

MUSIKKENS ROLLE I SOCIALE UDVEKSLINGER I PROFESSIONELLE KØKKENER

– EN STEMNINGSETNOGRAFI I ORD OG LYDE FRA ET FELTARBEJDE BLANDT KOKKE OG -ELEVER

Peter H. Frostholt, cand.pæd., lektor, Pædagoguddannelsen i Ikast, VIA University College

Den artikel viser analyser af musikkens rolle i sociale udvekslinger i professionelle køkkener. Gennem etnografisk feltarbejde på to aarhusianske restauranter undersøger artiklen, hvordan musik fungerer som en sonisk ramme og katalysator for sociale interaktioner blandt kokke og kokke-elever. Musik i køkkenerne viser sig at være en fremtrædende del af den sensoriske atmosfære, der både ansporer, inspirerer og strukturerer samtaler og interaktioner.

Artiklen præsenterer empiriske uddrag, der skildrer hverdagslivet i køkkenerne, med særligt fokus på musikkens funktion som lydlig kulisse og dens indflydelse på den sociale dynamik. Gennem analyser af specifikke musikstykker og de samtaler, de afføder, belyser artiklen, hvordan musik bidrager til udvekslingen af kulturelle referencer og understøtter en maskulinitetspræget kammeratskabskultur.

Artiklen trækker på teoretiske perspektiver fra Charlotte Baarts, der undersøger socialitet og jargon i arbejdsmiljøer og David L. Collinson, der analyserer humor og maskulinitet i arbejdskulturer. Disse perspektiver hjælper med at forstå, hvordan musik og social interaktion i køkkenerne er tæt forbundet med læring, social orden og kulturelle normer.

“ De udvalgte empiriske uddrag fra feltarbejdet, som jeg præsenterer igennem artiklen, har alle som deres primære funktion at skildre den overordnede sensoriske kulisse som et professionelt køkken kan udgøre.

INTRODUKTION

I forberedelsestimerne fra tidlig formiddag op til middagsservice og igen fra eftermiddag til tidlig aften høres der musik fra en temmelig forslået Bluetooth-højttaler, der er proppet ind i hjørnet af en hylde højt oppe i restaurantens i forvejen trange køkken. Den er forbundet til en Spotify-playliste på den telefon, som ejes af hvem der nu lige agerer DJ på dagen – oftest en af køkkenets erfarne kokkelever. Til stede er Nick, en 17-årig kokkeelev, der har sin allerførste dag på arbejde i køkkenet, og Rico, der bliver færdigudlært om få måneder og har flere års erfaring i køkkenet sammen med to andre ret erfarne elever og en udlært kok. Rico reagerer prompte, idet et nyt nummer går i gang på højttaleren: ”Åh ja, drenge! Det her er en banger!”. ”Er det... Lars Lilholt?”, spørger Martin, som også har været i køkkenet i et års tid. ”Det er det ikke – det er Gnags!”, siger Nick, der har første dag, ud i rummet. ”Wow, Nicky-boy! Kæmpe respekt for at vide det!”, udbryder Rico, tilsyneladende overrasket, imens han nikker med hovedet og løfter øjenbrynene. Nick nikker stille med hovedet og smiler, imens han fortsætter med at rense de syv hoveder romaine-salat i den store stålvaske, som han står bøjet over. ”Okay – så hør efter her, Nicky-boy...”, siger Rico, idet han tørrer hænderne i sit forklæde og tager sin telefon fra den smalle arbejdsstation i køkkenet. ”Den her har en fuldstændig undervurderet guitarsolo til sidst – det er sindsygt! Og hendes stemme! – hør godt efter!”, fortsætter Rico og sætter ny musik på.

Udgangspunktet for denne artikel er forskningsprojektet: Ja, tak!” – en pædagogisk antropologisk undersøgelse af (ud)dannelsesmæssige potentialer ved sidemandsoplæring og mesterlære på kokkeuddannelsen (Frostholm, 2022-2023) er forankret i VIAs Forskningscenter for Pædagogik og Deltagelse, program for Hverdagsliv og Fritidspædagogik, og tager afsæt i empiriske data indsamlet under et antropologisk feltarbejde over seks måneder støttet af forskningscentrets Frascati-midler.

Projektet kom i stand gennem et samarbejde med Kokkeuddannelsen, Aarhus Tech og to udvalgte restauranter i Østjylland: I anonymiseret form kalder jeg dem *Restaurant French* – en klassisk fine dining restaurant med franske traditioner og Michelin-anbefalinger på stribe og *Restaurant Concept* – en koncept-restaurant som arbejder med at tage udgangspunkt i sæsongrøntsager, som parres med fine vine.

Denne artikel har til formål at tilbyde et behind the scenes-indblik i kokkenes og kokkelevernes hverdagsliv. De udvalgte empiriske uddrag fra feltarbejdet, som jeg præsenterer igennem artiklen, har alle som deres primære funktion at skildre den overordnede sensoriske kulisse som et professionelt køkken kan udgøre. Derfor er der i denne artikel i særdeleshed fokus på de lydlige rammer, som musik gennem artiklens analyser vil vise, udgør en særlig sonisk ramme og katalysator for sociale udvekslinger blandt kokkene og kokkeleverne

“ Udvalgte stykker lyrik eller musikalske passager fra playlister afføder særlige små udvekslinger i form af samtaler eller humoristiske udvekslinger, hvis ikke direkte musikken ansporer eller inspirerer særlige indfald hos de tilstedeværende.

i køkkenerne. Musik er med andre en fremtrædende og markant del af den lydlige kulisse og atmosfære i køkkenerne. De tilstedeværende taler om musik, som vi så indledningsvist. Udvalgte stykker lyrik eller musikalske passager fra playlister afføder særlige små udvekslinger i form af samtaler eller humoristiske udvekslinger, hvis ikke direkte musikken ansporer eller inspirerer særlige indfald hos de tilstedeværende. Musikken kan man også både danse til og synge med på, som jeg skal vise.

Den introducerende køkkenscene har konkret til formål at vise, hvordan musik kan spille en fremtrædende rolle i et professionelt køkkens daglige rytme og sociale dynamik. Højtaleren, forbundet til en Spotify-playliste, styres af den, som er DJ på dagen. Umiddelbart synes det tilfældigt, hvem der forbinder deres telefon til højtaleren, selvom det oftest ender med at være en af køkkenets erfarne kokkeelever. Vi møder Nick, en 17-årig kokkeelev, der har sin første arbejdsdag på restauranten. Rico, der snart er færdiguddannet og har flere års erfaring, er der også. Sammen med to andre erfarne elever og en udlært kok opstår et lille, tilsyneladende spontant opstået fællesskab omkring musikken her under formiddagens forberedelser til frokost- og aftenservice. Musikken fungerer som en katalysator for interaktion og samtale: da et nyt nummer starter, reagerer Rico prompte: ”Åh ja, drenge! Det her er en banger!”. Martin, en anden kokkeelev, der er optaget af en stor stålskål med blåmuslinger, spørger lidt henkastet, om det er Lars Lilholt, der spiller. Nick, der har første dag, korrigerer ham og identificerer musikken som Gnags. Ricos overraskelse og ros til Nick for at vide dette, ”Wow, Nicky-boy! Kæmpe respekt for at vide det!”, viser en form for anerkendelse og opmuntring, der ender med at virke helt centralt i et læringsmiljø, hvor det at kunne begå sig socialt i overensstemmelse med rummets sociale koder og doxa (Vuorisalu & Alanen, 2015, s. 80-95; Bourdieu, 1990; Bourdieu, 2000) tilsyneladende er lige så stor en del af det at være i mesterlære, som det at opøve sit egentlige håndværk (se Frostholt, 2023). Denne lille formiddagsudveksling viser, hvordan musikken i køkkenerne tilsyneladende bidrager til udvekslingen af fælles kulturelle referencer, som led i de daglige sociale udvekslinger, som der sideløbende med madlavningen fyger igennem køkkenet på daglig basis.

Det er med dette introducerende afsæt denne artikel gennem udvalgte etnografiske skildringer tilbyder analyser af kokkes og kokkeelevers hverdagsjargon og maskulinitetsprægede kammeratskab, grænseoverskridende sprog og adfærd og en tydelig skelnen mellem de forskellige køkkenpraksisser: forberedelse og service, håndværk og sociale fornemmelser – alt sammen med musik, som en form for katalysator for udvekslingerne eller ramme for samtalerne.

Det indledende empiriske uddrag illustrerer desuden mit ønske om at bringe hverdagen helt tæt på og fremhæve de små, men betydningsfulde øjeblikke, der former de menneskelige relationer blandt kokkene

“ Etnografiske tekster er gennemsyret af levet liv og har til formål at vække vores forestillingsevne, fantasi og refleksion.

og -eleverne i køkkenen. Musikken bliver derfor som etnografisk materiale et redskab til at forstå de sociale dynamikker og kulturelle praksisser i køkkenet.

LÆSE- OG LYTTEVEJLEDNING – STEMNINGSETNOGRAFI OG SOUNDTRACK

De danske antropologer Helle og Anne Line Dalsgaard understreger, at etnografiske tekster er baseret på faktiske begivenheder og adskiller sig fra skønlitterære tekster ved ikke at kunne udfolde fortællingen frit. Til gengæld har de ofte adgang til et rigt og levende etnografisk materiale, hvilket gør det muligt at skrive liv frem på en autentisk måde. Etnografiske tekster er gennemsyret af levet liv og har til formål at vække vores forestillingsevne, fantasi og refleksion. Formålet med etnografiske tekster er at invitere læserne indenfor i hidtil ukendte, ubeskrevne og fremmede kulturelle praksisser, både på mikro- og makroskala. De opfordrer os til at stoppe op og betragte disse praksisser og de levede liv, de er en del af, fra nye og måske hidtil ukendte perspektiver. Gennem denne tilgang får læserne mulighed for at forstå og reflektere over forskellige kulturelle praksisser og de mennesker, der lever dem (Bundgaard & Dalsgaard, 2023). Det er mit mål med denne artikel at lade empirien tale først og lade de sansemæssige indtryk, som mine empiriske uddrag forhåbentlig vil vække, udfolde sig, før jeg tillader mig at låne teoretiske begreber og perspektiver. Teorien vil ikke være fraværende, men til stede med det formål at ophæve de empiriske udsagn til andet end blot rejsebeskrivelser og røverhistorier fra et køkken. Dog vil empirien i denne artikel altid få første ret, når jeg på ny øver mig i disciplinen: at skrive etnografi. Som stemningsetnografi vil de empiriske uddrag indeholde sansemættede beskrivelser, og som jeg vil vise, fylder musik en del i det samlede lydbillede, som omgiver kokkene og kokkeeleverne i køkkenerne. Derfor vil der til de empiriske uddrag og feltnoter, der indeholder musik, være et forslag til et soundtrack, som kan køre for læserens indre, hvis læseren da ikke sætter musikken på.

KORT OM FORSKNINGSFELTET

I det følgende vil jeg kort opridse en række studier, der enten deler analytisk genstandsfelt eller deler lignende feltlokationer med mit studie, med det formål at skitsere den forskningsmæssige kontekst og ramme, som mit projekt indskrives i.

I denne artikel indskrives jeg mig i en forskningsmæssig kontekst, der undersøger sociale og kulturelle dynamikker i professionelle køkkener. David E. Sutton og David I. Berris (2007) påpeger, hvordan restauranter fungerer som steder for social distinktion og kulturel udveksling. Carole Counihan og Susanne Højlund (2018) fremhæver, hvordan smag formes og deles i sociale sammenhænge, mens Jens Sejer Østergaard (2018) fokuserer på smag som både viden og iden-

“ Særligt fokusset på humør, fornøjelighed og ikke mindst socialisering er grundlæggende pointer, som jeg gennem mine analyser genfinder i mine data.

titet. Katharina Graf (2022) viser, hvordan smagsviden konstitueres gennem madlavning og kulturelle processer. Disse studier bidrager til forståelsen af, hvordan sociale og kulturelle praksisser i køkkenerne er tæt forbundet med læring og identitetsdannelse. Mit studie kiler sig for sin vis ud og ind imellem mine forgængeres perspektiver, idet jeg i generelle vendinger taler med om praktiseret socialitet og mulige kontekstspecifikke identitetskonstruktioner blandt deltagerne i køkkenerne. Dertil kommer også spørgsmålet om, hvordan man i køkkenerne påvirker og opdrager hinandens smag – her forstået både som konkret maddannelse, men også i bredere forstand, som hos mig eksempelvis musik. En analytisk ambition om at beskrive musikkens rolle i køkkenernes sociale fællesskaber bliver mit bidrag til denne række af køkkenstudier og deres analytiske bidrag til forståelsen af sociale læringsteorier, identitet og socialitet.

MUSIKKENS ANVENDELSE OG ÆRINDE I DE PROFESSIONELLE KØKKENER

Forskningsfeltet om musiks rolle på arbejdspladser er primært forankret i psykologien, som jeg vil vise. Eksempelvis viser Greg R. Oldham og hans kolleger, som alle er amerikanske psykologer, i artiklen *Listen While You Work?* (1995), hvordan musik synes påvirke både humør og kvaliteten af det arbejde, deres musiklyttende informanter præsterer. Nyere psykologisk forankrede studier viser tillige, at medarbejdere normalt foretrækker at kunne lytte til musik, da det gør arbejdet mere fornøjeligt og øger tilfredsheden og kreativiteten i deres arbejde (Lesiuk, 2005; Sanseverino et al., 2023). Lignende undersøgelser viser, at musik på arbejdspladsen fremkalder positive følelser samt inspiration, koncentration og stressreduktion og at lytning til musik kan påvirke velvære gennem humørregulering og dens fremmende effekt på socialisering (Sanseverino et al., 2023). Særligt fokusset på humør, fornøjelighed og ikke mindst socialisering er grundlæggende pointer, som jeg gennem mine analyser genfinder i mine data. Mine studier bevæger sig herfra væk fra de teoretiske pointers ophav i psykologien, når jeg gennem antropologien i stedet viser, hvordan musik i køkkenerne ikke alene påvirker deltagernes humør og almene trivsel og velbefindende, men ansporer og former en bestemt tone og særlige samtaleemner, for eksempel når musikkens lyrik ansporer til snak om kvinder, kærlighed og parforhold:

På min første dag på Restaurant French har jeg lige skiftet til min hvide kokkejakke, lånt kokkesko og sorte bukser, som jeg har fået besked på at have med hjemmefra, da jeg træder ind i køkkenet med min feltdagbog under den ene arm. Køkkenchefen sidder ved et bord foran køkkenet og tager noter om indkøb, vinbeholdning og leverandører på en hvid papirdug.

Soundtrack: Robbie Williams: "Feel"

"I don't wanna die. But I ain't keen on living either!", synger køkkenchefen med. "Det er altså en god linje!", udbryder han ud i rummet. "Den næste er bedre", siger en fra bagerst i det lille kvadratiske køkken, hvor fire kokkeelever står ind imellem hinanden og forbereder frokostservice. Han synger: "Before I fall in love. I'm preparing to leave her".

"Nå... Velkommen!", udbryder køkkenchefen fra sit bord og slår ud med armene, imens han ser op på mig. Han fortsætter: "Som du kan se, har vi et rent drengehold! Og hvis du skal skrive én ting ned i den bog, du render rundt med, så skal det være dette: 'When you employ women, you employ trouble!'". De fire kokkeelever i køkkenet griner og kigger kort ud igennem lugen mellem køkkenet og resten af restauranten, hvor køkkenchefen sidder. "For resten...", følger Yushua, en erfaren kokkeelev, op ude fra køkkenet: "...Tonen her er lige dele racisme og kvindehad". "Han har ret!" råber køkkenchefen, mens han rejser sig for at mødes med sin vinhandler: "Drenge, hav det godt! Dette er eliteholdet!".

Soundtrack: Ronan Keating: "When you say nothing at all"

Et par timer senere, under forberedelserne, kommer Ronan Keatings "When You Say Nothing at All" ud gennem Bluetooth-højttaleren. Yushua bemærker det og siger: "Det er også det, jeg siger til min kæreste: 'Det bedste er, når du bare holder kæft!'". Hans kolleger griner, imens de alle stopper op i deres forberedelse af grøntsager og urter i et par sekunder for at se på Yushua og grine med ham.

Umiddelbart tillader mændenes inspirationer fra musikkens lyrik nærmest af bagvejen, et indblik i nogle af de kulturelle og sociale praksisser, der dagligt foregår i professionelle køkkener og andre mandsdominerede arbejdspladser over hele Danmark og i andre dele af verden (se Baarts, 2004 eller Collinson, 1992). Uddraget viser, hvordan særlige musiknumre, og ikke mindst lyrikken og udvalgte tekstbidder fra dagens playliste ansporer til særlige samtaler blandt mændene. Flere af udsagnene vidner om misogyn maskulinitet og en stærkt seksualiseret eller kønsbaseret jargon, som til tider udgør indholdet af den småsnakken, som jeg erfarer finder sted i køkkenerne og gennem de udvekslinger, der blander sig ind og ud af den mere praktiske eller professionelle kommunikation, der handler om håndværk, madlavning, gæsterne og selve fagligheden, der løber gennem restauranterne til hverdag. Eksempelvis fortæller en næsten udlært elev, der er blevet tilbudt et job som køkkenchef på en restaurant i Thailand: "Jeg er i tvivl, for der er jo også jobtilbud på Island. Men Emma vil gerne med til Thailand, hvis det er. Og så kan jeg jo være sammen med hende der... Selvom det også er en form for hårdt arbejde!". Alle griner. Dette udsagn beretter til dels om, hvordan private drømme

“ Netop jargonen i maskuline fællesskaber har før været undersøgt i antropologisk regi.

om fremtiden væver sig ind og ud af anderledes samtaler om mad og kogekunst, og hvilke restauranter kokkeleverne drømmer om at spise på. Samtidig erfarer vi også her, hvordan sætningen "... Selvom det også er en form for hårdt arbejde!" udgør et lille tilsyneladende humoristisk svirp med halen, der får alle til at grine, idet det viser, hvordan drengeholdet praktiserer deres samtaler om kvinder, der kan være svære at være sammen med i lang tid ad gangen, underforstås. 'When you employ women, you employ trouble!' i helt konkret form, måske. Netop jargonen i maskuline fællesskaber har før været undersøgt i antropologisk regi:

For eksempel undersøger Baarts i en dansk kontekst emnet sikkerhed baseret på et antropologisk feltarbejde udført blandt betonarbejdere på en byggeplads. Gennem forankret deltagelse går Baarts selv i lære som betonarbejder og opnår gennem denne særligt situerede deltagelse viden om, hvordan socialitet skabes i praksis i et arbejdende fællesskab. Hun beskriver, hvordan fællesskabet blandt betonarbejdere træder i karakter i form af forskellige historier og dialoger og en særlig jargon. Baarts argumenterer for, hvordan det at kunne praktisere jargonen er med til at afgøre, hvilke sociale positioner den enkelte arbejder får mulighed for at indtage i fællesskabets interne hierarki (Baarts, 2004). I artiklen "Druk, bajere og løgnehistorier" (Baarts 2006) behandler Baarts dette perspektiv yderligere og beskriver, hvordan humor udtrykt som sproglig praksis meddeler, hvilke normer og kulturelle regelsæt, der eksisterer inden for sociale fællesskaber. Baarts' fokus på den sproglige praksis – jargonen – er interessant, da jeg netop ser, at humor som social omgangsform kommer til udtryk gennem en særlig sproglig stil. Som hos Baarts er det også min erfaring at humor udtrykkes gennem en distinkt sproglig stil (Frostholt, 2023; Frostholt & Krøyer, 2024). I denne sammenhæng oplever jeg for eksempel, hvordan de sprogpraksisser, der udfolder sig i køkkenene, opstår imellem det "rene drengehold", som køkkenchefen kalder sit team, og nærmest antændes af udefrakommende impulser – i dette tilfælde musik. Bluetooth-højtaleren og dens musik fungerer således i disse tilfælde af og til som en antændende gnist for de ytringer, udbrud og smådialoger – i dette tilfælde om kvinder og parforhold, der opstår blandt drengeholdet på Restaurant French. På samme tid informerer de udvekslinger, udsagn og bemærkninger, som flyver gennem luften, om de anerkendte rationaler for normer, regler og sociale hierarkier, som man som nyankommen skal lære at agere i forhold til: "...Tonen her er lige dele racisme og kvindehad!" og "When you employ women, you employ trouble!" – Sådan tænker vi her, og hvis du vil være med i klubben, taler du som os – underforstået. Foruden det at kunne sit gastronomfaglige håndværk knytter der sig således en kulturel knowhow til den kontekst, som kokkene er en del af til hverdag. Man må, foruden at lære at håndtere en kniv, snitte, hakke og filetere, lære det, som Baarts kalder den sociale fornemmelse – *sensus communis*, en slags social common-sense viden (Baarts, 2004, s. 27).

Hun skriver:

"Viden om at begå sig socialt skabes gennem udvikling af den sociale fornemmelse... Ved at indgå i sociale relationer kan mennesket komme til at forstå andre og vide, hvordan det skal agere socialt" (Baarts, 2004, s. 35).

På denne måde bliver det i spændingsfeltet mellem social og praktisk viden, at eleverne i køkkerne må lære at agere for at blive fuldgældigt medlem af *drengeholdet* i køkkenet. Den britiske antropolog Tim Ingold skriver i *The perception of the environment* (2000):

"One of the great mistakes of recent anthropology – what Reynolds (1993: 410), calls 'the great tool-use fallacy' – has been to insist upon a separation between domains of technical and social activity, a separation that has blinded us to the fact that one of the outstanding features of human technical practices, lies in their embeddedness in the current of sociality" (Ingold, 2000, s. 195).

I overensstemmelse med Ingold erfarer jeg, hvordan de ofte misogyne og køns-biased udvekslinger, der florerer blandt kokkene, eksisterer som en uadskillelig del af de strengt tekniske gastronompraksisser, der tillige fylder hverdagen ud på restauranterne. Dette ses, når Yousuf, igen helt konkret ansporet af lyrikken kort analyserer Ronan Keating og får sine kolleger til at grine med udtalelsen: "Det er også det, jeg siger til min kæreste: 'Det bedste er, når du bare holder kæft!'". Eller når linjen hos Robbie Williams "Before I fall in love. I'm preparing to leave her." tillige vidner om en helt særlig måde at tale om kvinder og potentielle kærester på, som antager misogyne undertoner. "Tale er praksis", understreger Baarts i sin analyse af jargonen som det sociale bindeled i miljøet blandt sine betonarbejderkolleger og antyder dermed, at fællesskab ikke kun opretholdes gennem rent praktisk arbejde – det hun kalder *praktisk solidaritet* – men også opretholdes gennem sociale udvekslinger (Baarts, 2004, s. 137).

Den britiske sociolog David L. Collinson pointerer, at mænd, ligegyldigt om de arbejder på en fabrik eller et kontor, som oftest synes at investere i en humorpraksis, der er kendetegnet ved sin maskuline og seksuelle karakter (Collinson, 1992: 104). Som flere studier før dette tillige har vist (se Roy, 1958; Burawoy, 1979; Boland & Hoffmann, 1983), er brugen af humor ofte et slags socialt kit, der binder fællesskaber sammen, og det gælder særligt fællesskaber mellem mænd, og det er netop det som kendetegner køkkenerne, som jeg deltog i. Begge køkkener havde udelukkende mænd og store drenge i de sene teenageår ansat: "We're an all boys team, som du ser", som køkkenchefen på Restaurant French sagde med en præsenterende håndbevægelse på min første dag i køkkenet. I "Engineering Humour" (1988) pointerer Collinson på baggrund af sit etnografiske feltarbejde foretaget på en lastbilfabrik i det nordvestlige England i 1980'erne, at humoren er med til at skabe solidariske fællesskaber og konstruere

“ Dertil tydeliggør humoren de særlige maskuline værdier, som ifølge Collinson knytter sig til arbejdermænd.

gruppeidentitet blandt de ansatte ved at bryde med hverdagens til tider kedsommelige arbejdsrutiner. Denne solidaritet fungerer også som en måde at bryde med organisationens fastlagte hierarkiske strukturer og ledelsens kontrol, og dermed som en form for modstand. Dertil tydeliggør humoren de særlige maskuline værdier, som ifølge Collinson knytter sig til arbejdermænd. Disse værdier er konkretiseres og verbaliseres gennem grænseoverskridende og seksualiserede humorudveklinger og en ophøjelse af det fysiske og manuelle hårde arbejde. Med Yousufs bevidste fordrejning af Ronan Keating-sangen "When you say nothing at all: "Det er også det, jeg siger til min kæreste: 'Det bedste er, når du bare holder kæft!'", og den efterfølgende reaktion af grin, smil og de korte blikke hans kolleger sender Yousuf, med en stille hovedrysten, virker komparative læsninger af Collinsons pointer om humorens funktion som en særligt maskulin solidaritetsform oplagte. At humoren således tilmed kan virke som et afbræk fra arbejdets, håndværkets og hele den rutineprægede monoton, som forberedelsessessionerne i køkkenerne er, agerer humoren også som et anderledes konsoliderende socialt forhold blandt kokkene og eleverne ikke ulig, men til stadighed i kontrast til det seriøse ædle håndværk, den fysisk hårde arbejdsdag og Michelin-ambitionerne. Den til tider misogyne og groft seksualiserede tone er måske *bare for sjov*. Dog indeholder humoren som praktiseret kommunikativ form, ifølge den amerikanske professor i kommunikation, John C. Meyer, *både inkluderende og ekskluderende elementer, hvilket gør, at humorens anvendelse i praksis er med til at konstituere et givent socialt fællesskabs grænser* (Meyer, 2000, s. 310). Enten er man med i humoren og med i køkkenet. Ellers er man ikke. På denne måde informerer selv de mindste subtile og bevidst fordrejede tekstanalyser foranlediget af køkkenernes respektive bluetooth-højtalere om adgang til *særlige* sociale forhold blandt kokkene og deres elever i køkkenerne.

STÆRKE KONTRASTER OG MUSIK SOM SANSEMÆSSIGT BAGTÆPPE

Som jeg indtil nu har vist, udgør musik en helt særlig social fællesnævner for de unge mænd i køkkenerne. Musikken fungerer som katalysator og gnist, der antænder helt særlige snakke, som også Sanseverino og kolleger, viser med deres analytiske blik på musikken rolle i socialiteten på arbejdspladser, formidlet i artiklen "Don't Stop the Music," Please: The Relationship between Music Use at Work, Satisfaction, and Performance" (Sanseverino et al. 2023). Særlige udvalgte sangtekster konnoterer særlige måder at tale om kvinder på, og musikkendskab kan tilsyneladende veksles, som en slags adgangsbillet til fællesskabet, som jeg indledningsvist har beskrevet. Musikken spiller med andre ord en central rolle i fællesskabet. Dog synes der at knytte sig helt særlige sociale sammenhænge til musikken. Musikken i køkkenet skal helst være skruet højt op, men kun i de tilfælde, hvor "vi er gæstfri", som *drengeholdet* på Restaurant French kalder det. Med både frokost- og aftenservice deles hverdagen

“ Det giver tilsyneladende energi, lader op og inviterer til leg med krop og ord.

på restauranten op i to helt forskelligartede praksisser. Gæstfri betyder i denne sammenhæng simpelthen *fri for gæster*. Derfor giver det mening, når Carlos, som er kokkeelevens Karls kælenavn, efter frokostservice ude fra køkkenet, ud igennem lugen spørger ”Er vi gæstfri?”, og tjeneren lidt kækt svarer ”Ja, tak! Vi er helt og aldeles gæstfri!”. Carlos fumler sin telefon op fra brystlommen, hvorefter Nik & Jays ”Lækker” kommer fra højttaleren på hylden et par sekunder senere, og drengeholdet svarer med et ”woop” og enkelte dansetrin, imens oprydningen fra frokosten pågår. Som Sanseverino et al viser, spiller autonomi i valg af musik og kontrol over musiklytning en afgørende rolle i, hvordan musik påvirker arbejdsoplevelser. Musikens direkte indflydelse på måden, hvorpå kokkene og deres elever bruger deres kroppe, synger lidt med og improviserer dansetrin vidner om en konkret indflydelse. Det giver tilsyneladende energi, lader op og inviterer til leg med krop og ord. Samtidig vidner anvendelsen af musik tillige om en skarp kontrastforhold i både praktiske og sociale praksisser i køkkenerne. Musikken er høj, kroppen tilsyneladende mere dansende og udvekslingerne præget af private, til tider misogyne, drømmende, humoristiske udsagn og indfald, som i sig selv udgør en konkret larmende kontrast til den stilhed, ro og tilsyneladende koncentration, der stille indfinder sig og *nærmest kommer snigende*, som jeg skriver i mine noter, i takt med at service nærmer sig kl. 11.30.

Soundtrack: Oasis: ”Wonderwall” & Guns’n’Roses: ”Sweet Child O’mine”

Der er relativ stilhed op mod frokostservice. Kun et par stykker småsnakker med koncentrerede blikke på maden, imens deres hænder forbereder. En enkelt mumler med på ”Wonderwall”. En anden er gået ud i en gang bagved køkkenet, hvor der opbevares tørvarer og *kondibøtter* i klar plast til opbevaring af madvarer. Han er på jagt efter bananfluer med en tændt blæselampe. ”Wonderwall” afbrydes brat af ”Sweet Child O’ Mine”. ”Hvad var der nu galt med Oasis?”, udbryder kokkeeleven, der mumlede med. ”Jeg fik bare lige nok”, lyder svaret fra eleven, der skiftede, imens han står med telefonen med Spotify-playlisten i hånden. ”Var det fordi jeg sang med?”, spørger den syngende elev, uden at få et svar. ”Det var sgu da skønsang!”, griner han. Guns N’ Roses spiller færdig.

Nyt soundtrack og sidste nummer inden service: Crowded House: ”Don’t Dream It’s Over”. Carlos slukker halvt inde: Service.

I skarp kontrast til forberedelsestiden, som varer fra 09.30 til frokostservice og igen efter endt frokost op mod aftenservice, hvor musik og private samtaler om faglige emner væver sig ind og ud mellem hinanden, er der omvendt nærmest ordløs og komplet ro under selve service, hvor håndværket og madlavningen foregår. De få meldinger, der kommer her, handler udelukkende om det, som drengeholdet er ansat til – at lave og servere mad.

Her er vi til aftenservice:

“ Køkkenets
klange både
inspirerer,
ordner og
former de
sociale
rum blandt
køkkenernes
aktører og
præger de
kulturelle
udvekslinger
og praksisser,
som de deler
og bliver til i.

Klokken er 19:30 og service er godt i gang. De fire kokkeelever og en nyudlært kok passerer lydløst ind imellem hinanden i køkkenet i deres hvide kokkejakker og sorte forstykker. ”Fuld koncentration” noterer jeg i min notesbog. Af og til med et lille ”bagved”, som indikerer: jeg går bagom dig. En steger fisk på en pande, en åbner østers, en kommer fra kælderen med to kondibøtter med hjertesalat. Lidt senere kommunikerer tre elever tilsyneladende lydløst, imens de anretter med hver deres element på de samme fire tallerkener. En sprøjter små dutter af creme fra en sprøjtepose, imens en anden anretter med radiser og den sidste med firkantede stykker tun. En ny bon kommer ind: ”To marv, to snegle, en confit.” halv-råber kokken ved bonautomaten ud i køkkenet. ”Ja, tak!”, lyder det unisont fra omkringværende kokkeelever i det lille køkken. Tjeneren stikker hovedet ind af lugen og spørger ”Hvis jeg kalder mellemret, hvor lang tid går der så?”. ”5-8 minutter”, lyder svaret fra kokken, der tjekker bonnerne fra automaten uden at kigge op. ”Jamen! Det er jo eliteholdet vi har på i dag!”. Ny bon kommer ind: ”Hovedretter bord 7, tak! 2 lam, 2 fangst, 2 bøf – en af dem done, tak.” ”Ja, tak!” kommer svaret prompte fra eleverne.

Hvor kontrasten mellem musikken i forberedelsestiden over for ikke-musik under service illustrerer en overordentlig konkret kontrast mellem de to køkkenpraksisser og måder at være til stede i køkkenet på, bliver den ro og koncentration, der indfinder sig i det sociale miljø blandt kokkene og eleverne i køkkenet, en anderledes usagt på en tavs og mere stiltiende måde. Det kommer snigende, som jeg noterer mig, og sker bare. Dagen efter aftenservice begynder det sociale spil igen, og vi udveksler opskrifter og taler om både mad og faglighed: ”Du tager en god neutral yoghurt på panden. Så kommer løg, hvidløg, gul og rød peber, tomat og spidskommen, salt og peber. Ind i en tortilla og så: Haps!”. Eller: ”Skriv ned! Verdens nemmeste tiramisumasse: 125 g sukker, 4 æg, 1 pk mascarpone og en halv liter fløde”. De forskellige anvendelser af - og praksisser omkring og igennem lyde, herunder musik, udvekslinger og det modsatte; koncentration og relativ stilhed, skaber en unik *sonoritet*, som er de beslægtede fagligheders begreb for klang eller klangfulhed. Sonoriteten knytter sig derpå også til de lydmæssige kvaliteter og karakteristika, der fremkommer i forskellige kulturelle og sociale kontekster (Riad, 1997, s. 29-30). I køkkenerne erfarer jeg således hvordan der knytter sig en særlig klangfuldhed eller sonoritet, som både præger, kendetegner og definerer køkkenhverdagens rytmer og kadencer på en og samme tid: det er lyd, praksis og socialitet internt forbundet. Køkkenets klange både inspirerer, ordner og former de sociale rum blandt køkkenernes aktører og præger de kulturelle udvekslinger og praksisser, som de deler og bliver til i.

“ Kokke-
eleverne står
i køkkenet
med kroppene
bøjet ned over
store gryder
og potter,
når de koger
op og rører
mos, imens
ordrerne
kommer ind
på bonauto-
maten, som
køkkenchefen
bemander her
til aften.

Soundtrack: Dire Straits: “Money for Nothing”

“Skrup op, Anders!”, råber køkkenchefen til eleven Anders, der allerede klapper med i 4/4-takt, imens han ser sin kollega i øjnene. De synger begge med nu.

Det er et helt andet køkkencrew, der er på arbejde i dag, og der er kun en gang fra dagen før, noterer jeg i min feltdagbog. I alt seks kokkeelever og en køkkenchef er til stede. I dag bliver der ikke talt så meget om kvinder og sex, og der bliver ikke grinet så meget, står der på første side i min feltdagbog for dagen. Der synes at være mere koncentration om maden, og de taler om maden og stiller spørgsmålstejn til den, skriver jeg: “Jeg synes ikke massen til tiramisu bliver blød nok. Skal jeg bare smide den ned i legeringen, når den er varm?”.

Soundtrack: Allan Olsen: “Vi lå jo i Herning”

Allan Olsen klinger af, og vi nærmer os personale-mad, kaldet *p-mad*; en dagligt tilbagevendende seance, hvor alle i personalet – tjenere, elever, kokke, køkkenchefer og antropologer – spiser sammen inden aftenservice. Under *p-maden* serverer et par kokkeelever frikadeller for personalet. “Skal du have rødkål til?”, spørger eleven sin køkkenchef, da han øser mad op for ham. “Ja, tak – rødkål og chips... Det bringer nemlig følelserne op i alle”, griner han. Han kigger på sovsen, da den bliver serveret, smager på den med en finger og siger “Jow, jow... Man kunne nok lige have sigtet den...”, og griner videre... “Men hey”, afbryder han sig selv: “Som vi siger her: Don’t talk shit about our food, women and kids!”. Alle griner...

Soundtrack: Queen: “I Want It All”

Efter *p-maden* op mod aftenservice vasker de seks elever gulv og sæber køkkenskabe ned, imens flere synger med på Queen. De hele bevæger sig i en symbiose med afstemte bevægelser ud og ind imellem hinanden. Under aftenservice er der igen tydelig koncentration, efter Queen og de efterfølgende numre for længst er klinget ud, og højtaleren er blevet slukket. Kokkeeleverne står i køkkenet med kroppene bøjet ned over store gryder og potter, når de koger op og rører mos, imens ordrerne kommer ind på bonautomaten, som køkkenchefen bemander her til aften.

Som vi erfarer i det ovenstående synes det afgørende for jargonen mellem kokkene og kokkeeleverne i køkkenerne, hvordan holdet sammensættes. De nærmest vante udvekslinger, der går på køn, kvinder og sex glimrer i hvert fald deres fravær på en måde, der gør, at jeg noterer det i min notesbog. Udvekslingerne erstattes af faglige samtaler om håndværk og opskrifter og køkkenchefens “*Som vi siger her: Don’t talk shit about our food, women and kids!*”, understreger, at der kan forekomme nuancer i samtalerne, og at deres kvinder, i

hvert fald er fredet på sin vis. Til service erfarer jeg dog samme ro, koncentration og nærvær som dagen før. Anderledes hjemmevant bliver stemningen og jargonen igen, når teamet fra dagen før igen møder op omkring kl. 09.00 for at forberede sig.

Soundtrack: Aerosmith: "I don't wanna miss a thing"

Formiddagsforberedelser: fem på job: en kok og fire erfarne elever. En smører en fars ud over nogle stykker af rødt kød. En rører en dej på røremaskinen. En deler hundredvis af grønne oliven midt over, imens en anden fylder forme med en flydende dej. Det hele foregår i relativ ro og tilsyneladende fordybelse. "And I don't wanna miss a thing", synger Steven Tyler fra Aerosmith ud igennem højttaleren klemmt inde på hylden. 2-pac og The Notorious B.I.G. tager over på playlisten med Runnin' (Dying to live). "Samlede I på brevpapir, da I var små?", spørger ham, de kalder Carlos, og bryder stilheden. "What?", lyder svaret, fra kokken, imens de andre griner. "Ja, hør nu... Brevpapir med Didl og Mary-Kate og Ashley. Så kunne man komme tæt på de lækre piger! Jeg fik sgu stiv pik i 4. klasse, da jeg holdt en pige i hånden. Det var kun mig og fire andre, der kunne få stiv pik, og så stod vi der i badet til idræt. Vi onanerede da også om kap i saunaen til svømning!". "Stop så, Carlos!" melder kokken ud. Carlos griner og fokuserer på udskæringen af det stykke tun, han har fundet frem. "Jeg tror, vi ville kunne få Danmarks bedste griseret. Lige med en hummertale ovenpå. 650 kr. a la carte.", siger kokken, og skifter emne. De har tidligere talt om at klare sig godt til diverse kokke-konkurrencer.

Soundtrack: Taylor Swift: "Cruel Summer".

"Yees, Taylor!", udbryder Carlos på ny. "Jeg siger jer... Didl-papir og Taylor Swift på radioen, så er der lagt op til...". "Stop så med at tale lort!", irettesætter kokken ham igen. "Hvaaa... har du fået fisse, Carlos?", spørger Tim, en elev ud i rummet uden af fjerne blikket fra sin dej. "Jep – det er derfor jeg er helt oppe at køre!". "Nå, vi skal have rensset ovne!", siger kokken, imens han sliber en kniv med store erfarne bevægelser.

Igen ser vi, hvordan tonen for dagen lægges med lige dele private fortællinger og faglige samtaler, om at deltage i konkurrencer og med konkrete ambitioner om "Danmarks bedste griseret". Musikken – her i form at Taylor Swift synes igen at agere forstærker for særligt Carlos' associationer: "Jeg siger jer... Didl-papir og Taylor Swift på radioen...". Endnu et oplæg til at tale om kvinder og fortid i særlig vulgær eller seksualiseret form, som ingen tilsyneladende bider på i dette team, denne formiddag. Den mere erfarne kok prøver da også at lukke ned for samtalen med sin "Stop så, Carlos!", der ikke synes at have effekt. "Stop så med at tale lort!", følger han senere op, indtil han til slut afleder og bliver praktisk med sin "Nå, vi skal have rensset ovne!". På ny vidner det empiriske uddrag ovenfor om, hvordan

både private samtaler om kvinder og seksualiserede forhold udgør dele af indholdet og referencerammen i formiddagens fortællinger i køkkenet. Imens bliver der tavst praktiseret fordybet håndværk, når der laves dej og arbejdes med fars og tun. Af og til bliver snakken afløst af både løsere og mere konkrete drømme om fremtiden og ønsker om at deltage i konkurrencer. ”650 kr. a la carte”, vidner om en særlig forretningside. På denne måde bliver det fysiske rum i køkkenet denne formiddag fyldt ud med et på sin vis ordnet virvar af musik, minder associationer, drømme og håndværk.

“ I samme nu handler det nok også om at forstå at stoppe, når kokken beder en om det.

DET AFSLUTTENDE

Min intention med denne artikel har været at give læseren et indblik i de musik- og lydpraksisser, som udfylder en række kokke og kokke-elevs hverdag. Med særlig musik og udvalgte udvekslinger, ytringer og samtaler som sonisk etnografisk bagtæppe, har jeg vist, at det at lære at blive kok i særdeleshed indeholder mere end det at øve sig i mestringen af sit gastronomiske håndværk. I lige så høj grad, viser det sig, at handler det om, at kunne sin musikhistorie og sine maskuline og til tider misogyne omgangsformer. I samme nu handler det nok også om at forstå at stoppe, når kokken beder en om det. Det må vi lade Carlos om selv at erfare. Tillige har jeg vist at musikken, som spiller fra de respektive køkkeners højtalere, gemt væk på hylder højt oppe bag kondibøtter og rustfri skåle i sig selv langt fra kun udgør baggrundsstøj. De tilstedeværendes brug af musik, deres reaktioner, indfald, inspirationer, danse og sange vidner om musikkens forenende og socialitetsstrukturerende funktion, som mine analyser og disses teoretiske indstik har vist. Samtidig kan man på baggrund af musikken og måske endda på opfordring fra den tillade at ytre sig groft, men humoristisk. Afslutningsvis vidner mine analyser også om anvendelsen af musik som skarp kontrast mellem det frivole og til tider opløftede arbejde under forberedelsessessionerne – i særdeleshed på grund af musikken, som står i skarp kontrast til det stille og fordybende arbejde, nærmest ordløse arbejde under frokost- og aftenservice. Ja, selve køkkenernes sonoritet – dets lydtapet indvirker i høj grad på, hvordan de sociale forhold og kulturelle praksisser i køkkenene får mulighed for udspille sig på daglig basis.

Referencer

- Baarts, C. (2004). Viden og kunnen: En antropologisk analyse af sikkerhed på en byggeplads. København: Institut for Antropologi.
- Baarts, C. (2006). Druk, bajere og løgnehistorier: Om humor og fællesskab på en byggeplads. *Dansk Sociologi*, 17(1), 68-83.
- Berris, D. (2007). Food and the senses. *Journal of Culinary Studies*, 12(3), 45-67.
- Frostholm, P. H. (2023). The practical craftsmanship and social practices of apprentice chefs in a professional kitchen setting. *Education in the North*, 30(1), 3-18. Artikel 1. <https://doi.org/10.26203/b42z-qx61>
- Frostholm, P. H., & Krøyer, T. R. (2024). Så hang den bare ned! Mytiske fortællinger fra et værksted. *Tidsskriftet Antropologi*, 2023(88), 45-61. Artikel 5. <https://doi.org/10.7146/ta.vi88.144064>
- Boland, R. J., & Hoffman, R. (1983). Humor in a machine shop: An interpretation of symbolic action. I L. R. Pondy et al. (Red.), *Organizational symbolism*. Greenwich, Connecticut & London, England: JAI Press Inc.
- Bourdieu, P. (1990). *In other words*. Cambridge: Polity Press.
- Bourdieu, P. (2000). *Pascalian meditations*. Cambridge: Polity Press.
- Bundgaard, H., & Dalsgaard, A. L. (2023). Etnografisk tekst: om at forstå verden gennem skrift. Samfundslitteratur.
- Burawoy, M. (2000 [1979]). *Manufacturing consent: Changes in the labor process under monopoly capitalism*. United States of America: The University of Chicago Press.
- Collinson, D. L. (1988). Engineering humour: Masculinity, joking and conflict in shop-floor relations. *Organization Studies*, 9(2), 181-199.
- Collinson, D. L. (1992). *Managing the shopfloor: Subjectivity, masculinity and workplace culture*. Berlin; New York: Walter de Gruyter & Co.
- Counihan, C., & Højlund, S. (2018). *Making taste public: Ethnographies of food and the senses*. Bloomsbury Academic.
- Graf, K. (2022). Taste knowledge: Couscous and the cook's six senses. *The Royal Journal of Anthropology*, 58(1), 123-145.
- Ingold, T. (2002). *The perception of the environment: Essays in livelihood, dwelling and skill*. London: Routledge.
- Lesiuk, T. (2005). The effect of music listening on work performance. *Psychology of Music*, 33(2), 173-191.
- Meyer, J. C. (2000). Humor as a double-edged sword: Four functions of humor in communication. *Communication Theory*, 10(3), 310-331.

Oldham, G. R., Cummings, A., Mischel, L. J., Schmidtke, J. M., & Zhou, J. (1995). Listen while you work? Quasi-experimental relations between personal-stereo headset use and employee work responses. *Journal of Applied Psychology*, 80(5), 547-564.

Riad, T. (1997, september). *Svenskt fonologikompendium* (s. 29-30). Læst 18. dec. 2024.

Roy, D. F. (1958). Banana time: Job satisfaction and informal interaction. *Human Organization*, 18, 158-168.

Sanseverino, D., Caputo, A., Cortese, C. G., & Ghislieri, C. (2023). "Don't stop the music," please: The relationship between music use at work, satisfaction, and performance. *Behavioral Sciences*, 13(1), 15. <https://doi.org/10.3390/bs13010015>

Sutton, D., & Berris, D. (2007). *The restaurants book: Ethnographies of where we eat*. Berg Publishers.

Vuorisalo, M., & Alanen, L. (2015). Early childhood education as a social field: Everyday struggles and practices om dominance.

I L. Alanen, L. Brooker & B. Mayall (Red.), *Childhood with Bourdieu*. Palgrave Macmillan.