

“Mat”

Den medierade bilden av mat och TV-kockens symboliska kapital

Karl-Johan Ekberg & Frans Jervrud
Medie- och kommunikationsvetenskap vid Institutionen för kommunikation och medier, Lunds
universitet.

MKVA22 HT 2021

Handledare: Tobias Linné
Examinator: Katarzyna Herd

Abstract

Uppfattningen om mat och matlagning i Sverige har utvecklats från ekonomisk och tidseffektiv till lustfylld och trendig, något media haft en stor roll i. Syftet med denna uppsats var att undersöka denna förändring och programmet “Mat” betraktat som en del av den. Med hjälp av multimodal critical discourse analysis och Pierre Bourdieus teorier om fält och kapital studerar arbetets författare det de benämner som “det gastronomiska fältet” genom att analysera matlagningsprogrammet “Mat” och TV-kocken “Mat-Tina”. Analysen visar att Tina upprätthåller de grundvärderingar kring vad som anses vara kunskap på det gastronomiska fältet, genom att presentera de på ett underhållande vis, och på så sätt försvara sin position på fältet.

Programledaren Tomas demonstrerar sitt kulturella kapital i undervisande segment av mer teknisk karaktär vilka behandlar bland annat temperaturer och vinkunskap. Inslagen med Tomas sker även utanför studion och framställs likt ett äventyr i enlighet med den moderna synen på matlagning. Resultatet visar att den medierade bilden av mat är komplex, rymmer statusmarkörer och maktdemonstrationer och att den förändrade bilden av mat förstås som relaterad till hur maten och matlagningen medieras.

Nyckelord: *fält, kapital, gastronomi, TV-kock, MCDA*

Innehållsförteckning

Abstract

Innehållsförteckning

1. Inledning	1
1.2 Syfte och frågeställningar	3
2. Tidigare forskning	4
3. Teori	6
4. Metod	8
4.1 Visuella Metoder	8
4.2 Multimodal Critical Discourse Analysis	8
4.3 MCDA i praktiken	9
4.4 Metodkritik	10
5. Material & Urval	12
5.1 Om materialet	12
5.2 Materialreflektion	12
6. Analys	14
6.1 Introduktion - Tina i matbutiken	14
6.2 Kapital som verktyg att definiera och omdefiniera	16
6.3 Kockyrket som kapital	18
6.4 "Mat" som medium	20
6.5 Tomas instruerande segment	21
6.6 Tomas utflykter	23
7. Diskussion	26
Källförteckning	

1. Inledning

Fram till 1980-talet hade den allmänna synen mat och matlagning i huvudsak präglats av ett rationellt och hushållsorienterat fokus. Maten skulle vara näringsrik och matlagningen skulle helst vara både ekonomiskt effektiv och tidseffektiv. Synen på mat och matlagning som ett “nödvändigt ont” med effektiviseringspotential blev allt mer framträdande under efterkrigstiden och framåt då kvinnor - det vill säga de som traditionellt sett stod för matlagandet i hemmet - tog steget ut på arbetsmarknaden i högre grad och därmed hade mindre tid att disponera till hushållssysslor som matlagning (Jönsson 2011:129). Tidigare hade matlagningsprogram och dess programledare i Sverige - som exempelvis Ria Wägner - ofta handlat om just hur man utan att spräcka budgeten eller gå miste om all sin lediga tid kunde servera näringsrik kost för sina familjemedlemmar. Men kanske ändå viktigare hade programmen ett traditionellt kvinnligt omhändertagande perspektiv där fokus låg vid att nära och ta hand om de andra i familjen genom exempelvis matlagning (Jönsson 2012:134).

Idag är det närmast med en axelryckning som vi framför TV-soffan bevittnar ännu ett matlagningsprogram med den ena TV-kocken kändare och mer excentrisk än den andre. Det fullkomligt flödar av matlagningsprogram och mat-kändisar och otvivelaktigt är det så att de hemmamatlagare som konsumerar dessa program numera känner till flera av knepen som förr endast var tillgängliga för de som faktiskt arbetade i restaurangkök. Innertemperaturen på en entrecote, hur våra hemmagjorda pommes frites skall friteras till perfektion och huruvida man bör mata sin surdeg med vete eller råg är numera något som den vane konsumenten av matlagningsprogram troligen har ganska god kännedom om. Hur blev det så här och vad hände under 1980-talet som förändrade vår rationella syn på mat?

Från 1980 till idag (i synnerhet under 1990-talet) syns en stor ökning i utgivningen av kokböcker (Jönsson 2012:127). År 2020 gavs totalt 420 kokböcker ut i Sverige, alltså mer än en kokbok om dagen! Sverige är därmed fortsatt “det land som ger ut flest kokböcker per capita” (Bonniers Fakta 2020). Denna ökning gäller även mattidskrifter som även de i likhet med matlagningsprogram tidigare haft ett rationellt och hushållsorienterat fokus med titlar som

Husmoderns Köksalmanack (Jönsson 2012:129). 1980 lanserades mattidskriften *Gourmet* (Jönsson 2012:130) vilken man skulle kunna säga omdefinierade vad en mattidsskrift vid tiden kunde vara. Den utgick från att publiken hade en vilja att förstå och praktisera kunskaper som fanns i de professionella restaurangköken i det egna hemmet. På så sätt blev *Gourmet* “en brygga mellan två världar som tidigare betraktats som åtskilda, hemmen och krogarna” (Jönsson 2012:130). Jönsson (2012:130) förstår detta minskade avstånd mellan kokkonsten i restaurangerna och hemmaköken som bland annat beroende på männens ökade intresse för mat och vin. De ofta manliga restaurangkockarna blev helt enkelt enklare att identifiera sig med - än de mer gammalmodiga husmödrarna - för den växande konsumentgruppen. För att använda Bourdieus fältbegrepp (Broady 1988:5) hade det gastronomiska fältet plötsligt öppnats för en ny grupp av matlagare.

Snart skulle den stegrande trenden kring mat även synas i TV-rutan och under 1990-talet fick flera vinnare av Årets Kock sedermera sina respektive matlagningsprogram. Även i morgon- och eftermiddagsprogram var nu en matlagare obligatoriskt innehåll (Jönsson 2012:133). Ett exempel på detta är Tina Nordström - mer känd som “Mat-Tina” - som var den första kvinnan i finalen av Årets Kock. Kort därefter värvades hon av SVT som kock i deras nya programsatsning “Mat” och såväl programmet som TV-kocken Tina skulle komma att bli en publiksuccé. Snart skulle också en kokbok med recept från programmen att släppas, ett framgångsrikt koncept som skapades av franska kockar under 1980-talet vilka släppte kokböcker relaterade till sina matlagningsprogram (Jönsson 2012:132).

I programmet “Mat” trängs hemtrevliga husmansrecept med noggranna experttips kring vilken digitaltermometer som bör införskaffas eller vilket salt som bör undvikas. Innehållet är alltså en till synes salig blandning av både professionell, restaurangliknande matlagning och mindre teknisk husmanskost tillagad utifrån grovhuggna måttenheter. Hur och varför blev då Tina Nordström och hennes program “Mat” så uppskattat och känt? Kritiker har skrivit om hennes öppenhjärtliga utstrålning för att inte tala om hennes charmiga skånska dialekt och uttrycket “jättegott!” (Peters 2009) som närmast blev hennes och programmets signum och senare även skulle ge namn till en av hennes flera kokböcker. Programmet “Mat” gick upp på bästa sändningstid (Svensk Mediedatabas 2021), Tina blev sveriges nya TV-kock och snart släpptes

hennes första kokbok med recepten från programmet och passande nog blev just “kokboken” det kommande *årets julklapp* (Tjernström Carraro 2018). Mattrenden i Sverige höll sig stark.

1.2 Syfte och frågeställningar

Sammanfattningsvis kan man säga att mat och synen på den är i ständig förändring. Förståelsen för mat tar sig därtill olika uttryck, från den ekonomiskt rationella, tidseffektiva och näringsrika maten till den lustfyllda, självuppfyllande, statusstärkande och trendiga maten. Media spelar otvivelaktigt en roll i detta och har tagit vara på den starka trenden genom produktion av matprogram, kokböcker och TV-kockar. Det blir alltså tydligt att mat är mer än bara mat. Även matprogram kan uppfattas som oskyldig underhållning men det är uppenbart att tillredande av och kunskap kring mat kan ses som en social markör och som utmanare av professionella gränser. Eftersom mat enligt ovan kan vara en social markör angår det oss alla då mat och matlagningsprogram fångar och belyser aktuella samhällsliga fenomen. Mot bakgrund av detta utvecklades vårt syfte vilket är att analysera programmet “Mat” genom att urskilja hur programmet konstruerar sitt innehåll och avbildar en del av det gastronomiska fältet. Genom att identifiera hur programmet framställer vissa typer av kunskaper och symboliska kapital försöker uppsatsen skapa en bild av hur programmet “Mat” konstruerade sitt innehåll utifrån nedanstående frågeställningar:

- Vilka element av symboliskt kapital används i programmet “Mat”?
- Vilken betydelse har symboliskt kapital för konstruktionen utav programmet?
- Hur försvaras Tinas position som TV-kock på det gastronomiska fältet?

2. Tidigare forskning

I Rebecca Swensons artikel *Domestic Divo? Televised Treatments of Masculinity, Femininity and Food* (2009) diskuteras det författaren benämner manliga myter kring matlagning (*the male cooking mystique*). Med detta menar Swenson (2009:40) de uppfattningar kring manlig matlagning som professionell och inte hemmahörande i hemmet och den familjerelaterade sfären. Artikeln inleds med en beskrivning av "Iron Chef America" (Swenson 2009:37) där de deltagande kockarna framställs som atleter (snarare än matlagare) och matlagningstävlingen likt en boxningsmatch innehåller både spänning och dramaturgi. En kontrasterande jämförelse görs med det stillsamma och undervisande programmet "Simply Delicioso" (Swenson 2009:37) där den kvinnliga programledaren tillreder en lunch inför en spa-dag med sina tjejkompisar. Denna utveckling av matlagningsprogramens innehåll, från utbildande till underhållande, studeras även av författarna till artikeln *Pedagogies of food and ethical personhood: TV cooking shows* (Wei och Martin 2015). I den studeras matlagningsprogram från Taiwan, dess historia och den föränderliga kulturella betydelsen av denna TV-genre. Författarna gör en innehållsanalys av matlagningsprogram från tre olika tidpunkter i historien (1960-80-tal, 1990-tal och 2000-tal). Detta för att kritisk undersöka de respektive programmens sociala och industriella kontext samt relationen mellan dem. Studiens slutsatser pekar på att de Taiwanesiska matlagningsprogramens utveckling delar flera likheter med svenska motsvarigheter. Författarna beskriver hur matlagningsprogrammen i linje med övrig TV-produktion i huvudsak har gått från ett kulturellt och utbildande innehåll till ett innehåll med fokus på underhållning. Dessutom observerar författarna hur respektive program och tidsperiod har sitt respektive pedagogiska innehåll och etiska funktion vilka varierar och samspelar med sin samtida sociala kontext.

Swenson (2009) identifierar i de matlagningsprogram hon studerar olika huvudsakliga teman vilka varierar beroende på programledare. I program med manliga programledare som sänds dagtid framträder främst två teman; matlagning som ett sätt att spänna sina professionella muskler och som avslappnad underhållning (Swenson 2009:42). Programmen med kvinnliga programledare framställer tvärt emot matlagning som hemarbete utfört för familj och vänner (Swenson 2009:41). Feminin matlagning har alltså traditionellt sett haft ett mer omhändertagande och hushållsrelaterat fokus och dessa myter har därtill länge bestämt bilden av

maskulin respektive feminin matlagningskultur. Swenson (2009:41) diskuterar ny forskning på området vilken visar på ett skifte i hur hushållsarbete delegeras i hemmet, i synnerhet i köket. Författaren frågar sig således om även diskurser rörande maskulinitet och femininitet inom matrelaterad populärkultur också är i förändring. Ett annat exempel på liknande forskning hittas i artikeln *Television as a trattoria: Constructing the woman in the kitchen on Italian food shows* (Buscemi 2014) där författaren undersöker hur kvinnan i köket representeras i italienska matlagningsprogram. Författaren beskriver hur mat och kvinnor i Italien traditionellt sett varit sammankopplat men att detta tycks ha ändrats. Genom en kvalitativ, semiotisk genusanalys studerar artikeln tre italienska matlagningsprogram och kommer fram till att alla tre medierar kvinnans roll som kokerska genom att skapa konnotationer till typiska italienska restauranger (trattorie) där kvinnan står för tillagandet av maten och mannens roll är att servera den. Detta förhållande mellan mannen och kvinnan omförhandlas inte utan hjälper snarare till att balansera relationen mellan könen utan någon drastisk förändring eller omförhandling. Den moderniserar snarare den gamla uppfattningen om hemmafrun och omdefinierar inte kvinnans självklara plats i köket.

I Swensons (2009:39) artikel diskuterar författaren hur den utbildande matlagningsprogramsgenren presenterar kopplingen mellan doing gender och doing dinner. Det vill säga hur kön snarare än att vara en inneboende egenskap istället skapas genom yttre faktorer, exempelvis genom matlagning. Författaren hävdar genom sin analys av "Food Network" (en amerikansk mat-TV kanal) att produktionsrelaterade, sociala och ideologiska konventioner alltså presenterar bilden av matlagning som könat arbete. Swenson (2009:37) beskriver vidare hur The Food Network, som populär matlagningskanal, innehåller diskurser relaterade till mat och genus och hur denna enligt författaren underanalyserade TV-genre i själva verket kan bidra till att förändra "hushållssfären", alltså ordningen i det egna hemmet. Däremot förekommer programledare som å ena sidan omdanar myten kring matlagning vilket både utmanar men också vidmakthåller könsdikotomin. Författaren använder på så sätt kanalen Food Network som studieobjekt för att undersöka hur kön används för att överbrygga spänningen mellan hög och låg kultur inom matlagning, gastronomi, hushållsarbete, TV och konsumtion.

3. Teori

För att svara mot arbetets syfte och frågeställningar har vi valt att använda Bourdieus teorier om fält, positioner på dessa och olika kapitalformer. Broady (1988) introducerar Bourdieus koncept gällande symboliskt kapital - ett slags osynlig valuta. Denna valuta har i sig ingen materiell form, men kan ta sig uttryck i flera olika former i samhället (Broady 1988:3). Det symboliska kapitalet summerar Broady som de symboliska tillgångar som individer kan ha inom ett samhälle (Broady 1988:3). Man skulle kunna säga att detta kapital manifesterar sig i det som den sociala närvaron uppfattar kring en individ eller företeelser. En förlängning av det symboliska kapitalet är det kulturella kapitalet menade Bourdieu (Broady 1988:4). Bourdieu påpekade att ett modernt samhälle skapar möjligheten att lagra och överföra symboliskt kapital. Broady tar upp hur en institution som en skola skapar kulturellt kapital, en form av symboliskt kapital, och fördelar det till de som både erkänner institutionens värde och dessutom infinner sig i institutionens värderingar.

Broady introducerar dessutom Bourdieus koncept gällande så kallade fält (Broady 1988:5). Ett fält beskriver Bourdieu som ett område där människor strider om symboliska och materiella tillgångar. Dessa fält karakteriseras av olika typer av investeringar och kunskaper som individer som vill ta del av området måste bemästra (Broady 1988:6). Det är dessa investeringar och kunskaper som man kan tänka sig skapar ett maktsystem inom dessa fält. De individer som har gjort dessa investeringar och bemästrat kunskaperna, de vill säga sitter på det symboliska kapitalet inom ett fält, blir också de individer som kan ändra hur dessa investeringar och kunskaper ser ut eller skaffas.

Då arbetet ämnar förstå maten och matlagningens utveckling från en nödvändighet till något lustfyllt använder vi Bourdieus (2010) bok *Distinction* där författaren beskriver den nya medelklassens - "petite bourgeoisie" - nya moral vilken uppmanar till njutning framför nytta: "Thus, whereas the old morality of duty [...] associates every satisfaction of the forbidden impulses with guilt, the new ethical avant-garde urges a morality of pleasure as a duty.". Arbetets studieobjekt - synen på mat och matlagning - har vi operationaliserat med hjälp av Bourdieus terminologi och valt att kalla detta "det gastronomiska fältet". För att förenklat förklara vad vi

menar med detta följer här en parafrasering av Broadys (1988:6) ursprungliga definition av fotografiets fält och dess beståndsdelar där vi ersatt de exemplifierade beståndsdelarna i parenteserna med det gastronomiska fältets motsvarigheter:

Ett fält definieras av att där finns människor som är disponerade på ett specifikt sätt (kockar, matskribenter, hemmakockar) av de specifika investeringar som avkrävs nya inträdande (kunskaper om matlagande och förtrogenhet med etablerad matkunskap- och estetik) av specifika insatser i spelet (ställningstaganden för och emot den ena eller andra kocken eller köket) av specifika vinster (ekonomiska vinster, men minst lika viktiga är de symboliska, nämligen erkännande som kock, skribent etc) och framför allt att det är något för alla deltagarna gemensamt som står på spel (främst frågan om kriterier för matlagningens värde) (Broady 1988:6).

Det gastronomiska fältets existens är därtill - i likhet med Broadys (1988:6) beskrivning av det fotografiska - beroende av alla nytillkomna mattidsskrifter, matprogram, tv-kockar, mattävlingar, youtubekockar, institutioner (exempelvis restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan). I egenskap av uppbyren kock vilar alltså Tinas kulturella kapital och position på det gastronomiska fältet på matskribentens, hemmakockens, receptläsarens och övriga matintressenters tro att gastronomi är värdefullt. För att citera Broady (1988:5): "Det kulturella kapitalet fungerar som kapital bara om det erkänns, om det finns marknader där det tillerkänns värde".

Bourdieu menade att individer som är högt respekterade inom ett fält, och därmed erhåller ett symboliskt kapital, ofta vill försvara de grundpelare som har tillåtit dem att nå sin position inom fältet (Broady 1988:6). Genom att se till att försvara de grundregler som har tillåtit en individ att nå en högt respekterad position kan denna individ också se till att försvara sin position inom fältet. Ett viktigt vapen i kampen om positioner på fält är att uppvisa god smak (Broady 1988:13) och på så sätt utmärka eller särskilja sig från det "alldagliga". De mest fruktsamma sätten att särskilja sig - distinktionsstrategier - är de som inte framstår som en strategi utan något som man av en slump "råkar" tycka om eller "upptäcker att man bör tycka om" (Bourdieu 1991:23). Distinktion är viktig då den definierar olikhet och särskiljer de med god smak från de övriga.

4. Metod

4.1 Visuella Metoder

För att analysera “Mat” som del av ett samhällsfenomen samt hur maten och TV-kocken Tina framställs i programmet kommer vi bland annat att använda oss av visuella metoder samt boken med samma namn (Bäckström och Fors 2015). Inom dessa metoder finns två förhållningssätt i relation till epistemologi, det vill säga frågan om vad kunskap är och hur vi tillskansar oss den. Bäckström och Fors (2015:23-24) beskriver med hjälp av en metaforen malmetaren (som söker efter redan existerande malm) och resenären (som i sitt utforskande och i sina samtal med andra under vägens gång formar sin kunskap och förståelse för sitt intresseområde). I likhet med detta ser alltså även malmetaren kunskap som något redan existerande, en ren sanning medan resenärens ser kunskap som något föränderligt. Dessa två sätt för kunskapsinhämtning ligger nära diskussionen kring objektivitet och subjektivitet Bäckström och Fors (2015:25). Även här kan metaforen hjälpa oss att förstå hur malmetaren söker den objektiva sanningen medan resenärens ambitioner snarare handlar om att få en subjektiv eller kontextuell förståelse av sanningen. Likt resenären syftar vårt arbete att utforska och kontextualisera ett intresseområde, i detta fall det gastronomiska fältet. Vi har därför valt att studera programmet “Mat” med hjälp av kvalitativa metoder. Den kvalitativa metoden ger detta arbete goda förutsättningar att kunna utforska hur programmet presenterar och framställer såväl mat och matlagning som programdeltagarna.

4.2 Multimodal Critical Discourse Analysis

Detta arbetets metod har inspirerats av Multimodal Critical Discourse Analysis, förkortat MCDA (Eriksson och Machin 2019). MCDA lägger mycket vikt vid att alla delar av den audiovisuella kommunikationen ska analyseras. De vill säga text, bild, ljud, färg etcetera (Eriksson och Machin 2019:255). Vidare försöker metoden framföra hur dessa aspekter tillsammans skapar mening

(Eriksson och Machin 2019:256). Ett centralt koncept inom MCDA är semiotiska resurser (Eriksson och Machin 2019:263). Semiotiska resurser hänvisar till alla element som kan skapa mening. Begreppet, som har sin grund i semiotiken, menar att ord kan uppfattas som tecken, och därmed skapar ord mening utanför sig själva (Eriksson och Machin 2019:263). Detta påstående leder in i ett annat begrepp, så kallade lexikala val. MCDA fokuserar mycket på att analysera det skrivna, talade och det visuella. När det gäller det talade eller det skrivna intresserar sig metoden för så kallade lexikala val vilket syftar till vilka ord som förekommer inom det som analyseras. Vidare analyserar MCDA det visuella, det som syns på bild. Den visuella aspekten av MCDA har som mål att urskilja vad det är bilden försöker framföra, hänvisa eller referera till (Eriksson och Machin 2019:263-264). Dessa val gällande vilka ord som ska användas och hur bilden presenteras resulterar i att särskilda aspekter framhävs (Eriksson och Machin 2019:256). Genom att analysera dessa aspekter försöker MCDA tyda de underliggande system som skapar mening via kommunikation. Dessa underliggande meningar kan också kallas för diskurser (Eriksson och Machin 2019:259).

Specifikt för MCDA metoden är dess fokus på helheten. MCDA väljer att analysera mer än bara det audiovisuella. MCDA väljer att fokusera på alla delar av kommunikation som kan uppfattas som semiotiska resurser (Eriksson och Machin 2019:258). Eriksson och Machin (2019:259) förklarar att anledningen till detta är att alla semiotiska resurser skulle kunna bidra till att upprätthålla diskurser och därmed makt. Det som man hör och ser kan utgöra en stor del av de semiotiska resurserna, dock betyder det inte finns andra skepnader som semiotiska resurser kan ta.

4.3 MCDA i praktiken

Per Ledin och David Machin visar i ett kapitel i boken *The SAGE Handbook of Visual Research Methods* på hur man kan använda sig av MCDA för att analysera matpacketeringar. I sitt kapitel visar de hur två olika dryckpacketeringar, en juiceflaska och en sportdryck, använder sig av semiotiska resurser för att hänvisa till olika diskurser. Genom att bara utforska utsidan och formen av flaskan visar Ledin och Machin hur juiceflaskans form refererar till diskurser om

äkthet och enkelhet, medans sportflaskans form refererar till diskurser om styrka och robusthet (Ledin och Machin 2020:4-6).

MCDA har sammanfattningsvis som mål att belysa alla semiotiska resurser. Dessa semiotiska resurser kan vara mångfacetterade och se ut på väldigt olika sätt. Ord kan exempelvis vara en semiotisk resurs såväl som musik, färg och material kan uppfattas som semiotiska resurser. Dessa semiotiska resurser kan agera som upprätthållare av diskurser (Eriksson och Machin 2019:259), vilket i sin tur kan upprätthålla en typ av makt.

Sammantaget har vi för metoden hämtat inspiration från MCDA vad gäller dess fokus på multimodala aspekter vilka en kritisk diskursanalys inte tar fasta på. Analysen har alltså företagits med inspiration av MCDA för att tillämpa en kritisk diskursanalys på maten och matlagningen i "Mat" men även kunna beakta andra aspekter av programmet som medium. I analysen kommer återkommande teman och narrativ i programmet mellan såväl programdeltagare som till publiken att identifieras samt produktionsrelaterade uttryck som kläder, musikval och rekvisita. Inledningsvis identifieras dominerande och återkommande teman varpå vi efterhand kommer att diskutera dessa utifrån ett antal termer typiska för den traditionella respektive moderna matlagningen. Liknande termer diskuterar Swensons (2009:39-40) i sin artikel då hon jämför äldre, husmoderliga och traditionella matlagningsprogram med modernare matlagningsprogram samt matlagningstävlingar.

4.4 Metodkritik

I analysen kommer vi att studera de första fyra avsnitten av programmet med hjälp av MCDA och lyfta fram olika aspekter av programmet. Dessa belysningar kommer sedan att diskuteras och kopplas till arbetets syfte och frågeställningar. Genom att använda MCDA kan arbetet på ett systematiskt sätt skapa dessa kopplingar. Dock garanterar detta inte att författarnas egna perspektiv inte färgar analysen och eventuella diskussioner. Diskurser är kopplade till samhället och olika människor inom samhället kan ha olika tankar kring olika företeelser i samhället. Vidare kan MCDA möjligtvis lägga för stor vikt vid vissa lexikala respektive visuella val. Exempelvis kan ett sätt att klippa ett program kopplas med hjälp av MCDA till övergripande

samhällsstrukturer, när det möjligtvis är en produkt av en trend inom TV-produktion och inte en produkt av en övergripande samhällsdiskurs.

När det gäller studiens tillförlitlighet är traditionella kvalitetsbegrepp såsom validitet och reliabilitet inte relevanta eftersom studien är kvalitativ till sin karaktär. För att göra studien trovärdig och tillförlitlig har vi lagt oss vinn om täta och fylliga beskrivningar, vi har också varit noggranna på det sätt med vilket vi har använt våra teorier. Med de teoretiska begreppen kombinerat med MCDA ser vi en möjlighet att föra över kunskap om mediers del av förändringen på ett etablerat fält.

5. Material & Urval

5.1 Om materialet

Detta arbete grundar sig på en kvalitativ analys av ett TV-program. Som diskuterats tidigare siktar den kvalitativa metoden på att kontextualisera och förstå en företeelse vilket lämpar sig för denna typ av material. Vi valde att titta på ett TV-program då vi tror att ett TV-program som medium omfattar en mängd olika element som kan belysa den förändring vilken arbetet ämnar studera. Genom att titta på dessa program försöker vi i analysen hitta övergripande teman eller trender inom programmet. Exempelvis kan programmet upplägg, bakgrund, färger, ord etcetera identifieras som återkommande och/eller övergripande teman. Om programmet exempelvis använder många ord som försöker lära tittarna vad som är bra och vad som är dåligt kan detta konkretiseras till att programmet försöker lära upp tittarna kring mat. Beroende på vad som anses acceptabelt och ej acceptabelt kan detta exempelvis kopplas till diskurser kring fin och ful kultur eller traditionell kontra modern matlagning. Vi har valt att analysera de fyra första avsnitten av TV-serien "Mat". Programmets kock är Tina Nordström, programledare Tomas Tengby och programmet fokuserar främst på olika maträtter som Tina lagar. Under programmets gång ger kocken Tina matlagningstips till publiken och berättar för publiken vad man bör göra respektive undvika och dessutom får man se matrelaterade inslag som presenteras av programledaren Tomas Tengby.

5.2 Materialreflektion

Beslutet att analysera programmet "Mat" kom till att vara på grund av dess popularitet och stora genomslag som det fick. I boken *Kulturanalytiska Verktyg* av Billy Ehn och Orvar Löfgren nämner författarna hur vardagliga företeelser kan vara högst intressanta att studera på grund av sin, till ytan, banalitet (Ehn och Löfgren 2012:15). Detta program var väldigt populärt under dess tid och blev förmodligen en del av vardagen för många. Genom att studera vardagen kan man belysa kulturella spår och normer påpekar Ehn och Löfgren (Ehn och Löfgren 2012:15). Man

skulle därmed kunna betrakta “Mat” som inte bara ett nedslag i historien, men också fortsättningen på en kontinuerlig samhällsutveckling.

Programmen finns tillgängliga på SVT:s hemsida och därmed har materialinsamlingen varit enkel. Vem som helst i Sverige kan gå in på SVT:s hemsida och ta del av det material som vårt arbete grundar sig på. Endast säsong 1 är tillgänglig på SVT:s hemsida, vilket ej påverkade arbetet då författarna av arbetet har valt att endast titta på säsong 1. Dock är det värt att poängtera att program kan försvinna från SVT:s hemsida på grund av avtal och rättigheter (SVT 2021). Dessutom har SVT begränsat det geografiska område man kan ta del av programmet i (SVT 2021). Om en individ utanför Sverige hade velat ta del av programmet hade denna ej haft möjlighet till det.

6. Analys

Utifrån vårt syfte och våra frågeställningar kommer vi nedan att analysera avsnitt 1 till 4 av programmet Mat. Vid direktcitat eller för analysen särskilt viktiga programinslag finnes tidsmarkörer i form av referenser i löpande text. Analysen är tematiskt strukturerad utifrån de återkommande teman som vi noterat i avsnittens struktur.

6.1 Introduktion - Tina i matbutiken

Alla avsnitt av programmet "Mat" som arbetet studerat inleds med att Tina Nordström står i en mataffär. I avsnitt 1 berättar hon om de råvaror hon inhandlar och att man bör köpa en oplastad palsternacka istället för inplastad palsternacka då det kan bildas kondensation mellan plasten och rotfrukten vilket kan leda till mögel. Dessutom nämner hon att palsternackan kan vara bra för kärlekslivet (SVT 2021, avsnitt 1, 00:00-00:19). Tidigt i avsnittet kombineras alltså en utbildande och underhållande beskrivning av en råvara vilket faller inom ramen för båda typerna av matlagning som nämnts i metoddelen. Man skulle - för att använda Bourdieus terminologi - kunna hävda att Tina med sitt symboliska kapital på det gastronomiska fältet har möjlighet att inte enbart diskutera teknikaliteter kring inköp av råvaror utan även lyfta fram mer underhållande aspekter av detta (Broady 1988:3). I Tinas beskrivning av palsternackan syns en diskurs inom vilken både hennes professionella kunskaper men också underhållande delar ryms. Genom att demonstrera sina kunskaper, de vill säga sitt kulturella kapital, och få tittaren att erkänna dem genom att presentera dessa på ett underhållande sätt kan Tina upprätthålla de grundvärderingar kring vad som anses vara kunskap på det gastronomiska fältet och därmed försvara sin position på detsamma (Broady 1988:4).

I introt till avsnitt 2 ser vi hur Tina står i affären för att välja ut ingredienser inför dagens rätt. Tina öppnar oförsiktigt en burk chilisås i butiken och smakar genom att doppa fingret i burken. Detta skulle kunna ses som en oskyldig och något bohemisk inställning till faktumet att burken ännu inte är betald men i det ligger också en viktig demonstration av att smaka på allt som skall

eller blir tillagat, något som Tina upprepar återkommande i avsnitten. Detta kan alltså ses som ett sätt att demonstrera Tinas professionalitet men också som ett litet mer äventyrligt och mindre strikt sätt att förhålla sig till inköp av råvaror. Swenson (2009:39-40) beskriver hur typiskt manlig matlagning präglas av just äventyrlust och spontanitet, något som skulle kunna sägas falla inom ramen för den emotionella matlagningen.

Tina befinner sig i introt till avsnitt 4 vid en fiskdisk med en stor torsk i händerna medan hon engagerat berättar om vilket djup man fiskar de största torskarna på. Tina förklarar hur hon i detta fall köper endast torskryggen som enligt henne är värd sitt dyra pris. Tidigt inleds avsnittet med denna utbildande karaktär men också med en implicit uppmaning att köpa den dyraste detaljen på torsken. När hon sedan väljer ut en kålrot i butiken beskriver hon dess höga C-vitamininnehåll vilket är något ovanligt i programmen, något som kan förstås som mer husmoderlig och näringsfokuserad matlagning. I motsats till detta väljer hon enligt egen utsago Ingrid Marie-äpplen på grund av dess goda smak vilket är mer i linje med de njutningspräglade teman som i högre grad identifieras i övriga avsnitt. Detta går även att koppla till den enligt Bourdieu nya medelklassen vars intressen ligger i att göra allt till något lustfyllt och njutbart (Bourdieu 2010:365-366).

Alla avsnittsintroduktioner med Tina i butiken följs av ett hårt klipp till studion där Tomas Tengby presenterar avsnittet innehåll. I bakgrunden ser man Tina som lagar mat och när Tengby är färdig går kameran sakta över till Tina, utan några klipp, som presenterar dagens rätt. Detta blir ett återkommande moment i de avsnitt detta arbete har tittat på. Att denna sekvens inte innehåller några uppenbara klipp får antas bero på ambitionen att skapa känslan av att allt händer på samma plats och att Tina och Tomas är ett lag. Detta sätt att strukturera filmningen liknar om man själv hade varit där och tittat med sina egna ögon på Tomas introduktion och Tinas matlagning. Man skulle kunna tolka detta sätt att filma som att det finns en ambition att programmet och dess struktur skall uppfattas som "genuin" eller "spontan". Man skapar med andra ord ett intryck hos tittaren att det man tittar på inte är särskilt strukturerat eller planerat i förväg, utan allt händer naturligt.

6.2 Kapital som verktyg att definiera och omdefiniera

I avsnitt 1 säger Tina efter att ha berättat att hon ska laga en grönsakssoppa att "ni" (tittarna) tänker att man inte blir mätt på "det där" (SVT 2021, avsnitt 3, 01:40). Därför, förklarar hon, ska hon också göra en macka. Här navigerar Tina skickligt mellan vad vi valt att kalla den traditionella och den moderna matlagningen i så motto att hon både diskuterar mat som njutningsfullt men samtidigt försäkrar tittaren om att denna skall bli mätt. I likhet med detta säger Tina i avsnitt 2 att "här ska de va lite bonnigt, jag gillar när det är bonnigt" (SVT 2021, avsnitt 2, 10:15) vilket också återknyter till den vardagliga och traditionella matlagningen och därmed avlastar både publiken men också maträtten från de annars många och tekniska metoderna som demonstreras. Det skall dock inte förstås som att Tina distanserar sig från det gastronomiska fältet utan snarare ett sätt att "äga" eller omvandla den arbetarklassrelaterade matkulturen till hög gastronomisk kultur. Det "bonniga" blir i detta fall god smak (Broady 1988:13) när Tina i egenskap av kock godkänner det.

Tinas auktoritet avseende att hon berättar hur och varför tittaren skall följa hennes råd och uppmaningar balanseras alltså alltjämt av ett mer folkligt tilltal, hennes civila klädsel men också Tomas - som representerar de okunnigas röst - återkommande frågor. Detta skapar en till synes och möjligtvis avsiktligt naturlig relation mellan proffs och amatör. På så sätt skulle man kunna hävda att Tomas som frågvis matkunnig "erkänner" (Broady 1988:5) Tina och hennes symboliska kapital i form av den kunskap som hon erbjuder tittarna vilket stärker hennes position på det gastronomiska fältet.

I avsnitt 4 använder Tina det hon kallar "varmrökt sidfläsk" vilket tekniskt sett är en hel bit bacon som skivas på egen hand (SVT 2021, avsnitt 4, 01:39). När man i Sverige började kalla rökt sidfläsk för "bacon" är svårt att hitta exakta data på men i detta fallet tycks det som att Tina återanvänder det äldre sättet att benämna det rökta fläsket för att höja dess status. Detta kan jämföras med när aristokratin i Sverige under 1600-talet började använda de franska orden "mamma" och "pappa" istället för de mer vanligt förekommande orden "mor" och "far" för att särskilja sig från pöbeln. När detta senare spred sig bland vanligt folk började de övre samhällsskikten att särskilja sig åter genom att använda sig av de äldre orden "mor" och "far"

och därmed höja deras status på nytt (SAOB 2021). Tina har uppenbart de vanor och dispositioner (Broady 1988:2) inristade i kroppen - det vill säga habitus - för att naturligt verka på det gastronomiska fältet vilket i detta fall demonstreras i hennes förmåga att höja en råvaras status genom att på eget initiativ ge den ett "nytt" namn.

I samma avsnitt används rimning av torsken, det Tina beskriver som en gammal konserveringsmetod, endast för att ge fisken önskad konsistens. I detta fall används äldre tillredningsmetoder för syften som svarar mot den moderna avancerade kokkonsten som hittas i restauranger. Valet av olivolja, schalottenlök och flytande buljong framför exempelvis neutral rapsolja, klassisk gul lök och torkade buljontärningar motiveras med smak vilket också faller inom ramen för den moderna matlagningen. Tina har alltså med sitt symboliska kapital möjligheten att använda tidigare praktiska matlagningsmetoder - alltså ett nödvändigt ont - enbart i syftet att höja rätternas smak (Broady 1988:3). När Tina skall tillreda en sås motiverar hon dock valet av färskost framför smör med att detta har en lägre fetthalt vilket är något av ett undantag då detta snarare faller inom ramen för den rationella matlagning som i "husmoderlig" anda har ett större fokus på näringsinnehåll och nyttig mat.

Tomas frågar när Tina tillagar torsken om innetemperaturen är viktig eller om hon går på känsla varpå hon med emfas svarar att man absolut bör använda termometer och att fisk skall tillagas på låga temperaturer. Hon förklarar vidare ingående hur torsken skall uppnå en innetemperatur på 45 grader för att sedan tas ut ur ugnen, plastas och vila i 10-15 minuter för att nå den perfekta temperaturen på runt 49-50 grader (SVT 2021, avsnitt 4, 10:55-11:30). Tinas beskrivning av tillredningsmetoder för torskryggen är i högsta grad ett fall av avancerad kokkonst med stort fokus på njutning. Tina tittar senare till torsken med en digitaltermometer och smakar av rotmoset vilket är ett återkommande tema, som nämnts tidigare, och även det demonstrerar hennes fokus på smak. Det visar också en professionalitet hos Tina vilket - utifrån Bourdieus teori om positioner och fält - skulle kunna ses som ett sätt för Tina att försvara de gastronomiska grundregler som tillerkänt hennes position på det gastronomiska fältet (Broady 1988:6).

Tinas presentation av dessertens namn i avsnitt 4 är inte märkvärdigare än "plättar" (SVT 2021, avsnitt 4, 14:24). Tina beskriver inledningsvis hur enkelt receptet är men tillsätter snart "75 gram

creme fraiche” (SVT 2021, avsnitt 4, 15:02) vilket kanske inte kan anses vara en typisk ingrediens i ett recept för plättar. Tina förklarar att detta motsvarar cirka 1 deciliter creme fraiche varpå Tomas frågar om hon jobbar mycket med gram. Tomas återkommer flera gånger i avsnittet med sin funktion som kommentator vilken både skämtsamt men också informativt förtydligar Tinas tillvägagångssätt och uttalanden. När Tina exempelvis separerar äggulor med hjälp av sina händer beskriver Tomas det som en “raffinerad sil” (SVT 2021, avsnitt 4, 15:50) och när hon tillsätter apelsinzest förklarar han detta som “alltså skalet utan det vita på” (SVT 2021, avsnitt 4, 16:07). Tina kallar plättarna senare för “krabbelurer” vilket även det Tomas avhjälpes genom att säga “resten av svenskarna känner inte till det” (SVT 2021, avsnitt 4, 16:15-16:25). Sådana små ögonblick är viktiga då de bekräftar de tittare som känner till det dialektala begreppet men också de som aldrig hört det och därmed skapar en igenkänningsfaktor hos båda grupperna.

Tina svarar Tomas angående hennes användande av gramheter i plättarna att hon i desserter nästan bara jobbar med gram men att hon vet att många skulle reagera om hon skulle skriva ut detta i sina recept (SVT 2021, avsnitt 4, 15:15). Detta för att många enligt henne inte äger en digital hushållsvåg hemma. Tinas svar är intressant av flera skäl. Dels utgår hon - möjligen korrekt - från att gemene tittare inte äger en hushållsvåg men hon gör även avsteg från att - som i många andra fall - uppmana tittarna till att göra som henne, i detta fall använda en våg. Varför just gränsen går vid att köpa en hushållsvåg är svårt att svara på men det föreligger troligtvis inte en ekonomisk förklaring då torskryggen som hon rekommenderar i samma avsnitt generellt sett är lika eller ändå dyrare än en hushållsvåg. Man skulle snarare kunna hävda att hon även här balanserar mellan de två dikotomier som demonstreras i och att hon helt enkelt appellerar till båda de två stereotyperna samtidigt.

6.3 Kockyrket som kapital

Flera gånger görs direkta eller indirekta kopplingar till Tinas bakgrund som kock, som när hon bränner sig på äpplena hon steker och Tomas säger “men ni är inte lika känsliga, kockar va?” (SVT 2021, avsnitt 4, 21:47). När Tina sedan steker sina plättar säger hon “nu soufflerar de” (SVT 2021, avsnitt 4, 22:26) vilket även Tomas får henne att förklara med den mer vedertagna

beskrivningen att något "fluffar" upp. Kulturellt kapital finns enligt Bourdieu i människors kroppar i form av exempelvis en bekantskap med finkultur och ett bildat språkbruk (Broady 1988:5). I detta fallet kan man förstå Tinas ordval ("soufflera") som ett sätt att särskilja sig och demonstrera sin position på det gastronomiska fältet då det franska språket är tätt förknippat med aktad gastronomisk finkultur. De färdiga plättarna tycker Tina "kanske inte är sådär väldigt jämna" varpå Tomas svarar "det är väl skönt att även en skicklig kock som du inte gör perfekta saker" (SVT 2021, avsnitt 4, 24:04). För att återupprepa så används detta grepp - alltså att påminna tittaren om matlagarens yrkesbakgrund i restaurangbranschen - i olika former i syfte att ge legitimitet åt en matlagare (Swenson 2009:42) .

I alla avsnitt bär Tina enbart ett förkläde över vardagliga kläder. Ett vanligt grepp är annars för programledare som har en bakgrund inom restaurangbranschen att dels bära kockkläder samt anekdotiskt referera till sina erfarenheter från restaurangutbildningar eller arbetsplatser för att skapa ett slags legitimitet (Swenson 2009:42). I Tinas fall finns generellt inget visuellt som skapar konnotationer till hennes professionella bakgrund som kock, däremot kallar hon exempelvis sin kökshandduk för "släng" (SVT 2021, avsnitt 2, 21:45) vilket Tomas kommenterar frågande. Ordet släng är något som vanligen används av personer i restaurangbranschen. I övrigt innehåller programmet flera val av råvaror och ord som för en passiv konsument möjligen går obemärkt förbi men som har stor vikt för vår analys. Tina använder exempelvis utan undantag den mer gastronomiskt riktiga schalottenlöken (omtyckt av kockar för sin lite mildare och sötare smak) framför gul lök, enbart färska kryddörter framför torkade och hela burktomater framför krossade. Tina förklarar sitt ymniga användande av socker i tomatsåsen med tomaternas syra (SVT 2021, avsnitt 2, 09:50) och säger efter uppmaningen att "reducera" samma sås att hon skall "tjata hål i huvudet på er så att ni lär er det" (SVT 2021, avsnitt 2, 16:35).

I avsnitt 2, efter introduktionen, står Tina i köket och skalar en ingefära med en sked under förberedandet av maten. Hon beskriver utbildande varför hon skalar den med en sked istället för en skalare samt var i en chilifrukt som hettan sitter varpå kameran i närbild filmar hur hon vant hackar vitlök snabbt. När hon senare förbereder en sallad lägger hon rättikan som hon skivat på en mandolin i isvatten för att behålla dess konsistens vilket också får betraktas som hög gastronomisk nivå och ett sätt att demonstrera sitt symboliska kapital. Denna del av programmet

framställer Tina som dels kunnig och erfaren men också praktisk. Den riktar sig nämligen både åt den som vill förstå handhavande av rättika och chilifrukters anatomi men också den som bara vill veta hur man skalar en ingefära enklast. Med den utbildande dialogen mellan Tina och Tomas som överordnat tema kombineras professionalitet och rationalitet. Återigen erbjuds de utanför det gastronomiska fältet en inblick i detsamma.

Under de fyra avsnitten noterar vi även habitus (Broady 1988:6) hos Tina i hennes egenskap som kock. När Tina exempelvis saltar maten är det inte enbart att hon använder ett särskilt salt - vilket kommuniceras till tittaren i ett segment - som är intressant utan det faktum att hon alltid tar saltet med händerna. Att hon på så sätt fysiskt kan känna hur mycket salt som används varje gång hon saltar är ett slags demonstration utav professionalitet som skulle kunna betraktas som ett gastronomiskt habitus, vilket för att citera Broady (1988:2) är “de i kroppen och sinnet inristade vanor och dispositioner som gör det möjligt [...] att spela ett spel vars regler är alltför komplicerade för att rymmas i en regelbok”.

6.4 “Mat” som medium

Redan i det första avsnittet får tittaren bekanta sig med programledaren Tomas Tengbys segment. Medan Tina huvudsakligen fokuserar på matlagningen utforskar Tomas segment ofta andra aspekter av det gastronomiska fältet. Gemensamt för alla avsnitt är att Tina inte syns i dessa segment, oavsett om de tar plats i eller utanför studion. Vid flera tillfällen sker också förflyttningen från Tinas till Tomas segment utan någon explicit markör. På grund av filmens semiotiska resurser är det dock uppenbart för tittaren att en förflyttning skett vilket är närmast unikt för filmen som medium (Eriksson och Machin 2019:255). Film har möjligheten att kommunicera genom både bild och ljud och därför behöver tittaren inte aktivt engagera sig i innehållet för att uppfatta att något nytt sker. Detta gör det lättare för tittaren att förflytta sig mellan olika miljöer - i detta fallet olika delar av det gastronomiska fältet - jämfört med exempelvis en tidning eller radio. Redan innan Tomas börjar prata i sitt segment kan tittaren hitta ledtrådar som separerar tittaren från tidigare segment. I Tengbys fruktsegment i avsnitt 1 presenteras tittaren för bakgrundsmusik och bilder på växter (SVT 2021, avsnitt 1, 17:27) som

skiljer sig från det tidigare matlagingssegmentet med Tina. Detta möjliggör både programmet och programdeltagarna att kunna spela på en mängd olika diskurser och därmed förflytta sig mellan olika positioner på det gastronomiska fältet (Broady 1988:5).

När det gäller Nordströms matlagingssegment som sträcker sig över hela programmet är det ofta mycket fokus på maten och råvarorna i sig. Det är sällan uppenbara klipp och musik används mycket sällan. Att musik eller uppenbara klipp inte används kan knytas an till diskurser kring professionalitet relaterad till matlagning. Genom att avstå från att lägga in bakgrundsmusik eller snabba klipp kan programmet framhäva hur maten, råvarorna och matlagningen är i fokus. Detta konnoterar en syn på matlagning som något man fokuserar på, något som inte kräver andra intryck i form av exempelvis musik och något som i sig själv är ett äventyr.

6.5 Tomas instruerande segment

De segment av avsnitten som Tomas Tengby leder har en annan karaktär än dem Tina syns i. De fungerar dels som ett slags paus från Tinans matlagingssegment och har ofta en tydligt utbildande karaktär där Tomas berättar om råvaror själv eller intervjuar experter om dem. I ett av dessa segment står Tomas bakom ett bord fyllt med olika salladssorter. Kameran panorerar över salladshuvudena medan Tomas river av bladen, tuggar på dem och samtidigt pratar entusiastiskt om salladens smak och historia. Rosensalladen benämner Tomas istället vid sitt italienska namn "radicchio" (SVT 2021, avsnitt 2, 09:08) vilket han även gör med senapskålen som åter populariserades i Sverige under 1990-talet när den istället började kallas för rucola (Weibull 2009). Flera gånger upprepar Tomas att flera av salladssorterna inte är "något att vara rädd för" (SVT 2021, avsnitt 2, 07:31). Huruvida det föreligger någon anledning för Tomas att utgå från att publiken skulle vara rädda för exempelvis den bittra rucolan är svårt att spekulera i men det verkar tydligt att det vid inspelningstillfället verkade råda osäkerhet kring publikens eventuella mottagande av salladssegmentet. I detta fall framställs Tomas Tengby som kunnig och segmentet har en tydligt utbildande karaktär. Ingen gång noterar vi att salladernas näringsinnehåll nämns. Däremot beskrivs dess smaknyanser, kuriosa kring dem och ett flertal benämns som sagt vid sitt italienska namn. Detta ger inslaget en professionell, njutningsfokuserad och restaurangbetonad

karaktär där diskursen kring maten präglas av en högre gastronomisk kultur. Att Tomas i detta inslag behärskar det gastronomiska fältets finkultur visar han genom kunskaper om salladernas smak, historia och namn. På så vis demonstrerar han också sitt kulturella kapital på det gastronomiska fältet.

I ett annat av Tomas instruerande segment har han sällskap av en docent i teoretisk fysik som skall hjälpa till att förklara vad som händer när vi "grejar i köket" (SVT 2021, avsnitt 2, 01:27). I detta fallet beskrivs matlagning som ett teoretisk eller vetenskapligt projekt där en forskare används för att bena ut dess beståndsdelar. Förståelsen för råvaror och tillagningen av dessa omvärderas och blir något annat i kontrast till den matlagning som programmets kock Tina står för. Denna teoretisering av matlagning skulle kunna ses som ett slags distinktionsstrategi (Bourdieu 1991:23) då man genom att intellektualisera matlagningprocessen också särskiljer sig från gängse rationella förhållningssätt till mat som något som skall mätta magar - med andra ord den låga gastronomiska kulturen.

I avsnitt 4 går Tomas pedagogiskt igenom vilka temperaturer som grönsakerna bäst förvaras på. Han diskuterar huruvida man bör behålla plasten på gurkor och varnar om att äpplen och tomater avger etylengas vilket får andra grönsaker som förvaras i närheten att mogna i förtid. Teknikaliteter som dessa är dock förhållandevis lättbegripliga och kräver inget mer än enkla grönsaker och tittarens uppmärksamhet till skillnad från ett senare segment i samma avsnitt där Tomas tillsammans med den återkommande gästen och docenten i teoretisk fysik Hans-Uno går igenom hur man luftar ett vin rätt. Man skulle åtminstone kunna utgå från att detta berör en något mindre skara tittare då docenten Hans-Uno beskriver luftningen av vin i termer av att "det är här molekylerna skall in men de skall genomlufta det här tvärsnittet" (SVT 2021, avsnitt 4, 25:58). De två männen diskussion kring molekyler i vinflaskor är ett bra exempel på det vid tiden ökade vinintresset men troligtvis också ett resultat av den större, mer allmänna "nörderi"-trenden kring mat som Håkan Jönsson beskriver låg till grund för 80- och 90-talets stora tillströmning av manliga mat- och vinintressenter:

Vinintresset har visat sig vara en väg till ett mer allmänt gastronomiskt intresse hos allmänheten. Inte minst män, som började med ett vinintresse på 1980-talet,

kom sedan på 1990- och 2000-talen att söka sig till mat, gärna mot specialintressen som choklad, vilt eller surdeg (Jönsson 2011:129).

6.6 Tomas utflykter

I varje avsnitt får tittaren även följa med Tomas på något slags utflykt med gastronomiskt tema. Även i dessa segment skiljs framställningen av Tomas och Tina i så motto att Tomas inte lagar någon mat utan antingen på egen hand eller genom att besöka experter, odlare och restaurangägare utbildar publiken. På så sätt erbjuds tittaren - exempelvis den oerfaren hemmamattlagaren - stundtals ett slags "gastronomisk klassresa" bort från det huvudsakliga programinnehållet som består av Tinas matlagande.

I avsnitt 4 får tittaren följa med Tomas Tengby till ett asiatiskt livs där han under flera snabba klipp syns botanisera bland hyllorna. I nästa scen står Tomas tillsammans med butiksägaren som angående hennes butiksvaror säger "svenskar vet ingenting" varpå Tomas svarar "vi vet ingenting!" (SVT 2021, avsnitt 4, 07:16). Han kommenterar sedan ett paket fläsksvål med att det "ser ut som något slags isoleringsmaterial, det går bra att köra in i väggarna om ni har det kallt" (SVT 2021, avsnitt 4, 07:33). Tillbaka i studion står Tomas framför ett antal asiatiska kokböcker och säger "Att gå in i en sådan butik är som att resa utomlands [...] jag tycker det är oerhört inspirerande men också lite skrämmande" (SVT 2021, avsnitt 4, 08:20). Han uppmanar tittaren att gå in i en liknande butik, prova sig fram, handla maten, läsa broschyrer och kokböcker för att innan man vet ordet av det har blivit en expert på någon del utav den asiatiska matlagningen. I detta programsegment råder en betydligt större osäkerhet kring framställningen av råvarorna tillika programledarens kunskaper om dito. Man skulle därför kunna tänka sig att programsegmentets innehåll kommuniceras med antagandet att tittaren har begränsade eller inga kunskaper alls på området.

Senare i samma avsnitt bryts ännu en gång scener från Tinas matlagande med fartfyllda klipp där Tomas i ett snöigt Göteborg går för att besöka ett franskt bageri. Scener med nybakat bröd och franska bagare spelas upp ackompanjerat av romantisk fransk musik. Detta klipps hastigt till en entusiastisk Tomas Tengby som står mitt i bageriet. Han botaniserar oblygt och bryter en nybakad baguette på mitten, sticker näsan i den och säger: " detta är fjärran från pain riche, inget

ont om Tore Wretman som introducerade dessa bröd men det tog tid innan vi lärde oss att de heter baguette" varpå han tar ett stort bitt från brödet (SVT 2021, avsnitt 2, 12:50). Ägaren av bageriet intervjuas och berättar att allt i bageriet är franskt. Till och med mjölet är franskt vilket om det vore svenskt aldrig skulle kunna producera samma bröd på grund av att det enligt ägaren innehåller både för lite gluten och mer kemikalier (SVT 2021, avsnitt 2, 13:25). Vidare intervjuas en av bagarna Benoit Ducoin som Tomas sedan stämmer in i en fransk sång om Avignon med då det visar sig vara bagarens hemstad (SVT 2021, avsnitt 2, 14:30).

Även i avsnitt 3 gör Tomas en utflykt, denna gång med en vinimportör och följer med på en vinprovning. (SVT 2021, avsnitt 3, 12:52-16:37). Det är tydligt i segmentet att de som närvarar är väldigt kunniga när det gäller vin. Det är ingen som ser obekvämt eller onaturligt ut i sin presentation under segmentet. Under vinprovningen nämner några av de som provar ett vin hur vinet de smakar kan passa till olika rätter (SVT 2021, avsnitt 3, 15:52). Man skulle kunna se detta som ett uttryck för diskurser kring vinkunskap och finkultur. Genom att visa att man vet vad som passar ihop med ett särskilt vin visar man att man har erfarenhet av vin. I slutet av segmentet frågar vinimportören om Tomas ska följa med till nästa provning. Tomas svarar att han inte kan följa med då han tror att han måste stanna hos Tina. Tina närvarar dessutom inte i någon del av segmentet.

I dessa delar av avsnitten är ett antal teman särskilt framträdande; det äventyrslystna, njutningsfulla, emotionella, improvisatoriska, professionella och den höga gastronomiska kulturen. Alla dessa är typiska för den emotionella matlagningen. Sammanfattningsvis står programledaren Tomas för ett mer äventyrslystet programsegment där han oplanerat och entusiastiskt botaniserar bland olika bröd- och vinsorter, intervjuar bagare och vinkunniga och äter bröd direkt från konditorihyllor. Även fetischiseringen kring franska råvaror i bageriinslaget är intressant alldeles oavsett om det ligger någon sanning i att det inte går att baka franskt bröd på svenskt mjöl. Det skapar nämligen en magisk föreställning (Bourdieu 1991:225) kring bageriets tillredning och val av råvaror vilket är av stort intresse i vår analys. Det är nämligen, enligt Bourdieu, fältet som skapar producentens makt. För att använda Bourdieus (1991:225) ord skapas "en makt som vilar på tron på" den franska bagarkonsten. Att Tomas därtill behärskar det franska språket (tätt förknippat med den västerländska gastronomin) och dessutom sjunger med

en av bagarna ger honom ytterligare legitimitet i detta inslag. Tomas kan med andra ord enkelt och utan ansträngning föra sig med - enligt programmets narrativ - bagarkonstens fanbärare vilket kan ses som ett sätt att demonstrera sitt kulturella kapital.

7. Diskussion

Utifrån vår analys har vi kommit fram till att programmets kock Tina framställs som en erfaren och underhållande kock. I avsnitten noterar vi återkommande hur hennes position på det gastronomiska fältet försvaras på olika sätt. Bland annat genom att presentera sina kunskaper på ett underhållande vis och på så sätt samtidigt upprätthålla de grundvärderingar kring vad som anses vara kunskap på det gastronomiska fältet. Tina byter frekvent ut mer vanligt förekommande namn på råvaror och tillredningsmetoder mot franska eller restaurangbetonade motsvarigheter. Dock ger Tinas symboliska kapital även henne egen makt att omdefiniera vad som är god smak på det gastronomiska fältet. Hon höjer exempelvis baconets status genom att benämna det "varmrökt sidfläsk" och berättar vid ett tillfälle att hon gillar när det är "bonnigt". Hon demonstrerar sitt symboliska kapital när hon uppmanar folk till att köpa dyra detaljer, så som torskrygg, men också i mindre tydliga men alltså viktiga prioriteringar som valet av olivolja, schalottenlök och flytande buljong framför enklare och billigare motsvarigheter. Nästan alltid motiveras dessa val med smak och hon demonstrerar på så sätt en hög gastronomisk nivå och medvetenhet, antingen självmant eller med hjälp av Tomas Tengbys frågor som hon besvarar. Detta är exempel på distinktionsstrategier som vi noterar att Tina använder för att särskilja sig från vanliga amatörer vilket stärker hennes position på det gastronomiska fältet.

Programledaren Tomas har mer utav ett kulturellt kapital i så motto att han demonstrerar vetenskapliga och tekniska kunskaper i olika undervisande segment. Han berättar både undervisande och ibland uppmanade om vilka temperaturer grönsaker bäst förvaras på och vilka sallader man inte bör vara rädd för. Han gästas dessutom återkommande av en fysiker som bland annat diskuterar molekyler i vinflaskor vilket skapar föreställningar kring matlagning som ett slags vetenskapligt projekt. Tomas kulturella kapital stärks även i de delar av avsnitten där han gör gastronomiska utflykter. I enlighet med den moderna och äventyrslystna matlagningen undersöker Tomas i fartfyllda klipp andra matkulturer och intervjuar vinimportörer. Löpande under Tinas matlagningssegment kommenterar, frågar och refererar Tomas till Tinas yrkesbakgrund som kock bakom kameran vilket skapar ett slags erkännande av Tina och hennes kunskaper. Även detta stärker Tinas position på det gastronomiska fältet.

Valet av råvaror görs i övervägande grad på grundval av dess smak och den njutning som tillredningen av dem kommer att resultera i. Likaså beskrivs maten i de flesta fall som en källa till njutning och särskilda temperaturer och tillredningsmetoder rekommenderas av samma skäl. Beskrivningen av maten och matlagningen i avsnitten faller i stora drag inom ramen för den moderna matlagningen. Vad detta konkret innebär är att maten och redskapen ofta benämns vid antingen det namn som ofta används inom restaurangbranschen eller sina franska namn, vilket ofta kan vara detsamma. Exempelvis kallas kökshandduken för "släng och när plättarna fluffar upp kallas detta "soufflera". Tillagningen av maten framställs som ett kreativt äventyr där tittaren uppmanas smaka sig fram. Den höga gastronomin och den emotionella matlagningen är alltså ett övergripande tema i avsnitten. Slutsatsen är att programmet kan sägas suddas ut gränserna mellan den traditionella och den moderna typen av matlagning och därmed även i viss mån de traditionella gränserna mellan könen.

Man skulle alltså avslutningsvis kunna hävda att den medierade bilden av mat innehåller betydligt mer än bara TV-kockar, mat och matlagning. Den rymmer mångbottnade diskurser, statusmarkörer och maktdemonstrationer. Den förändrade bilden av mat kan därmed troligtvis härledas till hur maten och matlagningen medieras, exempelvis i form av det matlagningsprogram som detta arbete studerat. Eftersom programmet "Mat" producerades och publicerades under en tid då sociala mediekkanaler ännu inte fanns vore det intressant att vidare studera hur dagens medierade bild av mat och matlagning - och de nya aktörer och förutsättningar som finns för detta - tar sig uttryck samt hur detta skulle kunna samspela med den framtida utvecklingen av vår syn på mat och matlagning.

Källförteckning

Bourdieu, Pierre. 2010. *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. London: Routledge

Bourdieu, Pierre. 1991. *Kultur och kritik: anföranden av Pierre Bourdieu*. Göteborg: Daidalos

Broady, Daniel. 1988. Kulturens fält. Om Pierre Bourdieus sociologi. *Masskommunikation och kultur*, nr. 1-2, s. 59-88.

Buscemi, F. 2014. Television as a trattoria: Constructing the woman in the kitchen on Italian food shows. *European Journal of Communication*. 29(3), pp. 304–318. doi: [10.1177/0267323114523147](https://doi.org/10.1177/0267323114523147).

Ehn, Billy; Löfgren, Orvar. 2012. *Kulturanalytiska verktyg*. 1:a uppl. Malmö: Gleerups Utbildning.

Ekström, Mats; Johansson, Bengt. 2019. Inledning. I Ekström, Mats och Johansson, Bengt (red.). *Metoder i medie- och kommunikationsvetenskap*. 3:e uppl. Lund: Studentlitteratur AB, 11-23.

Eriksson, Göran; Machin, David. 2019. Multimodal analys av audiovisuell kommunikation. I Ekström, Mats och Johansson, Bengt (red.). *Metoder i medie- och kommunikationsvetenskap*. 3:e uppl. Lund: Studentlitteratur AB, 255-274.

Fors, Vaike; Bäckström, Åsa. 2015. *Visuella metoder*. 1. uppl. Lund: Studentlitteratur

Jönsson, Håkan. 2012. *Den gastronomiska revolutionen*. Stockholm: Carlsson

Ledin, Per; Machin, David. 2020. Multimodal Critical Discourse Analysis: How to Reveal Discourses of Health and Ethics in Food Packaging. I Pauwels, Luc och Dawn Mannay (red.).

The SAGE Handbook of Visual Research Methods. 2:a uppl. London: SAGE Publications, 500-514.

Mat. Säsong 1, avsnitt 1. 2001. Sveriges Television. <https://www.svtplay.se/mat>

Mat. Säsong 1, avsnitt 2. 2001. Sveriges Television. <https://www.svtplay.se/mat>

Mat. Säsong 1, avsnitt 3. 2001. Sveriges Television. <https://www.svtplay.se/mat>

Mat. Säsong 1, avsnitt 4. 2001. Sveriges Television. <https://www.svtplay.se/mat>

Peters, Elin. 2009. Kockarna som gjorde skillnad. *Dagens Nyheter*. 8 mars. <https://www.dn.se/mat-dryck/kockarna-som-gjorde-skillnad/>. (Hämtad 2021-12-14)

Wei, Ti; Martin, Fran. 2015. Pedagogies of food and ethical personhood: TV cooking shows in postwar Taiwan. *Asian Journal of Communication*. 25(6): 636-651. doi: [10.1080/01292986.2015.1007333](https://doi.org/10.1080/01292986.2015.1007333)

Weibull, Jens. 2009. *Veckans växt v. 7 2009*. <https://www.slu.se/globalassets/ew/org/centrb/pom/senapskal.pdf> (Hämtad 2022-01-09)

SAOB. 2021. *Fader*. https://svenska.se/saob/?id=F_0001-0049.2n97&pz=7 (Hämtad 2021-12-28)

Tjernström Carraro, Hans. 2018. Årets julklapp har hållbarhet i fokus. *Svensk Handel*. 20 november. <https://www.svenskhandel.se/nyhetscenter/nyheter/2018/arets-julklapp-har-hallbarhet-i-fokus/> (Hämtad 2022-01-05)

Svensk Mediedatabas. 2021. *SVT, SVT1 2001-02-12*. <https://smdb.kb.se/catalog/id/001758807> (Hämtad 2022-01-02)

SVT. 2021. *Mat*. <https://www.svtplay.se/mat> (Hämtad 2021-12-02).

SVT. 2021. *Rättigheter på SVT Play*. <https://kontakt.svt.se/guide/rattigheter> (Hämtad 2021-12-12).

Swenson, Rebecca. 2009. Domestic Divo? Televised Treatments of Masculinity, Femininity and Food. *Critical Studies in Media Communication* 26(1): 36-53. doi: [10.1080/15295030802684034](https://doi.org/10.1080/15295030802684034).