

Institutionen för kommunikation och medier

Lunds Universitet

B-uppsats i medie- och kommunikationsvetenskap, MKVA22:4

HT 2024

Mat för skönhetsens skull

Hur försköning av mat på instagramkontot @sluttycooking fungerar som klassmarkör
och hur den kan förstås utifrån *esteticismens* idéer om skönhet

Författare: Finon Alkabawi & Hedda Sundgren

Handledare: Christine Davidsson Sandal

Examinator: Martin Sundby

Examinatonsdatum: 17/1 - 2025

Sammanfattning

Mat är väsentligt för människan och är även en stor del av hennes kultur. Då mat är en så stor del av människans vardag så är det inte konstigt att det även förekommer i det innehåll hon publicerar på sociala medier som Instagram. Vi har myntat begreppet *slampig matlagning* som innefattar det matinnehåll på internet som likt *food porn* enbart ska konsumeras med ögonen. Till skillnad från *food porn*, som ibland kan uppfattas som grotesk, så värderar slampig matlagning istället maximera skönhet. Instagramkontot @sluttycooking är ett av de konton som ägnar sig åt estetisering av mat, där noga utvalda element som exempelvis silverfat, tillsammans skapar en bild som premierar det vackra. En idérörelse som värderar skönhet över allt annat är *estheticismen* som under 1800-talet underströk att försköning är det viktigaste en konstnär och människa kan göra. Utöver försköning så finns det aspekter av slampig matlagning som relaterar till hur mat kan fungera som klassmarkör. Signalerar silverbestick något om *klasstillhörighet*? Pierre Bourdieu talar om den enligt honom obestridliga korrelationen mellan individens kapitalvolym och hennes preferenser rörande smak. I denna uppsats kommer *estheticismens* idéer och Bourdieus teorier ligga till grund för utforskandet av relationen mellan försköning av mat som förekommer i *slampig matlagning* på instagramkontot @sluttycooking och mat som uttryck för smak och klass att utforskas.

Nyckelord:

Mat, Instagram, Esteticism, Klassmarkör, Food porn

“Those who find ugly meanings in beautiful things are corrupt without being charming. This is a fault. Those who find beautiful meanings in beautiful things are the cultivated. For these there is hope. They are the elect to whom beautiful things mean only Beauty. There is no such thing as a moral or an immoral book. Books are well written, or badly written. That is all.” Oscar Wilde, *The Picture of Dorian Gray* (1890)

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. INLEDNING & BAKGRUND	4
1.2 Problemformulering och syftesförklaring	5
2. TIDIGARE FORSKNING	6
3. METOD	8
3.1 Kvalitativ bildanalys	8
3.2 Tillvägagångssätt & urval	8
4. TEORI	9
4.1 <i>Esteticism</i> som idérorelse	10
4.2 Bourdieu's distinktionsteori	10
5. ANALYS	12
5.1 Aldrig bara tallrik och sked! - Extravagant presentation som bortprioriterar funktion	12
5.2 Inte en vanlig omelett ! - Försköningen av vardagliga måltider	15
5.3 Inte för mycket ! - Avskalat överflöd	18
6. DISKUSSION	22
7. KÄLLFÖRTECKNING	26
8. BILAGOR	27

1. INLEDNING OCH BAKGRUND

Människor behöver näring. Mat är någonting som vår art varje dag måste fatta beslut kring. Lunchpausen är planerad, veckohandlingen genomförs och frukosten äts eller uteblir. Varje dag gör vi val kring vilken mat vi konsumerar, hur vi lägger upp den på tallriken och hur mycket av den vi väljer att äta. Är frukosten en snabb macka som äts under sprinten till bussen eller är den strategiskt uppdukad på flera vackra fat för att göra dagens första mål till en ritual? Oavsett hur den förekommer i ens vardag, så är frågan om maten oundviklig för människan. Det är därför inte konstigt att mat tar en stor plats i vår populärkultur och internetanvändning.

Medieforskaren Marcel Danesi beskriver i *Popular culture - Introductory Perspectives* (2019) matens vikt i populärkulturen, där maten inte bara fungerar som näring utan som kultur med budskap (Danesi, 2019, s.119). När, hur och vilken mat som äts och presenteras är uttryck för olika typer av kulturella värden (Danesi, 2019, s. 119) och är relevant att studera om man vill lära sig om vad människor värderar i samhället. Den franska sociologen Pierre Bourdieu talar om klass som en avgörande faktor till hur en individ eller grupp utvecklar smak. I *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* (1984) skriver Bourdieu att *habitus* avser inlärd handlingsmönster som avgör hur vi agerar, tänker och tycker. Bourdieu förklarar detta som ett system av dispositioner som han menar karaktäriseras av klass och ursprung.

Som mediekonsument stöter man på mat i många delar av populärkulturen, I filmen *Pulp Fiction* (1994) äts det hamburgare och milkshakes, i serien *Twin Peaks* (1990) så äts det körsbärspaj till svart kaffe och på TV kunde man se när Mat-Tina visade hur man lagar en god pasta till familjen. All denna mat i media blir relevant att analysera utifrån klass och esteticismen då maten är planerad och genomtänkt, *vad* man äter och framförallt *hur* maten presenteras. Att Dale Cooper i *Twin Peaks* dricker kaffe istället för te säger någonting om hur manusförfattaren vill att publiken ska uppfatta karaktären. En annan aspekt av mat som förekommer i media är det som fått benämningen *food porn*.

Food porn som fenomen studerades redan på 1970-talet, till exempel med semiotikern Roland Barthes beskrivning av hur bilder av mat i magasin blir en slags “fantasi” för betraktaren (Mcbride, 2010, s. 1). Kortfattat så kan *food porn* beskrivas som bilder eller film av mat som är medvetet överdrivna och på ett eller annat sätt blir något annat än bara en maträtt som enkelt går att slänga ihop (Krogager & Leer, 2024, s. 3). Många av *food porn*-maträtterna karaktäriseras av deras kaloririka portioner, då storleken på maträtterna nästan gör maten oätbar och främst är till för visuell konsumtion. Det huvudsakliga i *food porn* är just att maten är för ögonen och inte munnen, jämfört med exempelvis matlagningskonton vars syfte är att inspirera till hälsosamma och goda maträtter som man kan laga hemma. Samtidigt som matbilder på överdådiga och fetiga portioner mat frodas på sociala medier som Instagram, så har vi identifierat en ny kategori av matbilder som istället prioriterar det delikata, minimalistiska och framförallt allt det vackra. Denna typ av *mat-content* har vi benämnt som *slampig matlagning*, efter instagramkontot @sluttycooking, som även kommer att utgöra analysmaterialet i denna uppsats.

I en intervju av magasinet *We The Cool* med kontoinnehavaren till @sluttycooking, Mia, framgår det tydligt att hon är en gastronomiskt intresserad kvinna som finner glädje i att presentera vackra måltider på internet (We The Cool, u.å). Själva begreppet *slampig matlagning* kan vara missvisande, då måltiderna som porträtteras egentligen inte har en tydlig sexuell eller pornografisk konnotation. Bilderna har istället ett större fokus på att vara vackra, kontra att vara sexuella. Kontoinnehavaren av @sluttycooking, beskriver inte sin mat som överhuvudtaget sexuell i intervjun med *We The Cool*, utan understryker istället dess lekfulla, vackra och romantiska element: ”I definitely try to bring whimsy and romance to the projects I take on and also the meals I make for myself everyday.” (We The Cool, u.å). *Slampig matlagning* är alltså bilder som behåller kärnan av det som karaktäriserar *food porn*, alltså mat för ögonen, men väljer att istället presentera maträtterna på ett vackert istället för vulgärt sätt. Med denna bakgrund så väcks frågor kring estetisering av mat på sociala medier och hur det finns en koppling mellan estetisering och klass. Vilka kan ägna sig åt skönhet för skönhetens skull när det gäller något så fundamentalt och livsviktigt som maten?

1.2 Problemformulering och syftesförklaring

En stor del av det vi kallar för *mat-content*, alltså medieinnehåll som gör mat till sitt fokus inför en publik, publiceras på medieplattformen Instagram, vars plattform främst är bildfokuserad. Instagrams *affordances*, alltså plattformens olika funktioner och möjligheter, underlättar för innehåll som *slampig matlagning*. Syftet med denna uppsats är att analysera fenomenet *slampig matlagning på instagram* som ett uttryck för idérörelsen *estheticism*, där skönhet är det som värderas högst över allt annat. Vad som är skönhet och vilka som kan se den är ofrånkomligt sammankopplat med Bourdieus teorier om distinktion och habitus, därför kommer uppsatsen att utforska kopplingen mellan estetisering av mat och mat som klassmarkör. Detta genom att använda sig av Bourdieus teorier för att redogöra för vad mat för skönhetens skull kan säga om en persons klasstillhörighet och kapital. Med detta i åtanke så är frågeställningarna följande:

F1: På vilket sätt kan den *slampiga matlagningen* på instagramkontot @sluttycooking förstås utifrån *estheticismens* idéer om skönhet?

F2: Hur kan förskönandet av mat på instagramkontot @sluttycooking förstås som en status- och klassmarkör?

2. TIDIGARE FORSKNING

Som vi etablerat tidigare är mat på internet inte ett tema som undkommit forskning. Mat är väsentligt för människan och kommer därför att finnas med i mycket av det som människan gör, och blir därför ett ämne som i grunden är viktigt att studera för att få en inblick i hur människan beter sig. En stor del av medieforskningen har fokuserats på *mat-content*, hur det på olika sätt fungerar samt hur människor interagerar med det. En forskare som skrivit mycket om *mat-content* är Signe Rousseau, som i boken *Food and Social Media, You are what you tweet* (2012) redogör för bland annat hur *mat-content* kan plagieras trots att originalinlägget publicerats i form av ett recept, vars basala funktion är till för att följas (Rousseau, 2012, s. 18). Rousseau (2012, s. 18) beskriver även det som hon kallar för "The Business of Pleasure", som handlar om den ekonomiska men även uppmärksamhetsbaserade relationen mellan *mat-content*, *mat-content-producenter* och *mat-content-konsumenten* (Rousseau, 2012, s. 69-71). Mat-influencers skapar en slags virtuell gemenskap, som de även strävar efter, genom att publicera *mat-content* som följare gillar och delar (Rousseau, 2012, s. 71). Poängen med boken

är att *mat-content* är en stor del av det översaturerade medieklimatet där mat inte bara har en praktisk funktion. Mat blir någonting utöver näring, trots att vi fortfarande äter mat på grund av att vi vill överleva (Rousseau, 2012, s.92).

Utöver *mat-content* har det forskats mycket om *food porn*, dels som ett framträdande mediefenomen ur ett feministiskt perspektiv men även ur ett psykologiskt perspektiv där frågor kring varför vi dras till bilder på överflödigt mat från första början, ställs. Mycket har skrivits om *food porns* relation till *pro-ana content*, det vill säga medieinnehåll som är till för att inspirera, motivera och uppmana till anorektiskt beteende. Anna Lavis beskriver i "Food porn, pro-anorexia and the viscosity of virtual affect: Exploring eating in cyberspace", hur *food porn* fungerar som ett slags "ätande" trots att det endast sker med ögonen och hjärnan (Lavis, 2017, s. 201). Med forskning i ryggen beskriver hon hur konsumerande av *food porn* kan användas för att tillfredsställa sin verkliga hunger genom att äta med ögonen, med målet att behålla sitt anorektiska tillstånd (Lavis, 2017, s. 201).

Eftersom forskningen om *food porn* är relativt utbredd så har det även definierats på många olika sätt. I artikeln "Understanding consumers' emotional responses towards extreme foodporn contents in social media: Case of whole oven baked camel" (2024) beskrivs *food porn* som provocativa matcentrerade extravaganta inlägg med nästintill förtrollande egenskaper (Güler m.fl., 2024). Fenomenet myntades för första gången år 1977 av Alexander Cockburn i en recension av en kokbok. Enligt Cockburn innebär *food porn* stimulering men även att maten på bilden är oåtkomlig. *Food porn* har även definierats som närbilder av mat, där sättet maten presenteras är för att konsumenterna ska förnimma en pornografisk underton (Güler m.fl., 2024). Är man nyfiken på varför just "food" och "porn" används i begreppet, så är det eftersom att pornografi och att äta orsakar liknande reaktioner i vår hjärna. Det är också ett genomgående tema i definitioner av *food porn* överlag, den pornografiska antydningen som man kan skönja kan triggas av det överdådiga och svulstiga i innehållet. Fett och ost som droppar, obscena mängder mat och hur bilden eller filmen är tagen (Güler m.fl., 2024).

3. METOD

3.1 Kvalitativ Bildanalys

Vi har valt att göra en kvalitativ bildanalys på vårt analysmaterial. På grund av att *Slampig Matlagning* centrerar kring visuella uttryck i bilder lämpar sig kvalitativ bildstudie som metod så att man kan upptäcka mönster som tillsammans med teori skapar en bild av hur relationen mellan estetisering och klass kan se ut.

I boken *Metoder i Kommunikationsvetenskap* redogör Fogde för bildanalysens metoder (2011, s. 179). Hon skriver att man, om än omedvetet, använder sig av etablerade sociala och kulturella konventioner och symboler för att läsa av bilder. För vårt ändamål lämpar sig kvalitativ bildanalys mycket bra. En fördel med denna metod är möjligheten att kunna analysera bilden detaljerat, vilket möjliggör att vi kan skönja mönster i exempelvis kulturella koder och estetiska uttryck, detta bidrar med en fördjupad förståelse för publikationerna på kontot @sluttycooking, och vilka spår av *estheticismen* som vi kan se i de tendenser som uppvisas i de valda bilderna. Det som kan bli problematiskt är att vi, som människor, ofrånkomligt har en subjektiv tolkning av bilder. Men då vår tolkning motiveras och diskuteras så fungerar den väl som analys.

3.2 Tillvägagångssätt & Urval

För att kunna diskutera fenomenet *slampig matlagning* på Instagram och hur det relaterar till 1800-talets estetiska idérörelse såväl som Bourdieus distinktionsteori har vi valt att analysera tre bilder från mat-Instagramkontot @sluttycooking. Varför vi har valt ett konto på Instagram som analysmaterial är på grund av plattformens bildfokus. På grund av dess bildfokus så kan plattformen fungera som en arena för estetisering av vardagen. Analysmaterial från andra bildplattformar som Pinterest eller Tumblr hade istället kunnat användas, och hade kunnat vara

relevant i en uppsats som diskuterar *slampig matlagning* som ett generellt mediefenomen som inte är bunden till någon specifik plattform.

@Sluttycooking är det konto vi valde då kontot genomsyras av maträtter som kan definieras som *slampig matlagning*, dels på grund av dess presentation men även valet av råvaror. Skönhet är även uttalat viktigt för kontoinnehavaren Mia. Kontonamnet var även det som var källan till att vi namngav fenomenet *slampig matlagning*, därför anser vi att det är ett logiskt analysmaterial.

För att täcka en större yta av hur en *slampig* maträtt kan se ut så har vi valt bilder som föreställer olika måltidskategorier. En bild på en frukost (**bilaga 1**), en lunch (**bilaga 2**) och en dessert (**bilaga 3**). Detta för att kunna se om det finns icke måltidspecifika mönster i presentationen av maträtter. Det som blir intressant är om en vacker sked används i både frukost och dessert, vilket inte är möjligt att se om vi enbart valt bilder inom samma måltidskategori. Bilderna har varit specifikt och medvetet utvalda, med syfte att representera fenomenet väl. Då vårt urval inte varit slumpmässigt så har vi kunnat välja bort bilder som inte är lika tydliga i dess presentation och som inte är lika tydligt *slampiga maträtter*. Bilderna vi valt har inte bara förskönat klassiska måltider utan präglas även av simplicitet av mat, som båda är viktiga aspekter av fenomenet. *Slampig matlagning* karaktäriseras av samarbetet mellan minimalistisk mat och dess många dekorativa element, vilket bilderna vi valt representerar.

4. TEORI

För att kunna analysera *slampig matlagning* utifrån våra forskningsfrågor så kommer Bourdieus teorier om smak och distinktion samt *estheticismens* idéer användas. Både distinktionsteori och *estheticismen* anser vi varit relevanta för att kunna diskutera mat innanför ramen av skönhet och klass. Då en stor del av *slampig matlagning* revolverar kring skönhet och estetiserande blir *estheticismen* som idérörelse en bra grund för att kunna förstå sig på mat för skönhetens skull, då *estheticismen* prioriterar skönhet över allt annat. Bourdieus teorier om distinktion och smak blir en relevant utgångspunkt för att analysera vårt valda fenomen. Då fokuset ligger på att analysera fenomenet främst som klassmarkör och som estetisering har vi utelämnat teorier som främst rör feminism, sex, och hälsa, trots att detta kan uppfattas som tätt förknippade med mat och estetik.

Intervjuer med Mia, kvinnan bakom instagramkontot @sluttycooking, har även använts för att förstärka skönhetsens centrala betydelse i fenomenet tillsammans med annan litteratur som på ett eller annat sätt behandlar mat i relation till media. Trots att både Bourdieus distinktionsteori från 1960-talet och esteticismens grundidéer från 1800-talet bygger på föreställningar från en annan tid, så finner vi att de är relevanta att applicera på fenomenet *Slampig matlagning* då det finns genomgående teman och grundidéer som stämmer överens med vår samtid.

4.1 *Esteticism* som idérörelse

I denna uppsats kommer *esteticismen* definieras och beskrivas som idérörelse, trots att den främst beskrivs som konströrelse i andra sammanhang. Det är omöjligt att prata om *esteticismen* utan att nämna dess påverkan på konsten, men vi har valt att fokusera på rörelsens generella grundidéer, för att sedan kunna applicera dessa på det nutida mediefenomenet *slampig matlagning* på Instagram. För att diskutera *esteticismen* så kommer vi att utgå från boken *Aestheticism: deep formalism and the emergence of modernist aesthetics* (2015) av Michelle Gal. I boken djupdyker Gal ner i *esteticismens* grundidéer, konsten den resulterade i och förespråkare som Walter Pater, Clive Bell och Oscar Wilde, vilket är några av de tänkare vars idéer som vi kommer grunda vår beskrivning av rörelsen på.

Slagorden för rörelsen var konst för konstens skull, där den centrala idén är att skönhet är det viktigaste för konsten, och ska värderas högre än det praktiska eller moraliska (Gal, 2015, s.17-18, s.31-32). I vår uppsats så kommer denna idé om skönhet som det ultimata målet av konsten istället att appliceras på matpresentation på Instagram. *Esteticismen* är en europeisk rörelse, men tog främst fäste i den brittiska konsthistorien (Gal, 2015, s. 13) med just brittiska tänkare som Wilde. Rörelsen utvecklades under andra hälften av 1800-talet, men hade sina rötter i romantikens idéer som bortprioriterade rationalitet över känslor (Gal, 2015, s.28). *Esteticismen* som idérörelse försöker argumentera för konstverkens existensberättigande trots att konsten inte nödvändigtvis måste avspejla exakt hur verkligheten ser ut. Det som är viktigt är att den är vacker.

4.2 Bourdieu's distinktionsteori

I boken *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* (1984, s. 2) redogör Bourdieu för sina teorier om smak, distinktion och fält. Här utforskas människans vilja och behov att separera sig från andra individer eller grupper i vissa avseenden, detta med hjälp av smak och distinktion. Han menar att en individ på grund av sin socioekonomiska klasstillhörighet är predestinerad att utveckla en viss typ av smak. Han beskriver tre sorters *kapital*, alltså symboliska och materiella tillgångar en individ kan besitta. *Ekonomiska kapitalet*, det vill säga finansiella resurser eller kunskap kring ekonomi, *kulturellt kapital*, alltså det som innefattar kunskap, beteende och preferenser som är allmänt betraktat som finkultur. Individens livsstil och preferenser är alltså ett resultat av vilken klass denne tillhör, och vilken kapitalvolym denne föddes med och/eller har ackumulerat. Smaken reflekteras i vad individen föredrar rent visuellt och estetiskt, men också kring bland annat uppförande, gastronomi och allmänbildning. I boken baserar Bourdieu sina analyser på resultaten av en gedigen och relativt intersektionell enkätundersökning av bland annat "småborgerliga" individer i Frankrike (Bourdieu, 1984, s. 185). Enkäterna täcker olika relevanta element av de olika individerna och deras livsstil och klass. Vi använder oss av Bourdieus teorier om habitus, smak och kapitalvolym.

Bourdieu menar att det finns flera faktorer som påverkar smak, och använder sig mycket av värdet av kapitalvolymen för att få en något mer intersektionell överblick. En person som kan ägna sig helhjärtat åt försköning, estetisering, beskriver Bourdieu som någon som tillhör den dominerande klassen. En person som har tid, pengar och kulturellt kapital eller bildning utgör den grupp som främst kan ägna sig åt mat för skönhetsens skull, för ögats skull (Bourdieu, 1984, s. 190). Överklassen är så klart inte den enda gruppen som äter med ögonen, men vad som anses eftersträvarsvärt och vackert varierar, både beroende på valmöjlighet och tillgång samt kulturella arv (Bourdieu, 1984, s. 185).

5. ANALYS



Frukost (Bilaga 1)



Lunch (Bilaga 2)



Dessert (Bilaga 3)

5. 1 Aldrig bara tallrik och sked! - Extravagant presentation som bortprioriterar funktion

Hur väljer man att presentera en måltid på Instagram? Valet mellan att servera sin måltid på ett silverfat med silversked respektive till exempel en papperstallrik och plastbestick från IKEA säger någonting om måltidens innebörd och vad den symboliserar. Att äta mat med plastbestick och papperstallrik är smidigt och effektivt om man främst värderar funktion. Tallriken och besticken fyller sin basala funktion att förvara maten och transportera den till mun samtidigt som den eliminerar arbetsbördan av diskning, då de efter måltiden kan kastas. Finservisen och silverskedarna, som presenteras i vårt analysmaterial, fyller samma praktiska funktion som papperstallriken och plastbesticken från IKEA men signalerar andra estetiska och ekonomiska skillnader. En bemedlad person kan välja att köpa saker utöver dess praktiska funktion, trots att det kostar mer, och kan även välja dyrare alternativ just för att det är dyrare. Bourdieu framhåller att detta ofta handlar om att det inte behöver *se* dyrare ut, men en person med rätt sorts

kompetens har förmågan att avkoda de subtila signalerna korrekt, utan att det blir synligt uppenbart för en utomstående (Bourdieu, 1984, s. 66).

Ju fler serviser man använder under en måltid, desto mer tid måste man ägna åt bortplock (Bourdieu 1984, s. 196). Att använda sig av serviser vars funktion endast lämpar sig till ett specifikt användningsområde, som till exempel en ostronkniv, signalerar att man värderar lyxig och exklusiv presentation samt att man har råd att äga köksredskap som endast har en funktion. I bilderna vi valt ser man flera objekt som kan beskrivas som överflödiga, om man enbart fokuserar på funktion. Man ser redskapen som dekorativa över multifunktionella. Detta ser vi i **bilaga 1**, som porträtterar en frukost där tre olika separata element av måltiden presenteras i tre enskilda kärl. Istället för att servera allt på samma fat, så har det visuella prioriterats över effektivitet och funktion. I samma bild syns två rostade brödsivor i en silver toasthållare i form av en svan vilket belyser värderingen av att presentera det vackra över att maten endast ska konsumeras. Man estetiserar alltså måltiden, med detaljer som inte är nödvändiga för att maten ska förtäras.

Man kan tänka sig att **bilaga 1**, och liknande bilder på extravagant presenterade måltider, kan få motsatt reaktion än att vara estetiskt tillfredsställande om instagramanvändaren känner "behövde hon verkligen en svanformad skål för brödet?" Det är inte svårt att tänka sig att bilden kan uppröra om man känner att presentationen är onödig. Men det är just det som är poängen av *estheticismen* som rörelse. Om ett objekt kan motiveras utifrån dess estetiska kvaliteter så är dess existens berättigad (Gal, 2015, s. 31).

Att ha möjlighet att ägna sig åt estetisering av något som i grund och botten handlar om att få i sig näring, är något som är få förunnat. Kunskapen, intresset, pengarna och tiden är helt avgörande för att kunna förkovra sig i något som inte fyller en praktisk eller inkomstgenererande funktion, endast för nöjes skull. Att estetisera sina måltider är också något som signalerar om vilken socioekonomisk klass du tillhör. Bourdieu menar att den socioekonomiska klassen du tillhör ger uttryck för smak (Bourdieu, 1984, s. 66). Således innebär det att människor som tillhör de övre socioekonomiska skikten har möjlighet att utveckla smak på grund av att de redan har möjlighet att uppfylla sina basala behov, som att ha tallrikar att äta från, och kan välja hur

tallriken man äter ifrån ser ut. Man har alltså möjlighet att värdera det visuella, och även prioritera det. Bourdieus teori om distinktion och klass centrerar kring konsumtion, och vad man kan konsumera utefter antingen *nödvändighet* eller *valmöjlighet* (Bourdieu, 1984 s. 54). Valmöjlighet erbjuder utrymme att välja bort och byta ut ägodelar till följd av smak och inte behov. Smak påverkas alltså baserat på om individen inte bara behöver bry sig om det nödvändiga utan har tillgång till olika valmöjligheter (Bourdieu 1984, s. 177). De lägre socioekonomiska skikten utvecklar däremot smak efter nödvändighet. Valmöjligheter som till exempel valet mellan plasttallrik och silverfat, bereder alltså för att gå i olika riktningar vad gäller personlig visuell preferens.

I **bilaga 2**, som porträtterar en soppa, serveras maten i en skål, för funktionens skull. Att maten är i skålen gör att den blir enkel att äta, och är det enda som behövs för att förtära måltiden om syftet är nödvändighet. Om funktionalitet prioriteras blir silverbrickan och spetsduken under tallriken irrelevanta, medan dessa i *estheticismens* anda är helt centrala för att åstadkomma förskönandet och uttrycket av den egna smaken då de primärt används i smyckande ändamål.

I **bilaga 2** serveras soppan med en silversked som är formad som en snäcka. Även här så har man tagit bestickets basala syfte, skedens funktion att transportera mat från tallrik till mun, och förskönat objektet. Den klassiska oförskönade skeden har en rundad form som maximerar dess funktion, skedens rundade enkla form är alltså inte gjord för att vara visuellt vacker men gjord för att fungera som bestick. Den snäckformade skeden i **bilaga 2** väljer bort en del av funktionen till förmån för skönhet. Skeden kan fortfarande användas som bestick, men genom att estetisera den så har man gjort skeden mindre praktisk och mer dekorativ. På samma vis som toasthållaren är ett uttryck för valmöjligheter istället för nödvändighet, är snäckskalen ett uttryck för skönhet över funktion. Dessa delar av servisen porträtteras som ett resultat av valmöjlighet och förskönande. Förskönandet av skeden kan vara ett uttryck för att förkasta det fula och verkliga till förmån för det sagolika vackra. Detta liknar strävan efter förskönandet av verkligheten som präglar *estheticismen* som idéerörelse. Man var trött på det fula, verkliga och valde att prioritera att skapa konst som var vacker, trots att den inte speglar verkligheten (Gal, 2015, s. 30). Standardskedens form har betraktats ur en förskönande lins när snäck-skeden skapats. Enligt *estheticismens* idéerörelse så blir ett objekt vackert när det frikopplas från sin ursprungsform och

blir sitt eget objekt (Gal, 2015, s.31). Snäckskeden kan alltså tolkas som ett uttryck för skönhet enligt *esteticismen* då den inte är en imitation av en sked, utan är en förskönad version av en sked (Gal, 2015, s.31).

Ett objekts existens behöver inte motiveras ur ett funktionsperspektiv enligt *esteticismen*, då objektet redan är berättigat, om dess syfte är att vara vackert (Gal, 2015, s. 31). Att snäckskeden inte är optimal som en fungerande sked, och inte maximerar dess funktion, blir alltså irrelevant ur *esteticismen*. Dess syfte är att vara vacker och endast vacker. Att ha önskan att försköna sin värld samt resurserna att förverkliga en vision av skönhet är få förunnat. Resurserna för att fullfölja detta handlar dels om ekonomiskt kapital, att ha råd med material och eftersökt design på ett objekt för att uppnå önskat visuellt slutresultat, men också om att besitta ett kulturellt kapital. För att kunna titta på en sked och se den utanför dess funktion som bestick, och föreställa sig en förskönad version av skeden så behöver man inneha kunskapen om vad som är vackert, ett kulturellt kapital som krävs för att kunna värdera något som vackert för skönhetens skull, en frihet att konsumera utefter sin smakpreferens och olika valmöjligheter, snäckskeden över en billigare, mer praktisk sked. Självständigt från sin funktion eller som sked, tjänar ett nytt syfte, estetiserat, förskönat något och når frihet från sin "roll" ett objekt som är en förskönad version av något som finns, dess existens är motiverad av det faktum av att den är eller vill vara vacker, intentionen till estetiseringen är att göra vackert, resultatet är detsamma.

5.2 Inte en vanlig omelett! - Försköningen av vardagliga måltider

En stor aspekt av *slampig matlagning* är dess sätt att ta en vardaglig måltid och försköna den. **Bilaga 1** föreställer en frukost som består av rostat bröd, smör, sylt och en omelett. **Bilaga 2** föreställer en lunch i form av grönsakssoppa med pasta i. Både måltiderna består av mat ofta förekommer i det vanliga hemmet, men är presenterade och tillagade på ett sätt som förskönar dem. På samma vis som den snäckformade skeden i **bilaga 2** är en förskönande version av en vanlig sked, så blir *slampiga måltider* en förskönande version av de klassiska rätterna. Man tar något som annars hade varit relaterbart och enkelt och gör det exklusivt och vackert. I **bilaga 1** har den klassiska frukostomeletten förskönats genom att den tillagats med smält brieost, vilket tar den ödmjuka mondäna frukosten och utvecklar den. I instagram-inlägget så har även

omeletten skurits upp med silverbestick likt en tårtbit vilket även det är ett slags förfinande av klassikern. Detta skapar frågor om vem det är som kommer att äta omeletten. Vem har tid och vem har viljan att skära upp sin omelett i form av en tårtbit? Dessa frågor kan verka obetydliga men är viktiga att ställa för att förstå vad bilden på maten signalerar. Det är inte realism som signaleras när måltiden är en omelett med brieost uppskuret som en tårtbit som äts tillsammans med rostad bröd i en svanbrödhållare med smör och pålägg i en separat snäckskål. Det som signaleras är en slags livsstil och vardag som är exklusiv, svåruppnåelig, tidskrävande och framför allt skönhetsfokuserad.

För att exemplifiera detta så kan man jämföra föreställningen av en ensamstående mamma som tillagat en omelett till sig själv. Omeletten är simpel och äts fort, kanske på stående fot. Mamman kastar i sig omeletten för att hinna ta barnen till förskolan. Omeletten med brieost som äts i tårtbitar, äts istället långsamt av en kvinna i sidenklänning. Kvinnan njuter med varje tugga och äter omeletten för att den är god och inte bara för att hon måste äta för att klara av dagen. Detta kan anses som en representation av en frukost som inte är realistisk. Vi hävdar inte att det inte existerar kvinnor i sidenklänning som äter sin frukost som en dessert. Det finns såklart plats för dessa kvinnor i världen. Men det är en bild av en frukost som inte speglar den klassiska relaterbara bilden av den första måltiden på dagen, den som är realistisk.

Den ensamstående mamman som slever i sig på stående fot för att få i sig tillräckligt för att vara en godtagbar måltid, sparar in på tid och arbete, något som Bourdieu menar är av prioritet för en individ som lönearbetar (Bourdieu, 1984, s. 190). En ensamstående mamma som lönearbetar kommer ha svårt att relatera till frukosten i **bilaga 1** på grund av en myriad av orsaker. Frukosten med brieomelleten och hur den har presenterats avslöjar att kocken haft tid, inspiration och intresse, något som Bourdieu menar är mest tillgängligt för en kvinna ur den dominanta klassen, som utöver det faktum att hon inte behöver lönearbete dessutom har hjälp med eventuella barn (Bourdieu, 1984, s. 187). Endast när man har tid kan man ägna sig åt att försköna det som egentligen är till för något som ska fylla en praktisk funktion, det vill säga att få i sig näring på morgonen. Andra hushållssysslor överlämnas även de vanligtvis åt tjänstefolk, varav en av dessa sysslor är matlagning (Bourdieu, 1984, s.186). Önskan om en förskönad tillvaro går alltså att uppfylla genom att delegera arbetet åt sin arbetskraft. Förskönandet må vara uttänkt och

efterfrågat av frun i huset, medan det fysiska arbetet utförs av lönearbetare. Det finns alltså oerhört många faktorer att ha i åtanke för att förstå förutsättningar för matlagning och varför mat ser ut på ett visst sätt. Det handlar delvis om ekonomiskt kapital, som ofta medför tid som man kan spendera på att förfina mat om man har det intresset. Man har tid att förkovra sig i matlagningskonst och finansiella resurser att spendera på utrustning som kan förfina en måltid. Med till exempel dekorativa element som silversnäckan eller vetskapen om var de bästa ostarna säljs.

Förskönandet av frukosten i **bilaga 1** liknar det förskönande som förespråkades av *estheticismens* tänkare. Författaren och konstälskaren Oscar Wilde var en av förespråkarna för *estheticismens anti-realism* där vikten av att kunna se bortom objektets form när man beskriver den i text eller avbildar den på duk betonas (Gal, 2015, 30). Wilde menar istället att konstverket existerar utanför världen, och bör inte kritiseras beroende på hur den förhåller sig till verkligheten. Det som är viktigt om det är vackert. Detta då skönhet är ett värde som är oberoende av något annat och kan motivera ett objekts existens (Gal, 2015, s. 31) Enligt Wildes *estheticistiska* idéer skulle kritik av frukostens relaterbarhet vara totalt obefogat och irrelevant då bilden fokuserar på försköning. Den har tagit något praktiskt, funktionsbaserat och anspråkslöst och gjort det vackert, vilket är extremt beundransvärt enligt *estheticismen*.

Den brittiska *estheticistiska* poeten Algernon Swinburne prisar konstens förmåga att skapa fler "skönheter" till världen, och menar, likt Wilde att det borde vara ett mål i sig (Gal, 2015, s. 30-31) Enligt *estheticismen* finns det ett *konst-språk* eller *konst-grammatik* som kan användas för att skapa ett vackert konstverk, vilket är det som bör vara målet med konst. Denna *konst-grammatik* bygger på konstnärens förmåga att kunna bygga ett konstverk med hjälp av olika estetiska grepp som exempelvis komposition för att kunna skapa ett verk som Swinburne kreativt beskriver har en "*färg-melodi*" och "*form-symfoni*" eller som Wilde beskriver som "*skönhets-vetenskap*" (Gal, 2015, s. 30, s. 32). Idén om *skönhets-vetenskap* kan appliceras på alla tre bilder vi valt, då det är väldigt tydligt att bilderna är medvetet komponerade för att se ut på det sättet de gör. Det finns ingen naturlig rörelse i bilderna som på något sätt tyder på spontanitet, bilderna är alla rena och felfria.

Om man tittar på **bilaga 2** som presenterar en sopplunch så är ingenting spillt eller smutsigt, som det lätt kan bli när man äter en måltid. Det finns inga markeringar på bordet, spetsduken är helvit och felfri, skålen som soppan har hållits upp i är torkad från skvätt och silverbesticken glänsar som att de blivit polerade. Mia, kontoägaren av @sluttycooking, kan tänkas, enligt Swinburne och Wilde, ha lyckats producera skönheter till världen genom att ha förstått *skönhets-vetenskapen*. Hon har genom hur hon kompositionerat bilderna tagit någonting som är så simpelt som exempelvis en lunch och skapat något vackert.

5.3 Inte för mycket ! - Avskalat överflöd

I **bilaga 3**, är en enkel och simpel dessert representerad. På bilden ser man den klassiska efterrätten pannacotta, gjord i en form lik en sockerkaka, en simpel gyllenbrun sås och slutligen garnerad med en fikonhalva. Denna dessert skiljer sig från klassiska bilder av *food porn*, där maten är överdrivet färg-saturerad, kaloririk och presenterad i stora portioner. Denna dessert kan beskrivas som minimalistisk i sin form, bestående av endast tre komponenter som placerats på en enkel tallrik med en liten dessertsked i silver. Bilden framställer fortfarande en dessert, vilket i sin existens är ett överflöd. Mat behöver vi för att överleva, vi behöver den som näring. Matens basala funktion är att bereda oss näring för att vi ska klara oss under dagen. Det som gör en dessert till en dessert är för att den är god. Bilden, trots sin minimalism, signalerar exklusivitet på grund av dess komponenter. Fikon är en dyr råvara och desserten äts med en vacker silversked.

En stor del av det som menas med rikedom är överflöd. Överflöd kan till exempel innebära att inneha så oerhört mycket pengar att man inte hinner spendera allt eller att äga fler skor än vad man hinner ha på sig under ett år. Att äga mer saker än det basala, alltså det man behöver, kan känneteckna rikedom. Med detta i åtanke, varför signalerar denna enkla minimalistiska desserten rikedom? Desserten hade i teorin kunnat presenteras på ett sätt som signalerar betydligt mycket mer förmögenhet beroende på hur och vem som avkodar. Den hade kunnat vara en mer extravagant, större dessert med en mycket mer intrikat form och smyckad med mängder av frukter. Trots dess minimalism så är det inte konstigt att man associerar den med förmögenhet.

En stor del av att presentera rikedom på ett lyckat sätt är att veta vad som signalerar rikedom. Att smycka pannacotta med mängder av äpplen, bananer och hallon och servera det på flera tallrikar kan signalera mindre rikedom än *en* pannacotta med *en* fikonhalva, på samma sätt som att äga 15 H&M-kappor kan signalera mindre rikedom än att äga *en* kappa från Acne. Detta trots att den totala kostnaden kan vara densamma. Bourdieu menar att vad och hur vi konsumerar är ett uttryck för vår kapitalvolym, alltså summan av vår kunskap, våra tillgångar och våra sammanhang (Bourdieu, 1984, s. 66). Det handlar alltså inte alltid om att äga *flest* saker, utan att äga *rätt* saker. Detta kan analyseras utifrån Bourdieus begrepp, *kulturellt kapital*.

För att veta vad som är “rätt” saker att äga, krävs en viss förståelse av vad som allmänt klassas som “fint”, kunskapen för detta avgörs av individens *habitus* och vad som för stunden är “rätt” cementeras av överklassen och de regerande inom respektive kulturfält (Bourdieu, 1984, s. 261). Alltså behöver man ha ett visst *kulturellt kapital* för att göra val som signalerar rikedom och förfinande. Med *kulturellt kapital* så kan man välja bort maximalismen som man ofta förknippar med rikedom och istället premiera det som vi kallar för avskalat överflöd. Rikedom, som istället för att vara flashig och överdådig, är istället subtil, pengar pratar, välstånd viskar. Bourdieu menar att en av de absolut största distinktionerna mellan klasserna kring smak handlar om avsmak, “distastes, disgust”, inför den andres snarare än anpassningen till eller inspiration av (Bourdieu, 1984, s. 56). Föraktet som överklassen känner inför det överdådiga eller “vulgära” leder till behovet att distansera sig från konsumtionsmönster hos medelklassen.

Bourdieu talar om medelklassens jakt på erkännande, vilket de bland annat söker genom att “appropriera” den dominerande klassen, alltså eliten med allra störst kapitalvolym, och dess smak (Bourdieu, 1984, s. 212). När jakten på legitimitet blir central och framgår hos medelklassen och resulterar i vad som blir “populärt”, blir avståndet mellan dominerande klassen och medelklassen än mer uppenbart. Oförmågan att förstå hur man ska använda sig av eller bära upp lyxvaror är vad som skiljer den dominerande klassen från medelklassen och vad som gör att medelklassens jakt efter erkännande blir lönlös eftersom att överklassens smak ständigt förändras. För en individ med ett stort ekonomiskt kapital finns tendenser att konsumera i överflöd i syfte att visa upp och stoltsera med, men det finns en stor skillnad mellan vad nyrika, ‘Nouveau Riche’, och människor som besitter ett omfattande ekonomiskt och kulturellt kapital

sedan generationer tillbaka värderar som smakfullt och korrekt. Skillnaden menar Bourdieu ligger i just det kulturella kapitalet (Bourdieu, 1984, s. 223). I dagens samhälle konsumerar vi mer än någonsin, men inte nödvändigtvis finare eller bättre enligt smaken hos den dominerande klassen, vilket leder till behovet av en mer subtil och raffinerad utveckling av smak inom överklassens habitus. Medelklassens imitation av lyx och de allra mest bemedlade leder till den övre överklassens behov att konsumera rätt, och att visa upp att dessa konsumerar rätt. Bourdieu talar om återhållsamhet i relation till elevation, och menar att kulturellt kapital kan manifesteras genom individens relation till behärskning och förmågan att välja ut det vackra (Bourdieu, 1984, s. 177). Om även medelklassen kan konsumera mycket, så måste den dominerande klassen konsumera bättre.

Att äta och laga mat kan ibland resultera i oreda. Smulor, kaffeskvätt, disk och allt spill som man måste torka upp är alla relaterbara element som kommer med människans beroende av näring. Ätande kan nästan bli groteskt, som när ett vilt lejon våldsamt slafsar i sig en antilops döda kropp. På samma vis som lejonets måltid resulterar i blodskvätt så kan en mänsklig måltid resultera i köttfärssåsfläckar runt munnen. Trots att människans ätande kan beskrivas som mer renlig än djurets, så är poängen att ätandet inte i sin natur nödvändigtvis är renligt och ordnat. Som tidigare beskrivits så karaktäriseras *slampig matlagning* av dess klanderfria bilder, där tallrikarna är fläckfria, besticken polerade och servetterna tillrättalagda. Mia har med sina bilder lyckats skapa måltider som helt frångår det orenliga och kaosartade som kan uppstå genom ätande i naturen och har skapat något som är ordnat på ett vackert sätt.

Esteticismens tänkare menade att konsten bör ignorera verklighetens ordning i förmån av skönhet, naturen är inte moralisk och konstnärer har därför ingen moralisk skyldighet att avbilda den realistiskt (Gal, 2015, s. 35). Konstnären Roger Fry bygger på denna förståelse, och menar att skönhet skapas när konstnären lyckas organisera naturens kaos, och därmed förskönar den (Gal, 2015, s. 35). Wilde beskriver denna världsbild genom att beskriva sin egen personliga upplevelse av att titta på naturen, och hur han inte kan hjälpa att se defekterna (Gal, 2015, s.35). Det finns en stor del val i att skapa avskalat överflöd. Det är inte bara rätt saker som måste porträtteras, utan rätt mängd saker. På samma vis som en *esteticistisk* konstnär tittar på det han ska måla och väljer ut det som är vackert, så ser bilderna vi valt ut på det sättet de gör, på grund

av alla val som tagits. Resultatet av dessa val, medvetna eller omedvetna, är bilder på maträtter som är vackra men avskalade.

Detta avskalade överflöd möjliggörs även av plattformen den publicerats på. Instagram, på grund av sitt fyrkantiga format, är redan avskalat då man som användare tvingas beskära sina bilder så att de får plats i den yta som Instagram tillåter. När man går in på @sluttycooking ser man ett rutnät av små bilder på maträtter, att dessa bilder skalas av är en funktion på Instagram som man som instagramanvändare är medveten om. Om man tittar på både **bilaga 2** och **bilaga 3** kan man se en medveten komposition i bilden som placerar själva måltiden i mitten. Mia, kontoinnehavaren av @sluttycooking, har valt att lämna resten av bildytan tom från mat och dryck. Det blir extra tydligt i **Bilaga 3**, där själva pannacottan är liten, och där majoriteten av bilden endast är det rena vita bordet. Detta gör att den renliga effekten stärks.

Instagrams funktioner möjliggör inte bara för betoningen av det avskalade, dessa är även utformade så att det erbjuder användarna vissa specifika praktiker, och Instagrams allra största dragningskraft är att det är ett så pass bildcentrerat forum där det visuella står i fokus. Funktionen "stories" erbjuder användaren en semipermanent publikation, och det egna kontot erbjuder användaren att kontrollera vilket helhetsintryck denne vill ge den som råkar på det. Instagram är på många sätt en ypperlig plattform för att signalera smak och klass. Mia, kontoinnehavaren av @Sluttycooking, har förvaltat sitt kulturella kapital och nyttjat instagram som plattform för att etablera sig inom matinnehållsfältet. Hon har varit framgångsrik i sitt personliga visuella uttryck vilket tyder på att denna maten för skönhetsens skull landar väl i vårt samtida medieklimat. Alla dessa följare har bidragit till hennes succé som matstylist och kock även utanför plattformen och har sedermera genererat en betydande inkomst.

Mia berättar i en intervju med The Irish Twin att hon inspireras mycket av sin mormor/farmor,

"My teta(grandmother) inspires me constantly. She's the image of chicness and grace, all the while she always finds a way to go above and beyond with the tables she creates. I take a lot of inspiration from the way she appreciates the natural beauty of food even in its simplest forms,

while also taking advantage of both classic and unique tableware to emphasize that natural beauty.”. (The Irish Twin, u.å)

Detta går att tolka som att en stor del av hennes kunskap och kulturella kapital är nedärvt och att hon har vokabuläret att formulera sina tankar med nyckelord som kan klassas som kulturellt medvetna. Huruvida detta kulturella kapital hör ihop med ett ekonomiskt kapital nedärvt över generationer går inte att säga. Utifrån detta citat går det heller inte att dra slutsatser kring hennes akademiska bakgrund. Bourdieu menar att individens förvärv av det kulturella kapitalet är viktigt att ha i åtanke, och att kulturellt kapital kan översättas till akademiskt kapital (Bourdieu, 1984, s. 80). Huruvida det är nedärvt eller förvärvat via utbildningssystemet går inte att säkert veta baserat på citatet, men sättet Mia formulerar sig talar om en förståelse för språk och inblick i en estetik som associeras med ett högre kulturellt kapital.

Att Mias “teta” kan finna skönhet i matens simplicitet, och med hjälp av presentation betona hur skönheten är någonting som inte bara understryker vikten av extravagant presentation och försköning av vardagliga måltider i slampig matlagning, den tyder även på vikten av avskalat överflöd. Om man till exempel tar ett vanligt äpple i sin enklaste form och lägger den på en tallrik, så kan man identifiera den måltiden som avskalad. Den utstrålar inte överflöd då måltiden knappt kan stilla hunger. Om man istället hade tagit äpplet och serverat den på en silverbricka med spetsduk, som i **bilaga 2**, är måltiden fortfarande avskalad trots dess onödiga flådighet. Ett äpple kan ätas med händerna på stående fot utan bestick eller hjälpmedel, men när man väljer att smycka något så enkelt, som till exempel ett äpple, så säger det någonting om hur mycket tid man vill lägga och hur mycket man värderar det vackra. Detta är återigen en aspekt som har en tydlig relation till *estheticismens* idéer om att det alltid är värt den tiden det tar att försköna.

6. DISKUSSION

Mat är viktigt för människan på flera olika sätt: å ena sidan är den rent näringsmässigt viktig då vi behöver den för att överleva, å andra sidan så har den ett stort kulturellt värde och speglar olika kulturer och dess värden. Med tanke på matens kulturella signifikans är det inte konstigt

att *mat-content* frodas på sociala medier som Instagram. Detta mat-content är lika varierat som maten i den fysiska världen, och tar sig i uttryck på många olika sätt. Dels så finns det *mat-content* som endast är till för matlagningsinspiration, som recept som man kan följa hemma, till *food porn* som är virtuell mat som man endast kan konsumera genom ögonen och som särskiljer sig från annan typ av *mat-content* på grund av fixeringen vid det visuella, maten har alltså estetiseras. Denna estetisering har som tidigare nämnts likheter med 1800-talets idérörelse *estheticismen*, där det estetiskt tilltalande är det som är viktigast. Fenomenet som vi döpt till *slampig matlagning* anser vi platsar inom *food porn*-begreppet då även den värderar det visuella över allt annat. Skillnaden menar vi finns i matens mängd, råvaror, dess presentation och främst relationen mellan dessa aspekter och skönhet.

Genom vår analys av instagramkontot @sluttycooking har vi kunnat definiera *slampig matlagning* utifrån det vi menar är dess tre viktigaste karaktärsdrag: extravagant presentation som bortprioriterar funktion, försköningen av vardagliga måltider och avskalad dekadens. Genom att analysera dessa karaktärsdrag med Bourdieus distinktionsteori och *estheticismens* grundidéer så har vi visat att det finns en relation mellan den estetisering som förekommer i *slampig matlagning* och hur den fungerar som klassmarkör.

Den extravaganta presentationen tar sig främst i uttryck i allt som inte är själva maten. De vackra besticken och måltider präglas av att dess existens är till för att försköna måltiden kontra att göra den enklare att äta. Måltiderna som estetiseras med hjälp av bland annat silverbrickan i **bilaga 2** och silversnäckan i **bilaga 1** visar på att kocken har tid, pengar men även kunskapen att veta vad som genererar skönhet. Alla dessa aspekter relaterar till tillagarens höga kulturella och ekonomiska kapital, enligt Bourdieus distinktionsteori. Detta då dessa aspekter krävs för att man ens ska kunna göra val som skapar skönhet.

Måltiderna som förskönats tenderar även att vara relaterbara maträtter som genom sin presentation och tillagning slutar vara relaterbara, och transformeras till *slampig matlagning*. En omelett skärs som en tårta och en soppa serveras på ett silverfat med vit spetsduk. Bristen på relaterbarhet till förmån för skönhet är något som de *estheticistiska* tänkarna hade prisat, då de värdesatt skönheten över allt annat. Saker behöver inte vara verklighetsförankrade om de är

vakra, då skönhet automatiskt berättigar existens. Att kunna ta en simpel frukost och göra den vacker innebär att man enligt *esteticismen* lyckats skapa en ny skönhet till världen vilket förtjänar beröm. Det avskalade överflödet i slampig matlagning gör det tydligt att rikedom inte alltid behöver ta sig i form som en stor mängd och det överdrivna. I *slampig matlagning* betonas att allt på tallriken måste vara ett val som adderar till skönheten, och därför blir det extra viktigt att veta *vad* som innebär skönhet. Det handlar om att ordna och välja bort det som finns, precis som den *anti-realism* som förespråkades av *esteticismen* tänkare. Där naturen behövs skalas av för att förskönas

Men att kunna ägna sig åt att försköna något så basalt som en frukost innebär att man har tid för det som inte är nödvändigt. *Slampig matlagning* blir en klassmarkör då försköning enligt Bourdieus idéer om smak och kapitalvolym främst är realistiskt för en person ur den övre överklassen. En kvinna som äter en omelett som en tårta behöver inte stressa till förskolan med sina barn.

Som vi redogjort för så finns det en viktig relation mellan estetisering och klass då estetisering blir möjlig när man har tid, ork, intresse och kunskap att ägna sig åt för att försköna det som i grunden är funktionellt.

Denna slutsats väcker större frågor om vår värld och hur vi använder sociala medier som kan studeras vidare i ett längre forskningsarbete. Har sociala medier berett vägen för ett mer lättillgängligt nätverk där kunskapen om hur man skapar det vackra demokratiseras och blir tillgängligt för fler människor att lära sig att behärska? Är det lättare nu att lära sig vad som signalerar skönhet än vad det var under esteticismens glansdagar? Har instagram som plattform tagit över den roll som konstgallerierna hade under esteticismens glansdagar, som den primära arenan för uppvisandet av det vackra? Ska vi se kompetens inom sociala medier och förmågan att behärska detta fält som en begåvning och ett större kapital i sig? Är Instagram-användare som till exempel @sluttycooking, som estetiserar mat mer konstnärer än kockar?

Sammanfattningsvis så betonar vi att det finns en koppling mellan klasstillhörighet och huruvida man kan estetisera mat. Denna relation mellan estetisering och klass blir tydlig i den *slampig*

matlagning som förekommer på instagramkontot @sluttycooking där det mest nödvändiga, som mat är, förskönas. Det är ett faktum att mat är en helt central aspekt av det mänskliga livet och därför även kommer figurera på sociala medier, och kommer därför vara viktig att studera vidare så länge sociala medier finns. Det hade inte varit helt förvånande om fler och nya sätt att presentera mat på sociala medier trendar och utgör nytt analysmaterial att basera forskning på. Oavsett vad så kan vi vila i att det finns olika sätt att äta och presentera mat, vare sig det som *slampig matlagning* är vackert eller möjligen framtida matfenomen som istället fokuserar på det fula. Mat för äcklighetens skull!

7. KÄLLFÖRTECKNING

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

Danesi, Marcel (2018) *Popular culture : introductory perspectives*, (4), Lanham : Rowman & Littlefield, [

Gal, Michalle (2015). *Aestheticism: deep formalism and the emergence of modernist aesthetics*. Frankfurt am Main: Peter Lang Edition

Güler, Ozan & Şimşek, Neslihan & Akdağ, Gürkan & Okan Gündoğdu, Salim & Ziya Akçay, Samet (2024). *Understanding consumers' emotional responses towards extreme foodporn contents in social media: Case of whole oven baked camel*. International Journal of Gastronomy and Food Science, 35.

Krogager, Stinne Gunder Strøm & Leer, Jonatan (2024) "Food porn 2.0? Definitions, challenges, and potentials of an elusive concept" *Journal of Aesthetics & Culture*, 16(1). <https://doi.org/10.1080/20004214.2024.2354552>

Mcbride, Anne e. (2010) 'Food Porn', *Gastronomica*, 10(1), pp. 38–46. doi:10.1525/gfc.2010.10.1.38.

Lavis, Anna (2017) "Food porn, pro-anorexia and the viscosity of virtual affect: Exploring eating in cyberspace" *Geoforum*, (84), s.198-205

Rousseau, Signe (2012). *Food and social media: you are what you tweet*. Lanham, AltaMira

The Irish Twin, (U.Å), "Slutty Cooking, Dessert Dreams and Silk Bows" <https://shoptheirishtwin.com/blogs/the-host/slutty-cooking>

WE THEM COOL (u.å), "Slutty Cooking, An Exclusive Q&A with Our Newest Culinary Obsession" <https://www.wethecoolmagazine.com/stories-issue-no14/slutt-cooking>

8. BILAGOR

Bilaga 1



Bilaga 2



Bilaga 3



