



KOGEBØGER

SOM EMPIRI OG ANTROPOLOGISK REPRÆSENTATION

Er der et sammenfald mellem kokebøger og antropologi? Kan en kokebog være empiri? Og kan vi, som antropologer, gå omvendt til værks og bruge kokebøger som et medie til at repræsentere vores empiri og skitsere generelle tendenser inden for et lands normer, historie og kultur? Denne artikel belyser koblingen mellem kokebøger og antropologi og viser, hvordan forfatteren selv har anvendt sin antropologiske faglighed i udarbejdelsen af en kokebog.

af RIKKE E. FREDERIKSEN

Mad, forbrug og identitet

Mad er forbundet med en lang række symbolske, sociale, normative og kulturelle betydninger og er derfor en central indfaldsvinkel til væsentlige aspekter ved en given kultur. Antropologen Don Slater skriver i sin bog *Consumer Culture and Modernity* fra 1997, at mad og diæt spiller en stadig stigende rolle i en tid, hvor individer konstant søger at skabe deres identitet gennem valg og forbrug. I den danske kontekst har vi de seneste år set en opblomstring af kokebøger, der sælger mere end en række madopskrifter. Mange af disse kokebøger tilbyder os ny livskvalitet; vi bliver tilbudt et nyt og bedre liv ved at spise "efter vores blodtype", "raw food", "makrobiotisk" eller den nyeste trend på det danske marked,

stenalder-mad. Samtidig signalerer vi en bestemt identitet ved at følge disse diæter; vi er interesserede i vores egen krop og velvære. Vi er mådeholdende og stærke nok til at frasige os det usunde og syndige.

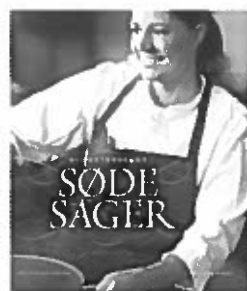
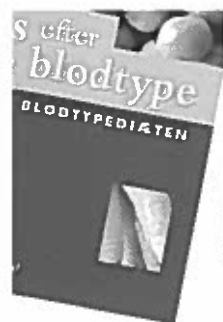
Samtidig med denne bølge af alternative diæter og det ofte medfølgende fokus på sundhed og forbedret livskvalitet opnået gennem maden, er der en række kokebøger, som bevidst slår på det syndige og luksuriøse. Denne tendens ses særligt i kokebøger udgivet af TV-personligheder som brødrene Price og Mette Blomsterberg, som går mere op i det æstetiske og smagfulde ved maden end det næringsmæssige indhold i deres retter. Disse kokebøger, og købet af dem, kan dog også ses som et udtryk for en

bestemt holdning og identitet: holdningen til den gode smag, de gode råvarer og en livsstil som et "levemenneske", der gerne under sig selv en god cigar, et glas rødvin – eller sukker og mættede fedtstoffer – men det på en sofistikeret måde.

Kokebøger som empiri

I studier af mad kan der altså være en vis pointe i at studere de kokebøger, som vores informanter har på deres hylder, og hvordan de bruges samt kokebøgernes retorik og budskab.

Men kan vi også vende det på hovedet? Kan en kokebog i sig selv fungere som en antropologisk fremstilling? Altså ikke bare som et værktøj til at studere og få indsigt i de normer og værdier, der omgi-



ver mad, eller eventuelle sundhedsdiskurser, der dominerer på et bestemt tidspunkt, men også som en måde at fremstille og analysere kulturelle normer og praksisser på? I resten af artiklen kommer jeg med et bud på, hvordan jeg mener, dette kan gøres, og hvilke fordele, der er i at købe antropologi og kokebøger i den antropologiske repræsentation.

Kokebogen som kulturel repræsentation

I forbindelse med min mands antropologiske forskning i Georgien, rejste vi i 2005 sammen til landet. Min mand havde tidligere været i Georgien og havde levende fortalt om landets rige mad- og drikkekultur. Skæbnen ville, at vi de følgende fire år jævnligt vendte tilbage til landet. Da georgiere er et yderst gæstfrit folk, der benytter enhver anledning til at servere noget at spise for deres gæster, besluttede jeg mig for at rette mit etnografiske blik mod maden, måltidet og den georgiske gæstfrihed. Det har siden hen resulteret i en række artikler – og en kokebog med titlen *Georgiske småretter*.

Som antropolog var det vigtigt for mig at få det Georgien, der udspillede sig i mit møde med landet, til at fremstå i kokebogen. I min dataindsamling benyttede jeg mig af de traditionelle antropologiske metoder: deltagelse og observation. Jeg tog

del i madlavning, måltider og fejning. Ved siden af dette foretog jeg en begrænset grad af interviews med georgiere i forskellige generationer om madkultur, traditioner og gæstfrihed. Den primære metode i min dataindsamling var dog sansning: jeg smagte, lugtede og følte mig gennem det georgiske køkken og tilberedte det ene georgiske måltid efter det andet for at være i stand til at repræsentere georgisk mad og madkultur så troværdigt som muligt i kokebogen.

Først efter gentagende gange at have smagt maden og afprøvet retterne, begyndte jeg at spørge mine informanter om, hvordan de fremstillede forskellige retter. Kokebogen er altså ikke en indsamling af nedskrevne opskrifter. Havde jeg blot indsamlet nedskrevne opskrifter, ville det have været at sammenligne med en antropolog, som udelukkende studerede skrevne kilder. Min aktive deltagelse i praksis omkring måltider og madlavning, giver kokebogen den autenticitet og det nærvær, vi som antropologer er interesserede i at studere og videregive. Akkompagneret af anekdoter og afsnit om georgisk madkultur, historie og gæstfrihed, fungerer opskrifterne som et element i repræsentationen af georgisk kultur. Opskrifterne som repræsentation muliggør et aktivt engagement fra modtagerens side; gennem tilberedningen af de forskellige retter, kan læseren opleve

de forskellige dufte, smage, farver samt de specielle teknikker, nogle retter kræver, hvilket alt sammen er en central del af georgisk madkultur.

Kokebøger kan både være empiri og repræsentation. Som empiri siger de noget om de normer og holdninger, der præger mad og diæter i en given kontekst, og derved også noget om indehavernes holdninger til mad, sundhed og livskvalitet. Som repræsentation tilbyder kokebogen en skæv og interagerende repræsentation. Ved at have madopskrifter som omdrejningspunkt, har den antropologiske kokebog en ekstra dimension, da læseren bliver i stand til selv at fremstille og sans maden og på den måde få en oplevelse af og indsigt i (mad)kulturen, som det skrevne ord ikke er i stand til at give. ■

Forslag til videre læsning

Fredensken, Rikke Elisabeth 2012, Georgiske småretter. Forlaget Findes.

RIKKE E. FREDERIKSEN ER CAND. MAG. I ANTHROPOLOGI (2008). HUN HAR SIDEN 2005 OPHOLDT SIG I GEORGIE I LÆNGERE PERIODER OG HAR DESUDEN SKREVET OM ØSTEUROPA FOR ONLINEMAGASINET RØST. NU ARBEJDER HUN MED BRUGERDREVEN INNOVATION OG ER TILKNYTTET ET PROJEKT OM UDVIKLING AF VELFÆRDESTEKNOLOGI I PLEJESEKTOREN. DEN 15. MAJ I ÅR UDKOM HENDES KOKEBOG "GEORGISK MAD".