



**Sociologiska institutionen**

Lunds Universitet

Kandidatuppsats i Sociologi, SOCK01

VT 2014

## **Restauranch**

- *"De två timmarna e det han som e king fucking ding a ling"*

**Författare:** David Lindbäck & Alexandre Miron

Abstract

**Titel:** Restauranch - "De två timmarna e det han som e king fucking ding a ling"

**Institution:** Sociologiska institutionen

**Lunds universitet Kurs:** SOCK01 Kandidatuppsats VT 2014

**Författare:** Alexandre Miron och David Lindbäck

Studien syftar till att, med hjälp av Bourdieus teorier om fält, kapital och habitus, tolka fyra individers upplevelser av vad det innebär att vara *restauranch* samt reda ut vad drivkrafterna är bakom att söka sig till restaurangbranschen och specifikt bartenderyrket. Vidare syftar studien till att få en ökad förståelse för *restauranch* med hjälp av Thorntons teorier om subkulturer. För att uppnå syftet använde vi oss av följande frågeställningar: Vilka är drivkrafterna bakom att söka sig till bartenderyrket? Vad innebär det att vara *restauranch*? Hur kan *restauranch* förstås som en subkultur?

För att besvara frågeställningarna använde vi oss av en kvalitativ metod där empirin samlades in genom fyra semi-strukturerade intervjuer. Empirin tolkades sedan genom Bourdieus teorier om kapital, fält och habitus samt Thorntons teorier om subkulturer.

Vårt resultat visar på att inledande drivkrafterna är av ekonomisk karaktär, att individerna sedan stannar i och väljer att göra karriär inom fältet främst grundas i möjligheten till ökad status och sexuell framgång, även i vissa fall möjligheten att bli något av en kändis. *Restauranch* kan främst beskrivas som ett sätt att föra sig i krogmiljöer genom att vara spontan, slösaktig, sexuellt frigjord, ha ett brett socialt kontaktnät, en drogliberal inställning och gilla att berusa sig på alkohol, helst Fernet Branca och galopp. Framförallt är man privilegiad och anser sig vara en elit i krog- och nattklubbmiljöer då man står över andra grupper som "babbar", "bönder" och den stora massan. *Restauranch* har sin egen statushierarki och fungerar som en subkultur där man kan åtnjuta en högre status utefter egna föruttsättningar, och fungerar till viss del som en fristad från det konventionella samhällets krav, klasser och roller.

**Nyckelord:** Bourdieu, Thornton, subkultur, restauranch, restaurangbranschen, bartender, kapital

## Innehållsförteckning

<b>1 Inledning</b>	<b>1</b>
1.1 Problemformulering, syfte och frågeställning	2
1.2 Avgränsning	2
<b>2 Metod</b>	<b>3</b>
2.1 Hermeneutik	3
2.2 Förförståelse	4
2.3 Urval	4
2.4 Konstruktion av intervjuguide	5
2.5 Genomförandet av intervjuerna	6
2.6 Etik	7
2.7 Reliabilitet och validitet	7
2.8 Resultat och analys	8
<b>3 Teori</b>	<b>9</b>
3.1 Bourdieu	9
3.2 Subkultur	11
<b>4 Resultat</b>	<b>13</b>
4.1 Från diskplockare till bartender	13
4.2 Synen på alkohol- och drogkonsumtion	17
4.3 Stil och smak	19
4.4 Att föra sig rätt	21
4.5 Vikten av ett socialt nätverk	23
4.6 Grupperingar	24
<b>5 Analys</b>	<b>26</b>
5.1 En Bourdieusk analys av restauranch	26
5.1.1 Restauranch och ekonomiskt kapital	26
5.1.2 Socialt kapital och status	26
5.1.3 Vi och dem: habitus och smak	27
5.1.4 Sex, droger och alkohol	30
5.1.5 Solidaritet	31
5.2 Restauranch som subkultur	32
<b>6 Slutdiskussion</b>	<b>35</b>
6.1 Förslag till vidare forskning	37
<b>Referenslista</b>	<b>38</b>
<b>Bilaga 1</b>	<b>39</b>
<b>Bilaga 2</b>	<b>41</b>

# 1 Inledning

Restaurangvärlden - vart vi än vänder oss ser vi dem: restauranger, barer, krogar och nattklubbar. Den gestaltas flitigt i populärkulturen och är ofta på ett eller annat sätt på tapeten inom nyhetsflödet och samhällsdebatten. De flesta av oss har vid ett eller annat tillfälle stiftat närmare bekantskap med restaurangvärlden, kanske har vi själva arbetat där eller så har vi vänner som arbetar eller arbetat inom branschen. Att besöka restaurang, pub, krog eller nattklubb är och har länge varit ett vanligt sätt att umgås och tar upp en stor del av många människors fritid. Med andra ord fyller restaurangvärlden en viktig social funktion i vårt samhälle samtidigt som branschen skapar många arbetstillfällen.

Vårt intresse för denna värld föddes på allvar då vi började gymnasiet och för första gången satte vår fot på en nattklubb med hjälp av en lånad legitimation. Sedan dess har sättet vi umgås på för alltid kommit att förändras. Utelivet kom att bli allt viktigare. Istället för att leta hemmafest eller tjafsa om vilken film man skulle hyra handlade helgerna nu om att fixa legitimation och pengar. Efter gymnasiet tog vi vanliga ”åtta till fem-jobb” och tog snart steget in i studentlivet medan kroglivet fortsatte vara en del av vår fritid, men för många av våra vänner blev krogen också deras arbetsplats. Vi började märka att de fick nya preferenser och beteenden samtidigt som de började benämna detta som *restauranch*.

Nyligen hörde vi en vän påstå att alla som arbetat inom restaurangbranschen kan se på hur en individ för sig i krogmiljö om denne också arbetat inom restaurangbranschen. När vi bad honom förklara hur man kan se detta förklarade han det som att personen är *restauranch* och förklarade att det enligt honom är en subkultur kopplad till restaurangvärlden. Genom en googling insåg vi att begreppet *restauranch* sträcker sig längre bort än vår vänskapskrets. Vi hittade bland annat en reklamkampanj till en nattklubb i Visby med texten ”Are your restauranch enough?” (<https://sv-se.facebook.com/events/138341259512700/>) ([https://www.youtube.com/watch?v=GNPnmbe\\_SkU](https://www.youtube.com/watch?v=GNPnmbe_SkU)). Vi hittade däremot ingen förklaring eller definition av begreppet och bestämde oss då för att göra en studie av fenomenet *restauranch*.

## 1.1 Problemformulering, syfte och frågeställningar

Att individer som arbetat inom restaurangbranschen kan känna igen varandra genom sättet de för sig indikerar att de utvecklat ett visst sätt att föra sig i den miljön. *Restauranch* ter sig således vara ett begrepp som används för att förklara detta, trots att begreppet saknar en allmän definition. När vi var yngre erinrar vi oss att många i vår omgivning drömde att bli bartender och det var populärt med bartenderkurser. Trots att det generellt inte anses som ett högstatusyrke samt innebär att man ofta arbetar obekväma tider som nätter och helger när de flesta andra människor är lediga, söker sig många hit. Således finner vi det intressant vad som lockar med en karriär inom restaurangbranschen och hur att vistas och arbeta där påverkar en individs handlingsmönster.

Studien syftar till att, med hjälp av Bourdieus teorier om fält, kapital och habitus, tolka fyra individers upplevelser av vad det innebär att vara *restauranch* samt reda ut vad drivkrafterna är bakom att söka sig till restaurangbranschen och specifikt bartenderyrket. Vidare syftar studien till att få en ökad förståelse för *restauranch* med hjälp av Thorntons teorier om subkulturer.

Vår frågeställning är:

- Vilka är drivkrafterna bakom att söka sig till bartenderyrket?
- Vad innebär det att vara *restauranch*?
- Hur kan *restauranch* förstås som en subkultur?

## 1.2 Avgränsning

Uppsatsens metod är kvalitativ och gör inga anspråk på att dra några generella slutsatser om restaurangvärlden utan syftar till att tolka och förklara vad det innebär att vara *restauranch*, vad drivkrafterna inom branschen är, och vidare reda ut hur den kan förstås som en subkultur, med utgångspunkt i fyra manliga informanternas erfarenhet av att arbeta som bartender på nattklubb och deras upplevelser av vad det innebär att vara *restauranch*. Vidare är studien avgränsad till en stor, svensk stad och till informanter som har privat- och arbetsrelaterad erfarenhet av restaurangvärlden.

## 2 Metod

Något som kännetecknar kvalitativa metoder är att de till skillnad från kvantitativ metod, vars fokus ligger på statistik och kvantifierbara resultat, istället behandlar kvalitet och försöker närma sig själva kärnan av det fenomen som ämnas studeras. En typisk fråga en kvantitativ forskare kan ställa sig är till exempel ”hur många eller ”hur mycket”, medan den kvalitativa forskarens frågor snarare kretsar kring ”vad”, ”hur”, och ”varför” (Wästerfors och Sjöberg 2008) (Gubrium, och Holstein, 1997). Eftersom vår studie syftar till att tolka fyra individers upplevelser av vad det innebär att vara *restaurant* samt reda ut vad drivkrafterna är bakom att söka sig till restaurangbranschen och specifikt bartenderyrket, samt hur *restaurant* kan förstås som en subkultur var det alltså typiska kvalitativa forskningsfrågor. Något annat som karakteriserar kvalitativ metod är att den ofta är hypotesgenererande. Det innebär att man använder sig av ett induktivt tillvägagångssätt (Wästerfors och Sjöberg 2008); man närmar sig ett fenomen, försöker få förståelse för och beskriva det, och först efter det skapar man sig en hypotes.

### 2.1 Hermeneutik

Wästerfors och Sjöberg (2008) menar att människor inte är objekt utan de är tolkande, handlande och kännande subjekt på verklighetens, eller kanske mer adekvat, verkligheternas arena. Då vi ämnar besvara vår frågeställning genom att tolka människors upplevelser använder vi oss av ett hermeneutiskt perspektiv då hermeneutiken enligt Widerberg (2002) betyder att tolka, översätta, förtydliga, klargöra och utsäga. Vidare beskrivs hermeneutiken som en tolkningslära som utgör ryggraden i analysmetoden. Hermeneutiken baseras på vissa grundläggande antaganden eller förutsättningar. Via Barbosa da Silva och Wahlberg (1994) nämner Widerberg (2002) några specifika grundantaganden: Mening kan endast skapas och förstås i ett samband eller en kontext. Vid tolkning och förståelse är helheten beroende av delarna samtidigt som delarna är beroende av helheten. Förståelsen förutsätter eller bygger på forskarens förförståelse och varje tolkning föregås av vissa förväntningar eller förutfattade meningar. Således utgör empirin delar som vi genom att binda samman med teori, tidigare forskning samt vår förförståelse av fältet söker skapa en helhetsbild av vad det innebär att vara *restaurant* och drivkrafterna bakom.

Sett till studiens syfte fann vi det mest lämpligt att använda oss av intervjuer. Vidare valde vi att använda oss av semi-strukturerade intervjuer för att få en djupare förståelse och mer personliga perspektiv. En semi-strukturerad intervju innebär att man på förhand formulerar några basfrågor på de teman man finner relevanta för studien. Frågorna skall vara medvetet formulerade så att intervjupersonen i så hög grad som möjligt skall associera fritt om ämnet.(Bryman, 2003).

## 2.2 Förförståelse

En del av vår förförståelse grundas i att vi har en bred erfarenhet av restaurangbranschen som gäster. Vi har dessutom ett flertal vänner som arbetar och har arbetat inom restaurangbranschen och har således umgåtts mycket med människor inom restaurangbranschen. En del av vår förförståelse grundas också i den teori vi läst och framför allt då i Bourdieus teorier om kapital, fält, smak, habitus och livsstil men även i Thorntons teoribildning kring subkulturer som är en vidareutveckling av Bourdieus teorier.

## 2.3 Urval

Urvalet av intervjupersoner är baserat på uppsatsens syfte. Inledningsvis satte vi upp vad Svenning (2000) benämner som *kvoturval*, vilket han beskriver som en metod som kan användas i kvalitativa studier. Den första kvoten var individer som arbetar eller har arbetat minst två år inom restaurangbranschen i eftergymnasial ålder och således har vistats i det aktuella fältet i vuxen ålder. Den andra var att de skulle ha erfarenhet av att arbeta som bartender på nattklubb. Vidare var en kvot att informanterna arbetat inom restaurangbranschen det senaste året. Att vi har valt just nattklubb bartendrar beror på att vi genom vår förförståelse förstått att det anses ligga relativt högt upp i statushierarkin bland anställda inom branschen om man bortser från chefspositioner. Att samtliga informanter börjat som diskplockare och arbetat sig upp borde medföra en bred erfarenhet av branschen. En sista kvot var att informanterna skulle vara mellan 25 och 30 år. För att få mer nyanserad empiri valde vi två informanter som fortfarande regelbundet arbetar inom restaurangbranschen samt två informanter som idag har en annan huvudsaklig sysselsättning.

Efter vi bestämt vilka kvoter informanterna skulle uppfylla använde vi oss av ett så kallat *strategiskt urval*, vilket används vid urval av kvalitativ data när man eftersträvar kvalitetspräglad information vilket man får genom informanter med störst kunskap inom det sociala system som studeras (Smith, H, W, 1981 refererat i Halvorsen 1992). Då vi har ett flertal vänner inom restaurangbranschen kontaktade vi dessa, berättade om studiens syfte och bad dem hjälpa oss hitta informanter som uppfyllde våra kvoter. Dessa valdes sedan strategiskt ut genom att våra vänner ansåg dessa individer ha en bred erfarenhet av och kunskap om det fält vi studerar. Utifrån detta fick vi telefonnummer till sex möjliga informanter.

## 2.4 Konstruktion av intervjuguide

Inför intervjuerna konstruerade vi en intervjuguide (Bilaga 1). I Esaiasson et als Metodpraktikan (2003) beskrivs att man vid konstruktionen av en intervjuguide dels skall se till *form* och dels till *inhåll*. Genom intervjuguidens form söker man skapa en dynamisk situation med ett levande samtal vars innehåll skall knytas an till studiens problem. Formmässigt använde vi oss av korta frågor som är enkla att förstå för intervjupersonen samt deskriptiva i form vilket Esaiasson et als (2003) menar kan framkalla spontana beskrivningar baserade på intervjupersonens verklighet. De inledande frågorna i intervjuguiden är så kallade *Uppvärmningsfrågor* och användes till att skapa kontakt med intervjupersonen samt för att lätta upp stämningen. Eftersom vi använde oss av semi-strukturerade intervjuer följdes dessa upp med vittomfattande *tematiska frågor* som ger intervjupersonen tillfälle att utveckla de företeelser som står i centrum av studien. Som komplement till de *tematiska frågorna* använde vi *uppföljningsfrågor*, vilka knöts an till de tematiska frågorna i syfte att få ett än mer innehållsrikt svar.

Det slutliga steget i konstruktionen av intervjuguiden var att genomföra en testintervju. Esiasasson et al (2003) menar att en testintervju är viktig om man vill få ett dynamiskt fungerande samtal, kontrollera att formuleringar inte låter onödiga och krångliga, samt testa om intervjuens teman följer en logisk ordning. Testintervjun gjordes på en bekant till oss som uppfyllde urvalskriterierna. Efter testintervjun gjordes smärre ändringar i intervjuguidens form gällande den logiska ordningen. Testintervjun spelades in med hjälp av två mobiltelefoner och vi valde även att föra anteckningar. Vår testinformant påpekade att



antecknandet gjorde honom nervös och vi valde därför att därefter endast spela in intervjuerna.

## 2.5 Genomförandet av intervjuerna

När vi inledningsvis kontaktade informanterna förklarade vi att de kommer vara anonyma samt berättade i korta drag om studiens syfte och vilka typer av frågor som skulle ställas för att ge informanterna möjlighet att komma med färdiga tankar och funderingar. Härigenom gav också våra informanter direkt feedback då samtliga tyckte att studien lät intressant och såg fram emot att få bidra med sina erfarenheter och åsikter.

För att skapa en mer avslappnad stämning lät vi informanterna själva föreslå intervjuplats. Varje intervju spelades sedan in med hjälp av två mobiltelefoner, ifall det skulle uppstå problem med en inspelning och såg till att informanterna var införstådda på detta. Vidare förtydligade vi studiens syfte för informanterna. Vi förklarade hur deras intervjuer skulle komma att användas, att de kommer presenteras anonymt i studien samt att inspelningen skulle komma att raderas efter att den transkriberats. Informanterna informerades om att de när som helst kunde dra sig ur. Efter vi delgivit informanterna denna informationen och de delgivit oss sitt samtycke slog vi på bandspelaren och inledde intervjun.

Första riktiga intervjun gjordes med Nate. Intervjun genomfördes i han och hans flickväns lägenhet. Intervjun fortgick i 52 minuter. Den andra intervjun med Liam genomfördes på ett trendigt café i centrala delarna av en svensk storstad. Intervjun höll på i 49 minuter. Den tredje intervjun var med Justin och ägde rum hemma hos en gemensam bekant efter Justins önskemål. Intervjun skedde dock bakom stängda dörrar och pågick i 74 minuter. Intervjun med vår fjärde informant, George, ägde rum i hans bostad och varade i 42 minuter. Bakgrundsinformation om informanterna återfinns i bilaga 2.

Samtliga informanter gav mer öppna och genomtänkta svar än vad vi vågat hoppas på. Det blev mycket fritt associerande hos informanterna, till den grad att de vid flera tillfällen på eget bevåg tog upp teman vi hade i vår intervjuguide innan vi ens hade ställt frågorna. När det ändå uppstod tillfällen då intervjupersonerna inte tog upp sådant vi ville att intervjun skulle handla om följde vi upp med vad Esaiasson et al (2003) kallar *direkta frågor*. Då vi behövda avstämna att vi uppfattat intervjupersonens svar korrekt eller testa potentiella förklaringar ställde vi så kallade *tolkande frågor*, exempelvis ”Menar du att?” (Esaiasson et al, 2003). Då

informanterna använde slang- och branschord frågade vi om ordet eller uttryckets betydelse för att undvika feltolkningar

## 2.6 Etik

I och med att uppsatsen tar upp känsliga och olagliga ämnen samt frågor som rör informanternas kollegor och arbetsgivare fann vi det vara av yttersta vikt att göra noggranna, etiska överväganden. För att informanterna inte på något sätt skulle fara illa av sin medverkan valde vi att låta samtliga informanter vara anonyma och såg till att varje intervju skedde under gemensamt samtycke. Vi använder oss av fingerade namn i uppsats och transkribering. För att ytterligare säkerställa informanternas anonymitet skriver vi inte ut namn på städer, restauranger, pubar eller nattklubbar samt raderade inspelningarna så fort de transkriberats. Inför varje intervju förklarades detta tydligt för informanten och vi bad även om informanternas samtycke gällande hur mycket av deras bakgrund som presenteras i uppsatsen.

## 2.7 Reliabilitet och validitet

Något som präglar hela den metodologiska diskussionen är de två allmänt vedertagna kriterierna på vetenskaplighet; validitet och reliabilitet. Dessa begrepp har för kvalitativ forskning länge varit som en nagel i ögat, och den påstådda bristen på dessa två kriterier har länge utgjort en källa för kritik mot kvalitativ forskning från positivistiskt lagda metodologer. Att dessa kriterier blir problematiska att tillämpa på kvalitativ forskning grundar sig i det filosofiska ställningstagande som det innebär att ha som kvalitativ forskare då kvalitativ forskning präglas av synen att det inte finns någon objektiv sanning, (Hennink, Hutter och Bailey, 2011) eller som Wästerforst och Sjöberg (2008) menar; människor är inte objekt. Det blir därför paradoxalt att använda sig av validitet och reliabilitet för att uppnå direkt kunskap om denna ”verklighet”. På grund av denna problematik förklarar Katarina Jacobsson att forskare försökt göra om validitet och reliabilitet till mer användbara begrepp för det kvalitativa arbetssättet (Wästerfors och Sjöberg, 2008). Ett exempel är Lincoln och Guba (1985) som föreslagit att man istället för intern validitet eller sanningsvärde i kvalitativa undersökningar bör prata om *trovärdighet*. Vidare ska man akta sig för vad man i traditionella kvantitativa undersökningar kallar för tillämplighet eller extern validitet och istället prata om *överförbarhet*. De fortsätter med att ställa begreppet reliabilitet mot det enligt dem bättre

passande *pålitlighet* och till sist objektivitet mot *konfirmerbarhet* (Wästerforst och Sjöberg 2008).

Gällande trovärdigheten är det såklart svårt att veta ärlighet- och sanningsgraden när informanterna talar om känsliga- och olagliga ämnen som till exempel sex och droger. Av denna anledning valde vi att ställa frågor som både rörde informanterna personligen men även deras uppfattning av kollegor och andra i branschen. Något som gjorde pålitligheten och konfirmerbarheten problematisk är det faktum att vi uppsatsförfattare har erfarenhet av restaurangvärlden som gäster samt umgåtts med bland annat bartenderar. Vi sökte således åsidosätta våra förutfattade meningar för att endast se till den empiri som kommit ur intervjuerna.

## **2.8 Resultat och analys**

I resultatdelen presenteras empirin genom direkta citat och sammanfattningar. Vi valde att sammanställa intervjuerna i en och samma text för att minska antalet upprepningar på av många likartade svar. Vi fann det nödvändigt för läsbarheten att i vissa tillfällen skriva ut sammanfattningar då informanterna stundtals talat i långa, svårfångade och utsvävande meningar med mycket pauser, ”hummande” och ord som ”typ”, ” ba”, ”liksom” och dylikt. Eftersom skämtsamma toner, gestikuleringar och liknande inte framkommer i text skriver vi även ut hur saker sägs när det är relevant. Vidare slängde sig samtliga informanter med mycket slang- och branschord och första gången ett slang- eller branschord nämns ges en definitionen av begreppet inom parentes.

Vår första och andra frågeställning besvaras genom att tolka empirin utifrån Bourdieus teorier och vår tredje frågeställning med hjälp av Thorntons teorier om subkulturer.

## 3 Teori

### 3.1 Bourdieu

Människor ingår i olika sociala grupper som rör sig inom olika sociala *fält*. Ett fält karaktäriseras av en strid mellan aktörerna inom fältet om olika positioner och om de ekonomiska och symboliska resurser som där produceras och fördelas. Samtidigt hålls fältet ihop av en gemensam enighet om fältets betydelse och att dess resurser är värda att ta strid för (Bourdieu, 1993). Ett exempel är konstens fält där olika aktörer som konstnärer, konstkritiker och förläggare kämpar om olika positioner och tillgång till resurser, men binds samman av den gemensamma uppfattningen att ”äkta konst” är något som är värt att kämpa för.

De olika fälten präglas av olika former av *kapital*. Med kapital menar Bourdieu alla former av tillgångar och värden som kan tillskrivas en individ, såväl materiella som immateriella (Bourdieu, 1993). Den mest uppenbara kapitalformen är ekonomiskt kapital, som helt enkelt beskriver en individs ekonomiska och materiella resurser som t.ex. pengar och bostad. Enligt Bourdieu är den form av kapital som tillskrivs störst värde i samhället, förutom ekonomiskt kapital, det symboliska kapitalet. Med symboliskt kapital menas den kapitalform som på det aktuella fältet ”tillerkännes värde”(Bourdieu, 1993). Alla kapitalformer kan med andra ord ta formen av symboliskt kapital. Hierarkin inom ett fält är mer eller mindre en avspegling av individernas totala innehav av kapital i allmänhet, och det symboliska kapitalet i synnerhet.

Enligt Bourdieu utgörs det symboliska kapitalet i det moderna samhället framför allt av kulturellt kapital just för att det tillskrivs ett högt värde av de flesta i samhället. Bourdieu menar att kulturellt kapital är kopplat till en marknad genom att det kan ”växlas in” mot ekonomiskt kapital. En tydlig form av kulturellt kapital är utbildningskapital, som alltså kan innebära en höglönlönad anställning och därmed bidra till en individs ekonomiska kapital. (Bjurström, 2005)

På så sätt är det kulturella kapitalet också kopplat till makt i samhället då de flesta maktpositioner i samhället kräver ett stort utbildningskapital. Men att ha ett stort kulturellt kapital garanterar inte nödvändigtvis tillträde till maktens korridorer. Ofta behövs även de rätta kontakterna, vad Bourdieu kallar för socialt kapital och som helt enkelt är det sociala nätverk en individ har. (Bjurström, 2005)

Ansträngningarna som det innebär att skaffa sig en lång utbildning genererar alltså i ”belöningen” kulturellt kapital, vilket också leder till behärsknigen av specifika färdigheter och kompetenser vilket kommer till uttryck i till exempel smak, bildning, stil, samt språklig och kulturell kompetens. Denna form av förkroppsligat kulturellt kapital utgör en del av vad Bourdieu kallar en individs (eller grups) *habitus* och har liksom blivit en del av dennes essens. Alla individer besitter ett habitus, men precis som kapital är habitus värde beroende av erkännandet från ett specifikt fält (Bjurström, 2005).

Bourdieu menar att människors habitus produceras av en individs samlade livserfarenheter och således är alla individers habitus unika. Skillnader i människors habitus produceras enligt Bourdieu av ”skillnader i deras objektiva existens- och livsvillkor (Bourdieu, 1993). Enligt Bourdieu är det också habitus som styr en individs dispositioner, handlingsmönster, hur den tänker, dess värderingar och hur denne uppfattar olika situationer. "Habitus är å ena sidan en produkt av sociala förhållanden och fungerar å andra sidan som en aktivt verksam orienteringsprincip i den sociala världen. (Bourdieu, 1993). Bourdieu menar att det därför inte är en slump att människor som delar klassbakgrund också delar smak, då deras dispositioner som styrs av deras habitus alltså till viss del är klassförankrat (Bourdieu, 1993). En viss typ av habitus leder till specifika praktiker och innebär en korrelation mellan smak, handlingar och val inom olika slags situationer så som till exempel val av konsumtion, matvanor och språkbruk. Habitus ligger med andra ord till grund för olika *livsstilar*, eller som Bourdieu beskriver som ”den enhetlighet som ligger dold i mångfalden av skiftande praktiker inom olika fält” (Bourdieu, 1990).

Bourdieu menar att en aktörs (eller en grupp aktörer vars praktiker är producerade av liknande förhållanden, t.ex. en klass) hela uppsättning praktiker både är systematiska, eftersom de är produkten av tillämpningen av identiska scheman, och systematiskt distinkta från praktiker utgjorda av andra livsstilar. (Bourdieu, 1984). En grupp och dess praktiker definieras därför av allt som särskiljer dem från vad de *inte* är och framför allt av det som gruppen motsätter sig. Enligt Bourdieu finns det ingenting som klassificerar någon mer än hur denna klassificerar. Bourdieu menar därför att social identitet är definierad och fastställd genom skillnader och motsatsförhållanden. En preferens för något innebär således ett avståndstagande från något annat, och något som anses som förfinad smak innebär att något annat anses smaklöst eller vulgärt (Bourdieu, 1984).

## 3.2 Subkultur

Med subkultur menas en gruppering av människor, ofta ungdomar, som i olika stor utsträckning ingår i en gemenskap och känner tillhörighet. Genom att dela intressen, smak, stil och normer, skiljer de sig också från det övriga samhället och distanserar sig från det och dess normer (Fornäs, Lindeberg och Sernehed, 1994).

Kulturvetaren Sara Thornton studerade så kallade ”club-cultures”, rave- och danskulturer som uppstod i Englands undergroundarenor på 90-talet. Hon menar att subkulturer, som också ofta kallas ungdomskulturer, är kopplat till just ungdomlighet och att det i längden blir omöjligt att stanna kvar i subkulturen då verklighetens krav för eller senare gör sig påminda (Thornton, 1995). Vidare menar Thornton att subkulturer innebär en fristad från det konventionella samhällets ansvar, klasser och roller. De tillåter medlemmarna att utifrån egna förutsättningar och regler skapa sig en alternativ statushierarki oberoende av klass och inkomst (Thornton, 1995). I sin analys av subkulturer har Thornton utvecklat Bourdieus kapitalbegrepp och kompletterat det med sitt begrepp *subkulturellt kapital* som hon beskriver som ”hipphet”. För Bourdieu är den sociala statusen framför allt kopplad till klass och till innehavet av kapital, men enligt Thornton är de individer med högst status inom en subkultur de som är hippast (Thornton, 1995). Subkulturellt kapital är alltså en form av kulturellt kapital som bekräftar status hos den relevanta åskådaren. Det är med andra ord en form av symboliskt kapital inom subkulturen och som bland annat tar sig uttryck i adekvat användning av slang, sätt att bete sig och att kunna göra de rätta distinktionerna. De individer inom subkulturen som anses mest autentiska är de som innehar mest subkulturellt kapital. Hippheten ska framstå som fullständigt naturlig och ingenting demonstrerar bristen på subkulturellt kapital tydligare än någon som ”försöker för mycket”. Thornton menar att subkulturellt kapital i likhet med Bourdieus subkulturella kapital går att växla in till ekonomiskt kapital, om än i en mer begränsad kontext. Till exempel finns människor inom klubbvärlden som livnär sig på sin hipphet genom att arbeta som DJ:s eller festfixare (Thornton, 1995).

Thornton menar att de ”club-cultures” som hon undersökt framför allt är smak-kulturer, och gemenskapen grundas framförallt i preferensen av folk som delar samma smak. Det är enklare att förklara vad man *inte* är än vad man är. För dess medlemmar fungerar subkulturer som ett sätt att skapa sig alternativa sociala grupper och fastställa deras distinkta särprägel och som ett sätt att bekräfta att de inte endast är anonyma medlemmar av en odifferentierad massa, och talar ofta om sin grupp som heterogen och svårdefinierbar, samtidigt som de med glädje

beskriver andra grupper som homogena (Thornton, 1995). Hon menar att en distinktion sällan endast innebär en objektiv åtskillnad. Den innebär oftast också ett anspråk på auktoritet och ett antagande om andras underlägsenhet i likhet med Bourdieus uppfattning om att distinktioner består i motsatsförhållanden.

Thornton menar vidare att dagens subkulturer skiljer sig från tidigare subkulturer som ofta var progressiva och hade en politisk agenda. I det postmoderna konsumtionssamhället är subkulturer idag istället präglade av individualism; medlemmarnas motiv är knappast kollektivistisk utan handlar snarare om att uppnå en statusposition i subkulturens egna hierarki, frigjord från det konventionella samhällets annars höga krav på kulturellt och ekonomiskt kapital (Thornton, 1995).

## 4 Resultat

### 4.1 Från diskplockare till bartender

De ursprungliga drivkrafterna till att börja jobba inom restaurangbranschen var för informanterna tillgången till arbete och sociala faktorer. Samtliga informanter började som diskplockare. Inom kort väcktes ett större intresse för branschen. Nate berättar att innan han började jobba som diskplockare hade han aldrig haft en dröm om att bli bartender. Han visste inte ens att det fanns:

- *Första passet insåg jag att bartender var grejen att va liksom.*

Vi följer upp med att fråga Nate specifikt vad som lockade med att vara bartender:

- *Det som lockade var "guzzarna"(tjejerna).*

Han fortsätter med att berätta om ett besök på Klubb A:

- *De man såg upp till var de som jobbade på Klubb A när man såg bartenders stå och kröka i baren, tjäna "goa deg"(mycket pengar) och fixa massa brudar.*

Här såg han hur en kollega högre upp i hierarkin tjänade mycket pengar på att festa under arbetstid samtidigt som denne uppnådde sexuell framgång. Även om de beskriver att i princip vem som helst kunde få jobb som diskplockare menar de att långt ifrån alla nådde upp till baren. Både Justin och Nate berättar att sedan de avancerat till bartenderyrket kunde ett pass på rätt nattklubb innebära att man på grund av dricksen fick ut samma lön av att endast jobba fredags- och lördagskvällar som att jobba en hel arbetsvecka på ett vanligt "åtta till fem-jobb". Detta medförde mycket fritid och frihet och var anledning till att de valde att fortsätta arbetet som bartender. Informanterna menar att arbetstiderna även medför att man främst umgås med annat folk i branschen.

Nate berättar att många som tidigare varit "nördar" söker sig till fältet för en ny chans att uppnå popularitet. George berättar om sina kollegor:

- *Dom ville bara vara populära.*

Han menar vidare att det aldrig handlade om att stå i centrum för honom och beskriver att många, både män och kvinnor, var "bekräftelsetörstande horor". Nate, Justin och Liam beseglar att det också handlar om en form av bekräftelse. Justin menar att många som sökte



sig till branschen var ”bonniga” och hade svårt att ens bli insläppta på krogarna. Att börja jobba inom restaurangbranschen var då ett sätt att ”bli någon” i utelivet.

Igenkänningsfaktorn av bartendrar beskrivs vara hög och de menar att bartendrar kan uppnå ”stjärn- och kändisstatus”. De nämner begreppet ”*Startender*” och förklarar detta som en bartender med stjärnstatus och menar att då staden enligt saknar ”riktiga kändisar” så blir de som syns mest i vimlet kändisarna, och i vimlet syns just bartendrar. Justin talar om igenkänningsfaktorn:

- *Det är patetiskt. Folk går på stan å ba det är han som jobbar på Klubb B*

Vidare jämför han att ligga med en bartender med att ligga med en kändis. Nate tror att folk på grund av igenkänningsfaktorn kan ”tappa det” lite och ”tro att de är någon”. Justin förklarar vidare:

- *Du e i centrum liksom, för att alla står ju och kollar på dig liksom för att alla vill ha service liksom så du kommer ju i centrum, du märks ut istället för alla killar i mängden. Du står ju verkligen själv på en yta där ingen annan står så folk ser dig liksom. Å sen så, på nått sätt tycker ju folk, å det är patetiskt, att du har makt då för att du är bartender. Du bestämmer vem som ska serveras.*

Liam är inne på samma spår då han förklarar att bartendern bestämmer vem som ska serveras och när de ska serveras:

- *Dom två timmarna(klockan ett till tre) e det han som e king fucking ding a ling.*

Samtliga menar att en ökad möjlighet till sexuell framgång är en stark drivkraft till att många söker sig till just bartenderyrket eller i vill klättra i fältets statushierarki. George ger ett exempel på hur detta kom i uttryck bland manliga kollegor som inför arbetspass gjorde sitt yttersta för att falla i god dager hos det motsatta könet:

- *Det fanns ju så klart dom där som stod där och gymmade för att vara uppumpade för kvällen.*

Nate, som sökte sig upp i hierarkin av den anledningen, menar att det generellt sett inom fältet anses coolt bland männen att "lösa mycket damer". Justin hävdar att när det kommer till sexuell framgång handlar det för många inte om själva sexet i sig utan om att "plocka pinnar"(en sexuell erövring), samt att ha en historia att berätta. Justin ger ett exempel på hur jargongen mellan kollegor kan låta:

- *Dan efter bara, så jävla nice du vet, drog hem den slynan som var på klubben du vet, bara drog hem och knullade sönder henne du vet och bara bla bla bla", och man bara du vet... det känns inte som folk knullar för att knulla, det känns som att folk knullar för att kunna berätta det liksom.... En pinne.*

Justin berättar också om en kollega som han menar tog pinnjakten på alltför stort allvar:

- *Jag jobba med en kille när jag var nisse, då var jag 20 bast, han var 26, den killen var 26, jobbade extra som nisse... han var så jävla ful också, han var riktigt f... Chefen ville inte ens att han skulle jobba för han liksom, de tyckte att han drog ner... Han var så här, han var typ, han jobbade på sågverk ute i Kranskommun 1, jobbade extra som nisse då på helgerna. Så här halvmullig så, typ halvfet så här, tappat håret, rakad och tappat håret. Liksom jag vet att chefen gillade inte att han jobbade ibland för hon tyckte, det såg inte bra ut när han gick runt där typ. Och han hade ett BÄLTE, som han hade haft sen han var typ 16 som han hade nu var han 25, han hade det här bältet på sig när han jobbade, och gick runt och visade det och var nöjd. Så hade han 25 streck i bältet, och det var 25 pinnar han hade haft i sitt liv. Det är helt sant, det är helt sant asså, du vet. Man bara vem e den här människan liksom du vet, bara vad i helvete?*

Liams tillgodoser oss med en självupplevd historia om sexuell framgång:

- *Jag har ju fått min kuk sugen på personaltoan när brudens snubbe satt ute i restaurangen. På riktigt asså! Detta är försäsong på Seglarort 1, de har la seglat upp på någon mysig partriipp, hon beställer två irish-coffee i baren, jag märker att hon är kåt, hon kommer igen, jag bara vinkar in henne bakom, hon suger min kuk, hennes snubbe sitter 20 meter bort och sippar på någon ljummen irish-coffee liksom.*

När vi frågar Liam om varför han tror att män söker sig till fältet svarar han:

- *Jag tror ju att allt i varje mans liv drivs egentligen mot att i slutändan få ”fetta” och reproducera sig. Så det, även om liksom inte många, eller alla vill ju bli rika och kända å häftiga liksom, varför vill man bli det i slutändan? Jo, för att kunna ligga. Sen i slutändan, vette fan, det här med att bli rik då, jag tror inte så många gubbar i slutändan bryr sig om de ligger i ett mansion i L.A. och knullar jävligt mycket goa brudar eller om de ligger i en hydda i Costa Rica å plockar egen färsk frukt utan betjänter, bara man får jävligt mycket fetta liksom. Och har lite goa polare. Socialt utbyte och fetta.*

På frågan om vilka kvinnor som åtrår bartendrar svarar Nate att han tror bartendrar får mest ”ungdomsfitta”. Nate förklarar vidare att han tror att åtrån till bartendrar väcks vid 16-års ålder samtidigt som han tror och hoppas att den upphör vid 23 år. Justin däremot menar att även äldre kvinnor dras till bartendrar. Liam är inne på Nates spår och menar att ju häftigare man tycker krogen är, desto häftigare framstår bartendrar. Något han menar är kopplat till ålder; ju äldre människor är desto mindre besöker de krogar. En högre ålder underlättar även att bli insläppt på de flesta klubbar. Vidare menar han att människor generellt sett tenderar att besöka krogen mer då de är singlar, vilket han också kopplar till ålder. Enligt honom är det främst så kallade ”partypinglor” som attraheras av bartendrar och berättar med en skämtsamt ton:

- *Dom brudarna som sen fortsätter vara bartenderhoror, de blir ju servitriser liksom. Och dom blir tillsammans med någon bartender ändå liksom. Det är där det slutar liksom. Cirkeln är sluten, det är så de får jobbet på krogen för det första.*

Liam fortsätter med att hävda att det finns mer nymfomaner inom restaurangbranschen än i alla andra yrken, förutom ”strippor och sånt”. Liam menar alltså att nymfomaner söker sig till jobb som strippor, servitriser och ”sånt”. Anledningen till att dessa kvinnor söker sig till just dessa branscher är enligt Liam för att de här har störst chans att få utlopp för sina sexuella lustar. Alltså av samma anledning som våra informanter berättade att många män söker sig till krogbranschen. Justins berättar om sin drömkvinna; hon jobbar inte restaurang, är jordnära, springer inte runt på krogen och vill vara hemma, till skillnad från de han möter i sitt arbete då han menar att det överlag är patetiska tjejer som ger sitt nummer, även om det finns undantag. Framför allt känner Justin att ger tjejen numret till honom så har hon gett numret till säkert tio andra bartendrar:

- *En tjej som ger sitt nummer till en bartender är en riktigt patetiskt människa, en sån vill jag inte hänga med eller umgås med.*

Han finner det dessutom ”sjukt osexigt” med tjejer som super sig ”dyngraka”(gravt berusad). Däremot är dyngraka män okej.

- *Det e skevt men så e det.*

Självreflexivt menar han att denna bild är sjuk, men trots det menar han att detta är en generell uppfattning.

## **4.2 Synen på alkohol- och drogkonsumtion**

Något som gjorde att Nate fann bartenderyrket lockade var möjligheten att berusa sig under arbetstid, och således i viss mån få betalt för att festa. Dock varierar det från ställe till ställe huruvida man tillåts dricka under arbetstid och förklarar att man endast dricker under arbetet om kollegorna också dricker. Framför allt beskrivs det mer som regel än undantag att man dricker efter arbetstid, något som benämns som ”stängningsbärs” och George berättar:

- *Det tillhörde att bli full efter jobbet*

Informanterna menar att ”stängningsbärs” är vanligt, vilket innebär att personal och vissa utvalda kunder, framför allt annat *restaurant*-folk, sitter kvar efter stängning och dricker alkohol. Samtliga menar att attityden till alkoholkonsumtion är något utmärkande för fältet, så även drogkonsumtionen. Att dricka sig redlöst berusad beskrivs vara vida accepterat och uppfattas till och med av vissa som ”coolt”. Nate berättar:

- *Spränga sig, dricka sig riktigt packad är coolt inom restaurangvärlden.*

Nate berättar om när han första gången fick arbeta på en klubb där man fick dricka under arbetstid. Han menar att detta var ”peaken” i hans tid som *restaurant*, han hade nått sitt mål. Han var nu den bartendern han först sett på Klubb A och berättar:

- *Ballaste perioden var ju att jobba på Klubb A asså, där fick man ju vara ”schmacked”(redlöst berusad) liksom, fattar du det eller? Ba, jag kommer ihåg när MJ(Michael Jackson) spelades och man stod där bara, hade druckit 5-6 groggar, tio järn, å ba ahh stå med Robbie (NatesNates vän) i samma bar och det är ju råball då*

*liksom. Där jobbade jag två år och var nykter en gång liksom. Varje fredag och lördag och jag var nykter ett pass.*

Acceptansen för att dricka sig redlös förtydligas i Liam resonemang:

- *Och e man då "böösig"(att gilla att dricka sig redlös) då säger man att Hof:en e som en mineralvatten på bakfyllan. För den smakar som en mineralvatten, testa, det gör den.*

Samtliga informanter hävdar också att droger både är mer förekommande och mer okej i restaurangvärlden än samhället i stort, framför allt Cannabis. Nate menar att han själv inte brukat droger men berättar:

- *Att man "rökte fet"(cannabiscigarett) var okej att säga liksom. Men ingen gick runt och sa att de drog "ladd"(kokain) liksom, det är inte socialt accepterat.*

Nate berättar att detta ledde till grupperingar inom fältet på hans första arbetsplats där det bland "nissarna"(slang för diskplockare) uppstod grupperingar mellan de som brukade cannabis och de som inte gjorde det. Det gick till och med så långt att chefen fick ta ett snack med de anställda. Chefen uppmärksammade alltså att de anställda brukade Cannabis men det var aldrig på tal om att få dem att sluta. Snacket handlade istället om problemet med grupperingarna som cannabisbruket medförde. Även Justin berättar att cheferna inte bryr sig om man brukar cannabis och menar att det inte heller är ovanligt att folk jobbar påverkade av tyngre droger som till exempel kokain och amfetamin, även om han inte sett så mycket av det själv. Liam har sin syn på detta:

- *Annars kan man ju "deala brass"(sälja cannabis) efteråt efter stängning till kollegor, å det kan va liksom hyfsat högt snack kring, aa ska vi dela "en gubbe"(ett gram, i detta fall kokain) och så går man och löser den och drar i sig den under arbetstid utan att det ska... Bara man sköter sitt jobb liksom. Ingen moraliserar. Nihilismen mot droganvändandet existerar. Det finns ingen moral, det finns bara ett bra eller dåligt jobb.*

Liam förklarar vidare att han tror att anledning till att droger är så vida utbredd på fältet beror på alkoholkonsumtionen. Han menar att människor oftast testat droger i berusat tillstånd. Eftersom droger är "jävligt gött" fortsätter man sedan att bruka dem, enligt Liam. Justin tror

också droganvändandet i stort har att göra med att man vistas i en miljö där de flesta är berusade. Å andra sidan tror han att cannabisbruket är kopplat till den hetsiga miljön som nattklubbsarbete innebär och behovet av att kunna koppla av efter ett arbetspass. Att yrket för många även innebär mycket ledig tid anger han också som en orsak. Nate berättar att det var vanligt att man satt kvar och drack sig packad, gick till ett hotellet för att äta frukost och sedan gick hem och spydde. Många rökte även ”fet”. Nate berättar om en kollega som kom hem dyngrak, satte sig i soffan, rökte en ”fet” och tänkte *”vad fan håller jag på med? jävlar vad tragisk jag är.”* Nate beskriver detta som slutet på ett vanligt arbetspass för kollegan. Varje fredag och lördag.

### 4.3 Stil och smak

När det kommer till stil menar samtliga informanter att det yttre inte är avgörande för huruvida man är *restaurant* eller inte, även om de är överens om att det finns vissa stilar som är vanliga inom fältet. Nate, Justin och Liam ger alla exempel på en specifik frisyr som är döpt efter en krog. Nate menar att housemusik är typisk bartendermusik och att Summerburst är ett ”jävla bartenderevent”. Däremot menar informanterna att det finns ”rätt” ställen, ”rätt” mat och dryck att konsumera och framför allt ”rätt” beteenden. Vilka dessa ställen är beskrivs variera och avgörs av vilken klientel det för tillfället har. Nate berättar att när han jobbade på Klubb A ansågs stället trendig, men nu beskriver han det som *”största piss-stället i hela stan”*. Lite skämtsamt säger han att klientelet idag bara består av ”bönder”(en person från kranskommun) och invandrare.

Alla informanter är även eniga om att det finns vissa drycker som anses mer rätt än andra att konsumera om man är *restaurant*, men det mest fundamentala är att beställningen skall vara enkel för bartendern. Man skall aldrig vara till en börda för kollegor. Liksom ställen går även dryckespreferenser i trender. De specifika dryckerna som för tillfället beskrivs populära inom fältet är ”järn”(2cl shot), specifikt *”Färnsch”* (Fernet Branca) ihop med en öl, gärna en ”galopp”(öl i ett vinglas). Trots att ingen verkar gilla Fernet Branca. Liam förklarar:

- *Även om man inte gillar Fernet Branca, har du blivit bjuden på 30 järn, eller 300 järn å haft några kul kvällar så blir det ju, eller det är ju en ”acquired taste” från början. Ingen gillar ju första shotten av den skiten liksom, men till slut så blir det ju gott att dricka å det bryter gott mot ölen bara för att ta ett exempel liksom.*

Justin är inne på helt samma spår:

- *Färnsch! Fernet asså, är jävligt restauranch att dricka, en galopp och en färnsch det e jävligt restauranch! Öl i ett vinglas och en färnsch, det e jävligt trendigt liksom. Det e också... Ingen kan på riktigt gilla Fernet. Den som säger att han gillar Fernet är sjuk i huvudet för det smakar röv.*

Justin tror att anledningen att just Fernet Branca anses coolt att förtära trots att det är vidrigt är för att man då visar att man är en erfaren alkoholkonsument som klarar av att dricka allt. Dessutom visar man bartendern att man är *restauranch* och som Justin beskriver det ”*har jävligt bra koll på läget*”. Liam förklarar också att folk som är *restauranch* i regel har eller tror sig ha en väl utvecklad smak när det kommer till mat och dryck. Han själv förklarar att han kan dryck, men framför allt mat och beskriver sig själv som något elitistisk när det kommer till just mat. Informanterna är eniga om vad som anses fel och pinsamt. När det kommer till just dryck säger Liam:

- *Vodka Red Bull (en drink) är självklart big tabu. Om du inte jobbar på Stadt i Linköping*

Han menar då att varken Stadt i Linköping eller *Vodka Red Bull*. anses högstatus bland de som är *restauranch*. Justin delar samma uppfattning:

- *Folk som jobbar restaurang dricker INTE Vodka Red Bull.*

Samtidigt som *Vodka Red Bull* är ”*big tabu*” väljer alltså folk som är *restauranch* att dricka Fernet Branca, något de egentligen inte gillar. Dessutom hävdar Justin att *Vodka Red Bull* är den drink kunder oftast beställer. George förklarar:

- *Man har sina drinkar och shottar, nästan som en religion. Vissa var ju helt uppslukade av det.*

Vidare menar Liam att en generell åsikt inom fältet är att man anser sig ha väl utvecklad smak:

- *Alla tycker att de har jävligt vass smak, men jag vet inte om alla har det kanske. Men alla har ju den uppfattningen om sig själva. Lite kännare så.*

#### 4.4 Att föra sig rätt

Man visar dock inte bara att man är *restauranch* genom vad man beställer, det skall även beställas på rätt sätt samtidigt som man skall bete sig rätt i miljön. Rätt för dem är att bete sig på ett sätt som visar att man är *restauranch*. Informanterna hävdar att man inom fältet lätt ser huruvida en individ har arbetat inom restaurangbranschen eller inte. Nate menar till exempel att det inte är *restauranch* att dansa, utan man ska hänga i baren och ”kröka hårt”. Att dansa är enligt honom ”färskingfasoner”(nybörjarfasoner). Vidare menar Justin att folk som är *restauranch* är de bästa gästerna då de ”känner till branschen” och inte hetsar. Förutom när de blir överförfriskande:

- *Då kommer hybrisen fram och de ska in i baren och härja och sånt.*

Han menar att detta ett typexempel på hur man visar att man är *restauranch*. En ”vanlig” gäst blir till exempel oftast utslängd bara genom att sträcka en hand över baren, medan om man är *restauranch* tillåts man som gäst gå in bakom baren. Vidare menar Justin att en vanlig gäst på krogen betar sig ”för jävligt”, vilket kommer till uttryck när de inte väntar på sin tur, hetsar bartender och dylikt. Justin, George och Nate menar att något positivt som kommit ur att arbeta inom branschen är att de tror sig veta hur man betar sig korrekt i restaurangmiljöer. Nate och Justin menar också att de blivit mer socialt kompetenta.

I samtliga intervjuer ges exempel på hur det är vanligt att aktörer i fältet försöker för mycket. George ger exempel på hur kollegor gymmade inför ett arbetspass för att se uppumpade ut. Nate förklarar att det är skillnad på att vara en ”Bartender” och en ”skön kille som råkar stå i baren” och menar att den som lever för att vara bartender försöker för mycket och är patetisk. Liam uttrycker samma uppfattning:

- *Det finns en liten klick som tycker det är jävligt coolt och det är antagligen de som ligger mest och utnyttjar det, men de tror han samtidigt är de osäkraste människorna innerst inne som tar på sig en bartenderroll och gör det till en identitet.*

Han fortsätter med att ge ett exempel:

- *Senast när jag, det var i söndags satt på Krog A och slösöp lite efter jobbet med en kökschef så kom nån jävla snubbe som jag kanske har träffat någon gång, jag vet vad han heter för han e lite av den här typen av gubbe då liksom. Och kommer in där då och ska va tjenis med mig och kökschefen på Krog A då som om.. och liksom han(kökschefen) kolla på mig, vem e det? Å jag säger jag vet inte. Jag vet ju vem det e*



*men jag vet inte vem det e liksom, jag har aldrig pratat med människan liksom, jag vet ju vem det e för han gillar att synas å höras och e jävligt restauranch och ska genast prata med oss som att vi är bra vänner och dra nån jävla... ”Ahhh betta (slog vad om) med kollegorna att jag skulle hinna hit och ta en öl och en Färnsch i taxin och hinna upp till Klubb B före dom som går från Hotell A typ”. Då har han fått med sig där att han gillar att bärsta, han har inget emot att lägga lite pengar, han jobbar på Hotellbar A. Åh jag och kökschefen hade hellre sett han drack upp sin öl och järn inne på dass liksom. Men jag orkar inte... Människor e som människor e.*

Vidare förklarar våra informanter att man gärna skall göra av med mycket pengar. Liam:

- *Man ska gärna bränna mycket pengar utan att tycka att det är någon fara. Pengar kommer in idag, ut imorrn.*

Dessutom skall pengarna spenderas på rätt ställen och på rätt saker. Liam:

- *Att trycka på dina drickspengar och åka till Turkiet i två veckor, och käka någon jävla schleten plankstek, det e ju inte creddigt hos kollegor. Nä, då är det fan så mycket bättre att gå och sätta sig å käka småkallskuret på Restaurang 1 en dag i veckan asså för tio gånger pengarna. Gärna en måndag, spontant.*

Spontanitet är något som beskrivs av både Liam och George som en positiv egenskap inom fältet, liksom att sparsamhet är något negativt. Vidare skall man vara generös. Beställs det i baren bjuder man kollegor och vänner i närheten. Liam:

- *Står man tre pers i baren beställer du inte ett järn.*

Det värsta man kan göra enligt Liam är att ”strumpa”:

- *Det är att sno dina polares dricks. Om man delar dricks å sånt så är det nån som snor pengar ur kassan så att det går ut över dina vänners pengar. Du snor ju av dina vänner, arbetskamrater. Det där stigmatiserar ju dig som fan. Det stigmatiserar ju betydligt mer än att sno från krögaren. Krögaren kan folk alltid, om det är en krog det går bra för kan folk alltid acceptera att man snor från krögaren liksom.*

#### 4.5 Vikten av ett socialt nätverk

Informanterna förklarar att när man söker och skaffar sig jobb sker detta nästan helt uteslutande genom sociala kontakter. Liam förklarar att man till skillnad från de flesta andra branscher inte kommer in med ett CV när man söker jobb. Hen hade då snarare uteslutits eftersom det vore ett tecken på att vara ”stiff”(stel); en egenskap som beskrivs negativ inom fältet. Nate och Justin berättar att när arbetsgivare söker personal sker detta ibland genom Facebook. De beskriver också att det annonseras ut vem som jobbar i baren på Facebook för att locka kunder. Samtliga informanter menar att det inom restauranch anses ”coolt” med ett brett socialt nätverk, gärna inom branschen och annat ”rätt” folk. Både Nate och Justin förklarar att detta också värdesätts inom yrket då det hjälper att locka folk. Det professionella och det privata förklaras vara starkt sammankopplat. Nate berättar att det till och med tävlas om vem som kan sätta upp mest folk på listan. Han upplevde att kollegor inte tyckte att han var värd sin plats som bartender på Klubb A då han inte drog tillräckligt med folk. Det var inte ovanligt att kollegor frågade Nate hur många han satt upp på listan för att sedan briljera med hur många de själv satt upp.

Justin och Nate beskriver att andra fördelar som ett brett socialt nätverk inom fältet medför är att slippa köa, sällan betala inträde, få rabatterade priser i baren och få snabbare service. Justin ger ett exempel på hur det går till när han besöker nattklubbar:

- *Det är la det som är det bästa tycker jag, att man får billigare, man får ju köföreträde, du går in liksom, du går bara fram till vakten ba ”Tjena man, och ba aah, allt bra?” Går in före hela kön, går in du vet, du kommer in, ser bartendern säger man ”Ah tjena”, beställer direkt du vet. Det är ju as nice liksom.*

Nate berättar att han inte behövt köa sedan han var 20 år gammal, och berättar hur det känns:

- *Man känner sig som kungen brorsan, det vet du, hehe. Tänker er själva, det är ju pinsamt, som en pissluffare. Man står där med de andra jävla luffarna liksom.*

Enligt honom är man alltså en ”luffare” om man köar. Även om George inte alltid hade de kontakter som krävdes för dessa fördelar lärde han sig ändå hur detta kunde utnyttjas. Genom att veta hur han skulle föra sig och genom att ”namedroppa” rätt namn lyckades han ofta slippa köa och betala inträde. Han förklarar att det inte räcker med att veta vilka namn som är av vikt, det måste också förefalla trovärdigt att man känner personen i fråga och slapp därigenom framstå som en ”luffare”.

## 4.6 Grupperingar

Nate berättar om statuskillnader på fältet och exemplifierar med att tala om personalen på det enligt honom otrendiga stället Krog B som tyckte sig vara häftiga. Hans beskrivning av dem:

- *De e freaks, det e bönder liksom. Riktiga jävla bönder.*

Bönder är ett ord som nämns i samtliga intervjuer och informanterna benämner saker som ”bonniga” och individer som ”bönder”. Samtliga informanter använder också ordet ”babbar”(nedvärderande slang för invandrare) när de talar om invandrare. Justin och Nate talar negativt om invandrare och berättar att denna attityd har växt fram på grund av erfarenheter när de arbetat, men berättar att de har vänner med invandrarbakgrund. De talar dock inte negativt om alla invandrare. Både Justin och Nate berättar att det finns ”pizzeriababbar” och beskrivs som glada och trevliga invandrare med en sedelbunt i handen, gärna pizzapengar, som ”gasar på” (bränner pengar utan tanke på konsekvenserna), är ”jävligt goa” och räddar upp det för de andra invandrarna. Nate berättar om Klubb A som var ”rätt” när han började jobba som bartender där, men menar att det nuförtiden bara är ”babbar” och ”bönder” där och således inte längre är trendigt. Nate utvecklar:

- *Man kan verkligen se en tydlig trend liksom, först e stället trendigt, sen börjar det bli att invandrarna kommer dit och sen blir det att man släpper in invandrarna och då börjar alla trendiga gå till ett annat ställe, så går det i cyklar så bara. Det är verkligen så, dit invandrarna går, det fattar man liksom. Det är inte trendigt längre. Om det bara är invandrare där, vem vill gå dit?*

George nämner även han en klubb där han arbetat som bartender. På den tiden beskriver han att stället var ”trendigt” och han var även där som gäst men numera menar han att det är ett ”babbeställe”, som i Nates exempel med Klubb A. George talar dock inte negativt om invandrare eller bönder, men det ter sig tydligt att även han gör skillnad mellan grupper:

- *Jag har inget att säga om invandrare och bönder, det är ju sekulariserat, eller nej, segregerat. Jag hänger inte på samma ställen, folk hänger med sin egen sort.*

Han fortsätter:

- *Det hade varit kul att hänga med dom nån kväll, men jag vet inte var de hänger.*

När vi frågar honom vilken ”sort” han tillhör svarar han ”vanlig”. Nate förklarar att människor i branschen kommer från olika förhållanden och han har arbetat med bland annat invandrare från fattiga, invandrartäta förorter samt individer med överklassbakgrund. Justin menar att många ursprungligen kommer från kranskommuner.

Samtliga informanter menar att ålder är en viktig faktor inom fältet och Justin berättar:

- *Äldre har pengar och hybris och när de dricker beter de sig hemskt. Rycker i en, skriker på en. Det e vidrigt.*

Medelåldern på fältet är låg, Justin talar till exempel om att det är många ”äldre” som arbetar på Klubb B. När vi frågar honom hur gamla dessa är så säger han att de är runt 30 år. Både Nate och George talar om att de flesta äldre i fältet är ”avdankade” och uppger att rädslan att bli gammal och ”avdankad” var de primära orsakerna till att de sökte sig bort från fältet. För Liam var det snarare tvärtom. Han läste en treårig eftergymnasial utbildning och hade möjlighet till ett tjänstemannajobb men valde att fortsätta inom restaurangbranschen. Angående detta säger Liam:

- *Jag kan la kamouflera mig där socialt, men då, då spyr jag när jag kommer ut i min fula tjänstebil i min fula kostym.*

Han fortsätter med att motivera det med att han gillar tempot i branschen och har ett genuint intresse för mat och dryck men att själva intresset för branschen också grundas i ett hat mot samhället.

## 5 Analys

### 5.1 En Bourdieusk analys av Restauranch

#### 5.1.1 Restauranch och ekonomiskt kapital

Inledningsvis var en av drivkrafterna till att informanterna sökte sig till fältet möjligheten att snabbt öka sitt ekonomiska kapital. Det som lockade var snabba pengar i form av dricks, framför allt genom att jobba på vissa krogar. Nate och Justin berättar till exempel att de på Klubb A tjänade lika mycket på två kvällars arbete i veckan som de annars hade gjort på en hel arbetsvecka på ett vanligt ”åtta till fem-jobb” vilket medförde en strid om dessa arbetspass. Ingen av informanterna anser dock att det inom fältet genererar status med ett stort ekonomiskt kapital. Däremot förs det en kamp inom fältet om positioner som medför ett ökat ekonomiskt kapital, till exempel genom att arbeta som bartender på Klubb A. Ur resultatet framkommer däremot att sparsamhet inte anses vara en önskvärd egenskap. Är man restauranch skall man inte hålla på drickspengar utan det verkar snarare finnas en slags slöskultur där man gärna skall ”bränna deg” och vara generös. Pengarna skall spenderas inom fältet och det beskrivs vara en oskriven regel att man bjuder kollegor och vänner i närheten som en symbolisk handling. Med andra ord transformeras det ekonomiska kapitalet till ett symboliskt kapital när det spenderas på konsumtion av specifika statussymboler i form av till exempel dryck och dyra middagar.

#### 5.1.2 Socialt kapital och status

Ur resultatet framkommer att en fundamental drivkraft till att aktörer väljer att stanna inom- och arbeta sig uppåt i branschen är en ökad möjlighet till popularitet. Det sociala kapitalet, framför allt att känna mycket folk inom fältet och annat ”rätt folk”, leder till högre status och är en förutsättning för att anses vara *restauranch*, samtidigt som det även utgör en yrkesmässig konkurrensfördel då det är viktigt att kunna locka gäster till krogen. Prestigen som det innebär att ha ett brett socialt nätverk blir tydligt när Nate berättar om hur hans kollegor på Klubb B tävlade om vem som kunde sätta upp mest folk på listan. Det sociala kapitalet medför även ekonomiska fördelar som rabatterade priser i baren och gratis inträde men leder också till privilegier som köföreträde och bättre service. De menar att dessa symboliska handlingar genererar status och de framstår då som viktigare än ”vanliga gäster” och förefaller då vara en elit inom fältet.

Detta menar Nate och Justin vara en av de största fördelarna med att vara *restauranch*. Nate, Liam och Justin hävdar till och med att vissa individer högt upp inom statushierarkin får "stjärnstatus" och benämner vissa bartendrar som "Startenders", något som grundas dels i att staden beskrivs som "kändisfattig" och dels i att man syns mycket och frekvent i vimlet. I informanternas fall är detta alltså applicerat på nattklubbsbartendrar och stjärnstatusen uppnås då genom att man arbetar i specifika barer vilka är åtråvärda positioner inom fältet. Dessa positioner leder till fördelar som makt när det kommer till vem- och när service ges. Det ger också möjligheten att i viss mån bestämma vilka som tillåts in på klubben genom att de kan sätta upp folk på listan. Således blir bartendern en åtråvärd social kontakt på fältet. Den popularitet som stjärnstatusen leder till ger också ökade möjligheter till sexuell framgång, vilket för många enligt informanterna förefaller vara en stark drivkraft inom fältet.

### 5.1.3 Vi och dem: habitus och smak

Samtliga informanter menar att ett speciellt "sätt att vara" är det som främst skiljer *restauranch* från andra. De menar att man direkt kan se på en individ om denne har jobbat inom restaurangbranschen eller inte. Detta sker dock inte utifrån yttre attribut som kläder och frisyrier, utan främst på sättet aktören disponerar sig i det sociala rummet och på dennes smak. Vi tolkar detta som att vistelsen inom fältet och de kapitalformerna som där ackumulerats har förkroppsligats i aktörerna, och blivit en del av deras habitus. *Restauranch* verkar anse sig ha en slags social kompetens som bara någon som jobbat inom fältet kan skaffa sig. Detta kommer till exempel i uttryck när Justin menar att "vanliga" gäster överlag betar sig "för jävligt" till skillnad från *restauranch* som kan bete sig rätt i det sociala rummet, förutom när de enligt Justin är för berusade och ska in i baren och "härja". Att tillåtas in bakom baren som gäst på krogen beskrivs också vara något som befäster individens status som *restauranch*. Nate beskriver också att en person som är *restauranch* inte dansar när denne festar, utan står i baren och "krökar hårt". Liam och George menar att man gärna skall vara spontan. Det verkar också finnas speciella slang- och branschord, vilka vi tolkar som att man skall ha koll på och gärna använda om man är *restauranch*.

Något annat som tyder på att aktörernas habitus präglats av vistelsen på fältet är att det ur våra intervjuer tydligt framkommit att *restauranch* delar en gemensam smak. Det är tydligt att gruppen anser sig ha företräde på vad som är "rätt" att dricka, till exempel Fernet Branca och *galopp*, men det är minst lika tydligt vad som anses fel, då alla är överens om att till exempel

*Vodka Red Bull* är ”big tabu”. *Restaurantch* verkar alltså anse sig själva vara en elit i krogmiljö som vet hur man betar sig och som enligt Liam åtminstone tror sig ha ”jävligt vass smak”. Istället för att kunna göra fina distinktioner mellan till exempel litteratur och konst som Bourdieu menar är den kulturella eliten förunnad, handlar det för *restaurantch* istället om att kunna göra distinktioner mellan till exempel drycker som skall konsumeras, hur man betar sig och vilka krogar som är trendiga.

För att bli accepterad på fältet får man inte ta felsteg och skämma ut sig och som *restaurantch* måste man följa vissa tysta överenskommelser. Men för att få ta del av dessa och för att kunna göra de viktiga distinktionerna, måste man från första början vara delaktig i fältet och utvecklat de rätta preferenserna. Alltså är en utomstående dömd att trampa i klaveret genom att till exempel beställa en *Vodka Red Bull* eller en avancerad drink istället för ett järn Fernet Branca, och en *galopp*. Att både Justin och Liam dessutom är överens om att Fernet Branca inte smakar gott tydliggör att preferenser kan fungera som ett sätt att skilja på ”eliten” och resten av aktörerna inom fältet. Justin berättar dessutom att *Vodka Red Bull* är den överlägset vanligaste beställningen från gäster. Med andra ord är de allra flesta ”pinsamma”. Kanske är anledningen till att *Vodka Red Bull* är så ”fel” från första början just för att det är så vanligt, och därför blir det så viktigt att distansera sig från det, och implicit från alla andra.

Krogarnas trendighet menar informanterna avgörs av klientelet. Nate menar att det finns trend-cykler där en krog till en början kan vara trendig, men så fort man börjar släppa in ”babbarna” och ”bönderna” upphör krogen att vara trendig. Utifrån Nates resonemang framkommer ett antagande om sig själv som trendig och han verkar anta att även ”bönder” och ”babbar” genom att söka sig till de trendiga krogarna strävar efter att bli trendiga. Med andra ord verkar han se sig själv som placerad på toppen av ”trend-hierarkin”. Det är tydligt att man differentierar sig från andra grupper, George talar till och med om grupperingar som olika ”sorter” och hävdar att han inte ens vet var ”babbar” och ”bönder” vistas eftersom han bara umgås med sin egen ”sort”, vilken han beskriver som ”vanlig”. Vad vanlig innebär förblir oklart, men vad som är tydligt är att det åtminstone inte är att vara ”babbig” och ”bonnig”. Det är som tidigare nämnt enklare att förklara vad man inte är än vad man är. Distinktionen mellan de olika grupperna säger egentligen mer om *restaurantch* själva än om grupperna de framställer, i enighet med Bourdieu som menar att ingenting klassificerar någon mer än hur denne klassificerar.

Liam förklarar att dricka *Vodka Red Bull* är ”fel”, om man inte jobbar på Stadt i Lidköping. Lidköping menar han är en typiskt ”bonnig” småstad, och är man därifrån har man helt enkelt ingen koll, har inte de rätta preferenserna eller den utvecklade smak som *restaurant* har. Men att vara ”bonnig” eller ”babbig” verkar inte nödvändigtvis vara kopplat till något geografiskt eller etniskt ursprung. Informanterna säger sig själva ha invandrarvänner och menar att många som jobbar inom branschen också är invandrare och tre av informanterna är själva från kranskommuner. Snarare verkar ”bonnighet” vara ett sätt att vara, en specifik stil vanligt förekommande i kranskommuner som utmärks av ett misslyckat försök att vara trendig och alltså inte den bokstavliga innebörden av att vara en bonde. Eftersom att en invandrare från en fattig förort även kan vara *restaurant* förefaller begreppet ”babbig” åsyfta till en förortsstil representerad av individer från de fattiga invandrartäta förorterna. Med andra ord är dessa grupper exempel på habitus som skiljer sig från någon som är *restaurant*. Att informanterna från kranskommuner inte av sig själva eller av sin omgivning ses som ”bönder” tyder på att de genom att röra sig på fältet utvecklat de dispositioner och preferenser som krävs för att anses vara *restaurant*. Att ”babbar” snarare är ett sätt att vara än en etnisk tillhörighet framkommer i hur Nate och Justin urskiljer gruppen ”Pizzeriababbar” som beskrivs rädda upp för de andra invandrarna. Enligt Justin och Nate är dessa alltså accepterade inom fältet och vi tolkar det som att det beror på att de i viss utsträckning delar habitus med *restaurant*: det vill säga att de är ”goa”, sociala och ”bränner deg”. Att de kallas för ”Pizzeriababbar” implicerar att de arbetar på- eller äger pizzerior och således är pengarna likt *restaurant* förvärvade inom service-industrin.

Det framgår också att det finns olika grupperingar inom fältet som verkar grundas i vilka krogar man jobbar på. Nate nämner Krog B-bartendrarna som ”extremt osköna”. Anledningen till att han ser ner på dem verkar vara just för att de försöker för mycket. De vill så gärna vara *restaurant* att de istället framstår som pinsamma. Han beskriver dem som ”bönder” och ”freaks”, trots att många som enligt honom är *restaurant* alltså kommer från ”bonniga” orter. Liam talar om en liten klick som tycker det är ”jävligt coolt” att vara bartender och att dessa gör yrket till en identitet. Dessa individer tar bartenderyrket på allt för stort allvar och vi tolkar det som samma typ som Nate talar om när han berättar att det finns en skillnad mellan ”bartenders” och ”sköna killar” som råkar stå bakom en bar. Bartendern i Nates exempel är alltså en individ som försöker för mycket och således inte är skön. Någon som verkligen är *restaurant* behöver alltså inte göra något väsen av sig, det är något man bara är. Liam ger även ett exempel där en ”kollega” inom loppet av några minuter på ett skrytsamt sätt, som



efter manus, hinner framhäva ett flertal *restaurant*-attribut. Han berättar att han jobbar inom restaurangbranschen, är spontan, dricker Fernet Branca och *galopp*, gillar att ”kröka”, ”bränner pengar” på taxiresor och är precis på väg till en nattklubb. Trots detta lyckas han vara fel. Vi tolkar det som att det alltså inte räcker med att arbeta som bartender för att lära sig vad som är *restaurant* för att bli erkänd som *restaurant* av aktörerna inom fältet, *restaurant* verkar inte ha förkroppsligats hos dessa individer till den graden att det blivit naturligt. För någon som verkligen är *restaurant* är det naturligt och man behöver inte ständigt bevisa sin autenticitet.

#### 5.1.4 Sex, droger och alkohol

Något annat som verkar utmärkande för fältet är attityder till bruket av alkohol och narkotika. Informanterna är eniga om att det inom fältet är vida accepterat att berusa sig. George menar att det hör till och Nate benämner grova fyllor som ”cool”. Vi menar att ett tydligt exempel på detta framkommer när Liam hävdar att en vanlig åsikt är att en Carlsberg Hof är så pass svag att den smakar som en mineralvatten på bakfyllan. En Carlsberg Hof har en så pass hög alkoholhalt att man måste ha fyllt 20 år för att få inhandla en i butik i Sverige och Liam jämför således en stark rusdryck med vatten. Detta går också i linje med att Justin tror att folk som är *restaurant* dricker Fernet Branca trots att det inte smakar gott för att visa att de är erfarna alkoholkonsumenter. Grava fyllor och en hög alkoholkonsumtion är ur en generell samhällsnorm och hälsomässig aspekt något negativt. Sätter man detta dessutom i relation till att hävda att en Carlsberg Hof smakar som en mineralvatten på bakfyllan skulle det antagligen från många håll i samhället ses som ett tecken på alkoholism. Är man *restaurant* skall man dessutom ha en liberal inställning till illegala droger, framför allt cannabis som alla menar är socialt accepterat. Även tyngre droger, främst kokain, verkar vara relativt accepterat. Justin hävdar att det förekommer att aktörer brukar tyngre droger under arbetstid utan att han moraliserar kring detta. Nate säger att det inte är socialt accepterat att säga att man brukar kokain, implicit tolkar vi att detta innebär att det är okej att bruka så länge man inte talar högt om det. Liam menar att man kan bruka och tala om tyngre droger i viss utsträckning så länge man sköter sitt jobb. Han menar till och med att det är okej att sälja cannabis till kollegor efter arbetstid, så länge det inte påverkar arbetet. Vidare hävdar han att det inte råder någon som helst moralisering kring drogbruk inom fältet utan råder en ”drognihilism”. Vi tolkar även hur informanterna talar om droger som att det överlag talas öppet kring detta, framför allt i

intervjun med Nate. Han har själv inte brukat droger men slänger sig ändå med drogslang som att ”röka fet” och ”ladd”. Den drogliberala inställningen menar vi också förstärks av Liams påstående att en del av hans intresse för branschen grundas i ett hat mot samhället, alltså ett hat mot ett samhälle som kriminaliserar den som brukar narkotika.

Något annat som är specifikt för fältet är inställningen till sexuella relationer. Jargongen är sexistisk, man glorifierar sexuella erövringar och har gärna historier kring dessa. Kvinnan degraderas till en ”trofé” i form av en ”pinne” som ska plockas och att vida berätta om detta generar alltså status som vi ser som en form av symboliskt kapital inom fältet. På de flesta arbetsplatser skulle det antagligen anses fel och förkastligt att ogenerat berätta Liams historia eller ha den jargong som Justin exemplifierar. De har en kvinnonedsättande ton, Justin äcklas av majoriteten av de kvinnliga gästerna som attraheras av bartendrar, Nate talar om de unga kvinnor som belägras av bartendrar som ”ungdomsfitta” och Liam ser en aldrig sinande ström ”pinnar” som varje mans dröm samtidigt som han talar om de kvinnliga aktörerna som nymfomaner och ”bartenderhoror”. Av informanternas resonemang framstår skillnader på synen av manliga och kvinnliga aktörers sexualitet, även om både kvinnor och män verkar vara sexuellt frigjorda. Mannens sexuella erövringar generar status medan kvinnans ger henne epitet som ”hora” eller ”nymfoman”, ord med negativa konnotationer, samtidigt som hon objektifieras genom att ses som en ”pinne” eller en ”fetta”. Enligt Liam får dessutom de kvinnliga aktörerna jobbet från första början genom sex. Vi har svårt att tro att en kvinnlig motsvarighet till informanterna öppet skulle beskriva att målet i var kvinnas liv är en aldrig sinande ström penisar och lite ”goa” polare.

### **5.1.5 Solidaritet**

Inom fältet finns även indikationer på att det finns en hög solidaritet inom *restauranch*. Detta kommer framför allt i uttryck när Liam säger ”Det finns ingen moral, bara ett bra eller dåligt jobb”. Allt är alltså okej, så länge man sköter sitt jobb så att det inte går ut över ens kollegor. Det värsta man kan göra enligt Liam är att stjäla dricksen av sina vänner. Med vänner åsyftar han kollegor och solidariteten ter sig i hans resonemang så stark att han likställer sina kollegor med vänner. Han säger också att det är okej att sno av krögaren så länge det går bra för krogen. På äkta Robin Hood-manér är det alltså okej att stjäla från de rika inom fältet. Solidariteten kommer också i uttryck genom enkla beställningar vilket underlättar för kollegan på andra sidan baren. Detta skulle kunna vara en av anledningarna till Fernet Branca

popularitet då bartendern inte behöver fråga sin gästande *restaurant*-kollega vad denne skall dricka utan kan hålla upp en Fernet Branca och förutsätta att detta uppskattas. En liberal attityd till alkohol och narkotika kan även det ses som ett uttryck för solidaritet kollegor emellan då man håller sina egna om ryggen när de dricker för mycket men framför allt tillåts syssla med kriminella aktiviteter som att bruka, och till och med sälja, narkotika. Enligt informanterna lägger sig inte ens arbetsgivarna i detta så länge det inte går ut över jobbet eller skapar dålig stämning på arbetsplatsen. Det förefaller även vara en oskriven regel att man överlag hjälper andra *restaurant* i bästa möjliga mån genom att till exempel ge bättre service, skriva upp på listor och ge rabatterade priser. De rabatterade priserna kompenseras genom att man dricksar mer generöst och på så sätt kommit runt systemet då betalningen går till bartendern istället för krögaren.

## 5.2 Restaurant som subkultur

Subkulturer, som alltså är kopplat till ungdomlighet, blir enligt Thornton omöjligt att i längden stanna kvar i då verklighetens krav för eller senare gör sig påminda. Ur resultatet framkommer exempel som indikerar att så även är fallet inom *restaurant*. Justin benämner arbetare i branschen som "gamla" när de är i trettioårsåldern och Nate och George talar om folk som varit i fältet länge som avdankade och beskriver en rädsla att fastna i branschen och själva gå samma öde till mötes. George, men framför allt Nate som uppnådde en dröm när han avancerade till baren, valde sedermera att skaffa sig en akademisk utbildning och vidare ett tjänstemannajobb. Liam var på väg att ta samma bana men i rädsla att spy i sin "fula kostym och tjänstebil" valde han att stanna i en bransch där han tillåts fortsätta göra uppror mot vuxenlivets plikter. Han nämner också vid ett tillfälle, om än med glimten i ögat, att hans intresse i restaurangbranschen grundas i ett hat mot samhället. Detta menar vi går i linje med Thorntons påstående att subkulturer handlar om verklighetsflykt. Man tillåts alltså i viss mån göra uppror mot och vägra arbetslivets roller, klasser och ansvar vilket till exempel kommer i uttryck när Justin säger att han gillade friheten som branschen gav, till skillnad från ett vanligt 8-5 jobb, samtidigt som möjligheten att berusa sig och festa under arbetstid kunde ges.

Är man *restaurant* tillåts man i många avseenden leva utanför samhällets normer, till exempel genom att tillåtas och i viss mån nästan uppmuntras att berusa sig på alkohol och narkotika, vara sexuellt frigjord och frispråkig. För Bourdieu är den sociala statusen framför allt kopplad till klass och av innehavet av kulturellt och ekonomiskt kapital, men enligt

Thornton är det som avgör en individs status inom en subkultur alltså vad hon kallar "hipphet", eller subkulturellt kapital. Våra informanter använder inte ordet "hipp" utan talar istället om att "vara rätt" och "trendig", vilket vi tolkar är detsamma som Thorntons subkulturella kapital. I *restaurant* fall förefaller "hur rätt" en individ är avgöras av dennes subkulturella kapital som alltså består av förmågan att kunna göra vissa distinktioner, föra sig rätt, ha ett specifikt språkbruk, och inte minst det rätta kontaktnätet. Thornton menar att även subkulturellt kapital, i likhet med Bourdieus kulturella kapital, kan växlas in mot ekonomiskt kapital. Inom *restaurant* sker detta genom att de "trendigaste" aktörerna på fältet får de mest åtråvärda och bäst betalda jobben inom fältet.

Thornton menar att moderna subkulturer karaktäriseras av individualism och av att skapa en egen hierarki där man kan uppnå en statusposition utefter egna förutsättningar, till skillnad från tidigare mer progressivt orienterade subkulturer. Vi anser att även detta är applicerbart på *restaurant*. Det går knappast att påstå att *restaurant* är politiskt förankrat och ingenting som informanterna nämner tyder på att *restaurant* är präglad av någon politisk agenda. Drivkraften förefaller snarare vara en individuell strävan efter status och popularitet i allmänhet, och i synnerhet att klättra på restaurangvärldens egna hierarkiska status- och popularitetsstege, vilket även går hand i hand med Thorntons påstående att en subkultur kan fungera som en fristad från klassamhället. Är man *restaurant* framstår man inom krogmiljö som viktigare än andra gäster och avnjuter privilegier som annars är förunnat samhällets elit. Våra informanter menar att man till och med får något av en kändisstatus. Med andra ord tillåts man i kontexten, i alla fall för en stund, göra en tillfällig klassresa då man tillåts bryta mot skrivna och oskrivna regler samt ta sig friheter få förunnade.

Informanterna menar att det inte spelar någon roll vilken socioekonomisk bakgrund man har för att vara *restaurant*. Det som istället är avgörande för att klassas som *restaurant* är framför allt att veta hur man ska föra sig inom fältet och kunna göra de rätta distinktionerna, vilka ofta är kopplade till konsumtion. Det anses "coolt" att "bränna pengar", och en stor del av att vara *restaurant* grundas i att konsumera de "rätta" dryckerna och på annan riktad konsumtion. Vad man konsumerar blir således ett uttryck för individens smakpreferenser. *Restaurant* är alltså i likhet med Thorntons undersökta "club-cultures" en smak-kultur, och gemenskapen grundas i stor utsträckning i preferensen av folk som delar samma smak, vilket till exempel kommer i uttryck när man beställer en galopp och en Fernet Branca istället för en *Vodka Red Bull*. Smakpreferenserna sträcker sig dock längre än till endast drycker utan förefaller också handla om vilka människor och krogar man bör föredra.

Thornton menar alltså att individerna inom de subkulturer hon undersökt anser sig själva vara svåra att klassificera och bestå av olika typer av individer från skilda bakgrunder, och det är ofta svårt att ge en definition av vad den egna gruppen består av. Däremot är det alltid enklare att visa på vad som *inte* är en del av subkulturen, och att med glädje peka ut andra grupper som homogena. Enligt informanterna är alltså klasstillhörighet inte av vikt för *restauranch*, men istället skapar de nya grupper som de distanserar sig från. Våra informanters avståndstagande till specifika beteenden och preferenser benämns ofta som ”babbigt” eller ”bonnigt”. Huruvida ”babbar” och ”bönder” verkligen existerar som en homogen grupp är tveksamt, det säger egentligen mer om *restauranch* egna attityder, åsikter och preferenser som alltså är motsatsen till dessa ”grupper”. De gör alltså ett avståndstagande som därmed fungerar som en bekräftelse på att de inte är anonyma medlemmar i en odifferentierad massa. När andra grupper ges negativa epitet som ”babbar” och ”bönder” görs alltså ett antagande om deras underlägsenhet samtidigt som de hävdar sin egen auktoritet på fältet. *Differentiering sker även genom användandet av specifika bransch- och slanguttryck, som galopp, Färnsch, Startender, nisse, bösig, strumpa, järn, sprängd, schmackedschmacked, babbigt och bonnigt, men även andra slangord som har med droger att göra som ladd, blaze, fet och bäckna.* Ur resultatet framkommer att differentiering även sker inom fältet som i exemplet med Liams historia om individen som försöker för mycket och Justins historia om nissen med pinnarna i bältet, vilka de menar är patetiska. Även Nates exempel om hur löjligt det är med folk som ser sig som ”Bartenders” samt när han talar om bartendrarna på en mindre ”rätt” krog, som intressant nog även de klassas som ”bönder”. Ty det finns inget som tydligare påvisar bristen på kapital än någon som försöker för mycket.

## 6 Slutdiskussion

Under uppsatsarbetets gång har många tankar dykt upp. Att det finns vissa företeelser som är *restauranch* ter sig dock tydligt. När vi själva besökt krogar och nattklubbar under uppsatsarbetets gång har vi självklart varit extra observanta på saker som informanterna tagit upp som till exempel begrepp, drycker och beteenden. Till exempel folk som går in bakom baren och härjar, bartendrar som står och dricker *järn* med *Färnsch* ihop med kunder.

Alkohol, narkotika och sex, vilka är centrala teman i vår studie, har det gemensamma att de alla är en del av kroglivet. Krogar är i samhället en av få platser där man överhuvudtaget får inhandla och förtära alkohol och är en plats där man kan träffa tillfälliga sexuella kontakter. Vi menar att det är en nöjes-institution; utelivets hela syfte är att fly vardagens tristess och antagligen den vanligaste formen av verklighetsflykt. För de flesta människor är helgen och festandet den raka motsatsen till vardagslivets rutiner. Olika institutioner präglas av olika kapital. Att utbildningskapital är det viktigaste symboliska kapitalet inom universitetsvärlden säger sig självt då själva syftet är att bilda sig. På samma sätt menar vi att det är föga förvånande att krogvärldens symboliska kapital utgörs av socialt kapital, att kunna göra distinktioner mellan dryck och mat och att i största allmänhet vara en ”skön jävel” då detta utgör själva branschens syfte. Vi hävdar dessutom att de flesta skulle hålla med om att det är nattklubben man besöker om man strävar efter en tillfällig sexuell kontakt. Att en person som gillar att läsa väljer att söka sig till ett yrke som bibliotekarie är inte konstigare än att en person som gillar att festa och att nätverka väljer att arbeta på en nattklubb.

Att droger är vanligt förekommande i just restaurangvärlden är inte heller förvånande då framför allt nattklubbar kanske är den enda legitima dekadenta institutionen i vårt samhälle. Det säger sig självt att en drogbrukare, framför allt av så kallade partydroger, väljer att konsumera dessa i en ”partymiljö” som nattklubben utgör. Om denna miljö dessutom utgör ens arbetsplats är det inte förvånande att framför allt nattklubbpersonal har en drogliberal inställning. Det är dessutom lättare att komma undan med att vara påverkad av narkotika om du befinner dig bland människor som är påverkade av alkohol. Det blir även svårt att arbeta som bartender och ha som yrke att servera folk alkohol för att sedan helt fördöma det.

Det faktum att saker som att ”plocka pinnar” och kröka hårt anses coolt skulle också till viss del kunna vara kopplat till den låga åldern på fältet. Vi tror att detta är saker som generellt sätt anses coolt bland yngre, framför allt om vi själva tänker tillbaka på hur dessa saker uppfattades när man var i tonåren. Liam hävdar också att huruvida man tycker krogen är

”coolt” till viss del är kopplat till åldern, och både alkohol och tillfälliga sexuella förbindelser företeelser som är starkt kopplade till just krogen.

Även om förekomsten av vissa attityder verkar vara specifik för just *restauranch* tror vi att de delas av andra ungdomar i samhället. Att tycka det är coolt och statusgenerande med många tillfälliga sexuella kontakter tror vi är en relativt utbredd uppfattning bland de flesta unga män. Däremot blir det unikt för restaurangbranschen då man under arbetstid ständigt har möjligheten att flirta vilket för de flesta andra är en aktivitet begränsad till fritiden.

Något som framträtt tydligt är under uppsatsarbetets gång är hur informanterna urskiljer olika grupper i samhället. Det är som tydligt att informanterna tar avstånd från och ser ner på vad de kallar för ”babbar” och ”bönder”. De verkar se sig själva som en del av någon slags ”storstads-klass” som alltså skiljer sig från att vara från förorten och kranskommuner eller småorter. Vi tror att detta mycket väl kan spegla verklighetens attityder i Sverige idag där klass kanske inte är lika avgörande som det var för Bourdieus Frankrike på 60-talet, utan där skillnaden i människors kulturella kapital och i förlängningen habitus alltså avgörs av om är från en storstad, en förort eller från en småort. Vi hävdar inte att vi lever i ett klasslöst samhälle, men kanske håller nya former av klass på att växa fram på grund av segregation.

Även om det kanske inte är renodlad rasism ur ren rasbiologisk betydelse tyder ändå benämningar som ”pizzeriababbar” på en extremt fördomsfull attityd, och att invandrare som inte sköter sig kallas för ”babbar” och de som ”sköter” sig kallas för pizzabagare reducerar dem till en grupp där de är antingen eller, men oavsett förblir just ”babbar”. Att individerna dessutom reduceras till pizzabakande invandrare antyder på att den enda möjliga förklaringen till att en invandrare kan ha pengar är för att han har en lyckad pizzeriaverksamhet.

## 6.1 Förslag till vidare forskning

Vi hade funnit det intressant att göra en liknande studie där man intervjuar annan typ av personal från restaurangvärlden, till exempel diskplockare, entrévärdar eller krögare och på så sätt få en bredare och mer nyanserad bild av vad det egentligen innebär att vara restauranch. En annan studie vi hade funnit intressant hade varit att göra en kvantitativ studie grundad i våra resultat där man tillfrågar folk från restaurangbranschen om deras drivkrafter, smaker, alkohol- och droginställning, sex med mera föra att se huruvida våra resultat är valida. Ytterligare ett förslag till vidare forskning vore att göra en kvantitativ undersökning liknande den Bourdieu gjorde över det Franska samhället för att se om människor som delar smak i dagens Sverige utgörs av nya grupperingar som Storstadsbor, förortsbor och småortsbör.



## Referenser:

Barbosa da Silva, A & Wahlberg, V (1994) Vetenskapsteoretisk grund för kvalitativ metod. Bengt Starrin & Per-Gunnar Svensson (red.): Kvalitativ metod och vetenskapsteori. Lund: Studentlitteratur.

Bjurström, E (2005) Ungdomskultur, stil och smak. Boréa: Umeå

Bourdieu, P (1993) Kultursociologiska texter. Stehag B. Östlings bokförlag Stockholm: Symposion.

Bourdieu, P (1990) In other words: Essays toward a reflexive sociology. Oxford: Polity.

Bourdieu, P (1984) Distinction : a social critique of the judgement of taste. London: Routledge

Bryman, A (2002) Samhällsvetenskapliga metoder. Malmö: Liber ekonomi.

Esaiasson, P. G, M. Oscarsson, H & Wängnerud, L. (2003) Metodpraktikan: Konsten att studera, samhälle, individ och marknad (Andra upplagan). Stockholm: Norstedts juridik AB.

Fornäs, J (1993) Unga stilar och uttrycksformer Stockholm. Stehag : B. Östlings bokförl. Symposion

Gubrium, J & Holstein, J (1997) The new language of qualitative method. Oxford university press: New York.

Sjöberg, K & Wästerfors, D (2008) Uppdrag: Forskning : konsten att genomföra kvalitativa studier. Liber: Malmö

Smith, H, W (1981) Strategies of social research. Englewood Cliff, New Jersey: Prentice Hall.

Svenning, C (2000) Metodboken: (samhällsvetenskaplig metod och metodutveckling): (klassiska och nya metoder i IT-samhället). Eslöv: Lorentz.

Thornton, S (1995) Club Cultures: Music, Media and Subcultural Capital. London: Polity Press.

Widerberg, K (2002) Kvalitativ forskning i praktiken. Lund: Studentlitteratur

## **Bilaga 1: Intervjuguide**

### **Bakgrund**

- Ålder?
- Vem är du?
- Utbildning?
- Nuvarande sysselsättning?
- Vad är dina framtidsvisioner?

### **Bartenderyrket**

- Hur och varför kom du in i branschen?
- Varför valde du att bli bartender?
- Varför upplever du att andra väljer att bli bartendrar?
- Vilka arbetserfarenheter har du inom branschen?
- Hur upplever du andra ser på bartenderyrket?
- Hur upplever du att kvinnor ser på bartendrar och bartenderyrket?
- Positivt/negativt med yrket?

### **Branschen**

- Om du har en annan huvudsaklig sysselsättning nu varför sökte du dig från branschen?
- Hur ser hierarkin ut i branschen?
- Hur ser hierarkin ut bland kunderna?
- Har du märkt av specifika normer inom branschen? Vilka?
- Gör man skillnad på kunder? Vilka?
- Positivt/negativt med branschen?

### **Det sociala**

- Hur påverkar yrket ditt sociala liv
- Upplever du att yrket innebär en speciell livsstil?

- Känner du en privat tillhörighet med andra inom branschen?
- Nattklubbar, restauranger och pubar?
- Kan man se om en person arbetat inom restaurangbranschen? I så fall hur?

### **Smaker och preferenser**

- Dryckes- och matpreferenser
- Yttre attribut som kläder, frisyrier
- Musiksmak
- Vad anses och vad anses inte "coolt" och trendigt?
- Vilka anses coola och trendiga och vilka göra det inte?

### **Alkohol och droger**

- Hur ser alkoholkonsumtionen ut i fältet?
- Hur ser drogkonsumtionen ut?
- Hur är inställningen till alkohol och narkotika?
- Hur förhåller sig arbetsgivarna till drogbruk?

### **Restauranch**

- Är du bekant med begreppet restauranch?
- Hur skulle du förklara begreppet *restauranch*?
- ÄR *restauranch* enligt dig en egen subkultur?

## **Bilaga 2: Bakgrund informanter**

### **Informant 1 "Nate"**

Nate är 28 år gammal och bor i en större svensk stad. Ursprungligen kommer han från en villaförort i kranskommun till staden. Han arbetar för närvarande med ett tjänstemannajobb och har nyligt slutfört treårig eftergymnasial utbildning. Han började inom servicebranschen som 18-åring inom hotellbranschen. Han valde snart att söka sig till restaurangbranschen då han tyckte det verkade vara en roligare arbetsplats samt han hade vänner som arbetade där. Inledningsvis arbetade han som diskplockare. Efter gymnasiet flyttade han med några vänner som också jobbade inom samma bransch till en europeisk storstad. Där fortsatte han som diskplockare och blev snart befordrad till bartender. När han efter några månader utomlands återvände till Sverige befordrades han även här till bartender. Han har sedan dess arbetat en till sejour utomlands, på ett flertal nattklubbar i hans hemstad samt säsongsarbetat inom Sverige. Under studietiden fortsatte han sedan att arbeta som bartender på helgerna och fortfarande sporadiska inhopp som bartender på helgerna trots att han numera känner ett förakt från branschen.

### **Informant 2 "Liam"**

Liam är 28 år gammal och bor i en större svensk stad och kommer ursprungligen från en villaförort i kranskommun till staden. Han arbetar för närvarande som servitör. Han avslutade nyligen en treårig eftergymnasial utbildning och hade därigenom möjlighet till jobb kopplat till sin utbildning utbildning men valde att fortsätta i restaurangbranschen. Han började sin restaurangkarriär som diskplockare och har sedan dess arbetat som kock, servitör samt bartender. Han har arbetat i en europeisk storstad, arbetat på ett flertal ställen i sin hemstad samt arbetat säsonger i populära, svenska turistorter på somrarna.

### **Informant 3 "Justin"**

Justin är 25 år gammal. Han bor i en större svensk stad och är uppvuxen i en villaförort i en kranskommun till staden. Han arbetar idag som modell i kombination med arbete som bartender på en populär nattklubb. Han kom in i branschen som 19-åring och inledde då som diskplockare för att sedan avancera till bartender. Han har arbetat två sejourer utomlands, arbetat på ett flertal ställen i sin hemstad samt säsongat inom Sverige.

### **Informant 4 "George"**

George är 26 år gammal, bor i en större svensk stad och är uppvuxen i en villaförort i staden. Han har nylig fått jobb ett tjänstemannajobb efter att precis avslutat en treårig eftergymnasial utbildning. Han började inom restaurangbranschen som diskplockare som 16-åring och har sedan dess arbetat som servitör samt som bartender. Han har främst arbetat i sin hemstad men också säsongat i svenska populära sommarturistorter samt jobbat en sommar som servitör en europeisk huvudstad.

-