdag eller søndag morgen. Vi genkender fra os selv, hvordan der i weekenden oftest er bedre tid til at sove længe, bage brød eller gå til bageren og til at hele familien kan samles om morgenbordet, hvor osten anrettes og serveres sammen med kaffe, juice og andet pålæg. Der er således forskel på, hvordan osten optræder alt efter, om den spises i hverdagen eller weekenden, alene eller sammen med andre. Hvor osten i hverdagen spises på en skive brød, inden man haster videre med dagens gøremål, optræder osten i weekenden ofte i selskab med flere aktører, hvor den gøres til mere end blot en skive brød med ost og syltetøj.



Sammen med æg, smør og mælk serveres osten i weekenden på spisebordet, hvor den nydes med familien (privat foto, 1999).

En anden praksis ostemaden optræder i, er senere på dagen, hvor dagbogsskribent 17 spiser en ostemad til frokost:

[...] Til frokost nøjes jeg med et par klemmer med ost, en tomat og et glas mælk [Dagbog nr. 17]

I citatet ser vi, hvordan skribenten “nøjes” med et par rugbrødsmadder med ost og tomat til frokost. Slår vi nøjes op i ordbogen, dækker ordet over, at klare sig med noget uden at forlange eller forvente mere (Den Danske Ordbog). Skribenten regner således ikke ostemaden for at være noget særligt andet end at blive mæt. Tænker vi tilbage på vores egne madpakker som skolebørn i 1990’erne, erindrer vi begge de hjemmesmurte rugbrødsmadder, som en nem og hurtig måde at stille sulten på. I dag oplever vi, hvordan rugbrødsmadderne er skiftet ud til fordel for frokostkantinernes store udvalg af lækre og sunde alternativer. Dette er en generel tendens blandt danskerne, hvor opblomstringen af frokostordninger på arbejdspladserne har betydet, at rugbrødsmadderne ikke længere er så populære som tidligere (Ost & Ko). Det gør sig imidlertid anderledes gældende, når rugbrødsmadderne og osten bliver omdrejningspunkt for årets tilbagevendende højtider som for eksempel påske- og julefrokoster. Her bliver rugbrødsmadder til smørrebrød, og osten serveres som en dessert i form af et ostebord med kiks og frugt (POV).

At nøjes med en ostemad indikerer således en hverdag, hvor osten gøres som det simple og mættende måltid i kontrast til, hvordan den gøres ved særlige arrangementer og begivenheder.

I ordet nøjes ser vi samtidig, hvordan ostemaden hos dagbogsskribent 17 giver en bestemt følelse af, at dagen ikke er noget særligt. Ifølge den svenske etnolog Jonas Frykman får objekter betydning gennem sanser, minder og affekter (Frykman 2018). Det ser vi eksemplificeret ved skribent 17, hvor ostemaden tillægges den affekt at være et helt almindeligt måltid, hvilket giver både skribenten og læseren en følelse af, at der er tale om en helt almindelig hverdag. Dette adskiller imidlertid fra skribent 3, der prioriterer at sætte tid af til at spise sin ostemad, hvilket giver en følelse af ro. Der er således forskel på, hvilke affektive værdier de to skribenter knytter til ostemaden. Vi genkender også selv, hvordan vi gennem sanserne knytter minder til objekter. Når vi lugter til osten Gamle Ole, tænker vi nostalgisk tilbage til køkkenbordet hos vores bedsteforældre, hvor vi som børn holdt os for næsen for at undgå den kraftige lugt af ost. Måden, hvorpå vi sanser en ostemad, hænger således sammen med hvilke affekter og minder, vi associerer den med. Men er det kun sanserne, der giver ostemaden værdi, eller er det også de praksisser, den indtages i, der er med til at give den værdi?

[...] Vi spiser aftensmad ved 7-tiden. I dag fik vi boller i karry. Derefter nyder jeg resten af aftenen foran fjernsynet med en kop kaffe og en ostemad og min familie + hund [Dagbog nr. 1]

Modsat skribenterne i dagbog 3 og 17, der spiser deres ostemadder alene, nyder skribenten i ovenstående citat en ostemad foran fjernsynet med sin familie. Ostemaden er i eksemplet med til at understøtte den hyggelige stemning, skribenten oplever, når familien samles foran fjernsynet en helt almindelig hverdagsaften. Ostemaden optræder anderledes end de forrige dagbogseksempler ved hverken at være et morgen- eller middagsmåltid, der skal give næring og mæthed men derimod som en aftensnack, der nydes med en kop kaffe i samvær med andre. Ostemaden praktiseres dermed som en form for social 'godhed', idet dens formål bliver at bidrage til, at familien kan hygge sig foran fjernsynet. I det følgende citat ser vi ligeledes, hvordan ostemaden optræder som en del af en social praksis, hvor den bliver samlingspunktet for et par:

[...] Vi mødes herhjemme kl. 22.30, får et lille glas rødvin og en ostemad inden vi begge går til ro kl. 23.30 [Dagbog nr. 2]

I ovenstående eksempel spises ostemaden ligeledes i selskab med andre. Modsat dagbogseksempel 1, hvor ostemaden bidrager til den hyggelig stemning og det sociale samvær med familien, bliver ostemaden det sociale samlingspunkt for et kærestepar, der bruger ostemaden i samspil med et glas vin som anledning til at vende dagen. Hvor ostemaden i dagbog 1 indtages sammen med kaffe og fjernsyn, optræder ostemaden i dagbog 2 sammen med et glas rødvin. I denne praksis muliggør ostemaden kvalitetstid i et parforhold med lange arbejdsdage uden for hjemmet.

Som det ses i de ovenstående to eksempler indtages ostemaden med et andet formål end hidtil. Hvor ostemaden i de to første citater spises som henholdsvis et morgen- og nemt frokostmåltid, bliver ostemaden i dagbog 1 og 2 en aftensnack. Det er bemærkelsesværdigt, hvordan ostemadens værdi ændres alt efter, hvornår på dagen ostemaden optræder; optræder den i et reelt måltid, lægges der vægt på, at den giver mæthed og næring, modsat når den serveres som en aftensnack, hvor det er dens sociale værdi, der fremhæves. Forståelsen af ostemadens 'godhed' ændrer sig således efter hvilken praksis, den optræder i.

Ostemaden er trods en stadig mere standardiseret produktion ikke en entydig størrelse i dagbøgerne. Gennem nedslag har vi vist, hvordan skribenterne gør ostemaden på forskellige måder og knytter den til forskellige affektive værdier. Ostemadens mange forskellige former og versioner i både dagbøgerne og vores autoetnografi er således med til at gøre ostemaden som en multipel materialitet, der værdisættes og tilpasses alt efter, hvilken praksis den gøres i.

En knap så triviell ostemad

Jeg holder af hverdagen

Mest af alt holder jeg af hverdagen

Den langsomme opvågningen til den kendte udsigt

der alligevel ikke er helt så kendt (Dan Turéll, 1993)

I denne artikel har vi med ostemaden som analytisk objekt vist, hvordan den standardiserede mejeriest ikke er entydig, idet ostemaden gøres på mange forskellige måder. Ved at kombinere ostens kulturhistorie, kulturanalytisk nærlæsning af dagbøgerne og autoetnografi har vi analyseret ostemaden som multipel. Ostemaden gøres på forskellige måder, ligesom den knyttes til skiftende, forskellige og til tider sameksisterende affekter, der bor i eller praktiseres gennem osten. Ostemadens forskellige former og versioner er således med til at underbygge forståelsen af osten som en multipel materialitet, der værdisættes alt efter, hvilken praksis den gøres i. Dette er med til at give indhold og karakter til ostemadens mange 'godheder'.

NEU's dagbogsindsamling kan med god grund anvendes i studier af hverdagslivet, hvor det blandt andet kan undersøges, hvordan materialitet gøres i forskellige praksisser og knyttes til forskellige affektive værdier. Ostemaden er blot et mønster blandt mange, der optræder i materialet, og som fortsat venter på at blive studeret. For som Dan Turèll skriver i digtet Hyldest til hverdagen (1993) er det netop den til tider trivielle hverdag, der alligevel aldrig helt ligner sig selv, der er det interessante.

Litteraturliste:

- Abrahamsson, S. & Annemarie Mol (2013): Food. *The Routledge Handbook of Mobilities*, London, New York, Routledge
- Burchardt, Jørgensen (2014): *Da ost blev for alle – 100 års udvikling set fra Brørup Mejeri*. Egnsmuseet på Sønderkov, Forlaget Kulturbøger
- Cochoy, Franck & Catherine Grandclément-Chaffy (2005): Publicizing Goldilocks. Choice at the Supermarket. The Political Work of Shopping Packs, Carts and Talk. *Making things public: atmospheres of democracy*
- Damsholt, Tine (2019): Hverdag i dagbøger – almindelighed, affekter, analyser, måltider og andre tidsligheder. *Culture and History* nr. 4 2019
- Drejer, A. Axelsen (1952): Landbrugets andelsbevægelse. *Den danske andelsbevægelse, Andelsudvalget gennem Socialpolitisk Forening*, Det Danske Forlag, 6. udgave
- Ehn, Billy og Löfgren, Orvar (2010): *Kulturanalyser*. Forlaget Klim
- Freidberg, Susanne (2007): Supermarkets and Imperial Knowledge. *Cultural Geographies*
- Frykman, Jonas (2018): Känsliga sammenhang. Tingen vid arvskiften. *Mitt och ditt. Etnologiska perspektiv på ägandets kulturella betydelse*. Lund Studies in Arts and Cultural Sciences
- Heuts, Frank & Mol, Annemarie (2013): What is a Good Tomato? A case og Valuing in Practice. *Valuation Studies* vol. 1(2)

- Jensen, S. P. (1985): Landbrugets systemskifte i 1870-1914 belyst gennem dagbøger og regnskaber fra en enkelt gård. *Bol og By: Landbohistorisk Tidsskrift*, Landbohistorisk Selskab, Nr. 2
- Turéll, Dan (1984): Hyldest til hverdagen. *Kom forbi*. Borgen Forlag
- Wilk, Richard (2011): Reflections on orderly and Disorderly Ethnography. *Etnologia Europea*, 41:1, Special issue. Irregular Ethnographies

Hjemmesider:

<http://www.lyricsbook.net/Sebastian-Ostesangen-646638.html>

Ostesangen - (sidst besøgt den 12.09.2019)

<https://www.arla.dk/produkter/produkt historier/skareost/>

Arla Food - (sidst besøgt d. 12.09.2019)

<https://mejeri.dk/branchen/branchen-i-tal/mejeristatistik/05-ost/5-2-produktion-af-ost>

Mejeriforeningen - (sidst besøgt d. 12.07.2019)

<https://mfvm.dk/ministeriet/om-ministeriet/miljoe-og-foedevareministeriets-opgaver/>

Miljø- og Fødevareministeriet 1- (sidst besøgt den 12.09.2019)

<https://altomkost.dk/tips/til-maaltiderne/morgenmad/>

Miljø- og Fødevareministeriet 2 - (sidst besøgt den 12.09.2019)

<https://www.dr.dk/levnu/mad/kostraadene-gennem-tiden>

DR - (sidst besøgt den 12.09.2019)

<https://ordnet.dk/ddo/ordbog?query=n%C3%B8jes>

Den Danske Ordbog - (sidst besøgt den 12.09.2019)

<https://www.ostogko.dk/danbo-fremtiden-for-danmarks-nationalost/>

Ost og Ko - (sidst besøgt den 12.09.2019)

<https://pov.international/hyldest-til-det-danske-frokostbord/>

POV - (sidst besøgt den 12.09.2019)

