

Caroline Nyvang & Jonatan Leer

Caroline Nyvang er forsker ved Dansk Folkemindesamling på Det Kongelige Bibliotek. Hun blev i 2012 ph.d. med en afhandling om danske kogebøger og har skrevet flere artikler om madhistorie og -kultur. Caroline arbejder for tiden på et forskningsprojekt om sorgkultur på internettet. Projektet er støttet af Kulturministeriets forskningspulje. Jonatan Leer er postdoc ved Århus Universitet (DPU) under projektet *Smag for Livet*. Jonatan har skrevet ph.d. om maskulinitet i madprogrammer og udgiver i efteråret 2016 bogen *Ma(d)skulinitet* (Århus Universitetsforlag) og antologien *Food and Media: Practices, Distinctions, Heterotopias* (Routledge). Jonatans forskning omhandler også smagspædagogik, gastrationalisme og dansk børneko-gebogshistorie.

Keywords: nostalgi, historiebrug, madhistorie, mediemad, tv-køkkenet

SPISE REPRISE

Historiebrug i Brd. Prices madprogrammer



*Fortiden spiller i disse år en central rolle i den danske madkultur. Med denne artikel argumenterer vi for, at denne tendens kan undersøges som et udtryk for banal historiebrug. Artiklen bruger tv-programmet *Spise med Price* som konkret eksempel i en analyse af, hvad det er i samtiden, der er med til at reaktualisere fortidige madlavningspraksisser. Formålet med artiklen er således dels at undersøge, hvad der er på spil, når gamle madlavningspraksisser vækkes til live, dels at udvide den eksisterende forskning i historiebrug med et madkulturelt perspektiv.*

S*pise med Price* er en af de største madprogramsucceser på dansk tv. Serien er blevet belønnet med flere priser og kan mønstre op mod én million seere pr. afsnit. Det svarer nogenlunde til seertallet, når dansk tv transmitterer en af her-

relandsholdets vigtigste fodboldkampe, og er omtrent det dobbelte af den sene TV-avis. Programserien blev lanceret af James og Adam Price i 2008, og indtil videre har brødrene tilbragt seks sæsoner i danskernes tv-køkken.

Da producer Anders Johansen blev involveret i dét, der skulle blive til første sæson af den populære madserie, gav programmets redaktør ham til opgave at få brødrene til at lave mad med deres far, den berømte skuespiller, instruktør og madskribent John Price (1913-96).¹ Det må umiddelbart have virket som en både umulig og morbid opgave, idet faderen allerede havde været død i mere end ti år, da programmet blev sat i konceptudvikling. Ikke desto mindre lykkedes det langt hen ad vejen i den form, programmet endte med at få. Det gælder f.eks., når de to brødre laver „fars bøf sauté stroganof“ i et emaljeret arvestykke, mens der krydsklippes til faderens optræden med samme ret i en udgave af tv-programmet *Lørdagshjørnet* fra 1977. I det hele taget fremstår *Spise med Price*, en titel lånt fra John Prices første kogebog, som en hyldest til faderen og dennes madlavnings-idealier.

I artiklen argumenterer vi for, at brødrene Price ikke bare laver mad med deres far, men gennem hele programrækken forholder sig til en særlig madtradition båret frem af den mandlige gourmand, som for alvor trådte i karakter i 1960'erne. I denne periode blev madlavning for første gang medieret som særlig maskulin praksis, og køkkenet blev iscenesat som et distinkt maskulint rum.² Som mange andre aktuelle madkulturelle fænomener forholder tv-programmet sig altså meget aktivt til fortiden. Vores pointe er imidlertid ikke, at James og Adam Price ureflekteret genoptager tidligere slægtleds dyder. Forholdet er mere ambivalent, idet brødrene forholder sig både kærligt og satirisk, forherligende og latterliggørende, kopierende og korrigerende til den fædrene generation.

Artiklen, der behandler de første tre sæsoner af *Spise med Price*, åbner med et kapitel om mad og historiebrug. Herpå følger et historisk overblik over fremkomsten af den mandlige madlaver i de danske medier. Analysen, som er delt i to efterfølgende afsnit, fokuserer dels på konkret materiel genbrug i *Spise med Price*, dels på mere subtile fortidsreferencer til maskuline idealier i køkkenet. Den centrale pointe i kapitlerne er, at brødrenes relation til den tidligere generation af mandlige madformidlere kan forstås som et udtryk for banal historiebrug. Denne analyse nuanceres ved hjælp af litteraten Svetlana Boyms begreber om henholdsvis refleksiv og restaurativ nostalgi. For at perspektivere forskellen i de to begreber modstiller vi historiebrugen i *Spise med Price* med Jamie Olivers *Jamie's*

1 Fortalt af Anders Johansen, interview foretaget af Jonatan Leer i DR-BYEN d. 15. oktober 2011.

2 Caroline Nyvang, „I den gode smags tjeneste: Den gastronomiske bevægelse i danske trykte kogebøger 1950–70“, *Tidsskrift for Kulturforskning*, nr. 3–4 (2014): 64–81.

Ministry of Food. Sammenligningen tjener desuden til at pege på nogle mere generelle træk vedrørende mad og historiebrug i den aktuelle mediekultur.³

Mad og historiebrug

Mad bliver hyppigt fremstillet som en katalysator for personlige erindringer. Et klassisk eksempel stammer fra Marcel Prousts *På sporet af den tabte tid*, hvori smagskombinationen af madeleinekage og lindete sender den overrumplede jægfortæller på en uforvarende erindringsrejse til barndommens land.⁴ I studier af madens betydning for individets identitetsdannelse bruges madeleinekagen ofte som et litterært eksempel på, at sensoriske indtryk hensætter os til en bestemt tid, og at maden kan bruges til at indfri længsler efter det forgangne.⁵

Men madens potentiale til at genkalde et særligt tidsrum rækker tilsyneladende længere end individuelle erindringer og smagsindtryk. Fortiden er en væsentlig ingrediens i samtidige madkulturelle bevægelser, der alle strækker sig langt ud over den personlige erindringshorisont. I en dansk kontekst gælder f.eks. det Nye Nordiske Køkkens naturromantiske forestilling om en grundlæggende norøn orden, dyrkelsen af husmandskosten og mormormaden samt den primordiale higen efter et kulinarisk år nul i form af palæodiæten. *Spise med Price* kan ligeledes ses som et eksempel på, at idealer forankres i et bestemt tidsrum, uafhængigt af om seerne selv laver og smager den mad, der præsenteres.

3 Artiklen bygger på materiale, der tidligere er blevet behandlet i forfatternes to ph.d.-afhandlinger, Caroline Nyvang, *Danske trykte kogebøger 1900–70, fire kostmologier, Ph.d.-afhandling* (Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet, 2012); og Jonatan Leer, *Ma(d)skulinitet, maskulinitetskonstruktioner i europæiske madprogrammer efter The Naked Chef i lyset af „den maskuline krise“* (Humanistisk Fakultet, Københavns Universitet, 2014).

4 I Else Henneberg Pedersens oversættelse lyder det: „Og i samme øjeblik som jeg havde genkendt smagen af det stykke madeleinekage dypet i lindete som min tante plejede at give mig (om end jeg endnu ikke vidste hvorfor erindringen om det gjorde mig så lykkelig, og måtte udsætte det til langt senere at finde ud af det), dukkede det gamle grå hus mod gaden hvor hun havde sit værelse, op som en teaterkulisse ... Og ligesom i den leg hvor japanerne morer sig med at dyppe nogle små stykker papir i en porcelænsskål fyldt med vand, hvor de papirstumper der indtil da har set nøjagtig ens ud, øjeblikkelig udvider sig, vrider sig, får farve, skiller sig ud fra hinanden og bliver til blomster, huse og solide og genkendelige mennesker, steg nu også alle blomsterne i vores have og i Swanns park, og åkanderne i Vivonne, og de brave folk i landsbyen og deres små huse og kirken og hele Combray og dens omegn, alt det der får form og fasthed, byen og haverne, op af min egen tekop.“ Marcel Proust, *Swanns Verden*, Multivers fiktion (Multivers, 2002), 56.

5 James P. Gilroy, „Food, Cooking, and Eating in Proust’s *A la recherche du temps perdu*“, *Twentieth Century Literature* 33, nr. 1 (1987): 98; Rose Arnold, „Madeleines and Other Aides-Mémorie: The Importance of Food References in Proust’s *Recherche*“, i *Food and the Memory: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2000*, red. Harlan Walker (Devon, England: Prospect Books, 2001), 22–30; Marcia Levin Pelchat og Fritz Blank, „A Scientific Approach to Flavours and Olfactory Memory“, i *Food and the Memory: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2000*, red. Harlan Walker (Devon, England: Prospect Books, 2001), 185–91; David Sutton, „A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory“, *Social Research* 75, nr. 1 (Spring 2008): 158.

De seneste år har set en stigende opmærksomhed på fortidens placering i samtiden. Inden for de humanistiske forskningsområder begyndte man ved udgangen af forrige årtusinde at tale om et decideret *memorial turn*, der både er blevet behandlet som en selvstændig nyorientering og sat i forlængelse af såvel den kulturelle, sproglige som performative vending.⁶

Den svenske historiker Peter Aronsson fik med udgivelsen *Historiebruk – at omsätta det förflutna* (2004) for alvor sat „historiebrug“ på dagsordenen i de nordiske lande, og dette i et sådant omfang, at termen efterhånden er begyndt at udkonkurrere „kollektiv erindring“. I bogen udfolder Aronsson sin idé om historiebrug ved hjælp af begreberne *historiekultur* og *historiebevidsthed*. Grundlaget for alle former for historiebrug er ifølge forfatteren *historiekulturen*, dvs. de kilder, artefakter, sædvaner o.lign., der står til rådighed for os. Hertil føjer han begrebet *historiebevidsthed* som betegnelse for de skiftende ideer om forholdet mellem fortid, nutid og fremtid og den betydning, relationen har for vores anvendelse af den tilgængelige *historiekultur*. Eksempler er bl.a. forestillinger om, at historien gentager sig, og „guldaldertropen“, der tilsiger, at historiens gang uomtvistelig leder til et forfald.⁷ Historiebrug kan altså ifølge Aronsson med fordel analyseres med blik dels for dét repertoire af „*historiekulturen*“, der aktiveres i bestemte sammenhænge, dels for den distinkte *historiebevidsthed*, som er med til at give repertoire retning og form.

Den forskningsmæssige opmærksomhed på historiebrug falder sammen med en forskydning af historiens skabere og brugere. I dag formidles historie ikke alene af fagfolk, men også som led i oplevelsesøkonomien, ligesom fortiden synes at have fået tildelt en større rolle i kunst og litteratur. Mange argumenterer for, at der samtidig er en stigende interesse for historie hos den almene befolkning.⁸ Derfor kan det undre, at den akademiske interesse for historiebrug hidtil har samlet sig om det monumentale og skelsættende – Auschwitz, Besættelsestiden, Cubakrisen⁹ – mens historiens indtog i hverdagen kun i begrænset omfang er blevet

6 Kerwin Lee Klein, „What Was the Linguistic Turn?“, *CLIO (Ft. Wayne)* 30 (2000): 79–90; Kerwin Lee Klein, „On the Emergence of Memory in Historical Discourse“, *Representations*, nr. 69 (1. januar 2000): 127–50; Karin Tilmans, Frank van Vree, og Jay Winter, *Performing the Past, Memory, History, and Identity in Modern Europe*, 1. udg. (Amsterdam University Press, 2010); Anette Elisabeth Warring, „Erindring og historiebrug: Introduktion til et forskningsfelt“, *TEMP. Tidsskrift for historie*, nr. 2 (2011): 6–35; Peter Carrier og Kobi Kabalek, „Cultural Memory and Transcultural Memory – A Conceptual Analysis“, i *The Transcultural Turn: Interrogating Memory Between and Beyond Borders*, red. Lucy Bond og Jessica Rapson (Walter de Gruyter, 2014), 39–60.

7 Peter Aronsson, *Historiebruk, att använda det förflutna* (Studentlitteratur, 2004), 79–81.

8 Peter Aronsson, „Historiekultur, politik och historievetenskap i Norden“, *Historisk tidskrift* 122, nr. 2 (2002): 194.

9 Arthur G. Neal, *National Trauma and Collective Memory: Major Events in the American Century* (M.E. Sharpe, 1998); Claus Bryld og Anette Warring, *Besættelsestiden som kollektiv erindring, historie- og traditionsforvaltning af krig og besættelse 1945–1997*, 2. opl., Humanistisk historieformidling 5 (Roskilde Universitetsforlag, 1998); Peter Novick, *The Holocaust and Collective Memory, the American Experience*, Paperback ed., Bloomsbury Paperbacks (Bloomsbury, 2001).

behandlet. Det betyder, at der primært har været fokus på den eksplicite historiebrug, bl.a. i den politiske retorik og i forbindelse med nationale fejringer, mens den mere subtile historiebrug ikke er blevet undersøgt i nævneværdigt omfang.

Af disse grunde har historikeren Niels Kayser Nielsen (1949-2011) argumenteret for, at forskere i højere grad burde kaste sig over den upåagtede historiebrug, der foregår i dagligdagen, bl.a. via den mad, vi laver.¹⁰ Dette hører under det, Kayser Nielsen betegner som „banal historiebrug“ med inspiration fra Michael Billigs begreb om den nationalisme, som kommer til udtryk i hverdagens diskrete vaner og praksisser, f.eks. i form af flagtraditioner og i forbindelse med grænse-dragninger i mediernes nyhedsdækning.¹¹ I det følgende vil vi analysere *Spise med Price* som et eksempel på banal historiebrug. Med inspiration fra Aronssons analytiske kategorier vil vi desuden undersøge, hvordan og med hvilke formål programrækken søger at bringe 1960'ernes klassiske gourmand-figur i spil i en nutidig kontekst.

Gourmanden i medierne

Madlavning er ofte blevet forstået som et særskilt kvindeligt forehavende,¹² og denne association afspejles også i måden, hvorpå mad gennem tiden er blevet portrætteret i medierne. I Danmark har den trykte kogebog siden 1800-tallet været det primære medie til udbredelse af anvisninger for madlavning. I størstedelen af kogebogens historie har genren været domineret af kvinder, hovedsageligt hjemmegående husmødre, men med tiden blev opskrifter også leveret af lærerinder fra de mange skolekøkkener og husholdningsskoler, der mod slutningen af 1800-tallet blev oprettet rundt om i landet.¹³

I løbet af 1900-tallet begyndte maden at brede sig ud over flere medier. Allerede i slutningen af 1920'erne bragte den nyetablerede statsradiofoni indslag om mad og opskrifter, og da dansk tv i 1951 begyndte at sende regelmæssigt, kom madlavning straks på programmet, først med Kirsten Hüttemeier (1914-2003) foran kameraet i „To ved et køkkenbord“, siden med Ellis Tardini (1915-82) som fast tv-kok i „Husmoderens TV-magasin“. Husmoderen var altså fra midten af 1800-tallet en central og emblematiske figur i den brede formidling af mad, og med

10 Niels Kayser Nielsen, *Historiens forvandlinger, historiebrug fra monumenter til oplevelsesøkonomi* (Aarhus Universitetsforlag, 2010), 116-17.

11 Ibid., 28-29; Michael Billig, *Banal Nationalism* (London: SAGE Publications Ltd, 1995).

12 Se f.eks. Sherrie Inness, *Dinner roles: American women and culinary culture*. Iowa 2001 og Jessamyn Neuhaus, *Manly Meals and Mom's Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern America*. Baltimore 2003.

13 Caroline Nyvang, „Medie og måltid: danske trykte kogebøger i 1800-tallet“, i *Synet på mad og drikke i det 19. århundrede*, red. Ole Hyldtoft (København: Museum Tusulanum, 2010), 145-231.

hende fulgte hverdagsmaden og de praktiske, økonomisk forsvarlige opskrifter, som kendetegnede mediemaden indtil 1960'erne.

Med velfærdsstigningen og ophævelsen af krigens sidste fødevarerationer blev der skabt grundlag for en retningsændring i dansk madkultur, og en række nye mandlige madlavere kom til syne i mediebildet. Deres optræden var først og fremmest et genmæle mod den nemme, hurtige og billige mad, der hidtil var blevet promoveret af og til husmoderen. Herhjemme fik kritikken en central platform med oprettelsen af Det Danske Gastronomiske Akademi i 1964. Protesten blev i 1960'erne og 1970'erne ført an af en række toneangivende medlemmer af akademiet, blandt hvilke Mogens Brandt (1909-70), Conrad Bjerre-Christensen (1914-76) og John Price dannede fortrop med en række populære kogebogsudgivelser som *Køkkenglæder* (1968), *Mad for Mænd* (1971) og ikke mindst *Spise med Price* (1973).¹⁴

Selvom enkelte af de mandlige madformidlere havde en professionel tilknytning til køkkenet – enten som restauratører eller uddannede kokke – var langt størstedelen selvbestaltede gastronomer. Det var kendetegnende, at de var kendte ansigter fra det danske kulturliv. En del var journalister ved førende danske dagblade, atter andre havde en baggrund ved teateret.¹⁵ At disse kunne få et fodfæste i mediekøkkenerne, må ses i forlængelse af 1960-70'ernes kulturpolitiske klima, der generelt lod kunstneren komme til orde i samfundsdebatten.¹⁶ I periodens kogebøger argumenterede gastronomerne ihærdigt for, at det gode måltid skulle betragtes som en kunstform på linje med malerier og symfonier. Leif Blædel (1923-2013), der da skrev under pseudonymet Jacques de France, agiterede i kogebogen *Til bordet* (1964) for, at maden som ressortområde burde rykkes fra Landbrugsmisteriet til det nyoprettede Kulturministerium.¹⁷ I samme ånd besluttede Danmarks Radio i 1966, at madlavning nu kunne bære et større selvstændigt aftenprogram, der fik arbejdstitlen *Mænd må mestre kogekunsten*. Da Conrad Bjerre-Christensen og hans tavse makker, Aksel Larsen (1905-2000), første gang tonede frem på fjernsynsskærmen, blev det dog under den efterhånden velkendte titel *TV-køkkenet*.¹⁸

Imidlertid kom ambitionen om at formidle kogekunst til mænd stadig til syne i gastronomernes bestræbelser. Indtil midten af 1960'erne var opskrifter hovedsageligt blevet formidlet til et kvindeligt publikum. Kogebøger havde gennem tiden

14 Mogens Brandt, *Køkkenglæder* (København: Hans Reitzel, 1968); Conrad Bjerre-Christensen, *Mad for mænd* (København: Erichsen, 1971); John Price, *Spise med Price* (København: Gutenbergforlaget, 1973).

15 Nyvang, „I den gode smags tjeneste“.

16 Den kunstneriske kritik („artistic criticism“) som en reaktion på det kapitalistiske efterkrigssamfund behandles bl.a. i Luc Boltanski, *The New Spirit of Capitalism*, Paperback ed. (Verso, 2007).

17 Jacques de France, *Til bordet* (København: Hans Reitzel, 1964), 119-20.

18 Nyvang, „I den gode smags tjeneste“.

givet opskrifter på „Mandfolkemad“ og andre retter, som var tiltænkt herren i huset, men det var først med fremkomsten af de mandlige madformidlere, at danske medier for alvor begyndte at appellere til, at mændene *selv* skulle gå i køkkenet. På kogeboğernes forsider så man for første gang en mand foran komfuret, og det var mænd, der lavede mad i tv-studiet.

Det køkken, gourmanden entrerede, så ganske anderledes ud end det rum, husmoderen havde befundet sig i. I introduktionen til *Alverdens kogekunst* (1970) pointerede Conrad Bjerre-Christensen, at køkkenet ikke længere skulle opfattes som „en kedsommelig arbejdsplads i hjemmet, et sted hvor tre daglige måltider skal afvikles, men et sted, hvor De kan være opfindsom, og et sted hvor Deres egen indsats belønnes med personlig tilfredsstillelse.“¹⁹ John Price var enslydende i sin karakteristik af madlavning som et selvrealiseringsprojekt, idet han påpegede, at „nogle samler på frimærker, nogle på tændstikæsker, amagerhvylder og en bunke andet gammelt ragelse – og nogle samler på madindtryk, disse kaldes gastronomer.“ Han konkluderede, „[d]er er nemlig sket det i vort moderne kønsrolle-lystspil, at køkkenet er blevet et hobbyrum.“²⁰

I disse og tilsvarende passager blev køkkenet sidestillet med et kreativt værksted, og madlavning blev fremhævet som et lystbetonet, rekreativt forehavende. Kogebogstitler i stil med Mogens Brandts *Køkkenglæder* (1968) og Olaf Ussings *Lad os gå i køkkenet og slappe af* (1970) udtrykte en tilsvarende tiltro til køkkenrummets potentiale. Beskrivelserne af køkkenet som hobbyværksted og frirum stod i skarp kontrast til de laboratorielignende køkkener, der dannede rammen om madlavningen i tidligere danske kogeboğer, og til samtidens funktionalistiske køkkenideal.²¹

Genbrug i Brd. Prices køkken

Forbindelsen mellem brødrene Price og den første generation af mandlige mediemadlavere bliver befæstet på flere konkrete måder i tv-programmet *Spise med Price*.

Den tydeligste relation etableres via faderen, John Price, og de mange opskrifter fra dennes hånd, som brødrene forsøger sig med undervejs i programrækken. Eksemplerne er mange: „En familieklassiker“, omeletretten i første sæsons første afsnit, *Hanen og Ægget*, følger næsten til punkt og prikke opskriften, som den

19 Conrad Bjerre-Christensen, *Alverdens kogekunst* (København: Sesam, 1970), 3.

20 Price, *Spise med Price*, 1973, 8–9.

21 June Freeman, *The Making of the Modern Kitchen: A Cultural History* (Oxford; New York: Berg, 2004); Iben Vyff, „Hvilke amerikanske drømmekøkkener? Forhandlinger af USA i dansk køkkenkultur 1950'erne og 1960'erne“, i *Amerika og det gode liv: materiel kultur i Skandinavien i 1950'erne og 1960'erne*, red. Dorthe Gert Simonsen og Iben Vyff (Odense: Syddansk Universitetsforlag, 2011), 119–43.

præsenteres i faderens kogebog *Mad, mennesker & meninger* fra 1983.²² I første sæsons fjerde episode, *Grease*, præsenterer Adam og James ligeledes Boeuf sauté Stroganoff. En „familieret“, der både optræder i John Prices første kogebog, *Spise med Price* (1973), og som faderen selv optrådte med i en udgave af tv-underholdningsprogrammet *Lørdagshjørnet* fra 1977.²³ Brødrenes genskabelse af retten garneres undervejs med klip fra denne udsendelse, hvorunder faderen til publikums store begejstring pudrer en bunke skært kød med en tilsyneladende skræmmende mængde paprika.

Ved hjælp af oplæsninger fra disse kogebogsudgivelser og krydsklip til udsendelser, hvori John Price medvirkede, fremstilles retterne i et fingeret parløb med faderen. Det gælder også for afsnittet *Silence of the Lambs*, i hvilket Adam og James igen laver én af faderens yndlingsretter, lammedolmaer. „Det er en ret som far lavede ... Den stod faktisk i dén gryde“, påpeger Adam med henvisning til en kobbergryde, der snurrer på gasblusset. Gryden er én blandt en række arvestykker, der gentagne gange optræder i programmet. Foruden paprikaposen, som faderen også havde med sig i tv-studiet, tildeles hans „lange onde“ kniv også en hovedrolle i flere episoder, idet Adam demonstrativt sliber den i programmernes første scene. Kniven tages som regel frem igen, når der skal skæres for i programmets afsluttende scener.

At det ikke alene er faderens ånd, men også en bestemt tidsånd, der skal svæve over programmet, kommer til udtryk ved flere sammenhænge. Ud over at programmet følger samme konstellation af to-mænd-i-ét-køkken, der første gang blev lanceret med *TV-Køkkenet* i 1966, er en række klip med til at spejle *Spise med Price* i tidligere danske tv-udsendelser om mad. I stort set alle episoder bliver brødrenes bestræbelser således akkompagneret af DR's arkiver, som oftest småklip af kokkeparret Conrad Bjerre-Christensen og Aksel Larsen. Til tider lader produceren endda afdøde kokke overtage brødrenes replikker, således at det f.eks. er *TV-Køkkenets* Conrad, som nu minder seerne om, at der skal „rigeligt med smør“ i en given ret. En bigband-version over „Truddelutter“, den jazzede kendingsmelodi fra det originale *TV-Køkkenet*, fungerer desuden som introduktion til *Spise med Price* i seriens første tre sæsoner.

Madlavning som maskulin praksis

Relationen til den forrige generation – både familien og de mandlige tv-kokke, der kom til fadet under den gastronomiske bevægelse i 1960'erne og '70'erne – bliver altså etableret ved hjælp af en velorkesteret genbrug af arvestykker: arte-

22 John Price, *Mad, mennesker & meninger* (København: Stig Vendelkærs Forlag, 1983), 53–54.

23 *Spise med Price*, Sæson 1, episode 4, *Grease*.

fakter, krydsklip, opskrifter. Forbindelsen forstærkes imidlertid også af mere subtile referencer til bestemte forståelser af madlavning som en særegen homosocial praksis og køkkenet som et særligt maskulint rum.²⁴

Introen til *Spise med Price* præsenterer familietræet på et køleskab, hvor de forskellige personer er monteret med magneter. Her får vi at vide, at moderen, skuespilleren Birgitte Price (1934-97), ”kun kunne lave mad på film”. Brødrene derimod „faldt i gryden som børn“ – deres fars gryde vel at mærke. Det var nemlig John Price, der „smittede dem med en voldsom kærlighed til madlavning med saft, kraft, smør og fløde“,²⁵ som de to brødre skrev i forordet til den genudgivelse af faderens kogebog, de udsendte i 2011.

Den madlavning, de viderefører, bliver altså fremstillet som en særlig maskulin kultur, der er med til at skabe særlige homosociale bånd, både til faderen og de to brødre imellem. Denne madlavningspraksis modsættes nemlig Price-familiens kvinders forhold til mad. Moderen kunne som nævnt kun „spille“ madlaver, og efter et langt liv som husmoder afslørede mormoren på sit dødsleje, at hun altid havde opfattet madlavning som en sur pligt.²⁶ Således opererer *Spise med Price* med en tydelig opposition mellem kvindelig og mandlig madlavning. Den ligger i forlængelse af en klassisk kønnet distinktion i vestlig madlavningskultur, hvori mænds forhold til mad generelt er blevet fremstillet som en lystbetonet fornøjelsespraksis – et *care-for-self*-projekt – hvorimod kvindelig madlavning er blevet forbundet med altruisme, et *care-for-others*-projekt.²⁷

Med de to brødres *care-for-self*-tilgang skaber programmet en tydelig forbindelse til faderens generation. Brødrene viderefører den lystbetonede madlavning i et køkken, der rummer det samme potentiale for selvrealisering, som den første generation af mandlige mediemadlavere dyrkede. I *Spise med Price*-serien er køkkenet f.eks. tydeligt afsondret fra hverdagsmaden, idet serien optages i et sommerhus. Dette rum skaber rammerne for de to brødres interaktion. Her laver de mad og sjov, spiser og vurderer, mindes og driller. Maden kommer sjældent ud af køkkenet (på nær terrassen), og den bliver heller ikke bragt i spil i andre rum eller anledninger. Spisningens sociale effekt forbliver dermed en affære mellem de to brødre, og selve madlavningen som fornøjelsespraksis træder i forgrunden.

At madlavningen fungerer som en eskapisme fra hverdagen understreges af, at brødrene som oftest tilbringer hele dagen i sommerhuskøkkenet. I programmerne

24 Jonatan Leer, „Madlavning som maskulin eskapisme: Maskulin identitet i *The Naked Chef* og *Spise med Price*“, *NORMA* 8, nr. 01 (2013): 43-57; Jonatan Leer, „Når TV-kokken ofrer lam: maskulinitetsforhandlinger via lammekroppe i „autentiske“ miljøer i Jamie’s Italian Escape og Le chef en France“, *Kulturstudier*, nr. 2 (2014): 139-60.

25 John Price, *Spise med Price*, 2. udgave (Lindhardt og Ringhof, 2011).

26 *Spise med Price*, Sæson 2, episode 8, *Kære lille mormor*.

27 Marjorie L. DeVault, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work* (Chicago: University of Chicago Press, 1991); Deborah Lupton, *Food, the Body, and the Self* (London: Sage Publications, 1996), 126.

bliver det fremhævet som et gode, når en ret tager tid at lave. Et slående eksempel er første sæsons niende episode, *I tykt og tyndt*, hvori James tilbereder cassoulet, en sydfransk bønneragout med svin og and. Denne ret skal ikke bare simre lang tid, først skal der laves konfiterede andelår, hvilket i sig selv er et tidskrævende projekt, der strækker sig over flere dage. Endvidere har James valgt selv at lave pølserne – en obligatorisk del af retten – i sin til anledningen indkøbte rygeovn. Dernæst pakker han pølserne i egen vakuumpakker. Da retten endelig skal spises, priser Adam rettens saft og kraft, samt at „man ligesom kan smage alle processerne“, og at det derfor har „været alle lidelserne værd“. James pointerer straks: „Det er ikke lidelser, det har været sjovt“. Ved at fremhæve madlavning som en sjov og fornøjelig fritidsaktivitet kommer brødrenes forhold til mad til at stå i kontrast til dét, som kvinderne i Price-familien repræsenterede. Samtidig rynker brødrene demonstrativt på næsen af sundhed, økonomi og praktiske hensyn, som ellers dikterede madlavningen i husmoderens mediekøkken, der dannede kontrasten til de hedonistiske gourmandise-idealer, som bliver vakt til live i *Spise med Price*.

Selvom brødrene knytter an til tradition for at fremstille madlavning som en både kreativ og rekreativ aktivitet, adskiller *Spise med Price* sig også fra første generation af mandlige mediamadlavere. Frem for alene at fremstå som et hobbyrum bliver køkkenet ofte sat i scene som et pjattet legerum, hvor de to brødre kan blive som børn på ny. Dette ses ikke mindst i form af Adam og James' fortløbende konkurrence om, hvem der har de største, dyreste og mindst nødvendige maskiner. Dette våbenkapløb trækkes tit ud i det absurde. Storebror James har selv svært ved at holde masken, da han i Cassoulet-sekvensen fremhæver, at en vakuumpakkemaskine hører til standardinventaret i ethvert ordentligt hjem. Adam driller ham ved at foreslå, at han med sin maskinpark kan overveje et karriereskift og åbne firmaet „jameslaverpølser.dk“. I et senere afsnit svarer lillebror Adam igen ved at opruste med en portugisisk lerovn til at bage pizzaer i.²⁸

Et andet eksempel på den barnlige, legende distance til madlavning er sommerhusets magiske dør. I første sæson giver døren adgang til det studie, hvor DR's bigband indspiller musikken til programmet. Herigennem henter Adam og James cognac og rødvin, når det skal indgå i maden. I den efterfølgende sæson bliver joken udbygget, så døren også er portal til andre DR-programmer, bl.a. til Vejrudsigten, hvis værter får smagsprøver på brødrenes stærke chiliret.²⁹

28 *Spise med Price*, Sæson 2, episode 2, *Sulten i Provence. Hanen og ægget*, sæson 1, episode 1.

29 *Spise med Price*, Sæson 2, episode 7, *Some like it hot*.

Madlavning som nostalgisk praksis

Litteraten Svetlana Boym har brugt begreberne melankoli og nostalgi til at skelne mellem individuel og kollektiv brug af fortiden. Boym henfører de personlige erindringer til melankolien, mens nostalgi – en pseudogræsk sammentrækning af *nóstos* (hjemrejse) og *álgos* (smerte) – i Boym's behandling fungerer som et samlende begreb, der både favner kollektive og individuelle længsler mod det fortidige.³⁰ Det er en central pointe i Boym's arbejde, at nostalgien, der i 1600-tallet blev betragtet som en medicinsk lidelse, ved slutningen af 1900-tallet blev en gennemsyrende fornemmelse af fortabelse og *displacement*, og at disse følelser kan bruges til at forklare, både hvorfor og hvordan fortiden inddrages i samtiden.³¹

I *The Future of Nostalgia* (2001) sondrer Boym yderligere mellem henholdsvis restaurativ og reflektiv nostalgi. Den restaurative nostalgi refererer til en forestilling om, at nutiden markerer et forfald, men indebærer samtidig en tro på, at en rekonstruktion eller tilbagevenden til en fortidig tilstand er mulig. Herimod er den reflektive nostalgi kendetegnet ved en mere drømmende fascination af fortiden, hvorunder en genoprettelse hverken opfattes som mulig eller ønskelig. Ifølge Boym er den reflektive nostalgi desuden præget af en ironisk distance til fortiden, som ikke er at finde i den mere alvorstunge restaurative nostalgi. Med Boym, der primært beskæftiger sig med monumenter, kan forskellen mellem de to arketyper passende illustreres med en sammenligning af to former for historiske forlystelsesparker. Mens den restaurative nostalgi ville betegne en art Jurassic Park, der søger at genrejse et fortidigt univers i en så tro, funktionel og finit udgave som muligt, kan den reflektive nostalgi karakteriseres med ødelagte borgruiner, med alt hvad de indebærer af patina og krakeleringer. Med den restaurative nostalgi begrædes og udviskes forfaldet altså, hvorimod man med den reflektive nostalgi i langt højere grad omfavner tegnene på forfald som en ihukommelse af tidens gang og historiens kvalitative forskellighed fra nutiden.³²

Den måde, hvorpå Price-brødrenes forholder sig til fortiden, har flere træk tilfælles med den form for nostalgi, Svetlana Boym beskriver som reflektiv. Madprogrammet dyrker en tydelig affektiv og meningsfyldt relation til en tidligere generation af mandlige madlavere, men aktivering af fortidige elementer bærer også præg af en ironisk distance. Det gælder både i forholdet til de forestillinger om køkkenet som særegent maskulint rum, der blev båret frem af den fædre generation, og til *TV-Køkkenet* som institution. At denne form for madlavningen knyttes til sommerhuset – et rum, der i høj grad er afkoblet fra hverdagen og hverdagsmaden – tyder også på, at brødrene ikke har ambitioner om at genrejse fortiden, men alene at imitere den momentvis.

30 Svetlana Boym, *The Future of Nostalgia* (New York: Basic Books, 2001), xvi og 54.

31 Svetlana Boym, „Nostalgia and Its Discontents“, *HEDGEHOG REVIEW* 9, nr. 2 (2007): 7-18.

32 Boym, *The Future of Nostalgia*, 41-55.

Inden for nyere mad-tv kan Jamie Olivers *Jamie's Ministry of Food* fra 2008 tjene som eksempel på restaurativ nostalgi. I denne dokumentar erklærer den britiske tv-kok krig mod fedmen og går dermed fra at være livsstilsekspert til at være social-moralsk entreprenør.³³ Titlen refererer til det statslige engelske madministerium, der fungerede under Anden Verdenskrig. Gennem udbredelsen af økonomiske spareråd på „hjemmefronten“ sigtede ministeriet efter at sætte husmødre i stand til at forvalte de knappere ressourcer mest hensigtsmæssigt. I tråd hermed er Jamies mission også at ændre befolkningens spisevaner, så også nutidens englændere sættes i stand til at forvalte en knap ressource – tiden – på mest forsvarlige vis.

Ligesom Price-brødrene nøjes heller ikke Jamie Oliver med at genbruge datidens retorik, men genopliver også periodens ikonografi. Tv-kokkens kogebog, der deler titel med tv-programmet, er f.eks. dedikeret til husholdningskonsulent Marguerite Patten (1915-2015), som under d. 2. verdenskrig var en frontfigur i det engelske madministerium. Tidligt i bogen præsenteres hun i et majestætisk s/h-billede. Bogens første sider er prydet af et brun-blomstret tapet, som peger tilbage på krigstidens huslige mode.³⁴

Retroæstetikken, idoliseringen af Marguerite Patten og romantiseringen af „dengang, mor gik hjemme“ fungerer som en slående kontrast til nutidens arbejderklasse-mødre, som Oliver besøger i dokumentaren. De laver ikke mad fra bunden, som husmødrene – ifølge seriens logik – gjorde før i tiden. Derimod udsætter de deres børn for *fast food*, der i serien bliver indbegrebet af dårligt moderskab. En central del af Olivers projekt er derfor at opdrage de engelske kvinder og få dem til at omfavne et klassisk husmoderideal à la Patten. Idealiseringen af fortiden fungerer som afsæt for en diagnosticering af problemerne i den moderne madkultur. Samtidig giver genoprejsningen af det gamle madministerium – et vigtigt nationalt samlingspunkt i en central del af Storbritanniens historie – Oliver legitimitet til at udøve disciplinering af bestemte grupper af medborgere, der ikke lever op til disse idealer.³⁵ I både udtryk og målsætning står *Jamie's Ministry of Food* altså som eksempel på et restaurativt nostalgisk ideal, hvori en fortælling om samtidens forfald parres med en vision om genopbygning i fortidens billede.

33 Joanne Hollows og Steve Jones, „At Least He's Doing Something': Moral Entrepreneurship and Individual Responsibility in Jamie's Ministry of Food“, *European Journal of Cultural Studies* 13, nr. 3 (8. januar 2010): 307-22.

34 Jamie Oliver, *Jamie's Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours* (London: Michael Joseph, 2008).

35 Jonatan Leer, „Jamie Oliver i den gode smags tjeneste: om restaurativ nostalgi og gastrogouvernementalitet i „Jamie's Ministry of Food““, *Litteraturmagasinet Standart* 27, nr. 4 (2014): 57.

Spise reprise

Formålet med denne artikel er at argumentere for, at den prægnante historiebrug i samtidige madprogrammer (og i madkulturen i almindelighed) med fordel kan forstås med afsæt i Svetlana Boyms distinktion mellem reflektiv og restaurativ nostalgi. Vi foreslår her *Spise med Price* som et eksempel på reflektiv nostalgi, mens vi som eksempel på restaurativ nostalgi fremsætter *Jamie's Ministry of Food*. Begge madprogrammer inddrager fortiden og kan læses som eksempler på banal historiebrug, idet de gennem en relativ uhøjtidelig praksis som madlavning revitaliserer en særlig tidsånd.

Om end de to programmer behandler perioder, der falder tidsmæssigt sammen, søger de inspiration i væsensforskellige figurer og symboler og udtrykker herigennem forskellige former for samfundskritik. Olivers madministerium kobles til Storbritanniens gloriøse kamp mod nazismen. De hverdagsidealer, som dyrkes i *Jamie's Ministry of Food*, bliver fremstillet som en forudsætning for nationens storhed, og deres forsvinden tolkes derfor også i relation til nationens nutidige fortabelse. *Jamie's Ministry of Food* er således også langt mere politisk ladet end *Spise med Price*, idet Oliver med historien i ryggen påkalder sig retten til at udpege og dressere de uværdige medborgere, der er skyld i et kulinarisk og moralsk forfald. Hele det storladne projekt har samtidig også fundats i en grundlæggende formodning om, at fortidens mad- og måltidskultur lader sig restaurere.

Når man spejler de to madprogrammets historiebrug, er det tydeligt, at historien i *Spise med Price* er langt mindre politisk potent – ikke mindst fordi brødrene forholder sig både ambivalent og ironisk til fortiden. Snart hylder brødrene deres fader, snart gør de sig morsom over hans særheder. Endvidere udrulles fortiden i et legende rum isoleret fra hverdagen. Således bliver historien ikke rollemodel for hverdagen, men hives kun momentvis frem.

I *Spise med Price* inddrages historien desuden med henblik på at reaktivere en maskulin tradition for madlavning. Genoptagelsen af disse historiske madpraksisser tillader brødrene at udleve en særlig form for maskulinitet. Køkkenet bliver i *Spise med Price* et rum, hvor der kan skabes kønnede skel i en tid, da grænserne mellem kønnene opfattes som flydende og til forhandling.³⁶ Med et ironisk glimt i øjet og ved at afsondre madlavningen fra hverdagen får brødrene altså mulighed for at udleve en klassisk rolle – manden som hedonist og gourmand – uden eksplicit at udfordre bredere samfundsmæssige forestillinger om ligestilling og køn.

Spise med Prices brug af historiske fragmenter dækker over en underliggende forestilling om det forgangnes brugsværdi. I seriens pilotafsnit pointerer Adam Price:

36 Leer, *Ma(d)skulinitet, maskulinitetskonstruktioner i europæiske madprogrammer efter The Naked Chef i lyset af „den maskuline krise“*.

Mad er jo sådan en vandrehistorie, som man hele tiden bygger videre på ... Kokkene får noget fra dem, der ligesom lærte dem op, og så giver de den videre, og sådan burde det også være inden for familien og også ude i ens egne private køkkener.³⁷

Passagen rummer et klart formuleret ideal om, at madkultur bør videregives og videreudvikles i et mesterlæreforhold på tværs af generationer.

Selvom den centrale vandrehistorie i *Spise med Price* er familiekrøniken, knytter serien altså også an til forestillingen om, at der ligger en samfundsmæssig værdi i at reaktivere bestemte madlavningspraksisser.

Spise med Price omhandler ikke bare den personlige familiefortælling, men også et kollektivt narrativ om TV-køkkenet som institution og køkkenet som kønnet rum. Herved er det succesfulde program et eksempel på, at mad ikke bare kan være med til at fremkalde et individuelt sanseminde à la Proust, men også kan være med til at etablere både et kollektiv bånd og en ironisk distance til fortiden.

Litteraturliste

- Arnold, Rose. „Madeleines and Other Aides-Mémoire: The Importance of Food References in Proust’s *Recherche*“. I *Food and the Memory: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2000*, redigeret af Harlan Walker, 22-30. Devon, England: Prospect Books, 2001.
- Aronsson, Peter. *Historiebruk, att använda det förflutna*. Studentlitteratur, 2004.
- . „Historiekultur, politik och historievetenskap i Norden“. *Historisk tidskrift* 122, nr. 2 (2002): 2-12.
- Billig, Michael. *Banal Nationalism*. London: SAGE Publications Ltd, 1995.
- Bjerre-Christensen, Conrad. *Alverdens kogekunst*. København: Sesam, 1970.
- . *Mad for mænd*. København: Erichsen, 1971.
- Boltanski, Luc og Ève Chiapello. *The New Spirit of Capitalism*. Verso, 2005.
- Boym, Svetlana. „Nostalgia and Its Discontents“. *HEDGEHOG REVIEW* 9, nr. 2 (2007): 7-18.
- . *The Future of Nostalgia*. New York: Basic Books, 2001.
- Brandt, Mogens. *Køkkenglæder*. København: Hans Reitzel, 1968.
- Bryld, Claus og Anette Warring. *Besættelsestiden som kollektiv erindring, historie- og traditionsforvaltning af krig og besættelse 1945-1997*. 2. opl. Humanistisk historieformidling 5. Roskilde Universitetsforlag, 1998.
- Carrier, Peter og Kobi Kabalek. „Cultural Memory and Transcultural Memory – A Conceptual Analysis“. I *The Transcultural Turn: Interrogating Memory*

37 *Spise med Price*, Sæson 1, episode 1, *Hanen og ægget*.

- Between and Beyond Borders*, redigeret af Lucy Bond og Jessica Rapson, 39-60. Walter de Gruyter, 2014.
- DeVault, Marjorie L. *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press, 1991.
- France, Jacques de. *Til bordet*. København: Hans Reitzel, 1964.
- Freeman, June. *The Making of the Modern Kitchen: A Cultural History*. Oxford; New York: Berg, 2004.
- Gilroy, James P. „Food, Cooking, and Eating in Proust’s *A la recherche du temps perdu*“. *Twentieth Century Literature* 33, nr. 1 (1987): 98.
- Hollows, Joanne og Steve Jones. „‘At Least He’s Doing Something’: Moral Entrepreneurship and Individual Responsibility in Jamie’s Ministry of Food“. *European Journal of Cultural Studies* 13, nr. 3 (8. januar 2010): 307-22.
- Kayser Nielsen, Niels. *Historiens forvandlinger, historiebrug fra monumenter til oplevelsesøkonomi*. Aarhus Universitetsforlag, 2010.
- Klein, Kerwin Lee. „On the Emergence of Memory in Historical Discourse“. *Representations*, nr. 69 (1. januar 2000): 127-50.
- . „What Was the Linguistic Turn?“. *CLIO (Ft. Wayne)* 30 (2000): 79-90.
- Leer, Jonatan. „Jamie Oliver i den gode smags tjeneste: om restaurativ nostalgi og gastrogouvernementalitet i „Jamie’s Ministry of Food“. *Litteraturngagasinet Standard* 27, nr. 4 (2014): 54-57.
- . „Madlavning som maskulin eskapisme: Maskulin identitet i *The Naked Chef* og *Spise med Price*“. *NORMA* 8, nr. 01 (2013): 43-57.
- . *Ma(d)skulinitet, maskulinitetskonstruktioner i europæiske madprogrammer efter The Naked Chef i lyset af „den maskuline krise“*. Humanistisk Fakultet, Københavns Universitet, 2014.
- . „Når TV-kokken ofrer lam: maskulinitetsforhandlinger via lammekroppe i „autentiske“ miljøer i Jamie’s Italian Escape og Le chef en France“. *Kulturstudier*, nr. 2 (2014): 139-60.
- Lupton, Deborah. *Food, the Body, and the Self*. London: Sage Publications, 1996.
- Neal, Arthur G. *National Trauma and Collective Memory: Major Events in the American Century*. M.E. Sharpe, 1998.
- Novick, Peter. *The Holocaust and Collective Memory, the American Experience*. Paperback ed. Bloomsbury Paperbacks. Bloomsbury, 2001.
- Nyvang, Caroline. *Danske trykte kokebøger 1900-70, fire kostnologier, Ph.d.-afhandling*. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet, 2012.
- . „I den gode smags tjeneste: Den gastronomiske bevægelse i danske trykte kokebøger 1950-70“. *Tidsskrift for Kulturforskning*, nr. 3-4 (2014): 64-81.
- . „Medie og måltid: danske trykte kokebøger i 1800-tallet“. I *Synet på mad og drikke i det 19. århundrede*, redigeret af Ole Hyldtoft, 145-231. København: Museum Tusulanum, 2010.

- Oliver, Jamie. *Jamie's Ministry of Food: Anyone Can Learn to Cook in 24 Hours*. London: Michael Joseph, 2008.
- Pelchat, Marcia Levin og Fritz Blank. „A Scientific Approach to Flavours and Olfactory Memory“. I *Food and the Memory: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2000*, redigeret af Harlan Walker, 185-91. Devon, England: Prospect Books, 2001.
- Price, John. *Mad, mennesker & meninger*. København: Stig Vendelkærs Forlag, 1983.
- . *Spise med Price*. København: Gutenberghusforlaget, 1973.
- . *Spise med Price*. 2. udgave. Lindhardt og Ringhof, 2011.
- Proust, Marcel. *Swanns Verden*. Multivers fiktion. Multivers, 2002.
- Spise med Price, sæson 1-3 (DR1, DR2, 2008-10)
- Sutton, David. „A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory“. *Social Research* 75, nr. 1 (Spring 2008): 157-80.
- Tilmans, Karin, Frank van Vree og Jay Winter. *Performing the Past, Memory, History, and Identity in Modern Europe*. 1. udg. Amsterdam University Press, 2010.
- Vyff, Iben. „Hvilke amerikanske drømmekøkkener? Forhandlinger af USA i dansk køkkenkultur 1950'erne og 1960'erne“. I *Amerika og det gode liv : materiel kultur i Skandinavien i 1950'erne og 1960'erne*, redigeret af Dorthe Gert Simonsen og Iben Vyff, 119-43. Odense: Syddansk Universitetsforlag, 2011.
- Warring, Anette Elisabeth. „Erindring og historiebrug: Introduktion til et forskningsfelt“. *TEMP. Tidsskrift for historie*, nr. 2 (2011): 6-35.

English abstract

The past is a central theme in contemporary Danish food culture. Drawing on the notion of banal nationalism, originally conceived by Michael Billig, we argue that the tendency can be understood as a banal use of the past. In the article, we analyse the Danish TV-show *Spise med Price* with particular attention to the way in which the show incorporates physical artefacts, recipes and media snippets from a previous generation of TV chefs. Based on this analysis, we discuss the present-day relevance of past food practices and ideals.