

Jonatan Leer (mag.art., ph.d.) er Videnskabelig assistent, IUP (DPU), Århus Universitet, under forskningsprojektet SmagForLivet (www.smagforlivet.dk). Hans ph.d. hed *Ma(d) skulinitet* og var en analyse af maskulinitetskonstruktioner i europæiske madprogrammer i det 21. århundrede. Han har publiceret adskillige artikler om dette emne, men også om nostalgi og andetgørelse i madkulturen. Han er også redaktør på antologien *Media Food: Practices, Politics, Identities*, der udkommer i *Ashgates Critical Food Studies-serie* i 2015.

Nøgleord: kød, slagting, madkultur, madprogram, maskulinitet, autenticitet

NÅR TV-KOKKEN OFRER LAM

Maskulinitetsforhandlinger via lammekroppe i ”autentiske” miljøer i *Jamie’s Italian Escape* og *Le chef en France*.

„This episode contains scenes of animal slaughter which some viewers may find upsetting.“

Indledende advarselstekst til fjerde episode af Jamie’s Italian Escape

Siden årtusindeskiftet har man set en synliggørelse af slagting i madprogrammer med mandlige værter. Denne artikel kaster et kønsperspektiv på denne fornyede interesse blandt mandlige kendiskokke for at deltage i og vise dyreslagting. Dette bliver gjort gennem nærlæsninger af Jamie Oliver programmet *Jamie’s Italian Escape* (Channel 4, 2006) og det franske madprogram *Le Chef en France* (M6, 2012) med kokken Cyril Lignac. De to analyseeksempler har det til fælles, at det i begge tilfælde er lam, der slås ihjel og tilberedes. I artiklen analyseres, hvordan slagtingerne i disse madprogrammer bliver en del af en kompleks maskulinitetsforhandling omkring lammekroppen, hvori forskellige maskulinitetsdis-

kurser brydes via en række andre diskurser, ikke mindst en autenticitetsdiskurs, som er tydelig i begge eksempler. Analysen forsøger at komme med et nuanceret billede af, hvordan dyreslagtning – med tilhørende forestillinger om autenticitet – på fragmentariske og modsætningsfyldte måder integreres i aktuelle maskulinitetskonstruktioner.



I takt med fødevareproduktionens industrialisering har det ofte været fremført, at forbrugerne i de senmoderne, vesterlandske samfund har fået et mere og mere distanceret forhold til deres fødevarer. Vejen fra jord til bord er blevet meget længere. Det gælder ikke mindst for kødproduktionen. Det er nemlig i højere grad blevet usynliggjort, at der slås levende dyr ihjel forud for paraden af plastikindpakkede muskelmassestykker, som pryder supermarkedernes kølediske. Denne pointe er bl.a. fremført af den amerikanske vegetarfeminist Carol Adams. Hun associeres især med begrebet „the absent referent“ (Adams 1990). Dette begreb adresserer det faktum, at det levende dyr, der har måttet lade livet for at blive til kød, er blevet en 'fraværende referent' i forhold til kødspisning. Kødindustrien og supermarkederne har således haft succes med at adskille 'levende dyr' og 'kød' i forbrugernes bevidsthed. En vigtig brik i denne adskillelse er, at dyreslagtning foregår i det skjulte langt væk fra forbrugernes tallerkner.

Siden årtusindeskiftet har man dog set en anden tendens, hvor slagtning af dyr igen er blevet trukket frem i lyset; ikke mindst i en række madprogrammer med mandlige værter, der typisk selv aktivt tager del i aflivningen af dyr (Parry 2010). Denne artikel vil kaste et kønsperspektiv på denne fornyede interesse blandt mandlige kendiskokke for slagtning og for at vise, hvor kødet kommer fra. Dette vil blive gjort gennem nærlæsninger af to udsendelser, der bidrager til tendensen. Analyseeksemplerne er 1) en episode fra det britiske program *Jamie's Italian Escape* (Channel 4, 2006), hvor den britiske kok Jamie Oliver drager til Italien. Han håber at genfinde sin gastronomiske lidenskab i mødet med det autentiske italienske køkken; 2) en episode fra det franske madprogram *Le Chef en France* (M6, 2012), hvor den franske kok Cyril Lignac på en rundrejse i sit fødeland er nået til Bretagne. De to eksempler har det til fælles, at det i begge tilfælde er lam, der slås ihjel og tilberedes.

I artiklen vil jeg fokusere på, hvordan slagtning i de analyserede eksempler bliver en del af en kompleks maskulinitetsforhandling. I denne forhandling indkodes en masse betydning i lammet, der slagtes, herunder en masse kønnet betydning, som dog blandes med en række andre diskurser, ikke mindst en længsel mod det autentiske, som omgangen med lammekødet associeres med i begge eksempler.

Artiklen er teoretisk funderet i en poststrukturalistisk optik og har et ikke-essentielt og performativt blik på maskulinitet. Aktuel, hvid, vesterlandsk maskulinitet anskues som en kontekstuel forhandling. Denne forhandling foregår i kulturer, hvor den maskuline identitet må balanceres mellem gamle og nye forståelser af maskulinitet, og den maskuline rolle er omgærdet af usikkerhed. Moderne mænd skal fremstå fleksible og åbne for nye kvindelighedskonnoterede praksisser, dog uden at komme så langt væk fra den traditionelle manderolle, at der kan sås tvivl om deres mandlighed (Søndergaard 1996, s. 175-176). Værterne konstrueres i de to programmer, som vi skal se det, som moderne dynamiske mænd, men i forbindelse med slagtingen sættes værternes maskulinitetsforhandling ind i et rum, der forbindes med traditionelle maskuline „dyder“, så som vold, magtudøvelse, fysisk styrke, håndværkskompetencer. Således er slagtingen et spændingsfyldt udgangspunkt for at forstå, hvordan praksisser omkring levende og dødt lammekød kan indgå i moderne mænds identitetsprojekter.

På denne teoretiske baggrund opereres med en dekonstruktivistisk læsestrategi, der søger at tydeliggøre, hvordan lammekroppenes og mandekroppenes materialitet og handlinger fortløbende indvirker på hinanden omkring slagtingen. I denne materielle forarbejdning af lammekødet udspilles en dynamisk forhandling omkring betydningen af lammekødet, det autentiske miljø og det at være (moderne) mand. Analysen stopper således ikke ved selve slagtingen, men følger udvekslingen mellem lammekroppene og mandekroppene helt frem til spisningen af det slagtede dyr.

Ma(d)skulinitet og nykarnivorisme

Artiklen fokuserer således på interaktionen mellem mad(lavning) og maskulinitet. Jeg har tidligere lanceret begrebet Ma(d)skulinitet (Leer 2014). Med dette begreb ønsker jeg at fange en grundlæggende forståelse af madlavning og „mandelavning“ som to gensidigt konstituerende praksisser. Herved forstås køn som gørelse, dvs. som socialt konstrueret og ikke som en biologisk essens (jf. „doing-gender“-perspektivet initieret med West & Zimmerman (1987), som nu er relativt mainstream i kønsforskningen). Endvidere kombinerer artiklen – ved at fokusere på både køn og mad som gørelse – et performativt perspektiv med et intersektionelt perspektiv, hvor køn forstås i samspil med andre sociale praksisser/kategorier. Hvor mange af de tidlige kønsstudier med et performativt perspektiv fokuserede på seksuel identitet og seksuelle praksisser (fx Butler 1990, 1993; Sedgwick 1985, 1990), har flere senere studier accentueret, hvordan køn „gøres“ i andre sociale felter, herunder madkulturen. Det madkulturelle felt er nemlig et sted, hvor kønnede koder og normer performes gennem det „at gøre mad“ (altså alle praksisser relateret til mad og madlavning (såsom indkøb, tilberedning, spisning,

opvask...). Det sker både på måder, hvor (ulige) kønnede strukturer reproduceres (fx Nilsson 2012), og på måder, hvor kønnede koder bøjes og udfordres (fx Olsen & Aarseth 2006 el. Szabo 2012). Herunder har en række studier fremhævet, at madprogrammer på tv er et social rum, hvor den maskuline identitet aktuelt diskuteres (Hollows 2003a, 2003b; Hollows & Jones 2010; Leer 2013a; 2013b; Leer 2014) – og det vel at mærke i en tid, hvor den maskuline identitet er til debat, måske endda i krise (jf. Kimmel 1996, 2013; Beynon 2001, s. 75-98). Analyserne af ma(d)skulinitet i madprogrammerne fremhæver både, at genren kan åbne for leg med og overskridelse af kønnede normer (Hollows 2003a, 2003b; Leer 2013b), men også at madprogrammer fungerer som en scene for revitaliseringer af traditionelle maskulinitetsdiskurser (Hollows & Jones 2010; Leer 2014).

Det virker oplagt at betragte nykarnivorismen (Parry 2010) – altså den fornyede interesse for slagting i madprogrammer med mandlige værter – som tilhørende den sidste kategori, da slagtingen associeres med et arkaisk maskulinitetsideal og gamle maskuline „dyder“. Her er en af de vigtigste myter den om den urmandige jæger, som fx dyrkes i flere værker om den trendy og køddyrkende palæodiæt (Voegtlin 1975; Rode 2012). Flere feminister har været yderst kritiske over for kødspisning og trukket en tydelig parallel mellem mænds karnivore diæt og fysisk/symbolsk vold mod kvinder, da der i begge tilfælde er tale om mandens selvhævdelse gennem tingsliggørelse og udnyttelse af kulturelt laverestående kød hhv. kvindekroppen og dyrekroppen (Adams 1990, 2003; Ascione & Arkow 1999; Luke 2007; Nibert 2002). Disse læsninger bliver ofte lidt bombastiske og generaliserende. I denne artikel har jeg fundet to eksempler, hvor forholdet mellem kød og køn i højere grad er omgærdet af ambivalens og åbner rum for tvetydige fortolkninger af samspillet mellem mandekroppen(e) og den først levende, så døde lammekrop. Jeg har valgt to analyseeksempler med lam for lettere at kunne sammenholde de to eksempler og fremhæve forskellighederne/lighederne, hvilket kunne have været svært, hvis man havde sammenlignet en slagting af et vildsvin og slagtingen af en vagtel. Det kunne have åbnet for et andet interessant perspektiv nemlig, hvordan forskellige dyr „dyrliggøres“ forskelligt og tilskrives forskellige grader af empati og (u)menneskelighed, men det er ikke mit ærinde i denne artikel.

Rejseprogramgenren: Posttraditionel autenticitetsjagt

De to analyseeksempler har også det til fælles, at de tilhører rejsemadprogramgenren (Strange 1999). Den bygges typisk op omkring en modstilling mellem en hvid (mandlig) vært og en „mørkere“ kultur, som han besøger. I denne konstruktion bliver værten en repræsentant for moderniteten, som han forlader for at få

en „autentisk“ oplevelse i en „tilbagestående“ kultur, hvor det autentiske stadig lever gennem mere traditionelle praksisser og livsformer.

I et maskulinitetsperspektiv er det særlig interessant, at dette møde med det autentiske ofte også bliver den moderne mands møde med kønsroller og praksisser, der synes funderet i en mere stabil og mere patriarkalsk kultur. Dette møde kan måske bedst teoretiseres gennem begrebet posttraditionelt køn, som er foreslået af den danske kønsforsker Dorte Marie Søndergaard (1996). Begrebet det posttraditionelle er fremsat af den britiske sociolog Anthony Giddens, som et perspektiv, man kan kaste på den aktuelle verden. At betragte den aktuelle verden som posttraditionel betyder, at man antager, at der ikke længere er en tradition, der dikterer den enkeltes livsforløb. Tradition skal her forstås bredt og kan tælle både religion, klasse, nationalitet etc. I den posttraditionelle kontekst må selvet fremstå dynamisk og skabe sig selv reflektivt „midt i et forvirrende virvar af muligheder og tilbud“ (Giddens 1996, s. 11). Det gælder også for kønsidentiteten, påpeger Søndergaard. Den må ikke være for fikseret, men skal snarere fremstå som en jongleren mellem forskellige udtryk for køn (Søndergaard 1996, s. 20). Søndergaard påpeger dog også, at der er tale om en i høj grad styret jongleren. Reglerne for passende kønnet opførelse er i en posttraditionel kontekst blot mere usynlige og flydende end i mere traditionelle samfund. Overført på rejsemadprogrammet kan vi sige, at de mandlige tv-kokkes rejser mod mere „autentiske“ og mere traditionelle kulturer iscenesættes som en slags pause for deres komplicerede, posttraditionelle liv, hvor identitet i højere grad er flydende og til forhandling. Oppositionen mellem det traditionelle og det posttraditionelle skal ikke forstås som absolut, men som en varierende og kontekstuel størrelse. Dog er det et gennemgående motiv i rejseprogramgenren, at værterne fremstår som relativt mere funderet i en posttraditionel levemåde end de „lokale“, der besøges, og dette møde mellem det relativt mere posttraditionelle og det relativt mere traditionelle er en bærende fortælling i programmerne.

Da mine læsninger er inspireret af en poststrukturalistisk optik, opfatter jeg ikke sådanne myter om autenticitet som fakta, men som noget „vi opfinder“ (Lauden citeret i Hudgins 2006) og som noget, der er socialt konstrueret og relationelt (Johnston og Baumann 2010, s. 153). Når jeg taler om autenticitet og det autentiske i det efterfølgende, taler jeg altså om de idealiserede forestillinger om en mere traditionel, oprindelig, præmoderne og „naturlig“ livsform, som tv-kokkene tilskriver de kulturer, de besøger. De lokale, der bebor disse „traditionelle“ territorier, kommer således også til at inkarnere denne „autenticitet“ (Kjær og Leer 2014). I denne traditionelle verden synes „den maskuline rolle“ i højere grad at give sig selv end i de mere posttraditionelle kontekster, som kokkene kommer fra. Dette tydeliggøres ikke mindst gennem udøvelsen af traditionelle mandligheds-konnoterede praksisser som slagtning.

Analyseeksempel 1: *Jamie's Italian Escape: Fra The Naked Chef til Jamie's Italian Escape*

Den britiske tv-kok Jamie Oliver fik sit gennembrud med programmet *The Naked Chef* (1999-2001). I dette program følger vi den unge kok Jamie Oliver, mens han laver mad i sin fritid. Madlavningen foregår i hans hippe ungarkelejlighed i London, hvortil han lige er flyttet fra Essex. Hvert program er centreret om en social begivenhed i denne lejlighed fra fødselsdagsfest for venner til babysitning af niecer. Serien viser, hvordan man kan bruge madlavning til at balancere en fleksibel, posttraditionel maskulinitet og opnå succes i de meget forskellige situationer, en ung mand forventes at kunne navigere i. Programmet var således et nybrud – både formmæssigt, hvor det lånte fra musikvideoen og fra dokumentargenren, og i forhold til de måder, mænd kunne agere på i madprogramgenren (Moesley 2001; Hollows 2003a). Tidligere havde denne genre været forbeholdt ældre mænd enten professionelle kokke eller frankofile levemænd. Denne nytænkning af genren resulterede i en kæmpe succes, og Jamie Oliver blev et fænomen i den britiske offentlighed. En position han siden har fastholdt ikke mindst takket være en kontinuerlig udvikling af sin mediepersona (Jones & Hollows 2010).

Denne evne til at rebrande sig selv er *Jamie's Italian Escape* også et evident eksempel på. Seks år efter debuten tager Jamie Oliver på en kulinarisk *Giro d'Italia* i håbet om at finde og opleve det autentiske italienske køkken. Turen er ikke mindst motiveret af værtens præmature *midlife crisis*. Jamie føler sig stresset af sit hektiske arbejdsliv, særligt da arbejdslivet er kombineret med rollen som far til to. Desuden står han på spring til at blive 30! Alt dette har gjort, at den unge kok, der i *The Naked Chef* gennem madlavning gjorde livet til en leg, har mistet sit lidenskabelige forhold til mad og til livet som sådan. Så han beslutter sig for at efterlade kone og børn i det kolde Storbritannien og drage til Italien for at genfinde sin indre gastronomiske gnist, der var så tændt i *The Naked Chef*. Han forestiller sig nemlig, at mødet med det autentisk italienske – både som kulinarisk praksis og som livsform – kan hjælpe ham med at finde nogle værdier, som han har mistet i det stressede londonliv. Jamie trænger til en pause fra sin posttraditionelle tilværelse og er overbevist om, at han kan genfinde mening og passion i en mere traditionel kultur som den italienske.

Igennem sin rejse er Jamie imponeret over den stolthed, som italienerne udvikler i deres lokale madtraditioner og deres madproduktion. Han er også fascineret af den måde, hvorpå maden samler den store *famiglia*, både nonna (bedstemor), de mindste børnebørn og alle generationer ind imellem sidder med ved bordet. (Vi får indtrykket af, at der ikke findes kræsne børn i Italien). Det gælder også i de fattige regioner, hvor det traditionsfyldte *La cucina povera* sikrer, at alle italienere spiser godt, og at der holdes sammen på familierne. Jamie fastholder, at briterne godt kunne lære en del af dette, da indtoget af fastfoodkultur og TV-

dinners har udvisket den samlende funktion, som måltidet tidligere havde for de britiske familier.

I Jamies italienske flugt viderefører han en særlig nordvestlig myte om italienerne og den italienske kultur, som den amerikanske madforsker Davide Girardelli har kortlagt. Han understreger denne mytes vigtighed for forståelsen af den italienske (mad)kultur uden for Italien. Ifølge Girardelli placerer denne mytologi Italien et sted imellem den nye og den gamle verden: „With the myth of Italian food, it is possible to observe a complex interplay between exoticism and identification. (...) Italy is depicted as a place inhabited by huge and fertile families, a country that is ‘frozen’ in a rural preindustrial reality“ (Girardelli 2004, s. 320 – 321). Italieneren er ikke en total fremmed, som hvis Jamie var taget om på den anden side af kloden, men italieneren anses stadigvæk for væsensforskellig fra nordeuropæerne. Denne ambivalens kommer måske klarest til udtryk i den episode, som udgør hovedfokus for denne analyse, hvor Jamie besøger en selvforsyende bondefamilie.

Jamie, Maximo og lammet

Fjerde episode af *Jamie's Italian Escape* er centreret omkring Jamies besøg hos en familie i regionen Le Marche. Regionen fremstilles som en modsætning til den berømte naboregion Toscana. Denne regions kunstsatte og rigdomme har i mange år gjort den til et yndet turistmål. Le Marche derimod fremstår som en barsk og fattig region, som ikke mange turister har turdet tage til, men det er netop dens uopdagethed og dens barskhed, der gør den ekstra interessant for den autenticitetssøgende kok. Jamie betoner også, at familien lever på en vild og oprindelig måde, som ikke længere findes i Storbritannien.

Ankomsten til familien er omgærdet af hjertelighed, og Jamie er fascineret af slægtens „autentiske“ levevis. Familiens mænd går på jagt tre gange om ugen i deres barske og bakkede natur. Jamie er også fascineret af deres storfamiliehus-holdning, hvor køkkenet er centrum. Der er dog ingen tvivl om, at det er bedste-moderens rum. Til velkomstmiddagen vil familien ofre et lam. Som en særlig gestus får Jamie æren af at slå dyret ihjel. En invitation, han først er lidt loren ved: „Seriously, I don't know if I could kill a lamb. I have never done that before. I mean I (pause) not with a knife anyway.“ Så præsenteres vi for familiens lammeflok. Vi får forklaret, at de har 30 lam, hvoraf de fleste bliver solgt til slagtere, men hvis familiefaderen Maximo vil have lammekød til familien, må han selv slå lammet ihjel uden professionel hjælp. I dag er det så den udenlandske gæst, der får tildelt dette hverv. Det er værd at notere, at der er en tydelig kønning af hjemmet og husarbejdet. Familiens mænd og kvinder har hver deres områder og arbejdsopgave, hvilket bliver tydeligt i forhold til håndteringen af lammet.

Almindeligvis håndteres lammekødet af kvinder i køkkenet, når kødet skal tilberedes (det er bedstemors, nonnas, rum), mens lammekødet uden for hjemmet håndteres af mænd, altså opgaver omkring opdrætning og slagtning. Lammekødet kobles altså forskelligt til køn afhængigt af rum og om, det er levende eller dødt.

Tilbage til Jamie og hans første lammeslagtning. Et får indfanges, og benene bindes sammen. Dyret gør ikke den store modstand. Sammen med en af de lokale mænd bærer Jamie dyret fra lammehuset og hen til slagtepladsen. Det håndholdte kamera er hele tiden lige i hælene på den britiske kok. Mens han slæber, bemærker Jamie: „Not quite like Sainsbury“.¹ Slagtepladsen er blot et lille hjørne i haven tæt på et hegn. Dyret lægges ned og forholder sig ganske roligt under hele slagtningen. Jamie sætter knæene i jorden ved siden af dyret med kniven i hånden og udbryder: „I don't know what to do!“. Maximo spørger med sin syngende italienske accent: „First time?“. Jamie bekræfter. Maximo tager lammeøret henover lammets øjne og lægger sin hånd over Jamies og fører den op til lammets hals. Jamie stopper ham: „Wait, I'm gonna do it“. Jamie kan dog ikke helt få sig selv til det. Efter en lille pause bryder han ud i en besynderlig latter, som om han ikke kan forstå, det kan være så svært. Så lægger Maximo nok en gang sin hånd over Jamies, og fører den op til lammets strube og skærer igennem. Lammet ligger fortsat helt stille og synes ikke at fortrække en mine. Det gør Jamie derimod. Kameraet dvæler længe ved hans sammentrukne ansigt. Øjnene misser, og flere tårer kommer til syne. Jamies vejrtækning bliver anstrengt. Han støtter sit hoved op ad Maximos skulder. Så zoomer kameraet ned på lammehovedet, hvor øjnene stadig er dækket af øret. Dette øre er holdt fast af Jamies og Maximos hænder, der ligger ovenpå hinanden. Begge Jamies hænder er således ført af Maximos. Blodet løber fra lammets hals og danner en rød pøl i det knaldgrønne, marchanske græs. En kat kommer senere forbi og slikker lidt blod fra lammeblodpølen i sig.

Så klippes til et smukt panorama af de omkransende frodige bjerge, som man kan se fra familiens have. I forgrunden spankulerer familiens høns rundt. Da vi vender tilbage til slagtepladsen, er lammet nu hængt op i benene, så det er klart til at blive pelset. Gennem pelsningen synes lammekroppens materialitet at ændre betydning fra dyr til kød. Denne betydningsændring kommer frem gennem den mindre intense stemning omkring lammekroppen. Hvor der under slagtningen herskede en andægtig stilhed afbrudt af Jamies affektive udbrud, så er stemningen nu mere afslappet og uden spændinger. Jamie, der har fået mælet igen, noterer sig, at lammet begynder at ligne noget, han er mere vant til: „it's starting to look more like a piece of meat“. I dette arbejde med lammekødets materialitet virker Jamie også mere ovenpå og kan selv føre kniven. Han har endda overskud til at reflektere over den slagtning, han netop har foretaget, mens han pelsner dyret

1 Sainsbury er en af de store supermarkedskæder i Storbritanien. Jamie har været brand for kæden i 11 år.

med hjælp fra familien. Jamie forklarer for seeren, at kød ikke fødes i den plastik indpakkede form, som vi kender fra supermarkederne. Imens skifter perspektivet ned på hans blodige hånd, der holder tæt om mordvåbnet, og minder os om, at Jamie ved, hvad han taler om. Da pelsningen er færdig, skæres dyret ned og lægges i en stor balje. Jamie forklarer sig igen: „It’s a beautiful creature, but it’s tasty and we’re at the top of the food chain. And I just think (lang pause) If that offends you, you shouldn’t eat them“. Så løfter Jamie baljen med det døde dyr og drager afsted med hastige skridt.

Jamie, lammekødet og nonna

Jamie har bedt om lov til at tilberede det lam, som han selv – med støtte fra Maximos faste hånd – har dræbt. Denne fortsættelse af arbejdet med denne særlige lammekrop synes at betyde meget for Jamie. Han pointerer ligefrem, at slagtningen gør ham til en mere autentisk kok: „To kill that lamb today was pretty emotional and pretty hard-core. But as a chef who has cooked thousands of lamb, I think it’s only fair you kill one, otherwise you’re just a fake“.

Jamie har opslået sit transportable køkken i familiens gård. Her ser vi han udbener en lammekølle, som en del af tilberedningen af middagen. Det er værd at notere, hvordan Jamies måde at skære i lammekødet på – og i det hele tage hans berøringer af lammekødet – ændrer sig fra slagtningen over pelsningen til tilberedningen. Ved slagtningen skælver hans hånd og skal føres af Maximo. Ved pelsningen er han mere fattet, men indtager en rolle som lærling ved siden af de erfarne italienske mænd. Under tilberedningen af lammekødet i gården, tager han på en helt anden måde ejerskab over kødet og indtager en kontrollerende position i forhold til lammekødet. Han udbener køllen med stor lethed og knivsmæssig virtuositet. Denne udvikling i forholdet mellem lammet og Jamie markerer, at lammets status og betydning ændrer sig, det skifter fra at være en levende organisme til at være kød. Jamie forholder sig forskelligt til disse to masser, hvilket ikke mindst udtrykkes kropsligt gennem ændringerne i hans berøringer af lammekroppen. Denne udvikling i interaktionen mellem lammekødet og Jamie udtrykker også, at han kommer igennem en række stadier i sin initiering i det autentiske gennem lammeslagtningen, hvor han kropsligt går fra at miste kontrollen over sin krop – den besynderlige latter og den skælvende hånd – til at genfinde den totale kontrol og dominans over kødet, da han med stort håndelag og overskud udbener køllen.

Jamie beslutter sig for at servere en individuel fortolkning af en ægte italiensk lammeret for sine værter. Han præsenterer familien for en middag bestående af en toskansk inspireret lammesteg med en romersk ærteret, vigniole. Familien kender ikke disse tilberedningsformer fra andre italienske regioner og er ikke vi-

dere begejstret. Da Nonna inspicerer Jamies lammestegning og tager den brunede lammekølle ud af ovnen. Idet hun konfronteres med kødets dufte, udbryder hun: „Puzza!“ („Det stinker“). Hendes ansigts mimik synes at indikere, at hun finder Jamies’ behandling af familiens lammekød obskøn. Sønnerne i huset er mere diplomatiske og siger, at Jamie ikke forstår, at man ikke kan sætte det italienske køkken under ét, men at de har stærke regionale traditioner. De lægger heller ikke skjul på, at de foretrækker *La cucina di mamma* frem for Jamies.

Den verdenskendte kok har svært ved at acceptere sådan at være blevet udkonkurreret af den gamle nonna. Jamie udtrykker da også en vis skuffelse over og ambivalens i forhold til italienerne, da han funderer over dagen i sin videodagbog. Han er imponeret over, at italienerne holder fast i deres madtraditioner, men undres over, at de ikke har lyst til at „prøve noget nyt“ og over, at der ikke er plads til individuelle fortolkninger af de traditionelle retter.

Lammeofringen som initiering i det autentiske

I denne sekvens iscenesættes slagtingen som et ritual, hvorigennem Jamie bliver initieret i den autentiske kultur. Denne initiering går igennem en udsædvanlig handling, hvor han kommer ud af sin almindelige komfort zone. Der er tale om en kropslig og affektiv udfordring af Jamie, hvor han skal gennemføre en enkel, men for ham ubehagelig handling. Radikaliteten i denne handling ekspliciteres gennem de stærke følelsesudtryk. Jamie græder og gisper, og flere gange må han stoppe sin talestrøm, da han har svært ved at verbalisere begivenheden. Det er for stærkt. Det er værd at notere, at i iscenesættelsen overskygger Jamies pinsler og kvaler lammets oplevelse af overgangen fra liv til død.

Jamie gennemgår således en tydelig udvikling igennem slagtingen, der især markeres af hans kropssprog. Fra hans usikre gang på vej til lammeflokken, hvor han tvivler på, om han kan gennemføre akten til hans selvsikre march væk fra pladsen med det pelsede lam i baljen. Her er han gået fra blot at være endnu en „fake“ kok til også at være en kok, der har kontakt med det autentiske. Denne udvikling reflekteres som nævnt også i hans forskellige måder at håndtere lammekødet på. Denne autenticitetsoplevelse besidder hans kokkekollegaer, der er blevet hjemme i England, ikke. De har ikke slået et levende lam ihjel. Lammeslagtingen bliver altså en gerning, som Jamie kan bruge til at overordne sig sine (mandlige) britiske kollegaer, der ikke er taget på autentisk dannelsesrejse. Således giver lammeofringen Jamie – i hvert fald i hans egen selvopfattelse – et statusløft, idet han kan bruge sin affektkrævende dåd til at påberåbe sig en særlig oplevelse og forståelse af det autentiske.

Det er bemærkelsesværdigt, at denne handlings højdepunktet, altså selve „livtagningen“, sker gennem tæt nærkontakt med en af de „autentiske“ italienske

mandekroppe, da han i selve det dræbende moment har Maximos hænder over sine. Deres kroppe flyder sammen, og i dette øjeblik forbrødrer de.

Omgangen med lammekroppen – og ikke mindst slagtingen af denne – fungerer som Jamies adgangsbillet til det autentiske. Handlingen er som mange overgangsriter frem for alt en kropslig erfaring. Her sker den kropslige erfaring gennem en udveksling mellem Jamies krop, Maximos krop og lammekroppen. Maximo faciliterer handlingen, men hans krop ændrer ikke status i handlingen. Det gør lammekroppen, der er gået fra liv til død, fra dyr til kød, og Jamies krop, der er gået fra at være et almindeligt moderne individ til at være et menneske med kropserfaringer af det autentiske.

Udvekslingen mellem Jamies krop, de autentiske, italienske kroppe og lammekroppen slutter dog ikke med det klimaks, som lammets død udgør. Tilberedningen af lammekroppen bliver en interessant krølle på den første del. Jamie afviger netop fra den autenticitet, han lige er blevet initieret i gennem lammedrabet, ved ikke at følge de traditioner, som de lokale foreskriver for tilberedningen af lam. Han vælger at udbene køllen og påfører lammekødet en toskansk krydderblanding. Denne kulinariske „kreativitet“ kommer til at konflikte med det autentiske køkken, som findes i det område, han udforsker. Jamie Olivers individuelle madlavningsstil er ikke „bundet“ af en bestemt tradition, som nonnas er det. Tværtimod er Jamies måde at lave mad på i særdeleshed posttraditionel, da den shopper mellem forskellige stilarter uden at føle sig forpligtet over for en tradition. Gennem den utraditionelle tilberedning markerer den døde lammekrop pludseligt den afstand og det skel, der fortsat er mellem Jamie og de lokale, som Jamie netop var blevet forbrødreret med. Da nonna skærer en grimasse, mens hun ser Jamies forarbejdning af lammekødet og udbryder „Puzza“, synes hun nærmest at anse Jamies „frigjorte“ madlavning for en skændig helligbrøde – en usømmelig omgang med lammelig.

Lammekroppen skifter således symbolsk betydning i løbet af sekvensen, i takt med den dræbes og tilberedes og afvises af nonna. Først inkarnerer den Jamies drøm om at blive en del af den autentiske, præmoderne kultur, som han hungrer efter og tror, kan kurere hans livskrise. Til sidst kommer denne toskansk krydrede lammekrop til at markere den grundlæggende paradoksaltitet i denne drøm, da Jamie i bund og grund ikke vil indordne sig under traditionen. Jamies uortodokse fortolkninger af det marchanske køkken er Maximo og familie nemlig ikke interesseret i, og de accepterer ikke, at Jamie trækker dem ned over hovedet på dem. Det er også interessant, at konflikten omkring lammekroppen opstår, da Jamie går fra de mandlighedskonnoterede praksisser (slagting) og rum (slagtepladsen) i forhold til arbejdet med lammekroppen og ind på de kvindelighedskonnoterede praksisser (madlavning) og rum (køkkenet).

Homosocialitet, slagtning og nonnas kastration

Forskellige forestillinger om maskulinitet og køn spiller en ikke uvæsentlig rolle i hele denne sekvens. Ikke mindst etableres forskellige bånd og hierarkier mellem mænd. Først og fremmest giver slagtningen Jamie – i hvert fald i hans egen selvforståelse – status i forhold til andre mandlige britiske kokke, der ikke på samme måde er blevet initieret i autentiske kulturer. Her er slagtningen en del af en konkurrence mellem Jamie og fagfæller hjemme i London. Der er dog også en central homosocial udveksling mellem Jamie og de lokale italienere i selve slagtningen. Denne situation spænder mellem på den ene side gruppepres og på den anden side mellemmandlig intimitet og affektivitet. Jamie presses i nogen grad til at udføre handlingen af de italienske mænd og ikke mindst Maximo, der til sidst ligefrem tager fat i hans hånd og fører ham igennem handlingen. Kameraets tilstedeværelse synes at forstærke dette pres, da Jamie har fremsat den præmis, at han vil opleve det autentiske på egen krop. Presset er dog iblandet en stor grad af intimitet, da Jamies og Maximos kroppe omklammer hinanden under akten. Kontakten mellem Jamie og Maximo fremstår ekstra intim – næsten på grænsen til det seksuelle – da kontakten er centreret omkring knivens penetration af lammekroppen. Denne penetration er ikke direkte seksuel, men er som den seksuelle handling omgærdet af kontroltab, affektive udbrud og intimitet og synes herved at få en seksuel karakter.

Således forbindes mandlig seksualitet og homosocialitet på ambivalent vis via denne lammeslagtning. Her kan det være brugbart at inddrage den amerikanske kønsforsker Eve Kosofsky Sedgwick. Hun har fremført, at selvom homosocialitet og homoseksualitet ofte har været set som hinandens modsætninger, så giver det mening at „opstille en hypotese om et potentielt ubrudt kontinuum mellem homosocial og homoseksuel“ (Sedgwick 1985/2007, s. 107-108). Denne kontroversielle pointe fremføres på baggrund af analyser af den engelske roman fra 1750-1850, hvor hun fremlæser, at alle kærlighedsforholdene er triangulære, dvs., de består af to mænd, der begærer samme kvinde, men Sedgwick påpeger, at gennem kvinden knytter de to mænd et stærkt homosocialt bånd, og at det egentlige begærsobjekt snarere synes at være den anden mand end kvinden (Sedgwick 1985, s. 25). Således bliver de ellers på overfladen skarpt optrukne grænser mellem homosocialitet og homoseksualitet gjort ustabile og overlappende. I den analyse-rede sekvens fra *Jamie's Italian Escape* er det ikke en kvinde, der er medium for de to mænds udveksling, men lammet. Lammeslagtningen faciliterer en udveksling af intimitet mellem de to mænd, som ikke ville have været acceptabel, hvis det ikke havde været omkring en sådan grænseoverskridende handling.

I denne sammenhæng er lammekødets betydning også efter slagtningen vigtig, da Nonnas kritik af Jamies omgang med lammekroppen markerer en distance mellem Jamie og de lokale mænd, ikke mindst Maximo. Hun fratager også Jamie

noget af den autenticitetsindsigt og heraf følgende status, som han erhvervede sig gennem slagtingen og intimiteten med Maximo. Nonna fremstår nærmest kastrerende og grænseopsættende i forholdet mellem Jamie og Maximo, da hun genopretter en „passende“ distance i forholdet mellem de to, efter lammeslagtingen har bragt dem sammen. Denne distance skaber hun via lammekroppen og lammekødet, som også var det, der bragte de to mænd sammen.

Analyseeksempel 2: *Le chef en France*: Posttraditionel mobilitet og de immobile traditioner

Cyril Lignac er Frankrigs førende tv-kok for tiden. Han har en række restauranter i Paris, og siden 2004 har han medvirket i en række TV-koncepter på den kommercielle kanal M6. *Le chef en France* fra 2012 er et rejseprogram, hvor den charmerende kok med sit altid velkæmmede hår drager på rundtur i Frankrigs rurale regioner. På sin rejse vil han opsøge de folk, der holder den autentiske franske madkultur i hævd. Disse mennesker lever i det rurale Frankrig.

Forskellen mellem *Le chef en France* og *Jamie's Italian Escape* er dog, at i *Le chef en France* er Cyril og de personer, den „anden“ kultur, han opsøger, en del af samme nationalgeografiske fællesskab. Bretoneren er tættere på Cyril, end italieneren var på Jamie, jf. Girardellis beskrivelse af italienernes ambivalente position i myten om italiensk mad. Cyrils udforskning af de forskellige franske landområder opretholder dog en distinktion mellem den moderne vært og de præmoderne områder, der udforskes. Her bygges blot på en opposition mellem land og by. Programmet viderefører en ældgammel diskurs om, at livet på landet er *den* naturlige måde at leve på (Williams 1973, s. 1) modsat det „unaturlige“ storbyliv, hvor den enkelte må adaptere sig til en hektisk og rodløs livsform. Byen repræsenterer i denne mytologi både civilisationens fremskridt og et moralsk og eksistentielt tilbageskridt.

Denne opposition mellem by og land opretholdes i programmet, der er serielt opbygget. Cyril drager rundt på en motorcykel og besøger forskellige lokaliteter, hvor han gør holdt for at lære en lokal tradition. Mellem hvert stop ser vi Cyril motorcykle videre i det bretonske landskab, mens hans rute tegnes op på et landkort. Herved insisteres på, at Cyril inkarnerer mobilitet, mens bretonerne fremstår immobile. Når Cyril drager videre, forbliver de lokale på det sted, hvor de er forankrede. Bretonerne fikseres i deres navngivne territorier, hvor de igennem deres immobilitet sikrer, at den lokale tradition ikke forsvinder. Modsætningen mellem den posttraditionelle aktørs mobilitet og traditionens vogteres immobilitet styrer serien narrativt. I den sekvens, jeg nu vil analysere, har Cyril været nødt til at drage til søs, da han skal besøge øen L'Île d'Ouessant, der er den del af Bretagne, der ligger længst fra fastlandet. Derfor har øen fået tilnavnet *L'Île au bout du monde*, øen ved verdens ende. Stedets distance til civilisationen synes i programmets konstruktion at styrke dets autenticitet.

Cyril som „fårboy“

Cyril ankommer med båd til øen. Ved hans indsejling får vi store panoreringer henover den barske klippeø, hvor mennesker i mange generationer har levet isoleret. Cyril betoner, at man pga. isolationen her finder unikke madtraditioner. Det er netop de kulinariske traditioner, som Cyril vil finde ind til.

Cyril modtages af den pensionerede fyrpasser Louis. Sammen bestiger de øens største fyr og nyder det hedeagtige landskab badet i skarpt sollys. Heroppe fortæller Louis, at øens specialitet er Ragout sous la motte, som betyder „ragout under tørv“. Den skal Cyril nu få et indblik i, hvordan man laver helt fra bunden. Først skal de have fat i lammekød. Cyril forklarer, at det ikke er nødvendigt at tage til slagteren, for de fleste øboer har et eller flere får gående i baghaven. Hjemme hos Louis får de følge af en anden øboer, Eugène. Han er også en ældre, rund mand, som skal hjælpe dem med at slå får ihjel til ragouten.

For at kunne fuldføre slagtingen skal to endnu levende får fragtes fra marken og over til et skur, der anvendes som slagtehus. De to får har fået et reb om halsen, som Louis styrer dem med. Han lader Cyril overtage styring, mens han formaner om, at det gælder om ikke at tirre dem. Cyril har dog ikke så meget succes med denne taktik, og pludseligt stikker de to får afsted og trækker Cyril med, mens han råber: „stop, stop“. Det komiske i situationen understreges af soundtrackets muntre banjomusik. Pludseligt stopper det ene får op og stikker rumpen i vejret, mens det andet får fortsætter med at løbe. Snart begynder det løbende får at løbe i cirkler rundt om Cyril, som vikles ind i rebene. Cyrils forsøg på at gøre sig som „fårboy“ ender altså med at hans lange, men slappe krop bliver fanget af de små pelsede dyr. Fårene får altså en helt anden aktiv og rebelsk rolle her end i *Jamies Italian Escape*, hvor dyret med det samme var bundet op og passiveret. Cyril møder nogle helt andre sprælske fårekroppe, der gør oprør med hans forsøg på styring og udstiller hans fremmedhed i dette „autentiske“ miljø. Heldigvis springer Louis og Eugène til, og med deres små, tætte kroppe og faste håndelag, får de to lokale kontrol over fårene og fører dem til skafottet.

Slagtepladsen er her en lille gård mellem nogle skure. Fårets ben bindes sammen af de to lokale i fællesskab. Louis forklarer, at de nu vil lade fåret forbløde. Cyril gyser lidt og siger: „Det vil jeg lade Jer om!“. Så ser vi Cyril forlade slagtepladsen og søge tilflugt bag et skur. Her tilstår han over for det håndholdte kameraet, mens han fægter afværgende med armene : „Den del kan jeg ikke lide! Jeg foretrækker at lade dem arbejde alene. Jeg kommer tilbage senere“. Her udstilles det igen, at Cyril er meget utilpas ved det levende får og vil helst forholde sig til den døde og parterede fårekrop.

Seeren ser således ikke selve aflivningen af dyret. Vi kommer tilbage til slagtepladsen efter dåden er udført, og dyret er pelset og hængt op klar til partering inde i et lille skur. Cyril står udenfor dette skur, og mens parteringen af det nu

døde får foregår, forklarer Cyril med ryggen til: „Det er måske lidt hårdt, men det er virkelig traditionen her på øen at slå et får ihjel og derpå tilberede det under tørv. Det er måske en af de sidste generationer, der gør det på den måde. Så det er vigtigt at forsøge at bevare denne tradition.“

Eugène pointerer, mens han skærer dyret i mindre stykker med en kødøkse, at dette kød er noget helt andet end australsk eller newzealandsk lam, der har rejst kloden rundt. Eugène betoner altså det lokale fårs materielle specificitet. Det kan ikke sammenlignes med oversøiske får, da det lokalt opdrættede får via den lokale græsning får en særegen og unik kvalitet. Cyril får så en lille kasse med forskellige udskæringer, som er velegnede til ragouten. Eugène opfordrer Cyril til at tage dette kød hen til Marie-Jo, der er en lokal bedstemor og ekspert i *Ragout sous la Motte*.

Marie-Jos ragout under tørv

Cyril kommer hjem til Marie-Jo for at få hemmeligheden bag den traditionelle måde at tilberede det lokale fårekød på. Første opgave er at hente tørv. Så Cyril, Marie-Jo og pigen Sandrine, Marie-Jos barnebarn, tager ud langs kystlinjen. Græstørv har fungeret som brændsel på øen i mange generationer, da man ikke havde mange træer her. Marie-Jo understreger, at de salte Atlanterhavsvinde giver tørven en særlig aroma. Denne aroma er central for retten. Marie-Jo viser, hvordan man skal hakke græstørven op med en hakke. Cyril kaster sig ud i opgaven uden succes. Marie-Jo gør tykt grin med hans første lille klump.

Så tages der langt om længe fat på selve madlavningen. Marie-Jo viser, hvordan grønsagerne og lammestykkerne skal brunes og lægges lagvis i en stor jerngryde. Denne skal dækkes med tørv, som der så sættes ild i. Herefter skal retten stå og snurre i fem timer under græstørven. Cyril holder sig pænt i baggrunden og bidrager kun med meget elementære opgaver, fx sidder han og skræller gulerødder sammen med Sandrine. Han tilbyder dog at bære den tunge fyldte gryde ud i skuret, hvor den skal dækkes med tørv. Det er dog lige ved at gå galt, da han glider, men heldigvis uden at tabe gryden.

Fem timer senere er der dækket op til Cyril udenfor i Marie-Jo's have. Den erfarne ragoutkok serverer den lokale specialitet for Cyril, der har taget plads, mens hun selv og Sandrine står og venter på dommen. Marie-Jo understreger nemlig, at det er vigtigt for dem, hvad han synes om retten. Cyril får serveret en stor portion af den dampende ret. Han tager en mundfuld op på gafflen bestående af både kartofler og kød. Han puster, da det stadigvæk er rygende varmt, og tygger. Han er vildt begejstret. Han fremhæver, hvordan de forskellige ingredienser gennem den lange tilberedningstid er blevet konfiteret til en helhed. Denne helhed emmer og

smager af det helt specielle lokale territorium. Lammekødet og tilberedningsmetode med tørv bliver således en måde at få territoriet ned i en gryde.

Cyril og de traditionelle mænd

Et bærende element i denne sekvens er det kropstilistiske modsætningsforhold mellem de traditionelle mænd og Cyril. Cyrils møde med det „autentiske“ iscenæsættes som mødet med bestemte maskulint konnoterede praksisser i relation til den lokale ragout (fårefangning, fåreslagtning, tørvopgravning). De bretonske mandekroppe synes at have internaliseret disse praksisser og synes at få deres identitet og autenticitet igennem dem; ikke mindst den dominerende omgang med fårekroppen, både som levende dyr, hvor de formår at holde den fast og styre den, og som kød, hvor Eugène rutineret parterer fåret.

Cyril virker ikke rigtig i stand til at forholde sig til fårets materialitet, medmindre dyret er parteret til små enheder og lige til at tilberede. Så længe lammekroppen er hel fremstår Cyril utilpas i mødet med den – både når den er levende og død. I disse situationer er Cyrils krop ude af sit vante element, og denne krop udstilles herved som ren overflade. Cyril er høj, flot og velplejet, men ikke i stand til at bruge sin krop til denne dags fysiske arbejde; og fysisk arbejde er netop det, der definerer „det maskuline“ i de traditionelle, bretonske miljøer. I de fysiske arbejdssituationer fremstår Cyril utilpas, vattet og direkte inkompetent: Han kan ikke styre fårene, han „tør“ ikke være vidne til selve slagtningen, han er ubrugelig med en hakke og er endda lige ved at tabe ragouten. Over for Cyrils æstetiserede blødhed fremstår Louis' og Eugènes små, topmavede kroppe helt anderledes solide og rodfæstede. De bliver ikke trukket rundt af fårene, og de håndterer slagtningen som det mest naturlige i verden.

De to kropstyper er bundet op på forskellige funktioner og livsstilmiljøer, en traditionel og en posttraditionel. Den traditionelle krop er bundet til og defineret af det fysiske arbejde, som kræves af livet på landet. Her må man klare sig selv. Der er ingen supermarkeder. Cyrils krop kommer i mødet med disse traditionelle kroppe til at fremstå posttraditionel, da den passer til en urban kontekst, hvor det fysiske arbejde er trådt i baggrunden, og det vigtigste er udseende og at udstråle succes. I denne kontekst ville Louis' og Eugènes mere traditionelle kroppe have svært ved at opnå samme status. Det er bemærkelsesværdigt, at programmet tydeligvist udstiller den posttraditionelle krops begrænsninger og herved synes at påpege, at den posttraditionelle mand har mistet kontakten med de traditionelle maskuline dyder og praksisser. Selv i forhold til bedstemoren Marie-Jo fremstår Cyril vattet og ikke til megen nytte.

Det er interessant, at Cyril modsat Jamie ikke får den autentiske oplevelse i selve slagtningen. Den flygter Cyril fra. For Cyril er selve smagningen af retten

det øjeblik, hvor hans oplevelse af det autentiske kulminerer. I denne ragout finder Cyril smagen af den isolerede ø i lammekødet. Det er i ragoutens konfiterede fusion af fårekød, tørvaromaer og grønsager, at øens autenticitet samles og udtrykkes gastronomisk. Cyril betoner nemlig hele tiden den unikhed, som retten udtrykker. Denne unikhed er direkte forbundet med det lokale terroir, da der skal bruges kød fra dyr, der har græsset på øen. Retten kan ikke laves med newzealandske lam, som Eugène påpeger. De lokale har fundet ud af at krydre retten med aromaen fra den lokale jord gennem den særlige tilberedningsteknik med græstørv. I programmets konstruktion synes de bjergtagende billeder af de vilde klipper og hedelandskabet, som vi får ved Cyrils ankomst til øen, at genopstå i Cyrils mund, som han smager fårekødet. Dette kød „inkarnerer“ og genkalder stedets materielle unikhed.

Modsat Jamie forsøger Cyril ikke på samme ihærdige måde at blive initieret i den lokale kultur. Det er som om, han hverken kan eller vil. Hver gang han forsøger at kopiere de lokale praksisser går det galt. Det gælder både, da han skal føre fåreflokken og, da han skal hakke tørven op. I køkkenet holder Cyril sig også meget i baggrunden. Han ser det ikke som sin mission at overtage madlavningen og få de lokale til at prøve noget nyt, som Jamie gjorde det.

I hvert program inviterer Cyril til sidst de lokale mennesker, han har mødt i løbet af episoden på en middag inspireret af hans rejse gennem regionen. Ved dette måltid forsøger Cyril dog ikke på nogen måde at lave „autentiske“ retter, som Jamie tror, han gør, men at integrere dele af det autentiske i det gourmetkøkken, som Cyril serverer på sine parisiske restauranter. Cyril forsøger således at skabe en dialog mellem det traditionelle landkøkken og det eksperimenterende køkken i metropolerne. Han holder dog tingene adskilte. Jamie vil derimod omsætte sin oplevelse af det autentiske til personlig madlavning med det samme. Det er dog, som vi så det med hans lammetilberedning, ikke altid helt nemt.

Slagtning som posttraditionelle mænds ambivalente møde med det autentiske

Lammeslagtning bliver i de analyserede eksempler fra *Jamie's Italian Escape* og *Le Chef en France* en central del af kokkenes møde med det autentiske og den traditionelle maskulinitet, som kobles så tæt til autenticitet i begge eksempler. I de to værter „almindelige“ posttraditionelle tilværelser er slagtning „gemt væk“, men i slagtesekvenserne konfronteres tv-kokkene direkte med det traditionelle liv. Disse sekvenser markerer et brud med deres posttraditionelle tilværelser. Lammekroppens betydning under slagtingen og tilberedningen er dog dynamisk, og den udstiller således også, at selvom Jamie og Cyril er betagede af det autentiske liv og den traditionelle maskulinitet, så er det umuligt for dem at kopiere disse.

Det er faktisk slående i hvor høj grad, begge programmer punkterer de to kokkes drøm om et harmonisk og glidningsfrit møde med det autentiske. Snarere fokuserer begge programmer på konflikterne og umulighederne af disse møder jf. den skevens, hvor Nonnas spotter Jamies lammetilberedning, og den sekvens, der hånligt udstiller Cyrils inkompetence som „fårboy“. Disse sekvenser fremstår som en slags højdepunkter i begge udsendelser. Lammekroppen medierer i begge tilfælde den ambivalens, som de posttraditionelle mænd oplever i deres møde med og konstruktion af det autentiske.

Der er dog også en vis forskellighed i de to kokkes problemer med at møde det autentiske. Jamie vil have de autentiske mandlige praksisser helt ind under huden, og lammeslagtningen bliver den rituelle handling, der initierer Jamie i den marchanske autenticitet. Så langt lykkes han med sit forehavende om at blive en del af det autentiske. Jamie vil dog ikke acceptere, at der i den traditionelle madkultur ikke er plads til hans individuelle fortolkninger. Problemet opstår altså ikke i selve slagtningen, men i tilberedningen af lammet. Med Cyril er det lige omvendt; hver gang, han bliver inddraget i det traditionelle arbejde omkring slagtningen, accentueres hans „fremmedhed“. Cyril får derimod den autentiske oplevelse gennem smagen af den autentiske lammeret, der emmer af terroiret. Cyril forsøger heller ikke at tage ejerskab over den døde lammekrop ved som Jamie at insistere på at lave den på *sin* måde. Herved respekterer Cyril i større grad de lokale madtraditioner, men holder herved også en distance til det autentiske. Således bliver Cyrils kontakt med de autentiske mænd og kvinder aldrig rigtig så intens og tæt som Jamies. Cyril indtager i større grad rollen som observatør af det autentiske, mens Jamie derimod ønsker at blive optaget i det autentiske. De ender dog begge i en underlig mellemposition.

Nuancering af nykarnevorismen

Den newzealandske madkulturforsker Jovian Parrys studier har været med til at begrebsliggøre og kritisere den omtalte nykarnivorisme, altså den fornyede synliggørelse af dyredrab og slagtninger i madprogrammer, som mine analyseeksempler er en del af. Med sine analyser, der også placerer kønnet centralt, argumenterer Parry for, at mandlige tv-kokke bruger vold mod dyr til at legitimere arkaisk maskulin opførsel (Parry 2010). Denne form for opførsel er ellers ikke længere acceptabel for mænd i de fleste posttraditionelle vesterlandske samfund, men i nykanivore madprogrammer bliver slagtning en platform for at revitalisere patriarkalsk maskulinitet og gøre den acceptabel, fordi den patriarkalske maskulinitet her på den ene side kobles med en kritik af den moderne industrialiserede madkultur og denne kulturs distance til naturen, og på den anden side kobles til

en ophøjelse af en tilbage-venden til en mere autentisk og naturnær madkultur og levevis.

Hvor Parry altså fandt, at nykarnivorisme entydigt skabte grobund for udøvelse af denne traditionelle maskulinitet, synes denne artikels læsninger at vise, at forholdet mellem slagtning og maskulinitet er mere ambivalent end som så. Jeg synes ikke, at man kan sige, at Jamie og Cyril entydigt bruger slagtningen til udøvelse og legitimering af traditionel maskulinitet. I mine analyseeksempler foregår der en meget mere kompleks og dynamisk udveksling mellem de to tv-kokke, de lokale kroppe, den lokale kultur og lammekroppene. Jeg håber således, at disse analyser kan bidrage til at nuancere og bygge videre på Parrys nyskabende pointer og den vigtige debat, som hans arbejde rejser.

Lammekroppen som tilstedeværende (og ambivalent) referent

Koblingen til det autentiske, som vi ser i begge analyseeksempler omkring lammeslagtningen, kan helt sikkert foldes bredere ud end til nykarnivorismen, idet det autentiske spiller en stor rolle generelt i den aktuelle madkultur. Det autentiske kan dog tage mange former og knyttes til mange forskellige myter og materielle objekter – fx i overstående analyser var det autentiske både koblet til mennesker, steder, opskrifter og ikke mindst dyr og praksisser omkring dyr.

Denne længsel mod det autentiske ser vi også i Det Ny Nordiske Køkken, der vil bringe nordboerne i kontakt med det nordiske terroir og genetablere en kontakt mellem dette nordiske subjekt og en særlig nordisk orden. Vi ser det også i palæotrenden, der tilbyder det moderne subjekt at kvitte den kulhydratholdige moderne diæt til fordel for en „autentisk“ og proteinrig stenalderkost, der – ifølge ideologien – var den oprindelige måde, mennesker spiste på. Det autentiske betyder noget lidt forskelligt i mange af disse ideologier og i *Jamie's Italian Escape* og *Le Chef en France*. Fælles for dem er det dog, at det autentiske associeres med mere oprindelige og mere „naturlige“ strukturer. Det autentiske betragtes også i alle disse eksempler som noget positivt, dvs. noget, mennesket naturligt har brug for, men som er fraværende i det posttraditionelle liv. Denne længsel efter oprindelige strukturer rummer også en klar kritik af den moderne kulturs flydende karakter, herunder synes den ofte at blive koblet til en frustration over kønsrollerens flydende karakter.

Lammeslagtningerne i *Jamie's Italian Escape* og *Le Chef en France* udstillede denne autenticitetshunger og fascinationen af traditionel maskulinitet. Her var lammet på ingen måde en „fraværende referent“. Tværtimod blev denne „naturlige ressource“ ladet med enorme mængder kulturel og kønnet betydning – og spænding. Den betydning, der blev knyttet an til lammekroppen, var dog på ingen måde statisk, men indgik i en dynamisk udveksling mellem dyret, territoriet,

traditionelle kroppe og posttraditionelle kroppe. Lammekroppen eksempelvis således også den moderne (mad)kulturs ambivalente forhold til det autentiske. På den ene side hungrer det posttraditionelle menneske efter det autentiske og hermed efter et andet, enklere og mere rodfæstet liv funderet i en forestilling om oprindelig orden. På den anden side er den konservatisme og immobilitet, som indgår i det autentiske ikke eftertragteligt for dynamiske posttraditionelle individer. Forestillinger om det autentiske integreres på fragmentariske og modsætningsfyldte måder i posttraditionelle mænds (og kvinders) livsstil, og en lammekrop kan være en meget tilstedeværende referent for denne ambivalente relation til det autentiske og til naturens goder.

Litteratur

- Aarseth, Helene & Olsen, Bente Marianne 2006: „Mat og maskulinitet i senmoderne familieliv“. *Norma* 2006: 1, s. 42-61.
- Adams, Carol 2010/1990: *The Sexual Politics of Meat*. Continuum.
- Adams, Carol 2010/1990: *The Pornography of Meat*. Continuum.
- Ascione, Frank, and Arkow, Phil (red.) 1999: *Child Abuse, Domestic Violence, and Animal Abuse*. West Lafayette: Purdue University press.
- Beynon, John 2002: *Masculinities and Culture*. Open University Press.
- Butler, Judith 1990: *Gender Trouble*. Routledge.
- Butler, Judith 1993: *Bodies That Matter*. Routledge.
- Giddens, Anthony 1996: *Modernitet og selvidentitet*. Hans Reitzels Forlag.
- Girardelli, Davide 2004: „Commodified Identities“. *Journal of Communication Inquiry* 2004: 4, s. 307-324.
- Hollows, Joanne 2003a: „Oliver’s Twist: Leisure, Labour and Domestic Masculinity in The Naked Chef“. *International Journal of Cultural Studies* 2003:6, s. 229-248.
- Hollows, Joanne 2003b: „Feeling like a domestic goddess: postfeminism and cooking“. *European Journal of Cultural Studies*: 2003: 2, s. 179-202.
- Hollows, Joanne & Jones, Steve 2010a. „„At least He’s Doing Something“: Moral entrepreneurship and individual responsibility in Jamie’s Ministry of Food“. *European Journal of Cultural Studies* 2010: 4, s. 307-322.
- Hudgins, Sharon 2006: „In the Eye of the Beholder, on the Tongue of the Taster: What constitutes Culinary Authenticity?“. Richard Hoskins (red.): *Authenticity in the Kitchen*, s. 238-251. Prospect Books.
- Johnston, Josee and Baumann, Shyon 2010: *Foodies*. Routledge.
- Leer, Jonatan & Kjær, Katrine Meldgaard 2014: „Strange Culinary Encounters: Stranger Fetishism in „Jamie’s Italian Escape“ and „Gordon’s Great Escape““. *Food, Culture & Society* 2014 (3-4) (Forthcoming)

- Leer, Jonatan 2013a. „Madlavning som maskulin eskapisme: Maskulin identitet i ”The Naked Chef” og „Spise med Price“, *Nordic Journal for Masculinity Studies* 2013: 1, s. 42-57.
- Leer, Jonatan 2013b: „Gastronomiske drags: En diskussion af kønspositionering og subversion i madprogrammer via tv-serien „Two Fat Ladies“. *Tidsskrift for Kjoennsforskning* 2013:2, s. 143-160.
- Leer, Jonatan 2014: *Ma(d)skulinitet: maskulinitetskonstruktion i europæiske madprogrammer efter The Naked Chef i lyset af „den masculine krise“*. Ph.d.-afhandling, University of Copenhagen.
- Luke, Brian 2007. *Manhood and Exposition of Animals*. Champaign: University of Illinois Press.
- Kimmel, Michael 1996: *Manhood in America*. Oxford University Press.
- Kimmel, Michael 2013: *Angry White Men*. Nation Books.
- Moesley, Rachel 2001: „Real Lads Do Cook... But Some Things are Still Hard to Talk About: The gendering 8-9“. *European Journal of Cultural Studies* 2001: 1, s. 5-23.
- Nibert, David 2002: *Animal Rights, Human Rights: The Intanglement of Oppression and Liberation*. Rowman & Littlefield.
- Nilsson, Gabriella 2012: „Ball’s Enough: Manliness and Legitimate Violence in Hell’s Kitchen“. *Gender, Work, and Organization* 2012: 6, s. 1-17.
- Parry, Jovian 2010: *Gender and slaughter in popular gastronomy*. *Feminism & Psychology* 2010: 3, s. 381-396.
- Rode, Thomas 2012: *Stenalderkost*. Politikens Forlag.
- Sedgwick, Eve K. 1985: *Between men: English literature and male homosocial desire*. Columbia University Press.
- Sedgwick, Eve K. 1990: *Epistemology of the Closet*. University of California Press.
- Sedgwick, Eve K. 1985/2007: „Homosocialt begær“. Søndergaard, Dorte M. (red.): *Feministiske tænkere*. Hans Reitzel, s. 107-126.
- Strange, Niki 1999: „Perform, Educate, Entertain: Ingredients to the Cookery Program“. Geraghty, Christine & Lusted, David (red.) *The Television Studies Reader*. Arnold, s. 301-312.
- Søndergaard, Dorte Marie 1996/2006: *Tegnet på kroppen*. Museum Tusulanum Press.
- Szabo, Michelle 2012. „Foodwork or Foodplay? Men’s Domestic Cooking, Privilege and leisure“. *Sociology* 2012:4, s. 623-638.
- Voegtlin, Walter 1975. *The Stone Age Diet*. Vantage Press.
- West, C., & Zimmerman, D. H. 1987: „Doing gender“. *Gender & society* 1987:2, s. 125-151.
- Williams, Raymond (1973). *The Country and the City*. Spokemans Books.

English Summary

Since the turn of the millennium the slaughter of animals has become increasingly visible in TV programmes featuring male chefs. Through the lens of gender and by way of careful readings of the Jamie Oliver programme *Jamie's Italian Escape* (Channel 4, 2006) and the French food show *Le Chef en France* (M6, 2012) featuring Cyril Lignac, this article explores the renewed interest among male celebrity chefs to participate in and show the slaughter of animals. In both cases examined, lamb is killed and prepared. The article analyzes how the slaughtering and the lamb's body become part of complex negotiations of masculinity, where discourses of male identity encounter other discourses, not least a discourse of authenticity which is obvious in both the chosen cases. The article offers a nuanced picture of how animal slaughter – and connoted ideas of authenticity – contributes to constructions of masculinity in fragmented and contradictory ways.