

Madlavningslyst

En kvalitativ undersøgelse af hvad der motiverer unge til at lave mad og hvordan deres madlavningspraksis indgår i deres hverdagsliv

Andersen, Boris

Publication date:
2015

Document Version
Accepteret manuscript, peer-review version

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):

Andersen, B. (2015). *Madlavningslyst: En kvalitativ undersøgelse af hvad der motiverer unge til at lave mad og hvordan deres madlavningspraksis indgår i deres hverdagsliv.*

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Madlavningslyst

*- en kvalitativ undersøgelse af hvad der motiverer
unge til at lave mad, og hvordan deres
madlavningspraksis indgår i deres hverdagsliv*

Ph.d.-afhandling af Boris Andersen

Institut for Planlægning, Aalborg Universitet, 2014

Vejleder: Niels Heine Kristensen, Professor (MSO) Aalborg Universitet

Indhold

Summary in English	5
Resumé	7
1. Indledning: Hvorfor interessere sig for unge og deres lyst til at lave mad?	11
2. Overblik over forskningsfeltets centrale problemstillinger	13
Det måltidssociologiske perspektiv	14
Udviklingsperspektivet	19
Færdighedsperspektivet	23
Mad og madlavning i et sundhedsperspektiv	30
Livsstilsperspektivet	32
Opsamling og argumentation for valg af metodologi	35
3. Det praksisteoretiske perspektiv	39
4. Problemformulering	47
5. Metodologi, undersøgelsesdesign og eksemplarisk analyse	51
Udvælgelse af deltagerne	53
Dataproduktion	55
Dataanalysen	61
6. Tematisk analyse og præsentation af de unges madlavningspraksis	77
Hvad spiser de unge - et overblik	78
Praksis betragtet i sammenhæng med hverdagens øvrige måltider og aktiviteter	79
Hvad synes de unge selv, at de er gode til at lave, og hvad er svært	87
Om viden og tid som motivationsfaktorer	95
7. Typologisk analyse og præsentation af de unges madlavningspraksis	109
Den lystmotiverede madlavningspraksis	115
Den nødvendighedsmotiverede madlavningspraksis	121
Den negativt ambivalente madlavningspraksis	128
Den positivt ambivalente madlavningspraksis	136
8. Perspektivering af afhandlingens empiriske pointer	147
9. Konklusioner	157
1. Madlavning og hverdagsliv	157
2. Madlavning som en mulighed for at give noget	159
3. Madlavning, køn, sundhed og som kilde til tilværelsesstrukturering	159
4. Madlavning og viden	162

5. De fire forskellige typer af madlavningspraksis	164
6. Forslag til hvordan kan man motivere unge til at lave mad.....	165
10. Refleksion og ideer til videre forskning.....	169
Afgrænsningen af praksis som den centrale udfordring.....	169
Sammenhæng mellem teori og empiri	171
Ideer til videre forskning	173
Bilagsoversigt	179
Litteraturliste.....	181

Summary in English

The overall aim of this dissertation has been to investigate what motivates adolescents to cook and prepare food and how their cooking practice is situated in their everyday life. This information will be able to point towards initiatives which can strengthen the adolescents desire to prepare food.

The dissertation includes a review of existing research on the field, which shows that while some research has been carried out regarding food, cooking practices and meals in a sociological perspective, the existing literature has taken its starting point in adults, living in well-established family structures, regarding for example the question of motivation and commitment towards the other family members, or – when dealing with children or adolescents – situations, in which these are living at home with their parents and thus are sensing the vicinity of these in their everyday life. Additionally, the dominant perspective is on “food” and “meal”, while the practices regarding the preparation of food and meal are not being regarded as much. Thus not a lot of established knowledge has been available as a starting point for the research design chosen here. The literature review also pointed towards several examples of how methodologies based on quantitative research have led to difficulties in the interpretation.

With this background, it is firstly argued that conducting this research within the framework of what has been characterized as a sociological research paradigm, secondly that the research is conducted with a practice-theoretical perspective, which most prominently entails that the “dealings and opinions” of the adolescents will be investigated in addition to the actual preparation of food. This leads to a research design which combines observational research of adolescents cooking and individual interviews, in an overall qualitative and explorative perspective, which as a starting point does not seek to apply a privileged status to any theoretical understanding before the data collection. The research was carried out amongst 16 residents of a Danish dormitory, sharing amongst themselves two kitchens. The data includes transcriptions of the 2.5 hours of interview with each of the participants (spread over two days), 15 hours of web-cam based video from the kitchens (spread over two days, 4 hours of film), as well as a minor number of recordings of meal preparations.

The dissertation includes a detailed exemplified review of the analytical approach, which was applied to the data consistently. It combines the use of the main analytical tools associated with practice theory, a. understandings, b. procedures and c. engagements, with elements from the phenomenological interpretative tradition.

The conclusions of the dissertation are twofold: partly as the identification of what is regarded as four different types of food preparation practices, which each in its own way is characterized by a certain coordination between a. understandings, b. procedures and c. engagements and how these are carried out. Subsequently these are named “motivated by desire”, “motivated by necessity”, “the negative ambivalent” and “the positive ambivalent”.

The second part of the conclusions is of broader character: foremost – addressing the research question of the dissertation – it is the possibility of cooking with or for other people that motivates adolescents to cook. If they are only preparing food for themselves, it has to be quick and easy, while they willingly spend time and experiment with recipes when the results are shared with others. In the terms of the practice theory perspective, in which the adolescents cooking practices have been analyzed and interpreted: the cooking practices of adolescents primarily seem to be coordinated by the motivation of the attached emotions, while the understandings (knowledge/know how) and procedures (written and unwritten rules) play a secondary role. Additionally food and cooking are pointed out as a way to give something significant to others, but also a way to create structure in an otherwise chaotic and potentially lonely existence.

Based on these findings some attempts are made to recommend how to support and strengthen the adolescents willingness to cook. Mainly creating better – and more inspiring – facilities for collective cooking and facilitating other meal- and cooking communities besides family are pointed out.

Concluding, ideas for further research are gathered and presented, such as

1. If there is a connection between current meal practices, meal routines of the childhood and home economics class content,
2. In which ways meal communities can motivate cooking practices,
3. Research to follow up on initiatives aiming at supporting adolescents desire to prepare food, and finally,
4. The application of the identified types of practice to different areas. Additionally – as an inspiration for the further development of the theory – a proposal for a revision of the practice theoretical model this research has been based upon is presented.

The theoretical and methodological reflections of this dissertation are mainly concerned with the problems regarding “how is a practice delimited” and partly in the point that the practice theoretical perspective, which has been applied here, cannot stand alone, but has to be supported by other theories, a possibility of openness, which is discussed as a quality of the practice theoretical perspective applied. Finally it is mentioned which challenges in the focus and prioritizing emerged as a consequence of the chosen explorative research design.

---OOO---

Resumé

Det overordnede formål med denne afhandling har været at undersøge, hvad der motiverer unge til at lave mad, og hvordan deres madlavningspraksis indgår i deres hverdagsliv. Et ønske der har været motiveret af en interesse for at kunne pege på initiativer, som ville understøtte unges lyst til at lave mad.

Afhandlingens gennemgang af den eksisterende forskning viser, at der nok er gennemført en del forskning til belysning af feltet mad, tilberednings-færdigheder og måltidskultur i et sociologisk perspektiv, men at denne forskning i al overvejende grad enten har taget sit afsæt i voksne, der lever i veletablerede familiestrukturer, hvor fx spørgsmålet om motivation og forpligtelse bliver forhandlet i relation til de øvrige familiemedlemmer, eller – i den udstrækning der er tale om børn og unge – i en situation, hvor disse stadig bor hjemme og derfor indgår i en dagligdag præget af forældrenes fysiske nærvær. Dertil kommer, at det dominerende perspektiv er ”maden” og ”måltidet”, mens de aspekter, der knytter sig til selve tilberedningen indtager en betydelig mere tilbagetrukket plads. Der var derfor ikke megen etableret viden at trække på som afsæt for fastlæggelsen af undersøgelsesdesignet. Hertil kommer at litteraturgennemgangen også udpegede adskillige eksempler på, hvordan en kvantitativ baseret metodologi har efterladt betydelige fortolkningsvanskeligheder.

Med baggrund heri argumenteres for det første, for at gennemføre undersøgelsen indenfor rammerne af det, der bliver karakteriseret som et sociologisk forskningsparadigme, og for det andet, for at det vil ske i et såkaldt praksis-teoretisk perspektiv, hvilket som det væsentligste indebærer, at de unges ”handlinger og holdninger” vil blive betragtet i sammenhæng med, at de faktisk laver mad. Dette fører frem til fastlæggelsen af et undersøgelsesdesign, der kombinerer observationsstudier af de unges madlavning med individuelle interviews samt i øvrigt et kvalitativt og eksplorativt design, der som udgangspunkt ikke ønsker at tillægge bestemte teoretiske forståelser nogen privilegeret status forud for dataindsamlingen. Undersøgelsen er gennemført blandt 16 beboere på et dansk kollegium, fordelt på to køkkener, datagrundlaget udgør dels transskriptioner fra 2½ times interviews med hver deltager (fordelt over to dage), 15 timers web-cam-baserede optagelser fra køkkenerne (fordelt over 2 dage, med 4 timers optagelse), samt et mindre antal videokamera-baserede optagelser af måltidsstilberedning.

Afhandlingen giver en detaljeret eksemplarisk gennemgang af den analytiske fremgangsmåde, der konsekvent er blevet anlagt på hele datamaterialet. Den kombinerer brugen af de centrale praksisteoretiske analysebegreber, a. forståelser, b.

procedurer og c. engagementer, med elementer hentet den fænomenologiske fortolkningstradition.

Afhandlingens konklusioner falder i to dele: Dels i form af identifikation af det der betegnes som fire forskellige typer af madlavningspraksis, der hver på sin måde karakteriseres ved en bestemt måde, hvorpå koordineringen mellem a. forståelser, b. procedurer og c. engagementer, finder sted. Disse betegnes som henholdsvis "Den lystmotiverede", "Den nødvendighedsmotiverede", "Den negativt ambivalente" og "Den positivt ambivalente".

Den anden del af konklusionerne har en mere generel karakter. Som den centrale, der adresserer afhandlings forskningsspørgsmål, er, at det er muligheden for at kunne lave mad sammen med og/eller til andre, der motiverer de unges madlavningslyst - hvis de kun skal lave mad til sig selv, skal det være nemt og hurtigt, mens de gerne bruger tid, anstrænger sig og prøver noget nyt, når det - også - kan komme andre til gode. Hvilket formuleret med begreberne fra det praksisteoretiske perspektiv, hvormed de unges madlavning er blevet analyseret og fortolket: at de unges madlavningspraksis primært viser sig at blive koordineret af motivation med de dertil knyttede emotioner, hvorimod forhold med tilknytning til forståelser (viden/know-how) og procedurer (skrevne og uskrevne regler) spiller en sekundær rolle.

I forlængelse heraf pointeres mad og madlavning som en måde, hvorpå man kan give noget betydningsfuldt til andre, samt være en måde at skabe struktur i en ellers kaotisk, og potentielt ensom, tilværelse.

På baggrund heraf gives nogle bud på, hvordan man ville kunne understøtte unges lyst til at lave mad. De samler sig om at tilvejebringe bedre – og mere inspirerende - fysiske rammer for fælles madlavning samt i øvrigt at facilitere måltids- og madlavningsfællesskaber udenfor familien.

Som afslutning samles ideer til videre forskning, det gælder;

1. Om der er sammenhæng mellem den nuværende måltidspraksis, barndommens måltidsrutiner og skoleundervisning fra hjemkundskab,
2. I hvilken forstand måltidsfællesskaber motiverer for madlavning,
3. Følgeforskning i tilknytning til eventuelle initiativer, der igangsættes med henblik på at understøtte unges lyst til at lave mad, samt endelig
4. Anvendelse af de identificerede praksistyper i andre sammenhænge.

Herudover opstilles – til inspiration for den videre teoriudvikling - et forslag til en revision af den praksisteoretiske grundmodel, der har ligget til grund for denne afhandling.

Afhandlingens teoretiske og metodologiske refleksioner samler sig dels om problemer i tilknytning til, ”hvordan en praksis kan afgrænses”, og dels i en pointering af, at det praksisteoretiske perspektiv, som jeg har anvendt, ikke kan stå alene, men bør suppleres med andre teoridannelser, en mulighed for åbninger, der så fremhæves som netop en kvalitet ved det praksisteoretiske perspektiv, der har været anvendt. Endelig gøres også bemærkninger i tilknytning til de fokuserings- og prioriteringsmæssige udfordringer, der har været en konsekvens af det valgte eksplorative forskningsdesign.

---000---

1. Indledning: Hvorfor interessere sig for unge og deres lyst til at lave mad?

Det overordnede formål med denne Ph.d-afhandling er at beskrive unges madlavningspraksis, for i forlængelse heraf at kunne pege på, hvordan man kan understøtte deres lyst til at lave mad.

Baggrunden for denne interesse og dermed dette forskningsprojekt, er min evaluering af et kogeskoleprojekt, hvor unge SU-modtagere i alderen 18-20 blev tilbudt en aften, hvor de med baggrund i thailandsk madtradition fik demonstreret forskellige former for tilberedning af mad med fokus på stegeteknik og fik lejlighed til at lave nogle forskellige retter for som afslutning at spise sammen. I forlængelse af denne evaluering rejste sig spørgsmålet om, hvad det egentligt er, der motiverer unge til selv at gå i køkkenet for at lave mad. "Sult" kunne det første og logiske svar være, men den ville de jo strengt taget kunne stille ved at købe mad udefra, eller ty til rugbrødsmadder og færdigforarbejdede retter, hvilket evalueringen da også pegede på, at de gjorde. For nogle, men ikke alle, var selve tilberedningen en absolut lystfyldt aktivitet, og ikke bare en sur pligt, der skulle overstås: Hvorfor denne forskel, hvad drev dem, der synes godt om at lave mad, og hvad afholdt dem, der ikke syntes om det?

Det vidste sig hurtigt, at der fra mange forskellige sider var en meget stor interesse for projektet: Ordene "unge" og "selv lave mad" viste sig næsten som et løsen for interesse; det være sig med de tanke på de unges sundhed, maddannelse eller køkkenfaglige kompetencer. Bekymring for fremtiden i kombination med en antagelse om, at det havde været bedre før i tiden var en fællesnævner. Der var gode grunde til at finde ud af, hvad det var der motiverede dem.

Det viste sig imidlertid, at den omfattende interesse for de unges madlavning ikke fandt sit modstykke i en tilsvarende omfangsrig forskning på området, hverken nationalt eller internationalt. Hvad angår mad- og måltidsforskningen er det karakteriseret af enten at tage et familiært eller institutionelt afsæt. Hvortil kommer, at den - det ligger i navnet - er mere fokuseret på madlavnings*produktet*, maden, og hvordan vi spiser den, end af selve madlavnings*processen*, hvilket måtte være mit afsæt. Endelig er begrebet "ung" jo nemmere at sige, end at fastlægge som en kategori i et undersøgelsesdesign. Der var således ikke megen direkte relevant forskning at trække på, da projektet blev på begyndt, men til gengæld rige muligheder for at træde jomfrueligt terræn.

Afhandlingens opbygning

I kapitel 2, *Overblik over forskningsfeltet centrale problemstillinger*, gennemgås hovedpointerne fra den forskning, der har ligget grund for afhandlingen.

I kapitel 3, *Det praksisteoretiske perspektiv*, gennemgås de centrale teoretiske forståelser, der har ligget til grund for det analytiske arbejde.

Kapitel 4 indeholder afhandlingens undersøgelsesformål med tilknyttede forskningsspørgsmål.

I kapitel 5 gennemgås undersøgelsens metodologi, det valgte undersøgelsesdesign, dataproduktion og de valgte analysestrategier. Kapitlet afsluttes med en eksemplarisk analyse af en af deltagernes madlavningspraksis.

I kapitel 6, *Tematisk analyse og præsentation af de unges måltids,- og madlavningspraksis*, anskues de unges madlavningspraksis fra et tværgående og tematisk perspektiv, mens kapitel 7, *De unges madlavningspraksis*, præsenterer den samlede empiri, systematiseret med baggrund i en identifikation af fire typer af madlavningspraksis.

I kapitel 8, *Perspektivering af afhandlingens empiriske pointer*, tager form af en opsummering, hvor en række af forskningsfeltets centrale problemstillinger bliver diskuteret, med reference til gennemgange i kapitel 2.

Kapitel 9 udgør afhandlingens konklusioner, der afsluttes med en række forslag til, hvor unges lyst til at lave mad kan understøttes, mens kapitel 10 vil bestå af teoretiske og metodologiske refleksioner, samt forslag til relevante videre forskning, herunder præsentation af et forslag til en revideret praksisteoretisk analysemodel.

Bilagsoversigten giver et overblik over det bilagsmateriale, inkl. videouddrag, der vil kunne rekvireres af den særligt interesserede læser.

---000---

2. Overblik over forskningsfeltets centrale problemstillinger

Den brede litteratursøgning, der har ligget til grund for denne afhandling, viste, at der nok er gennemført en del forskning til belysning af feltet mad, tilberedningsfærdigheder og måltidskultur i et sociologisk perspektiv. I international sammenhæng fx Andrews (1991), Beagan (2008), Bugge (2006, 2011), DeVault (1991), Fichler (2009), Lyon (2003), Moiso (2004), Short (2006), Warde (2007) (Wenzer, 2010) og (Parinder, 2012) og i dansk sammenhæng fx Andersen (1997), Christensen (2003), Halkier (2009), Holm (2011), (Brock 2009) og Iversen (1999).

Det er imidlertid karakteristisk for denne forskning at den i al overvejende grad enten har taget sit afsæt i voksne, der levede i veletablerede familiestrukturer, hvor fx spørgsmålet om en eventuel forpligtelse bliver forhandlet i relation til de øvrige familiemedlemmer, eller – i den udstrækning der var tale om børn og unge - i en situation, hvor disse stadig boede hjemme, og derfor indgår i en dagligdag præget af forældrenes fysiske nærvær. Dertil kommer at det dominerende perspektiv er "måltidet", hvorimod de aspekter, der knytter sig til selve tilberedningen indtager en betydelig mere tilbagetrukket plads.

Den følgende gennemgang af forskningsfeltet vil derfor være henvist til at tage sit afsæt i det dominerende familie- og måltidsperspektiv, mens det vil være et formål for denne afhandling at kunne supplere med indsigter hentet fra mit empiriske studie, blandt unge, som ikke bor sammen med deres familie og samtidig supplere den eksisterende forskningstradition med et mere "tilberedningssociologisk" perspektiv.

Det skal understreges at gennemgangen af forskningsfeltet er stærk selektiv og afspejler en hård prioritering af stoffet. Prioriteringens primære formål har været at sikre læseren tiltrækkelige forudsætninger til at kunne følge afhandlingens argumentationskæder gennem valg af mit teoretiske perspektiv, metodologi og undersøgelsesdesign, frem mod empiripræsentation, konklusion og perspektivering. Det sekundære formål har været at tilvejebringe et mere faktuel overblik over, hvordan det står til med hensyn til med vores mad, - tilberednings, og måltidspraksis.

Det måltidssociologiske perspektiv

I dette afsnit præsenteres to centrale teoretikere inden for måltidssociologien; dels den tyske sociolog Georg Simmel (1858-1918), og dels den franske social-antropolog, Claude Fischler (1947-). Simmel fordi han som første forstår og beskriver sammenhængen mellem spisning og den moderne tilværelses vilkår med centrale pointer, der også gør sig gældende i dag, Fischler fordi han – med reference til bl.a. Simmel - giver en uddybende antropologisk-sociologisk teoretisk baseret forklaring på hvorfor mad og spisning spiller så betydningsfuld en rolle i alle menneskers tilværelse. For begges vedkommende gælder at deres positioner fortsat sætter deres præg på mad- og måltidsforskningen, fx med hensyn til måltidsfællesskabet værdi og spisning som identitetsskabende.

Georg Simmel

"Persons who in no way share any special interest can gather together at the common meal – in this possibility, associated with the primitiveness and hence universal nature of material interest, there lies the immeasurable sociological significance of the meal". (Georg Simmel: Sociology of the Meal, (in: Frisby & Featherstone, Simmel on Culture: 130-135. Sage, 1997)

Indtil Georg Simmel, i 1910 formulerede ovenstående i sit skelsættende essay "Måltidets sociologi", tænkte sociologer ikke på mad og måltider som noget, de skulle beskæftige sig med i videnskabelig sammenhæng. De mente, at mad og spisning var så tæt knyttet til menneskets rent biologiske behov, at det ikke ville give mening, at opfatte det som et fænomen, der var under påvirkning af - eller havde konsekvenser for - vores liv med hinanden, og dermed heller ikke burde falde ind under sociologiens gestandsfelt (Fischler 1988: 289). Men sådan så Simmel ikke på sagen, da han i en polemik mod den dominerende opfattelse blandt samtidens sociologer repræsenteret ved den noget ældre Emile Durkheim skrev sit essay. Gennem sine feltstudier i datidens Berlin var han blevet opmærksom på, at det der blev spist, og den måde, der blev spist på i de fælles måltider i allerhøjeste grad skete i en vekselvirkning mellem det individuelle og det sociale - og dermed også at forholdet til mad og spisning, efter hans opfattelse, slet ikke ville kunne fortolkes meningsfuldt, hvis ikke det skete i en sociologisk sammenhæng. Og ikke nok med det, han anså – som det fremgår af citatet ovenfor – også det måltidssociologiske felt, som det blandt alle sociologiens felter, der har størst relevans overhovedet. Det gjorde han med udgangspunkt i, at alle mennesker, helt uanset deres forskellige interesser, nationalitet og sociale baggrund, skal have noget at spise for at overleve, hvilket som fællesmenneskeligt fænomen vel i øvrigt kun at sammenligne med vores behov for søvn og wc-besøg. Med andre ord, i det

fælles måltid så han en type af aktivitet, som alle mennesker bliver nødt til at gennemføre, og dermed også - i et eller andet omfang - at forholde sig til.

Det er karakteristisk for Simmel, at han tænker mødet mellem sulttilfredsstillelsen og det sociale, ind i et normativt civilisationshistorisk dannelsesperspektiv: For ham peger den blotte sult således evolutionært tilbage mod noget rent dyrisk, der gennem de normer, der bliver sat i mødet med andre mennesker, vil blive transformeret til noget menneskeligt. Det er denne transformation han potentielt ser realiseret i de fælles måltider. Det hører med til Simmels opfattelse, at vi - menneskene - gerne vil transformationen fra det uciviliserede til det civiliserede, fra det egoistisk individuelle mod den gensidige hensyntagen, fra det dyriske mod det menneskelige. Det var hans begrundelse for, at fællesmåltiderne havde – og måske stadig har – så stor en attraktionsværdi. Og deri ligger så også hans begrundelse for, at måltidet udgjorde et enestående interessant genstandsfelt for sociologien; ingen andre steder synes han nemlig at se det universelt naturnødvendiges møde med det sociale, som når mennesker spiser sammen.

Det er med baggrund i denne drift fra det uciviliserede mod det civiliserede, man skal forstå Simmels forklaring på, at der har udviklet sig normer for, hvordan vi skal spise sammen. Hvis det alene gjaldt om at blive mæt, ville der slet ikke være noget behov for hverken udvikling af regler for, hvordan vi skal opføre os, når vi spiser sammen, det der med et gammeldags udtryk kaldes for "god bordskik", eller den variation af æstetiske normer vi stadig bringer i anvendelse, når fx vi dækker bord. Reguleringsbehovet skal således, set i det teoretiske perspektiv som Simmel anlagde, fortolkes som et udtryk for, at vi i de fælles måltider søger at transcendere det biologiske over i det sociale ved at lade de kropsligt individuelle behov træde i baggrunden. For Simmel blev de æstetiske, stilistiske og fællesmenneskelige normer, der sætter sig igennem, når vi spiser sammen, endvidere set som en måde at skabe en nødvendig modvægt til det fluktuerende individuelle, som han så som et – for ham og hans samtid - nyt og problematisk vilkår for menneskenes samliv med hinanden i de moderne storbyer. I sin artikel, Måltidets sociologi, giver Simmel nogle eksempler hentet fra sit borgerlige hverdagsliv i 1910'ernes Berlin, det gælder, for eksempel:

- Koordineringen af spisetiderne, man måtte ikke blot spise, når man havde lyst (kroppen behov), men derimod tilpasse sig det, som han kalder for fællesmåltidernes temporale rytme.
- De hierarkiserede regler for hvem der tager først ved bordet, hvor det primitive blot ville være at "lange til fadet med fingrene", hvordan man sætter sig ved

bordet, den fastlagte rækkefølge for, hvordan de forskellige retter skal indtages og så videre.

- De omhyggeligt normsatte regler for borddækning, med brug af fx ens service og brugen af kniv og gaffel, hvor det primitive blot ville være at spise med fingrene.
- Fællesmåltidets æstetiske normer, som han ser som et udtryk for, hvordan det primitivt uraffinerede transformeres ind i det raffinerede sociale.

Claude Fischler

Som en central arvtager fra den mad- og måltidskulturelle dannelsesstradition, som Simmel grundlagde, og som efterfølgende blandt andre blev videre ført af Norbert Elias, står den franske måltidssociolog Claude Fischler, der aktuelt er en hyppig bidragsyder i debatten om årsagerne til den såkaldte fedmeepidemi med fokus på måltidsfællesskabets betydning. Hvor Georg Simmel primært interesserede sig for de normer for bordskik, der opstår, når vi spiser sammen, går Fischler i sin teoridannelse et skridt videre og ser også på den mad, vi spiser, og kobler den til selve vores identitetsdannelse.

"Two aspects of the human relationship to food which seems to be particularly important: first, the omnivorous nature of man and its multiple implications (the "omnivore's paradox"); and secondly, the nature of the processes of incorporation and the associated representations (the "incorporation principle") [...] Because of the principle of incorporation, identification of foods is a key element in the construction of our identity" (Fischler 1988: 277).

Den altædendes paradoks (The omnivore's Paradox):

På et biologisk-antropologisk funderet teoretisk fundament tager Fischler afsæt i, at menneskets relation til mad må forstås i sammenhæng med, at vi, betragtet som dyreart, er altædende, på engelsk *"omnivore"*, hvilket i følge ham stiller os i den situation, at vi på den ene side *skal* spise forskellige typer af fødevarer for at blive dækket ind i forhold til proteiner, kulhydrater, vitaminer etc., mens vi samtidig også skal passe på ikke at spise noget, der er giftigt. I evolutionær henseende har fordelene for menneskene været en stor tilpasningsdygtighed til de forskellige typer af fødegrundlag, ulempen har så været, at vi selv har skullet sikre os variationen, med andre ord en paradoks situation mellem både at skulle leve i angst for det fremmede og med nødvendigheden af at skulle overvinde denne angst. Et vilkår, som Fischler for øvrigt gør opmærksom på, at vi deler med rotterne, der for at undgå at spise forgiftede ting, altid nøjes med en lille portion i første omgang, for først efter nogen tid at vende tilbage og spise løs (Fischler 1988: 278). Det er i det perspektiv, Fischler fortolker den

forsigtighed, hvormed mennesker ofte møder mad, som de ikke i forvejen er fortrolige med; Fischler henviser som et eksempel, til den skepsis man ser ytre sig ved den granskning på tallerkenen, mange foretager, før de skal sætte tænderne i ukendte fødevarer og også til nogles modvilje mod at spise ude, hvis det betyder, at man skal spise mad, som er tilberedt af fremmede, hvad enten det nu er i fremmede familier, som det kan være tilfældet hos nogle børn, eller på ukendte restauranter, en modvilje, som både børn og voksne kan opleve. Fra vores egen dagligdag kan man, ud over den generelle debat om kræsenhed og dens årsager, også tænke på fx nogle børns modvilje mod sammenkogte retter, hvor man ikke kan se og genkende de enkelte ingredienser, eller i en parallel hertil mange voksnes modstand mod at spise mad med mange e-numre, som de ikke kan forstå indholdet af. Det er vigtigt at understrege, at Fischlers teoretiske position ikke må forstås som hans forsvar for kræsenhed og manglende "madmod". Af *den altædendes paradoks* følger nemlig også, at vi er nødt til at udfordre den instinktive frygt for at prøve noget nyt, hvis vi i skal have en tilstrækkelig varieret kost. Han skriver: *"To resolve the omnivores' paradox and to overcome the associated anxiety (or to exploit it, as a kind of drive), has not only biological programmings or regulating mechanism but also highly sophisticated cognitive competences and culturally constructed practices and representations. A human group cuisine can [...] be understood as a body of practices, representations, rules and norm based on classifications"* (Fischler 1988: 279). Det er med baggrund heri, at det for Fischler bliver centralt, at vi ikke bare spiser sammen, men også at det er den samme mad, som vi spiser. Med en parallel til Simmels normative forståelse af den kropsligt-individuelle sults transformation til det sociale gennem fællesmåltiderne, er det – for Fischler - via det fælles måltid, *commensality*, at forsigtigheden udfordres, for så vidt som vi altså faktisk spiser det samme eller ser andre spise det, som vi også selv kunne spise. Omvendt ville dette ikke være tilfældet, hvis vi alene holder os til det for os velkendte.

Madens identitetsskabende funktion, inkorporationsprincippet

Med afsæt i den skepsis hvormed mennesket som altædende må forholde sig til det ukendte, interesserer han sig også for, hvorfor og hvordan, det vi spiser, er med til at skabe vores selvopfattelse, vores identitet.

"The fundamental element on the omnivore's anxiety [...] is focused, is the act of incorporation, i.e. the action in which we send a food across the frontier between the world and the self, between "outside" and "inside" our body [...]. To incorporate a food is, in both real and imaginary terms, to incorporate all or some of its properties: we become what we eat. Incorporation is a basis of identity. The German saying, "man ist was man isst" (you are what you eat), is literally biological true; the food we absorb provides not only the energy our body consumes, but the very substance of the body,

inasmuch as it helps to maintain the biomedical composition of the organism” (Ibid.: 279).

Det er karakteristisk for dette perspektiv på vores relation til mad, at den *både* har en biokemisk og en identitetsskabende funktion, eller udtrykt med Fischlers sprogbrug, en real og en imaginær funktion. I biokemisk forstand, at vi bliver, hvad vi spiser, når vi rent fysiologisk optager næringsstoffer, proteiner, kulhydrater, fedt, vitaminer osv., mens den mad, som vi spiser i den identitetsskabende forstand er med til at definere vores selvforståelse, som det fx kan være tilfældet, når vi kun spiser *raw-food* eller aldrig spiser kød. Det er så en pointe, at forholdet mellem madens biokemiske og identitetsskabende funktion ikke må opfattes som skarpt adskilt, men derimod som indvævet i hinanden i vores relation til det vi spiser. Selvom vi nok i vores oplyste tid kan trække på smilebåndet af sådanne ”inkorporationforestillinger”, når nogle tror, at de i bogstaveligste forstand kan overtage nogle egenskaber fra det de spiser, som i eksemplet med næsehorns pulveret, spiller det stadig en stor rolle i et kontinuum mellem det, vi kunne kalde for ren overtro og det, der er videnskabelig evidens for. Som eksempel på sidstnævnte kan nævnes den store opmærksomhed, det afstedkommer hver gang, der kommer nye former for dokumentation for at denne eller hin fødevarer indeholder særlige egenskaber, der skulle forbedre vores sundhed, hvad enten det gælder vitaminindhold, fedtsyrefordeling eller hvad det nu måtte være. I en gråzone mellem de to positioner kunne nævnes det, der kan gå under betegnelsen som ”alternativ”, i betydningen af at der ikke er nogen i traditionel videnskabelig forstand dokumenteret effekt; det være sig lægeurter, homøopatiske kosttilskud eller lignende.

Madens grammatik

En anden – og i sammenhæng med madens og måltidsfællesskabets dannende funktion væsentligste teoretiske pointe er, at mennesket, ifølge Fischler, har brug for at have nogle retningslinjer, eller med udtryk fra Fischler; en *matrix*, at forholde os til, hvis vi skal kunne overvinde den skepsis, der følger af ”den altædendes paradoks”, og at denne matrix læres, når vi spiser sammen med andre.

”Human identification of foods [...] thus involves complex cognitive processes. As Lèvi-Strauss puts it, ”food must not only be good to eat, but also good to think”. To identify a food, one has to “think” it, to understand its place in the world and therefore understand the world, and in particular to distinguish, order and classify the elements of which it consist. A culinary system provides criteria that can be used in these mental operations or provides, as it were, a prefabricated matrix” (ibid.: 284)

Som et eksempel på et element i denne måltidets "præfabrikerede matrix", nævner han den opvarmning af fødevarerne, der finder sted, når vi tilbereder maden; en tilberedning, der, som Fischler gør os opmærksom på, siden ursamfundene har været med til at give os større variationsmuligheder i vores kostindtag, fordi vi ellers ville have været henvist til kun at kunne spise rå kød i absolut ny nedlagt stand, hvis ikke vi skulle risikere, at blive dødeligt syge - og som for øvrigt, sammen med talens brug, netop adskiller menneskene fra dyrene. Som et andet element skal nævnes det, han omtaler som "måltidet som garantistillelse", hvormed han sigter til anbefalinger, for hvad et helt måltid skal indeholde, der skal sikre tilstrækkelig variation til at det ernæringsmæssige behov bliver dækket, men også i et aktuelt vestligt perspektiv, at måltidet ikke bliver for næringsrigt. Endelig skal – som det sidste eksempel – nævnes hans omtale af *"the 'flavor principles': the whole culinary system, the whole 'language', with its grammar and syntax has to 'make sense' and to contribute to the construction of familiarity, in other words the acceptability of dished"* (Fischler 1988: 288).

Med tanke på denne afhandlings interesse for de unges madlavning og motivation for at lave mad, vil det blive relevant at se på om og i givet fald hvordan – disse måltidssociologiske pointer, kan genfindes i et hverdagslivsperspektiv blandt unge anno 2014; i hvilken udtrækning er madvanerne fx stadig med til at sætte rammer for tilværelsen, spiller den fysiske sult nogen rolle længere og tilsvarende med den positive vurdering af måltidsfællesskabets betydning.

Udviklingsperspektivet

Det andet perspektiv på mad og måltidsforskning, der skal behandles skal give et indblik i den del af den empirisk baserede mad- og måltidsforskning, der har interesseret sig for omfanget af eventuelle forandringer i mad- og måltidsvanerne, og dermed også om vi oplever en udvikling, hvor vi – som nogle antager - i stigende omfang går bort fra selv at lave. Dette afsnit vil ud over danske kostundersøgelser, primært ske med reference til undersøgelser gennemført af den engelske sociolog Allan Warde. Udover at tjene til indkredsning af mit eget undersøgelsesdesign, vil afsnittet også tjene som reference for perspektiveringen af mine egne resultater.

De globale og nationale mad- og måltidstendenser

De internationale studier af ændringerne i de postindustrielle samfunds mad- og måltidskultur (fx Warde 2000, 2007) peger samstemmende på, at der er fælles tendenser i de sidste 30-40 års udvikling: Disse samler sig i fire fænomener; nemlig at;

1. Der bruges mindre tid på madlavning
2. Der bruges mere tid på udespisning og tilsvarende mindre på at spise hjemme
3. Forbruget af fastfood er stigende
4. Forbruget af convenienceprodukter er stigende

I den udstrækning man mener, at det er godt, hvis man selv laver sin mad, må det opfattes som bekymrende.

Det er imidlertid karakteristisk at de internationalt sammenlignelige studier, også viser, at de globale tendenser sætter igennem med meget store regionale/nationale forskelle. Mest konsekvent ytrer de globale tendenser sig i USA og Storbritannien, mens der fx slet ikke synes at være sket nogen stigning i den tid normændenes og hollændernes bruger på at spise ude, ligesom der heller ikke kan spores noget fald i den tid franskmændene bruger på at spise hjemme (Warde 2007). At udviklingen med andre ord sker i en dynamik mellem nogle globale tendenser og nogle lokale mod-tendenser i, hvad der er blevet betegnet som en form for *Global-lokal-dynamik*; at der finder en hvis form konvergens sted mellem vore mad- og måltidskulturer, men at denne ikke sker på samme måde og i samme omfang i de forskellige lande (Warde 2007: 381). Allan Warde og Claude Fischler, har med deres respektive forskningsteams med henblik på at kunne sammenligne eventuelle forskelle mellem generelle og nationale/lokale tendenser, på et makrosociologisk niveau interesseret sig for denne udvikling i et internationalt perspektiv. Formålet har blandt andet været at forstå, hvad der er i lyset af globaliseringen viser sig at sætte sig igennem som fællestræk i mad- og måltidskulturen på tværs af de postindustrielle samfund, og hvad der må tilskrives nationale forskelle, hvad enten det så drejer sig om de forskellige måder at varetage fødevareforsyning, de lovgivningsbaserede reguleringer eller kulturhistorisk betingede nationale/lokale forskelle i mad- og måltidskultur. (Warde 2009: 365).

Vender vi os mod de danske forhold, synes de globale tendenser imidlertid ikke at have slået igennem. Med hensyn til tidsforbruget viser det sig således, at der i løbet af de sidste 30 år, stort set ikke er sket nogen ændringer i vores forbrug af tid på madlavning. Der tegner sig tværtimod et ualmindeligt stabilt mønster; "den største gruppe i alle årene, nemlig godt en tredjedel, bruger 46-60 minutter dagligt både hverdage og i weekenden til madlavning, mens godt en fjerdedel bruger 30 minutter eller mindre på hverdage" (Fagt 2009: 25). Med hensyn til at der skulle blive brugt mindre tid på at spise hjemme følger danskerne heller ikke de generaliserede globale tendenser; tværtimod. Hvor det i 1981 var 81 %, der angav at de spiser sammen mindst 5 dage om ugen var andelen steget til 85 % i 2008 (Groth 2009: 21). Også med hensyn til forbruget af færdigretter viser det sig, at det har været stabilt i perioden, med ca. 17 %, der spiser det en gang om ugen" (ibid. : 6), ligesom udespisning "også

har et meget begrænset omfang [...] og at der kun er sket en lille stigning over tid "(ibid. 6). På den baggrund konkluderes det af rapportens forfattere, at *"Antagelserne om større ændringer i form af opløsning af den danske måltidstradition med hjemmelavede familiemåltider, er ikke blevet bekræftet i denne undersøgelse. Helhedsbilledet er, at de danske måltidsvaner er meget stabile. Danmark adskiller sig dermed klart fra måltidsvanerne i USA og England, hvor en sådan udvikling finder sted. De øvrige nordiske lande ligger tættere på de danske traditioner"* (Groth 2009: 8). At der ikke er tale om en udvikling i retning af en afvikling af vores faste måltidskultur bekræftes også af nye forskning baseret på tal fra perioden 1997-2012 (Lund & Gronow 2014).

Det skal bemærkes at tallene ikke umiddelbart kan sammenlignes med de MUTS-data (selvregistrerede opgørelser af tidsforbrug) Allan Warde lægger til grund for sine konklusioner, fordi de ikke adskiller madlavning og opvask; *"så en del ændringer kan måske skyldes øget udbredelse af opvaskemaskiner"* (Groth 2009: 26). Man kan derfor ikke med bestemthed sige, at der er tale om en særlig lokal dansk træghed i relation til den generelle globale tendens, men dog konstatere at i den udstrækning den globale tendens er udtryk for, at der bruges mindre tid på madlavning, selv hvis opvasken ekskluderes, så har den indtil videre ikke slået igennem i Danmark, hvor der stadig bruges den samme tid på madlavningen.

Globale-lokal dynamikken i et måltidskulturelt perspektiv

Et andet perspektiv på "global-lokal-dynamikken" indenfor mad- og måltidskultur, gives af den franske sociolog Claude Fischler (Fischler 1988, 2008, 2009, 2011). Hans perspektiv og metodologi er dog et noget andet, end tilfældet er for Warde: Han har ikke benyttet tidsstudier, men har i stedet interesseret sig for, hvordan borgernes måltidspraksis og forestillingsverden om mad forbindes i en række postindustrielle lande; Frankrig, Schweiz, Italien, Tyskland, UK og USA (Fischler 2011: 528-546). Én af hovedpointerne fra dette studie er at : *"In Great Britain, and especially in the United States, food is associated first and foremost with nutrition [...] for the French and the Italians, food mainly evokes culinary practices [...] Eating means sitting at the table with others, taking one's time and not doing other things..."* (Fischler 2009: 2).

Som det fremgår hører Danmark ikke til de lande, der har været omfattet af undersøgelsen, og det er derfor ikke til at sige, hvilken af de to grupper den danske mad- og måltidskultur hælder mest til. En indikation gives dog i *"Danskernes måltidsvaner, holdninger, motivation og barrierer for at spise sundt 1995-2008"* (Groth 2008), hvor der er foretaget en række opfølgende kvalitative interviews, med henblik på at uddybe, hvilke prioriteringer der har ligget til grund for måltidsvalget og det konkluderes, at i hele perioden 1995-2008 lægger danskerne *"mest vægt på, at maden*

skal smage godt, og dernæst, at familien skal kunne lide maden. Det er det centrale. Nydelsen står i centrum, og måltidet skal ikke give anledning til konflikter, ved at nogen eventuelt ikke kan lide maden. Dernæst er der en meget høj prioritering af det hjemmelavede måltid og friske råvarer, mens den hurtige tilberedning [og at maden er fedtfattig] har betydelig lavere prioritet” (ibid.: 36). Hvis man ville indplacere den danske mad- og måltidskultur i en af de to kategorier, måtte det blive i den, hvor velsmagen og måltidsfællesskabet vægtes højere end næringsindholdet, dvs. i gruppen med franskmænd og italienere.

Med hensyn til den positive vurdering af den ”hjemmelavede mad” synes der heller ikke at være tale om et rent dansk fænomen, i den forstand at der på tværs af landegrænser er en opfattelse af, at ”hjemmelavet mad” sættes lig ”rigtig mad”, hvilket igen sættes som forudsætning for at kunne servere ”ordentlige måltider”. Når forarbejdede råvarer og færdigretter ikke vurderes som ”rigtig mad”, begrundes det med, at det ikke er til at overskue, hvad maden indeholder, samt at de helt eller delvist forarbejdede varer antages at indeholde betydelige mængder af fyld- og tilsætningsstoffer, og at det blandt børnefamilier ligefrem kan være forbundet med en vis skamfølelse at servere færdigretter (Holm og Iversen 1999: 70). Men ét er, at der kan være fællestræk mellem de normative vurderinger på tværs af landegrænser, noget andet er tilsyneladende, hvordan disse tendenser sætter sig igennem i den konkrete mad- og måltidspraksis såvel i de enkelte lande, som i disse landes forskellige befolkningsgrupper, og hvordan den måtte ytre sig blandt unge, der ikke lever i faste familietraditioner.

For at kunne gøre det, kræves imidlertid en dybere forståelse af hvad disse tendenser egentligt dækker over, end det er muligt ved fx tidsstudier (Warde 2007: 381) ligesom den må forudsætte studier baseret på *”localilized prtices. Cultural convergence across the West is not, at least yet, a dominant tendency”* (Warde 2007: 382).

I relation til dette forskningsprojekts interesse for unge og deres lyst til at lave mad, peger det på en dybere og mere kvalitativ og mikrosociologisk baseret undersøgelse: Hvad forstås fx ved ”mindre tid på madlavning”; dækker tidsforståelsen blot den tid, der går med selve tilberedningen, eller skal den også indbefatte den lange række af aktiviteter, der nødvendigvis også kræves for at tilberede et måltid; det være sig indkøb, transport opvask osv. Og videre, hvordan indgår disse tidskrævende aktiviteter i sammenhæng med de andre aktiviteter, som et hverdagsliv også kan være præget af. Noget tilsvarende synes også at måtte gøre sig gældende i forhold til begrebet om udespisning, for hvad dækker det egentlig over; at gå på restaurant eller at spise mad i en kantine. Er det sidste tilfældet kunne tendensen til mere udespisning fx også være en følge af mere attraktive måltidstilbud på arbejdspladser og uddannelsesinstitutioner,

og altså ikke et udtryk for manglende lyst at lave mad hjemme. Endelig forekommer også "fastfood" og "convenienceprodukter" så brede kategorier, at de må belyses på et mere detaljeret, end det, der er muligt ved anvendelsen af tidsstudier og surveys.

Færdighedsperspektivet

Med det tredje perspektiv vender vi os nu mod den del af forskningsfeltet, der har interesseret sig mere detaljeret for vore køkkenfaglige færdigheder (anvendes synonymt med engelske begreb "cooking skills"). Den centrale reference for dette afsnit udgøres af de engelske sociologer Tim Lang og Martin Caraher forskning, der er baseret på engelske data fra slut 90'erne. Med tanke på at det efterhånden er ældre forskning er deres pointer blevet sat op imod konklusioner fra et internationalt baseret litteraturstudie, der er afsluttet i 2010. I relation til denne afhandling har afsnittet særlig relevans i sammenhæng med de mulige barrierer, der kan være for madlavning og den betydning den manglende køkkenfaglige viden kan tænkes have for de unges lyst til at lave mad. Som for de øvrige afsnit i dette kapitel vil afsnittet også tjene som afsæt for diskussionen af afhandlingens konklusioner.

Udviklingen i de køkkenfaglige færdigheder

Som tilfældet var med udviklingen af vore mad- og måltidsvaner, tegner også udviklingen af vore køkkenfaglige færdigheder et komplekst billede, hvor flere tendenser synes at pege i forskellige retninger. Det er også karakteristisk for denne forskning, at den i alt overvejende grad har draget sine konklusioner på baggrund af følgeslutninger fra survey-baserede kortlægninger af, hvad der spises, til formodninger om "det, der tænkes at må forudsættes for at kunne tilberede denne mad".

De fortolkningsmæssige problemer og uklarheder, der opstår, kan illustreres med et eksempel hentet fra Tim Langs & Martin Carahers - nu klassiske og hyppigt citerede - artikel "*Is there a culinary skills transition*" (Lang & Caraher 2001). På baggrund af tal fra en survey-baseret kortlægning af englændernes måltidsvaner, der viste, at 58 % af englænderne spiste mindst 7 af deres hovedmåltider hjemme i løbet af en uge i kombination med den omstændighed at af disse måltider var 79 % hverken færdigretter eller take-away, konkluderer, "*People do have some skills necessary to put together meals*". (ibid.: 8). Hvis man hører til dem, der er bekymret for, at de køkkenfaglige færdigheder skal forsvinde, kunne en sådan konstatering tjene som en beroligelse, ud fra devisen, at det da ikke kan stå så slemt til, så længe der blot blive lavet en eller anden form for mad. Men den type af ræsonnementer bør åbenlyst ikke stå alene, med mindre man kan nøjes med blot at tale om "*some skills*". Med en

parallel til de tilsvarende danske tal, hvor vi som tidligere omtalt har set en lille stigning i antallet af husstanden, der tilbereder mad af friske råvarer fra 1995 til i 2008, skulle det betyde, at vi havde forøget vore køkkenfaglige færdigheder. Som minimum, må man også se på, hvilken slags mad, det er, der bliver tilberedt: Hjemmelavet mad kan dække alt lige fra "Spejlæg" og "Salat" til "Lasagne" og "Beuf Bourguignon".

Et andet problematisk aspekt ved en forskning, der slutter fra retter til kompetencer, har at gøre med, at denne kobling i sig selv heller ikke kan sige noget om, hvorvidt de tilberedningsprocedurer, der burde følge af de køkkenfaglige færdigheder faktisk er blevet forstået og kan omsættes til en form for knowhow, der bliver fulgt, når retterne bliver tilberedt; Kød kan oversteges, grøntager koges til mos og hygiejneforskrifter konsekvent ignoreres, uden at man af den grund holder op med at tilberede de pågældende retter.

Nogle af de ændringer vi oplever med hensyn til hvilke retter vi laver, og som kan registres gennem kortlægninger af vores måltidsvaner, kan efter al sandsynlighed tilskrives, at vi har mistet de kompetencer, der skal til for at tilberede det, som vi ikke længere laver, men det er ikke til at sige i, hvilken udstrækning det er det, der er årsagen. Mange andre faktorer må tænkes at spille ind; det kan fx være nye input fra andre madkulturer, ændrede holdninger til miljø og sundhed, som tidligere nævnt nye køkkentechnologier, men også ændrede boformer og boligindretning, eller ændrede vilkår for vores hverdagsliv i øvrigt. Alt sammen faktorer der gør, at der er grund til varsomhed, hvis man vil slutte direkte fra den mad, der laves til formodninger om omfanget af de køkkenfaglige færdigheder, der forudsættes. Men det må også gælde omvendt: At antage at et løft i de køkkenfaglige færdigheder i sig selv ville betyde, at vi begyndte at tilberede en anden type – fx mere ernæringsrigtig – mad, er ikke en given sag. Dette kan være en af forklaringerne på at det er så svært at kunne dokumentere en sådan sammenhæng. Som Tim Lang & Martin Caraher konkluderede tilbage i 2001: *"There is currently no literature available on evidence for the effectiveness of cooking skills in the influence choice of healthy foods or of healthy cooking techniques"* (Lang 2001: 7) og senere i 2010 Cathy Chenhall (Chenhall 2010), på baggrund af et international litteraturgennemgang med hensyn til en eventuel sundhedseffekt: *"In terms of the implications of a change of a change or transition, information is limited to substantiate a direct relationship between cooking and food preparation skills and health (Chenhall 2010: 3)". "In terms of the suggested "transition", limited national and international quantifiable and generalizable data exists to conform the state of, and changes to, cooking and food preparation skills within populations, children and families"* (Chenhall, 2010: 2).

Selvom den eksisterende forskning ikke kan dokumentere solide resultater med hensyn til, om der finder generelle ændringer sted i forhold til vore køkkenfaglige færdigheder, hvad disse måtte bestå i, eller om de har nogle effekter i forhold til kostændringer og sundhed, er det dog stadig relevant at følge den type af systematisk argumentation, der gennemføres i fx Tim Lang & Martin Caraher *"Cooking skills transition thesis"* (Langs & Caraher 2001: 12). For det første fordi det forhold, at der ikke findes *"quantifiable and generalizable data"*, ikke er ensbetydende med, at fortolkningerne nødvendigvis er forkerte, men blot at de må fortolkes med varsomhed og i øvrigt opfattes som åbne invitationer til yderligere forskning. For det andet fordi, de fænomener, de belyser, udmærket kan tænkes allerede at være virksomme, men blot uden at være slået igennem på en måde - og i et omfang - der gør, at de kan belyses på det relativt høje generaliseringsniveau, som det makrosociologiske betjener sig af. Det kunne fx godt tænkes, at initiativer, der igangsættes på grundskoleniveau i dag, først ville vise sig som en ændret praksis om 10 år, mens omvendt ændringer, der blev foretaget for 10 år siden, først nu får konsekvenser.

Med references til Lang & Caraher, *"Is there a culinary skills transition"* (Lang & Caraher 2001) vil i det følgende blive redegjort for tre udvalgte temaer af særlig relevans i denne afhandlings sammenhæng: Det gælder madlavningspraksissens mulige sammenhæng med henholdsvis viden, tid og køn.

1. Viden om madlavning

I en engelske survey fra 1999, *"Health Education Authority Health and Lifestyles"* (Lang 2001: 4), peger knap 10 % af de adspurgte på "manglende evne til at tilberede bestemte fødevarer", som noget, de oplever som en begrænsning for deres lyst til at tilberede bestemte retter. Med forbehold for den fortolkningsmæssige usikkerhed, der altid knytter sig til spørgeskemabaserede surveys (Hansen 2000: 145-150), er der ikke tale om en andel, der tyder på, at det er den manglende køkkenfaglige viden, der udgør en hovedfaktor, når det skal besluttes, hvilken mad der skal tilberedes. Der tegner sig imidlertid et noget andet billede, hvis man ser på danske unge. I en dansk survey gennemført blandt 19-24-årige i 2010, anfører nemlig 40 %, at "mere viden om tilberedning ville kunne forøge deres interesse for madlavning" (Forbrugerrådet 2010: 4). Til trods for at de to undersøgelsesresultater åbenlyst ikke er direkte sammenlignelige (forskellige lande, forskellige aldersgrupper, forskellige gennemførelsestidspunkter), giver sammenligningen dog anledning til at stille det åbne spørgsmål, om der – udover det aldersmæssige - kunne tænkes at afspejle sig en forskel i forhold til, hvorvidt henvisningen til den manglende viden optræder som *begrundelse for en allerede etableret madlavningspraksis*, sådan som det er tilfældet i den engelske undersøgelse, eller henvisningen sker til *en forestilling* om hvad der ville kunne ændre en fremtidig madlavningspraksis, sådan som det er tilfældet i

undersøgelsen blandt de danske unge. Man kan derfor heller ikke, alene med henvisning til en type af survey-resultater som dem, den engelske surveys giver, afskrive betydningen af "manglende viden" henholdsvis "mere viden" for den mad, som vi vælger at tilberede og spise.

En anden pointe fra den engelske survey, som Lang & Caraher også hæfter sig ved, er, at undersøgelsen ikke kan udpege markante sociale forskelle mellem den betydning som "manglende viden" tillægges af respondenterne som begrundelse for, at de laver den mad, som de gør. Med andre ord tyder resultaterne således ikke på, at det specielt skulle være lavindkomstgrupperne, der undlod at købe bestemte fødevarer under henvisning til deres manglende tilberedningskompetencer. Heraf må man imidlertid ikke slutte at sociale forskelle ikke spiller en rolle i vores måltidspraksis og køkkenfaglige kompetencer, der er nemlig en klar tendens til, at de køkkenfaglige kompetencer har en stærk social slagside, således at lavindkomstgrupper har de laveste kompetencer (Lang 2001, Chenhall 2010).

Igen giver en dansk undersøgelse anledning til en mulighed for en relevant perspektivering, denne gang de danske kostundersøgelser (Fagt 2009). Her viser det sig nemlig, at den eneste markante demografiske sammenhæng til familiernes måltidspraksis synes at være (de voksne) medlemmers uddannelsesbaggrund, hvorimod husstandsindkomst ikke spiller nogen markant rolle (det gælder for øvrigt heller ikke for geografis vedkommende). Der kan selvfølgelig være sammenhæng mellem uddannelse og indkomst, men der er tilsyneladende ikke nogen given sammenhæng; man kan således godt have en lang videregående uddannelse, men have lavtlønnet arbejde, ligesom man kan være relativt kort uddannet og tjene godt. Denne form for nuancering, giver hverken de engelske surveys eller den canadiske kortlægning mulighed for at belyse.

2. Tid til at lære nyt – og til at lave mad

Som det næste nedslagspunkt, skal behandles den rolle som oplevelsen af "manglende tid" kunne tænkes at spille for lysten til at tilegne sig ny viden om madlavning, samt i forlængelse heraf også for lysten til overhovedet at lave mad.

Med hensyn til hvad der udgør en barriere for at ville lære mere, peger Lang & Caraher på "*apathy and time as identified barriers to lean more*" (Lang 2001: 9), hvilket de fortolkningsmæssigt kobler sammen med det, de allerede dengang oplevede som en dramatisk stigning i tv-programmer, der på forskellig måde handlede om mad og madlavning, og som alt andet lige må betyde, at tiden til at søge "yderligere viden om madlavning" bliver begrænset i et tilsvarende omfang. Til illustration skal nævnes at en opgørelse fra Danmark viser, at der i 2013 over en uge blev sendt 126 programmer,

der havde mad og madlavning som tema, hvilket hver uge gav 166 timers fjernsyn [BT 2013]. Uden at gå i detaljer med hensyn til typen af programmer og hvor mange og hvem, der ser dem, giver det umiddelbart god mening, hvis man ikke har lyst til at afsætte tid til at udvikle sine køkkenfaglige færdigheder yderligere. Men spørgsmålet er, om: *“The plethora of cooking programs on television – which accelerated throughout the 1990s- the celebrity of “TV chef” suggest that such endeavors may play a greater role in entertaining the public than in tagging their eating habits”* (ibid.: 9). Et spørgsmål, som det være relevant at belyse i sammenhæng med de unges madlavningspraksis, og hvilken rolle mediebaseret viden spiller for deres praksis og motiver.

Men ét er oplevelsen af tiden, som en mulig oplevet barriere for at ville tilegne sig ny viden om madlavning, noget andet er tidsoplevelsen som en oplevet barriere for selve madlavningen. Også her synes oplevelsen af ”manglende tid” at spille en betydningsfuld rolle. I den førnævnte canadiske regeringsrapport, udpeges tidshensynet som ét af de fire konfliktområder, når beslutningerne om, hvilken mad, der skal tilberedes, skal træffes; som de øvrige tre hensyn nævnes for øvrigt ”hensynet til at dem, der spiser maden, skal kunne lide den”, ”madens næringsindhold” og endelig ”madens pris” (Chanell 2010: 2). En tilsvarende opstilling af konfliktende hensyn går igen i parallelle danske kortlægninger (Holm 2009). Det rejser imidlertid spørgsmålet om, hvorvidt man heraf kan slutte, at ”mere tid” også ville betyde, at man lavede mere mad; eller om det i stedet blot ville betyde, at man brugte den ”mere tid” på noget andet - hvilket ikke er givet. Tidsproblemet må derfor også fortolkes som et muligt udtryk for en den konkrete prioritering, man foretager mellem madlavningen og de mange andre aktiviteter, som hverdagslivet også består af.

Endelig skal også gøres en metoderelevant bemærkning om den forsigtighed, hvormed ”tid brugt på madlavning” kan bruges som kilde til vurdering af omfanget af madlavning. Og dermed også som et udtryk for, at der i nogle lande bliver lavet mindre mad end i andre, med en deraf følgende antagelse af et fald i de køkkenfaglige kompetencer. I de sidste 20-30 år er der – som også omtalt tidligere - sket en voldsom stigning i de forskellige teknologiske hjælpemidler, vi har til rådighed, når vi laver mad. Man kan med andre ord sagtens forstille sig, at der bliver lavet ligeså meget mad ”hjemme og fra grunden”, som der gjorde for 30 år siden, selvom vi bruger mindre tid på at gøre det, eller som det kunne være tilfældet for Danmarks vedkommende, hvor der bliver brugt lige så meget tid på madlavningen, at der faktisk bliver lavet mere mad.

En anden grund til fortolkningsmæssig forsigtighed knytter sig til selve den måde, hvorpå de forskellige undersøgelser (og deres respektive respondenter) definerer og

afgrænser aktiviteten "at lave mad". Regnes fx opvasken med, har opvaskemaskinernes indtog i køkkenerne selvsagt i sig selv betydet et dramatisk fald i den tid, der bliver brugt på madlavning, og har altså ikke noget at gøre med omfanget af selve madlavningen at gøre, men måske endda har frigjort noget tid til selve tilberedningen (det samme må i en vis udtrækning også tænkes gøre sig gældende for varmluftovnenes og mikrobølgeovnenes vedkommende). En tilsvarende usikkerhed opstår også, når man skal afgrænse madlavningen fra de helt uomgængelige indkøbsaktiviteter og den dermed forbundne transport, der også må forudsættes for at kunne lave mad. Her peger Lang & Caraher fx. på at "*the average person spends two hours and forty-one minutes less time doing domestic chores per week. This is, however balanced by an increase in the time spent shopping and associated travelling to food-suppliers (Ibid. 4)*".

Samlet set - og med tanke på den forestående undersøgelse af de unges madlavningspraksis, deres motiver og eventuelle oplevelser af "manglende tid" som en barriere - er pointen, at det synes påkrævet at belyse selve madlavningen som et delelement i sammenhængende flow, der også må inddrage indkøb, brug af eventuelle teknologier og oprydning - og altså ikke kun de eventuelle 30 minutter den blotte tilberedning kan være fastsat til at vare.

3. *Kønnets betydning for de madlavningsfaglige færdigheder – og lysten til lave den*
Med baggrund i resultaterne tilbage fra 1990'ernes England, hvor 80 % af kvinderne var ansvarlige for hverdagsmaden, mens det kun var 25 % af mændene, der var det, konkluderer Lang & Caraher, at "*the burden of day-to-day responsibility for cooking has not shifted; the gender burden still exist. Cooking for family, and particularly for children, tends to be the responsibility of woman.*" (Lang & Caraher 2001: 9). En tilsvarende generel konklusion drages også på baggrund af aktuelle danske forhold, når det på baggrund af en sammenligning over udviklingen 1995-2008, konkluderes at "*Kvinderne er stadigvæk i høj grad dem, der har ansvaret for madlavningen, idet knap to tredjedele af familierne siger, at det er kvinden, der for det meste sørger for madlavningen*" (Groth, 2009: 17). Også den canadiske regerings, internationalt baserede sammenfatning, kommer til denne konklusion (Chenhall 2010: 2). Selv med de forbehold der måtte knytte sig til de enkelte undersøgelser og deres opgørelsesmetoder (se fx Groth 2009: 17), kan det fra i et generaliseret perspektiv konkluderes, at kvindernes øgede erhvervsfrekvens (Groth, 2008:17) i hvert tilfælde ikke er blevet modsvaret af en tilsvarende fraskrivelse af ansvaret for den daglige madlavning, samt , og med reference til én af Langs & Carahers konklusioner, at de også stadig føler sig mere fortrolige med hensyn til de køkkenfaglige færdigheder, der forudsættes for kunne tilberede et måltid, end mændene gør (Lang & Caraher 2001: 9).

Det rejser et interessant spørgsmål om, hvordan årsagssammenhængen mellem færdigheder og praksis skal fortolkes. Er det sådan, at det fx er mængden af de køkkenfaglige færdigheder, der bestemmer og motiverer den givne madlavningspraksis eller er det omvendt sådan, at færdighederne og motivationen følger af, at man har tilberedt meget mad. Hvis det sidste er tilfældet, må kvindernes større viden tilskrives, at de – stadig og tilsyneladende med små ændringer over tid - er mere tilbøjelige til påtage sig ansvaret for familiens måltider - og derfor i et eller andet omfang nødvendigvis og den tilknyttede tilberedning - end tilfældet er for mændene: Derved opnår kvinderne den stadig større grad af erfaringsbaseret viden og knowhow, der gør at madlavningen falder dem lettere, eller i hvert tilfælde mindre ulystfyldt. Ræsonnementet repræsenterer åbenlyst en grov forenkling. For det første fordi forholdet mellem viden og praksis næppe bør opfattes som et "enten-eller", men snarere som en form for samspil, hvor praksis og viden i en fortløbende dynamisk proces både "skaber" og "forudsætter" hinanden. For det andet fordi det udtrykker en generalisering, der ikke tager højde for de variationer i praksis og forskelligartede faktorer, der også må tænkes at spille ind. I denne afhandlings sammenhæng bliver det relevant at belyse, i hvilken udstrækning denne tendens til at kønnet spiller en rolle for omfanget af færdigheder og madlavning også gør sig gældende for unge, der ikke lever med familiære forpligtelser. Eller med andre ord: Hvis, der ikke er noget ansvar at skulle varetage over for en familie, vil det så stadig være sådan, at det er de unge kvinder, der laver mest mad og ved mest om det?

Endnu et aspekt med tilknytning til køn og færdigheder skal omtales. Langs & Caraher hæfter sig nemlig også ved, at fortroligheden ved at tilberede bestemte typer af fødevarer også er kønsbestemt. I det lys synes det relevant at belyse, dels i hvilken udtrækning tendensen til, at mænd foretrækker kød, mens kvinder foretrækker grøntsager, også sætter sig igennem i form af en tilsvarende kønsbestemt variation i tilberedningskompetencer, dels – og i givet fald, hvordan denne tendens måtte vise sig i en situation, hvor der ikke skal tages familiære hensyn, sådan som det fx kan opleves af de mange kvinder, der prioriterer grøntsager og fedfattige retter af hensyn til deres børns og ægtemands sundhed (Chanell 2010: 2), eller mænd, der hellere ville være fri for at skulle tilberede og spise grøntsager, hvis de selv kunne bestemme menuen.

Mad og madlavning i et sundhedsperspektiv

I dette afsnit vil den del af forskningen, der har anlagt et sundhedsperspektiv på mad- og måltidsvanerne blive omtalt og diskuteret. Det sker dels for at forstå den særlige interesse nogle forskere og debattører har haft i at provomovere den hjemmelavede mad, men også med henblik på at præsentere den form for bekymring andre forskere har rejst mod en for ensidig fokusering på madens næringsindhold. Begge dele medtaget her fordi synspunkterne dels vil indgå som elementer ved tilrettelæggelsen af undersøgelsesdesignet, dels vil blive diskuteret i dens konklusioner.

Fedmeepidemien

Det mad- og måltidssociologiske forskningsfelt har i den sidste snes år været domineret af forskning, der skulle anviser metoder, der kunne dæmme op for den såkaldte "fedmeepidemi", der for Danmarks vedkommende har vist sig i form af en stigning i antallet af "overvægtige" (BMI <25) fra 33 % i 1992 til 50 % i 2008, og i "svært overvægtige" (BMI >30) fra 8 % i 1992 til 12 % i 2008 (Sundhedsstyrelsen, 2010).

Betragtet fra et samfundsøkonomisk perspektiv er rationalet, at man ved at dæmme op for den tendens til overvægt, som befolkningerne i de industrialiserede oplever, vil kunne spare på udgifterne til de sygdomme, der følger i kølvandet på fedmen, som fx diabetes og forskellige former for hjertekar-sygdomme. Betraktet i et ikke-økonomisk perspektiv kan målet formuleres som et politisk-ideologisk motiveret ønske om at tilvejebringe de bedste betingelser for, at borgerne kan leve et langt og sygdomsfrit liv.

Med hensyn til unges mad og måltidsvaner har bekymringen især rettet sig mod frygten for, at den globale tendens i retning af et større forbrug af fastfood også skulle sætte sig igennem i Danmark. En bekymring der hviler på opgørelser, som viser at fastfood indeholder næsten dobbelt så meget energi (800-1400/kJ/100g) som traditionelle retter (frikadeller/hakkebøf/spaghetti og lign. 600Kj/100g (Fødevareinstituttet, 2009:3).

Det er der imidlertid ikke noget, der tyder på, at tendensen er slået igennem i Danmark, for så vidt som forbruget af fastfood for de 19-24 årige betragtet som en gruppe stort set har været uændret i perioden 1995-2004. Fremfor at tænke på ændringer i retning af en usund levevis som et fænomen, der specielt skulle være tilknyttet unge i al almindelighed, synes det mere relevant, at se på en eventuel sammenhæng "mellem at være emotionelt skrøbelig og have en usund levevis livsstil med forkert kostadfærd og for lidt motion" (Ottesen et al. 2010. DEL 2: 189). Samt i

øvrigt være opmærksom på, at: ” I Danmark vender svær overvægt – ligesom i andre vestlige lande – rent socialt den tunge ende nedad. Det er selvfølgelig ingen naturlov, at svær overvægt er en følge af, at man aldrig fik en uddannelse eller kom til at tjene mange penge. Men undersøgelsen viser, at BMI over 30 og en stor livvidde er noget, man oftere ser, når indkomsten hører til den laveste fjerdedel, og hos dem, der ikke har en uddannelse” (Rockwoolfonden 2010: 345).

I en stigende erkendelse af, at de usunde madvaner sjældent blot kan tilskrives en mangel på viden, og at vore valg ikke blot bestemmes af vores vilje, synes den sundhedspædagogiske forskning da også i stigende grad at interessere sig for det komplekse samspil mellem vore handlinger, viden, vaner og de fysiske rammer, hvorunder vi lever og spiser. Det er også dette perspektiv, der vil blive lagt vægt på i denne afhandlings empiri.

Et radikalt andet perspektiv på sundhed end det rent ernæringsmæssige gives af den tidligere omtalte franske måltidssociolog Claude Fischler. Det ligger i direkte forlængelse af hans omtalte pointer med hensyn til *Commensality* og *The Omnivores Paradoks*. Det bygger på hans tese om, at der er en sammenhæng mellem, hvad og hvor meget vi spiser og de rammer, hvorunder vi gør det, og i bredere forstand også vore tanker om mad og måltider. I forlængelse af hans identifikation af to væsensforskellige madkulturelle grundtyper - der i en grov typologisering kunne sammenfattes som henholdsvis ”en kollektivt-smagsorienteret” og ”en individuelt-indholdsorienteret” opfattelse af mad - har han set på udviklingen i befolkningernes BMI i de omfattede lande. Her kunne man tro, at det var i de lande, hvor det var det kollektivt-smagsorienterede var dominerende, også var der hvor fedmeepidemien havde ramt hårdest, men sådan forholder det sig ikke; ”The general trend does seem to be the same everywhere in the developed world, with average weight and obesity going up. But there does seem to be a French peculiarity, with the lowest average Body Mass Index (BMI) in Europe and the lowest prevalence of obesity (defined as a BMI of 30 or more). In other words word, the steepness of the slope is different” (Fischler 2009:1).

For Fischler giver forskningsresultaterne også anledning til nogle filosofisk-kulturhistoriske refleksioner, der som afslutning på dette afsnit om sundhed skal tjene som illustration af, hvordan sundhedsperspektivet også kan rumme dimensioner – og have konsekvenser - der rækker langt udover det kropsligt individuelle og ind i det sociale. Og som der for øvrigt vil blive refereret tilbage til senere i afhandlingens argumentation.

“Instead of medicalized views on food warning us against their dangers, we should hear about the taste, history, origin, varieties, and culinary, social and nutritional values of the products Rather than a personalized diet, even based on genetic evidence, we recommend cultivating the social practices of cooking and sharing meal [...] The medical line encourages everyone to “make the right choices” but what it really does is, it merely reinforces and accelerates a “disenchantment” (What the German sociologist Max Weber called a “disenchantment” (Entzauberung) of the world: the loss of a belief in magic and the supernatural world)” (Fischler 2009: 3).

I relation til dette forskningsprojekt bliver det for det første relevant, at se på hvordan færdigretter indgår i de unges måltider, og videre i hvilken udstrækning viden om – og bevidste valg i forbindelse med – sundhed indgår i deres madlavningspraksis. Endelig vil det også være interessant hvis det viser sig at det ”medicinske” syn på mad kolliderer med et mere ”gastronomisk”.

Livsstilsperspektivet

Som det sidste perspektiv på mad og måltidsforskning skal omtales den forskning, der har interesseret sig for specielt for unges mad- og måltidsvaner, eller rettere; anskuet mad og måltidsvanerne i lyset af det, der vil blive betegnet som særlig ”livsstil” (Murcott 2000), karakteriseret som en tilværelse uden familiære forpligtelser og uden veletablerede dagligdags rutiner.

Som nævnt indledningsvist har den brede litteratursøgning, der har ligget til grund for denne afhandling vist, at der nok er gennemført megen forskning til belysning af feltet mad, tilberedning og måltidskultur i et sociologisk perspektiv, jf. litteraturlisten, men at denne forskning i al overvejende grad enten har taget afsæt i voksne, der levede i veletablerede familiestrukturer, eller – i den udstrækning, der var tale om børn og unge - i en situation, hvor disse stadig boede hjemme, det vil sige også ud fra et familieperspektiv. Derimod er der ikke gennemført studier, som specifikt belyser den mad- og måltidspraksis, der knytter sig til den særlige livssituation, som kendetegner unge, der nok er flyttet hjemmefra, men ikke endnu ikke har stiftet egen familie, som den jeg ville undersøge.

Et indtryk af nogle karakteristiske træk for danske unges mad- og måltidspraksis gives dog som konklusion på et underafsnit i førortale ”Danskernes måltidsvaner, holdninger, motivation og barrierer for at spise sundt, 1995-2008”, hvor forfatterne har udskilt aldersgruppen ”19-24-årige” som en gruppe, der konkluderes særskilt i forhold til. Med forbehold for at begrebet ”unge” her skal forstås som en generalisering, der dækker over betydelige variationer, lyder deres konklusioner:

"Resultaterne peger på, at livsfaser – det vil sige kombination af alder og husstandens sammensætning – snarere end generationer betyder noget for måltidsvaner og holdninger. De unge er de mest foranderlige i vaner. De bruger mindre tid på madlavning, spiser flere færdigretter og oftere ude. Det er et udtryk for en ung livsstil og hænger desuden sammen med, at man ikke er etableret i en familie. I en lille husstand er motivationen og rationalet for at tilberede det store hjemmelavede måltid mindre. De unge interesserer sig mindst for sundhed i sammenligning med ældre aldersgrupper – men også relativt mange af de unge giver udtryk for, at helbred og sundhed er vigtige hensyn for dem. Mere energi og hensyn til sport er for de unge også vigtige begrundelser for at spise sundt. De giver udtryk for at, at de ikke mener, de spiser sundt nok, og de erkender, at de heller ikke spiser nok frugt og grønt. Der kan være brug for at støtte mere op om det sunde valg for denne gruppe" (Fagt 2009: 8).

Det bemærkes, at det, der tidligere er blevet karakteriseret som "de globale tendenser", forstået som en udvikling, hvor der bliver brugt mindre tid på madlavning, bliver købt flere færdigretter og bliver spist mere ude, går i igen i det, der ovenfor omtales som "en ung livsstil". Hertil kommer at denne "unge livsstil" ikke blot kobles til alder, men også til boform og tilværelsen i en lille husstand, hvor "rationalet for at tilberede det store hjemmelavede måltid er mindre".

Disse potentielle markører på "den unge livsstil" bekræftes i en anden undersøgelse gennemført af Forbrugerrådet 2010, hvor 60 % af de 18-25-årige, der ikke boede hjemme, angav at de ikke selv laver mad "hver dag/næsten hver dag" (Forbrugerrådet 2010: 6). Undersøgelsen viste desuden, at unge, som bor sammen med andre unge, f.eks. i bofællesskab eller på kollegium eller sammen med en partner, oftere lavede mad, end unge, der boede alene eller hjemme hos deres forældre. Den pegede på en potentiel sammenhæng mellem motivationen for at lave mad og det at have nogle at lave mad til; blandt de unge, som boede alene eller hos deres forældre, pegede mere end hver anden, af dem, der ikke i forvejen interesserede sig for madlavning, på at især nogen at "lave mad sammen med/spise med", ville øge deres interesse for det, mens det kun gjaldt for knap ¼-del af de unge, der boede sammen med andre unge eller sammen med en partner (Forbrugerrådet 2010: 4).

Denne sammenhæng mellem måltidspraksis/motiver for madlavning og boform giver anledning til opmærksomhed på tre forhold i sammenhæng med unges madlavningspraksis og deres motiver for at lave mad. For det første den - lidt banale - konstatering af, at motiverne for en given madlavningspraksis ikke udelukkende må kobles det individuelt-biologisk betingede motiv "sult", men også må belyses som et socialt fænomen, det være sig betydningen af, at "lave mad sammen med nogle" eller

efterfølgende at "spise sammen med nogle". Hertil kommer, at det heller ikke synes tilstrækkeligt, hvis man alene betragter lysten til at lave mad, som udtryk for den enkeltes individuelle fornøjelse med selve tilberedningsprocessen, selvom dette aspekt selvfølgelig må antages at spille en rolle, det åbne spørgsmål er, hvordan. For det andet - og med reference til en pointe hentet fra den danske måltidssociolog Lotte Holms artikel, *"Måltider som familie-skabelse og frisættelse"* (Holm & Iversen 1999) – må man notere sig, at for unge, der lever med "den unge livsstil" kan der *ikke* være tale om, måltidet *"som et medium, hvor familien reproduceres"*, al den stund, at der ikke er nogen "familie at reproducere", i hvert tilfælde ikke betydningen "far-mor-og-børn-familie". Tilsvarende må også den grad af "nødvendighed", der kan være forbundet med at *skulle* "brødføde familien", tænkes at være en ganske anden, når man som udgangspunkt kun har sig selv at skulle tænke på (DeVault, 1991: Short, 2010: Halkier, 2010). Her bliver det gode åbne spørgsmål så, hvordan madlavning og motiver viser sig i en tilværelse uden familiære forpligtelser: Opstår der andre former for "nødvendigheder", end dem familielivet fordrer; gives der andre måder, hvorpå maden kan være et medium, end med henblik på (symbolsk) familiereproduktion?

Endelig skal nævnes at med denne karakteristik af en den unge livsstil, som en tilværelse, hvor man ikke er afhængig af forsørgelse af børn eller måltidsforpligtelser overfor "større husholdninger", rejser et relevant afgrænsningsproblem med tanke på, at knap 40 % af de danske husstande i 2014 bestod af mennesker, der levede alene (1. mio. mennesker). I lyset heraf bliver det interessante spørgsmål, i hvilken udstrækning den mad- og måltidspraksis, der knytter sig til den "unge livsstil" egentligt har at gøre med alder og livsfase, forstået som et livsstadie, hvor man efter at være flyttet hjemmefra "venter" på at kunne etablere sig i en ny livsfase med børn. En anden mulighed kunne være, at den snarere knytter sig til den tilværelsessituation, der gives, når man bor alene, og hvor man altså ikke umiddelbart har muligheden for at lave mad sammen med nogen, henholdsvis er forpligtet af at skulle lave mad til nogen. Og videre, i den udstrækning denne tese har noget på sig, dels også at se på, om der har været ændringer i, hvor mange, der bor alene, hvis man vil fortolke ændringer i vore mad- og måltidspraksis, samt i øvrigt belyse madlavningspraksissen og dens motiver i et hverdagslivs-perspektiv, der rækker ud over det snævre tilberedningsfaglige.

Af relevans for denne undersøgelse peger det især på spørgsmålet om, hvordan de unges madlavningspraksis motiveres og struktureres, når der hverken er faste samboende eller børn at skulle tage hensyn til.

Opsamling og argumentation for valg af metodologi

Opsamling

1. Med reference til måltidssociologerne Georg Simmel og Claude Fischler blev peget på relevansen af at kunne belyse de unges madlavning og motivationen herfor i en undersøgelse af, hvordan madvanerne spiller sammen med deres øvrige tilværelse, samt som eksempler blev også peget på spørgsmål om, hvorvidt den fysiske sult overhovedet spiller nogen rolle for deres madlavning og om måltidsfællesskabet potentielt har en positiv betydning for madlavningen.
2. I relation til det, der – med en reference til Allan Warde - er blevet omtalt som en "global-lokal-dynamik, blev der dels peget på behovet for at gennemføre en kvalitativ og mikrosociologisk baseret undersøgelse, og dels som konkrete punkter nævnt spørgsmål om, hvordan begreber som tid, udespisning og fastfood kan forstås, og videre kan tænkes at indgå som motiverende, henholdsvis demotiverende faktorer for de unges egen madlavning.
3. Også afsnittet om færdigheder pegede på behovet for en kvalitativ tilgang til feltet, der udover en dybere forståelse af, hvad begreberne om "viden" og "tid" dækker, også pegede på kønnets potentielle betydning. I afsnittet blev også peget på relevansen af at se nærmere på mulige sammenhænge mellem køkkenfaglige færdigheder, motivation og madlavningspraksis.
4. I afsnittet om sundhed blev dels peget på, at fedmeepidemiens årsager måske skal findes i psykosociale forhold, og dels – med reference til Claude Fischler – på en potentiel risiko for, at en snæver fokusering på madens næringsindhold vil kunne ske på bekostning af mere fællessanselige madoplevelser. Dette førte frem til relevansen af at se på, hvordan færdigretter indgår i de unges måltider, og videre i hvilken udstrækning viden om – og bevidste valg i forbindelse med – sundhed indgår i deres madlavningspraksis, ligesom det også ville være interessant, hvis det viser sig, at det "medicinske" syn på mad kolliderer med et mere "gastronomisk".
5. Med ungeperspektivet blev dels peget på, at begrebet "ung" snarere end at være noget aldersbestemt burde anskues som udtryk for en "livsstil", præget af få faste rutiner og forpligtelser, samt i øvrigt peget på, hvorfor det – som modstykke til den hidtidige mad og måltidsforskning – synes særlig interessant at se på i en ikke familiekontekst.

Teoretisk og metodologisk refleksion

Den her fremlagte gennemgang af forskningsfeltet har givet anledning til en række valg af teoretisk og metodologisk art.

1. Sociologien som forskningsparadigme

Med baggrund i min litteraturgennemgang lagde jeg mig for det første fast på, at min undersøgelse skulle ske inden for det, som jeg forstår ved et sociologisk forskningsparadigme, der – i bredeste forstand - "involverer mellem menneskelige relationer" (Larsen & Pedersen 2011: 651). Inden for denne brede ramme viste litteraturgennemgangen så en ganske betydelig variation med hensyn til både metodologi og mulige teoretiske forståelsesrammer.

For så vidt angår undersøgelsesperspektivet, fx forskellen mellem det makrosociologiske perspektiv både Allan Warde (med sine tidsstudier) og Tim Lang (med sine surveys) betjener sig af med henblik på at beskrive "global trends" og "culinary-skills transissions", og med hensyn det mikrosociologiske perspektiv som fx studierne Lotte Holm og Lotte Iversen betjener sig af i deres dybdeinterviews med danske familier, for at tilvejebringe indsigt i disses daglige måltidspraksis.

2. Kvalitativ metodologi

Med baggrund i den vifte af fortolkningsmæssige usikkerheder min litteraturgennemgang udviste, bl.a. med hensyn til kategorianvendelse og opgørelsesmetoder, valgte jeg et såkaldt kvalitativt undersøgelsesdesign, hvorved jeg i definatorisk forstand forstår "*en fremgangsmåde til fremskaffelse og analyse af [...] data, der ikke foreligger eller kan bringes på talmæssig form*" (Larsen & Pedersen 2011: 353). Heraf fulgte så også, at jeg med mine resultater ikke ville kunne gøre krav på generaliserbarhed, forstået i den umiddelbare betydning, at de "ikke ville kunne overføres til andre interviewpersoner og situationer" (Kvale 2008: 287), end dem, der ville blive omfattet af min undersøgelse. I den udstrækning jeg ville være interesseret i ikke blot at kunne give eksempler på, hvordan "*noget kan være*", men også udtale mig om, "*i hvilket omfang dette er tilfældet*" samt kan tænkes "*at være gældende også i andre situationer*", ville jeg enten være henvist til at fortolke mine resultater i lyset af andres empirisk eller teoretisk baserede forskningsresultater (Giorgi 1972: 88 & Kvale 2008: 289-290).

3. Eksplorativt forskningsdesign

Med hensyn til anvendelse af teoretisk udgangspunkt for mine analyser viste litteraturgennemgangen, som det har fremgået af kapitlet også en bred vifte af forskellige tilgange, fra fx den antropologisk/biologisk funderede tilgang hos Simmel og Fichler og over til en mere marxistisk-strukturel teoretisk baseret forståelse som den vi så i forbindelse påpegnings af "markedsgørelse" af fødevarer tilberedningen, som en forklaring på at de køkkenfaglige færdigheders potentielle forfald, som omtalt hos Lang & Caraher. Dette førte mig frem til forsigtighed med hensyn til på forhånd at lægge mig fast på en bestemt teoretisk funderet fortolkningsramme for mit undersøgelsesdesign. I forlængelse heraf fulgte også, at jeg ikke så mig i stand til at udpege nogle bestemte hypoteser, som jeg – sådan som man ville gøre inden for rammerne af den klassiske videnskabeligt-systematiske argumentationsform (Brodersen 2010: 45-48, Birkler 2011: 66-82) – ville kunne teste via mine egne empiriske studier.

På baggrund af disse to forhold lagde jeg mig fast på det, der benævnes som et eksplorativt forskningsdesign, hvorved jeg i definatorisk forstand forstår "*en kvalitativ, udforskende tilgang til undersøgelsesfeltet [der er] kendetegnet ved åbenhed, forstået som en indledningsvis uafgørbarhed, også i forhold til undersøgelsesfeltets allerede etablerede sandheder og selvfølgeligheder*" (Larsen 2011: 135). Konkret indebar det to ting:

For det første, at jeg måtte indstille mig på, at min undersøgelse overvejende måtte blive af beskrivende karakter, altså med en problemformulering med anvendelse af de spørgende

stedord "hvad" og "hvordan", mens det måtte stå hen som et åbent spørgsmål, hvorvidt jeg også ville blive i stand til at forklare, "hvorfor" de unges motivation måtte være som den var, og "hvorfor" madlavningen indgik i deres hverdagsliv som den gjorde. For det andet, at jeg så vidt muligt ikke på forhånd ville lægge mig fast på bestemte antagelser, hypoteser, om, hvad der kunne tænkes at motivere de unge til at lave mad og, hvordan madlavningen indgik i deres øvrige hverdagsliv. Jeg ville derfor tilstræbe at vælge et undersøgelsesdesign, der i videst mulig omfang kunne skabe mulighederne for at såvel ny viden om unges madlavning, som metodologiske og teoretiske indsigter af relevans for den videre forskning ville kunne åbenbare sig. Mens det omvendt blev et selvstændigt mål for min brug af teori og valg af undersøgelsesdesign i videst muligt omfang ikke at lade mine valg begrænse mulighederne for sådanne eventuelle nye erkendelser.

Det skal understreges, at mit valg af et eksplorativt undersøgelsesdesign ikke må læses som et udtryk for, at undersøgelsen og de analyser, fortolkninger og konklusioner den måtte afstedkomme ikke – som al anden videnskabelig baseret forskning - vil være "forpligtet på videnskabelig systematik, herunder reflekterede og begrundede valg for metodepraksis og analyse" (Larsen 2011: 135), samt at kravene til såvel min "håndværkmæssige dygtighed og troværdighed" (Kvale 2008: 274) og mine beskrivelser af forskningsprocessens enkelte elementer ville blive skærpet (Ibid.: 292).

Med afsæt i det sociologiske forskningsparadigme, mit valg af et kvalitativt og eksplorativt undersøgelsesdesign, samt mit ønske om størst mulig åbenhed overfor feltet og en endnu ikke fastlagt relevans af forskellige teoretiske fortolkningsrammer, viste det såkaldte "praksisteoretiske undersøgelsesperspektiv" sig relevant for mit videre arbejde. Hvad det indebærer og hvorfor det er valgt, vil blive forklaret i det næste kapitel, inden formuleringen af min problemformulering i kapitel 4.

---000---

3. Det praksisteoretiske perspektiv

Det praksisteoretiske undersøgelsesperspektiv, indebærer, sådan som jeg vil anvende det, fem ting:

- 1. For det første at de unges handlinger og holdninger vil blive betragtet i sammenhæng med at de faktisk gennemføres..*
- 2. For det andet at selve praksissen vil blive betragtet i sammenhæng med hverdagslivets øvrige aktiviteter.*
- 3. For det Tredje, at der ikke er nogen fast grænse mellem tanker og handlinger (Schatzki 1998: 20) .*
- 4. I et mikrosociologisk perspektiv indebærer det at man ikke primært forholder sig til handlingerne som udtryk for en absolut vilje, men som udtryk for en praksis som man tidligere har gennemført (Reckwitz 2002: 256).*
- 5. At ingen af de gængse teorier vil få nogen privilegeret status, hvilket vil idebære en åben tilgang til feltet. Betragtet i et makrosociologisk perspektiv at man ikke vil tillægge strukturelle forklaringsmodeller nogen afgørende betydning, hvilket imidlertid ikke vil være ensbetydende med at man ekskluderer deres betydning.*

I dette kapitel vil jeg redegøre for det teoretiske perspektiv, jeg har valgt at lægge til grund for mit undersøgelsesdesign og de efterfølgende analyser af mit empiriske materiale. Mit arbejde med praksisteorien hviler på en sammenlignende systematisk læsning af bidrag fra henholdsvis, og primært, Theodor Schatzki (1996, 2001), Andreas Reckwitz (2002), Allen Warde (2005) og Bente Halkier (2008, 2010), samt, i mindre udstrækning, også Elisabeth Shove & Mika Pantzar (2005, 2012) og Ehn & Löfgren (2009).

Indledningsvist skal det bemærkes, at "praksisteorien" strengt taget ikke bør opfattes som en egentlig sammenhængende teoridannelse (Schatzki, 2007:97). Fremfor at tale om en sammenhængende "praksisteori", burde man derfor i stedet snarere tale om et "praksisteoretisk perspektiv" på de sociale fænomener, som man vil undersøge (Halkier 2008).

Praksisteorien og den frie vilje

Praksisteorien forsøger at sige noget alment gældende om sammenhængen mellem vore tanker og det vi gør i vores samvær med hinanden. Den knytter således an til den sociologiske forskning, der fra sin grundlæggelse tilbage i slutningen af 1800-talet har været optaget af, hvordan den sociale orden mellem mennesker etableres og opretholdes i vore samfund (Schatzki 2001: 51-53), herunder ikke mindst, hvilken rolle den frie vilje spiller for vore handlinger. Et spørgsmål, der siden overvejende er blevet

ført via en skelnen mellem et såkaldt aktørperspektiv og et strukturperspektiv; hvor aktørperspektivet – groft sagt - overvejende vil fortolke vore handlinger, den enkeltes intentionelle valg, vil strukturperspektivet i højere grad se det som udtryk for at vi er underlagt de normer og/eller økonomiske strukturer som er gældende i det samfund, som vi lever i. En skillelinje, der i den klassiske sociologi er blevet betegnet som henholdsvis "homo economicus" og "homo sociologicus" (Reckwitz 2001: 246)

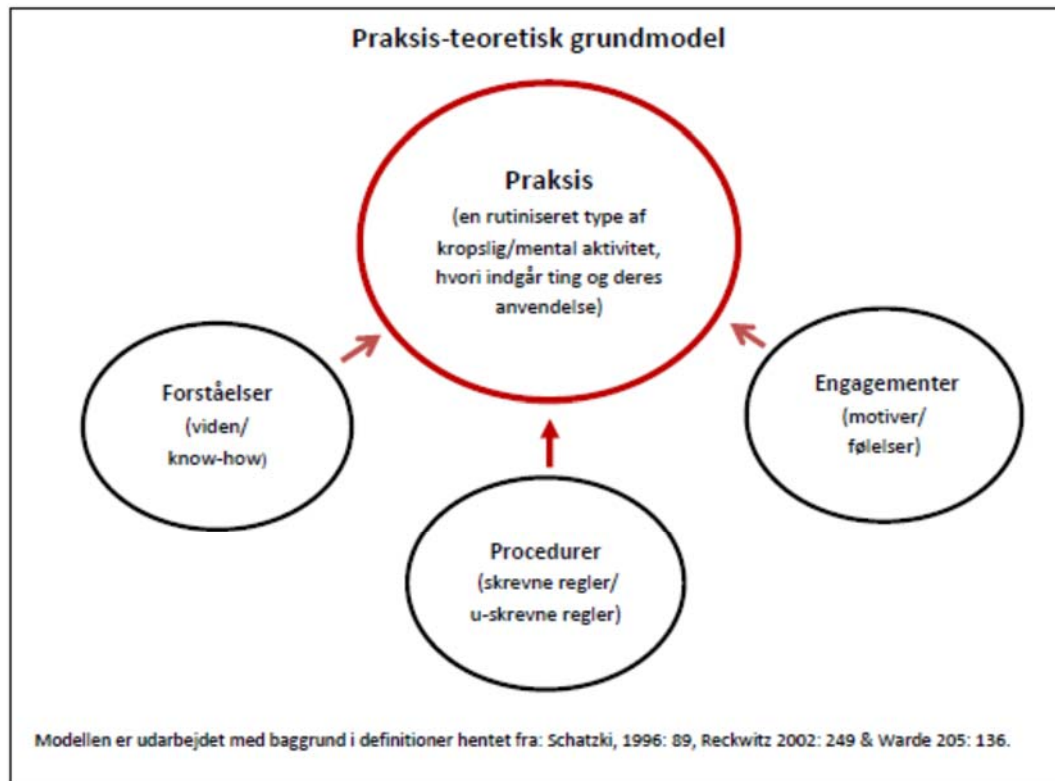
Praksisteoriens grundlæggende opfattelse er af, at aktør og strukturperspektivet ikke kan forstås uafhængigt af hinanden, deler praksisteorien med en række sociologiske teoridannelser, der under ét kan betegnes som "kulturteorier" (Reckwitz 2002: 245-250) og som bl.a. omfatter teoretikere som Pierre Bourdieu og Anthony Giddens, og Bruno La Tour, der alle er fælles om at opfatte forholdet mellem tanker og handlinger som noget, der må fortolkes i sammenhæng med, at vi konkret handler (Halkier 2009: 51 & Schatzki 1996: 1).

I sammenhæng med mit ønske om en eksplorativ tilgang de unges madlavningspraksis, har pointen – udover ikke på forhånd at skulle lægge mig fast på enten et aktør eller at strukturperspektiv - ved valget af det praksisteoretiske perspektiv været, at det ved at analytisk afsæt i hvordan deres spising og madlavning bliver udført ikke på forhånd har skullet privilegere bestemte analytiske enkeltelementer, som fx intention eller diskurs, sådan som det typisk er tilfældet for mere fænomenologiske, strukturalistiske eller diskursanalytiske tilgange (Halkier 2008: 50). Med andre ord, jeg ville bevare den størst mulige åbenhed overfor nye indsigter, som min empiri, måtte kunne vise mig. Eller mere lav-praktisk formuleret, jeg ville være bange for, at jeg ved at lægge mig for fast på et fastlåst teoretisk perspektiv med eventuelle tilknyttede teser, som skulle testes, ville lade mig styre i min empiriindsamling. En undersøgelsesmetode, der delvist trækker på den såkaldte "grounded teori" (Larsen & Pedersen 2011: 217, Kvale 2009: 224), uden dog at gøre brug af en systematiseret kodning som afsætning for analyserne af interviewteksterne.

Det skal imidlertid understreges, at selv om min brug af det praksisteoretiske perspektiv altovervejende er blevet brugt som et teoretisk baseret analytisk værktøj, har det ikke været nogen nem opgave, for som den engelske sociolog Allan Warde har formuleret det: *"as general theories of practice they [the practiceteoretical concepts] tend to be idealized, abstract and insufficiently attentive to the social processes involved in the creation and the reproduction of practices. Understandably so, for their reoccupations are different, metatheoretical rather than empirical"* (Warde 2005: 135-136).

Præsentation af de praksisteoretiske nøglebegreber

Den følgende gennemgang af de centrale praksisteoretiske nøglebegreber tjener først og fremmest som illustration af den systematiserede operationelle forståelse, med tilhørende referencer, jeg betjent mig af i mit analytiske arbejde, med de efterfølgende fortolkninger. Derimod har den spillet en sekundær rolle for selve empiriindsamlingen.



Praksis

I centrum af modellen står begrebet praksis, hvorved man skal forstå noget som nogen gør; det være sig at lave mad, spille håndbold, gøre rent eller køre bil. Inden for praksisteorien taler man om, at praksis kan bestå af både "doings" og "sayings" - handlinger og ord.

Når der står "kropslig/mental aktivitet" og ikke blot "aktivitet" er det for at understrege, at en praksis altid indebærer, at vi "gør noget med vores krop" samtidig med at også vore hjerner er involveret, også selv om vi ikke er bevidste om det; *"Bodily activity is the appearance of mind, and mind is the expressed of bodily activity [...]* Mind, consequently, comprises the ways of being, or conditions of existence, made present by expressive doings and sayings of human body" (Schatzki 1998: 54). Med dette ontologiske udgangspunkt er det ikke - i fænomenologisk forstand - muligt at adskille kroppen, bevidstheden og handlingerne som særskilte domæner; disse er - i

min formulering - "uafgørbart" forbundne, som hinandens udtryk og indhold i den forstand, at tankerne fødes af vores væren i verden, ligesom som vores væren i verden fødes af vore tanker om denne væren.

Et andet centralt element i den praksisteoretiske forståelse er, at en praksis endvidere skal forstås som "*organiserede forbindelser af aktiviteter*", (Schatzki 2001: 56) og det er en central pointe, at ingen af de forskellige del-aktiviteter, der kan være forbundet med gennemførelsen af en given praksis, i sig selv kan karakterisere den; det sker først i forbindelse med den *organisering*, der finder sted, når del-aktiviteterne forbindes ved den givne praksis' gennemførelse. Derfor må praksis både karakteriseres ved de *handlinger* som den "performer" og ved den måde disse bliver *organiseret* på, når de bliver gennemført. Hvis man fx vil betragte borddækningspraksis i et praksisteoretisk perspektiv vil det fx ikke være tilstrækkeligt blot af beskrive, *hvad* der bliver gjort (sat tallerkner og bestik på bordet, servietter osv.), man må også interessere sig for, *hvordan* de forskellige enkeltaktiviteter bliver gennemført, og hvordan organiseringen af dem finder sted.

Når det i modellen er nævnt, at der er tale om "en rutineret type af aktivitet", er det for at pege på, at det i et praksisteoretiske perspektiv - i et eller andet omfang – forudsættes, at aktiviteten er noget, som man har prøvet før. Praksisteorien er derfor ikke velegnet til at belyse aktiviteter, som vi aldrig har prøvet før eller slet intet kender til på forhånd (Halkier 2009: 55).

Modellen viser de tre grundlæggende elementer, der vil have indflydelse på den konkrete gennemførelse.

1. Forståelse

Ved forståelse menes "*en praktisk forståelse for hvad og hvordan, man skal gøre noget, altså viden og know-how i bred forstand*" (Halkier 2008: 53). Det handler med andre ord om, hvorvidt man har evnen til at overskue, hvordan de mange delelementer en given aktivitet kan være forbundet med, skal gennemføres (Schatzki 2001: 59). Hvis de unge fx skulle tilberede ovnkartofler skulle de både kunne betjene ovnen og have en fornemmelse for lang tid kartoflerne skulle have, ligesom man, hvis skal køre bil, helst skal vide, hvilke færdselsregler, der gælder og hvordan en bil virker rent teknisk. Brugen af både begreberne *viden* og *know-how* sker for at pege på, at en del af den viden, der udgør ens forståelse ikke nødvendigvis kan beskrives, men kan være af en mere erfaringsbaseret karakter; altså at man ved, hvordan noget gøres, fordi man har prøvet det, men uden at man kan forklare det til andre. Det gælder fx når man cykler; man kan det, men uden at kunne forklare, hvordan man gør.

I det praksisteoretiske perspektiv tiltrækker den betydning, som "forståelse" spiller for vores gennemførelse af en given aktivitet, sig særlig opmærksomhed. Det vil sige, at vores viden om, hvilke delaktiviteter en given praksis omfatter, hvordan de skal gennemføres, og hvilke konsekvenser den har, i nok så høj grad også er medbestemmende for, om vi overhovedet går i gang med den. Tanken er, at hvis man har svært ved at overskue det, som man skal i gang med, vil man være utilbøjelig til overhovedet at gøre det (Schatzki 2001: 59). Heraf følger så også, at jo flere gange man har gennemført en given praksis, jo mere rutineret og vanebestemt man kan handle, des mere vil man også kunne overlade til "autopiloten" (Ehn & Löfgren 2010: 99), eller som man også kalder det "handle på rygraden".

2. Procedurer

"Ved [procedure] forstås både sprogliggjorte eksplicitte ytringer, der peger på, hvad der skal gøres, hvad der kan gøres og hvad der er vigtigt at gøre, men [procedurer] omfatter også usagte principper, definitioner og instruktioner" (Halkier 2008: 53). Ved "sprogliggjorte eksplicitte ytringer", skal forstå det, vi i dagligdagen forstår som "nedskrevede regler"; når vi skal køre bil fx færdselsloven, men det kunne også være kagebogsopskrifter, der præcist forklarer procedurerne for, hvordan en ret skal tilberedes, eller Emma Gads gamle guide "Takt og Tone".

Men procedurer dækker også over de mere diffuse "usagte regler", der også kan betegnes ved begrebet "tommelfingerregler" (Schatzki 2001: 59). Hermed menes den form for retningslinjer, som man i et eller omfang retter sig efter, også selvom de ikke er skrevet ned nogle steder. De vil typisk mere have karakter af det, som vi normalt også forbinder med begrebet normer, og de vil i højere grad end det er tilfældet for de egentlige regler være afhængig af, hvem vi er sammen med, og i hvilken situation det er vi handler. I nogle familier er det fx "en uskreven regel" at børnene bliver siddende ved bordet, indtil alle har spist op, mens det i andre familier er helt OK, at de rejser sig, når de er færdige, ligesom nogle bilister aldrig kører mere end den tilladte hastighed på motorvejen, mens andre følger en tommelfingerregel, om aldrig at køre mere end ca. 10 km for stærkt.

3. Engagementer

Ved engagementer forstås *"en form for åbne følelsesmæssige og normative orienteringer"* (Halkier 2008: 53) rettet mod resultatet af den praksis, som man er i gang med. I den praksisteoretiske sprogbrug bruges også det mere komplekse begreb "teleoaffektive strukturer". At noget er "teleoaffektivt" indebærer to ting: "Teleo" (gr. 'telos, mål, hensigt) henviser til formålet med det, vi gør, dvs. vores motivation for at gøre det, mens det affektive (lat. *af'fectus*, sindstilstand) har at gøre med de følelser vi oplever ved gennemførelsen af den givne praksis (Schatzki 2001: 60). Som illustrativt

eksempel med tanke på den forestående undersøgelse, kan man fx tænke på, at der sandsynligvis måtte tænkes at være forskel på det engagement i madlavningen, som de unge lagde for dagen, fordi det blev *krævet af dem*, eller det skete, fordi de havde lyst til det. Selvom der altså er tale om de samme aktiviteter, i dette tilfælde som led i en madlavningspraksis, der skal gennemføres, må engagementet tænkes at være helt forskelligt. Tilsvarende vil engagementet i bilkørsel sandsynligvis være noget ganske andet for den, der pendler til og fra arbejde, end for den der køre rally, ligesom en shoppetur, må tænkes at være båret af en anden form for engagement, end hverdagens dagligvareindkøb.

En praksis kan bestå af flere delelementer

Inden for praksisteorien taler man (Halkier 2009: 53-54) også om, at en praksis kan være sammensat af flere forskellige delelementer, der kan opdeles i henholdsvis a. konkrete aktiviteter, b. opgaver og c. projekter. Tænker man på madlavning kunne de konkrete aktiviteter fx være indkøb, skylning af grøntsager, stille et stykke kød i ovnen og lign. Ved *opgave* skal man så forstå en gruppering af disse konkrete aktiviteter, som i dette tilfælde ville være at tilberede et samlet måltid, mens man ved *projekt* skal forstå en kombination af flere opgaver, som i dette tilfældet med madlavning udover selve tilberedningen også kunne være både indkøb og opvask, men også det eventuelle efterfølgende måltidsfællesskab.

Det er så en central teoretisk pointe, at der godt kan knytte sig forskellige typer af forståelser/procedurer/engagementer til de forskellige opgaver (og projekter), der kan indgå i en praksis (Schatzki 1996: 103), som når nogle fx elsker at lave mad, men hader at vaske op, ligesom, der også kan være modsatrettede hensyn, hvis man tænker på, at man både vil tage hensyn til økonomien og bruge bæredygtigt producerede fødevarer, eller at maden skal være ernæringsrigtig og at man også vil tage kulinariske hensyn, når man skal lave mad.

Udover at praksisser næsten altid vil være sammensatte af flere forskellige delpraksisser, er det også vigtigt at forstå, at en given praksis ofte vil være indlejret i nogle såkaldte *omliggende praksisser*. Hermed sigtes til, at den enkelte praksis kan indgå som element i en egentlig helt anden type af praksis, som når en spisepraksis både kan ske som led i fejring en fødselsdag, være et element i en festivalkoncert eller være en del af de nødvendige hverdagsrutiner, når familien skal have mad, ligesom bilkørsel fx både være et element i transport til og fra arbejde, men også i ens ferieaktiviteter. I alle disse tilfælde vil de forståelser/regler/engagementer, der knytter sig til praksissen være afhængige af den situation, hvori den gennemføres, eller med et andet udtryk; den vil være kontekstafhængig.

Praksis er situationsbestemt

Et af de punkter, hvor praksisteorien forsøger at nuancere bl.a. Bourdieus habitus begreb, er ved at tilbyde en mere detaljeret forståelse for, hvordan en praksis kan være situationsbestemt, eller med et andet ord kontekstafhængig. Som fx hvis vores smag for bestemte retter er afhængig af, hvem vi spiser sammen med, eller hvornår på dagen vi spiser. Pointen er, at i og med at det praksisteoretiske perspektiv betragter vore holdninger/handlinger i sammenhæng med at de faktisk gennemføres, bliver det også tydeligere, hvordan en given praksis altid finder sted som en del af det flow af øvrige aktiviteter, der udgør vores hverdagsliv (Halkier 2011: 362).

I den sammenhæng synes især kategorien "engagementer" at komme i fokus. Som tidligere nævnt har engagementet at gøre med den rolle, som motiver og følelser må tænkes, at spille for gennemførelsen af en given praksis. Her kan der fx tænkes at være forskel på, om man blot skal købe ind og lave mad til sig selv, eller om det sker til eventuelle børn, som man har ansvaret for. Det er også i den forbindelse, at det kan blive klart, at der kan være modsatrettede motiver og følelser knyttet til en praksis, som når man fx i forbindelse indkøb og madlavning, når man som tidligere nævnt fx i forbindelse med madlavning, både skal tænke på pengene, økologien, ernæringsindholdet og velsmagen. Med andre ord: At vore holdninger til – og indkøb af – bestemte fødevarer ændrer sig, under indtryk af vore forskellige livsfaser, som fx når vi får børn (se fx Andersen 2011 & Murcott 2008). Den "samme praksis" som fx indkøb, fællesspisning eller madlavning, kan tænkes at blive forbundet med noget helt forskelligt, alt afhængig hvor og hvornår den bliver gennemført, og på forskellig måde være udtryk for "det bedst mulige kompromis i den givne situation".

Praksisteorien og "det frie valg"

Som det sidste punkt til forståelse af fundamentet for det praksisteoretiske perspektiv skal vendes tilbage til spørgsmålet om hvordan vores vilje og individualitet spiller ind, når vi gennemfører en given aktivitet. Inden for praksisteorien er udgangspunktet, som tidligere nævnt - at vi aldrig – eller så godt som aldrig - udfører noget for allerførste gang: Der vil altid være nogle andre, som har prøvet at gøre noget tilsvarende før os, og som dermed også nogle, der allerede har gjort sig nogle erfaringer; det være sig at køre bil, stege en bøf, koge kartofler eller løbe et maratonløb.

Når vi gennemfører en aktivitet, gør vi det derfor på baggrund af andres allerede indhøstede erfaringer. Tydeligt kommer dette vilkår til udtryk i form af de skrevne og uskrevne regler, der gælder for gennemførelsen: Færdselsloven er, som andre love, blevet til i en lang proces, hvor politikere og fagfolk løbende har vurderet, hvordan man mest hensigtsmæssigt kan afvikle trafikken med afsæt i trafikanternes måde af omgås hinanden i trafikken. Også de procedurer i form af nedskrevne regler, vi bør

overholde, når vi laver mad og håndterer fødevarer, er i sin tid blevet formuleret på baggrund indhøstede erfaringer med madlavning og under indtryk af skiftende tiders køkkentechnologier. Det gælder også den brede vifte af mere "uskrevne regler", der kan være tilknyttet en given praksis. Det være sig normerne for "god bordskik", "godt naboskab" eller "hensynsfuld bilkørsel".

I det praksisteoretiske perspektiv får det – som tidligere nævnt - den konsekvens, at vore handlinger ikke primært skal forstås som et udtryk for vore egne individuelle og personlige valg, men snarere må forstås som en måde, hvorpå vi forholder os til noget, som andre allerede har gjort og dermed også til den sammenbinding af forståelser/procedurer/engagementer, som de har foretaget i deres praksis; en form for "delt viden". Det kan enten være, fordi vi selv direkte har været involveret i aktiviteten, som det fx kan være tilfældet når vi har kørt bil, lavet mad eller spist sammen med vore forældre. Eller indirekte, som når vi har været sammen med andre, der har gjort noget og fortæller os om det. Men det kan også være medieformidlet, som fx via madprogrammer i fjernsynet eller madblogs på internet og smartphones. At vi altid handler på baggrund af andres erfaringer er imidlertid ikke ensbetydende med at det praksisteoretiske perspektiv slet ikke levner nogen plads til det unikt individuelle, dvs. det, der tidligere blev betegnet som aktørperspektivet, og som åbner op overfor en form for frit valg. Der hvor praksisteorien levner plads til det individuelle, er i den måde, hvorpå vi konkret sammenbinder forståelse/regler/engagement, når vi gennemfører en given praksis (Reckwitz 2002: 250, 256).

Selvom en given praksis således altid må fortolkes på baggrund af de normer og hævdede rutiner, der er udviklet på baggrund af andres erfaringer, er det ikke givet, at vi blot reproducerer dem i vores egen praksis, men vi kan tænkes at "justere" dem, og dermed – om end i det små – være med til at ændre normerne og de måder man normalt gør ting på (Halkier 2009: 55). Det både i teoretisk og empirisk henseende relevante spørgsmål er, om - og i givet fald - i hvilken udstrækning dette sker.

Så vidt den teoretisk baserede grundforståelse, der dannede det "åbne" udgangspunkt for mit undersøgelsesdesign og mine påtænkte analyser. De her introducerede begreber og mine forståelser af dem vil indgå ukommenterede i den kommende tekst.

---000---

4. Problemformulering

Med afsæt i min overordnede nysgerrighed efter at få indsigt i hvorfor nogle unge gerne laver mad, mens andre helst undgår det, mine litteraturstudier og det deraf følgende valg af et praksisteoretisk perspektiv på min undersøgelse, formulerede jeg følgende problemformulering:

Hvad motiverer unge til at lave mad, og hvordan indgår deres madlavningspraksis i deres hverdagsliv?

Med følgende forskningsspørgsmål:

1. Hvad spiser de unge i løbet af deres hverdag?
2. Hvordan tilbereder de deres mad?
3. Hvilken betydning har forståelsen for hvad der kræves for at tilberede mad og afvikle et måltid for deres madlavningspraksis?
4. Hvordan indgår afviklingen af hverdagens øvrige måltider og aktiviteter i sammenhæng med deres aftensmadspraksis?
5. Hvordan ville man kunne motivere unge, der ikke bryder sig om at lave mad til at gøre det?

Præciseringer, begrebsafklaring og afgrænsning

1. Begrebet "unge"

Som afgrænsningen af undersøgelsens målgruppe vil blive anlagt et såkaldt "livsstilskriterium" (Murcott 2000: 131, Fagt 2009: 8), fremfor et alderskriterium. Rent operationelt indebærer det for det første, at de mennesker, der vil være omfattet af undersøgelsen ikke skal bo hjemme, ud fra en antagelse af at madlavningsmotivationen og madlavningspraksissen ville være under stærk indflydelse af de fysiske og sociale rammer det sættes for hjemmeboende, hvilket det ikke er undersøgelsens formål at belyse. For det andet at de omfattede mennesker ikke boligmæssig skal have etableret sig i faste familiære relationer. Pointen her er at belyse den eventuelle motivation i en situation, hvor den må tænkes ikke at være bundet op på en nødvendighed, som den der kendes fra måltidsundersøgelser blandt voksne i veletablerede familiestrukturer.

2. Det praksisteoretiske undersøgelsesperspektiv

At undersøgelsen vil blive gennemført i et såkaldt praksisteoretisk perspektiv, indebærer for det første at de unges madlavning og motiverne for den vil ske ud fra en teoretisk funderet antagelse om at menneskelige handlinger/holdninger må beskrives, analyseres og fortolkes sådan som de kommer til udtryk i den kontekst hvori de gennemføres/formuleres (Halkier 2008: 58).

3. Hverdagslivsperspektivet

Når det nævnes at undersøgelsen gennemføres i et "hverdagslivsperspektiv" er det for at understrege to forhold: For det første at undersøgelsen af madlavningen og motivationen for den i denne undersøgelses perspektiv ikke kan isoleres fra det flow af øvrige aktiviteter, og såkaldte omliggende og tilgrænsende praksisser (Halkier 2008: 53), som de unges hverdag må tænkes at bestå af. For det andet, for dermed også at indskrive mit perspektiv i den sociologiske tradition, der under ét betegnes som "hverdagslivs-sociologien", der som sin fællesnævner har et forskningsmæssigt udgangspunkt i en helhedsforståelse af hele den livsverden og tilværelshorisont hvori de mennesker, der omfattet af undersøgelsen befinder sig (Jacobsen & Kristensen 2005). Det skal dog understreges at dette ikke er ensbetydende med at respondenternes egne fortolkninger vil blive tillagt nogen privilegeret status, i sammenligning med andre mulige fortolkninger (Halkier 2008: 58).

4. Kvalitativt og eksplorativt undersøgelsesdesign

Undersøgelsen vil blive gennemført i et såkaldt kvalitativt og eksplorativ undersøgelsesdesign. Ved det kvalitative undersøgelsesdesign, forstås i definatorisk forstand *"en fremgangsmåde til fremskaffelse og analyse af [...] data, der ikke foreligger eller kan bringes på talmæssig form"* (Larsen & Pedersen, 2011: 353). Heraf følger at resultaterne ikke ville kunne gøre krav på en umiddelbar generaliserbarhed, forstået i den umiddelbare betydning at de "ikke ville kunne overføres til andre interviewpersoner og situationer" (Kvale 2008: 287), end dem der ville blive omfattet af min undersøgelse. I den udstrækning jeg ville være interesseret i ikke blot at kunne eksemplere på hvordan "noget kan være", men også udtale mig om "i hvilket omfang dette er tilfældet" samt kan tænkes "at være gældende også i andre situationer", vil jeg enten være henvist til at fortolke mine resultater i lyset af andres empirisk eller teoretisk baserede forskningsresultater (Giorgi 1972: 88 & Kvale 2008: 289-290).

Ved et eksplorativt forskningsdesign, forstås i definatorisk forstand *"en kvalitativ, udforskende tilgang til undersøgelsesfeltet [der er] kendetegnet ved åbenhed, forstået som en indledningsvis uafgørbarhed, også i forhold til undersøgelsesfeltets allerede etablerede sandheder og selvfølgeligheder"* (Larsen 2011: 135). For det første

indebærer det, at der ikke på forhånd forlægger bestemte antagelser om, hvad der kan motivere de unge til at lave mad og hvordan madlavningen indgår i deres øvrige hverdagsliv. For det andet at undersøgelsen overvejende vil blive af beskrivende og ikke forklarende karakter.

Med dette som afsæt vil undersøgelsesdesignet og de konkrete metodologiske overvejelser og begrundelser blive gennemgået det følgende kapitel.

---000---

5. Metodologi, undersøgelsesdesign og eksemplarisk analyse

Med inspiration fra bl.a. Bente Halkiers studie af madlavningspraksis blandt danske kvinder, "Suitable Cooking" (Halkier 2009), med dertil hørende typologisering af forskellige madlavningsstile og teoretiske betragtninger om forholdet mellem deltagerobservationer og interviews (Atkinson & Coffey: 2003), besluttede jeg mig for at kombinere observationsdata, baseret på videooptagelse af de unges madlavning med individuelle interviews, inklusive deres egne beskrivelser af praksis med en mulighed for refleksion over denne. Intentionen med kombinationen af observation og interview var at kunne belyse deres madlavningspraksis både som performance, og via deres udsagn, sådan som de ville blive tilgængelige via mine samtaler med dem. Eller formuleret i et andet begrebspar fra praksisteorien; at det gennem en sådan metodekombination skulle blive muligt både at belyse de diskursive og materielle aspekter i de unges tilberednings- og måltidspraksis. Min tanke var at mit analyse- og fortolkningsarbejde skulle kunne sætte mig i stand til at kunne syntetisere mine konklusioner i nogle typologier, der skulle kunne tjene som eksempler på, hvordan organiseringen af de unges tilberedningspraksis kunne finde sted, dvs. hvordan forståelser, procedurer og engagementer konkret blev sammenkædet.

Til metodologiske afklaring i forbindelse med denne form for metodekombination skal for det første understreges, at det, der sker i forbindelse med både observationer og interviews, skal forstås som en "gennemførelse", der kan indeholde såvel "sayings" som "doings". I den udtrækning, der fx er andre tilstede i køkkenet, må det således forventes, at der tales på livet løs, ligesom også de individuelle interviews ville blive gennemført i en situeret sammenhæng med både kropslige og diskursive udtryk (Atkinson and Coffey 2003:118-119.) Med andre ord, at såvel "talen" som "handlen" potentielt måtte kunne opfattes som lige betydende dele af udførelsen af den givne praksis, og at begge måtte tænkes at kunne være til stede i den pågældendes madlavningspraksis.

Dernæst skal det understreges, at såvel observations- som interviewdata i ligeværdig forstand ville blive betragtet som socialt og kontekstafhængige konstruerede data og som sådan *ikke* ses som hinandens modsætninger, men derimod som komplementære kilder til indsigter i de unges mad- og måltidspraksis. Observationerne skulle derfor ikke

opfattes som mere "autentiske" end de indsamlede interviewdata, mens omvendt, det de unge ville fortælle til mig under interviewet, ikke ville repræsentere "virkeligheden" og "sandheden", i højere grad, end det, der måtte komme til udtryk via mine videoobservationer. Den viden, der ville blive produceret gennem interviewudsagnene, ville nemlig også ske i form af en interaktion mellem mig og de interviewede, og derfor ikke blot kunne betragtes som mere "sande" udtryk for den personlige erfaring (Atkinson and Coffey 2003: 119).

Som udgangspunkt er begge typer af data altså med andre ord tilvejebragt i et socialt konstrueret samspil mellem mig og deltagerne, omend konteksten er forskellig (Halkier & Jensen 2011: 109). Hertil kommer, at selve konstruktionen af data så ikke stopper ved selve produktionen, men forsættes ind i mit selektions-, - analyse- og fortolkningsarbejde.

Der er grund til igen at understrege, at det på det tidspunkt, hvor undersøgelsesdesignet blev fastlagt, ikke var lykkedes mig gennem litteraturstudier at finde nogle parallelle studier (ud over omtalte af Halkier, der som bekendt omhandler voksne kvinder), hvorfor det ved designet af mit studie var et åbent spørgsmål, om det overhovedet ville blive muligt for mig at identificere nogle robuste og dækkende typologier, der ville kunne dække de unges tilberednings- og måltidspraksis, samt om disse i givet fald ville kunne sætte mig i stand at udtale mig om, hvordan man kunne understøtte de unges lyst til selv at lave mad. Dertil kom at observationsstudier i kontrollerede sammenhænge, altid rummer et stort usikkerhedsmoment (Alrø et al 2008); jeg kunne simpelt hen ikke vide, hvor meget og hvad mine observationsstudier ville give mig at arbejde videre med. Det er disse overvejelser, der som det fremgår af problemformuleringen er blevet sammenfattet med begrebet om "et eksplorativt undersøgelsesdesign".

På baggrund af denne usikkerhed, valgte jeg, så vidt muligt at gøre mit valg af dataproduktion uafhængig af mit valg af det praksisteoretiske perspektiv, sådan at forstå, at data også skulle kunne bruges, hvis jeg blev nødt til at vælge et andet teoretisk udgangspunkt, samt have en karakter, der ville indebære, at jeg ville kunne belyse mit forskningsspørgsmål, også i tilfælde af, at mine observationsdata ikke ville kunne belyse det. Dette selvfølgelig på en måde, der ikke måtte indebære en begrænsning i deres brugbarhed som datagrundlag for det valgte praksisteoretiske perspektiv. Den primære fordel, ved dette valg har været, at jeg har haft et meget omfangsrigt datamateriale med en mange-facetteret relevans at arbejde med. Bagdelen er, at det har været tidskrævende at få tilvejebragt og systematiseret samt at datamaterialet, som det i dag foreligger, åbenlyst rummer langt flere muligheder for

anvendelse end dem, det har vist sig at kunne dække i en afhandling, men som forhåbentligt vil kunne bruges i andre forskningssammenhænge.

Den følgende gennemgang af undersøgelsesdesignet vil være som følger:

1. Udvælgelsen af deltagerne
2. Dataproduktion: a. Observationsdata, b. Interviewdata
3. Dataanalyse

Som afslutning på kapitel er gengivet et eksempel på en analyse, de øvrige kan rekvireres, se bilag b.

Udvælgelse af deltagerne

Begrebet "ung" blev i problemformuleringen defineret som en, "der er flyttet hjemmefra men endnu ikke har etableret sig i en fast familiestruktur. Begrebet "fast familiestruktur" stod imidlertid som et lidt diffust begreb, der ikke umiddelbart lod sig kategorisere, hverken ved en bestemt alder eller bopælsform; man kan være 35 år og stadig bo hos sine forældre, ligesom man kan være 20 år og bo i parcelhus med to børn. For at ramme målgruppe bedst muligt besluttede jeg, at tage udgangspunkt i kollegier med det krav, at der skulle være et fælleskøkken med en mulighed for at beboerne kunne lave mad og spise sammen. Det ville også være den bedste måde, at sikre, at der ville være tale om mennesker, der i deres selvbevidsthed var i en overgangsfase i deres tilværelse.

I forhold til det videre arbejde med at finde en egnet gruppe, er der – med henvisning til mit valg af kvalitativ metode - grund til at præcisere, at det overordnede mål ved udvælgelse af deltagere til undersøgelsen, ikke var at få sammensat en repræsentativ gruppe i forhold til *alle danske* unge; hvordan man så ellers ville definere det. Det var heller ikke et mål at få belyst specifikke minoritetsgruppers forhold til madlavning og måltidsvaner (Kvale 2010: 133). Derimod var et mål der både indeholdt kvinder og mænd, fordi kønsforskellen har en dokumenteret betydning for vore mad- og måltidsvaner (Groth 2009: 7), samt med unge, der tilkendegav, at de ikke kunne lide at lave mad, henholdsvis godt kunne lide det, ligesom også spredning med hensyn til de køkkenerfaringer, de havde med sig hjemmefra, var et mål. Det blev også prioriteret, at der var spredning med hensyn til uddannelsesbaggrund for de unges forældre, fordi uddannelsesbaggrund har en dokumenteret tæt forbindelse til vore kostvaner, modsat fx socioøkonomiske forskelle, der er noget mindre, og forskelle i urbanisering, der er meget mindre (Groth 2003: 42-80). Med henblik på at opfylde disse udvælgelseskriterier blev der udarbejdet et screeningsskema.

Efter besøg på adskillelige kollegier blev der fundet et kollegium med fælleskøkkener, hvor beboersammensætningen opfyldte de opstillede kriterier. I den endelige gruppe viste der sig endvidere at være stor spredning både med hensyn til aktuelt studie, dvs. både akademiske og ikke akademiske, og med hensyn til geografisk opvækst, dvs. både København, provinsbyer og landkommuner. Det blev endvidere prioriteret, at undersøgelsen skulle gennemføres i både et køkken, hvor beboerne havde gjort sig erfaringer med en forpligtende form for fællesspisning/madordning, og et køkken hvor man ikke havde gjort sig sådanne erfaringer.

Den endelige deltagerfordeling blev som følger:

	Alder	Studie	Primær Opvækst	Udd. far	Udd. mor	Mad Egen lyst	Mad Hjem.
1. Andreas	25	Fysioterap.	Rødovre	Elek.mek.	Sosuass.	1	1
2. Daniella	35	Cand.merc	Bukarest	Ufagl	Læge.	1	1
3. Jes	25	Medialogi	Silkeborg	Lektor	Koorsp.	2	1
4. Michael	22	Biologi	Holbæk	Mekaniker	Sygepl.	3	4
5. Mette	23	Famaceut	Kolding	Smed	Sygepl.	2	1
6. Nikolas	27	Teologi	Esbjerg	Kok	Fabriksarb.	4	3
7. Rosa	23	Økonomi	Holbæk	Ufagl	Køkk.ass.	4	1
8. Sidsel	20	Audiologop.	Grindsted	Bager	Lærer.	2	3
9. Tina	23	Bc. int. økon.	Falster	Elektriker	Tek.ass	2	1
10. Asbjørn	20	Softwaretek.	Cand./No.	Præst	Lærer	2	2
11. Dan	28	Biologi	Kalundb.	Politi	Fysio.	3	4
12. Kristoffer	20	Antropologi	Birkerød	Ingeniør	Jordm.Ant.	3	1
13. Sanne	22	Frisør	Reykavik	Oparas.	Pædagog	3	1
14. Steen	28	Biologi (orl.)	Køge	Jour/Pæd.	Pædagog	3	3
15. Tim	26	Biologi	Køb.	Ingeniør	Lærer	4	5
16. Liv	23	C.merk/kom	Gilleleje	9.kl.	Stud.	3	1
Egen lyst til at lave mad (4 = Jeg elsker at lave mad (Jeg er lidt af en madnørd), 3 = Jeg kan godt lide at lave mad, 2 = Jeg kan godt lide at lave mad, men det har ikke min store interesse, 1 = Jeg kan ikke lide at lave mad (undgår det helst)) Lavede varm mad hjemme (1 = Aldrig/Mindre end en gang om måneden, 2 = Ca. en gang om måneden, 3 = Ca. en gang hver 14-dag, 4 = Ca. en gang om ugen, 5 = Flere gange om ugen, 6 = Næsten hver dag).							

Dataproduktion

a. Observationsdata

Det første spørgsmål var, i hvor høj grad jeg selv skulle involvere mig i dataproduktionen, altså om der skulle være tale om deltagerobservation, eller blot "observation". Som udgangspunkt, stod det klart for mig, at min alder (47 år) og position (familiefar med store teenagebørn) ville komme til at spille en stor rolle for min egen positionering; jeg ville så at sige på forhånd repræsentere den forældregeneration, som målgruppen netop var på vej væk fra (jeg var godt klar over, at dette nødvendigvis ville spille ind i forhold til interviewsituationen), men havde ikke noget ønske om, at det også skulle spille ind i observationsstudiet. Ideelt set ville jeg også gerne indtage rollen som "fluen på væggen", og så langt som det nu ville være muligt lade de unge agere, som de ville have gjort uden min tilstedeværelse (Kofoed 1997: 29, Hurdley & Jordan 1995: 55).

Muligheden for et ikke-videobaserede feltstudie blev fravalgt, fordi denne metodologi – i min forståelse og ud fra mine prioriteringer - rummer nogle problemer i forhold til, at jeg dels, som led i forskningsprocessen gerne ville have mulighed for at kunne diskutere mine observationer med andre forskningskolleger, og dels i den sidste ende også give andre forskere og øvrige interesserede mulighed for at kunne følge mine analyser og fortolkninger så tæt som muligt, dels min store prioritering af mine forskningsresultaters indre validitet (Jf. Kvale 2009: 267-287). Hvis jeg, som det endelige dataobjekt, alene stod med feltnoterne fra mine observationer af de unges madlavnings- og køkkenpraksis, ville jeg ikke have mulighed for at få andres fortolkninger, hverken undervejs eller efter, at jeg havde gennemført mine fortolkninger. Dette førte mig frem til, at brugen af videoobservation ville være den mest hensigtsmæssige metode.

Efter således at have valgt videoobservationen som metode til generering af observationsdata om de unges madlavningspraksis, bestod det praktiske spørgsmål om, hvordan jeg ville kunne indsamle sådanne data.

Brug af videobaseret selvregistrering blev fravalgt af førnævnte hensyn til den indre validitet; ikke fordi det i andre sammenhænge, enten af nød, fordi data ikke kan produceres på anden måde, eller fordi det ikke kan rumme særlige pointer i forhold til et givent forskningsspørgsmål, men fordi det ville lægge et unødigt fortolkningsfilter ind mellem det, de unge gjorde i køkkenet, og det, der blev optaget og som jeg skulle analysere og fortolke. For mig at se, ville et kritisk punkt fx dels være, hvem af de unge, der ville have mod på at deltage, og dels i hvilken udstrækning, det de optog, ville være deres egen fortolkning af det væsentlige ved deres praksis: Med andre ord ville jeg stå i

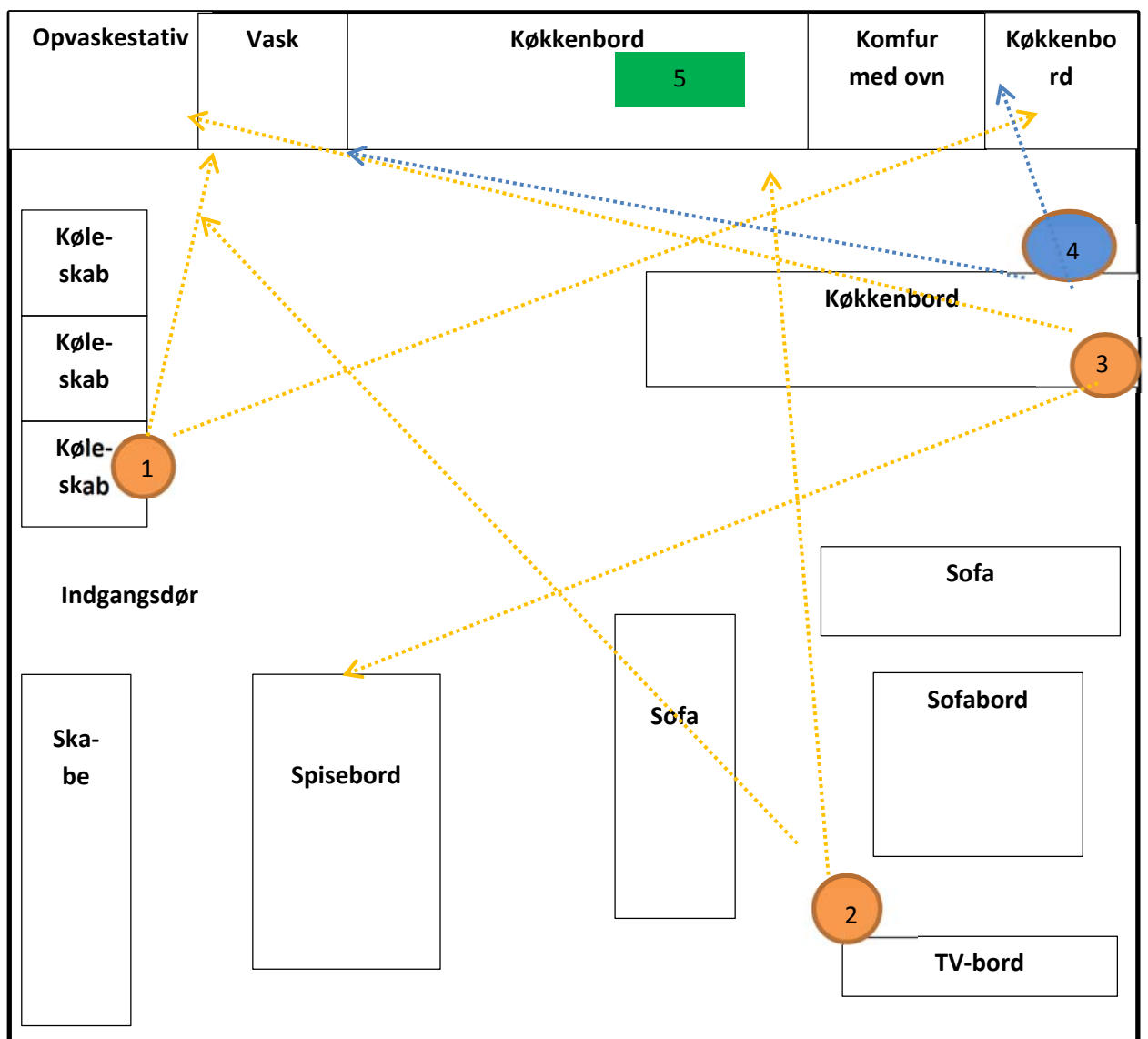
en situation, hvor det jeg så og fortolkede ville blive en fortolket repræsentation. En parallel til den situation, der for interviews eller spørgeskemabaserede undersøgelser kan være tilfældet, når respondenterne "siger et, men gør noget andet".

Også brugen af videoobservation, der normalt indbefatter opstilling på et stativ, eller brug af håndholdt kamera, rejser nogle metodologiske problemer af både fysisk og fortolkningsmæssig karakter. Til det fysiske hører, at et kamera på stativ fylder ganske meget og derfor kan være vanskeligt at finde plads til, fx i et køkken, mens det at gå rundt med et "observerende" håndholdt kamera og filme de unge, imens de laver mad, ikke ville være i overensstemmelse med mit ønske om at undgå, at jeg skulle involvere mig. Det fortolkningsmæssige problem knytter sig til, i hvilken udstrækning de filmede ændrer adfærd, når de bliver filmet. At det i en given situation som udgangspunkt påvirker menneskers adfærd, "at der er kamera på", er der ikke tvivl om. Det, den faglige diskussion går på, og som de forskellige forskningsprojekter diskuterer, er, i hvilken udstrækning man glemmer det igen, når man efter et stykke tid har vænnet sig til det, og - så at sige - falder ind i en adfærd, som ikke påvirkes af, at der bliver filmet (Alrø 1997, Hurdley 2007, Jordan & Henderson 1995). Det andet aspekt er, at det nok kan betragtes som en helt nødvendig præmis for at tilvejebringe indsigt, og at det bliver forskerens opgave at afveje sit fysiske set-up og efterfølgende reflektere sine fortolkninger i lyset af den indflydelse, som dataproduktionsformen har haft, og som i øvrigt gælder for al empirisk forskning, uden undtagelse.

En anden overvejelser, der indgik på dette tidspunkt af forberedelserne, var konstateringen af, at et videobillede altid repræsenterer et udsnit af "det, der sker". Det behøver ikke at være et problem, hvis formålet fx er at vise, hvordan hænderne bevæges på et tastatur, men ved iagttagelser af, som her en madlavnings- og måltidspraksis, bliver problemet at kunne få det hele med; et er det, der sker ved komfuret, men hvad med aktiviteter ved vasken, køkkenbordet, for ikke at tale om køleskabet og resten af køkkenet, med andre ord alle de fysisk tilgrænsende områder, der potentielt knytter sig til en given praksis.

Under indtryk af disse overvejelser blev jeg interesseret i at anvende web-camteknologi. I praksis viste det sig muligt at placere et antal små kameraer i køkkenet og lade dem filme og optage lyd i op til 3-4 timer. Metoden ville selvfølgelig kræve et forhåndssamtykke fra dem, der færdedes i køkkenet, og de blev også adviseret med et opslag på døren til køkkenet og blev altså ikke blive brugt som "skjult kamera". (Stephen: 1999).

De tre kameraer blev placeret således, at hele køkkenet kunne dækkes, og der blev via en diktafon optaget supplerende lyd.



1. Køkkenbord.
2. Sofagruppe foran TV, hvor der overvejende spises, med udsigt gennem hele køkkenet.
3. Spisebord, med udsigt til indgangsdøren til køkkenet.
4. Stativbaseret optagelse, til brug i forbindelse med tilberedning af et helt måltid og afpudsning af et stykke kød).
5. Ekstern lydoptager

Der blev filmet over henholdsvis 2 og 3 dage i to forskellige køkkener i tidsrummet kl. 17- 22.

Det skal bemærkes, at der i mit oprindelige forskningsspørgsmål også indgik forhold om "hvordan de unge spiste", hvorfor der også foreligger videooptagelser af deres måltidspraksis, dette materiale indgår dog ikke i denne afhandlings datagrundlag.

Datagrundlaget udgør i uredigeret form i alt 20 timer videooptagelser fordelt på fire kamerapositioner. Til brug for de supplerende optagelser af henholdsvis tilberedning af et helt måltid (4 seancer) og afpudsning af svinemørbrad (6 seancer) er anvendt et kamera på stativ, med dialog undervejs. Dette er på tegningen anført som kamera nummer 4.

b. Interviews

Som den anden type data blev valgt det individuelle semistrukturerede forskningsinterview. Disse interview skulle for det første give indsigter af *faktuel karakter*, fx hvad de unge spiste i i løbet af dagen, hvornår de spiste, og lign. med henblik på at kunne fortolke deres madlavningspraksis om aftenen i sammenhæng med hverdagslivets øvrige gøremål, prioriteringer og flow. For det andet skulle udsagnene give mig indsigter i de *normative orienteringer*, der knyttede sig hertil, jf. det praksisteoretiske begreb *engagementer* (i og med at mit oprindelige forskningsspørgsmål også indeholdt et ønske om at kunne belyse sammenhængen mellem den aktuelle mad- og måltidspraksis og erfaringer fra barndom og skolegang og forbindelser til måltidsafviklingen, indeholdt de kvalitative interviews også emner, der ville kunne belyse dette). Endelig skulle de kvalitative interviews også give mig mulighed for at få de unges udsagn om deres eventuelle oplevelser af at blive videoovervåget og blive interviewet.

Som tidligere nævnt rummer brugen af interviews en risiko for, at interviewpersonerne "pynter" på deres beskrivelser af deres egne mad- og måltidsvaner, fx i retning af større regelmæssighed eller spisning af sundere mad. Med henblik på at kunne belyse, om dette ville være tilfældet, blev deltagerne efter interviewet derfor bedt om at udfylde

en ”selvregistrant”, hvor de skulle angive hvad de havde spist de sidste tre dage, før interviewet blev gennemført.

Efter således at have fastlagt det endelige undersøgelsesdesign påbegyndtes udarbejdelsen interviewguiden. Det skete med afsæt i den åbne, eksplorative tilgang hvormed jeg ville forsøge at kortlægge forskellige mulige aspekter af relevans for min karakteristik af deres madlavningspraksis og motiveringen af den, således som de måtte vise sig i de unges hverdagslivs (Kvale 2009: 126). Den kom til at indeholde følgende struktur:

1. **Intro:** Udover at give et sammenhængende helhedsbillede af den interviewedes tilværelse, skulle introen også tjene til at skabe en fortrolig atmosfære. Samtalen tog afsæt i følgende emner: Det aktuelle studie, Gymnasial (skolemæssig) baggrund, hverdagsliv med studiet, venner og familie, inkl. fritidsinteresser, mediebrug/sociale medier. Punktet indeholdt også et emne om forventningerne til – og drømme om - fremtiden.
2. **Nuværende madlavnings- og måltidspraksis:** Som udgangspunkt faktisk med henblik på at kunne belyse den måde, hvorpå madlavning og spisning indgik i – og prioriteret i forhold til – dagligdagens øvrige gøremål.
3. **Beskrivelse af/holdninger til nuværende madlavningspraksis og måltidsrutiner:** Dette tema knyttede an til de tre praksisteoretiske begreber Forståelser/Procedure/Engagementer og omfattede forhold vedr. livretter/haderetter, hvilke retter, der er nemme/svære at tilberede, hvorfra inspiration og viden indhentes, samt køkkenhygiejne.
4. **Beskrivelse af indkøbsvaner/holdninger til indkøb:** Temaet var tænkt som et potentielt relevant element, med tanke at fx indkøbssituation, økonomi og præferencer for bestemte produkter, kunne tænkes at spille en central rolle for madlavningspraksissen.
5. **Opfattelser af begreberne ”hjemmelavet mad”, scoremad samt opfattelse af kønsforskelle i madvaner:** Temaet knytter primært an til det praksisteoretiske begreb om ”engagementer”. Dog betragtet i en meget bred forstand, det skulle fx også forsøge at indkredse, hvordan begrebet hjemmelavet mad bliver fortolket, samt i den forbindelse også opfattelser af eventuelle kønsforskelle mellem mænd og kvinders madvalg, samt hvad de unge forstår ved begrebet scoremad.
6. **Beskrivelse og refleksion om udespisning:** Som det sidste tema blev omfanget og karakteren af kantinespisning, henholdsvis spisning ”on-the-go” og på restaurant behandlet. Igen med henblik på at kunne belyse en eventuel sammenhæng til aftenens madlavningspraksis

Anden del af interviewet, der blev afviklet som et særskilt interview, bestod væsentligst af erindringsstof med tilknytning til barndommen. Til trods for at disse temaer, med undtagelse af temaet "selvreflektion", som en del af forskningsprocessens prioriteringer, efterfølgende er blevet fravalgt, skal de kort nævnes. Jeg vender tilbage til en begrundelse for denne prioritering, når jeg senere i dette kapitel beskriver analyseprocessen, samt i øvrigt som led i min perspektivering af mine konklusioner.

1. **Familiebaggrunden:** Dette tema omhandler en faktuel beskrivelse af forældrenes uddannelse, job, bopæl og om der var søskende. Under dette tema blev også spurgt til indretning af køkkenet, herunder muligheden for at være sammen med forældrene, når de lavede mad.
2. **Måltiderne hjemme:** Under dette tema, der kan opfattes som det centrale, blev hverdagens måltidsrutiner behandlet, herunder erindringer om inddragelse i madlavningen, indkøbsrutiner og eksempler på mad ved festlige lejligheder og udespisning. Også livretter/haderetter fra barndommen, samt forhold om kræsenhed er blevet behandlet.
3. **Hjemkundskabsundervisning:** Temaet skulle både belyse forhold af faktuel karakter, i den udtrækning som de kunne erindres, men også give muligheder for normative vurderinger og koblinger til nutiden. Under dette tema blev også behandlet emner om skolemad og madpakker.
4. **Selvrefleksion:** I interviewene blev også behandlet en række temaer af mere refleksiv karakter, det gælder dels de unges egne refleksioner over, hvad der kunne give dem selv og andre unge lyst til selv at lave mad, dels hvordan de vil forklare deres motivation for selv at lave mad, og dels hvad der ville kunne motivere dem og andre unge til selv at lave mad. Herudover blev der også som afslutning givet mulighed for kommentarer til selve interviewet, samt til oplevelsen af at blive filmet i køkkenet. På opfordring fra Landbrug & Fødevarer blev også medtaget et spørgsmål om kendskabet til denne organisation.

Hver interviewrunde tog ca. 1½ time og de blev gennemført på to dage. Interviewguiden er vedlagt som bilag a.

De individuelle interviews blev, med en enkelt undtagelse gennemført, på beboernes egne værelser.

Praktisk gennemførelse af dataindsamling

Den praktiske afvikling fandt sted i en 3 ugers periode i forsommeren 2012 og forløb som følger:

1. Testinterview med unge, der ikke var omfattet af undersøgelsen, med efterfølgende justeringer af spørgeguiden.
2. Personlig introducerende kontakt med beboerne.
3. Webcambaseret observation.
4. Individuelle interviews, første del, intro og fortid
5. Individuelle interviews, anden del, nutid, og "metaspørgsmål" og selvregistrering af måltider over to dage
6. Videobaseret deltagerobservation af udpakning af vareindkøb og tilberedning af et måltid (3 stk.).
7. Videobaseret deltagerobservation af afpudsning af en svinemørbrad (6 stk. En deltager var ikke omfattet af gruppen af interviewede, og har derfor ikke indgået som en del af undersøgelsens øvrige datagrundlag).

Dataanalysen

Den første primære databehandling bestod for interviewenes vedkommende i, at de blev transskriberet efter dansk standards "minimale udskriftskonventioner" (Dansk Standard for udskrifter og registrering af talesprog 1992) med indsættelse af tidstags. Hvis det skulle vise sig nødvendigt med en udvidet transskription, var det tanken, at dette ville kunne gøres efterfølgende for delpassager. Alle udskrifterne blev umiddelbart efter transskribering gennemlæst med henblik på kvalitetstjek. Med hensyn til Webcam- og videooptagelser bestod den primære databehandling i konvertering til et dataformat, der ville kunne håndteres i et videoredigeringsprogram, samt i den forbindelse et kvalitetstjek af optagelserne. For selvregistranten og screeningsskemaets vedkommende blev besvarelserne indtastet i et regneark.

Det efterfølgende analysearbejde faldt i fem dele, der vil blive gennemgået i det følgende;

1. Primær dataanalyse; interviews og Webcam/video
2. Prioritering og revision af forskningsspørgsmål
3. Fastlæggelse af analysestrategi og analysekategorier
4. Sekundær dataanalyse
5. Generalisering

For nemheds skyld, bruges begrebet "læsning", hvad enten det faktisk drejer sig om læsning af interviewtekster, eller om gennemsyn/aflytning af film og lydoptagelser. Tilsvarende er som udgangspunkt anvendt ordet "tekst", uanset om det er tekst eller film.

a. Primær dataanalyse: Interviews

Som det første trin i mit analysearbejde blev der tilvejebragt et systematiseret overblik over det omfattende datamateriale. Databaseret kodning, blev oververvejet, men fravalgt, da jeg dels ikke fandt det hensigtsmæssigt, at skulle starte med at fastlægge de påkrævede kodekategorier, dels ville det stride mod min prioritering af den indre validitet (Kvale 2009: 220-222). I stedet blev udgangspunktet taget i interviewguidens tematisering. Det viste sig som en hensigtsmæssig måde for mig at arbejde på, der dog blev lettet af, at jeg havde en studerende til at varetage selve transskriberingen, der i alt kom til at udgøre 1200 siders tekst.

Med hensyn til analysen af interviewudskrifterne tog jeg udgangspunkt i en kombination af elementer hentet fra "*An application of Phenomenological Method in Psykology*" (Giorgi 1975) med elementer fra Steiner Kvaless og Kristoffer Brinckmanns "analyseproces for meningskondensering" (Kvale 2009: 227-230).

For interviewudskrifterne vedkommende indebar det først a. *en gennemlæsning med katalogisering*: Formålet med denne fase var dobbelt; dels skulle det give mig et første indtryk af det manifeste indhold i sin helhed forud for den egentlige analyse, dels skulle der ske en katalogisering, der ville gøre det muligt for mig at vende tilbage til relevante dele med henblik på dataanalyser (Kvale 2009: 228, Heath 2010: 62-65). Med hensyn til interviewene, indebar denne fase tre gennemlæsninger (inspireret af Kvale/Brinckmanns fem faser til meningskondensering og Giorgis fire faser (Kvale 2009: 228, Giorgi 1975: 87-88.).

Herefter fulgte b. *en sammenhængende gennemlæsning af de transskriberede interviews*, der udover at give mig selv en forløbende helhedsforståelse også indeholdt en markering i udskrifterne af, hvor de enkelte temaer fra interviewguiden blev behandlet. Til understøttelse af min egen hukommelse blev der foretaget intuitive noteringer af stort og småt undervejs.

Dernæst fulgte c. *Identifikation af relevante udsagn fra de interviewede med afsæt i interviewguidens tematisering*. Som afslutning på dette arbejde udarbejdede jeg en sammenfatning for hver deltager, 5-6 sider pr. deltager, i form af et interviewresumé, der i prosaform gengav både forhold af faktisk karakter (som fx alder og studie), og de

relevante citater, der belyste de interviewedes udsagn under de forskellige temaer. Udsagnene blev markeret med tidstacks, med henblik på det efterfølgende analysearbejde.

Som illustration et eksempler fra interviewudskrift og interviewresumé.

Eksempel på Interviewudskrift

#00:03:03-7# interviewer: ja ja men aller først sådan lidt om hvordan sådan typisk hvad du .. spiser af mad morgenmad frokost aftensmad hvordan det .. spænder af (?)

#00:03:13-8# Asce: jo ... øh morgenmad .. der øh .. som regel så spiser jeg en toast

#00:03:20-7# interviewer: ja

#00:03:21-4# Asce: ellers så lige nu har jeg .. købt nogen fryserundstykker der var på tilbud

#00:03:26-2# interviewer: ja

#00:03:26-7# Asce: og så spiser jeg det med noget ost ... eller også så spiser jeg bare rugbrød med ost

#00:03:33-6# interviewer: ja .. får du spist morgenmad hver morgen

#00:03:34-0# Asce: ja stort set

#00:03:36-8# interviewer: ja jeg skal lige du går sådan ret fast på .. skole ikke? .. alle ugens dage og mødetid klokken otte eller hvordan?

#00:03:45-2# Asce: ja sådan da ikk' .. altså

#00:03:47-4# interviewer: ja ... og morgenmad er det sådan noget hv- si- si- sidder du herinde eller?

#00:03:52-4# Asce: jeg sidder ude i køkkenet

#00:03:52-6# interviewer: ja

#00:03:53-0# Asce: men det er jo sådan noget hurtigt noget som regel ikk'

#00:03:56-5# interviewer: ja

#00:03:57-0# Asce: med en (?) brødsmaad eller en toast eller sådan noget

#00:03:59-5# interviewer: ja .. og så noget fjernsyn eller hvad?

#00:04:02-8# Asce: ja .. som regel så ser jeg fjernsyn .. så .. tænder jeg for News samtidig med

#00:04:06-4# interviewer: ja

#00:04:06-8# Asce: så står jeg og laver madpakke samtidig med jeg spiser morgenmad

Uddrag fra Interviewresumé

Hverdagens mad- og måltidsrutiner

Morgenmad: Spiser som regel en toast om morgenen (men kan godt springe over), men ellers nogle fryserundstykker, (helst hvis de har været på tilbud), eller rugbrød med ost (1.2.00:03:13). Spiser i køkkenet, og ser TV, fx News.

Frokost: Får normalt – men ikke altid - smurt en madpakke, som han spiser på skolen. Som oftest ”et par rugbrødsmaadder med leverpostej eller sådan noget”(1.2: 00:04:55). De har en god kantine på skolen. Bedst er deres varme mad, fx en gryderet, men den koster 25-30 kr, så det gør han kun et par gange om måneden, ellers ”bliver det for dyrt”.

Aftensmad: Han laver selv sin aftensmad, som regel nogle kartofler og noget kød, fx koteletter, kyllingestykker, hot wings, spaghetti med kødsovs eller frikadeller og brun sovs eller bearnaise. Han er rigtig glad for at tilberede og spise svinemørbradsmedaljoner med bacon rundt om (1.2: 00:07:27). Han spiser som regel ved 19-20-tiden og sidder gerne og ser TV imens. Har kun den ”lille pakke” på værelset, derfor er fælleskøkkenet bedre, og han kan godt lide samværet med de andre. Hvis han spiser aftensmad på sit værelse, ser han gerne TV via Computeren (6.2.00:10:10).

Han laver ofte mad til flere dage, og fryseren er ofte fyldt. Indimellem køber han også købe-fryseretter.

De 16 interviewresuméer, blev for overblikkets skyld tilføjet oplysningerne fra selvregistranten og screeningsinterview.

b. Primærdataanalyse; Webcam/videoer

Med hensyn til de webcambaserede observationer blev der, med henblik på at tilvejebringe et første overblik, taget udgangspunkt i Heaths model for udarbejdelse af videokataloger (Heath 2011: 61-85). Her blev processen opdelt i to dele, hvor første del bestod i et gennemsyn med intuitive noteringer, mens den anden del bestod i et systematisk gennemsyn, hvor følgende blev noteret og tidstagget i skematisk form: a. Hvem der optræder, b. Hvad sker der på optagelsen, som ikke har med madtilberedning at gøre, herunder hvad der tales om, c. Hvad sker der på optagelsen, som har med tilberedningen af mad at gøre, herunder hvilke ingredienser der anvendes.

Herudover blev der i en særlig kolonne anført fortolkende bemærkninger, herunder – og med særligt fokus på – iagttagelse, der kunne tænkes at komme anvendelse ved den efterfølgende inddragelse af de praksisteoretiske grundbegreber forståelser/procedurer/engagementer. Konkret fx forhold med tilknytningen til om der (synligt) blev arbejdet efter en plan, om arbejdsgangene skete i et flow, eller med mange afbrydelser, om gældende tilberednings- og hygiejneforskrifter blev overholdt, samt i øvrigt om den praktiserende udviste glæde, fx via smil og latter.

På bilags-DVD'en findes en fil med fire korte eksempler på web-camoptagelser, en med seks unges afpudsning af en svinemørbrad, en til illustration af rutineret henholdsvis urutineret madlavningspraksis, samt en fil illustration af stegning og de dermed forbundne refleksioner.

Videokatalogerne blev samlet i ét struktureret dokument, hvor der for hver optagelse blev tilføjet stikord om dens primære aktiviteter.

Videonummernavn: avi_20120416_3 (1.1.1.2/TB.1.1.)				
Optagested: Køkkenbord				
Resumé: Jes laver lasagne, som ikke spises på videoen. Nikolas laver burger med fremmed kvinde.				
Tid	Pers	Deskriptivt Hvad sker - ikke mad	Deskriptivt Hvad sker - mad	Ingred./ret (i ræk.)
00:00:00	-			
00:33:00	Jes	Han ser lidt TV2-nyheder imens han laver mad; især, hvis han fanges af noget lyd. Taler med nogen uden for billedet (Nik?), men ikke om mad, men om noget om studie.	Jes går i gang med at tilberede et måltid, han vil lave en lasagne. Han er omhyggelig med skylning, og ved hvordan løg skal skæres, kvaser dem. Kommer olie i en gryde i god tid, så olien bliver varm, spæder op med olie. Arbejder hurtigt, tjekker peberfrugts friskhed meget grundigt. Rører i gryden efter ca. 3 min, skruer ned for blusset. Skærer også peberfrugt omhyggeligt ud, kvaser altid med kniven efter at han har skåret.	Agurk Løg Olie Gryn (?) Hakket kød Peberfrugt
00:43:38	Nikolas	Nikolas stiller sig for at se på Jes, der fortsat laver mad.	Vasker fingre. Røre i gryden: skruer ned	

Der er tilsvarende udarbejdet videokataloger for dels afpudsningen af svinemørbrader og de hele måltidstilberedninger.

Herefter forelå datamaterielet i følgende strukturerede form:

	Dataoversigt
1. Andreas	a. Int.resume: 5-9, b.Web-cam; 16.og 18. april, c. Video; måltidstilberedning, d. Video, afpudsning
2. Daniella	a. Int.resume: 10-14, b. Webcam 16. og 18. april
3. Jes	a. Int.resume: 15-20, b. Webcam, 16. og 18. april
4. Michael	a. Int.resume: 21-25, b. Webcam, 16. april
5. Mette	a. int.resume: 28-33, b. Webcam: 17. og 18. april, d. Video, afpudsning
6. Nikolas	a. Int.resume: 34-39, b. Webcam: 16., 17., og 18. april, d. Video, afpudsning
7. Rosa	a. Int.resume: 40-45, b. Webcam: 18. april
8. Sidsel	a. Int.resume: 46-52, b. Webcam: 3. maj
9. Tina	a. Int.resume: 53-60, b. Webcam: 23. april
10. Asbjørn	a. Int.resume: 61-66, b. Webcam: 23. april og 3. maj
11. Dan	a. Int.resume: 67-74, b. Webcam: 2. og 3. maj
12. Kristoffer	a. Int.resume: 75-81, b. Webcam: 3. maj
13. Sanne	a. Int.resume: 82-88, b. Webcam: 2. maj
14. Steen	a. Int.resume: 89-93, b. Webcam: 2. og 3. maj, d. Video, afpudsning
15. Tim	a. Int.resume: 95-101, b. Webcam: 2. og 3. maj, c. Video, måltidstilberedning, d. Video, afpudsning.
16. Liv	a. Int.resume: 102-110, b. Webcam, c. Video, måltidstilberedning
Interviewresumer (ekskl. de dele, der omhandler fortiden), samt eksempler fra webcam og videooptagelser kan rekvireres, efter de retningslinjer, der fremgår af bilag b.	

Med hensyn til de retter, som der blev tilberedt under mine observationer var de som følger:

Tilberedte retter under observationsstudiet	Aktiv tilberedningstid
Mette: Varmer en ret i mikrobølgeovn	1.min
Asbjørn: Smøre madder	4 min
Andreas: Laver hotwing	4 min
Sanne: Varmer kødsovs i mikrobølgeovn, laver spejlæg og salat.	15 min
Tina: Lave pølser og kartofler	30 min
Nikolas: Hjemmelavede burgere (med veninde)	30 min
Sidsel: Pitabrød-fyld	30 min
Sidsel: Rodfrugter i ovn	40 min
Daniella: Laver salat	40 min
Jes: Laver lasagne	40 min
Andreas: Mørbradmedaljoner m. kartofler	40 min
Dan: Varme sild og lave hjemmelavet cuagumole	50 min
Nikolas: Pasta med kødsovs (med. veninde)	50 min
Dan og Tim: Stegt flæsk med hjemmelavet persillesovs (sammen med en ven)	1½ time
Rosa: Kalkunfrikadeller, med salat (m. veninde)	1½ time

2. Prioritering og revision af forskningsspørgsmål

Efter udarbejdelsen af interviewresuméer og web-kataloger - der viste sig ganske omfattende rent tidsmæssigt - fulgte en nødvendig prioriteringsfase. Det var – med tanke på mit eksplorative forskningsspørgsmål og anvendelsen af en relativt uprøvet teoridannelse, samt at der ikke var gennemført tilsvarende undersøgelser, blandt unge ikke overraskende for mig. Jeg havde, derfor, jvf. begrundelserne på som afslutning på kapitel 2, side 35-37, fra starten af forskningsprocessen været indstillet på en analyseproces, der måtte foregå i en vekselvirkning mellem mit teoretiske udgangspunkt, de forestillinger jeg på baggrund af mine litteratursøgninger havde gjort mig, da jeg designede mit studie, og det som mit datamateriale ville give mig indsigt i. Der blev således tale om en både abduktiv og hermeneutisk fortolkningsproces, hvor jeg gennem mange læsninger og genlæsninger møjsommeligt arbejdede mig gennem en forståelse af mit materiale.

Efter den første gennemgang af interviewresuméer og web-kataloger viste det sig urealistisk at kunne udfolde de mange potentielle spor til en dybere forståelse af de unges madlavspraksis, som datamaterialet gav mig mulighed for inden for den tids- og omfangsmæssige ramme forskningsprojektet var underlagt. Problemet var altså ikke et utilstrækkeligt eller et mangelfuldt struktureret datamateriale, snarere tværtimod. Øvelsen bestod i at få prioriteret det, der var mest relevant til en fyldestgørende belysning af forskningsformålet med afsæt i det praksisteoretiske perspektiv, som jeg havde valgt at anlægge på min undersøgelse. Denne prioritering indebar, som det væsentligste, at de dele, jeg oprindeligt havde forestillet mig, skulle belyse betydningen af de vaner som de unge havde med sig fra deres fortid - dvs. barndommen mad- og måltidsvaner, herunder erindringer fra hjemkundskabsundervisningen - for deres nuværende praksis og motivation måtte udgå af det videre analysearbejde. Tilsvarende viste det sig også urealistisk detaljeret at belyse forhold med tilknytning til deres efterfølgende måltidspraksis. Også en række af interviewguidens mindre temaer viste sig i lyset af den nødvendige prioritering mindre relevante i forhold til forståelse af deres måltidspraksis, det gjaldt fx forholdet til økologi, præferencer for butikker mv. For alle disse temaer gælder dog, at data ligger i systematiseret form og vil kunne danne afsæt for yderligere forskning, hvor især koblingen mellem de unges nuværende madlavningspraksis og det de har med sig fra barndommen forekommer mig særlig relevant. Dette uddybes i afhandlingen afsluttende del, i afsnittet, "Idee til videre forskning".

3. Fastlæggelse af analysestrategi og analysekategorier

Med afsæt i praksisteorien blev den første opgave at få operationaliseret de tre grundbegreber "forståelser/procedurer/engagementer" på en måde, der kunne håndteres analytisk med henblik på at kunne give en samlet karakteristik af deres

praksis, der både trak på observationerne og deres faktuelle og normative udsagn om denne praksis.

Jeg valgte som analytisk udgangspunkt at arbejde individbaseret, hvilket indebar at jeg først gennemførte en analyse for hver af deltagerne for først derefter at identificere eventuelle fællestræk, med henblik på en eventuel typologisering. Dette arbejde vil der blive redegjort for som led i præsentationen af resultaterne i kapitel 6 og 7.

Som empirisk baseret referenceramme for mit analysearbejde brugte jeg en opstilling af krav til måltidstilberedning, fra et studie af danske kvinders madlavningspraksis (Halkier 2011 med referencer til, Stead, 2000). Det var selvsagt ikke givet, at disse ville være identiske for de unges tilberedningspraksis, men de kunne tjene som en tjekliste.

I dette studie udpeges og systematiseres den forståelse, der knytter sig til madlavning som følger:

1. At man skal have en realistisk forståelse for, hvad man selv kan.
2. At man skal have en forståelse for, hvad resultatet vil blive.
3. At man skal vide, hvordan man håndterer råvarerne.
4. At man skal tage de nødvendige hensyn til køkkenhygiejnen.
5. At man skal kunne forudsige, hvor lang tid de enkelte aktiviteter tager, og afsætte den nødvendige tid, og foretage den nødvendige koordination.
6. At man skal have den nødvendige viden til at kunne vælge de rigtige råvarer.
7. At man skal vide, hvad der er sundt, og hvad der ikke er det.
8. At man – om nødvendigt - skal kunne improvisere ift. den tid, de råvarer og den økonomi, som man har til rådighed.
9. At man skal kunne tænke på dem, der skal spise maden, dvs. hvad de kan lide og hvad ikke kan lide.
10. At man skal tænke på, at maden præsenterer sig indbydende i æstetisk forstand.
11. At man skal kunne tage højde for - og indrette sig efter – forskellige typer af måltidssammenhænge.

Med baggrund heri blev følgende analysemodel udarbejdet, og efterfølgende anvendt systematisk på hele datamaterialet. Som afslutning på kapitlet gives et eksempel gennemgangen:

a. Analyse og fortolkninger af køkkenobservationer:

Datagrundlaget for disse analyser udgjordes af 14 deltagers tilberedning af et måltid (én deltager var bortrejst, mens én ikke viste sig i køkkenet i de to dage, hvor der blev filmet).

- Flow eller ikke flow: Dette analysepunkt knyttede an til praksisteoriens grundlæggende antagelse om, at den rutinerede praksis vil være karakteriseret ved, at den forudsætter en lille grad af bevidst opmærksomhed, hvorimod den ikke rutinerede praksis ville være karakteriseret ved, at de unge løbende måtte standse op for at tænke sig om undervejs (jf. gennemgangen af praksisteorien i kapitel 3. side 39-46. Det blev på den baggrund noteret i, hvilken udtrækning afviklingen af de enkelte delprocesser henholdsvis overgangen mellem dem skete uden pauser. Som illustration skal henvises til filen "Eksempler på urutineret og en rutineret kok", der er vedlagt som fil på bilags-DVD'en.
- Planlægning: Dette punkt knytter an til de elementer, der nævnes ovenfor som punkt fem, "*at man skal kunne forudsige, hvor lang tid de enkelte aktiviteter tager, afsætte den nødvendige tid, og foretage den nødvendige koordination*". Som analytiske markører blev her fokuseret på, hvorvidt deltagerne igangsatte flere delelementer parallelt og hvordan de fulgte op på dem. Til dette punkt hører også, hvad der kan kaldes for teleologisk opmærksomhed, hvilket vil sige, om de var opmærksomme på forhold, der ville følge efter den igangværende aktivitet. Her indgik også eventuelle indikationer på, om den unge improviserede undervejs, jf. punkt 8 ovenfor.
- Tilberedningsmæssig know-how: Analysepunktet knytter an til ovennævnte punkt 3, "*at man skal vide, hvordan man håndterer råvarerne*", men dækker udover korrekt håndtering og tilberedning af råvarerne også brug af redskaber. I praksisteoretisk sammenhæng dækker dette, hvad der forstås ved procedure, i og med at der – i min operationelle fortolkning – var tale om en række uskrevne regler for, for hvordan en given aktivitet skal gennemføres.
- Hygiejne: Knytter an til ovennævnte punkt 4, "*at man skal tage de nødvendige hensyn til køkkenhygiejnen*". Som indikationer blev noteret forhold som fx håndvask, afvaskning af redskaber og lignende.
- Andet: Udover ovennævnte blev der gjort en række iagttagelser af forskellig karakter, som også blev taget med i den videre analyseproces, det gælder fx om maden blev smagt til, om den blev anrettet omhyggeligt og hvordan eventuelle rester blev håndteret.

b. Analyse og fortolkninger på baggrund af interviews, med inddragelse af fortolkninger fra observationsstudiet:

Hvor observationerne måtte forventes at kunne belyse de dele af de unges praksis, der ville kunne iagttages direkte via deres gennemførelse af – en eller anden form for –

madlavningspraksis, var målet med analyserne af interviewene, at få en indsigt, der dels kunne give et faktuel billede af det hverdagsflow, hvori madlavningen indgik, dels give supplerende – men ligeværdige - indsigter med hensyn til deres kendskab til og håndtering af de procedurer, madlavningen involverede, samt endelig at få indsigt i den type af engagementer (motiver og følelser), de havde i forhold til deres egen madlavning. Som det vil fremgå, er en del af de analytiske kategorier overlappende med dem fra observationsstudiet, således at nogle direkte supplerer disse, mens andre vil være særegne, fordi de omhandler temaer, som det ikke var muligt at belyse via observationerne.

1. Hverdagens mad- og måltidsrutiner. Punktet indeholder det, de unge fortalte mig om hvad og hvor de typisk spiste i løbet af ugen. Herunder også deres begrundelser for og eventuelle normative vurderinger af deres egen mad og måltidspraksis: Under ét ville jeg hermed tilvejebringe en mulighed for at kunne fortolke madlavningspraksissen fra observationsstudiet i sammenhæng med det øvrige hverdagslivs flow. Med deres tilkendegivelser af, "hvad de spiste" ville det også blive muligt for mig at se, om dette svarede til det, diverse kostundersøgelser generelt siger om danske unges måltidsvaner, hvilket ville give mig en mulighed for en eventuel generalisering.

2. Køkkenfaglige forståelser og færdigheder. Under dette punkt indgik det, de fortalte om karakteren og omfanget af deres madlavning; havde de fx et omfattende repertoire af retter, som de tilberedte i hverdagen, eller blot nogle få og meget simple retter, lavede de kun mad til sig selv eller var de hyppigt måltidsværter. Under punktet indgik også deres egne udsagn om hvad de synes var nemt, henholdsvis svært at lave. Samlet set skulle dette igen tjene som supplement til mine observationer.

3. Hygiejne og oprydning: Punktet blev belyst som selvstændigt tema i interviewene, og udsagnene herfra skulle også tjene som supplement til eventuelle pointer fra observationerne. Under dette punkt blev også inddraget forhold, der knytter sig til oprydning.

4. Sundhed: Punktet indgår som et af de elementer, der omtales i listen ovenfor som punkt 7, "at man skal vide, hvad der er sundt, og hvad der ikke er det".

5. Brug af opskrifter: Formålet med både dette punkt, og det efterfølgende om brug af madprogrammer, var at skabe indsigt i, hvordan de unge erhverver sig den viden, der skal til for kunne lave mad. Som sådan kunne det, med henvisning til en pragmatisk fortolkning af de praksisteoretiske grundbegreber, siges belyse *om* – og i givet fald - *hvordan* de givne "procedurer" bliver til en del af den praktiserede "forståelse". Punktet indeholder imidlertid en dimension mere, der mere har at gøre med *om* - og i givet fald - *hvordan* brugen af opskrifter kunne tænkes at øge de unges motivation for at lave mad, dvs. forhold af betydning for motiverne for madlavningen.

6. Brug af madprogrammer: Samme bemærkninger som under punkt 5.

7. Forståelse af begrebet hjemmelavet mad: Dette tema knytter an til det element i den praksis-teoretiske terminologi, der knytter sig til "engagementer". Udover at få indblik i hvordan begrebet overhovedet opfattes, var formålet også, om det var noget, der blev vægtet højt.

8. Forståelse af begrebet scoremad: Som tilfældet er med pkt. 7, er også dette tema valgt, fordi det giver mulighed for at få indsigter af mere normativ/emotionel karakter til brug for en sammenhængende forståelse af den givne madlavningspraksis.

9. Tilfredshed med egne madvaner: Temaet giver anledning til af få de unges egne refleksioner over deres egen madlavningspraksis.

10. Lysten til at lave mere mad: Det sidste tema knytter primært an til den del af forskningsformålet, der vedrører ønsket om at komme med forslag til, hvordan lysten til at lave mad kan øges.

c. Egen opfattelse af lysten til at lave mad i henhold til screenings-interviewets spørgeskema

I forbindelse med rekrutteringen til undersøgelsen blev deltagerne som tidligere nævnt bedt om at tilkendegive, i hvilket omfang de kunne lide at lave mad. Disse tilkendegivelser indgår også som et delement i den samlede karakteristik af deres madlavningspraksis.

d. Bemærkninger om overensstemmelse mellem måltids-selvregistranten, observationsstudie og interviews

Inden sammenfatningen af de enkelte madlavningspraksisser blev der foretaget en sammenligning mellem pointerne fra de forskellige datatyper med henblik på at eventuelle former for uoverensstemmelser. Af særlig interesse var det at belyse om den praksis, de fortalte mig om i deres interview, adskilte sig fra den praksis, der viste sig gennem deres selvregistrering af de foregående to dages spisning. Det var også relevant at få tydeliggjort og reflekteret eventuelle forskelle mellem den mad, de tilberedte under observationsstudiet og det de fortalte var det de normalt spiste, når de lavede mad. Det skal gentages, at der i denne fase af analysearbejdet blevet foretaget et eftertjek i datamaterialet, det være sig videofilm eller interviewudskrifter med henblik på at vurdere, om der skulle gøre sig særlige kontekstafhængige forhold gældende, som fx brug af ledende spørgsmål, selvmodsigelser, forhold som var blevet overset eller lignende.

e. Sammenfatning af madlavnings-praksis i et individuelt portræt af den pågældendes mad- og måltidspraksis.

Med henblik på at give et overskueligt indblik i de forskellige praksisser blev der, som afslutning på trin 3 i analyseprocessen, foretaget en sammenfatning i form af et prosaformuleret narrativ, der vil blive benævnt som et "portræt", for hver af de 16 deltagere. Disse portrætter, der fylder ca. en side pr. styk vil indgå i afhandlingens tekst, mens de analytiske notater, der konsekvent følger den fremstillingsmæssige struktur ovenfor, inkl. deres referencer til videoklip og transskriberede interviews, vil, ligesom de udarbejdede interviewresumeer, kunne rekvireres efter de retningslinjer, der er angivet i bilag a. For den nysgerrige læser skulle det således være muligt at følge hele vejen fra videooptagelser/interviews over selektion/analyser/fortolkninger og frem mod mine konklusioner, ligesom det vil give andre forskere optimale muligheder for at arbejde videre med datamaterialet i andre forskningssammenhænge.

4. Sekundær dataanalyse

Sele analysearbejdet har forløbet som en iterativ proces, hvor jeg ofte måtte gå tilbage til tidligere analyser og fortolkninger, se på optagelser og læse mine transskriptioner igennem igen, ligesom forskellige hypoteser løbende opstod, måtte undersøges, forkastes, prioriteres osv. Og der blev også undervejs gjort yderlige litteraturbaserede studier.

Til trods for mit – under henvisning til min eksplorative metode med dertil hørende høje krav om indre validitet – ønske om at det skulle være muligt for enhver at følge min vej fra interviews/optagelser til konklusioner, ændrer det ikke dette ved "at selve selektions-, - analyse- og fortolkningsarbejdet" stadig er bundet til mine valg som forsker (og mig som person).

Til illustration nedenfor et eksempel på en analyse. Der er som nævnt udført tilsvarende analyser for de øvrige 16 deltager.

Jes

a. Noter fra tilberedningsobservation

(Webcam-katalog 16. april 1. Køkkenbord: 00:33:00-01:07:02. Jes forbereder lasagne)

Jes er alene i køkkenet imens han tilbereder lasagne. Indledningsvis tager han alle de ingredienser, som han skal bruge frem og stiller dem på bordet foran sig. Han arbejder koncentreret og uden synlige pauser mellem igangsættelse af de enkelte parallelle delprocesser. Han tilsmager løbende kødsovsen. Samlet set tolkes det som et udtryk for, at han er systematisk i sin madlavningspraksis og kan holde styr på flere parallelle delprocesser på en gang, samt at han har tanker på smagen af det endelige resultat. Med hensyn til oprydning bemærkes det, at hvidløgspresseren renses med det samme, men lægges også i vasken for en efterfølgende "rigtig opvask". Han vasker hyppigt fingre, men klør sig for øvrigt i håret undervejs, hvilket tolkes som et udtryk for, at han

er kender procedurerne for "god hygiejne", men ikke er helt opmærksom på dem i praksis. Det bemærkes endelig, at Jes ikke lader sig nævneværdigt påvirke af, at andre kommer til køkkenet, men forbliver fokusere på sin tilberedning.

b. Noter på baggrund af interviews, med inddragelse af fortolkninger fra

observationsstudiet (Interviewresumé 3.1, side 15-19, Interview-transskription, 3.1.00:00:00-00:44:55 & 3.2.00:00:00-01:28:52)

1. Hverdagens mad- og måltidsrutiner: Til morgenmad spiser han typisk toast/yoghurt. Han kan ikke springe morgenmaden over (3.2.00:03:30). Frokosten er forskelligt afhængig af dagsrytmen, og afhænger bl.a. af, hvornår han står op, men "normalt noget med rugbrød med leverpostej, frikadeller og lign". (3.2.00:03:47). Det er det samme, når han smører madpakker. Til aften laver han mest, hvad han forstår ved "almindelige ting som fx noget millionbøf-agtigt med noget pasta, eller en wokret med ris" (3.2.00:09:15), men det kan også være skinkeruller i svøb og bøttesalat, som han har lært af sin kæreste. Når han laver aftensmad, laver han gerne store portioner, "så der er til nogle dage".

2. Køkkenfaglige forståelser og færdigheder, under indtryk fra observationsstudierne: Han har en god forståelse for, hvad der skal til for at tilberede et fælles måltid, og han arbejder systematisk, målrettet og kan planlægge. Smager på – og dufter til maden. Han har gode kompetencer med hensyn til den ret, han tilbereder i forbindelse med observationen.

3. Hygiejne og oprydning: Han lægger vægt på oprydning og god hygiejne.

4. Sundhed: Han går ikke højt op i om det han spiser, er sundt, men ville dog gerne inddrage det grønne mere i hovedmåltidet, fordi han ikke gør det i et omfang som han "burde det er mest noget, der kommer til [efter at han er begyndt at lave mad sammen med sin nuværende kæreste]" (3.2.00:10:07).

5. Brug af opskrifter: Jes har flere kokebøger, men bruger dem sjældent, i stedet googler han (3.2.00:26:32). Hvis han har fundet en opskrift, printer han den ikke ud, men tager den på "gefühl".

6. Brug af madprogrammer: Han ser normalt ikke madprogrammer i fjernsynet, men kender godt "Spise med Price", som han synes præsenterer madlavningen "på en fed måde" (3.2.00:01:02). Han har nogle gange oplevet, at han fik lyst til lave noget mad, efter et TV-program, men han har aldrig gjort det, "... det tarvelige svar på en begrundelse hedder vel "tid". Han vil ikke kalde "Til middag hos" for et madprogram, men blot et "kendisprogram".

7. Forståelse af begrebet Hjemmelavet mad: Jes synes at spørgsmålet om, hvad hjemmelavet mad er, er svært at svare på; "...noget af et spørgsmål ... øhm ja jeg ved ikke altså .. jeg fristes jo til at sige, at .. at størstedelen er tilberedt af en selv .. men .. (3.2.00:57:55).

8. Forståelse af begrebet scoremad: Jes har ikke hørt om begrebet, men kan tænke sig til, hvad det indebærer. "... det vil sige, hvad der er oplagt til en date, lægge op til det

andet køn" (2.3.01:00:58). Han mener, at man må putte ingredienser i, *"der på en eller anden måde stimulerer den anden, men ved ikke om, det er det, der menes"* (3.2.01:01:21).

9. Tilfredshed med egne mad- og måltidsvaner: Han er godt tilfreds med sin egne mad- og måltidsvaner (3.2.00:15:27). Han ville dog gerne spise mere grønt.

10. Lyst til at lave mere mad: Med hensyn til, hvad der kunne få ham til at lave mere mad, nævner han, at det ikke nødvendigvis ville være *"flere penge, men måske mere tid [...] kærligheden til madlavningsprocessen er ikke er stor nok...[...] men derfor vil jeg også normalvis bruge længere tid i køkkenet sammen med andre, også hvis jeg laver mad med min kæreste [...] det er bedre, end når man er alene"* (3.2.00:37:38).

Derudover peger han på bedre faciliteter og et rigtigt lækkert køkken, som noget, der ville kunne motivere ham yderligere (3.2.01:16:24). Endelig nævner han også *".. altså hvis der boede en... en kok eller en kokkestuderende.. herude.. det kunne jeg forestille mig, at det ville .. det kunne nok godt .. også øge min interesse indenfor madlavning"*. (3.2.00:01:16).

c. Egen opfattelse af lysten til at lave mad i henhold til screenings-interviewets spørgeskema

Ved screeningsinterview: 2 (Jeg kan godt lide at lave mad, men det har ikke min store interesse)

d. Bemærkninger om overensstemmelse mellem måltids-selvregistranten, observationsstudie og interviews

God overensstemmelse, dog dækker observationsstudiet af Jes et tilfælde, hvor han laver mad alene, og kan ikke give indsigt i, hvordan han er, når han laver sammen med andre.

e. Portræt af Jess madlavnings-praksis:

Jes er 26 år, læser Medialogi, han er ved at afslutte sin bachelor. Han er opvokset i en parcelhusforstad til en stor midtjysk provinsby. Han spiller bl.a. fodbold i sin fritid. Hans hverdag er præget af mange faste timer på studiet.

Jes får som regel altid spist morgenmad og får som regel også lavet varm aftenmad til sig selv; typisk nogle de klassiske unge-retter, som lasagne, noget kødsovs med pasta eller en wok-ret, og ofte store portioner, så han har til flere dage. Frokosten varierer mere, afhængig af dagsrytmen og timer på studiet, men den består normalt af noget rugbrød med leverpostej, frikadeller og lign.

Han har flere kokebøger, men bruger dem ikke; hvis han bliver i tvivl om noget, googler efter det, men foretrækker i øvrigt at lave maden "på gefühl" fremfor efter en opskrift. Han har nogle gange fået lyst til at lave noget efter at have set et madprogram (Spise med Price), men han har aldrig fået gjort det.

Jes karakteriserer sig selv som en, der godt kan lide at lave mad, uden at det dog har hans store helt store interesse. Han er godt tilfreds med sine egne mad- og måltidsvaner, men ville gerne spise flere grøntsager. Han går ikke så højt op i sundhed eller om maden er hjemmelavet (hvorved han blot forstår, at man selv har lavet størstedelen). Hvis han skulle lave scoremad, ville det for ham indebære, at man skulle putte nogle ingredienser i der på en eller anden måde stimulerer den anden, men han ved ikke, hvad det skulle være. Som motivation for sin madlavning – og sin lyst til at lave mere mad generelt – lægger han meget stor vægt på det sociale element, det vil sige, at det helt afgørende for ham, hvis det skal være lystfyldt for ham, er at han har nogen at lave mad sammen med og til, enten sine venner eller sin kæreste, og så vil han gerne bruge tiden på det. Han nævner at "hvis der boede en... en kok eller en kokkestuderende.. herude .. det kunne jeg forestille mig, at det ville .. det kunne nok godt .. også øge min interesse indenfor madlavning".

Hans madlavningsstil er udpræget systematisk og omhyggelig (det gælder også i forhold til opvask og oprydning), og han holder ubesværet styr på flere parallelle processer samtidigt. Han kan godt arbejde fokuseret, også selvom der er andre i køkkenet, imens han laver mad. Han lægger vægt på, at maden skal smage godt, og er omhyggelig med at få den smagt til. Han har forståelse for, hvad der kræves for at tilberede et måltid til andre, og har også de køkkenfaglige færdigheder det kræver; det gælder dog kun i forhold til det relativt begrænsede repertoire af retter, som han er fortrolig med at lave. Han kaster sig ikke uopfordret ud i at prøve nye retter på egen hånd og er ikke typen, der improviserer, men han udfordres gerne af at lave mad sammen med andre; det gælder i særdeleshed af hans kæreste og specielt i forhold til at få spist mere grønt.

Gennemgangen af materialet gav også anledning til sammenlignende detailanalyser af enkelte interviewpassager, disse vil med afsæt i interviewudskriterne blive præsenteret undervejs i forbindelse med at temaerne præsenteres i kapitel 6. Analyserne heraf vil ske med anvendelse af almindelige lingvistiske analyseredskaber, idet også elementer hentet fra konversationsanalysen vil indgå (Kvale 2008: 243-246), til belysning af de særlige forhold der følger af den samtalsituation som interviewet udgør.

Trin 5: Generalisering

Formålet med dette femte analysetrin, (der er inspireret af 3. analysefase hos Giorgi (Giorgi 1975: 88) var dobbelt: For det første, og som det centrale, har jeg set på eventuelle fællestræk mellem de enkelte unges madlavningspraksisser, for derigennem om muligt, at kunne identificere eventuelle strukturelle fællesstræk mellem den måde, hvorpå de unge koordinerede sammenhængen mellem forståelser, procedure og

engagementer. Præsentationen heraf sker i kapitel 6, der består i en præsentation af nogle af de ikke-typebaserede pointer, som mine analyser har givet mig anledning til at udfolde.

Med hensyn til generalisering har jeg, for det andet - hvor det viste sig relevant - sammenholdt mine resultater med andre undersøgelsesresultater, for derigennem at kunne reflektere over mine konklusioners generaliserbarhed; dvs. om - og i givet fald i hvilken udstrækning og hvordan - mine konklusioner kunne siges at være dækkende for andre unge og i andre sammenhængen, end dem, der har været gældende for min undersøgelse. Det være enten med reference til andre empirisk baserede undersøgelser eller til teoretisk baserede fortolkningsforståelser.

Som det sidste analytiske trin har jeg så, med udgangspunkt i min identifikation af fire forskellige typer af madlavningspraksis angivet nogle forslag til, hvordan motivationen for madlavning kan øges.

---000--

6. Tematisk analyse og præsentation af de unges madlavningspraksis

Efter dataanalyserne viste det sig, at jeg stod tilbage med en række indsigter, der nok havde at gøre med mit ønske om at belyse de unges madlavningspraksis, men som ikke meningsfyldt kunne forbindes til den typologisering af de forskellige madlavningspraksisser, der var mine analysers primære formål. Det gjaldt dels forhold af mere faktuel karakter, der vil blive behandlet i de to afsnit *"Hvad spiser de unge – et overblik?"* og *"Om madlavning som en del af de unges hverdagsliv"*, og dels forhold af mere metodologisk relevans, der behandles i afsnittene *"Om det, der er svært og nemt at lave"* og *"Mere viden og tid som motivation for ville lave mere mad"*, der i dette kapitel begge vil blive præsenteret med referencer til en række af de diskussioner om unge, deres madvaner og køkkenfaglige kompetencer, der blev diskuteret som en del af litteraturgennemgangen i kapitel 2, side 23-29. Kapitlet vil således også berøre metodologisk-kritiske forhold med reference til andre undersøgelser og deres forklaringsværdi i sammenligning med praksisteorien.

Datagrundlaget for dette kapitel vil primært bestå af de kvalitative interviews, men der vil, på relevante steder undervejs i præsentationen i særlige "case-bokse" blive givet resumeer af pointerne fra de tre gennemførte videocases. Efter de enkelte afsnit vil der blive foretaget en punktvis opsamling, der vil indgå i afhandlingens samlede konklusioner. Med dette fokus på de kvalitative interview som datakilde – det vil sige alene det, de unge fortæller om deres praksis - kan der stilles spørgsmålstejn ved afhandlingens overordnede praksisteoretiske perspektiv, der pointerer at praksis må analyseres i sammenhæng med at den faktisk gennemføres. Dette spørgsmål vil blive besvaret og diskuteret detaljeret som afslutning på afhandlingen, her blot, som også tidligere anført, at en af mine pointer ved valget af det praksisteoretiske perspektiv og mit eksplorative undersøgelsesdesign og delvist abduktive argumentationsform, netop var at jeg ville undgå at mit teorivalg skulle begrænse mine analytiske muligheder, og dermed også mine muligheder for tilvejebringe relevante indsigter af betydning for besvarelsen af min problemformulering.

Det skal også bemærkes at perspektivering og diskussionen af de enkelte pointer, først vil blive foretaget i afhandlingens perspektiverende kapitel 8 og som led i konklusionerne.

Først det typiske indhold af de unges hovedmåltider

Hvad spiser de unge - et overblik

Morgenmaden: Til hverdag bestod deres morgenmad typisk af en kombination af brød/ost og havregryn (med en form for drys, fx gerne rosiner eller nødder) eller yoghurt. Nogle nøjes med en af delene, mens andre går over i at lave havregrød eller erstattede havregrynene med All Brans eller mere sukkerholdige produkter.

Frokosten: I den udstrækning de unge selv stod for frokosten, hvilket mere end $\frac{3}{4}$ af dem gjorde, bestod den i en traditionel madpakke, hvilket vil sige rugbrød med en variation af pålæg, med leverpostej, skinke og ost, som fællesnævner. For dem, der spiste i kantinen på deres studie, var det typiske en form for varm ret i forbindelse med en buffet, men det kunne også være en sandwich eller bagel.

Aftensmaden: Med en enkelt undtagelse lavede alle de unge nogle gange varm aftenmad, men det skete med en stor variation; ca. halvdelen spiste altid varm aftenmad, mens de øvrige skifter mellem kold og varm mad. To af de 16 spiste altid kold mad til aften og begrundede det med, at de fast spiser varm mad til frokost på deres uddannelsessted. Tidspunktet for, hvornår der spises, varierer i tidsrummet fra kl. 18.00-til kl. 22.00. Med hensyn til den varme menu, bestod den typisk af spaghetti med kødsovs og/eller kylling stykker.

Denne morgenmads- frokost- og aftenmenu synes for øvrigt også at gælde generelt blandt unge i Danmark. Således viser kostundersøgelserne blandt de 19-24-årige i Danmark (DTU, 2007: 22-30) også at kombinationen brød/morgencerealier, (der bruges som en fællesbetegnelse for cornflakes/havregryn/Frosties og lign.), rugbrød med pålæg, og gryderetter (af svine-, okse- eller kalvekød) og kylling dominerer. Med hensyn til aftensmaden peger også survey blandt unge (Forbrugerrådet, 2010) på kombinationer af kødsovs og kyllingestykker, som den foretrukne blandt unge. Flere af de unge fortæller dog om, hvordan mønstret ændrer sig i weekenden, hvor morgenmad og frokost dels kan gå ud i et, fordi der soves længe, eller at hverdagens morgenmenu suppleres, fx med æg/bacon eller brød med ost. Der er også forskelle på, hvor slavisk morgenmad/frokost/aftensmad-strukturen følges. Det skal også understreges, at selvom spaghetti/kødsovs/kyllingestykker var det, der oftest stod på menuen er det ikke ensbetydende med at det var det eneste der blev spist; der blev også lavet og spist tærter, frikadeller, mørbradbøffer, rodfrugter og hjemmelavede brugere.

Den eneste generelle kønsforskel bestod i, at kvinderne spiste flere grønstager og mere frugt, end mændene, hvilket for øvrigt også gør sig gældende i de undersøgelser, der er gennemført for danskerne generelt (Groth 2003:10).

Praksis betragtet i sammenhæng med hverdagens øvrige måltider og aktiviteter

Det blev undervejs i analyserne klart for mig, i hvor høj grad afviklingen af morgenmaden og frokosten påvirkede afviklingen af aftenmaden. Og videre hvordan også de unges madlavningspraksis om aftenerne ikke kunne forstås isoleret fra den helhed deres hverdagsliv udgør; hvad enten det nu var erhvervsarbejde, timer på studiet, lektielæsning, fritidsaktivitet eller det sociale liv i øvrigt; med andre ord det, der i praksisteoretisk terminologi, kan betegnes som betegnes "som krydsfelter mellem forskellige praksisformer" (Halkier 2009: 365-370).

I dette helhedsperspektiv bliver det også klart, i hvor høj grad deres tilværelse, for langt de flestes vedkommende, adskiller sig fra et traditionelt voksen- og kernefamilieliv, for så vidt de voksne har fuldtidsarbejde. Det var en tilværelse, der stiller store krav til selvdisciplin, fordi de unge ikke har så mange ydre krav der forpligter dem; der er også tale om en meget individualiseret tilværelse, uden mulighed for arbejdsdeling, dialog og forpligtet socialt med- og modspil, som der er i et parforholdsbaseret familieliv - en livssituation de unge for øvrigt deler med den del af befolkningen, der lever som singler.

For madlavningens vedkommende indebærer det fx, at de skal tage hånd om hele processen med alle de delaktiviteter det forudsætter, lige fra økonomihåndtering over indkøb, transport af varer (ingen, der har bil) og til tilberedning, spisning, opvask og en eventuel håndtering af restemad. Det skal vel at mærke ske i en dagligdag, der for de flestes vedkommende også indebærer skiftende skemaer, lektielæsning, stadige eksamensdeadlines, erhvervsarbejde, samt selvfølgelig også socialt samvær med venner, kæreste, familiebesøg, og for nogles vedkommende også at få passet fitness og andre fritidsinteresser. Når aftenmaden ofte bliver indskrænket til det, de i forvejen er fortrolige med og synes er overkommeligt, er det altså ikke nødvendigvis udtryk for en manglende interesse for at lave og spise mad eller at de "dovner i køkkenet" (som det fx er konkluderet i en avisoverskrift (All over Press 2011)). Det kan også være udtryk for en helt nødvendig – og reflekteret – prioritering mellem de mange andre og mindst lige så legitime hensyn, de må tage i deres dagligdag.

I det følgende vil jeg give nogle eksempler på, hvordan afviklingen af henholdsvis morgenmad, frokost og mellemmåltider kan spille ind på deres madlavningspraksis om aftenen.

Om morgenmaden

Med en enkelt undtagelse fortæller alle de unge, at det er vigtigt for dem at få spist morgenmad; undtagelsen er en pige, der fortæller, at hun foretrækker en kop kaffe og en smøg. Der var imidlertid kun en enkelt, der som begrundelse for sin prioritering af morgenmaden, henviste til en sultfølelse fra morgenstunden; *".. jeg er altid .. naturligt virkelig sulten om morgenen, så jeg skal have noget morgenmad .. det er det værste, der kan ske for mig .. det er at springe morgenmaden over "* (3.2.00:03:30).

For alle de øvrige gælder det, at de ikke henviser til en sult som motivation for at få spist morgenmad, som fx når Liv fortæller, at hun om morgenen *"tager bad, tager tøj på, går ud og spiser morgenmad.. går ud af døren... øh.. hvis jeg ikke skal ud af døren så kan det godt være at jeg står op og begynder at lave ting.. og så først spiser morgenmad senere.. måske ved ni-ti-tiden eller sådan noget... fordi jeg naturligt egentlig ikke er sulten før der"*. Også flere af de andre unge henviser til morgenmåltidet som noget, der skal gå stærkt; som Mette udtrykker det, *"et måltid, der bare skal overstås"*, ligesom det også kan kombineres med andre påtrængende opgaver, der skal løses, således fx, når både Andreas og Asbjørn kombinerer morgenmaden med henholdsvis at smøre madpakke og pakke taske, mens det for nogle af drengene, for hvem det af og til glipper med at få spist morgenmad, sker med henvisning til, at *"tiden ikke er til det"*.

Med tanke på at det tilsyneladende ikke er den fysisk biologisk betingede sult, der motiverer morgenmadsspisningen blev det nærliggende at se på, hvad det så kunne være. Her viste det typiske, at morgenmaden blev spist som en forebyggelsesforanstaltning for at undgå, at sulten skulle melde sig op af formiddagen, som det eksempelvis udtrykkes, *"...som udgangspunkt altid morgenmad for ellers fungerer dagen ikke.. så altid en eller anden form for morgenmad inden jeg skal af sted (9.2.00:02:24), "jeg fungerer slet ikke uden morgenmad (8.2.00:04:02), "det er vigtigt [med morgenmad] ellers fungerer jeg ikke.." (10.2.00:04:15) og "nej det kan jeg ikke [springe morgenmaden over].. jeg får meget ondt i maven, fordi jeg er bare vant til siden jeg var en lille pige, at jeg har altid spist morgenmad.. så det gør jeg bare altid.. hver morgen" (13.2.00:05:13)*. En anden henviser for øvrigt til, at han må have det rigtige næringsindhold i morgenmaden, hvis han ikke skal blive for hurtigt sultne igen, hvilket ville være tilfældet, hvis han kun spiste lyst brød.

De unges udsagn om, hvordan de håndterer dette med "at skulle spise, når man egentlig ikke er sulten" peger på tre forskellige morgenmadspraksisser, med hver deres form for motivation.

- **Rutine:** Den første er givet ved en af pigerne, der fortæller om, hvordan det er lykkedes hende at komme ind i en rytme, hvor hun laver havregrød til sig selv; *"jeg har egentligt ikke gjort det så meget der hjemme, men nu er jeg kommet ind i en rytme med det, så det har jeg gjort, al den tid jeg har boet her"* (8.2.00:03:24) Hun hører for øvrigt til en af dem, der fortæller om, hvor ubehageligt, det har været, når hun ikke fik spist morgenmad. Også en anden fortæller om, hvordan morgenmaden for hende kører helt fast som en rutine, som hun har taget med sig hjemmefra, det er i øvrigt den samme, der ovenfor fortalte om, hvordan hun erfaringsmæssigt får ondt i maven, hvis hun ikke får sin morgenmad.
- **Fællesskab:** En anden variation gives ved muligheden for det sociale liv, køkkenet tilbyder, som to af drengene fortæller, er det blevet en del af deres rutiner, at være de første i køkkenet, hvor de laver og spiser morgenmad, og altid på samme tid.
- **Gøre andre ting imens, og få det hurtigt overstået:** Den tredje variation, der også er den hyppigste, kommer til udtryk til morgenmåltidet som noget, der, som én udtrykker det: *"bare skal overstås og gå stærkt"*, ligesom det også kan kombineres med andre påtrængende opgaver, der skal løses, som fx, at smøre madpakke og pakke taske. Konsekvensen kan så være, at det af og til glipper med at få spist morgenmad, hvilket flere af de unge fortæller, at det godt kan. Men så får de problemer med sult op af dagen, hvilket, som én formulerer det, er *"stærkt ubehagelig at sidde og blive rigtig sulten midt i en time"*.

Af særlig relevans for sammenhængen til aftensmaden er den omstændighed, at flere af de unge nævner, at de indimellem er nødt til at købe mad i kantinen, fordi de ikke har fået spist morgenmad, hvilket de synes belaster økonomien og gør det mindre oplagt for dem også at købe ind til og tilberede varm aftensmad om aftenen.

Med disse citater være givet eksempler på, hvordan den biologiske betingede fysiske sult ikke som udgangspunkt rigtig synes at være i sync med det omgivende samfunds måltidsrytme. En del af de rutiner, som de må se at få tillagt, handler så om at få tilpasset sig, hvis det ikke skal gå galt op ad dagen. I den sammenhæng er det for øvrigt værd at bemærke sig, at andre lande ikke deler den danske prioritering af morgenmaden, det gælder fx i Frankrig og Italien, hvilket måske også kan være en forklaring på, at man i disse lande i stedet lægger større vægt på frokostmåltidet. Der er også noget, der tyder på, at netop morgenmåltidet hører til det af vore fællesmåltider, som vi har sværest ved at samles om (Holm 2012: 29), måske er årsagen, at vi, som de unge i denne undersøgelse, simpelt hen ikke fra naturens hånd

er sultne, når vi vågner. Med reference til afhandlingens indledende diskussion af Georg Simmels normative beskrivelse af, hvordan spisning gennem socialisering civiliserer det biologisk uciviliserede”, jf. gennemgangen i kapitel 2, side 15, kunne spørge om det i tilfældet med det hjemlige morgenmadsideal ikke er gået for vidt. Muligheden for at kunne tage skål havregryn med sig til morgentimerne ville antageligt blive modtaget med stor glæde af mange af de unge, der er under uddannelse.

Om frokostens indflydelse på aftenmaden

Med undtagelse af to, som ikke var studieaktive, indgik muligheden for at spise frokost på studiestedet også som en mulighed, de unge løbende skulle tage stilling til, hvis det da ikke, som vi har set ovenfor, blev oplevet som en nødvendig følge af, at morgenmaden var blevet sprunget over. For alle var der en klar sammenhæng mellem et eventuelt indkøb af frokost og karakteren af deres aftenmad, sådan at forstå at havde de købt og spist frokost, var de mere tilbøjelige til at vælge noget billigt og nemt om aftenen. Det gjald specielt, hvis der havde været tale om varm mad til frokost, her ville det blive for meget med to gange varm mad.

Dagligdagens studier varierer som nævnt meget: Nogle har et meget fast program med et stort antal faste timer, skemalagt gruppearbejde osv., mens andre blot skal følge enkelte forelæsningsrækker, hvilket fx blot kan kræve fremmøde til et par dobbelt forelæsninger i løbet af ugen, endda forskellige steder i byen, og med forskellige kantiner. For nogle indeholder studieforløbet også perioder med erhvervspraktikker, hvilket giver en dagligdag, der godt kan sammenlignes med en almindelig lærlingepraktik, eller for den sags skyld en 9-17-dagligdag på et ordinært lønarbejde, i disse tilfælde spiller arbejdspladsens frokostkultur en stor rolle. Det er karakteristisk, at der er store variationer i dagligdagen mellem de enkelte semestre, ligesom også nogle må pendle mellem forskellige uddannelsessteder. Rammerne for dette hverdagsliv giver således ikke mange muligheder for at opbygge faste frokost/aftenmad-rutiner, men stiller dem derimod overfor en konstant mængde af forskellige valgmuligheder i deres mad- og måltidspraksis, som de på pragmatisk vis skal håndtere.

Omfanget af købemad på studiet fordeler sig så på tre måder, nemlig; 1. Fast kantinespisning, 2. Noget de nogle gange gør, og 3. Noget de aldrig gør.

Omfangsmæssigt fordelt sådan, at der er to, der altid spiser i kantinen, fire der gør det nogle gange og seks, der aldrig gør det. Herudover er der så de, der ikke er studieaktive, samt et par stykker, der får mad på arbejde.

De to, der fast spiser på studiestedet fortæller:

"... og så tager jeg til universitetet og vi plejer at købe frokost i kantinen, fordi det er sådan rimeligt billigt (fast pris 32.-) og man får meget mad [...] det kan være sådan ris, forskellige typer salat nogle gange agurker og tomat eller [...] den varme ret som er kartofler eller kød eller fisk eller lasagne alt muligt [...] og efter de startede på det og til den pris, så har jeg ikke lavet så meget mad herhjemme, det er fordi, så [...] i stedet for at spise den mad, jeg ville have spist til frokost, så spiser jeg den så.. ja om aftenen (10.2:00:02:20-00:02:35).

Og:

".. øhm.. så i skolen, så har de lidt forskelligt varm mad.. lasagne eller kyllingebryst og frikadeller og sådan noget og så har de salatbar.. og alt muligt.. det er sådan noget blandet.. pastasalat eller tunfiskesalat... det koster.. femogtyve eller seksogtyve, det er meget billigt.. det kommer lidt an på, hvad du køber.. hvis du køber en lille salatskål, så er det seksten.. og så en stor tyve eller femogtyve.. og så hvis du køber ekstra lasagne eller sådan noget, så koster det måske femten ekstra.. så det plejer jeg at spise, varmt måltid [...] og.. ja og så plejer jeg at spise- jeg har ikke lyst til varm mad igen, når jeg spiser varm mad i skolen og sådan, så spiser jeg bare rugbrød eller yoghurt eller.. frugt eller sådan noget. (13.2:00:02:14-00:02:16).

At gøre fast kantinespisning til en del af hverdagsrutinen, som disse to har gjort, indebærer altså for det første, at de helt undgår at skulle gøre afviklingen af frokosten til noget, de behøver aktivt at tage stilling til hjemmefra. Men som det ses bliver konsekvensen for dem også, at de nøjes med kold mad om aftenen; for dem synes den faste rutine med kantinespisning direkte demotiverende for at lave varm mad. I begge citater er medtaget en kort gengivelse af, hvad der har været på menuen. Om man synes det virker tiltrækkende, er selvsagt en smagssag, men det synes som om menuen både rummer variationsmuligheder og gode muligheder for at spise ernæringsrigtigt. Menu-modellen med en varm ret i kombination med en salatbar går for øvrigt igen for de fleste af de andre kantinetilbud, der møder de unge, og ingen af dem begrundet deres fravalg af kantinemad med, at maden skulle være dårlig eller kedelig. Det gør derimod spørgsmålet om pris. Gennemsnitprisen for en frokost ligger på 25-30 kr., hvilket ingen synes er urimeligt. To af drengene (med en solid sult) fortæller dog, at de ikke kan spise sig mætte for dette beløb, fordi der afregnes efter vægt, og så vil det løbe op på 40 kr, hvilket de synes, er klart "for meget". Selvom 30 kr. ikke anses for en urimelig pris set som udtryk for, "hvad man får pengene", kan det alligevel løbe op set i forhold til det samlede madbudget på kr.1.500.-, som de fleste angiver som deres madbudget. Det peger på, hvorfor der for dem må blive tale om en overordnet prioritering mellem *enten* en måltidspraksis, der kombinerer køb af varm mad til frokost med kold mad til aften *eller* kold mad til frokost, kombineret med

hjemmelavet varm mad til aften. Hvilket jo altså også har været den konsekvens, de to, der fast køber ind i kantinen, har draget.

Selvom det økonomiske hensyn indgår for alle i deres valg eller fravalg af kantinemad, ville det imidlertid være misvisende at se det som den eneste årsag: For det første, som også nævnt ovenfor, fordi en hel række helt praktiske og fysisk-tidsmæssige forhold synes at kunne spille ind; hvornår skal de møde, hvor er de rent fysisk ved frokosttid, hvordan kan det indpasses med andre aktiviteter, herunder også om de den pågældende dag overhovedet er hjemme om aftenen. For det andet peger de unge selv på de forskellige sociale rammer, der kan være for frokosten på uddannelsesstedet; Her peger nogle på, at hvis man skal sidde alene og spise uden at være en del af et fællesskab, *"så kan man ligeså godt tage hjem og spise"* eller at det kan være *"hyggeligere at gå ud med en ven og spise et eller andet sted i byen"*. Som det tredje, kan der, som tidligere nævnt være forbindelse til morgenrutinerne, i den forstand, at kantinespisning kan være en nødløsning, man må vælge, hvis man ikke har fået spist morgenmad eller nået at få smurt en madpakke, eller som enkelte henviser til, kan kantineindkøb være udtryk for noget, de gør, når de har behov for selvforkælelse eller trøst.

Problemstillingen med sammenhængen mellem kantinespisning og aftenmadsspisning skal for det første tjene som illustrativt eksempel på det dilemma, der opstår, hvis man både ønsker at tilvejebringe gode og billige kantinemuligheder blandt unge, men samtidig også ønsker at motivere dem til selv at tilberede deres aftenmad. Når færre unge end voksne regelmæssigt laver aftenmad kan det – i hvert tilfælde nogle af dem – være udtryk for, at de er ganske godt tilfredse med den varme mad, de kan købe til frokost og derfor nedprioriterer aftensmåltidet. I den udstrækning dette er tilfældet vil det også sige, at fx de mange initiativer, der gøres for at udvikle gode og attraktive kantinetilbud, kan have den sideeffekt, at mange afstår fra selv at gå i køkkenet. Det skal for det andet tjene som illustration af, at der kan være grund til forsigtighed med hensyn til at vurdere tendensen til stigende udespisning på bekostning af hjemmetilberedt mad i et entydigt negativt lys, jf. henvisningen til Allan Warde og diskussionen om de globale mad- og måltidstendenser i kapitel 2, side 20. Hvis man vil drage normative slutninger, bør det ses i sammenhæng med hvilken type af udespisning, der i givet fald er tale om.

Om mellemmåltider og spisning "on-the-go"

Som tilfældet er med såvel de unges morgenmads- som frokostpraksis kan også omfanget og karakteren af mellemmåltiderne tænkes at have betydning for motivationen for selv at gå i gang med madlavningen derhjemme. I interviewene blev temaet mellemmåltider behandlet i sammenhæng med såvel slikspiseri, udespisning

(på restaurant), køb af take-away og spisning "on-the-go", hvilket vil sige spisning imens de unge var på vej mellem forskellige aktiviteter, fx til og fra uddannelsesstedet.

Overordnet set springer tre forhold i øjnene: For det første, at alle de unge synes at have et meget reflekteret forhold til deres egen små-spisning, hvilket for nogle ytrer sig som faste selvvalgte regler, der skal regulere "små-spiseriet" i hverdagen. For det andet at karakteren og omfanget af spisning af mellemmåltider i høj grad synes at kunne ske på baggrund af en række pragmatisk bestemte valg, som de må træffe under indtryk af de konkrete situationer som dagligdagen stiller dem overfor, som fx aftaler med venner, erhvervsarbejde, transport til og fra uddannelsesstedet. Hvilket også betyder at grænserne mellem, hvad der er mellemmåltider og hvad der er måltider, bliver flydende, ligesom udespisning også kan rumme alt fra restaurantbesøg, over cafébesøg til besøg på en grillbar på vej hjem efter en tur i byen.

Med hensyn til omfanget af mellemmåltiderne fortæller 11 af de unge, at de har erfaringer med forskellige former for spisning af mellemmåltider, mens 4 fortæller, at de aldrig gør det. Af dem, der indimellem gør det, er det dog kun et par stykker for hvem, det indgår som en fast del af deres måltidsrutiner, mens det for resten kun sker ved særlige lejligheder.

Som begrundelse for at spise mad ude pegede de unge på fire forhold:

- Det kunne være det bekvemme, hvis de skulle flere forskellige ting i løbet af dagen, og det derfor ville blive for bøvlet at skulle hjem på kollegiet for at få noget at spise; det nævnes især i forbindelse med, at man skal til fest og er sammen med nogle andre, i de tilfælde blev det ofte nærliggende at spise en pizza eller shawarma.
- Udespisning sammen med venner, hvad enten det er som led i et cafébesøg, når de er på shoppetur, eller hygger sig efter en endt forelæsning.
- Flere nævner også, at de ofte køber burgere og pizzaer, når de er på vej hjem fra fest, hvilket flere fortalte ofte skete i forbindelse med beruselse, hvor man godt kunne få lyst til "noget lækkert, ulækkert", som en pige formulerede det.
- Endelig er der, som vi har set ovenfor, også nogle, der nævner manglende morgenmad, som en årsag til, at de kan blive nødt til at købe noget.

Med undtagelse af to af drengene, var det også karakteristisk, at ingen af de unge overhovedet bryder sig om at skulle spise noget alene, når de er i det offentlige rum; det er med en formulering fra to af pigerne "ikke hyggeligt". Flere nævner også, at de slet ikke bryder sig om at spise, imens de går. De to drenge, der nævner, at de godt kan finde på at købe noget ude og spise det alene, nævner i tilføjelse hertil, at de lægger

vægt på at finde "et godt sted" at sætte sig som fx i en park eller ved kanalerne i den indre by.

Bekymringen med hensyn til omfanget "on- the-go-spisning" har, siden Mary Douglas' introduktion af begrebet *grassing* (Douglas 1974), spillet en central rolle for en af de måltidskulturelle bekymringsdiskurser, som det blev præsenteret i kapitel 2, side 22. I forlængelse heraf skal blot tilføjes at hvis man betragter de unges praksis og refleksioner, sådan som det kommer til udtryk i denne undersøgelse, giver det ikke indtryk af, at de "græsser som køer, og bevidstløst tager, hvad der byder sig til", snarere tværtimod. Hvis man vil blive i de animalske metaforer, måtte de snarere siges at være at sammenligne med bjerggeder, der behændigt hopper omkring og bevidst-kritisk sørger for at få de bedste godbidder.

Som tilfældet ovenfor i forhold til sammenhængen mellem kantinekøb og lysten til at lave mad er der også grund til at pege på, at omfanget af mellemmåltider/udespisning og udespisning ikke nødvendigvis behøver at have noget at gøre med en manglende motivation for selv at lave mad, den kan også hænge sammen med det, der tidligere er blevet omtalt som "den unge livsstil", hvilket også - med tanke på de unge i denne undersøgelse - vil sige en livsstil, hvor byrum og sociale muligheder udnyttes og prioriteres, også selvom det betyder, at man ikke kan komme hjem og få lavet mad til sig selv hver aften. Hvilket ret beset også kan opfattes som et positivt kulturelt udtryk, selvom det så for nogle indebærer, at de får lavet aftenmand mindre regelmæssigt.

Opsamling: Madlavningspraksis som en del af hverdagens øvrige aktiviteter

Skal dette afsnit opsummeres, må det blive i en konstatering af, at unges madlavningspraksis, nødvendigvis må forstås i sammenhæng med det samlede måltidsflow, der udgør en del af deres hverdagsliv.

Som illustrative eksempler, er anført:

1. at morgenmaden er noget, der skal overstås, fordi de ikke er sultne, hvilket for nogle kan betyde ufrivillig køb af kantinemat op af formiddagen
2. at spisning af kantinemat kan virke demotiverende på lysten til at lave mad om aftenen
3. at prioriteringen af mellemmåltider og spisning ude i byen ikke behøver at være udtryk for en manglende lyst selv at lave mad, men derimod kan være et udtryk for en tilværelse, hvor det ikke altid er hensigtsmæssigt, at skulle hjem for at lave mad.

Hvad synes de unge selv, at de er gode til at lave, og hvad er svært

Spørgsmålet om, hvad de unge synes er svært og nemt at tilberede bliver i interviewene behandlet i forbindelse med min opfordring til at nævne tre retter, som de mener, de er gode til at lave, og tre retter som de synes er nemme.

Som nævnt blev de unge spurgt om, hvad de synes de er gode til at lave: Her falder de typiske svar på forskellige varianter af gryderetter (med kødsovs eller kyllingestykker som den centrale ingrediens) og som det fremgår af den tidligere gennemgang af de retter, som de unge typisk spiser til aftenmad, er der netop også tale om gryderetter som regel kombineret med en form for pasta, der i øvrigt også, som også tidligere nævnt, er den foretrukne aftenmad blandt unge generelt. Der tegner sig således en klar sammenhæng mellem det, som de unge selv synes, de er gode til at lave og det, de rent faktisk tilbereder i hverdagen, altså en praksis, hvor de tilbereder det de selv synes, de er gode til at lave, mens omvendt de også har fået en vis rutine med – og forståelse for – de køkkenfaglige færdigheder, der knytter sig til tilberedningen af netop denne type af aftenmad. I den udstrækning det bliver derved, kunne man tale om en situation, hvor hensynet til at mad skal være noget, som man er god til at lave i forvejen, begrænser variationen i praksis, mens omvendt den deraf følgende manglende variation i praksis udelukker indøvelsen af de nye rutiner og forståelser, der ville kunne betyde, at man synes, at man bliver god til at lave flere typer af retter; det er, hvad jeg vil betegne som ”*et lukket tilberedningsfagligt kredsløb*” (for en nærmere diskussion og perspektivering se fx Caraher 1999, hvor en af pointerne er, at når mænd i højre grad end kvinder savner køkkenfaglige kompetencer, hænger det måske blot sammen med det simple faktum, at de laver mindre mad end kvinder, altså færdigheder kommer gennem praksis).

Som vi senere skal se, er det imidlertid ikke det fulde billede. Der bliver nemlig også lavet meget anden mad end spaghetti med kødsovs og kyllingestykker; de unge kaster sig også ud i retter, som de ikke i forvejen er fortrolige med, og som i øvrigt kan synes relativt komplicerede. Det, der som en foreløbig pointe, skal fremhæves i denne sammenhæng, er, at det stor set aldrig sker, hvis de kun skal lave mad til sig selv.

Med hensyn til det, som de unge finder svært, viser en simpel optælling af de unges tilkendegivelse om, hvilke retter de syntes var sværest at tilberede, at den klareste fællesnævner, med seks tilkendegivelse blandt de 16, at være steg/hele kødstykker, mens sovs kom på en andenplads med 3 tilkendegivelser, mens de øvrige tilkendegivelser var enestående. Det viste sig imidlertid, at kun en enkelt af dem, der angav ”steg/hele kødstykker” som svære at lave, faktisk havde prøvet at lave det.

Min nysgerrighed blev derfor vakt i forhold til, hvordan de kunne udtale sig om, at noget var svært, hvis de ikke havde gjort sig praktiske erfaringer med det, hvilket førte mig frem til, at begrebet "svært" kan rumme flere betydninger, end man måske umiddelbart skulle tro, hvilket viser sig også at få betydning for min efterfølgende identifikation af forskellige typer af madlavningspraksis.

Når jeg i det følgende har valgt at illustrere fortolkningsargumenterne med relativt omfattende henvisninger til interviewudskrifterne, er det også med tanke på, at det bliver det eneste sted, hvor de direkte interviewcitater vil blive gengivet i afhandlingen. Senere hen, når vi kommer frem til identifikationen af de forskellige praksistyper, vil henvisningerne alene finde sted i form af mine sammenskrivninger.

Interviewer: *mm .. hvad med nogle ting der er svært at lave?... eller er der sådan nogle ting du har lyst til at så tænker ej jamen det er altså..*

Mette: *øhm nej .. ikke rigtig noget jeg har tænkt over .. altså jeg tror det.. at sådan nogle .. men jeg kunne forestille mig at det var svært med sådan noget med stege og .. flæskkesteg og sådan noget men .. det har jeg aldrig rigtig haft lyst til at lave selv*

Interviewer: *nej*

Mette: *øhm .. også mest fordi jeg ikke gider at lave det til mig selv [...] ... øhm .. det er nok også fordi jeg ikke gider bruge så meget tid i et køkken*

Interviewer: *mm*

Mette: *så jeg vælger tit de .. nemme ting*

Interviewer: *mm og stege hvad med sådan en oksesteg .. vil du .. også*

Mette: *jeg har aldrig prøvet at lave det*

Interviewer: *nej*

Mette: *må jeg indrømme*

Interviewer: *nej ..*

Mette: *så jeg ved faktisk ikke om det vil være svært*

(Transskription: 9.2.00:22:34-00:23:51)

Citatet giver anledning til at pege på tre forhold, markeret ved min understregning: Det gælder for det første, når Mette udpeger en ret, hun faktisk ikke har prøvet at lave, men som hun kan forestille sig vil være vanskelig; jeg vil kalde det for en "*forestillet manglende tilberedningsforståelse*", der må opfattes som forskellig fra en "*erfaret manglende tilberedningsmæssig forståelse*". For det andet, hendes sammenkobling af "*det svære*" med "*det hun ikke gider*", og her melder spørgsmålet sig, om "*det svære*" skal forstås som i betydningen "*kompliceret*" eller "*tidskrævende*". Og endelig, hendes henvisning til at hun ikke vil kaste sig ud i noget besværligt, når det kun er til hende selv; altså et eksempel på en mulig sammenhæng mellem det "*at have nogen at lave mad til*", og motivationen for at kaste sig ud i noget besværligt.

Forestillet manglende kompetence:

Flere af de andre unge gav som nævnt udtryk for, at udpegningen af "svære retter" ikke nødvendigvis er udtryk for en erfaring, således Rosa, der nævner

".. .. en steg ville jeg aldrig købe og lave, det sku mere, jeg har bare en eller anden tanke om, at det er mega besværligt. Det har jeg aldrig kastet mig ud "

(Transskription: 7.2.00:24:36),

Og Liv, der siger at:

"Stege i ovne.. det har jeg faktisk ikke prøvet.."

(Transskription: 15.2.00:21:14)

og Jes, der udpeger tilberedning af sovs som det svære:

"jeg kunne forestille mig at lave ..bearnaisesovs helt fra bunden.. det har jeg ladet mig fortælle, at det er rigtig udfordrende, hehe.."

(Transskription: 3.2.00:29:40).

At Liv ovenfor bruger udtrykket "*faktisk*" og Mette i det indledende citat brugte vendingen "*jeg må indrømme*", vil jeg tolke som et udtryk for, at de gennem samtalens repliskifter selv bliver opmærksomme på, at deres udpegninger ikke hviler på erfaringer, men netop på forestillinger.

Det næste spørgsmål, der rejste sig var om også andre af de unge skelnede mellem det svære i betydningerne "tidskrævende" og "kompliceret". Det gjorde de, om end med forskellige variationer:

Først et eksempel fra en af mændene:

Asbjørn: *..øm ja Quiche Lorraine har jeg [lavet] men det det er meget besværligt*

Int: *hvad siger du?*

Asbjørn: *Quiche, ja det er sådan en fransk madtærte. Det tager bare alt for lang tid her. Hvis man skal lave det i dag bruger jeg sådan en foodprocessor som kan ordne en del ting, som kan lave dejen, mens jeg står og laver noget andet. Det kan man ikke rigtigt her, så tager det bare lang tid så.*

Int: *Er det fordi det er noget du har lyst til at lave men nej det er altså svært?*

Asbjørn: *..Ej det er ikke fordi det er svært mere fordi det er besværligt end hvis det ja.....*

(Transskription: 10.2.00-11.57-00:12:48)

Her genfinder vi dikotomien i hans adskillelse mellem "det svære", der må forstås som det komplicerede, og "det besværlige", der må forstås som det tidsskrævende. Når han fortæller, at han "ikke laver den hér", henviser han til kollegiet, mens han i stedet gerne laver den, når han laver mad hos sin familie, og hvor de også har den omtalte foodprocessor, der kan spare ham noget tid.

Jeg vil tolke hans udsagn som et udtryk for at netop *Quiche Lorraine* er en ret, som han har opøvet en rutine i at tilberede, jf. diskussionen ovenfor om at rutine, som gør at det ellers komplicerede ikke længere opleves som sådant. Derfor vil han heller ikke kalde det for svært, men derimod nok besværligt, men altså i betydningen "tidsskrævende". Hvilket han så kobler til sine hverdage, hvor han ikke mener at kunne afsætte så lang tid, som det ville tage.

Havde det ikke været, fordi han selv får foretaget en skelnen mellem det "svære" og det "besværlige", kunne man have troet, at spørgsmålet om hvorvidt en ret var svær eller ikke svær at tilberede, ville være afhængig af, hvor den blev tilberedt, hvilket ville være svært at forstå. Men i og med at han gør det åbnes for en forståelse af begrebet svært både kan dække over at noget opleves som kompliceret, men også at det kan dække over at noget opleves som (for) tidsskrævende, uden at der behøver at være noget sammenfald.

Asbjørn synes således at have de rutiner og den forståelse (viden/know-how), der kræves for at kunne lave *Quiche Lorraine*, men han gør det kun i weekenderne, hvor han har god tid og kan tage en foodprocessor til hjælp. Det er derfor begrebet "det svære" fortolkes forskelligt. Denne fortolkning illustrerer, hvorfor en given praksis altid må forstås i sammenhængen med sin gennemførelse.

Med dette eksempel for øvrigt også en illustration af, hvordan en køkkentechnologi, kan betyde, at der alt andet lige bruges *mindre* tid på selve madlavningen, uden at det betyder at kvaliteten af den mad, der bliver lavet, bliver forringet jf. diskussionen af tidsstudier som målestok for udviklingen i omfanget og kvaliteten af madlavning i kapitel 2, side, side 27.

En lidt anden variation af temaet om svært og besværligt gives i det følgende:

Int: *Så er der sådan lidt, at hvis du skal vælge tre ting, når du skal lave mad som er rigtigt svært[...]*

Rosa: *Jeg lavede en ret til min middag der er krydder kylling og kartoffelfyld, så skal man nemlig først lave retten så skal man rulle det i rispapir og skal man vende det i æg og rasp og så stege det*

Int: *ja..*

Rosa: *Det er sådan noget jeg tænker, åh det ville jeg ikke orke at lave*

Int: *Fordi det tager tid?*

Rosa: *Ja det tager tid men smager rigtigt godt, det er det, men tænker du på vanskelige ting?*

(Transskription: 7.2.00:23:14-00:23:25)

For det første gives med citatet endnu et eksempel på, hvordan begrebet "det svære" umiddelbart bliver fortolket som det "tidskrævende", og fortolkes som noget andet end "det vanskelige", som er det udtryk, Rosa ville bruge om det, hun synes er tilberedningsmæssigt kompliceret. Det bemærkelsesværdige er dels hendes pointering af, den smagsmæssige oplevelse hun fik ud af sin tidmæssige investering, dels at det skete i forbindelse med afholdelse af en middag. Andetsteds har hun nemlig fortalt om de særlige middage, hun med jævne mellemrum holder med sine veninder, og at det altså var i forbindelse med en sådan middag, at hun lavede denne meget tidskrævende ret. Pointen er her, at den tid, som hun investerer, hænger tæt sammen med, at det ikke blot er til hende selv, "for så ville hun ikke orke det", som hun siger. Igen altså et udtryk for, at "det der svært at lave" ikke nødvendigvis dækker over, at oplevelsen som kompliceret, men derimod at det er tidskrævende.

Som et sidste eksempel på, hvordan "svært" både kan tolkes i betydningen, at det tager lang tid, og som udtryk for, at det kan være kompliceret, skal nævnes Michael. Der citeres relativt omfattende, dels med henblik på også at få Michael' refleksion over sin egen prioriteringsmulighed i forhold til tiden, og dels fordi det også giver et illustrativt eksempel på, hvordan de unge kan inspirere hinandens madlavningspraksis i deres køkkensamvær:

Interviewer: *Er der ikke sådan nogle øh ting du godt kunne tænke dig at spise, men som du lader være med at lave, fordi du tænker det er for svært? [...]*

Michael: *..kylling ... kyllingesuppe .. hønsekødssuppe*

Interviewer: *Det kan du godt lide at spise, men...?*

Michael: *Jeg kan godt lide at spise øh .. men det .. det er også igen for stort arbejde... synes at tage sådan en hel kylling...*

interviewer: *Ja?*

Michael: *Der skal koges ind og ... det der med at det skal koge sådan i flere timer og så skal man sidde ude i køkkenet og holde øje med det*

Interviewer: *mm...*

Michael: *Og det er ikke lige det. .. jeg synes jeg har tid til.*

Interviewer: *Hvad med dengang du lavede flæskkesteg [som han tidligere har fortalt om] var det svært?*

Michael: Ej ... det var det egentlig ikke

Interviewer: mm...

Michael: Det var bare en .. time og tyve minutter i ovnen .. så skulle man bare lige hælde noget vand på en gang imellem

Interviewer: Ja hvad med sådan noget... kan man nogle gange blive lidt misundelig på det de andre [to andre unge i køkkenet, der ofte spiser flæskesteg] skal spise eller..

Michael: Øh ja .. når de andre spiser flæskesteg ... når Aske og Nikolaj spiser flæskesteg med sovs og kartofler

Interviewer: Ja

Michael: Så kan jeg godt blive lidt misundelig

Interviewer: Ja

Michael: Øhm .. men nej ellers ikke

Interviewer: Mm...

Michael: Så synes jeg bare, så kan jeg jo bare selv lave det, hvis det er.

Interviewer: Ja

Michael: det ik- de laver ikke sådan kompliceret mad sådan helt vildt jeg kan godt saqtens lave det, hvis jeg bare har tid .. øh giver mig tid. (Transskription: 4.2.00:26:33).

Udover at give endnu et eksempel på, at "det svære" umiddelbart bliver fortolket i betydningen "det tidskrævende", og ikke som det "komplicerede" giver citatet også et eksempel på den betydning de rent fysiske ophold i forhold i køkkenet kan have: Som Michael fortæller, har "besværet" for ham været forbundet med, at han måtte være til stede i køkkenet under hele tilberedningen, hvilket, udover at han har skullet afsætte tid i hele tilberedningsperioden, også har betydet, at han ikke rigtig synes, at han har kunnet foretage sig andre ting imens. Det får så stå hen i det uvisse, hvorfor kyllingen – i modsætning til flæskestegen - har krævet hans konstante tilstedeværelse, måske et udtryk for, at den har været tilbøjelig til at koge over for ham. Som den anden pointe skal nævnes den selvrefleksion replikskifterne giver ham anledning til, når han afslutningsvis siger "øh giver mig tid". Hermed antydes, at han godt er – undervejs i samtalen bliver - klar over at spørgsmålet om tid ikke alene sættes af de ydre omstændigheder for hans hverdagsliv, men også er et udtryk for hans egne prioriteringer.

Opsamling: Svært og nemt

Intentionerne med dette tema om at få de unge til at beskrive, hvad de synes, de er gode til at tilberede henholdsvis, hvad de synes er svært blev ikke indfriet på detailniveau.

1. Det viste sig dog, at der var en klar sammenhæng mellem det, som de lave i forvejen og det som de selv pegede på, at de er gode til at lave, hvilket er blevet

betegnet som *"et lukket tilberedningsfagligt kredsløb"*, der beskriver en situation, hvor hensynet til, at den mad som man vil tilberede, skal være noget man god til at lave i forvejen, begrænser variationen i en madlavningspraksis, mens omvendt, den deraf følgende manglende variation i madlavningspraksis udelukker indøvelsen af de nye rutiner og forståelser, der ville kunne betyde, at man synes, at man blev god til at lave flere typer af retter.

2. At det, som de unge udpeger som særligt svært at lave, nemlig tilberedning af hele kødstykker, har de med en enkelt udtagelse ikke prøvet at lave, det bliver betegnet som en *"forestillet manglende tilberedningsforståelse"*. Dette bliver opfattet som en modsætning til *"erfaret manglende tilberedningsforståelse"*, der vil komme på tale, hvis man faktisk har prøvet at lave noget, men har erfaret, at man ikke har haft den tilstrækkelige forståelse til at resultatet kunne blive, som man gerne ville.
3. At begrebet *"svært"* ikke entydigt må forstås som *"kompliceret"* i den forstand, at det kræver gennemførelse af delprocesser, som man ikke er fortrolig med på forhånd, men også kan betyde *"tidskrævende"*. I betydningen tidskrævende kan spørgsmålet om, hvorvidt noget er svært, derfor siges at være situationsbestemt, det afhænger nemlig af, om har tid og om man mener, at det er umagen værd at bruge tiden.

Videocase 1

Videocasen, der er vedlagt på bilags-dvd, "Afpudsning af svinemørbrad", stammer fra den videobaserede optagelse af fire unge, der blev bedt om at afpudse en svinemørbrad. Under optagelsen blev der gennemført en løst struktureret samtale, hvor de bl.a. blev bedt om at fortælle hvad de gjorde. Tre af dem, havde ikke tidligere tilberedt en svinemørbrad, mens en havde gjort det ofte. De går alle uopfordret i gang med at afpudse mørbraden

Mette: Forestiller, sig at det, der skal skæres væk, er sener, hvilket hun fortæller, at ikke har prøvet før, men har set det blive gjort en gang. Hun har "ingen ide om hvorfor", men fortæller sig at hun kunne forestille sig, at de vil være blive irriterende at tygge i. Hun er bange for at maltraktere kødet med kniven, men håber at "kunne skjule det ved stegningen". Er meget tøvende i arbejdet. Afpudser 25 g. og bruger 7½ min.

Thomas: Går straks i gang, vil skære fedt af, opdager ikke sener, og ved ikke "hvad han skal forvente", men forstiller sig at den kan blive hård at tygge på. Han har gået udenom udskæringen i butikkerne, fordi det ikke er helt nemt. Han hakker meget i kødet. Afpudser 69 g og bruger 7½ min.

Lea: Har ikke prøvet det før, men har hørt at man skal skære sener væk, og kan forstille sig at de bliver stive, når man skal spise dem, men det er "udelukkende på intuition". Bruger fingrene meget, så det bliver et pille arbejde. Stopper for ikke at grave sig dybere ned (men ikke af hensyn til tidsforbruget). Afpudser 21 g og bruger 3½ min.

Andres: Laver det ofte og skærer altid "de værste sener fra", og fortæller at han ikke gør det, fordi han "er kræsen, med hensyn til sener og fedt, som mange andre, folk kan være fedtforskrækkede, men senerne er gode at få af, fordi de kan blive seje". Arbejder rutineret med kniven. Ved også godt, at man kan købe mørbrad uden bimørbrad. Afpudser 12 g. og bruger 2 min.

Casen skal illustrere følgende:

- at den manglende forståelse af procedure og know how kan have betydning for hvor lang tid arbejdsgangene tager, og betyde et større madspild,
- at den manglende forståelse af procedure og manglende know how kan betyde at man afholder sig fra at købe bestemte råvarer,
- at den manglende redskabshåndtering, også kan betyde at man afstår fra at gå efter det optimale,
- at det at lave mad til sig selv kan betyde at nogle af tids- og ulejlighedsmæssige grunde afstår fra at gå efter det optimale resultat.

Om viden og tid som motivationsfaktorer

Spørgsmålet om, hvad der kan motivere de unge til at lave mere mad, vil primært blive behandlet i forbindelse med kapitel 7's identifikation af de forskellige typer af madlavningspraksisser. Når det allerede nu introduceres sker det med særligt fokus på aspekter, der knytter sig til "viden" og "tid" som mulige motivationsfaktorer, og som blev præsenteret i afhandlingens kapitel 2, side 25-28.

1. Mere viden om madlavning som motivationsfaktor

Spørgsmålet om mere viden blev berørt i interviewene, da jeg spurgte om, hvad de "mener ville kunne motivere dem til at lave mere mad". Blandt mange andre ting var der syv, der på forskellig måde henviste til mere viden (I survey blandt danske unge angiver for øvrigt 41 %, af de unge "mere viden" som noget, der ville kunne give dem mere lyst til at lave mad (Forbrugerrådet 2010).

Det er imidlertid karakteristisk, at ønsket om mere viden - i de unges egen fortolkning – ikke bliver knyttet til konkrete køkkenfaglige færdigheder, som fx "hvordan man fileterer fisk", "koger kylling", "steger hele kødstykker" eller "afpudser en mørbrad", men derimod blot holder sig til generelle henvisninger til "mad" i al almindelighed.

Som en mulig fortolkning på denne generelle form for henvisning skal peges på, at ønsket om mere viden ikke nødvendigvis udspringer af situationer, hvor de har savnet viden om bestemte tilberedningsprocedurer, men derimod - som, tilfældet var med udpegningen af de retter som de mente var svære at tilberede. Der kan i stedet – som tilfældet i forbindelse med udpegningen af retter, der var svære at lave, være tale om en *forestilling* om, at mere viden om mad vil kunne motivere dem, hvilket de så ikke knytter til en type af retter, men til mad i al almindelighed. Når de ikke har gjort sig praktiske erfaringer med madlavning, hvor de har savnet viden, kunne en grund være, at de undlader at kaste ud i at lave ting, som de ikke på forhånd er fortrolige med at lave i det, som jeg tidligere har betegnet som "*et lukket tilberedningsfagligt kredsløb*".

I den udtrækning denne tese holder, altså en situation hvor de kun laver de retter, som de i forvejen er gode til at lave, og derved undgår at blive konfronteret med den eventuelle manglende detailviden, som de derfor også har svært ved at sætte ord på. Hvilket får dem til blot at henvise til mad i al almindelighed.

Et andet bemærkelsesværdigt forhold i forbindelse med nogles ønske om "at vide mere om mad" lægger langt større væg på "hvordan denne viden skal formidles", end på hvad den skal indeholde. To illustrative eksempler: Først Kristoffer, der på min opfordring til at udpege tre ting, der vil kunne øge hans lyst til at lave mad, svarer:

Kristoffer: *hm.. en ting kunne være at der er en eller anden person der på magisk vis tager mig i hånden og at nu skal jeg sat'me lære dig at lave nogle fede retter.. øhm.... øh... en anden måde kunne være at.. ja det er lidt af samme tråd men.. måske lave mere mad med vennerne*

Interviewer: mm..

Kristoffer: *øhm.... altså ikke sådan at det er dem der laver en ret til mig og så laver jeg en ret til dem men sådan at vi laver maden sammen*

(Transskription: 12.2. 00:50:40-00:50:48)

Dernæst Michael, der på samme opfordring svarer:

Michael: *ja ... øh så måske en person der kan fortælle mig det .. i stedet for en bog jeg skal læse*

Interviewer: *altså .. i stedet for kokebog så en .. nej øh*

Michael: *ja en person som bare sådan altså .. øh .. der kan vise det ... i stedet for man skal læse det*

Interviewer: *ja*

Michael: *en sidste ting ja nogle at gøre det sammen med tror jeg*

(Transskription: 4.2. 00:43:10-00:43:35)

Som det fremgår af begge citater pointeres det, at den form for videntilegnelse de efterspørger, skal være praksisbaseret, i den forstand at man skal gøre tingene og/eller se, hvordan det bliver gjort, og dels at de kobler det sammen med en form for fysisk konkret fællesskab.

Udover at pege på, at videntilegnelse for dem altså ikke skal være noget, man læser sig til, men noget, der bliver vist en, er det også bemærkelsesværdigt, at de begge direkte henviser til, at det skal foregå gennem en fysisk nærværende ansigt-til-ansigt relation til en person. For Kristoffers vedkommende ligefrem med tilføjelsen "*en der på magisk vis, tager mig i hånden*", en person som i øvrigt skal selv skal være i stand til at kunne "*lave nogle fede retter*". Den tydeligste forbindelse til det sociale fremgår også af citatet med Kristoffer, når han uopfordret glider over i at nævne "*at lave mere mad med vennerne*" og endda gør det med bemærkningen "*det er lidt af samme tråd*". Kristoffers sidste bemærkning fortolker jeg som et udtryk for, at han ønsker at understrege, at det

for ham er selve den fælles madlavningsproces, der ville være det egentligt attraktive og ikke blot det at have nogle at lave maden til. Citatet giver også anledning til en bemærkning om, at der måske gemmer sig en form for implicit frygt for, at man – som urutineret kok - i givet fald ville kunne risikere, at blive udsat for kritik fra de andre; en frygt for det, der i det forrige afsnit, med en henvisning til citatet fra Sidsel, tidligere blev betegnet som en *madmæssig præstationsangst*.

Et lidt andet perspektiv på ønsket om videntilegnelse gennem praksislæring gives af Jes, hvis udsagn om, hvad der ville kunne motivere ham, også rummer en pointe med hensyn til værdien af samværet med de andre i køkkenet:

Efter at have udpeget et lækkert køkken og bedre knive, som det, der ville kunne motivere ham, beder jeg ham forsætte:

Interviewer: *det var ét forslag .. har du .. har du flere ting du kan komme på man kunne gøre for at give dig..*

Jes: *ja men .. det skulle vel være at omgås mere blandt folk som ... ja i bund og grund bare blive inspireret mere.. [...] .. det det er jo et kollegie det her og ret ofte så ville jeg.. når der er en der kommer herud og skal til at lave mad .. så ville jeg kunne sige hvad personen skal til at lave..*

Interviewer: *..mm..*

Jes: *..indenfor .. rimelig lille omfang ville jeg sige ikk'..*

Interviewer: *..mm.. mm..*

Jes: *..øhm .. og den holder næsten altid altså .. så på den måde så .. så kender vi hinandens ..*

Interviewer: *..mm..mm..*

Jes: *..mønstre rutiner efterhånden..*

Interviewer: *..mm..*

Jes: *..så selvfølgelig det at man var blandt flere..*

Interviewer: *..mm..mm..*

Jes: *..som kunne inspirere én..*

Interviewer: *..mm..*

Jes: *..øh .. altså hvis der boede en .. en kok eller en kokkestuderende .. herude .. det kunne jeg forestille mig at det ville .. det kunne nok godt .. også øge min interesse indenfor madlavning ..*

(Transskription: 3.2.01:15:26- 01:16:24)

De mange ophold er gengivet for at vise, at Jes reflekterer over sine svar, inden han giver dem, hvilket jeg fortolker som et udtryk for, at han også for sig selv må finde en mening, forstået som en sproglig kommunikerbar formulering af sin egne umiddelbare

og ikke reflekterede tilkendegivelse. Jess afsluttende henvisning til, at det ville være inspirerende med en kok eller kokkestuderende, ligger fint i tråd med den pointering af den personlige kontakt, som vi også så gøre sig gældende for Michael' og Kristoffers vedkommende.

Det nye er, at han undervejs i sin refleksion også peger på en form for - hvad jeg vil kalde for den *passive social læring*, der følger af den blotte tilstedeværelse sammen med de andre kollegiebeboere. I sin refleksion synes det, også som om han tænker over, i hvor høj grad han faktisk er bekendt med de retter, som de øvrige beboere tilbereder (spørgsmålet om "kendskab til hvad de andre i køkkenet tilbereder", er for øvrigt blevet specifikt behandlet i interviewene, og det viste sig, at alle de beboere, der havde deres daglige gang i køkkenerne, også kunne gengive de andre beboeres mad- og måltidsvaner detaljeret og retvisende i henhold til de pågældendes egne udsagn). Og ikke nok med det, han taler også om, at det medfører, at "*vi kender hinandens...[.] mønstre rutiner efterhånden*".

Opsamling: Viden som motivationsfaktor

1. I den udstrækning man kun laver den mad, som man i forvejen er god til at lave, undgår man at blive konfronteret med det, som man ikke ved og ikke kan.
2. At den form for videntilegnelse de efterspørger, gælder mad i al almindelighed og ikke bestemte færdigheder i tilknytning til bestemte retter.
3. Den videnformidling, som de unge efterspørger, skal være praksisbaseret, i den forstand at man skal gøre tingene og/eller se, hvordan det bliver gjort, og dels at de kobler det sammen med en form for fysisk konkret fællesskab og uden at man skal være bange for at få madlavningsmæssig præstationsangst.
4. Der sker en betydelig passiv læring ved det blotte samvær med andre unge, der laver mad.

Videocase 2:

Eksempel på sammenhæng mellem forståelse af bakterieindhold, hygiejneproblematik, produktvalg og stegepraksis

Reference til en video på 2-3 minutter, der visuelt og/eller ved anvendelse af udsagn fra måltidsvideo belyser følgende:

Valg af kødtyper

1. Vælger lyst kød, når det er til hende selv og hun selv skal lave det, men hvis hun spiser ude, hvor andre tilbereder kødet, vil hun gerne spise kød. To typer kød: kyllingestykker og hakket oksekød, flere forskellige ting med kylling, end med oksekød
2. Laver aldrig steg, ikke fordi hun ikke kan lide det, men fordi hun ikke ved hvordan man gør
3. Har ikke haft lyst til at lære at lave steg, men hun har lært sig selv, at lave alt muligt andet selv (lukket kredsløb)
4. Ikke rigtig glad for rødt kød, når det er steg Kan ikke lide kød, der stadig er rødt inden i.
5. Hun kan godt lide vildt, men bliver nødt til fx at gå på restaurant, hvis familien giver. så kan det godt være, at hun vælger et eller andet, som hun ikke kender
6. Kan godt lide "kød i sig selv".
7. Kan godt lide svinekød, men synes at det er svært at lave, ved fx ikke hvordan man steger koteletter og spiser det derfor ikke, men gerne bacon, koteletter og kød i tern.
8. Bliver bange, hvis hun ikke er sikker på at kødet er gennemstegt, så derfor vælger hun hellere at overstege det, selvom hun godt ved at det kan resultere i at kødet bliver overstegt eller sejt, så heller lave noget andet, hun har det samme forhold til koteletter, som til bøffer
9. Central at det ikke må være rødt, derfor kan hun godt lide at skære det ud i små stykker.

Stegepraksis:

1. Mærker om panden er varm, men tager ikke hensyn til det og lægger kyllingefiletterne på umiddelbart, selvom panden ikke er helt varm, men er sig bevidst at hun ikke tager konsekvensen af sin viden. At hun – ved at se andre gøre noget tilsvarende - lært sig en procedure, men uden at hun egentligt har forstået sig hvorfor, hvorfor det er blevet til en tom rutine. Bruger de praksisteoretiske kategorier på en delaktivitet.
2. Efter 17 min stegning gør hun klar til at se, om de er færdige, hvilket hun tjekker ved at tage dem af panden og skære i dem: Fortæller at hun godt ved, at der sikkert er en smartere måde at gøre det på, end at stå over det og mase kødet ned på panden på alle sider. Ved at der er nogle, der fx kan trykke på den, men hun gider ikke at det er rødt, og vil være helt sikker, så vil hun hellere gøre det på en besværlig måde
3. Hendes stegepraksis tager relativt lang tid, og kræver megen opmærksomhed, når hun står og "håndvender det",

2. Mere tid som motivationsfaktor

Ønsket om "mere tid" er også noget af det, de unge peger på, som vil kunne give dem lyst til at lave mere mad. I forskellige variationer nævnes det – som tilfældet var med ønsket om "mere viden" - af 7 af de 16 unge (kategorien indgik som vi så også i Forbrugerrådets kortlægning, hvor 34 % pegede på det, som noget af det, der ville give dem mere lyst til at lave mad (Forbrugerrådet 2010).

For en overfladisk betragtning giver henvisningerne til "*mere tid*", som en motiverende faktor for at lave mere - eller mere tidskrævende - mad god mening, ligesom det kan synes som en indlysende forklaring på, at de ikke gør det i det omfang, som de gerne ville.

Som tilfældet har været ved de foregående kategorier, pegede analyserne af de unges udsagn, imidlertid også i tilfældet med "tidskategorien" på, at det ikke forholder sig så simpelt. Det er fx langt fra givet, at mere tid vil blive omsat til mere madlavning, sådan som det blev diskuteret i forbindelse med gennemgangen af udvalgte elementer i Tim Langs & Martin Carahers *Transition thesis*, i kapitel 2, side 26-28, med en antagelse af, at ønsket om mere tid til madlavning, ikke nødvendigvis ville være ensbetydende med at mere tid også ville blive omsat til mere madlavning, fordi madlavning i forvejen indgik i en prioriteret afvejning mellem hverdagslivets øvrige gøremål. Et andet fænomen, der viste sig var, at henvisningerne til tid, som en barriere, ikke nødvendigvis har med mængden af tid at gøre, men også kunne dække over andre og dybereliggende forhold, der snarere handler om, hvordan de havde det med, at skulle arbejde under tidspress og koordinere flere forskellige processer på samme tid. Først et eksempel til illustration af, at mere tid – til trods for at det nævnes som en motiveringsfaktor - ikke nødvendigvis ville afstedkomme en ændret madlavningspraksis.

Efter at Mette har fortalt mig om sit hverdagsliv med mad, studier og eksaminer, beder jeg hende om at komme med forslag til, hvad der ville kunne give hende mere lyst til at lave mad, hun svarer:

Interviewer: *ja så kommer der lidt her med tre forslag til hvis man nu skulle få dig .. til at få mere lyst til at lave mad selv ... sådan tre ting der skulle til*

Mette: *jeg skulle måske lave til flere mennesker*

Interviewer: *ja*

Mette: *øhm have lidt mere tid .. tror jeg*

Interviewer: *ja .. altså hvis du havde mere tid nu .. hvis det ikke var så hårdt med al det eksamen og sådan noget .. så .. tror du du ville*

Mette: *ej det ville jeg nok ikke hehe*

Interviewer: *ja det ved ikke*

Mette: *hvis jeg skal være helt ærlig så ville jeg nok ikke så ville jeg nok stadig have det sådan at det skulle hurtigt overstås"*

(Transskription: 5.2. 00:55:00-00:55:34)

Som det fremgår, er det første Mette nævner, at hendes lyst til lave mad er tæt forbundet til at have nogle at lave mad til; et aspekt vi tidligere har set med en pointe om en mulig sammenhæng mellem lysten til at investere tid på madlavning og det, at det skal være til glæde for nogen, nemlig dem, der skal spise det. Men herefter nævner hun så *"lidt mere tid"*, men tilføjer dog et *"tror jeg nok"*; det vil jeg fortolke som et udtryk for, at hun selv tager et lille forbehold i forhold til hendes eget umiddelbare udsagn om tidens betydning. Det skal også bemærkes, at hun taler om *"lidt"* mere tid, og altså ikke blot *"tid"*, hvilket peger i samme retning.

Mit opfølgende spørgsmål sigtede på en bekræftende præcisering, men som det fremgår, fører det hende i stedet bort fra hendes umiddelbare første svar, og henimod den afsluttende selvmodsigelse; *"stadig have det sådan at det skulle hurtigt overstås"*. At det sker med en indledende bemærkning om *"at hvis jeg skal være ærlig"*, fortolker jeg som et udtryk for, at hun gennem replikskiftet bliver sig helt bevidst, at hendes umiddelbare svar mest var et forsøg på *"hurtigt at komme på noget"*, i betydningen at opfylde mit spørgsmåls fordring med et gensidigt meningsfyldt svar. Dette vil jeg karakterisere med begrebet *automatsvar*. Det skal tilføjes, at hun jo egentligt har svaret én gang, med det for hende meningsfulde svar, at det ville kræve, at hun havde *"nogle at lave mad til"*, og at det først er, fordi jeg vil have hende til at nævne flere ting, at hun kommer ind på spørgsmålet om tiden. Min intention om, ved at bede hende om at nævne tre forskellige ting - for derved at få belyst flere aspekter ved hendes motivation til selv at lave mad - fører hende egentlig blot ud i et svar, som nok opfylder min fordring om at ville have hende til at nævne mere end én ting, hvorved hun bringer interviewet videre, men egentlig ikke afspejler hendes egen fortolkning af sine motiver.

Som endnu et eksempel på, hvordan kategorien *"tid"*, bliver brugt som *"automatsvar"*, skal Jes citres, idet citatet også kan illustrere, hvordan henvisningen til *"tid"* som en motivationsfaktor/barriere må fortolkes i sin sammenhæng med de sociale rammer for dens anvendelse. Hans udsagn falder som begrundelse for, hvorfor han afholder sig fra at lave mere komplicerede retter:

Jes: i bund og grund tid og .. ja .. jeg ved ikke om man kan sige at det er meget penge her for jeg har ikke engang en idé om om

interviewer: nej nej

Jes: det tror jeg ikke nødvendigvis det behøver at være særligt dyrt

Interviewer: nej nej

Jes: det nok bare .. egentlig også ja .. at ... at så stor er min kærlighed heller ikke til madlavningsprocessen

Interviewer: nej

Jes: at æh .. jeg har bestemt ikke noget problem med det og det kan godt være rigtig hyggeligt man gør det også ofte af ..

Interviewer: mm

Jes: sociale årsager kan man sige

Interviewer: ja ja

Jes: derfor vil jeg også normalvis bruge længere tid i køkkenet sammen med andre også hvis jeg laver mad med min kæreste

(Transskription: 3.2. 00:36:24-00:37:00)

Som tilfældet var med Mette, synes også henvisningen til tiden her at være det, som falder lige for. For Jess vedkommende i sammenhæng med "penge" som han tager med i samme sætning. De efterfølgende replikskifter fører dog også ham frem mod i stedet at foretage sin konkluderende sammenkobling af "tiden" med "det sociale". Med formuleringen "bestemt ikke" synes han at have behov for – over for mig - ligefrem direkte at ville modsige sin indledende henvisning til tiden. Udover negeringen af sit eget indledende udsagn om tidens betydning, er det bemærkelsesværdige, at Jes undervejs i replikskiftet også får nævnt "sin manglende kærlighed til selve processen".

Udover at give et endnu et eksempel på, henvisningen til tiden kan ske som "automatsvar" " gives med citatet også et eksempel på, at henvisningen "tid" som barriere for yderligere madlavning også kan dække over en ulyst ved selve madlavningsprocessen, hvilket der så kan kompenseres for ved de sociale muligheder fælles madlavning indebærer, eller, som for Mettes vedkommende, gennem udsigten til at kunne servere maden for andre.

Som en tredje variation over temaet tid, skal nævnes Michael, idet der – som vi skal se – tilføjes endnu et supplerende element. Også her kommer spørgsmålet om tid på banen i forbindelse med min opfordring til at pege på, hvad der kunne give mere lyst til at lave mad. Michael har som det første udpeget bedre køkkenfaciliteter, og forsætter:

Michael: ...en sidste ting ja nogle at gøre det sammen med tror jeg ... men det er tiden .. hvis man skal så er det nok den sidste

Interviewer: *ja der er jo .. nogle at gøre det* [han har tidligere henvist til betydningen af at have nogle at lave mad sammen med og til] *æ mad sammen med] .. og så siger du også noget med at .. mere tid*

Michael: *ja man kan jo sådan set bare tage sig tiden ..*

Interviewer: *ja*

Michael: *øh lige nu har jeg masser af tid til at lave mad ... men det er mere op til nogen at lave det sammen med*

(Transskription: 4.2. 00:43:35-00:43:57)

Når Michael som afslutning henviser til, at han *"lige nu har masser af tid"*, synes det som om, han foretager, hvad jeg vil kalde for et "praksisfunderet realitetstjek" på sin egen indledende henvisning til tiden som en barriere (bemærk for øvrigt, at også hans indledning, med anvendelse af vendingen "hvis man skal så.." udtrykker et vist forbehold under implicit henvisning til, at han er blevet bedt om at finde på tre ting, som vi også så hos Mette). Og han får gennem sin refleksion pointeret, at tiden som barriere for ham også handler, om hvordan han selv vælger at prioritere den. Det er også bemærkelsesværdigt, når Michael i sin henvisning til, at "han har masser af tid", som indledning tilføjer et "lige nu", fordi han derved overfor mig understreger, at den megen tid ikke må tages som udtryk for, at sådan er det altid, men som en implicit påpegning af, at der er perioder, hvor han må tænkes at have mere travlt med sine studier, erhvervsarbejde og eksamener. Med andre ord; perioder, hvor hverdagslivets øvrige gøremål indebærer, at tidsproblemet i hans opfattelse udgør en reel barriere i en ren kvantitativ forstand, fordi der ikke er tid nok til at lave mad, mens det i den nuværende situation mest handler om, at han ikke vil give sig selv tiden.

Som det sidste eksempel på den måde hvorpå tidsproblemet kan vise sig, skal Dan citeres: I modsætning til de ovenfor citerede, hører han til dem, der fortæller, at han faktisk godt kan lide selve madlavningsprocesserne og laver meget mad, omend han, som det vil fremgå, også klart foretrækker at lave mad sammen med – og til – andre. Citatet tager afsæt i min opsamling på nogle af hans tidligere udsagn om, hvad ville få ham til at lave mere mad:

Int: *...jeg hører jo lidt i det du siger også sådan noget med det du laver... ja altså der er lidt det der med at når du er sammen med nogle andre så får du lavet lidt... mere eller bedre mad*

Dan: *ja det gør jeg det er fordi jeg synes det er sjovt.. det er kedeligt kun at lave mad til mig selv kun..*

Int: *ja*

Dan: *så jeg vil helst lave mad til andre så man kan se deres øh hvad hedder sådan noget deres respons på det ikk'*

Int: *...men det er jo ikke fordi du kan egentlig godt lide fysisk at lave mad selv ikk' når du er derude alene*

Dan: *ja ja det kommer også an på hvor træt man er når man kommer rigtig sent hjem og er træt og man ikke rigtig skal noget så er det sådan lidt årh.. så gider jeg ikke så vil jeg hellere bare smøre en mad..*

Int: *ja*

Dan: *ellers så laver jeg lige hurtigt en pastasalat eller et eller andet*

(Transskription: 11.2. 00:56:17- 00:56:55)

At der kan være en sammenhæng mellem dagligdagens øvrige gøremål og den tid og energi, som man vil lægge i tilberedningen af mad, kan synes som en så banal konstatering, at den knap nok bør nævnes som en analytisk pointe i sammenhæng med unges mad- og måltidsvaner. At det alligevel skal gøres, skyldes to forhold. For det første for at pointere at henvisningen til "manglende tid" sagtens kan være et udtryk for en hel reel situation, hvor tiden simpelt hen ikke er til rådighed i kvantitativ forstand. For det andet, at det forhold, at nogle i visse situationer vælger blot at smøre sig en mad, ikke i sig selv kan tages som udtryk for en generel modvilje mod at lave mad og bruge tid på det; det kan være anderledes i andre situationer.

En sådan mistolkning ville man som eksempel foretage, hvis man, jf. den tidligere omtalte undersøgelse af de unges præferencer for hjemmelavet mad fra Forbrugerrådet, sluttede fra det faktum at 60 % af de unge i denne undersøgelse angiver, at de ikke laver varm mad til sig selv hverdag/næsten hverdag, til en konklusion om, at denne gruppe slet ikke er interesseret i at lave mad. Det kan, som i tilfældet med Dan, der fortæller, at han elsker at lave mad, også være et udtryk for den ganske pragmatiske måde, at måtte foretage sine prioriteringer i en dagligdag, der stiller store krav til fleksibilitet.

Forskellige måder at kunne "være i tiden"

Et andet aspekt ved oplevelsen af tiden som en barriere viste sig som nævnt af have at gøre med, hvordan nogle af de unge fortalte om deres oplevelse af, at skulle håndtere processer, der forløber i tid. De følgende fire eksempler vil vise, hvordan dette andet aspekt kom til udtryk i interviewene.

Først Daniella, der i forlængelse af, at hun har fortalt mig om en særlig velsmagende omgang tapas, hun engang har lavet, men som ikke ville lave igen, fortæller;

Interviewer: *kunne de lide det [Tapas'en] de andre?*

Daniella: *ja rigtig meget*

Interviewer: *nå ... lavede du det alene eller var I sammen*

Daniella: *ja ja ja ... det kan jeg godt klare men... det skal ikke være kompliceret og så og så tager det lang tid jeg .. jeg er ikke tålmodig øhm*

Interviewer: *nej*

Daniella: *så jeg mister min tålmodighed så går jeg og så glemmer jeg maden og ..*

Interviewer: *nå*

Daniella: *maden bliver bare brændt og alt den ... hehe*

(Transskription: 2.2. 01:00:50-01:01:09)

For hende synes problemet med tiden, ikke så meget at have at gøre med mængden af tid, sådan som vi så det tidligere, men snarere, hvad hun selv omtaler som sin egen utålmodighed, hvilket så får hende til at miste overblikket og "glemme maden". Med hendes henvisning til sin egen utålmodighed, kunne man tale om at hendes tidsproblem, består i den måde, hvorpå hun er i tiden. Hun er – i sin egen selvforståelse – simpelthen for utålmodig til at lave ting, der tager tid, og dermed også til mere tidskrævende retter.

Det andet eksempel, gives af Rosa, der på min opfordring til at fortælle om, hvad der ville kunne give hende mere lyst til at lave mad, udover billigere madvarer, fortæller:

Rosa: *... jeg tror bare hvis jeg havde lidt mere overskud i hverdagene at jeg ikke tog den nemme løsning måske hvis jeg koordinerede min dag lidt bedre i forhold til træning for i forhold til i dag for eksempel der skal jeg op og løbe og så tænker jeg at øh så kan jeg ikke spise så meget til aften for så kan jeg ikke løbe det er interval træning jeg skal i dag altså sådan at måske lidt bedre koordinering af hvordan min træning skal være at det ikke bare blive sådan lidt efter hvad jeg har lyst til at jeg bare gør det sådan så min kost bliver mere struktureret jeg ved ikke om du kan sætte dig ind i det?*

(Transskription: 7.2. 00:52:28-00:53:31)

Hun refererer til sit tidsproblem i tilknytning til madlavningen i sammenhæng med hendes generelle besvær med at få struktureret hverdagens samlede aktiviteter, og henviser, som det fremgår til, hvordan dette besvær kan sætte sig igennem for forhold til hele hendes madlavningspraksis. Hvor Daniellas utålmodighed ifbm. selve madlavningen kunne siges at udgøre hendes form for tidsbarriere, kommer tidsbarrieren for Rosa snarere til udtryk som en manglende evne til at strukturere tiden i hendes hverdagsliv som sådant.

Som det tredje eksempel på, hvordan tidsoplevelsen kan optræde som en barriere skal nævnes Liv. Udover at eksemplet giver endnu nogle variationer over det sociales betydning som motivation for madlavningen, skal man især hæfte sig ved hendes henvisning til de krav om tidsstyring, hendes nuværende liv stiller hende overfor.

Int: Så vil jeg.. have dig til at tænke over tre forslag til hvordan man kan styrke din lyst til.. selv at lave mad... sådan en som dig.. hvis der nu er et eller andet der kunne få dig til.. selv at lave endnu mere mad eller et eller andet der skulle ske for at...

Liv: [...] øh.... jeg har en formodning om at jeg måske vil lave mere mad når jeg engang får en lidt mere fast rutine.. fordi.. at jeg husker det som om at jeg.. spiste mere sådan.. rutineret da jeg boede hjemme.. det var sådan morgenmad og så gik man i skole og så spiste man frokost og så tog man hjem.. tog en et eller andet og så spiste man aftensmad.. to-tre timer senere... og.. det der med at man skal møde på forskellige tidspunkter og.. så er man måske hjemme en hel dag.. og så spiser man bare når man har lyst til det og sådan.. det bliver sådan.. lidt u-rutineret og så.. kan det være man ender med ikke at lave mad og så... ja.. jeg tror bare altså.. hvis man har været ude hele dagen så kommer man hjem og er sulten og så laver man mad.. som sådan en helt naturlig.. følge.. men det får jeg afprøvet her når jeg kommer i praktik så kommer jeg jo hjem.. så får jeg at se om den teori holder stik. #01:05:39-7#

(Transskription: 7.2. 01:02:53-01:05:39)

Som for Rosa har tidsproblemet også får Liv at gøre med at hun har svært ved at få struktureret sin tid og dermed også sine måltider. Det interessante i denne sammenhæng er den forbindelse hun foretager mellem hendes nuværende "rutineløse" tilværelse og det liv, hun levede da hun boede hjemme. Rutinerne er tydeligvis noget som hun savner, for at kunne få mere struktur på sin hverdag. Som det fremgår glæder hun sig til en forestående praktikperiode, i en forventning om at dens større ydre krav om struktur vil hjælpe hende, med at få et mere rutinstyret forhold til sin egen tilværelse.

Med Liv er givet et eksempel på et fænomen, som jeg – lidt højtideligt – vil betegne som en "rutinelængsel", der så kan betragtes som et svar på en oplevelse af, at det kan være svært selv at strukturere sin dagligdag, og dermed også, som det fremgår, sine daglige måltider.

Som den fjerde og sidste variation skal vi nu se på Tina. Også her er afsættet min opfordring til at give tre forslag til noget, der ville kunne motivere til lave mad:

Interviewer: så skal jeg spørge dig om hvis man bare tænker på din egen lyst til at lave mad hvad kunne man gøre for at få dig til at lave mere mad tre forslag til det?

Tina: [...] ...og så skulle jeg have tiden til det. måske en sidste burde også at have nogle at lave det sammen med.... eller til [...]

Interviewer: og så sagde du tiden?

Tina: *ja altså som det er nu så prioriterer jeg ikke min tid til at jeg gider at stå ude i køkkenet i tre timer at lave mad*

Interviewer: *men der er også folk som hvis de får mere tid ej så vil de hellere ind og lave noget andet*

Tina: *det ved jeg ikke det kommer også ind i perioder hvis det er rigtigt godt vejr så gider jeg jo ikke stå indenfor jo måske men det kommer an på rigtigt mange ting det kommer også i nogle perioder hvor man kan klare hundrede ting på en gang og så er der andre hvor det en ting.. ikke altså det er svært at sige men umiddelbart mere tid mere lyst ikke men det hele hænger sammen har du køkkenet har du tiden har du pengene jamen så kommer det også ikke*

(Transskription: 9.2. 01:00:43-01:02:55)

Som det centrale skal bemærkes, at hun henviser til at lysten ”kommer også i nogle perioder hvor man kan klare hundrede ting på en gang og så er der andre hvor”.

Hermed stiller hun skarpt på det forhold, at ens forhold til tiden ikke alene synes bestemt af tidens omfang, i betydningen ”megen eller lidt tid til rådighed”, men nok så meget af ens evne til at ”klare mange ting på en gang”, en evne, hun så bemærker, ikke er konstant, men kan variere periodevis. Med andre ord; med den refleksion hun udtaler, peger hun på, oplevelsen af en tidsbarrieres betydning kan have at gøre med hele den livssituation og det humør man kan være i, hvilket med et samlebegreb, og igen lidt højtideligt formuleret kunne kaldes for ”tidsbarrierens potentielle tilværelsesafhængighed”.

I den sammenhæng er det også værd at bemærke at Tina som afslutning på den refleksion som dialogen har afstedkommet, ender med at måtte se på de mange faktorer - tid, lyst, fysiske rammer og penge - som en sammenhængende helhed, hvis enkeltelementer hun egentlig ikke meningsfuldt synes kan adskilles i sine enkeltele. Til det mere kuriøse skal også bemærkes at citatet kan tjene som et eksempel på at lysten til at bruge tid i køkkenet kan have sammenhæng med vejret udenfor, og vel også årstiden.

Opsamling: Tid som motivationsfaktor

Med analyserne er ovenstående citater er givet eksempler på:

1. at henvisningen til tidskategorien, kan være udtryk for, hvad jeg har fortolket som et ”automatsvar”.
2. at henvisningen til tiden som en motiverende faktor, henholdsvis barriere for, lysten til madlavning må ske i en sammenhængende forståelse af, hvorvidt selve madlavningsprocessen overhovedet opfattes som lystfyldt,

3. at samvær med andre, imens der laves mad, og/eller udsigten til at man kan glæde andre ved sin madlavning, spiller ind på om man vil bruge sin tid på den,
4. at ulysten til at bruge tid på tidberedningen, ved fx blot smøre sig en mad, ikke i sig selv kan tages som udtryk for en generel modvilje mod at bruge tid på madlavning, men kan være et situationsbestemt valg, der bliver truffet under indtryk af dagligdagen øvrige gøremål.
5. at tiden kan opleves som et problem i relation til madlavning, fordi man har et utålmodigt temperament,
6. at tiden kan opleves som et problem i relation til madlavning fordi man i øvrigt har svært ved strukturere sit hverdagsliv, hvilket kan sætte sig igennem i form af en *"rutinelængsel"*,
7. at oplevelsen af tidsbarriere kan variere afhængig af ens humør, og hvordan man i øvrigt aktuelt har det i sit liv.

---000---

7. Typologisk analyse og præsentation af de unges madlavningspraksis

Efter at have set på de unges madlavningspraksis i sin sammenhæng til hverdagens øvrige måltider og aktiviteter i et tematisk perspektiv vil jeg nu anlægge et perspektiv, der tager udgangspunkt i de enkelte deltageres praksis. Hvor de hidtidige analyser enten har taget afsæt i data fra interviewene eller de individuelle videooptagelser, vil de fremover også inddrage de Webcam-baserede observationer, og i øvrigt også mere eksplicit refererer til begreberne fra min praksis-teoretiske analysemodel, som den er gengivet i kapitel 3, side 41.

Som afsæt for mit arbejde med at systematisere mine analyser og fortolkninger af de unges sammenkædning af forståelser, procedurer og engagementer, tog jeg udgangspunkt i de madlavningstyper, som Bente Halkier havde identificeret og beskrevet i sit studie om danske kvinders madlavningspraksis (Halkier 2009 og 2011). Det første analytiske spørgsmål var i hvilken udstrækning der ville være fællestræk.

1. Cooking as healthiness (Madlavning domineret af hensynet til sundhed)

"This style of cooking practice revolves around "being healthy" in a broad sense of the term. Cooking is ideally done in such a way that the practitioner feels she is doing something good for herself and her husband's wellbeing, or she uses procedures and products that are considered as more healthy, such as organic foodstuffs and low-fat products [...] Cooking is understood as relaxing activity that is good for the wellbeing of both the cook and those for whom the meals are made" (Halkier 2011: 369)

Sundhed indgik som element i størstedelen af de unges praksisser, men slet ikke på en måde, der gør at det kan udpeges som et dominerende element; det optrådte mere som et supplerende motiv. Desuden dækkede det over en så bred vifte af betydninger, at det lige knap kunne opfattes som ét fænomen. Det gjaldt lige fra dels hensynet til eget udseende, over næringsholdet til de farlige stoffer i maden, hvilket både kunne have betydning for den spisende selv og for det omgivende miljø. Der viste sig dog en tydeligt forskel mellem kvinderne og mændene med hensyn til hvilken rolle sundhed spillede, hvor billedet fra andre undersøgelser blev bekræftet (Holm 2012: 179), sådan at kvinderne lagde mere vægt på sundhedsaspektet i dets forskellige variationer, end mændene gjorde. Omsorgsdimensionen af sundhedsaspekt, altså at ville sørge for at ens familie får sund mad, var der ikke direkte eksempler på, hvilket også ville overraske al den stund at de unge netop ikke levede i en fast familiestruktur. Et aspekt af

fænomenet viste sig dog, når flere af mændene henviste til at det var deres kærester, der mest tog af "det grønne og sunde", når de spiste sammen. Endelig skal nævnes at sundhedshensynet især syntes at spille en rolle i sammenhæng med mellemmåltider/slikspiseri. I den sammenhæng med tanke på udseende og som en stadig opmærksomhed på ikke at få spist for meget.

2. Cooking as craft (Madlavning domineret af håndværk)

"The various activities, understandings, procedures and engagements of this cooking style tend to circle around a notion of the craft of cooking. This is parallel to the notion of mastery of cooking or cooking skills analyzed elsewhere (Moiso et al. 2004: 374-5, Short 2006: 54-64). How cooking is done is mostly not reflected upon, but is rather based on a naturalized notion of knowing what to do and how to do it in order to cook meal, while the skills of the craft and the related cooking procedures have been developed through lifelong practice, starting from early childhood" (Halkier 2011: 366)

Ingen af de unge besad så omfattende køkkenfaglige færdigheder eller rutiner, at der kunne tales om at deres praksis var domineret af "håndværket", hvormed ikke være sagt at der ikke var nogle af dem, der kunne meget i køkkenet. For dem af dem, der havde en relativ stor forståelse, know-how og rutine var det også karakteristisk at det overvejende var i form af nogle "spidskompetencer" på enkelte områder, som de dyrkede i form af "hofretter". Noget andet er så, at nogle gerne så sig selv som gode håndværkere og kokke, med tydelig inspiration fra var forskellige madprogrammer.

3. Planned Cooking (Madlavning som motiveret af planlægning)

"This style of cooking practice shares some characteristics with the cooking style named "cooking as craft", in the sense that know-how, skills and procedures for cooking meals from scratch are largely taken for granted, knowing how to cook draws upon lifelong experiences, dating back to early childhood [...] Cooking is always done on the basis of the running fortnightly plans for evening meals [...] This cooking style supports and emphasize Frances Short's point in her qualitative study of British cooking practices, that cooking skills are much more complex than specific technical abilities, because they also entail further skills, such as organizing, planning and timing (Shorts 2006: 117-18)" (ibid.: 367).

Forhold med tilknytning til planlægning, spillede en stor rolle for alle de unge, men helt overvejende i en negativ forstand. Det gjaldt dels i forhold til koordineringen af de mange delelementer tilberedningen af et måltid forudsætter, og dels i forhold til den række af omkransende praksisser tilberedningen forudsætter (indkøb, transport, restehåndtering og opvask). Hertil kom så koordineringen med de andre aktiviteter, som deres hverdagsliv også bestod af. Der var forskelle mellem hvor godt de unge

bemestrede planlægningsaspektet, men selv for de få, der tydeligt bemestrede planlægningen ved selve tilberedningen, og de omkransende praksisser, var det ikke i sammenhæng med de øvrige elementer i deres praksisser på en måde, der ville gøre at man ville kunne tale om det som et dominerende koordinationsprincip. Det skal også bemærkes at der ikke har vist sig nogen åbenbar sammenhæng mellem at kunne planlægge i madlavningssammenhæng og at kunne planlægge hverdagens gøremål i øvrigt. Nogle levede en meget velstruktureret dagligdag, men var kaotiske, når de lavede mad, mens andre var rimeligt velstrukturerede når de lavede mad, men for øvrigt levede ret kaotisk.

4. Manageable cooking (Madlavning som motiveret af hensynet til overkommelighed)

"This style of cooking practice is mainly coordinated by understandings, procedures and engagements owing to manageability. Cooking is only done on the basis of what the practitioner feels she can handle fairly easily, such as a bowl of rice porridge or a homemade pizza [...] Cooking is ambivalently understood as a necessary and complicated activity, but which at the same time must produce tasty and esthetically pleasant meals" (ibid.: 368)

Det viste sig at hensynet til overkommelighed indgik som delelement i alle de unges madlavningspraksisser, men det viste sig også at det spillede en meget varieret rolle afhængig af om de i den givne sammenhæng lavede mad alene og til sig selv, eller om de lavede mad sammen med og til andre. Når det første var tilfældet var hensynet til overkommelighed dominerende, mens det spillede en væsentligt mindre rolle, når der blev lavet mad sammen med eller til andre; det sociale spillede således en stor rolle for hvorvidt de ville slippe nemt om med madlavningen. I den helhedsorienterede forståelse af en praksis, som jeg har valgt, jf. kapitel 3, side 52, ville det derfor ikke give mening som en selvstændig kategori, men måtte betragtes i sin sammenhæng med den motivation, der knyttede sig til pågældendes kontekstafhængige madlavning. Et andet aspekt der også skal nævnes, er at "overkommelighed", ikke i sig selv siger noget om hvilken type mad der bliver lavet. Det der kan være uoverkommelig for en, kan være overkommelig for en anden; det afhænger helt af omfanget af rutiner og forståelser (understandings/procedures), hos den der laver maden.

5. Cooking as necessity (Madlavning som motiveret af nødvendighed)

"This style of cooking practice is mainly coordinated by necessities. Is necessary for the family to have something to eat, and thus it is necessary for someone to provide these meals [...] Cooking practices must be feasible and the activities have to fit in with all the other distractions of a busy everyday life [...] Cooking is primarily understood as a necessary chore much like other everyday chores, and food work has to fit into the

family division of labor (Beagan et al. 2008). Furthermore, there is a clear parallel in this cooking style with Murcott's analysis of foodwork and cooking as providing for others (Murcott 2000:79)" (ibid.: 369).

Som tilfældet var med kategorien "overkommelighed" viste også kategorien "nødvendighed", at spille en central rolle i forståelsen af de unges praksis, men her betød skiftet fra familiemedlem, med deraf følgende forpligtelse til nødvendigvis at få lavet mad familien, til i ung uden familieforpligtelse, at nødvendigheden gjaldt egen kroppen i form af sulttilfredsstillelse. Selvom det for mange ikke var lysten til madlavning, der drev værket var det nødvendigt for alle at få noget mad. Forskellene var så, i hvilken udstrækning det blot var sulten der nødvendiggjorde karakteren af madlavningen. Samlet set viste det sig heller ikke relevant blot at overtage denne kategori, i den forstand at "nødvendighed" kunne bruges som centralt koordinationspunkt for nogle af de unges madlavningspraksisser. Et andet aspekt med tilknytning til "nødvendighed", der i denne sammenhæng blot skal introduceres, men som jeg senere vil vende tilbage til, er den form for "frivillig nødvendighed" mange af de unge viste sig at praktiserer gennem forskellige former for "forpligtende måltidsfællesskaber".

6. Cooking as improvisation over pleasure (Madlavning motiveret af lystfyldt improvisation)

"This style of cooking practice is coordinated by various understandings, procedures and engagements, but there is pleasure in many aspects of the coordination. Cooking is mostly done according to what the practitioner feels like eating on the day and the foodstuffs, including leftovers, can be found in the fridge, freezer and the cupboards. Shopping is done without a plan for specific meals but in order to have foodstuffs with which to improvise" (ibid.: 365).

Også denne kategori viste sig at rumme elementer af relevans for mit analytiske arbejde, dog således at jeg måtte adskille kategoriens to elementer ad. Der viste sig – ikke overraskende – at være en klar og systematisk sammenhæng mellem de unges forskellige madlavningspraksisser og den lyst hvormed de opfattede selve madlavningsprocessen. Tilsvarende viste også de forskellige grader af og lysten til "improvisation" at udgøre centrale elementer til forståelsen af deres praksis, dog ikke i en nødvendig sammenhæng med det lystfyldte.

Alle de kategorier, der her er blevet introduceret gennem Halkiers typologisering viste sig således at have relevans i mit videre arbejde, men således at ingen af dem blot kunne overtages restlyst, ligesom elementerne i dem, delvist måtte nuanceres. Som årsag hertil skal dels peges på det indlysende forhold at undersøgelserne omfatter helt

forskellige grupper, fra kvindelige familieforsørgere til unge uden familieforpligtelse, dels at jeg har valgt at anskue de unges praksis i et mere individbaseret og kontekstbestemt perspektiv end Halkier gør.

Typologisering af de unges madlavningspraksis

Som en første gruppe udskilte sig en madlavningspraksis, hvor lyst indgik som et tydeligt dominerende element. Det gjaldt ikke alene i forhold til selve madlavningsprocessen, men også i hele viften af tilgrænsende praksisser. De kunne lide at lave mad, tale om mad og spise den. De gik også højt op i smag, æstetik og råvarer. De var også fælles om gerne at ville prøve nyt og blive bedre, og de havde opøvet en række rutiner og køkkenfaglige kompetencer på et relativt bredt repertoire af retter. At de var lystdrevne betød dog ikke at "det at lave mad sammen med og til andre", ligesom for de øvrige unge også spillede en central rolle for deres madlavningspraksis. Deres praksis vil blive sammenfattet den "Den lystmotiverede madlavningspraksis".

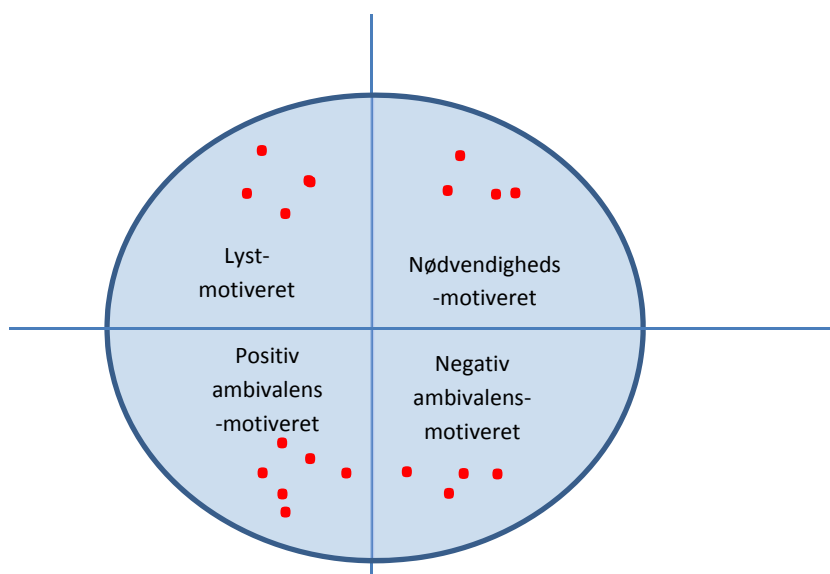
Efter at have afgrænset denne gruppe, blev jeg nysgerrig efter at se nærmere på relevansen af Halkiers begreb om madlavning som "nødvendighed". Også dette koordinationsbegreb, viste sig relevant, for en gruppe der alle gav udtryk for at madlavning var noget, som blot skulle overstås, som en sur pligt, hvilket også blev afspejlet i de retter som de tilberedte. Deres praksis vil blive samlet som "Den nødvendighedsmotiverede madlavningspraksis".

Forskellen mellem at lave mad "af lyst" eller "af nødvendighed" viste sig også at spille ind for de øvrige unge, men den gjorde det på en mere sammensat måde, hvor de to typer af motivation i højere grad var afhængig af den situationelle kontekst hvori madlavningen fandt sted. Og i en form for skiftende motivation, der bedst kan betegnes som en form for ambivalens mellem lyst og nødvendighed. Det viste sig hensigtsmæssig at underopdele denne gruppe af ambivalente.

For en del af de unge bar deres praksis nemlig præg af at den – i modsætning til den nødvendighedsmotiverede - faktisk byggede på, at de godt kunne lide at lave mad, at mad og madlavning blev oplevet som en positiv aktivitet, men at de ikke fik gjort det i det omfang som de gerne ville. Deres praksis blev således præget af, at de "ville et, men gjorde noget andet". Derfor kom mad og madlavning til at fylde meget, men mest i negativ forstand, som en kilde til konstant dårlig samvittighed, hvilket også afspejler sin i deres madlavningspraksis, såvel som deres hele relation til mad og madlavning. Denne praksistype vil blive betegnet som den "*Negativt ambivalent madlavningspraksis*".

Her overfor stod så de unge, hvis praksis ganske vist også var spændt ud mellem "lyst" og "nødvendighed" som centrale elementer, men for hvem det ikke udgjorde noget problem; de var godt tilfredse og havde fået indrettet sig med "ambivalensen" på en måde, der gjorde at de omfattede mad- og madlavning på en positiv måde. Denne praksis vil derfor blive betegnet som *"Den positivt ambivalente madlavningspraksis"*.

De fire praksistyper blev som følger:



I den følgende gennemgang gives for hver af praksistyperne først en fortløbende gengivelse af de relevante portrætter. Derefter følger mine fortolkende og perspektiverende bemærkninger. Hvert af de 16 portrætter er udarbejdet efter den analytiske model, der blev gennemgået i den eksemplariske analyse i kapitel 4, side 72-75.

Det skal understreges, at der – som det vil fremgå – også vil vise sig fællestræk, der ikke kan henføres til den pågældende praksistype. Disse fællestræk vil blive behandlet under et, i sammenhæng med en opsamling på afhandlingens anden del, hvilket også vil sige med inddragelse af pointerne fra den tematiske del. Det skal også bemærkes, at der ikke er eksterne referencer og perspektiveringer undervejs. De bliver inddraget som led i konklusionens perspektiveringer og diskussioner.

Endelig skal nævnes, at den relativt omfattende gengivelse af portrætterne, de fylder ca. en side pr. person, udover at tjene som led i beskrivelsen af de unges madlavningspraksis og efterfølgende som reference for forslagene til, hvordan unges lyst til at lave mad kan understøttes, også er valgt for om muligt at gengive – om blot en flig af – det hverdagslivsperspektiv, hvori deres madlavningspraksis indgår. Man vil som læser derfor også kunne nikke genkendende til en del tidligere anførte pointer fra kapitel 6, med dets tematiske analyser, men i denne sammenhæng altså præsenteret i sammenhæng med et helhedsbillede af den tilværelsessammenhæng, hvorfra de stammer. Af hensyn til den læser, der ikke har tid til, eller finder læsningen af portrætterne interessante, er de gengivet i en mindre skriftstørrelse, og vil kunne springes over, uden at tabe argumentationsgangen. I portrætterne er ikke anført direkte citater fra interviewene, men ved hvert af dem findes en henvisning til det relevante interviewresume, der vil kunne rekvireres efter retningslinjerne som anført i bilag b, og hvorfra det skulle være nemt at orientere sig, og finde de direkte citater/observationer portrætterne hviler på.

Den lystmotiverede madlavningspraksis

Ønsket om at lave mad sammen med og til nogen, er ligesom for de unge, der er opfattet af de andre praksistyper, stærk; de giver alle udtryk for, at de synes at det er kedeligt at lave mad og spise alene og er også tilbøjelige til at vælge det simple og velkendte, men de har fået indrettet sig sådan at fælles madlavning og spisning er blevet en fast del af deres hverdag.

Denne gruppe omfatter tre unge;

***Rosa** (Interviewresumé nr. 7) er 23 år, og læser finansøkonomi på 3. år. Hun er født og opvokset med Srilankanske forældre i en rækkehusbebyggelse i en stor midtsjællandsk provinsby. Sin fritid tilbringer hun mest med familie og venner, men hun går også til fitness, og forsøger at træne sig op til at kunne gennemføre en ½-marathon. Hun har et studiejob i en "Sund-take-away-forretning".*

Hendes hverdag følger ikke noget stramt ugeskema, men hun får for det meste – men ikke altid - spist morgenmad, nogen gange dog blot lidt frugt eller en Nutella mad. Sin frokost køber hun som regel i kantinen på skolen og om aftenen tager hun ofte mad med hjem fra sit arbejde, eller hun køber Sund take-away, men ellers bliver det ofte til Nutella madder eller lidt salat. Ca. en gang om ugen har hun besøg af en veninde, så laver de fx kyllingespyd, råkost, æggeretter eller dessertpandekager, men det kan også være kompliceret tamilsk mad. Når hun er på besøg hos sin familie kan hun godt lide at lave mad til dem (hendes Srilankansk-fødte far er blevet mere åben over for nye retter med årene), men der skal det ikke være tamilsk mad, men noget "anderledes og lækkert", som fx. pasta med mørbrad og fløde.

Rosa bruger indimellem opskrifter, især når hun skal lave mad til sine forældre. Opskrifterne finder hun typisk via Google, men hun har nogle kogebøger og hun kan også godt lide kigge i, kvindebladenes madsider, fx Women og Fitness-world. Hun bruger Facebook og besøger jævnligt en venindes madblog. Hun ser også meget gerne madprogrammer og taler med sine veninder om det hun ser, men hun har ikke lavet nogle af retterne. Tidligere har hun haft en fast "mad-veninde-klub", der var direkte inspireret af TV3-programmet "Til Middag hos".

Rosa kategoriserer sig selv som lidt af en madnørd, og mad spiller en stor rolle i hendes hverdag. Hun er ikke helt tilfreds med sine egne madvaner og vil gerne blive bedre til at få lavet ordentlig aftenmad til sig selv, men hun synes, at det kan være svært at tage sig sammen, når det bare er til sig selv. Hun vil også gerne blive bedre til at koordinere sin hverdag i øvrigt, hvilket også skulle betyde at hun blev bedre til at passe sin fitness. Hun prioriterer sundhed højt, både af hensyn til det ernæringsmæssige, men også med tanke på sit udseende. Hun prioriterer det også højt at maden er hjemmelavet, hvilket for hende vil sige, at der ikke er nogle af ingredienserne, der er købt færdige, fordi hun så "ved at den er lavet med kærlighed og man ved hvad præcist, hvad der i der er i og det er meget hyggeligere". Hun kender godt til begrebet "scoremad", og har en gang læst i en pige-kogebog om hvordan man kan komme nogle særligt stimulerende ingredienser i maden som kan fremme lysten hos manden. Hun har dog aldrig tænkt på at bruge nogle af opskrifterne fra bogen.

Med hensyn til hvad der vil kunne give hende mere lyst til at lave mad, peger hun dels på billigere mad og/eller flere penge til indkøb (især på de sunde fødevarer), dels at hun skal blive bedre til at koordinere hverdagen. Hun nævner også madordninger, som fx den hun har med sin egen veninde.

Rosas madlavningsstil er præget af initiativ og en god forståelse for, hvilke delelementer der skal til for få tilberedt et måltid, og hun er optaget af, at det skal være velsmagende og æstetisk anrettet. Hun arbejder dog ikke særlige rutineret og systematisk, og lader sig nemt afbryde, når den igangværende aktivitet bliver kedelig og/eller og hun kommer i tanke om andre ting, der også skal gøres. Hun er også urutineret i forhold til tilberedningsmæssige færdigheder og hygiejne (som hun i øvrigt har en forståelse for betydningen af). Hun kan godt improvisere undervejs i sin madlavning.

Nikolas (Interviewresumé nr. 6) er 27 år og læser teologi på 2. semester. Han er opvokset i et parcelhuskvarter i en nordvestjysk provinsby. Sin fritid bruger han bl.a. på at gå til fitness, men han er også rigtig glad for at se film og høre musik. Han har et studenterjob, hvor han hjælper udenlandske studerende til rette og introducerer dem til det danske uddannelsessystem. Han har få - og spredte timer - på studiet.

Nikolas spiser som regel altid tidlig morgenmad (havregryn/rosiner). I weekenden kan han godt lide at sove længe og spise æg/bacon. Han spiser ikke sin frokost på studiet, men køber i stedet gerne noget godt slagterpålæg med hjem eller han laver sig en god velsmagende frokost. Nogle gange køber han cafémad sammen med en studiekammerat efter timerne. Han laver normalt altid varm og tidskrævende aftenmad til sig selv, som fx. lasagne, pizza, bøf-tzatziki, spaghetti/kødsovs, men der kan også være andre ting på menuen, og han laver gerne mad til flere dage. Han spiser ofte og gerne sammen med en spise-veninde, hvor de laver "lækker mad". Så sidder de enten ved spisebordet i køkkenet, eller de går ind på hans værelse,

hvor de kan se film imens. Hvis han spiser alene, er det som oftest på sit værelse, hvor han kan se TV.

Han bruger meget sjældent opskrifter, og kun hvis det skal være "noget helt specielt", og i så tilfælde søger han på Google. Har et par kokebøger (Jamie Oliver og Pasta Basta), men han foretrækker at lave mad på "gefühl" og improvisere sig frem.

Han er godt tilfreds med sine egne mad- og måltidsvaner og betegner sig selv som "lidt af en madnørd", for hvem mad spiller en stor rolle i dagligdagen. Sundhed optager ham ikke, hvorimod muligheden for at bruge måltider og madlavning som ramme for social aktivitet er meget vigtig, for hans engagement. Med hensyn til hvad der kunne motivere ham til at lave mad mere selv, peger han primært på, at madvarer skal være billigere.

Hans madlavningsstil er præget af initiativ, rutine, og en stor forståelse for, hvad det indebærer at tilberede et måltid, i forhold til et bredt repertoire af retter. Han er dog ikke udpræget systematisk og lader sig nemt distrahere, hvis der fx er andre i køkkenet, for han er meget socialt anlagt. Han vægter både smagsoplevelsen og det æstetiske omkring måltidet højt og han kan godt lide at inspirere andre. Han går højt op i hygiejne, men kan ikke altid selv helt leve op til idealerne i praksis.

Tim (Interviewresumé nr. 15) er 26 år, læser biologi og er i gang med at skrive sit afsluttende speciale. Han er opvokset i et villakvarter i en nordlig forstad til København. Sin fritid bruger han primært til at gå i byen med sine venner, men han spiller også lidt computer. Han arbejder som studentermedhjælper på et museum. Han synes selv, at han er dårlig til at huske at få planlagt sin dag tilstrækkeligt godt med hensyn til mad.

Tim spiser altid morgenmad, typisk havregrød tilberedt i mikrobølgeovn. Frokosten afhænger af studiet, men han foretrækker at have en traditionel hjemmesmurt madpakke med, men også gerne lidt frugt/grønt. Til aftensmad laver han typisk varm mad, fx kylling med noget kokosmælk eller ris (bryder sig ikke så meget om pasta), men laver også meget gerne mere tidskrævende ting som fx hjemmelavet pizza med blåskimmelost og han bager også gerne selv. Han mener ikke, at han laver anderledes mad, når det er til ham selv i sammenligning med når han har gæster, fordi han helst vil servere det, han selv kan lide. Det gælder dog ikke, hvis maden skal bruges til "at score med", for så er det vigtigste for Tim, at den, som man laver mad til, skal kunne lide det. Han kan godt finde på at købe mad udefra, som fx pizza, men kun i forbindelse med at han har tømmermænd.

Tim bruger hverken kokebøger eller opskrifter (har dog kokebogen "God Mad Let at Lave", men bruger den ikke). Hvis der virkelig skulle være noget, som han har lyst til at lave, men ikke tør kaste sig ud i, vil han ringe til nogen i sin familie.

Tim er godt tilfreds med sine egne madvaner og kategoriserer sig, ligesom Rosa og Nikolas som "lidt af en madnørd". Mad spiller en stor rolle for ham i dagligdagen, han synes selv, at han er en god kok. Han lægger vægt på, at tingene er sunde, hvilket for ham frem for alt indebærer, at der ikke må være tilsætningsstoffer i maden. Han kan derfor ikke fordrage færdigretter med tilsætningsstoffer, fordi han mener, at det er udtryk for, at man ikke vil bruge den tid, som det kræver at passe på sig selv og andre, hvilket for Tim også er et udtryk for, at man ikke bruger den nødvendige tid på at sætte sig ind, hvad maden indeholder. Med hensyn til hvad der kunne motivere ham til at lave mad mere selv, peger han primært på flere penge til at købe mad for,

men også mere tid og mere køkkenudstyr. Han foretrækker klart at lave mad sammen med andre, ellers synes han at det er kedeligt, og kan godt lide at optræde og vise sine evner som kok. Det er næsten altid Tim, der laver maden, når han spiser sammen med sin kæreste.

Hans madlavningsstil er karakteriseret ved en høj grad af rutine i forhold til de grundlæggende køkkenfaglige færdigheder, initiativ, engagement og med en stor forståelse for, hvad det indebærer at tilberede et måltid i forhold til et bredt repertoire af retter; han er god til at holde styr på flere parallelle enkeltelementer og han elsker at improvisere og finde på nyt undervejs. Han kan godt bevare overblikket, også når han laver mad sammen med andre.

Rosas madlavningspraksis er som for de øvrige afhængig af hendes mulighed for at kombinere den med samværet med andre med en tendens til ikke at få prioriteret madlavningen, hvis det kun er til hende selv. Hun er for øvrigt også typisk med hensyn til ikke at være sulten fra morgenstunden; morgenmaden skal overstås, men er vigtig for at undgå at hun bliver sulten op af formiddagen. Det, der adskiller Rosas madlavningspraksis, er den måde, hvorpå hun med afsæt i sit grundlæggende lystfyldte forhold til mad og madlavning har indrettet en hverdag, hvor mad og madlavning fylder meget: Hun har studenterjob i en sund take-away-kæde, hvilket har den sideeffekt, at hun kan tage mad med hjem, og dermed begrænser sin lyst til at spise usund "slikkemad" om aftenene, fx i form af Nutellamadder. Hun har en fast spiseveninde og en spiseklub, hvor hun tydeligvis er den initiativtagende, hun kan godt kan lide at improvisere og finde på nyt. Og hendes madlavning er også blevet en fast bestanddel af hendes familiebesøg, hvor hun gerne udfordrer forældrenes (specielt faderens) srilankanske madtraditioner. Endelig er hun en flittig mediebruger, når det kommer til emner om mad (og fitness); hendes spiseklub kom i stand med direkte inspiration fra et madprogram, hvor deltagerne på skift er på besøg hos hinanden – og tilbereder mad til hinanden.

Rosa får, som flere af de øvrige kvinder nemt dårlig samvittighed, når hun ikke kan tage sig sammen til at lave rigtig mad og forfalder til slikspiseri og som for disse har det ikke at gøre med, at hun ikke ved hvad der er sundt og usundt. Hendes udfordring ligger i, ikke at give efter lysten til det det nemme og usunde. Hvor hun måske ikke har den store viljestyrke "up front", og for øvrigt selv tilskriver det, at hun ikke er noget "ordensmenneske" hvad angår de daglige måltidsrutiner, så synes det som om, hun gennem sociale forpligtelser har formået at vende sin glæde ved mad til noget positivt. For hende består det centrale livsprojekt nemlig i at få mere struktur på hverdagen og måltiderne, hvilket så også indbefatter mindre slikspisning. Glæden ved at lave og spise mad er således blevet, hvad jeg vil kalde for en positiv kraft i hendes aktuelle tilværelsesprojekt. *Livsstrukturering* kommer på denne måde også til at indgå som et element i hendes lystmotiverede madlavningspraksis med de tilknyttede emotioner. Selvom Rosas madlavningspraksis med baggrund i observationsstudiet hverken synes at

være præget af stor rutine, eller en omfattende tilberedningsfaglig forståelse eller knowhow giver hendes hverdagsliv og hendes lystmotiverede madlavningspraksis grund til at tro, at den successivt vil udvikles i det, der i relation til udviklingen af tilberedningsfærdigheder vil blive betegnet som en *positiv tilberedningsfaglig spiral*. Det skal endelig bemærkes at Rosa, ikke som størstedelen af de unge fra de andre grupper, ikke peger på ”nogen at lave mad sammen eller til”, som noget, der ville kunne give hende mere lyst til at lave mad, men derimod på flere penge. Hvilket nærliggende kan fortolkes som et udtryk for, at hun er sig bevidst at hun allerede har nogle ”at lave mad sammen med og til”. Dette svar deler hun for øvrigt med de andre i gruppen med den lystmotiverede madlavningspraksis.

Det næste portræt handler om **Nikolas**, der i sammenligning med Rosa, synes at have lidt flere faste vaner både med hensyn til morgenmaden og aftensmaden, dvs. mere i retning af det, der tidligere er blevet betegnet som *det faste måltidsflow*. Han får dog ikke frokost via sit arbejde, men køber i stedet gerne noget velsmagende, enten slagterpålæg i kombination med noget hjemmelavet, som han spiser derhjemme, eller han spiser ude, og helst sammen med en af sine studiekammerater. Selvom Nikolas sørger for at få lavet varm mad til sig selv hver aften, spiller det sociale også en stor rolle for hvilken mad han får lavet; den bliver mere ensformigt, når det kun er til ham selv. I modsætning til Rosa spiller sundhed ikke nogen rolle for ham, og han spiser da heller ikke specielt ernæringsrigtig; for ham er det smagsoplevelsen, der er det centrale. Nikolas har ligesom Rosa fået arrangeret sig med nogle spise- og madlavningsfællesskaber. Og som tilfældet er med hende, er det også ham som er den initiativtagende. Han synes også at have en interesse for - og rutiner med - de mere organisationskrævende delprocesser, herunder også de indkøb, der indgår i måltidstilberedningen. Han har også tydeligt en stor glæde ved at dele ud af sin viden om madlavning, råvarer og sine smagsoplevelser, og han nyder at demonstrere sine færdigheder i et køkken. Hvor vi tidligere har set, hvordan Rosas lystmotiverede madlavningspraksis udover at skabe mulighederne for sociale fællesskaber også indeholdt et *livsstruktureringsmotiv*, kan vi i Nikolass tilfælde tale om et eksempel på, hvordan den lystmotiverede praksis også kan indeholde et *identitetsmotiv*. Det skal også bemærkes at observationsstudiet med Nikolas viser, hvordan det sociale samvær imens man laver mad, tydeligt kan ses på hans arbejdsflow; det bliver mindre fokuseret, med flere ophold, og tidskoordineringen ryger, når han samtidig er ivrigt optaget af samtale. Når Nikolas arbejder alene, sker det derimod i et sammenhængende flow. Pointen ved at fremhæve dette eksempel er, at madlavningsfællesskab ikke i sig selv kan siges at sikre at slutproduktet bliver bedre, eller for den sags skyld, at de køkkenfaglige forståelser bliver fuldt udfoldet. På den anden side er der grund til at tro, at des mere madlavningsrutinerne og knowhow'en sidder på rygraden, des bedre vil man både kunne håndtere samtale og madlavning

samtidig. Endelig skal det som afslutning på bemærkningerne om Nikolas, også bemærkes at han, som Rosa ikke peger på det sociale som det, der ville kunne give ham mere lyst til at lave mad, men derimod at han, som hende, også gerne ville have flere penge til at købe madvarer for.

Det sidste af portrætterne af de unge der er samlet i gruppen med en lystmotiveret praksis er **Tim'**, der som Nikolas også har det, der betegnes som et "fast måltidsflow". Men han adskiller sig med hensyn til frokosten; den består nemlig af en simpel madpakke, men som han fortæller, er det et meget bevidst valg, han har prøvet med andre modeller, men er endt med den klassiske madpakke, der giver ham positive erindringer fra barndommen. Som det er tilfældet med Nikolas, laver han også varm mad til sig selv, men i modsætning til ham, og for øvrigt alle de andre, mener han ikke, at det spiller nogen rolle, om han har nogen at lave mad til, men derimod nok, at "det keder ham at lave mad, hvis der ikke er andre i køkkenet". I endnu højere grad end Nikolas (og delvist) Rosa, sætter han stor pris på at kunne optræde og formidle, og er også tydeligt endnu mere improviserende end det er tilfældet for de to andre; han elsker simpelthen at udfordre sig selv og prøve nyt og udfordre andre med sine uortodokse retter og tilberedningsmetoder, og synes også lidt kontrær i sine madpræferencer, han kan fx ikke lide den ellers så populære pasta. Også han har fået indrettet en hverdag præget af madlavning sammen med og til andre. Dels inden for de sociale rammer kollegiekøkkenet giver, hvor der stort set altid er andre tilstede, når han laver mad, dels i form af faste aftaler om særlige madlavnings-mandagtefter-aftener sammen med nogle af medbeboerne, og dels som den faste kok, når han er sammen med sin kæreste.

I forhold til sundhed er der grund til at hæfte sig ved at han adskiller sig fra det typiske: Han går højt op i sundhed, hvilket han for øvrigt er den eneste af mændene der gør, men det er ikke fordi han – som det ellers er typisk, er optaget af næringsindholdet (som en del af de øvrige mænd, dog er opmærksomme på) og den kaloriemæssige side af sagen, eller sit eget udseende for den sags skyld, men derimod i høj grad i forhold til de eventuelle usunde tilsætningsstoffer, som maden kan indeholde, og som han også i et økologisk perspektiv kobler til et hensyn til den omgivende natur. Det er et område, som han tydeligt er stærk emotionelt engageret i, og hvor han gerne kritiserer andre, der ikke har det som ham. Som begrundelse for at han normalt afholder sig fra at spise mad, han ikke selv har tilberedt, henviser han da også til frygten for, at han skal blive påtvunget at spise noget, som han ikke ved, hvad der er i (dog med en pragmatisk undtagelse, hvad angår pizzaer og burgere i forbindelse med tømmermænd).

Som tilfældet er med Nikolas, kan man også i Tim tilfælde se et eksempel på, hvordan den lystmotiverede madlavningspraksis også kan indeholde et identitetsmotiv. Som for

Nikolas har det for Tim også en konkret udadvendt kokke-dimension, men hvor kokkeidentiteten for Nikolas er knyttet til den *"klassiske gastronomis" område* med fokus på smagen, er den for Tim snarere forbundet til noget *oppositionelt og industrikritisk-kritisk*, med en stærk forbindelse til sin egen og naturens sundhed.

Det bemærkes endeligt at Tim, ligesom Rosa og Nikolas, også peger på flere penge som det, der kan motivere ham til at lave mere mad, altså ikke det at lave mad til nogen og sammen med nogen, som flere af de andre gør.

Fællestræk for den lystmotiverede madlavningspraksis

1. Fælles for de unge, hvis madlavningspraksis primært er lystmotiveret, er at mad i alle aspekter spiller en stor og positiv rolle i deres dagligdag: De kan lide at tale om mad, lave mad, spise mad og går højt op i smag, æstetik og råvarekvalitet. De laver alle mad sammen med og til andre. De kan også alle lide at improvisere og kan godt lide at prøve nyt. Det er imidlertid også karakteristisk, at de i deres madlavningsfællesskaber er fælles om at være dem, der tager initiativ og er dem, der ved mest om mad og madlavning, og godt kan lide at performe. Det er ikke sådan at den samme motivationstype afstedkommer den samme form for madlavning.
2. De unge har opøvet en række rutiner og køkkenfaglige kompetencer på et relativt bredt repertoire af retter, som de fortløbende udvikler i en *positiv tilberedningsspiral*.
3. Gennem arbejdet med de tre unge, hvis praksis er karakteriseret som lystmotiveret, er blevet identificeret to tilknyttede motiver; det gælder for kvindens vedkommende et *livsstrukturermotiv* og for de to mænds vedkommende et identitetsmotiv, i betydningen at *skabe en for subjektet sammenhængende selvforståelse*). I sammenhæng med madlavningen forstået som en kokke-identitet, der viste sig i to varianter, betegnes som henholdsvis en klassisk *gastronomisk* og *oppositionel kritisk*.

Den nødvendighedsmotiverede madlavningspraksis

De unge i denne gruppe er fælles om, at madlavning bare er noget, der skal overstås, en sur pligt, som de helst vil slippe for. Fælles for denne gruppe er også, at de altid laver mad alene og aldrig til andre, men også at de syntes af have affundet sig med at det er sådan. Også for denne gruppe gælder dog, at enten det at lave mad sammen med nogle, eller at lave mad til nogle ville være motiverende. Deres erfaringer med at lave måltider til andre er i sagens natur ikke eksisterende, for de gør det ikke, mens deres erfaringer med selve madlavningen indskrænker sig til et relativt lille repertoire,

som de i forvejen er fortrolige med. De bryder sig ikke om at improvisere og holder sig til det velkendte.

Mette (Interviewresumé nr. 5) er 23 år og læser til farmaceut på 3. år. Hun er opvokset i en villa i en østjysk landsby. I sin fritid går hun gerne i biografen. Hun er også medlem af en fitnessklub, men kommer der dog ikke så ofte. Hun har ikke erhvervsarbejde, fordi hun ikke synes, at hun har tid til det, når hun også skal passe sine studier.

Mette tænker mest på morgenmad, som noget, der bare skal overstås, men får normalt spist et stykke rugbrød, eller noget All Bran/ Corn Flakes. Til frokost spiser hun typisk rugbrød eller en bolle og noget frugt; nogen gange, men ikke altid, spiser hun på sit uddannelsessted. Hun plejer at få lavet varm aftensmad, der typisk består af pølser med spaghetti/kartoffelmos, men det kan også være en wokret, eller noget salat. I perioder hvor hun har travlt og ikke gider lave mad, spiser hun ofte frysepizzaer. Når hun laver mad, er det gerne store portioner, så hun har til flere dage og på den måde undgår at bruge så megen tid på madlavningen. Hvis der er andre i køkkenet spiser hun gerne der, men hvis der ikke er nogen i køkkenet, sætter hun sig i stedet ind på sit værelse, for hun bryder sig ikke om at sidde og spise alene i køkkenet.

Hun har nogle kagebøger, bl.a. "God Mad Let at Lave" og "Spis dig slank", men hun bruger dem sjældent, hvis hun har været i tvivl om noget, har hun i stedet fundet det via Google. Hun er glad for netudgaven af "Karolines køkken". Hun har også set nogle kageprogrammer på YouTube og TV3-programmet "Fire Stjerner Middag", men hun ser det mest fordi det er sjovt at se de vilde ting, som folk kan lave, og ikke fordi det er noget, som hun selv vil kaste sig ud i.

Mette kategoriserer sig selv som en "der ikke kan lide at lave mad, og helst undgår det"; for hende gælder det om, at det skal være nemt og hurtigt og hun laver aldrig tidskrævende retter, fordi hun synes, at det er kedeligt at lave mad til sig selv, hun laver aldrig mad til andre. Hun kan godt lide at høre musik imens hun laver mad, fordi hun synes det gør det lidt mere "festligt". Hun lægger vægt på hygiejnen, men går ikke højt op i om det, hun spiser, er sundt. For Mette er det en afgørende positiv kvalitet ved hjemmelavet mad, hvis man kan smage forskellen i forhold til mad, der er lavet ved brug af halvfabrikata, hvilket hun godt mener, at man kan ved de fryse-pizzaer, som hun selv af og til køber. Scoremad forbinder hun med mad, der lavet med henblik på at glæde den, som den er lavet til, dvs. en livret. Med hensyn til hvad der ville kunne motivere hende til at lave mere mad selv, peger hun på muligheden for at have nogen at lave mad til, men ikke nødvendigvis sammen med. Hun har én gang prøvet at lave mad til sine medbeboere på kollegiet, det kunne hun godt lide.

Hendes madlavningsstil er ikke systematisk og målrettet, og hun har kun rutiner og forståelser i forhold til et meget begrænset repertoire af retter. Hun har ikke erfaringer med tilberedning af måltider til andre.

Daniella (Interviewresumé nr. 2) er 35 år og læser på Handelshøjskolen. Hun er født og opvokset i et lejlighedskompleks i Bukarest (Rumænien). Hun vil ikke udpege nogen specielle fritidsaktiviteter, men hun fortæller at hun kan godt lide at gå på restaurant. Hun arbejder, næsten på fuld tid, som hotel- og regnskabsassistent på et hotel.

Hun springer tit morgenmaden over, fordi hun ikke er sulten, når hun vågner, og tager i stedet blot en kop kaffe, nogen gange spiser hun dog yoghurt og frugt. Frokosten spiser hun typisk på

sit arbejde, det kan fx være et stykke brød med laks, eller lidt salat. Hun kan dog også godt finde på at springe frokosten over og blot tage sig nogle chips og en cigaret. Hun ser ikke frokosten som et egentligt måltid. Hun spiser altid aftensmad, der næsten altid består af en simpel salat, nogle gange med lidt kylling. Indimellem kan hun dog godt lave sig en kotelet til aftensmad. Hun spiser gerne i fællesskøkkenet og ser TV sammen med de andre, da hun synes det er hyggeligere end at sidde for sig selv på værelset. Hun går ofte - og gerne - på restaurant sammen med sine venner. Daniella bruger ikke opskrifter, og hun vil aldrig lave mad, der er kompliceret eller tager lang tid at tilberede. Hun ser gerne madprogrammer, fx "Chef Ramsey", som hun synes er sjov at kigge på, dog ikke på grund af selve maden, men mere på grund af set-uppet med det stærke konkurrencemoment. Også TV 3's "Femstjernet middag" synes hun godt om, men det er mest for at se, hvor dumt de medvirkende opfører sig.

Daniella kategoriserer sig selv som en, "der ikke kan lide at lave mad og helst undgår det", og begrundet det med, at hun har svært ved at overskue flere ting af gangen og slet ikke kan overskue de mange elementer, der kræves, når man skal tilberede komplicerede ting. Det generer hende ikke at bruge tid på tilberedningen, som hun fx gør når hun renses grønsagerne til sin salat. Hun kan godt lide at spise på restaurant, men mest af sociale årsager, og ikke så meget på grund af smagsoplevelserne. Daniella går højt op i sundhed, hvilket hun forbinder med ønsket om ikke at blive tyk. Hende forkærlighed for salat begrundet hun – udover at det er nemt og ukompliceret at lave - også med hensynet til at hun skal have fedtfattig mad, så hun ikke skal bruge tid på fitness. Hun går ikke højt op i hygiejne. Hun lægger ikke vægt på, om mad er lavet derhjemme (hendes forståelse af hjemmelavet mad), og mener, med hensyn til begrebet scoremad, ikke at kærligheden går igennem maven. Med hensyn til hvad der ville kunne motivere hende til at lave mere mad selv, peger hun på, at det kunne være at skulle være få børn, som hun ville kunne lave sjove ting sammen med, som fx skumfiduser.

Hendes madlavningsstil er karakteriseret ved, at hun kan arbejde systematisk og målrettet, i forhold til et meget lille repertoire af retter; nemlig rensning af grønsager til brug for salat. Derudover har hun – udover at stege en kotelet - ingen erfaringer med eller forståelse tilknyttet madlavning; hverken til sig selv eller til andre. Hun begrundet det selv med at hun grundlæggende er meget usystematisk og har svært ved at overskue flere aktiviteter på en gang.

I løbet af observationsperioden tilbereder hun salat til sig selv to gange

Andreas (Interviewresumé nr. 1) er 25 år og han er lige begyndt at læse til fysioterapeut. Han er opvokset i en lejlighed i en forstadskommune vest for København. Han spiller en del computer i sin fritid. Han har ikke erhvervsarbejde, men har tidligere bl.a. arbejdet som phoner hos et pensionsselskab.

Andreas kan godt finde på at springe morgenmaden over, men får dog normal spist en toast eller nogle fryserundstykker om morgenen. Han får normalt – men ikke altid - smurt sig en madpakke (rugbrød med leverpostej og noget pølse), som han spiser på skolen. Undtagelsesvist køber han mad på skolen, men han synes nemt at det bliver for dyrt. Han laver som regel aftenmad til sig selv, typisk hot wings eller spaghetti/kødsovs, men det kan også være et stykke kød med nogle kartofler; altid mad, som han i forvejen er fortrolig med at lave; han har en enkelt "hofret", mørbradmedaljoner med bacon, som han godt kan lide og laver meget ofte.

Indimellem spiser han købe-fryseretter. Han laver ofte mad til flere dage. I forbindelse med tømmermænd kan han godt finde på at købe fastfood, men ellers ikke. Han spiser gerne i køkkenet og ser TV imens.

Andreas bruger ikke opskrifter, når han skal lave mad, men hvis han skal lave noget kompliceret, hvilket han nødig vil, ville han ringe til sin far eller spørge nogle af sine venner. Han har set forskellige madprogrammer, men foretrækker at skifte over til noget andet, hvis han kan få lov til det for de andre beboere, når de ser på det fælles tv.

Andreas karakteriserer sig selv som en "der ikke kan lide at lave mad, og helst undgår det". Han er ikke selv tilfreds med sine egne madvaner, men mener ikke at der er så meget at gøre ved det, med mindre, der var nogle andre der gad lave det til ham. Han lægger dog vægt på, at maden smager godt, og bruger derfor den fornødne tid, så det er ikke et mål, at det skal være så nemt som muligt, men han laver aldrig noget nyt til sig selv, og forklarer det med, at han ikke er "eventyrlysten", hvad mad angår. Han går ikke op i om maden er sund, og har også et afslappet forhold til hygiejne, så længe det ikke bliver besluttet ulækkert. For Andreas er det helt ok at bruge halvfabrikata, når blot det ikke påvirker smagen negativt. Han foretrækker hjemmelavet mad, fordi han synes, at det viser at man vil bruge tid på det. For ham handler scoremad, ikke så meget om selve maden, men mere om den fysiske ramme for måltidet, som fx stearinlys og Barry White-musik. Med hensyn til hvad der kunne motivere ham til at lave mere mad selv, peger han primært på flere penge til råvarer men også på, at det kunne være godt at lære noget mere og at lave mad sammen med andre. Han henviser også til, at man bliver nødt til at lære at lave mad, hvis man ikke har mange penge, men godt kan lide at spise, sådan som det er situationen for ham selv.

Andreas har stor rutine i at tilberede et relativt begrænset repertoire af retter, som han holder sig til og laver ofte. Når han gør det, er hans madlavningsstil karakteriseret ved, at han arbejder systematisk og i et flow. Han improviserer ikke og laver ikke mad til andre.

Mette følger det typiske mønster for det *løst strukturerede måltidsflow*, med morgenmaden som noget der bare skal overstås, frokosten i form af en simpel madpakke, nogen gange som købemad på studiet. Aftensmaden, der enten består af kold mad, færdiglavede pizzaer eller noget simpelt, som fx spaghetti med kødsovs. Som det er tilfældet for de to andre i gruppen fortæller hun, at hun ikke kan lide at lave mad og helst vil undgå det - travle perioder er det da også madlavningen, som hun nedprioriterer, for i stedet at spise købepizzaer eller lign: Som de to andre laver hun aldrig mad til andre eller sammen med andre. Som dem bryder hun sig heller ikke om at skulle improvisere.

Hvad der klart adskiller Mettes udsagn fra de to andre, der heller ikke bryder sig om at lave mad, er hendes eksplicitte henvisning til, at hun faktisk savner at have nogen at lave mad til. Hun synes også at det kan være trist at lave mad alene, men her synes hun at kunne kompensere ved at høre noget musik imens. Hun synes også i nogen udstrækning at have affundet sig med tingenes tilstand og affundet sig med en hverdag, hvor madlavningen entydigt kommer til at spille en negativ rolle, i en slags

erkendelse af, at det ligger uden for hendes nuværende mulighed at kunne tilvejebringe de betingelser, der skal til for at hun kunne få lyst, nemlig at have nogen at lave mad til. Det skal bemærkes, at hun kommer fra en jysk provinsby, og regner med at flytte tilbage, når hun har afsluttet sin uddannelse. Som hun lever nu, synes der ikke at være noget, der ville kunne igangsætte en *positiv madlavningsspiral*.

I interviewet fortæller hun dog hvad, der ville kunne motivere hende til at lave mere mad, at hun faktisk én gang har prøvet at lave mad til de andre på kollegiet, hvilket hun husker som en positiv oplevelse. På den baggrund kunne hun tjene som et eksempel på, at facilitering af former for forpligtende måltidsfællesskaber kunne være en idé, både med tanke på at kunne igangsætte en *positiv tilberedningsspiral*, men også som en supplerende mulighed for unge, der må bryde med deres sociale netværk i forbindelse med at de skal flytte hjemmefra [for en nærmere diskussion af behovet for en særlig opmærksomhed på unge, der lige er flyttet hjemmefra se fx FSI 2013]. Med hensyn til sundhed og smagskvalitet, skal det noteres, at selvom Mette ikke synes at gå højt op i det, bemærker hun dog, at hun ikke synes at de frysepizzaer, som hun køber, smager særlig godt; og hun ved også godt at de ikke er særlig sunde "de er klamme og fede". Men hun vælger dem, fordi det er det nemmeste, og det er det, som hun synes at hun må prioritere, når hun har travlt, og i øvrigt ikke har nogen at lave mad til. Hendes valg synes altså hverken at begrunde sig i manglende viden eller erfaringer med hvad hun kan lide at spise, men derimod i at hun ikke af egen kraft har mulighederne for – eller lysten og modet til - at realisere de sociale rammer der for hende skal til for at mobilisere lysten til selv at lave mad i hendes nuværende situation. Som flere af de andre henviser Mette for øvrigt også til, at hun ser madprogrammer, og også læser i kokebøger, men i og med at hun ikke gider lave mad til sig selv, og aldrig gør det til andre, bliver det aldrig omsat til praksis.

Med hensyn til **Daniella** skal det for det første bemærkes at hun ligesom de fleste af de andre unge ikke er sulten fra morgenstunden, hun foretrækker i stedet en smøg og en kop kaffe. Dernæst at hun udover at lave en salat til sig selv om aftenen, stort set ikke har nogle faste rutiner i forhold til sine måltider. Hendes omfattende erhvervsarbejde synes i høj grad at strukturere hendes dagligdag på samme vis som, hvis hun havde været i fuldtidsarbejde og ikke studerende (et tema som for øvrigt går igen for en af de andre unge, Sanne, og vil blive uddybet der). Som begrundelse for at hun ikke laver mad nævner hun "at hun bare ikke kan overskue at lave mad", og derfor helst undgår det. Det er imidlertid karakteristisk for Daniella, at hverken hendes ustrukturerede måltidsrytme eller yderst begrænsede madlavning på nogen måde synes at genere hende eller udgøre et problem i hendes tilværelse. Hun har med en parallel til Mette, affundet sig med tingenes tilstand, men med den store forskel, at hvor Mette godt kunne drømme om at det skulle være anderledes, og vel håber på det, når hun engang

kan flytte tilbage til Jylland og etablere sin egen familie, har Daniella ingen forestillinger om, at det kan eller skal blive anderledes. Det skal i den forbindelse dog bemærkes at Daniella, som den eneste, peger på at det at få børn, måske ville kunne motivere hende til selv at lave mad, men her i sammenhæng med at hun sammen med børnene "ville kunne lave sjove ting", hvor hun som eksempel henviser til "skumfiduser og sådan noget". Altså ikke hvad man normalt forstår ved egentlig mad.

Hendes måltidsflow er også atypisk med hensyn til omfanget af udespisning; hun går nemlig gerne og rigtig meget på restaurant. Dette giver et eksempel til illustration af, at man ikke nødvendigvis kan slutte fra den nødvendighedsmotiverede madlavningspraksis til en manglende gastronomisk interesse. Tværtimod kan netop den omstændighed, at man ikke selv bryder sig om at lave mad betyde at man går ud for at spise, hvilket så ikke behøver at være ensbetydende med pizzaer, shawarmaer og grillmad, hvis ellers lysten og økonomien er til det. Det giver også anledning til at rette opmærksomheden mod eksistensen af de sydlandske måltidskulturer, hvor udespisning spiller en meget større rolle end det er tilfældet i de skandinaviske lande. For Daniellas vedkommende kan det derfor tænkes at spille en rolle, at hun er født og opvokset i Rumænien, og at udespisning har været en fast bestanddel af hendes tilværelse siden teenageårene. Det skal også bemærkes, at hun i observationsstudiet synes synligt glad for at sidde og se tv sammen med de andre imens hun spiser sin "aftenssalat", hvilket hun for øvrigt har gjort til en fast rutine; så det er ikke måltidsfællesskabets mulighed for socialt samvær hun ikke bryder sig om, men selve madlavningsprocessen.

I relation til sundhed skal nævnes at det for Daniella mest synes at handle om ikke at få spist for meget fedt, så hun bliver fed, hvorimod hun har valgt at leve med cigaretterne, som hun også bemærker, kan tage lidt af appetitten. Hendes konsekvente tilberedning af en simpel salat kan udover sundhedshensynet også betragtes ud fra et "overkommelighedsperspektiv", for så vidt som salaten, ligesom de færdiglavede pizzaer, kan tilberedes uden den store køkkenfaglige forståelse og uden at mange delprocesser tidsmæssigt skal overskues samtidig.

Andreas følger også det løse måltidsflow, med morgenmaden som pligt, frokosten som en kombination mellem madpakke og lejlighedsvis indkøb på studiet, og aftensmaden som noget der skal være ukompliceret at tilberede. Som de øvrige i gruppen laver han heller aldrig mad til, eller sammen med andre, og han kan heller ikke lide at improvisere. Men han adskiller sig fra både Mette og Daniella ved, at han faktisk sørger for at få lavet noget varmt mad hver dag, som han godt kan lide at spise. Han er desuden også atypisk, fordi han har udvalgt sig nogle – ganske vist få – "hofretter", som er relativt tidskrævende og komplicerede at tilberede, men som han meget ofte laver til sig selv, det gælder i særdeleshed nogle mørbradmedaljoner, som alle hans

medbeboere kender til og omtaler som "Andreas's ret". Og hvor Mette fx taler om sine frysepizzaer, som er klamme og fede, og noget som hun må ty til, fordi hun ikke orker andet, har Andreas det ikke på samme måde med de Hotwings han meget ofte spiser, dem sætter han sætter stor pris på. Selvom han opfatter madlavning som noget han gør, fordi han er nødt til det, synes det som om, han ved at udvælge sig nogle ganske få enkelte retter, som han har opnået rutine i at tilberede, og derfor ikke oplever som komplicerede at tilberede, har fundet sin måde at komme overens med sin modvilje mod selve madlavningsprocessen uden at sætte sin glæde med selve maden over styr.

Det er i sammenhængen også bemærkelsesværdigt, at han godt nok nævner at han godt kan lide at lave mad sammen med andre, men det er mest for er for "hyggens skyld", hvormed han mener muligheden for det sociale samvær, han er helst fri for selv at skulle involvere sig i selve madlavningen. Med hensyn til, hvad der kan motivere ham, peger han for øvrigt ikke på, som det ellers er typisk, på nogen at lave mad til, men flere penge, så han kunne købe flere gode bøffer. Han taler da også om sin egen madlavningspraksis som udtryk for at "nøden lærer nøgen mand at spinde", samt at det, der ville kunne motivere andre unge til selv at lave mad, ville være hvis de ikke havde så mange penge, i betydningen, at de i så tilfælde ikke ville kunne købe maden ude, men ville være nødt til – som han – at lave den selv.

På den baggrund kan man - med tanke på Daniellas hyppige udespisning - tale om at der med Andreas som illustration er givet et eksempel på at den nødvendighedsmotiverede madlavningspraksis, i den udtrækning, den også indeholder et gastronomisk motiv i sin konfiguration rettet mod smagsoplevelsen, kan sætte sig igennem på to forskellige måder; nemlig enten i form af *Restaurationspraksis* eller en *Snæver tilberedningsredningspraksis*. Hvilken der kommer til udtryk kan være bestemt af økonomiske hensyn. For Andreas vedkommende er det nærliggende at forestille sig, at han med tiden ville kunne blive en flittig udespiser, i betydningen restaurations gæst, hvis økonomien tillader det, og han i øvrigt ikke bliver aktivt involveret i andres madlavning.

Fællestrækkene for den nødvendighedsmotiverede madlavningspraksis kan sammenfattes som følger:

1. For de unge, for hvem madlavning er motiveret af nødvendighed, er mad primært noget, der blot skal overstås; en sur pligt, som man helst ville slippe for. Fælles for denne gruppe er, at de altid laver mad alene og aldrig til andre, men også at de synes at have affundet sig med det. Også for denne gruppe gælder dog, at enten det at lave mad sammen med nogen, eller at lave mad til, ville være motiverende. Deres ulyst til at lave mad sætter sig ikke igennem ift. hvilken type mad de laver. De bryder sig ikke om at improvisere, og holder sig fast til det velkendte.

2. Den nødvendighedsmotiverede madlavningspraksis kan sætte sig igennem på flere måder, der er blevet identificeret tre; nemlig; 1. *Pizza-praksis* (ved godt at det ikke er sundt), *Restaurant praksis* (som det bemærkes er udbredt i mange andre madkulturer, hvor man går ud for at spise) og *Hof-rets-praksis* (hvis man gerne vil have mad, som man kan lide, men ikke har råd til at købe den).
3. Deres erfaringer med at lave måltider til andre er i sagens natur ikke eksisterende, mens deres erfaringer med selve madlavningen indskrænker til det relativt lille repertoire, som de i forvejen er fortrolige med.

Den negativt ambivalente madlavningspraksis

Det, der i første række forener de unge i denne gruppe er, at de selv opfatter deres relation til mad som problematisk i den forstand, at de ifølge deres egne udsagn godt kunne tænke sig at den var anderledes, men at de har affundet sig med tingenes tilstand. Det gør de, vel at mærke, samtidig med at de angiver, at de godt kan lide at lave mad, og gerne ville gøre det i højere grad. De tillægger generelt mad en positiv værdi og vil åbenbart gerne lave mere mad, end de gør. Herved opstår en form for eksplicit ambivalens, mellem "at ville et, men gøre noget andet". Denne gruppe omfatter fire unge.

Liv (Interviewresumé nr. 16) er 23 år og er ved at afslutte det første år på sit Cand.merc.com.-studie. Hun er opvokset i et sommerhuskvarter på nordkysten af Sjælland. Hun synes slet ikke, at hun har tid til fritidsaktiviteter, når studierne også skal passes, tidligere har hun været glad for at danse, men det synes hun ikke længere, at hun har tid til. Hun kan godt lide at gå i byen og feste lidt, uden at det dog "bliver helt vildt", og det sker dog kun hver anden weekend. Hun har ikke erhvervsarbejde.

Det er ikke altid Liv når at få spist morgenmad, men når hun gør det, består den typisk af et par ostemadder eller havregryn. Til frokost spiser hun normalt fra en frokostbuffet på studiet, det er især nødvendigt i de tilfælde, hvor hun ikke har nået at få spist morgenmad hjemmefra. Aftensmaden består enten af rugbrødsmadder eller af fx pølser og pasta eller noget andet hurtigt. Indimellem kan hun godt spise købpizza, men det opfatter hun som en nødløsning, fordi det er dyrt i forhold til, hvad man får for pengene.

Liv karakteriserer sig selv som en, der god kan lide at lave mad, men hun er ikke helt tilfreds med sine egne madvaner og ville gerne lave mere varm mad til sig selv, for ellers synes hun, at det bliver kedeligt, men hun har svært ved at overskue og planlægge sine måltider og madlavning, og veksler derfor ofte og impulsivt mellem take-away, rugbrødsmadder og simple retter. Hun går meget højt op i hygiejne og oprydning, og hader hvis andre ikke også gør det. Hun er også meget optaget af sundhed, men mest i forhold til at der ikke må være ting i maden, som man kan blive syg af. Ved hjemmelavet mad forstår Liv mad tilberedt helt uden brug af præfabrikerede fødevarer, som hun klart foretrækker som modsætning til "masseproduceret mad, hvor der kan være alt muligt i. Når hun spiser hos sine venner foretrækker hun klart, at det er hjemmelavet, fordi det er "mere lækkert, smager bedre og er mere interessant". Liv mener, at

scoremad er mad, som man kan imponere med, så det skal være noget som er svært at lave og være anrettet flot. Med hensyn til hvad, der ville kunne give hende mere lyst til at lave mad, peger hun på, at "lyst er ikke noget man har, men noget man får", hvilket hun som eksempel nævner, at hun prøvet, en gang hvor hendes veninde lavede mad til hende, ligesom hun også er glad, når hende kæreste laver mad til dem, det er nemlig stort set altid ham, der gør det. Derudover peger hun på større køkken og egen bolig.

Med hensyn til køkkenfaglige forståelser, har hun ikke erfaringer med at tilberede og gennemføre måltider til andre, men hun har en god forståelse for, hvad der skal gøres med henblik på de simple retter som hun kan lave.

Tina (Interviewresumé nr. 9) er 23 år og læser International virksomhedskommunikation og tysk. Hun er ved at færdiggøre sit 6. semester på studiet. Hun er opvokset i et villakvarter på Falster. Hun har tidligere været involveret i forskellige studenterarrangementer på sit studie, men hun synes ikke længere, at hun har tiden og energien til fritidsaktiviteter, når studiet også skal passes. Hun har ikke erhvervsarbejde.

Tina spiser altid morgenmad, og den består typisk af yoghurt, frugt og noget brød. Sin frokost spiser hun normalt på sit uddannelsessted, enten i form af en rugbrødsbaseret madpakke eller en bagel eller lignende, som hun køber i skolens kantine, det sker dog mest, når hun har behov for at trøste sig. Til aften veksler hun mellem at spise rugbrødsmadder og at lave varm mad til sig selv. Når hun laver varm mad, er det typisk spaghetti med kødsovs, eller, hvis hun har god tid, fx kartoffelmos med bacon, eller ristede pølser med brød til, men det kan også være fx lasagne eller kylling/koteletter med ris eller kartofler til. Hun laver gerne mad til flere dage. Normalt spiser hun på sit værelse, så hun kan slappe af og se noget fjernsyn, eller lave noget arbejde. Hun vil helst lave mad alene, men vil gerne høre musik imens.

Tina har kogebøger, bl.a. "God Mad let at lave", og en "familie-opskriftsamling", hvori også hendes mor og far har skrevet forskellige opskrifter ned, som hun er glad for, men dog ikke bruger til så meget i praksis, fordi hun ikke laver komplicerede ting til sig selv og aldrig laver mad til andre. Hvis hun skal bruge en opskrift bruger hun i stedet Google, og ville hellere ringe til sin mor, hvis hun skal lave noget kompliceret. Hun ser madprogrammer, fx "Spise med Price", som hun synes er sjovt, men mest fordi de laver fis og ballade, hun kunne ikke selv finde på at lave maden. Hun har også set madprogrammer med Camilla Plum, som hun dog ikke synes om.

Tina kategoriserer sig selv som en, der godt kan lide at lave mad, uden at det dog har hendes helt store interesse. Det centrale for hende er, at det skal være nemt og overkommeligt, fordi hun ikke vil bruge tid på det, når det kun er til hende selv, og hun synes, hun har meget andet at se til i sin hverdag. Hun udviser sikkerhed med hensyn til køkkenfaglige kompetencer i forhold til de meget simple retter hun laver, nemlig fortrinsvis rugbrødsmadder og spaghetti med kødsovs. Hun udviser et lille overblik over, hvad der skal til for at tilberede et fællesmåltid, og gør det aldrig. Hun vægter hygiejne og oprydning højt, og tilsvarende med sundhed; både af hensyn til sit eget – slanke - udseende, og af hensyn til det ernæringsmæssige. Tina synes det kan være svært, at få en tiltrækkelig varieret kost, og finde tid til at få madlavningen indpasset i alt det øvrige. Ved hjemmelavet mad forstår Tina, hvad hun benævner som "gammeldags mad, hvor man har lavet det hele selv", og hun foretrækker det, fordi det er både billigere, bedre og mere hyggelig mad, lavet som man godt kan lide det, ligesom hjemme hos forældrene. Scoremad,

forbinder hun med mad, der skal imponere det modsatte køn, ved at være særlig kompliceret. For Tina hænger lysten til at lave mad sammen med muligheden for at glæde andre med det, man tilbereder, dvs. at have nogen at lave mad til. Men i øvrigt oplever at det svinger meget i perioder, efter hvordan hun har det; i nogle perioder har hun lyst, og i andre perioder orker hun det ikke.

Hun udviser rutine, systematik og kan arbejde i flow i forhold til de meget simple retter hun laver, nemlig fortrinsvis rugbrødsmadder og spaghetti med kødsovs. Hun udviser et lille overblik over, hvad der skal til for at tilberede et fællesmåltid, og gør det sjældent.

Kristoffer (Interviewresumé nr. 12) er 20 år og læser antropologi, Størstedelen af sin barn- og ungdom har han boet i en villa i en forstadskommune nord for København. I sin fritid spiller han gerne musik og han kan godt lide at lave udendørsting om sommeren, mens han om vinteren bruger meget tid på computerspil. Han har ikke erhvervsarbejde.

Kristoffer spiser som regel, men ikke altid, morgenmad, oftest havregryn eller et sødt morgenmadsprodukt. Typisk smører han sig en simpel madpakke, som han spiser på studiet, eller han smører sig nogle madder, når han kommer hjem. Til aften spiser han typisk kylling og rester, men ikke så ofte meget kød, fordi han synes, at det er for dyrt. Han spiser som regel på sit værelse, hvor han kan se tv/computer imens. Han spiser normalt ikke salat til maden, fordi han ikke synes at han har "overskud til det".

Kristoffer bruger normalt ikke opskrifter, men han har dog prøvet det én gang, hvor det det gik ikke godt, det var noget med en pizzadej; han havde fundet den på internettet. Han synes godt om, at se madprogrammer, som fx Jamie Oliver, hvor han godt kan blive sulten og inspireret, men han har dog aldrig lavet noget af det, han har set.

Kristoffer betegner sig selv som en, der godt kan lide at lave mad, men han får sjældent lavet noget ud over meget simple ting til sig selv. Kristoffer er ikke tilfreds med sine egne madvaner, dels fordi han ikke spiser så meget salat, og dels fordi han ikke får lavet så meget mad, som han egentlig gerne ville, men han synes ikke, at han har overskud til det i dagligdagen. Han går ikke højt op i hygiejne og oprydning og har prøvet at få reprimander af de andre i køkkenet, fordi han ikke rydder op efter sig. Han går ikke højt op i sundhed, men kunne godt tænke sig at spise mere salat og grønt. Ved hjemmelavet mad forstår Kristoffer blot, det modsatte af færdiglavet mad, og han foretrækker hjemmelavet fordi den ikke indeholder tilsætningsstoffer, samt i højere grad udtrykker "autencitet og personlig smag". Han vægter også, at der bliver brugt mere tid på den hjemmelavede mad, fordi det viser respekt for gæsterne. Scoremad, mener Kristoffer dækker over mad, der skal imponere det modsatte køn. Hvis han selv skulle imponeres, skulle det være rigtig personlig mad, hvor man ville kunne smage, at der virkelig var puttet energi i at lave maden, så man kunne mærke, at der virkelig "er blevet nusset om maden"; det vil være vigtigere for ham, end hvordan det ser ud eller smager. Med hensyn til, hvad der kunne give Kristoffer lyst til selv at lave mad, peger han på at en eller anden person, der på magisk vis tager mig i hånden og.... at nu skal jeg sat'me lære dig at lave nogle fede retter.. øhm.... øh... en anden måde kunne være, at.. ja det er lidt af samme tråd, men.. måske lave mere mad med vennerne...øhm.... altså ikke sådan, at det er dem, der laver en ret til mig og så laver jeg ret til dem, men sådan at vi laver maden sammen".

Med baggrund i interviewet synes Kristoffer at have en god forståelse for, hvad der skal til for at tilberede et måltid, og have nogle køkkenfaglige færdigheder, dog på et meget lille repertoire af retter. Han laver aldrig mad til andre. (Note: Der foreligger ikke observationsdata fra kKms madlavningspraksis).

Steen (Interviewresumé nr. 14) er 28 år og læser biologi på 3. år (havde sygeorlov, da interviewet blev gennemført). Han er opvokset i et villakvarter i en Midtsjællandsk provinsby. I sin fritid spiller han gerne lidt guitar, men ville gerne spille mere. Han har ikke erhvervsarbejde.

Steens hverdag har ingen fast rytme og er præget af, at han hverken har erhvervsarbejde eller følger timer på studiet. Han kan godt springe morgenmanden over, men når han spiser den, er det havregryn med rosiner. Til frokost spiser han gerne nogle boller med noget pålæg, som fx jordnøddesmør. Han har svært ved at tage sig sammen til madpakker og større ting. Til aften spiser han gerne nogle grønsager svitset med noget bacon og med pasta til. Han spiser for øvrigt ofte også hvidkål, fordi det kan holde sig længe. Han køber ofte ind, for han har meget svært ved at planlægge for længere tid af gangen. Han laver rigtig gerne mad sammen sine venner. Som regel spiser han i køkkenet sammen med de andre.

Steen har nogle kokebøger, bl.a. Suhrs Kokebog, som han har fået af sin mor, og nogle Jamie Oliver-kokebøger, som han har fået af sin lillesøster, men han bruger dem sjældent, og hvis han gør det, er det kun af nysgerrighed, for at tjekke noget, som han har set i fjernsynet. Hvis han har skullet finde en opskrift, har han brugt Google. Han ville dog kun lave mad efter en opskrift, hvis det var i forbindelse med, at han skulle lave til andre, hvilket han ikke gør. Han ser ikke så ofte madprogrammer, men han har dog set "Jamie Olliver" og "Spise med Price", som han synes er meget sjovt, og "Chef-programmerne". Han har også fået lyst til at lave nogle af de retter, der blev vist i fjernsynet, men han har aldrig gjort det, fordi det ville være for ambitiøst.

Steen kategoriserer sig selv som en, "der godt kan lide at lave at lave mad", men oplever i perioden for undersøgelsens gennemførelse, at han, som følge af sygdom, har meget svært ved at lave ordentlig mad til sig selv, og i det hele taget at organisere ting og sætte noget i gang, hvorfor al madlavning bliver fokuseret på, at det skal være nemt og overskueligt. Han lægger hverken vægt på hygiejne eller sundhed, men er godt klar over, at han slet ikke lever så sundt, som han burde, og er i øvrigt heller ikke glad for, at hans dag er så ustruktureret. Steen sætter hjemmelavet mad som modsætning til hurtigmad, og mener at det indebærer at alt er lavet fra bunden, uden brug af halvfabrikata. Han vægter det dog ikke højt, om maden er hjemmelavet eller ej. Scoremad forbinder Steen med de fysiske omgivelser, noget "candle-light-agtigt". Med hensyn til, hvad der kunne give ham mere lyst til at lave mad, peger han først og fremmest på, at han gerne ville have et bedre helbred, dernæst nævner han muligheden for at man kunne købe mindre portioner, fordi han er plaget af, at det indkøbte hurtigt bliver for gammelt, endvidere efterspørger han flere køkkenfaglige færdigheder samt måder, der kan gøre det nemt, uden at det bliver et dårligt resultat.

Steens madlavningspraksis finder sted sammen hans venner i et løbende dynamisk samspil mellem tilberedningsaktiviteter, snak, latter og kropslig/fysisk interageren (han leger gentagne gange med en af de andre, imens de laver mad). Det bemærkes dog, at han ikke selv igangsætter aktiviteter men hovedparten af tiden ser til, imens de andre gennemfører de forskellige delelementer. Han indgår dog livligt i den løbende dialog og kommenterer gerne det,

de andre gør (hans kommentarer afspejler desuden en ganske indgående køkkenfaglig viden og stor madmæssig interesse). Det bemærkes, at han fx ikke påbegynder opvask, selvom der opstår arbejdspauser, og ikke har andet at tage sig til. Han er dog efter måltidet meget opmærksom på at få gemt resterne, med henblik på senere spisning. Samlet set fortolkes hans praksis som et eksempel på, at han både er interesseret i fællesskabet omkring tilberedning og spisning, sætter pris på velsmagende mad, og også har tilberedningsmæssig viden, men ikke i samværet med de andre formår at omsætte det i praktiske handlinger. Observationerne i sig selv giver ikke anledning til at vurdere, om dette er udtryk for, at han generelt har svært ved at planlægge og gennemføre de praktiske delelementer, der indgår i madlavningsprocessen, eller om det blot er udtryk for at han ikke gør det, i den konkrete situation med de to meget energiske kammerater.

Steen er ikke systematisk, når han laver mad, og han har meget vanskeligt ved at planlægge og overskue flere parallelle processer, han kan dog godt lide at være med til madlavning og gå til hånd. Han har en stor forståelse for en række af de tilberedningsmæssige krav, der stilles ved madlavning, men har svært ved at omsætte dem i praksis.

Grundmodellen for **Livs** mad – og måltidsrutiner, følger *det løst strukturerede måltidsflow*, for hende i en variant, hvor morgenmaden spises af pligt, frokosten varierer mellem madpakke og indkøb på studiet, og aftensmaden - afhængig af tid og overskud – varieres mellem kold mad og de simple studenterretter. Hun laver ikke mad til, eller sammen med andre. I modsætning til den gruppe af unge, hvis madlavningspraksis ovenfor blev karakteriseret som ”nødvendighedsmotiveret” betegner hun sig selv som en, der godt kan lide at lave mad og hendes udgangspunkt er, at hun gerne ville lave mere mad til sig selv, og at hun bliver ked af det, når hun ikke får gjort det.

At hun ikke får gjort det begrundes hun med, at hun har svært ved at overskue og planlægge de mange delelementer, der skal til for at få tilberedt et måltid, i sammenhæng med hendes øvrige hverdagsliv. Det er også hendes begrundelse for at hun normalt tilbereder noget ukompliceret, som hun i forvejen er fortrolig med. Tilsvarende, synes det for øvrigt også at plage hende, at hun ikke får spist morgenmad, selvom hun gerne ville, hvilket så betyder at hun ”bliver nødt til” at købe i skolens kantine. Tilsvarende, opfatter hun også køpbepizzaer, som en ”nødløsning”. Det bør i den sammenhæng også bemærkes at hun fortæller, at hun må prioritere sine studier meget højt, hvilket bl.a. har medført, at hun har droppet at gå til dans, ligesom det afholder hende fra at påtage sig erhvervsarbejde.

Begrundelsen for at holde sig til den simple madlavning under henvisning til ”at det er svært at overskue og planlægge” fandt vi også hos Daniella, men hvor Daniella syntes at havde affundet sig med det i sin hverdag, og ikke stræbte efter at det skulle blive anderledes, så har Liv tydeligvis ikke affundet sig med det; hun vil tværtimod meget

gerne have forandring. Selvom hun ikke eksplicit peger på "det at have nogen at lave mad til", som det der skulle give hende mere lyst til at lave mad, så henviser hun dog til samværet med sin kæreste og tidligere også en veninde, der begge tilbereder og tilberedte "lækker" mad til hende, har været med til at vise hende, hvordan den hjemmelavede mad kan rumme smagsoplevelser, som hun ikke får, når hun blot laver sin egen kedelige mad.

Der er både fællestræk og forskelle mellem Livs og **Tinas** madlavningspraksis; til lighederne hører, dels at de har for travlt med studierne til, at de kan dyrke fritidsinteresser og varetage erhvervsarbejde, dels at de aldrig laver mad til andre, og endelig at de har en hverdag præget af en kombination mellem kantinespisning og i varieret omfang rugbrødsmadder, henholdsvis kold og varm mad til aften; når der de laver varm mad, gælder det for dem begge om at det skal være ukompliceret og hurtigt. Men der er også forskelle: For det første har Tina en langt mere fast morgenmadsrutine og hun spiser fast en hjemmespurt madpakke. I stedet for at henvise til madindkøb på uddannelsesstedet som en "nødløsning", som Liv gør, henviser hun i stedet til, at hun kan have brug for "at trøste sig". Bemærkelsesværdig er også hendes eksplicitte henvisning til sit eget humør, som afgørende for om hun orker at lave mad eller ej. Godt nok, henviser hun gentagen gange til "tiden" som den afgørende barriere for, om hun gider lave varieret mad, men hun synes at være opmærksom på, at det ikke kun er den ydre tid, der afgør dette, men ligeså meget hvordan hun i øvrigt har det med sit liv. Det er også karakteristisk, at hun nok henviser til, at hun ikke kun gider lave mad til sig selv, og også, som Mette, peger på, at der skal være andre at lave maden til, dvs. en forpligtelse som det primære, men, når denne mulighed ikke foreligger, bliver det sekundære spørgsmålet om, hvilket humør, hun er i.

At det forholder sig sådan, synes hun ikke selv at opleve som et problem, udover at det betyder, at hun ikke får en tiltrækkelig varieret kost. Som fællestræk mellem både Livs og Tina praksis gives således et eksempel på, hvordan en social forpligtelse kan indebære at det individuelle ansvars betydning for beslutningerne minimeres. Heri ligner de det der i forbindelse med omtalen af Rosas lystmotiverede madlavningspraksis blev omtalt som supplerende *livsstrukturingsmotiv*, men for Tina og Livs vedkommende med den store forskel at de i modsætning til Rosa ikke laver mad sammen med og til andre, og derfor ikke realiserer dette potentiale, men må leve med deres "dårlige samvittighed" i det, der er blevet betegnet som en negativ ambivalens måltidspraksis.

Noget tilsvarende er på spil for **Kristoffer**, der ligesom Liv og Tina heller ikke laver mad sammen med nogen eller til andre. Også hans mad- og måltidspraksis følger, det bliver betegnet som *det løse madlavningsflow*, hvilket for ham vil sige, morgenmaden, som

noget, der skal overstås, nogle hjemmesmurte madder til frokost, og nogle meget simple retter til aftensmad eller også blot madder, men han kan som dem godt lide at lave mad, og ville gerne at det skulle være anderledes. For ham er hans – med hans egen formulering ”ustrukturerede” – måltidsvaner problem i to henseender; dels fordi han ikke synes, at han for spist tilstrækkelig med ”det sunde” dvs. grøntsager, ”når det kun er til ham selv” hvilket kan ses som en parallel til Liv, der også er klar over at hun ikke spiser tilstrækkelig varieret), dels at han ikke får lavet lige så meget (varm) mad, som han egentlig gerne ville. Som tilfældet er for Tina og Liv kan han heller ikke pege på sin ”egen vilje” som det, der kan ændre på vanerne, men det vil i hans selvforståelse også kræve noget udefra kommende. Hvis han skulle få mere lyst, skulle det så være gennem samværet med sine, vel at mærke på en måde, der indebærer at de lavede maden sammen, og ikke kun til hinanden. Som den anden mulighed peger han på muligheden for samværet med nogle virkelige inspiratorer, en med ”en magisk hånd, der nu skal jeg fan’deme lære dig”.

Det bemærkes at han, som størstedelen af de øvrige, nok ser madprogrammer, men ikke laver retterne. Det skal også bemærkes, at han lige er flyttet hjemmefra, er nystartet på studiet, kun fremlejer sit kollegieværelse, og ikke spiser sammen med de andre. Som Mette, har han ikke noget socialt netværk med sig, og er i en lidt usikker position med hensyn til, hvad fremtiden vil bringe. Man kan formode, at en eller form for forpligtende måltidsfællesskab ville appellere til ham og kunne igangsætte en *positiv måltidsspiral*.

Steens grundlæggende mad- og måltidsvaner kan også karakteriseres som der er blevet betegnet som det ”*løsstrukturerede måltidsflow*”, for ham med morgenmanden som noget, der skal overstås, frokosten som ad hoc-spisning og med aftensmaden som noget man skal slippe så nemt om ved, som muligt. Disse vaner, kan siges at blive forstærket i og med, at hans orlov og dermed slet ingen ”ydre krav”, til at strukturere dagen. Som en yderligere faktor, der besværliggør Steens madlavning, peger han på at han slet ikke kan overskue planlægning og indkøb. Derimod begrundet han ikke, som de andre i gruppen, sin manglende madlavning med manglende tid. Det skal også for Steens vedkommende bemærkes, at han udmærket er klar over at han spiser usundt, så det er – som for Kristoffer, Liv og Tina ikke fordi han ikke ved, hvad der er sundt, at han spiser som han gør, men derimod med baggrund i en oplevelse af manglende overskud i hverdagen. Det er imidlertid også tydeligt, at han er *meget* glad for mad, og ved meget om madlavning og også er interesseret i at være med til at lave det. Derfor involverer han sig også meget gerne i de andre madlavning, som det fx er tilfældet i observationsstudiet, hvor han tilbereder stegt flæsk med kartofler og persillesovs, sammen med to af sine medbeboere. Han er for øvrigt også glad for at læse opskrifter

og se madprogrammer, selvom han som de øvrige ikke får lavet nogle af de retter han læser om og ser andre tilberede.

Det kan ikke overraske at Steen peger på, at et bedre helbred, det vil sige en tilværelse fri for depressioner, ville være det vigtigste for ham, hvis han skulle få mere lyst til at lave mad. Ønsket om at kunne købe mindre portioner, som han også nævner, deler han med flere af de øvrige, men det synes som om hans manglende evne til at planlægge forstærker de problemerne, hvis han for købt for store mængder. Endelige hører han til blandt dem, der også eksplicit peger på flere køkkenfaglige færdigheder, som noget, der ville kunne motivere ham og det hænger godt sammen med det han opfatter, som sine tilberedningsmæssige udfordringer, når han pointerer, at det skal være mad, der både er nem at lave, og som samtidig smager godt. Med de tidligere introducerede begreber som *strukturerings-* og *identitetsmotiv*, kan begge motiver genfindes som potentialer hos Steen, men at hans potentielle livsomstændigheder ikke giver ham muligheden for realisere dem.

Det skal bemærkes, at Steen på tidspunktet for interviewet og observationerne var sygemeldt på grund af depression. Ifølge ham selv spiller det ind på hans almindelige velbefindende og også han overskud til madlavning (efter interviewet er depressionen aftaget, og han er kommet tilbage til en rytme, hvor han kan overkomme mere). På den baggrund kunne det have været nærliggende at lade interview og observationer udgå, men jeg har dog valgt fortsat at opfatte dem, som en del af datagrundlaget. Det er der to grunde til: For det første, fordi det som led i min samlede empiri - som et eksempel – kan illustrere vilkårene for de mennesker, der på et tidspunkt bliver ramt depression, og som sådan må siges, at befinde sig i en sårbar situation, også hvad angår mad- og måltidsvanerne. For det andet, som det vil fremgå, fordi de forhold, hans eksempel belyser på det detaljeringsniveau, som jeg anvender, ikke synes specielt ekstraordinære eller atypiske, men snarere som en ophobning af fænomener, som vi også ser spredt ud over den øvrige empiri.

Fællestræk for den negative ambivalente madlavningspraksis

1. Denne gruppe er karakteriseret ved at de godt kan lide at lave mad og gerne ville gøre det i højere grad. Herved opstår en form for ambivalens, mellem "at ville et, men gøre noget andet". I og med at mad og planlægning i tilknytning til mad, fylder så meget i hverdagslivet, så kommer det også til at fylde meget, men i en negativ forstand, som netop kilde til dårlig samvittighed. De er også fælles om en følelse af, at det de bliver konfronteret med deres manglende evne til at styre og planlægge tiden, og også er mere påvirkelige overfor udefra kommende stress. Det er karakteristisk for denne gruppe, at de aldrig laver mad sammen med og til andre.
2. De er i et "*negativt tilberedningskredsløb*"

Den positivt ambivalente madlavningspraksis

Denne gruppe forenes umiddelbart af, at alle ind imellem laver mad sammen med- og til andre, sådan som det også er tilfældet for dem, der er grupperet under *den lystmotiverede madlavningspraksis*, men deres praksis adskiller sig, fordi mad og madlavning fylder meget mindre i deres dagligdag og for deres identitet. Det er desuden et fællesstræk, at de synes godt tilfredse med deres madlavningspraksis, hvorved den adskiller sig fra *den negativt ambivalente madlavningspraksis*, der i denne undersøgelse desuden er karakteriseret ved at de unge i denne gruppe ikke laver mad sammen med og til andre.

Inden for gruppen viste der sig en systematisk variation med hensyn til henholdsvis kvindernes og mændenes præferencer for kød, grøntager og sundhed. Med henblik på at kunne anskueliggøre dette, vil først portrætterne af de fire mænd blive kommenteret, herefter vil de to kvinder følge.

Asbjørn (Interviewresumé nr. 10) er 20 år og læser softwareteknologi på 4. semester. Som følge af faderens arbejde har han og hans familie boet både i Canada og Norge. Han har ikke så mange fritidsaktiviteter, men spiller både lidt klaver og en del computer. Han kan også godt lide at se film, men det er mest på TV/PC. Han har ikke erhvervsarbejde.

Asbjørn spiser normalt altid morgenmad, havregryn eller lign. Til frokost køber han varm mad på sit uddannelsessted, mens han til aften som regel smører sig nogle madder; i weekenden dog gerne med lidt finere pålæg. Hvis han, undtagelsesvis, ikke har spist varm mad på uddannelsesstedet, kan han godt finde på at lave varm mad til sig selv, typisk spaghetti med kødsovs (10.2.00:04:02), han har dog også flere gange lavet sin faste hofret; en Quiche Lorraine. Han spiser gerne i køkkenet sammen med de andre og ser gerne tv imens. I weekenderne besøger han ofte – og laver mad sammen med – sin storebror, dennes kone, og deres tre børn. Ellers laver han aldrig mad til andre.

Asbjørn bruger opskrifter fra kogebøger, når han skal lave mad til sin familie, der har en masse kogebøger. Hvis han ellers bliver i tvivl om noget, vil han søge på Google, han synes også, at det ville være sjovt, at kunne se nogle illustrative videoguides, men det er ikke noget, han har prøvet.

Asbjørn karakteriserer sig selv som en, der godt kan lide at lave mad, uden at det dog har hans store interesse. Han er godt tilfreds med sine egne mad- og måltidsvaner, hvor han spiser varm mad på studiet og rugbrødsmadder om aftenen, mens større ting sker sammen med familien. Han er opmærksom på hygiejne, men det er ikke noget, han prioriterer højt. Han prioriterer ikke sundhed. Med hensyn til hjemmelavet mad, mener han, at det vigtigste må være, hvordan det smager og ikke, om der er brugt mere eller mindre af halvfabrikata. Med hensyn til scoremad, forbinder han det primært med omgivelserne og ikke selve maden, "sådan med ild i kaminen", han mener dog også, at det betyder noget, at det er de bedste råvarer, der

er blevet brugt, og at man har villet gøre sig umage og bruge den nødvendige tid samt at man skal være ærlig og ikke lyve med hensyn til, om man selv har lavet det; "det ville være pinligt". Med hensyn til, hvad der ville kunne motivere ham til at lave mere mad selv, peger han primært på forskellige it-baserede læringsmuligheder (han læser softwareteknologi på DTU), men også hvis man var flere om det, fx i form af en madordning.

Med tanke på at han kun laver mad til andre i forbindelse med familiebesøgene i weekenden er det sandsynligt, at både hans forståelse for, hvad der skal til for at tilbede et helt måltid og køkkenfaglige færdigheder er relativt små. Det bemærkes dog, at han har fået sig en "hofret", Quiche Lorraine, som han har udviklet stor rutine i at lave, mens det ellers er spaghetti med kødsovs, når det kun er til ham selv. I øvrigt synes han at arbejde systematisk og målrettet og i flow, med vægt på det æstetiske.

Jes (Interviewresumé nr. 3) er 26 år, læser Medialogi, han er ved at afslutte sin bachelor. Han er opvokset i en parcelhusforstad til en stor midtjysk provinsby. Han spiller bl.a. fodbold i sin fritid. Hans hverdag er præget af mange fastlagte timer på studiet.

Jes får som regel altid spist morgenmad og får som regel også lavet varm aftenmad til sig selv; typisk nogle af de klassiske unge-retter, som lasagne, noget kødsovs med pasta eller en wok-ret, og ofte store portioner, så han har til flere dage. Frokosten varierer mere, afhængig af dagsrytmen og timer på studiet, men den består normalt af noget rugbrød med leverpostej, frikadeller og lign.

Han har flere kagebøger, men bruger dem ikke; hvis han bliver i tvivl om noget, googler han efter det, men foretrækker i øvrigt at lave maden "på gefühl" fremfor efter en opskrift. Han har nogle gange fået lyst til at lave noget efter at have set et madprogram (Spise med Price), men han har aldrig fået gjort det.

Jes karakteriserer sig selv som en, der godt kan lide at lave mad, uden at det dog har hans helt store interesse. Han er godt tilfreds med sine egne mad- og måltidsvaner, men ville gerne spise flere grøntsager. Han går ikke så højt op i sundhed eller om maden er hjemmelavet (hvorved han blot forstår, at man selv har lavet størstedelen). Hvis han skulle lave scoremad, ville det for ham indebære, at man skulle putte nogle ingredienser i der på en eller anden måde stimulerer den anden, men han ved ikke, hvad det skulle være. Som motivation for sin madlavning – og sin lyst til at lave mere mad generelt – lægger han meget stor vægt på det sociale element, det vil sige, at det helt afgørende for ham, hvis det skal være lystfyldt for ham, er at han har nogen at lave mad sammen med og til, enten sine venner eller sin kæreste, og så vil han gerne bruge tiden på det. Han nævner at "hvis der boede en... en kok eller en kokkestuderende.. herude .. det kunne jeg forestille mig, at det ville .. det kunne nok godt .. også øge min interesse indenfor madlavning".

Hans madlavningsstil er udpræget systematisk og omhyggelig (det gælder også i forhold til opvask og oprydning), og han holder ubesværet styr på flere parallelle processer samtidigt. Han kan godt arbejde fokuseret, også selvom der er andre i køkkenet, imens han laver mad. Han lægger vægt på, at maden skal smage godt, og er omhyggelig med at få den smagt til. Han har forståelse for, hvad der kræves for at tilberede et måltid til andre, og har også de køkkenfaglige færdigheder det kræver; det gælder dog kun i forhold til det relativt begrænsede repertoire af retter, som han er fortrolig med at lave. Han kaster sig ikke uopfordret ud i at prøve nye retter

på egen hånd og er ikke typen, der improviserer, men han udfordres gerne af at lave mad sammen med andre; det gælder i særdeleshed af hans kæreste og specielt i forhold til at få spist mere grønt.

Michael (Interviewresumé nr. 4) er 22 år og læser biologi på 3. år. Han er født og opvokset i et parcelhuskvarter uden for en stor vestsjællandsk provinsby. I sin fritid spiller han bl.a. fodbold og går til "harpunering", dvs. undervandsdykning, hvor man skyder efter forskellige fisk. Han har to forskellige studenterjobs, det ene som bud i en blomsterbutik, det andet med forefaldende arbejde i en konsulentvirksomhed.

Michael' madrytme er meget varieret, og han kan spise alt muligt forskelligt på forskellige tidspunkter af døgnet. Han får dog altid spist en form for morgenmad, typisk noget havregryn, men det kan også være en bolle med chokolade, eller nogle rester fra gårsdagens aftenmad. Frokosten afhænger meget af skemaet på studiet, og består enten af en hjemmesmurt madpakke, eller også tager han hjem og spiser. Til aften laver han ofte en kødsovs eller en stor gryderet, der kan holde til mange dage. Tidspunktet for aftenmaden, koordineres gerne med, hvad der er fjernsynet, fx fodbold, som han gerne ser sammen med nogle andre i køkkenet. Han laver ofte og gerne mad sammen med sin kæreste. Han spiser normalt i fællesskøkkenet, men også nogle gange, hvis han har sin kæreste på besøg, på værelset, for at få det mere privat. I eksamensperioder kan han godt opfatte madlavning som lidt af en overspringshandling.

Michael bruger ikke opskrifter, men vil hellere improvisere og prøve sig frem, det vil sige "blande noget sammen, og se om det smager godt". Han er dog opmærksom på, at det kan være vigtigt med de rigtige mål og mængder. Han har en enkelt kokebog, Frøken Jensens, som han fik som julegave hjemmefra, og som han har brugt nogle gange, i forbindelse med nogle "herresammenkomster", hvor han bl.a. skulle stå for tilberedning af flæskesteg og lammekølle. Han har også fået nogle kokketips, fra en kollega. Hvis han skulle bruge nogle opskrifter, ville han søge via Google. Han kæreste har dog mange kokebøger, bl.a. Jamie Oliver, som han nogle gange ser lidt i.

Michael karakteriserer sig selv som en, der godt kan lide at lave mad, og han er godt tilfreds med sine egne mad- og måltidsvaner, men skal dog tage sig sammen for at få spist tilstrækkeligt med grøntsager, for han synes, at han er tilbøjelig til kun at få spist kød. Han ikke går højt op i køkkenhygiejne, når bare det ikke bliver ulækkert, og han prioriterer ikke sundhed, udover, at han ved, at han det er vigtigt at få spist grøntsager. Med undtagelse af brug af pulversovse, mener Michael, at man ved "hjemmelavet" skal lave det hele selv. Med hensyn til begrebet "scoremad", mener han, at det må have at gøre med, at man vil "imponere damerne", men det har han aldrig selv gjort, tænker fx på "sushi, som scoremad", men han mener for øvrigt også, at det mere må have at gøre med de fysiske rammer, end med selve maden. Med hensyn til, hvad der ville kunne give ham mere lyst til at lave mad, ville det centrale for Michael, dels være mere fysisk plads, dels noget mere madlavning sammen med andre, der vidste mere og var rutinerede i mange forskellige ting – og han gider ikke skulle læse noget om mad i en bog, og endelig at lave mad sammen med nogen og at spise med nogen.

Michael har en god forståelse for tilberedning, men på et relativt lille repertoire, pasta/kødsovs og bøffer. Han har dog – sammen med venner – flere gange været involveret i tilberedning af mere komplicerede måltider, som fx lammekølle, flæskesteg og retter til brug

ved en julefrokost. Observationsstudiet giver ikke mulighed for at vurdere han madlavningspraksis, udover at der finder en klar kønsopdeling sted, imellem ham og hans kæreste, således at han udelukkende tager sig af stegning, mens hun står for salat og løbende afrydning/opvask.

Dan (Interviewresumé nr. 11) er 28 år og læser biologi på 6. semester. Han er opvokset i et villakvarter i en stor vestsjællandsk provinsby. Sin fritid bruger han, udover at være sammen med sin kæreste, bl.a. på at spille computer og være sammen med sine "rollespils-venner". Ved siden af studierne arbejder han som museumsformidler.

Dan springer aldrig morgenmaden over; den består typisk af havregryn med mælk og honning. Han kan derimod godt finde på at springe frokosten over, men han får dog normalt spist en form for frokost; den består typisk enten af en indkøbt sandwich på studiet eller noget medbragt brød med simpelt dåsepålæg. Hvis han er alene om aftenen, består aftensmaden typisk af noget simpel mad, som fx knækbrød med pålæg, eller lidt pastasalat, mens det er anderledes, når han er sammen med sin kæreste eller sine venner, hvor de gør meget mere ud af det og laver god mad, der tager lang tid. Hver mandag mødes han med sine rollespils-kammerater, hvor de laver "rigtig gode burgere, der overgår alt, hvad man kan købe ude". Han laver ofte mad til flere dage. Han vil helst spise aftensmad sammen med andre i køkkenet.

Dan har en del kokebøger, som fx Frøken Jensens Kokebog, samt flere bøger i "Suveræns-serien". De fleste har han fået af sin mor. Han bruger dem dog ikke så meget, og vil hellere ringe til sin mor eller bruge Google, hvis han er i tvivl om noget. Han synes, at det er hyggeligt at se madprogrammer og har set en del, som fx "Spise med Price", "Jamie Oliver" og også nogle "skånske mad-programmer". Han har fået lyst til at lave nogle af retterne, men har dog aldrig fået gjort det. Dan karakteriserer sig selv som en, "der godt kan lide at lave mad", men dog ikke som en egentlig madnørd. Han sætter stor pris på mad, og laver meget forskellig mad og kan godt lide at prøve nye ting, men det er afgørende for ham, er at han har nogle at lave mad sammen med, ellers synes han, at det er kedeligt, og han kan egentlig ikke lide selve madlavningsprocessen, men opfatter den som noget man må gøre for at få god mad. Han går ikke højt op i hygiejne, men han kan godt blive irriteret, hvis andre har glemt at rydde op efter sig. Han går heller ikke op i sundhed; det vigtigste for ham er, at maden det skal smage godt. Han foretrækker klart, at så meget af den mad, man laver, er lavet fra bunden, fordi han mener, at det indvirker på smagen. Også i forbindelse med scoremad mener han, at det har betydning, at man selv har lavet det, fordi det viser, at man har villet bruge tid på den, som maden er lavet til, og at det må være dét, der er budskabet. Med hensyn til hvad der kunne motivere Dan til at lave mad mere selv, peger han dels på muligheden for at lave mad og spise sammen med andre, dels på at han ser frem til at flytte fra kollegiet og få sit eget køkken.

Dans madlavningspraksis er karakteriseret ved, at der ikke er synlige ophold i hans arbejdsgange, at han arbejder i flow, og påbegynder de enkelte delprocesser parallelt i logisk rækkefølge og følger dem op. Samlet set tolkes hans praksis dels som udtryk for en høj grad af rutinebaseret madlavningspraksis, dels som at han prioriterer den endelig smagsoplevelse højt og har en stor forståelse for tilberedning af måltider på et bredt repertoire af retter. Han laver

ofte mad sammen med og til andre. Han glæder sig til at flytte sammen med sin kæreste og få sit eget køkken med mere plads.

Asbjørns hverdag følger et *fast måltidsflow*, i en udgave der er lidt atypisk, fordi han følger et meget fast dagsprogram, med mange tidlige timer på studiet og fast gruppearbejde om eftermiddagen. (faste forelæsninger og gruppearbejde). Denne meget faste struktur illustrerer en hverdag, der ligner den unges med fx en lærlingeplads, hvor mødetiderne ikke er til diskussion. Han er den af de unge, der mest konsekvent har valgt at kombinere varm frokost på sit uddannelsessted med rugbrødsmadder om aftenen (som han for øvrigt anretter med stor omhyggelighed). Den faste kombination af varm frokost på studiet med madder om aftenen, er tilsvarende den vi tidligere har set for Tina, men i modsætning til hende, synes han slet ikke at opfatte det som et problem, at han ikke laver varm mad til sig selv, det ser han som en naturlig konsekvens af, den gode mad på uddannelsesstedet. I modsætning til hende laver han mad sammen med og til andre; det sker når han besøger sin storebror og dennes familie i weekenderne, hvor han har prøvet at kaste sig ud i relativt komplicerede ting. Det skal i øvrigt bemærkes, at han i disse sammenhænge gerne bruger kogebøger. Når han indimellem skal lave mad til sig selv bliver det typisk, som for de øvrige, noget simpelt som han har prøvet før; typisk spaghetti/kødsovs. Hygiejne og sundhed spiller - som for de fleste af de andre mænd ikke nogen dominerende rolle i hans praksis. Det er også bemærkelsesværdigt at han, i øvrigt som den eneste, henviser til Apps og videoguides som noget, der ville kunne motivere han til at lave mere mad. At netop denne mulighed appellerer til ham kan fortolkes som et udtryk for at han læser til softwaredesign.

Som Asbjørn har **Jes** også et *fast måltidsflow*, men i stedet kombinerer han madpakken, med varm mad om aftenen. Som det har fremgået for mange af de andre bestemmes aftensmaden også for ham i høj grad af, om han laver mad til sig selv, eller om madlavningen sker sammen med og til andre. Når det er til ham selv, holder han sig til det, som han er fortrolig med i forvejen, mens han gerne lader sig udfordre, når det er til andre. I interviewet er han for øvrigt meget reflekteret i forhold til en erkendelse af det sociale som drivende for hans lyst til at lave mad. I øvrigt endnu et eksempel på, at madprogrammerne godt kan give lyst til at lave retter, men at dette ikke nødvendigvis omsættes til handling, hvis det kun skal være til en selv. Ligesom en af de øvrige peger han meget direkte på, at det ville kunne inspirere ham, hvis han boede sammen med en kok. Med hensyn til sundhed er han godt nok opmærksom på at han skal spise sundt, men synes at han er bedst til at huske det, når han laver mad sammen med sin kæreste. På den måde bliver det forpligtede måltidsfælleskab med kæresten for Jes en måde, hvorpå han kan overlade en del af ansvaret for sin egen sundhed til hende.

Michaels hverdag er – i modsætning til såvel Jes's som Asbjørns - ustruktureret med hensyn til spisningen; han hører faktisk til én af de mest kaotiske med hensyn til måltidsrytme. Han er også meget uortodoks med hensyn til hvad han spiser hvornår, og kan fx godt spise restemad fra aftensmaden om morgenen. ; men det synes på ingen måde at være et problem for ham, tværtimod fremhæver han det som en livsstil han trives godt med. Ellers går mønstret fra *det løse måltidsflow igen*, morgenmad, spise til forebyggelse af sult, lejlighedsvis køb af frokost på skolen, ellers madpakker. Aftensmaden er de klassiske unge-retter, når det er til ham selv, og mere udfordrende ting, når det er sammen med andre. Med hensyn til sundhed, "bruger" han – ligesom Jes- også sit madlavningsfællesskab med kæresten til at få det, som han godt ved, han selv mangler, nemlig frugt og grøntsager, når han laver mad sammen med sine mandevenner går de slet ikke op i det. Det er også sammen med kæresten at han lader sig udfordre, både med hensyn til at få smagt noget, som han ikke selv ville lave, men også til at få lavet nogle retter, som han ellers ikke ville lave til sig selv, eller når han er sammen med sine "mandevenner". Han orienterer sig for øvrigt gerne i hendes kokebøger, når de er sammen, men peger dog på at han generelt ikke gider læse om mad i bøger, og desuden ikke er meget for at følge opskrifter, men ved dog godt at det kan være nødvendigt, når man skal lave specielle ting, der kræver omhu. Med hensyn til scoremad skal det bemærkes, at han er mere tilbøjelig til at se på de fysiske rammer, end på selve maden, samt at det i øvrigt for ham handler om at servere noget, som den anden vil sætte pris på, hvilket han, for kvinders vedkommende mener, må være sushi. Også han henviser, som størstedelen af de andre unge til, at en form for uforpligtende samvær med andre unge, der er gode til at lave mad, ville kunne motivere ham til at lave mere mad.

Der tegner sig betydelige fællestræk mellem Jess, Michael' og **Dan's** madlavning- og måltidspraksis. Både med hensyn til en betydelig variation henover ugen, en tæt forbindelse til de rammer som studierne sætter for dagligdagen, og deres tendens til at den mad, der bliver tilberedt når det er til dem selv, bliver de klassiske unge - retter, som de er fortrolige med i forvejen, og som de gerne tilbereder til flere dage, samt at de gerne lader sig udfordre og også gerne bruger mere tid, når madlavningen foregår til og med andre. Det, der adskiller Dan fra øvrige tre andre mænd i denne gruppe, er, at han synes at være mere af en gourmet hvad angår den betydning han tillægger smagsoplevelsen, og at mad og smagsoplevelser indtager en langt større rolle i hans liv, end for de to andre; madinteressen deler han for øvrigt med sin kæreste. Når hans madlavningspraksis til trods for denne interesse ikke er blevet rubriceret som lystmotiveret, hænger det sammen med at han i interviewet eksplicit gør opmærksom på, at han egentlig ikke synes så meget om selve madlavningsprocessen, som han synes er kedelig. Han synes heller ikke at have det element af kokkeidentitet, som begge de to mænd, hvis praksis blev karakteriseret som lystmotiveret havde, for ham er det

smagsoplevelsen, der står som det centrale motiv. Som de øvrige mænd prioriterer han ikke sundhed højt, heller ikke som noget, han "burde gøre". Han overlader det heller ikke til sin kæreste. Med hensyn til scoremad er det bemærkelsesværdigt, at han udover at prioritere smagen også inddrager betydningen af, at den, der har lavet maden har villet bruge den nødvendige tid, og ser det som et kommunikativt udtryk for, at man har villet prioritere hensynet til den anden.

Inden opsamlingen de to, kvinder, der er blevet grupperet ved deres positivt ambivalente madlavningspraksis. Når de er blevet anbragt for sig, er det som nævnt for at illustrere, hvordan deres spisning og prioriteringer i forhold til sundhed og grøntsager, adskiller sig fra mændene.

***Sidsel** (Interviewresumé nr. 8) er 20 år er lige startet på audiologopædistudiet. Hun er opvokset i et villakvarter i en lille sønderjysk provinsby. Udover at være sammen med sine venner dyrker hun lidt fitness i sin fritid.*

Sidsel har en fast struktureret ugerytme, og hun spiser altid morgenmad, der typisk består af yoghurt/frugt/havregryn/brød. Hun spiser normalt sin hjemmesmurte madpakke på studiet, dvs. rugbrødsmadder med noget pålæg. For Sidsel afhænger aftensmaden af, hvor travlt hun har med studiet og sine eksaminer. Når hun har travlt, bliver det ofte bare rugbrødsmadder, mens hun gør mere ud af det, når hun har god tid, hvor hun fx spiser noget kød til pitabrød eller tortillas, noget pasta med et eller andet til og grøntsager, hun gider dog sjældent lave rigtig mad, når det kun er til hende selv, men laver i stedet gerne mad sammen med sine veninder. Hun bruger ikke kogeboøger, men ville søge via google, hvis hun blev i tvivl om noget.

Sidsel karakteriserer sig selv, som en der god kan lide at lave mad, uden at det dog har hendes hel store interesse, og hun er godt tilfreds med sine egne madvaner. Hun prioriterer ikke hygiejne højt, og heller ikke sundhed, dog lægger hun vægt på, at den mad, som hun spiser, skal indeholde grøntsager. Sidsel mener, at hjemmelavet mad indebærer, at man selv forarbejder råvarerne i stedet for at forsøge at slippe nemt over med det ved at købe halvfabrikata. Hun har dog fuld forståelse for, at man kan blive nødt til det, hvis ikke man har tiden til at lave det hele selv. Scoremad forbinder hun med mad, som hun skulle servere, hvis hun skulle gøre en fyr glad, hvilket for hende vil sige rød bøf/sovs/ikke grøntsager. Hun ville lægge vægt på, at scoremad var hjemmelavet, fordi det ville være et udtryk for at vedkommende havde gidet gøre noget ud af det, og bruge den nødvendige tid. Med hensyn til hvad der motiverer Sidsels lyst til at lave mad, anfører hun muligheden for at lave mad til og spise sammen med nogle andre.

Hendes madlavningsstil er karakteriseret ved at arbejdsgangen foregår i et flow, den er systematisk, er målrettet og hun kan håndtere flere parallelle delprocesser. Der er dog eksempler på små kiks i tidskoordineringen mellem de enkelte igangsatte aktiviteter. Hun virker en smule usikker/urutineret i sin håndtering af køkkenkniven. Hun har et relativt lille repertoire af retter, som hun laver. Dem hun laver synes hun til gengæld at være fortrolig med at lave (fx kød til pitabrød eller tortillas noget pasta med et eller andet til og grøntsager), og hun udviser rutine i forhold til tilberedningen af disse. Hun har erfaringer med at tilberede mad til og sammen med andre. Der er ikke noget, der tyder på, at hun bryder sig om at improvisere.

Sanne (Interviewresumé nr. 13) er 22 år og i gang med at uddanne sig til frisør. Hun er opvokset på Island, hvor familien boede i en villa i Reykjavik. Hun glad for at gå i byen og kan godt lide at danse og synge i sin fritid, men synes at det er vanskeligt at få tid til; specielt i de perioder, hvor hun som led i sin uddannelse er i praktik i en frisørsalon, fordi det inkluderer lørdagsarbejde og lange arbejdsdage. Tidligere gik hun til fitness, men det har hun ikke længere tid til.

Sanne spiser altid morgenmad, typisk Kellogs special-K eller Fitness. I sine skoleperioder køber hun varm frokost på sit uddannelsessted, mens hun i sine praktikperioder i frisørsalonen, køber take-away-frokost sammen med sine kolleger. Hvis det blot er til hende selv, laver hun om aftenen blot noget let, der ikke må tage lang tid, som fx. nogle pastaretter, som hun laver i store portioner, så hun har til flere dage. Anderledes er det, hvis hun laver mad sammen med sine veninder, hvilket hun gør ca. en gang om ugen, så laver de kylling, æg, spinat, broccoli, men det skal stadig være rimelig nemt at tilberede. I weekenden spiser hun gerne hos sin far eller sammen med sin søster, hvor de laver mad sammen.

Sanne bruger ikke kokebøger, men prøver sig i stedet frem og hun undgår helst at lave noget der er svært. Hun ville søge på Google, hvis hun skal finde opskriften på noget bestemt. Hun ser madprogrammet "Master Chef", hun har nogle gange fået lyst til at lave noget af det som hun har set, men har ikke gjort det. Hun har én gang, sammen med sin veninde, prøvet at lave nogle kager, efter at have set et "Cupcake-program", men det viste sig at være meget svært og blev ikke godt.

Sanne karakteriserer sig selv som en, der godt kan lide at lave mad, og hun er godt tilfreds med sine egne madvaner. Hun prioriterer køkkenhygiejne og er også opmærksom på at det, som hun spiser, skal være sundt, dog ikke så meget af hensyn til sit eget udseende, som af hensyn til at hun får de rigtige næringsstoffer. Hun mener, at hjemmelavet mad er mad, som man laver derhjemme helt fra grunden" og mener at hjemmelavet mad er mere sundt, fordi man her får alle vitaminerne med. Med hensyn til scoremad, så forbinder hun ikke mad med noget, som man kan bruge til at gøre indtryk på det andet køn. I forskellige variationer samler hendes tanker om, hvad der ville kunne øge hendes interesse for at lave mad, sig om forpligtende socialitet, fx kogeskoler, madklubber eller lign.

Sanne har forståelse for, hvad der skal til for at tilberede måltider, dog kun i forhold til et relativt lille repertoire af ukomplicerede retter (fx kylling, æg, spinat, broccoli). Hendes madlavningspraksis er karakteriseret ved at gøre én ting af gangen, og hun arbejder ikke i flow, men stopper op undervejs og lader sig nemt afbryde. Hun giver sig tid og er grundig. Hun tilsmager retten.

Hos **Sanne** genfinder vi *det faste måltidsflow*, med fast morgenmad og fleksibel aftenmad, hvor ambitionsniveauet fastlægges under indtryk af muligheden for at lave mad sammen med andre. Hun laver også regelmæssigt mad sammen med og til andre, ligesom fælles madlavning også indgår som fælles aktiviteter, når hun besøger sin familie i weekendene, ligesom det var tilfældet hos Asbjørn og Rosa. For Sanne udgør mad- og måltidsfællesskabet, som for de øvrige positiv ambivalente, således ikke blot noget forstillet, men er et veletableret mulighedsfelt i hendes hverdagsliv, uden dog at

indtage nogen central rolle. Med hendes henvisninger til de perioder, hvor hun er i praktik i frisørsalonen, er givet et eksempel på den type af "lange arbejdsdage", der udgør hverdagen for alle de unge, der er omfattet af en 37-timers arbejdsuge, omend lørdagsarbejdet er en undtagelse. For dem udgør arbejdslivet en fast struktureret ramme for hverdagslivet. Det bemærkes også hvordan frokosten bliver fastlagt under indtryk af den måltidskultur, der er dominerende på den pågældende arbejdsplads; i Sannes tilfælde er det således kutyme at man sammen går hen og køber sandwich i en nærliggende take-away butik. Hermed også være givet endnu et eksempel på hvordan arbejdsdagens længde og hvad der spises til frokost kan indvirke på motivationen for selv at lave varm mad, når man kommer hjem.

I relation til sundhed, kønsforskelle og madpræferencer skal det bemærkes, at Sanne som størstedelen af de øvrige kvinder lægger vægt på at spise sundt, og også gør det, om end det ikke spiller nogen afgørende rolle for hende. Hun gør det imidlertid ikke af hensyn til sit udseende, men for at hun får de rigtige næringsstoffer og vitaminer, hvilket hun mener, kræver mange grøntsager. Hensynet til at få de rigtige vitaminer og næringsstoffer er også det hun bruger, som begrundelse for at foretrække mad, der er lavet fra grunden. Hun forbinder for øvrigt ikke mad med noget, som man kan bruge til at imponere det modsatte køn med, og vil derfor heller ikke udpege noget særlig mad, som "scoremad". Det skal også bemærkes, at hun – som den eneste blandt de unge, faktisk kan henvise til at hun har prøvet at lave noget som hun har set i et madprogram (Cup-Cakes), men at det netop skete, da hun var sammen med en veninde, men det gik galt, og blev på denne måde til en negativ erfaring. Som Sidsel, peger hun også på forpligtende fællesskaber som fx madklubber, som det, der skulle til for at øge hendes interesse.

Sidsels hverdagsliv er også præget af en *fast rytme* med hensyn til morgenmad og frokost, samt karakteren af aftenmaden er under indflydelse af, om de har nogen at lave den sammen med- og til, og dagligdagens øvrige gøremål. Tilberednings- og måltidsfællesskaber indgår som mulighed og praktiseres som en integreret del af dagliglivet, uden at mad dog indtager nogen central plads i hendes liv. Det er da også i disse situationer hun gerne bruger tid på madlavning. I forhold til køn og sundhed bemærkes det at vi finder typiske kønsforskelle i præferencerne for henholdsvis grøntsager og kød. For Sidsels vedkommende kommer det dels til udtryk, når hun skal karakterisere det, som hun mener, man ville kunne servere, hvis man skulle gøre indtryk på en mand (scoremad), nemlig bøffer med sovs, men uden grøntsager, dels at hun, ligesom størstedelen af de øvrige kvinder, men kun en enkelt mand, er direkte optaget af, at hendes mad skal indeholde grøntsager, for hende både af hensyn til det ernæringsmæssige og fordi det skal være fedtfattigt. Sundhedshensynet indtager dog ikke nogen dominerende plads for hendes madlavningspraksis i sammenligning med

smag og måltidsfællesskab. Det synes derfor også naturligt, at hun netop peger på former for forpligtende madlavningsfællesskaber, da hun skal komme med forslag til, hvad der ville kunne motiverer hende til at lave mere mad.

Fællestræk for de positivt ambivalensmotiverede

1. Fællesnævneren for de unge i denne gruppe er dels at de alle i forskellige sammenhænge laver mad til og sammen med med nogle, dels at mad ikke fylder så meget i deres hverdagsliv og for deres identitet, som det var tilfældet for dem, der var lystmotiverede. I og med at madlavning sammen med og til andre, allerede er blevet en del af deres hverdagsliv, befinder de sig en god spiral, hvor de til stadighed bliver motiveret til at prøve nyt og forbedre deres færdigheder. Gruppen giver også anledning til at pege på, at der er meget andet end mad og madlavning i livet, de prioriterer en masse andet end lige madlavningen.
2. De lever i *et åbent tilberedningskredsløb*
3. Også givet eksempler på den betydning, som familien stadig kan spille, som et sted hvor de unge kan vedligeholde/udfordre deres madlavningspraksis.
4. Kønsforskellene har også vist sig som en måde, hvorpå mændene vælger at kunne håndtere det ikke sunde.
5. Herudover er givet eksempler på at madglæde ikke behøver at involvere en kokkeidentitet og at det kan blive en negativ erfaring, at lave noget, der viser sig at være for svært.

---000---

8. Perspektivering af afhandlingens empiriske pointer

I dette kapitel vil pointer fra afhandlingens empiriske del blive opsummeret og perspektiveret. Kapitlet vil blive tematiseret i seks afsnit 1. Madlavningen som en del af hverdagslivets flow, 2. Lysten til madlavning som socialt motiveret, 3. Madlavning som en del af et lukket, henholdsvis åbent tilberedningskredsløb, 4. Madlavning, sundhed og køn, 5. Madlavning som identitetsskabende, 6. Madlavning som livsstrukturerende.

1. Madlavningen som en del af hverdagslivets flow

Ved at betragte sammenhængen mellem de unges frokost og deres motivation for at lave mad blev det klart, at omfanget af kantinespisning spiller ind på, om og i hvilket omfang de laver varm mad om aftenen, dvs. at spisning af kantinemad, kan virke demotiverende på lyst til at lave mad om aftenen. Egentligt ikke overraskende; to gange varm mad om dagen vil blive for meget også med tanke på det samlede madbudget, så hellere nogle rugbrødsmadder om aftenen, hvis man har købt varm mad midt på dagen. Ikke desto mindre er det en sammenhæng, som man er tilbøjelig til at overse, det er i hvert tilfælde ikke en sammenhæng, som man støder på i den offentlige debat eller den del af måltidsforskningen, der interesserer sig for unges lyst til at lave mad, med afsæt i en eventuel bekymring for, at de ikke gør det i et ønskværdigt omfang. Et andet aspekt har været, at manglende morgenmad for nogle også kan betyde, at de føler sig nødsaget til at købe kantinemad, hvilket så forskyber hele dagens måltidsrytme, hvilket kan betyde at den varme aftenmad bliver nedprioriteret. Sådanne mulige sammenhænge kunne tjene som supplement til den type af tidsstudier, fx Allan Warde lægger til grund for udpegning af de globale tendenser i udviklingen af de vestlige samfunds mad- og måltidskultur (Warde 2007), sådan som den blev beskrevet i kapitel 2, side 19-23 .

Et andet perspektiv, der har vist sig ved at betragte motivationen for at lave aftensmad i sammenhæng med dagens øvrige måltider har at gøre med det, der under et kan kaldes for udespisning. Som tilfældet ovenfor i forhold til sammenhængen mellem kantinekøb og lyst til at lave mad er der også grund til at pege på, at omfanget af mellemmåltider/udespisning og udespisning ikke nødvendigvis behøver at have noget at gøre med en manglende motivation for selv at lave mad, den kan også hænge sammen med det, der tidligere er blevet omtalt som "den unge livsstil", hvilket også - med tanke på de unge i denne undersøgelse - vil sige en livsstil, hvor byrum og sociale muligheder udnyttes og prioriteres, også selvom det betyder, at man ikke kan komme

hjem og få lavet mad til sig selv hver aften. Det bemærkes også, at de unge, der har været omfattet af denne undersøgelse, synes at have et yderst selvkritisk forhold til deres egen småspisning i løbet af dagen; det er bestemt ikke noget de – som køer, der græsser – bare går og gør. Det er også karakteristisk, at ingen har gjort udespisning til en fast rutine i deres hverdag. Tværtimod; tilberedning af aftenmaden, prioriteres i allerhøjeste grad som delelement i deres løbende selvreflekterede afvejning mellem dagligdagens øvrige gøremål. I den udtrækning der er tale om mere en global tendens mere ude og "on-the-go-spisning" behøver det altså ikke kun være et resultat af en stigende madmarkedsførelse af mad i det offentlige rum eller en faldende interesse for selv at lave mad, men kan i stedet opfattes som en som udtryk for en mere fleksibel organisering af vores tilværelse, karakteriseret som "en ung livstil, uden familiære forpligtelser" at hvor det sjældnere er hensigtsmæssigt at skulle hjem og lave mad". Denne mulige fortolkning vil i denne afhandlings sammenhæng også være givet som eksempel på en type af indsigter man kan få, når man anlægger et praksis-teoretisk perspektiv.

Det sidste perspektiv, der skal nævnes, følger af, at de unges egen sultfølelse kolliderer med det omgivende samfunds måltidsrytme. Med en enkelt undtagelse er de nemlig ikke sultne, når de vågner, og morgenmaden bliver opfattet som noget, der skal overstås, for at undgå, at de senere bliver sultne. Det giver anledning til, at vende til det spørgsmål, der i kapitel 2 blev stillet på baggrund af Georg Simmels iagttagelser tilbage fra 1910'erne Berlin; nemlig om *"den fysiske sult overhovedet spiller en rolle længere og om normerne for måltidsafviklingen støder sammen med de individuelle behov?"*, jf gennemgangen i kapitel 2, side 15-16. Det kan man på baggrund af denne undersøgelse svare bekræftende på, hvilket også kan være en medvirkende forklaring på, at netop morgenmåltidet hører til det af vore fællesmåltider, som vi har sværest ved at samles om (Holm: 2012: 29), måske er årsagen, at vi, som de unge i denne undersøgelse, simpelt hen ikke fra naturens hånd er sultne, når vi vågner.

2. Madlavning som socialt motiveret

Som det har fremgået er det typisk for alle de unge, at muligheden for at kunne lave mad til andre spiller en afgørende rolle for, hvilken type mad, de laver; Hvis det kun er til dem selv, skal det være nemt og hurtigt, mens de gerne bruger tid og anstrengelse, når det - også - kan komme andre til gode. Også i en livssituation, hvor man ikke som følge af familiære forpligtelser nødvendigvis skal lave mad til nogen, synes det sociale altså at spille en motiverende rolle; det handler om mere end blot tilfredsstillelse af ens egne smagsløg, jf. diskussionen i kapitel 2, side 34, om hvad der motiverer mennesker, der ikke har familiære forpligtelser, til deres madlavning).

Betydningen af at have nogen at lave mad til som en motiverende faktor genfindes i den danske måltidssociolog Lotte Holms arbejder. På baggrund af sine studier af familiemåltider konkluderede hun, at det hjemmelavede måltid udover at skulle smage godt for alle, også kan være: *"... en symbolsk form for næring, fordi den omhyggeligt tilberedte mad udtrykker omsorg for dem maden er lavet til"* (Holm & Iversen, 1999: 58). Spørgsmålet, der rejser sig, er, om man også i tilfældet med de unge kan tale om madlavning som en måde at "udtrykke omsorg på" i samme forstand, som det er tilfældet, når forældre udtrykker symbolsk omsorg for deres børn gennem den mad, som de laver. Noget tyder på, at der kan være noget andet på spil; nemlig at de giver hinanden deres "tid".

Som én af dem siger, når han skal fortælle, hvad han forstår ved hjemmelavet mad:

- *"når du inviterer.. bliver inviteret hjem til nogen.. og de så putter nogle posekartofler ind i ovnen og griller dem, så tænker du også at de måske ikke har så meget tid til dig som du gerne ville have de skulle have ikk' når man så laver noget hjemmefra så hvis er man jo også sin gæst noget respekt øh med at have brugt tid på at lave det "* (Transskription: 2.3.2.00:35:11),

eller som der gives eksempler på i forbindelse med de unges omtale af Scoremad

- *"jo mere hjemmelavet, jo mere tid har man brugt på det, og jo mere mener man det - altså budskabet man gerne vil ud med ikke?"* (Transskription 2.2.00:44:58),
- *" ... hvis det var en fyr, der havde inviteret mig på date, så havde jeg nok haft en forventning om, at han gad at gøre noget ud af det og som for eksempel ikke købe fryse kartofler, det ville jeg synes var lidt okay [i betydningen ikke helt godt]..."* (Transskription 8.2.00:45:35)
- *"... hvis der var en, der skulle lave mad til mig for at imponere mig, så skulle det være rigtig personlig mad [...] altså mad, hvor man kan smage, at der virkelig er puttet noget energi i at lave det her mad [...] øhm.. ikke at det behøver se flot ud eller noget som helst, men det man skal kunne mærke, er at der virkelig er blevet nusset om den mad øhm.. det ville kunne imponere mig og så er det næsten lige meget, hvad det er "* (Transskription 2.3.2.00:41:19).

De fire citater peger – i min fortolkning – på, at det de unge værdsætter og giver hinanden, når de laver mad til hinanden, primært er "tid". Det, som – med genbrug af Lotte Holms formulering – formidles symbolsk via den omhyggeligt tilberedte mad, er, at de har villet bruge af egen tid på den/dem, som skal spise maden, mens omvendt, hvis der ikke er nogen "i den anden ende", bliver det opfattet som tidsspilde. Det vil

jeg betegne som, at man gennem sin madlavning, får mulighed for at udtrykke, at man vil bruge sin tid på den, som manden er lavet til.

Et potentiale ved ”selv at lave mad”, der så kun realiseres i den udstrækning, de unge faktisk laver mad til andre.

3. Madlavning som en del af et lukket henholdsvis åbent tilberedningsfagligt kredsløb

At det fortrinsvis spaghetti/kødsovs/kyllingestykker, der stod på menuen (hvilket i henhold til de danske kostundersøgelser også gælder generelt for de danske 19-24 årige (DTU 2007: 22-30), er imidlertid ikke ensbetydende med, at det er det eneste, der bliver spist; der blev også lavet og spist tærter, frikadeller, mørbradbøffer, rodfrugter og hjemmelavede burgere. Det viser sig dog, at der er en klar sammenhæng mellem det, som de laver i forvejen og det, som de selv peger på, at de er gode til at lave eller havde svært ved, hvilket bliver betegnet som *”et lukket tilberedningsfagligt kredsløb”*. Det beskriver situationen, hvor hensynet til, at madlavningen skal være uden unødigt tidsforbrug og anstrengelse, gør, at de unge udelukkende vælger retter, som de i forvejen synes at de er gode til at lave, hvilket medfører begrænset variation i det de laver, mens omvendt, den deraf følgende manglende variation betyder en begrænset indøvelse af de nye rutiner og forståelser, som ville kunne medføre, at de blev gode til at lave flere typer af retter. Som modsætning hertil blev beskrevet det *”åbne tilberedningsfaglige kredsløb”*, der blev karakteriseret ved, at de gerne vil bruge tid og anstrenge sig – ved at lave nye ting, hvorved de indøver nye rutiner og forståelser. Pointen er, at de mere tidskrævende og/eller komplicerede retter kun bliver lavet, når det kan ske sammen med og/eller til andre, hvorimod tilberedningsmæssige færdigheder i sammenligning hermed kun spiller en marginal rolle.

At forskelle mellem det lukkede og det åbne tilberedningsfaglige kredsløb primært udgøres af muligheden for at kunne lave mad til andre, og ikke af viden om madlavning, peger tillige på, hvorfor man - jf præsentationen af Langs og Carahers antagelser om Tv-programmers fraværende betydning for opøvelse af køkkenfaglige færdigheder i kapitel 2, side 27 - skal være forsigtig med at slutte fra omfanget af madprogrammer, med større eller mindre formidling af køkkenfaglig viden, til opøvelse af nye køkkenfaglige færdigheder. Det viser sig i hvert tilfælde ikke at være at tilfældet for de unge, der har været omfattet af denne undersøgelse. Til trods for at næsten alle regelmæssigt ser madprogrammer, er det blot en enkelt, der en enkelt gang har prøvet at lave noget af det, som vedkommende havde set. At der ikke består nogen direkte sammenhæng mellem at se madlæringsprogrammer og selv at omsætte det til egen madlavning, bekræftes for øvrigt også af anden dansk baseret forskning

(Klitgaard 2015). En anden pointe i forbindelse af, at lysten til madlavning kædes så tæt sammen med muligheden for at kunne gøre det sammen med og/eller til andre er, at det også kan bidrage til en forklaring af, at de unge så konsekvent peger på at tilegnelsen af ny viden skal ske i form af praksislæring (Wenger 2004), i et fysisk nærvær med andre - og som for øvrigt genfindes, såvel når det gælder læringsinitiativer rettet mod børn (Chenhall 2010:3), som fra undersøgelser blandt andre kollegianere (Johansen 2011:42).

Som den sidste perspektiverende pointe i sammenhængen med det sociale som motivationsfaktor for ændringer i madlavningspraksis skal nævnes, at det også kan tænkes have en betydning for, at det tilsyneladende har vist sig så vanskeligt at dokumentere nogen sammenhæng mellem "cooking skills" og madlavningspraksis, i hvert tilfælde hvad angår ønskerne om at fremme en mere ernæringsrigtig spising. Med en gentagelse af citaterne fra kapitel 2, side 24, hvor temaet blev introduceret:

- *"There is currently no literature available on evidence for the effectiveness of cooking skills in the influence choice of healthy foods or of healthy cooking techniques"* (Lang 2001:7)

der så stadig synes at være gældende på baggrund af en international gennemført metaanalyse gennemført i 2010;

- *"In terms of the implications of a change of a change or transition, information is limited to substantiate a direct relationship between cooking and food preparation skills and health"* (Chenhall 2010: 3).

En forklaring på, at man ikke kan dokumentere nogen sammenhæng kunne være, at de tre ting – køkkenfaglige færdigheder, tilberedningsmåder og fødevarevalg – slet ikke hænger sammen; eller mindre bombastisk formuleret i hvert tilfælde ikke hænger sammen på den ligefremme måde, som man umiddelbart kunne tro.

At pege på betydningen af at have nogen at lave mad sammen med og/eller til fremfor for køkkenfaglig forståelse og viden, som det, der primært motiverer til ændringer, udgør i sig selv selvsagt ikke en alternativ fortolkningsramme. Alene derved at de omtalte konklusioner bygger på undersøgelser blandt mennesker, der bor i familier og derfor har nogen at lave mad sammen med /og eller til. Den peger imidlertid på relevansen af *også* at inddrage den livsaktuelle sociale kontekst, hvori madlavning og

spisningen bliver motiveret og praktiseret, hvis man vil belyse effekten af eventuelle læringsinitiativer.

4. Madlavning, sundhed og køn

De unge, der har været omfattet af denne undersøgelse, har alle et reflekteret forhold til deres egen sundhed, hvilket helt overvejende vil sige, at de godt ved, at for meget sukker og fedt ikke er godt, mens det omvendt er vigtigt at få spist mange grøntsager og megen frugt. For nogle, men ikke for alle kvinderne spiller frygten for at blive for tykke en rolle som en motivation for at spise ernæringsrigtigt. At de unge godt ved, hvad der er sundt er imidlertid ikke ensbetydende med, at de konsekvent også omsætter deres viden i deres måltidspraksis, men det er karakteristisk, at de, når de spiser "ikke-ernæringsrigtigt", godt ved, at det er forkert, og at de overvejende begrundet det med behovet for lidt selvforkælelse eller trøst. Mange nævnte også, at de overvejende spiser den usunde mad, (burgere/Pizzaer), når de er på vej hjem fra fest, hvilket flere fortæller ofte skete i forbindelse med beruselse, hvor man godt kunne få lyst til "*noget lækkert, ulækkert*", som en pige formulerer det. Også de efterfølgende tømmermænd, giver, specielt for mændene, lejlighed til at spise usundt. Der er ingen for hvem, hensynet til sundhed og ernæringsindhold overskygger hensynet til smag.

Når spørgsmålet om sund mad skal behandles i sammenhæng med køn, er det, fordi der viser sig nogle karakteristiske kønsforskelle. Kvinderne er klart mere optagede af at spise ernæringsrigtigt – og spiser flere grøntsager – end mændene. Mens omvendt mændene især er glade for at spise kød, og helst i form af bøffer og rødt kød. Et billede, der – jf. behandlingen i kapitel 2, side 29 - for øvrigt genkendes fra anden forskning, og som oftest begrundes antropologisk (se, fx Holm 2012: 157-175 & Bille 2013: 44). Det interessante i sammenhæng med det sociale som motivationsfaktor for madlavningen er, hvordan de af mændene, der har kærester er tilbøjelige til at overlade ansvaret for deres egen sundhed til kæresterne, i den udstrækning de laver mad/og spiser sammen, mens omvendt de "giver den gas" med kødet, og det usunde, når de er sammen med deres mandevenner. De rammer, det forpligtende måltidsskab med partneren giver dem, bliver således en hjælp til at kunne gennemføre det, som de godt ved er rigtig – alle ved nemlig godt, at de bør spise mad med mange grøntsager – men som de har svært ved at gennemføre på egen hånd, i det man kan betegne som - en "*frivillig ansvarsfraskrivelse for egen sundhed*".

For kvindernes vedkommende synes sagen at stille sig noget anderledes, for så vidt som de sunde grøntsager også er det, som de bedst kan lide at spise til aftenmad. Når de taler om "usunde ting" henviser de i stedet mere til de sukkerholdige fødevarer,

dvs. kager og slik. Og i den udstrækning de oplever det som et problem, "løser" de det ved at opstille – og forsøge at efterleve – nogle faste regler for, hvor og hvornår de må spise slik. Også i disse tilfælde kan man tale om en form for "*frivillig ansvarsfraskrivelse*", i den forstand at de selvpålagte regler betyder, at de ikke selv hele tiden behøver at skulle stå til ansvar for om de lykkedes med gøre det, som de ved, er rigtigt. Den store forskel mellem disse to former for "*ansvarsfraskrivelse*", er så at den ene, nemlig mændenes, forudsætter et måltidsfællesskab med en kæreste (uanset køn, men med præferencer for grøntsager), mens det andet – nemlig kvindernes – alene hviler på graden af selvdisciplin. I den udstrækning denne tese holder, kunne den for øvrigt tjene som supplerende forklaring på, hvorfor det er så svært for unge, der lever alene at spise sundt, med en tendens til at det for kvindernes vedkommende også kan sætte sig igennem som egentlige spiseforstyrrelser, med et omdrejningspunkt omkring evnen til selvdisciplinering (SFI 2010, DEL 2: 189). For en uddybende diskussion se fx (Holm 2012: 303, 319).

I denne afhandlings sammenhæng er pointen at pege på, at "det sociale som motivationsfaktor" for den givne madlavningspraksis kan have en kønsdimension. I hvilken udstrækning denne så måtte være biologisk eller kulturelt, sådan som sker inden for rammerne af dele kønsforskningen ligger det uden for denne afhandlings rammer at diskutere nærmere.

5. Madlavning som identitetsskabende

Begrebet om "*madlavningspraksis som identitetsskabende*" er blevet introduceret med afsæt i analyserne af to af de unge, hvis praksis blev karakteriseret som "*lystmotiveret*", og det blev brugt til at karakterisere en tilværelse, hvor maden fylder så meget, at man kan tale om mad, som noget der, *skaber en for subjektet sammenhængende selvforståelse*. Det skal understreges, at jeg med denne brug af identitetsbegrebet ikke sigter til noget statisk, det skal forstås som et udtryk for den aktuelle livssituation, og det kan sagtens tænkes, at de vil blive optaget af andre ting senere i livet.

Det er værd at bemærke, at hvis man indsnævrer det brede begreb "*madlavningspraksis*", til kun at omfatte selve "*tilberedningsprocessen*" og dermed udelukker de indkøb, den forudsætter, og det resultat der kommer ud af det, i form af mere eller mindre velmagende retter, bliver det tydeligt at positive normative forestillinger om hjemmelavet mad som et ideal, kan fremme en negativ identitetsdannelse blandt de unge, der både sætte pris på gode råvarer, velmagende mad og måltidsfællesskab, men til trods herfor ikke bryder sig om selv at tilberede maden, sådan som det er tilfældet for nogle af de unge, hvis madlavningspraksis er blevet karakteriseret som "*nødvendighedsmotiveret*", og som foretrak at kunne spise

ude, hvis ellers økonomien tillod det. Tilsvarende giver undersøgelsen også flere eksempler på unge, der under indtryk af hverdagens øvrige gøremål, jævnlige lod sig nøje med rugbrødsmadder eller en frysepizza, uden at det kan tages som udtryk for, at de ikke i andre sammenhænge satte stor pris på "ordentlig" og velmagende mad. Med andre ord betyder det, at udespisning ikke i sig selv at være udtryk for, at tilberedning af aftenmaden ikke *også* prioriteres, men i stedet kan opfattes som et udtryk for den mere fleksible organisering af tilværelsen, der er blevet karakteriseret som en "en ung livstil, uden familiære forpligtelser"; en tilværelse, hvor det sjældnere er hensigtsmæssigt at skulle hjem og lave mad, og hvor byrummene i øvrigt udvikles og udnyttes.

Dette peger på, at man, hvis man ukritisk sammenkobler tilberedningsform (hjemmelavet vs ikke hjemmelavet mad) med kvalitetssans (om man har maddannelse) risikerer man, som tilfældet er ved idylliseringen af familiemåltidet (Murcott, 1997: 44-46), dels at udgrænse de unge, der nok synes om god mad, men som ikke er motiverede for selv at lave den, dels de tilfælde hvor idealet om selv at lave mad, simpelthen ikke passer sammen med tilværelsens øvrige aktiviteter, samt endelig dem, for hvem muligheden for det attraktive madlavnings- og måltidsfællesskaber ikke er tilstede (Fichler, 2011:356).

6. Madlavning som livsstrukturerende

Begrebet "rutinelængsel" blev introduceret i forbindelse med omtalen af en af kvinderne, der fortalte, hvordan hun undertiden savnede den mere rutineprægede tilværelse, hun havde været vant til hjemmefra;

... øh.... jeg har en formodning om at jeg måske vil lave mere mad når jeg engang får en lidt mere fast rutine.. fordi.. at jeg husker det som om at jeg.. spiste mere sådan.. rutineret da jeg boede hjemme.. det var sådan morgenmad og så gik man i skole og så spiste man frokost og så tog man hjem.. tog en et eller andet og så spiste man aftensmad.. to-tre timer senere... og.. det der med at man skal møde på forskellige tidspunkter og.. så er man måske hjemme en hel dag.. og så spiser man bare når man har lyst til det og sådan.. det bliver sådan.. lidt u-rutineret og så.. kan det være man ender med ikke at lave mad og så... ja.. jeg tror bare altså.. hvis man har været ude hele dagen så kommer man hjem og er sulten og så laver man mad.. som sådan en helt naturlig.. følge.. men det får jeg afprøvet her når jeg kommer i praktik så kommer jeg jo hjem.. så får jeg at se om den teori holder stik.

(Transskription: 7.2. 01:02:53-01:05:39)

Kvinden tilhører en af de unge, der bliver karakteriseret som værende negativt ambivalente og for hvem madlavning sammen med og/eller til andre ikke indgår som

en del af deres hverdag, men er noget som de selv må styre, og som de synes er svært. Et eksempel på hvordan fælles madlavning kan fungere som livsstrukturerende gives også af en af de andre kvinder; også for hende spiller ønsket om at få struktur på hverdagen og dens måltider en central rolle, men hun har fået arrangeret sig, sådan at hun jævnligt laver mad sammen og til andre. De selvvalgte forpligtende måltidsfællesskaber kommer på den måde til at give nogle af dagene den struktur, som hun, ligesom mange af de andre unge, giver udtryk for at hun savner.

Hvor den danske måltidssociolog Lotte Holm i et forældreperspektiv kunne tale om; *"at unge skal frigøre sig fra familien og etablere sig som selvstændige og individuelle personer foregribes også i hverdagens madvaner. Måltidet er således ikke kun et medium for skabelsen af familien. Det er også et rum, hvor tidsmæssige forskydninger og fravær markerer den opløsning af familieskabet, som er nødvendig for de unges frisættelse"* (Holm & Iversen 2002: 62), kan man - set i et ungeperspektiv - tale om at de gennem de selvvalgte forpligtende måltidsfællesskaber får muligheden for selv at skabe den struktur, uden hvilken friheden kan være svær at forvalte.

---000---

9. Konklusioner

Skal denne afhandlings konklusion sammenfattes i et enkelt udsagn, skal det være:

- at det er muligheden for at kunne lave mad sammen med og/eller til andre, der motiverer de unges madlavningslyst - hvis de kun skal lave mad til sig selv, skal det være nemt og hurtigt, mens de gerne bruger tid, anstrenger sig prøver noget nyt, når det - også - kan komme andre til gode.

Formuleret med begreberne fra det praksisteoretiske perspektiv, hvormed de unges madlavning er blevet analyseret og fortolket: at de unges madlavningspraksis primært viser sig at blive koordineret af *motivation* med de dertil knyttede emotioner, hvorimod forhold med tilknytning til forståelserne (procedure/know-how) spiller en sekundær rolle.

1. Madlavning og hverdagsliv

Som et element i de underliggende forskningsspørgsmål stod et ønske om at kunne belyse, hvad de unge spiste, og hvordan måltiderne indgik i sammenhæng med hverdagens øvrige aktiviteter: Set i sammenhæng med hverdagens øvrige gøremål tager menuen sig ud som følger:

Morgenmaden: Til hverdag består morgenmaden for de flestes vedkommende af en kombination af brød/ost og havregryn (med en form for drys, fx gerne rosiner eller nødder) eller yoghurt. Nogle nøjes med én af delene, mens andre går over i at lave havregrød eller erstatter havregrynene med "All Brans" eller et mere sukkerholdigt produkt. Med et par undtagelser bliver morgenmaden afviklet hurtig og opfattes som et måltid, der bare skal overstås. Det hænger umiddelbart sammen med travlhed og med, at der er mange andre ting, de også skal have styr på, når de skal afsted. Det er imidlertid også karakteristisk, at kun en enkelt taler om egentlig sult fra morgenstunden, for de øvrige er det et nødvendigt måltid, de må spise for at forebygge den sult, som de erfaringsmæssigt ved, melder sig op af formiddagen, hvis de ikke får spist, inden de tager hjemmefra. Sker det, at de ikke får spist morgenmad, kan det betyde, at de føler sig tvunget til at købe mad i kantinen op ad formiddagen.

Frokosten: I den udstrækning de unge selv står for frokosten, hvilket mere end $\frac{1}{4}$ af dem gør, er det den klassiske madpakke, der dominerer, hvilket vil sige rugbrød med en variation af pålæg, med leverpostej, skinke og ost, som fællesnævner. For dem, der spiser i kantinen på deres studie, er det typiske en form for varm ret i forbindelse med en buffet, men det kan også være en sandwich eller bagel. Med hensyn til frokosten, hvor det som nævnt er den traditionelle madpakke der dominerer, opleves det også som en morgenstressende faktor at få den smurt, men også at få købt pålæg mv. ind. Der er stor variation med hensyn til køb af kantine mad. Et par stykker gør det altid, nogle aldrig, mens størstedelen gør det indimellem. Om de køber frokost afhænger af en variation af faktorer, såsom pris/portions størrelser, smag/kvalitet i udbuddet, og hvorvidt det passer i det øvrige dagsprogram; timerne på studiet, erhvervsarbejde og sociale liv. Det spiller også en rolle om, der er nogle at dele frokosten med, og hvem det i givet fald er. Det er bemærkelsesværdigt, men egentlig ikke overraskende, at omfanget og karakteren af kantinespisningen får betydning for deres motivation for at lave varm aftenmad. Har man én gang spist varm mad er lysten (og økonomien) ikke så stor med hensyn til også at gøre det om aftenen.

Aftensmaden: Alle laver en gang i mellem varm mad til aftenmad, men det sker med en stor variation, således at nogle stort altid spiser varm mad, som de selv har lavet, mens andre kun gør det undtagelsesvist, fx fordi der spises varm mad på studiet, ca. halvdelen spiser altid varm aftenmad, mens de øvrige skifter mellem kold og varm mad. Med hensyn til den varme menu, bestod den typisk af spaghetti med kødsovs eller kylling stykker, dvs. retter som nogle laver rigtig ofte, og som alle har prøvet at lave.

Indholdet i den morgenmads-, frokost- og aftenmenu, som gjaldt for de unge, der har været omfattet af denne undersøgelse, genfindes i landsdækkende kostundersøgelser gennemført blandt danske unge (DTU 2007: 22-30) og kan som sådan ikke betragtes som ny viden.

Som konklusion har undersøgelse endvidere peget på:

- *at omfanget af kantinespisning kan spille ind på, om og i hvilket omfang de unge laver varm mad om aftenen, dvs. at spisning af kantinemad, kan virke demotiverende på lysten til at lave mad om aftenen,*
- *at omfanget af mellemåltider/udespisning ikke nødvendigvis behøver at have at gøre med en manglende motivation for selv at lave mad. Den kan også hænge sammen med det, der er blevet omtalt som "den unge livsstil", hvilket vil sige en livsstil, hvor byrum og sociale muligheder udnyttes og prioriteres, også selvom det betyder, at man ikke kan komme hjem og få lavet mad til sig selv hver aften,*

- at unge kan have et yderst selvkritisk forhold til deres egen småspisning i løbet af dagen, samt at udespisning ikke behøver at være en fast rutine i deres hverdag,
- at de unges egen sultfølelse kan kollidere med det omgivende samfunds måltidsrytme, med hensyn til morgenmad.

2. Madlavning som en mulighed for at give noget

Et spørgsmål, der blev rejst i forbindelse med gennemgangen af feltets problemstillinger var, hvorvidt madlavning *også* blev motiveret af et ønske om at udtrykke omsorg for dem maden blev lavet til, når det skete i en livssituation, uden familiære forpligtelser, som det var tilfældet med de unge, der var omfattet af denne undersøgelse. Det skete med henvisning til studier af (kerne-) familiemåltider, hvor maden udover at skulle smage godt for alle, også kunne være: *”... en symbolsk form for næring, fordi den omhyggeligt tilberedte mad udtrykker omsorg for dem maden er lavet til”* (Holm & Iversen 1999: 58).

Her er konklusionen bekræftende. Også i en livssituation, hvor man ikke som følge af familiære forpligtelser nødvendigvis skal lave mad til nogen, kan ønsket om at lave mad til nogen spille en stærkt motiverende rolle: Det, de unge værdsætter og giver hinanden, når de laver mad til hinanden, er primært *”tid”*. Det, som formidles symbolsk via den omhyggeligt tilberedte mad, er, at de har villet bruge af egen tid på den/dem, som skal spise maden, mens omvendt, hvis der ikke er nogen *”i den anden ende”*, bliver det opfattet som tidsspilde. Det er blevet fortolket som et udtryk for, at de gennem deres *madlavning får mulighed for at udtrykke, at de gerne vil bruge sin tid på den, som maden er lavet til*. Et potentiale ved at give noget til andre ved *”selv at lave mad”*, der så kun kan realiseres i den udstrækning, de unge faktisk laver mad til andre. Til listen over de begrundelser for hvorfor unges (og andres) lyst til at lave mad, bør understøttes, kan udover ernærings-, forbruger-, og dannelseshensyn, dermed tilføjes endnu mulig begrundelse: Nemlig, at man gennem madlavning til andre får en mulighed for at vise at man gerne vil give noget af sin egen tid, til dem, som maden er lavet til.

3. Madlavning, køn, sundhed og som kilde til tilværelsesstrukturering

Med hensyn til kønsforskelle i præferencerne for kød/grøntsager og interessen for at spise sundt bekræfter denne afhandling konklusioner fra andre forskningsprojekter (Holm, 2012: 157-175). Kvinderne giver dels udtryk for, at de er mere optagede af at spise ernæringsrigtigt og prioriterer grøntsager højere end mændene, hvilket også sætter sig igennem i og deres måltidspraksis. Mens omvendt mændene især er glade

for at spise kød, og helst i form af bøffer og rødt kød, hvilket også sætter sig igennem i deres madlavningspraksis.

Som noget delvist nyt af særlig relevans i sammenhæng med denne afhandlings overordnede pointe om, at det er muligheden for at lave sammen med og til andre, der motiverer madlavningspraksissen, skal nævnes den måde, hvorpå de af mændene, der har kærester er tilbøjelige til at overlade ansvaret for deres egen sundhed til kæresterne, i den udstrækning de laver mad/og spiser sammen, mens omvendt de er tilbøjelige til ikke at få omsat deres intentioner til praksis, når det kun laver mad til sig selv og "giver den gas" med kødet og det usunde, når de laver mad sammen med deres mandevenner. Konklusionen peger således på, at de rammer, det forpligtende måltidsskab med partneren giver dem, for dem også bliver en hjælp til at kunne gennemføre det, som de godt ved er rigtig, men som de har svært ved at gennemføre på egen hånd. Dette fænomen er i afhandlingen blevet betegnet som en *"frivillig ansvarsfraskrivelse for egen sundhed"*.

For kvindernes vedkommende synes sagen at stille sig noget anderledes, for så vidt som de sunde grøntsager også er det, som de bedst kan lide at spise til aftenmad og også spiser. Når de taler om "usunde ting" henviser de i stedet mere til de sukkerholdige fødevarer, som kager og slik. Og i den udstrækning de oplever det som et problem, "løser" de det ved at opstille – og forsøge at efterleve – nogle faste regler for, hvor og hvornår de må spise slik. Også i disse tilfælde kan man tale om en form for *"ansvarsfraskrivelse"*, i den forstand at de selvpålagte regler betyder, at de ikke selv hele tiden behøver at skulle stå til ansvar for om de lykkes med gøre det, som de ved, er rigtigt. Den store forskel mellem disse to former for *"ansvarsfraskrivelse"*, er så at den ene, nemlig mændenes, forudsætter et måltidsfællesskab med en kæreste (uanset køn, men med præferencer for grøntsager), mens det andet – nemlig kvindernes – alene hviler på graden af selvdisciplin. I den udstrækning denne tese holder, kunne den for øvrigt tjene som supplerende forklaring på, hvorfor det er så svært for unge, der lever alene at spise sundt, med en tendens til at det for kvindernes vedkommende også kan sætte sig igennem som egentlige spiseforstyrrelser, med et omdrejningspunkt omkring evnen til selvdisciplinering (SFI 2010 DEL 2: 189). For en uddybende diskussion se fx (Holm 2012:303 & 319).

Med hensyn til sundhed, kan herudover drages to konklusioner, der begge adresserer spørgsmål, der blev stillet i gennemgangen af feltets problemstillinger i kapitel 2 på side 32: Det gælder dels spørgsmålet om hvorvidt spisningen af de usunde madvaner skyldes manglende viden, og dels spørgsmålet om, hvorvidt en fokusering på det ernæringsrigtige sker på bekostning af gastronomiske, som er blevet rejst af Claude Fischler.

Med hensyn til det første bekræfter denne undersøgelses konklusioner tilsvarende undersøgelser blandt danske unge (Bille 2013: 44), der viser at de unge, der har et reflekteret forhold til deres egen sundhed godt ved, at for meget sukker og fedt ikke er godt, mens det omvendt er vigtigt at få spist mange grøntsager og megen frugt. For nogle, men ikke for alle af pigerne er det især frygten for at blive for tykke, der spiller en rolle som motivation for at spise ernæringsrigtigt. At de unge ved, hvad der er sundt er imidlertid ikke ensbetydende med, at de konsekvent også omsætter deres viden i deres egen måltidspraksis. Når de ikke spiser "ernæringsrigtigt", begrundes det dels med "gastronomiske hensyn", dels med behovet for lidt selvforkælelse eller trøst. Mange nævner for øvrigt også, at de overvejende spiser den usunde mad (burgere/pizzaer) i forbindelse med beruselse og tømmermænd - og ofte, når de er på vej hjem fra en fest, hvilket også aktuelt bekræftes af ovennævnte undersøgelse gennemført blandt unge (Ibid.). At de unge synes veloplyste med hensyn til, hvad der kræves af en ernæringsrigtig mad, må siges at være en cadeau til dem, der arbejder med forskellige former for oplysnings-, undervisnings-, og kampagnetænkning ud fra et ønske om at højne vidensniveauet, det synes nemlig at være lykkedes. Men det er imidlertid også klart, at der ikke består nogen direkte forbindelse mellem viden og madlavnings- og spisepraksis. Ikke derved være sagt, at den ikke kan være der for nogle, men det synes på baggrund af denne undersøgelses konklusioner åbenbart, at der også må være et fortsat fokus på at forstå, hvordan denne viden bliver omsat i de unges forskelligartede hverdagsliv med måltidsrutiner og madlavning. En erkendelse der da også – i stigende grad - synes at præge såvel forskning som initiativer rettet mod unge om deres mad- og måltidsvaner.

Med hensyn til kønsforskelle i præferencerne for kød/grøntsager og interessen for at spise sundt bekræfter denne afhandling konklusioner fra andre forskningsprojekter (se, fx Holm 2012: 157-175, Bille 2013: 44). Kvinderne giver dels udtryk for, at de er mere optagede af at spise ernæringsrigtigt og prioritere grøntsager højere end mændene, hvilket også sætter sig igennem i deres måltidspraksis. Mens omvendt mændene især er glade for at spise kød, og helst i form af bøffer og rødt kød, hvilket også sætter sig igennem i deres madlavningspraksis. Endelig skal også nævnes et perspektiv, der viste sig i det gennemførte casestudie. Her blev modstanden mod "rødt" kød, især forbundet med en frygt for at det ikke gennemstegte kød ville være bakteriefyldt. Det har inden for rammerne af denne afhandling ikke været muligt at forfølge dette, men kunne være relevant, også som supplement til den antropologisk funderede forskningstradition, der har knyttet an til forskellige antropologisk/strukturelt baserede teser, som de fx findes hos Claude Levi-Strauss (Levi-Strauss 1997).

Med hensyn til det andet spørgsmål, der – med reference til Claude Fischler – drejede sig om hvorvidt den stigende optagethed af ernæringsindhold skete på bekostning det ”gastronomiske”, er konklusionen på denne undersøgelse benægtende, for så vidt som den ikke viste eksempler på at ernæringshensynet overskyggede interessen for velsmagen eller for den sags skyld interessen for fødevarerne, de forhold hvorunder de er produceret osv. Denne relativt lille kvalitative undersøgelse, giver selvsagt på ingen måde anledning til generelt at afvise Fischlers overordnede og antropologisk og makrosociologisk baserede teser, men bør nævnes dels for at pege på behovet for til stadighed, at udfordre sådanne teser i et mere mikrosociologisk perspektiv, sådan som det har været tilfældet i denne undersøgelse, og dels for at der tages afsæt i det, der har været denne undersøgelses perspektiv, nemlig praksisteorien, for derigennem at forstå fænomenet i sammenhæng med at det udføres. Herved tydeliggøres nemlig - som det har været tilfældet – at forholdet mellem ernæringsindhold og gastronomi ikke behøver at blive praktiseret som et ”enten-eller”, men snarere indgår i en løbende pragmatisk forhandling.

Den sidste del af konklusionen knytter sig til min introduktion af begrebet ”rutinelængsel”, der dækkede over, at de forpligtende måltidsfællesskaber med dertil knyttede krav om tilberedning, for nogle af de unge også blev brugt som en mulighed at skabe struktur og rutiner i en hverdag, hvor friheden ellers kunne være svær at forvalte, hvis de kun havde sig selv at tænke på. De selvvalgte forpligtende måltidsfællesskaber kom for dem til at give nogle af dagene den struktur, som de ellers savnede. Betragtet i et ”livsstilsperspektiv” illustrerer det, der har gået som en rød tråd store dele af modernitetskritikken, nemlig på den ene side at være båret af en overskridelselængsel, eller om man vil en længsel efter at bryde de grænser, der kunne være parforhold, familieforpligtelse osv. men at denne grænseløshed samtidigt kan være udfordrende at forvalte!

4. Madlavning og viden

På baggrund af afhandlingens analyser blev identificeret det, der er blevet benævnt som henholdsvis *”et lukket tilberedningsfagligt kredsløb”* og *”et åbent tilberedningsfagligt kredsløb”*. Begreberne er blevet brugt til at skelne mellem en madlavningspraksis, hvor hensynet til, at madlavningen skal være uden unødigt tidsforbrug og anstrengelse, gør, at de unge udelukkende tilbereder retter, som de i forvejen synes, at de er gode til at lave, hvilket medfører begrænset variation i det de laver, mens omvendt, den deraf følgende manglende variation betyder en tilsvarende begrænset indøvelse af de nye rutiner og forståelser, som ville kunne medføre, at de blev gode til at lave flere typer af retter. Og som modsætning hertil en praksis, der blev

karakteriseret ved, at de gerne vil bruge tid og anstrenge sig også i forhold til nye retter, hvorved de indøver nye rutiner og opnår større forståelse, når det kan ske sammen med og til andre.

Den overordnede konklusion om, at den primære motivation for madlavning ligger i muligheden for at kunne gøre det sammen med og/eller til andre – hvad der er blevet benævnt ved "*det sociale som motivationsfaktor*" – kan tjene som en mulig forklaring på, at det tilsyneladende er så vanskeligt at dokumentere nogen sammenhæng mellem opøvelse af madlavningsfærdigheder og viden om mad til ændrede madlavnings- og spisepraktisser (Lang 2001: 7, Chenhall 2010: 3), og pege på relevansen af *også* at inddrage den livsaktuelle sociale kontekst, hvori madlavningen og spisningen efterfølgende bliver motiveret og praktiseret, hvis man vil forstå effekten af eventuelle læringsinitiativer.

Som en del af konklusionen skal også nævnes, at det forhold, at lysten til madlavning af de unge kædes så tæt sammen med muligheden for at kunne gøre det sammen med og/eller til andre er, også kan bidrage til en forklaring på, hvorfor de unge så konsekvent peger på, at tilegnelsen af ny viden skal ske i form af praksislæring (Wenger 2004), i et fysisk ansigt til ansigt-baseret nærvær med andre. En konklusion, der også synes at gælde såvel læringsinitiativer rettet mod børn (Chenhall 2010: 3), som fra undersøgelser blandt andre danske kollegianere (Johansen 2011: 42). Denne konklusion underbygges også af denne undersøgelses mange henvisninger til, hvordan de unge også lærer af – og inspirerer – hinanden i deres daglige køkkenfællesskab.

At forskelle mellem det lukkede og det åbne tilberedningsfaglige kredsløb primært udgøres af muligheden for at kunne lave mad til andre, og ikke af viden om madlavning, betyder også, at man ikke kan slutte direkte fra omfanget af madprogrammer på TV, med større eller mindre formidling af køkkenfaglig viden, til opøvelse af nye køkkenfaglige færdigheder via ændret madlavningspraksis. Det viser sig i hvert tilfælde ikke at gælde for de unge, der har været omfattet af denne undersøgelse; de ser masser af madprogrammer, men de laver ikke det, som de ser. Dette som en mulig forklaring på, at det også gør gældende i en anden dansk kortlægning blandt både unge og voksne (Klitgård 2015).

Dette også som svar på den tvivl Tim Lang og Caraher gjorde sig til talsmænd for tilbage i 2001 - og som blev behandlet i denne afhandlings gennemgang af de centrale problemstillinger i kapitel 2, side 27, hvor de satte spørgsmålstejn ved, om den tid, der blev brugt på se tv-formidlet madlavningsviden også blev omsat til ændret madlavningspraksis. Her vil svaret, på baggrund af denne undersøgelses resultater være et nej.

5. De fire forskellige typer af madlavningspraksis

Status for kategorierne: Med udgangspunkt i denne afhandlings sammenfattende konklusion - *at muligheden for at kunne lave mad sammen med og/eller til andre spiller en afgørende rolle for madlavningspraksissen* - som fællesnævner – er de unges forskellige madlavningspraksisser blevet systematiseret med udgangspunkt i, hvad der karakteriserede koordination af deres praksis betragtet i sammenhæng med det øvrige hverdagsliv.

De fire identificerede typer blev som følger:

1. Den lystmotiverede madlavningspraksis:

Mad og madlavning spiller en stor og positiv rolle i deres dagligdag: De kan lide at tale om mad, lave mad, spise mad og går højt op i smag, æstetik og råvarekvalitet. De har opøvet en række rutiner og køkkenfaglige kompetencer inden for et relativt bredt repertoire af retter, som de fortløbende udvikler. De kan også alle lide at improvisere og kan godt lide at prøve nyt. Ønsket om at lave mad sammen med og til nogen, står lige så stærkt for dem som for de øvrige, er der ingen at lave mad sammen med eller til, bliver det som for de øvrige mere kedeligt og svært at tage sig sammen til. Men det er karakteristisk for denne gruppe af unge, at de i deres dagligdag har fået indrettet sig sådan, at fælles madlavning og spisning indgår som en fast rutine. Det er imidlertid også karakteristisk, at de i deres madlavningsfællesskaber er fælles om at være dem, der tager initiativ og er dem, der ved mest om mad og madlavning, og at de godt kan lide at optræde med deres madlavning.

2. Den nødvendighedsmotiverede madlavningspraksis

Fælles for de unge i denne gruppe er, at deres madlavningspraksis primært er motiveret af nødvendighed: Madlavning er noget, der blot skal overstås; en sur pligt, som de helst ville slippe for. Fælles for dem er også, at de altid laver mad alene og aldrig til andre, men også at de synes at have affundet sig med det. Også for denne gruppe gælder dog, at det at lave mad sammen med eller til nogle vil være motiverende. Deres erfaringer med at lave måltider til andre er i sagens natur ikke eksisterende, mens deres erfaringer med selve madlavningen indskrænker sig til det relativt lille repertoire, som de i forvejen er fortrolige med. De bryder sig ikke om at improvisere og holder sig til det velkendte.

3. Den negativt ambivalente madlavningspraksis

Denne gruppe er karakteriseret ved, at de godt kan lide at lave mad og gerne ville gøre det i højere grad. Herved opstår en form for ambivalens, mellem "at ville et og at gøre

noget andet”, som sætter sit præg på hele deres relation til mad; i og med at mad og planlægning i tilknytning til mad fylder så meget i hverdagslivet, kommer det også til at fylde meget, men i en negativ forstand, netop som kilde til dårlig samvittighed. Det er karakteristisk for denne gruppe, at de aldrig laver mad sammen med og til andre. De er også fælles om en oplevelse af at bliver konfronteret med deres manglende evne til at styre og planlægge tiden, og som sådan også mere påvirkelige overfor udefra kommende stressfaktorer.

4. Den positivt ambivalente madlavningspraksis

Som for de unge, der er blevet rubriceret under den negativt ambivalente praksis, gælder det også for de unge i denne gruppe, at de egentlig ikke er så glade for at lave mad, men mest gør det for det sociale skyld. Det er karakteristisk for de unge i denne gruppe, at de af og til laver mad sammen med og/eller til andre. I og med at dette allerede er blevet en del af deres hverdagsliv, befinder de sig en positiv tilberedningsspiral, hvor de til stadighed bliver motiveret til at prøve nyt og forbedre deres færdigheder.

6. Forslag til hvordan kan man motivere unge til at lave mad

Afhandlingens hovedkonklusion om *”at muligheden for at kunne lave mad sammen med og/eller til andre spiller en afgørende rolle for madlavningspraksissen og hermed for, hvilken type mad, der bliver spist”*, kunne – isoleret betragtet godt lede frem mod nogle forslag, der ville gå i retning af kampagner, der skulle opfordre unge til at spise sammen og lave mad sammen. Det er imidlertid også en central pointe, at deres madlavningspraksis ikke udspringer af deres bevidste valg endsige manglende viden. At det er efterstræbelsesværdigt at lave mad sammen med og til andre, er således gennemgående træk for alle fire praksistyper. For unge, for hvem madlavning sammen med og til andre allerede indgår som en del af hverdagslivet, vil der derfor – groft sagt - blot blive tale om formidling af noget, som de må formodes at vide i forvejen, mens det for unge, der laver mad og spiser alene, ville risikere at forstærke den type af dårlig samvittighed, der var et karakteristikum for den negativt-ambivalente madlavningspraksis, al den stund fælles madlavning og fælles spisning ikke er noget, som man kan gennemføre på egen hånd.

En anden mulighed for at motivere unge til at lave mad end den direkte kommunikativt opfordrende, ville være at tage afsæt i de fysiske rammer for fælles madlavning og spisning. For så vidt angår det den 1/3 af de studerende (Engholm 2009: 42), der bor på kollegier og i ungdomsboliger, fx om disse er indrettet med eller uden fælleskøkkener/fælleshuse, og i øvrigt hvordan mulighederne for at kunne lave mad

sammen og spise sammen er prioriteret. Det skal dog i den forbindelse nævnes, at fleksibiliteten prioriteres højt, dvs. både muligheden for at kunne være sig selv, men også muligheden for at kunne være fælles (Engholm 2009: 79). En konklusion, der både flugter med denne afhandlings hovedkonklusion, med dertilhørende pointe om hvordan madlavningslyst og læring bedst fremmes, nemlig gennem et praksissamvær med andre unge, der laver mad. Denne anbefaling retter sig selvsagt, kun mod den del af de unge, der bor i kollegier/ungdomsboliger, mens den ikke gælder den resterende del af unge, der er flyttet hjemmefra, men bor i andre boligformer uden at de af den grund kan siges at leve i en veletableret familiestruktur. Her giver pointen om at skabe fysiske rammer for fællesmadlavning- og spisning i stedet mening med tanke på det, der er blevet omtalt som brugen af det offentlige rum, hvor de unge færdes i forvejen, og hvor der kunne peges på understøttelse og videre udvikling af fælles madlavningsaktiviteter i offentlige rum, på festivaller og på uddannelsesstederne, med henblik på at udnytte eksisterende sociale fællesskaber til igangsættelse af det, der er blevet betegnet som ”positive tilberedningskredsløb”.

En anden tilgang til, hvordan man vil kunne motivere unge til at lave mad, gives med konklusionen om madlavning, som en måde hvorpå man får mulighed for at give noget til andre i kombination med identifikation af den lystmotiverede madlavningspraksis, der karakteriserede nogle af de unge, som i deres hverdag på mange forskellige måder fik omsat deres store interesse for mad og madlavning i samværet med andre. For denne gruppe handlede det ikke om i snæver forstand at motivere dem yderligere, de var nemlig topmotiverede i forvejen, men derimod om, at også de – som alle de andre unge – skal have nogen at lave mad til, for de synes det er sjovt. I den egenskab kunne ville de være særligt motiverede for at fungere som ”madambassadører”, det vil fx sige som initiativtagere til spiseordninger, fællesspisninger og fælles madlavningsinitiativer eller aktiviteter med tilknytning til lokalsamfundets detailhandel og lign.

Endelig giver afhandlingens konklusioner også grund til at pege på nogle forhold af mere konkret operationel karakter, rettet mod praktikere, der i forskellige sammenhænge arbejder med madlavningsaktiviteter rettet mod unge.

- *Brug af kokebøger:* De unge, der har været omfattet af denne undersøgelse bruger sjældent opskrifter, men googler, hvis de skal finde en ret. Størstedelen har dog flere af de klassiske kokebøger stående, (med God mad let at lave og Suhr Mad som det typiske, og som de har fået med sig fra hjemmet). Det synes derfor oplagt at afdække, om der kunne tænkes på en form for synergi med disse eller tilsvarende kokebøger, fx i udviklingen af en app. Der er desuden en del – specielt

mænd – der slet ikke bryder sig om at bruge opskrifter og hellere vil være kreative og lave mad på "gefühl", hvilket peger på, at der også skal være mulighed for nogle "vilde/kreative retter", hvor man på et simpelt grundlag kan "lege" og lade sine egne smagsløg få lov til at bestemme det endelige resultat. Der er dog grund til at pege på at sådanne indsatser overvejende vil appellere til dem, der i forvejen befinder sig i et positivt tilberedningsfagligt kredsløb, altså de "lyst,- og positivt-ambivalent motiverede".

- *Overskuelige indkøb:* Det følger også af afhandlingens konklusioner, med hensyn til madlavningen som del-element i de unges mange andre hverdagslivsaktiviteter (og små køkkener), at det stiller store krav om, at ingredienserne skal være nemme at få fat i helst kunne købes i en butik og i nærområdet.
- *Manglende rutine gør det svært at håndtere parallelle processer:* Noget af det de urutinerede især har svært ved, er at holde styr på mange opmærksomhedskrævende delprocesser samtidig: For dem er det bedst med en klar tidsmæssig gennemførelse af enkeltaktiviteterne, som ikke må være for mange.

---000---

10. Refleksion og ideer til videre forskning

Afgrænsningen af praksis som den centrale udfordring

De praksisteoretiske grundbegreber lægger definatorisk op til en afgrænsning af "en praksis", som hviler på, at de delaktiviteter, der kan siges at indgå som konstituerende for den givne praksis, er at de, der for dem, som gennemfører dem, tillægges betydning for gennemførelsen. Umiddelbart gav det god mening ved forskningsprojektets start, for så vidt som også både indkøb, opvask og håndtering af restemad blev opfattet som sammenhængende elementer af de deltagere, der var omfattet af undersøgelsen, ligesom også observationerne omfattede hele tilberedningsflowet. Fokus for mit analytiske arbejde var – med baggrund i en af de centrale praksisteoretikers refleksioner over afgrænsningsproblematikken (Schatzki 1996: 101-102) - at det skulle lede frem mod en typologiseret beskrivelse af unges madlavningspraksis, sådan som den kommer til udtryk i form af deres *organisering* af de delaktiviteter, der måtte vise sig at være omfattet.

Afgrænsningsproblemet opstod i takt med at mine analyser skred frem, da det blev klart for mig, i hvor høj grad andre aktiviteter, end de, der direkte kunne opfattes som "madlavningspraksis" også spillede ind på gennemførelsen af de unges madlavning om aftenen; som det er fremgået fx, rammerne for de øvrige måltider og de unges hverdagsliv i øvrigt med studier, arbejde og udespisning, og som i lyset af mine forskningsspørgsmål efter min mening måtte være opfattet af undersøgelsen. Det efterlod mig med et problem, der opstod, da det viste sig, at en række af de fremanalyserede fænomener ikke i systematisk forstand kunne knyttes til nogen "organisering af praksis", men snarere måtte tages som udtryk for en relation mellem den enkelte unge og et – af mange - aspekter ved dennes egen madlavning; det gælder både konkrete forhold som fx, "*hvad spiser de unge*", "*hvornår spiser de*", men også de mere almene fænomener, der bl.a. er blevet karakteriseret ved begreberne om "*madlavning som livsstrukturering*", "*madlavning som en måde at kunne give hinanden tid*", "*selvdisciplinering via regelstyring*". Forhold der vanskeligt lod sig beskrive inden for rammerne af det valgte praksisteoretiske perspektiv, men snarere inviterede til forståelser, der pegede på andre teoretiske forståelser. Disse fænomener stod så at sige tilbage som en "rest", da arbejdet med identifikation af typologier var tilendebragt. Tilsvarende gælder nogle af de pointer af mere metodekritisk karakter, fx

omkring henvisning til "manglende tid" som en barriere for madlavning eller den type af svar, der blev karakteriseret som "automat-svar", der begge strengt taget blot er blevet indsigter af mere metodemæssig relevans.

Der var – og er - i min forståelse ikke noget videnskabeligt-systematisk principielt til hinder for, at jeg inden for mit valgte teoretiske perspektiv også ville kunne have udfoldet disse tværgående temaer under inddragelse af andre teoridannelser, sådan som det blev omtalt ovenfor. Den centrale pointe ved det praksisteoretiske perspektiv består netop i dets åbenhed over for andre teoridannelser, vel at mærke uden at ville tilkende dem nogen privilegeret status (Halkier 2009: 361-363).

Men der opstod et rent prioriteringsmæssigt problem i forhold til, hvad der kan – og bør – rummes inden for en sammenhængende videnskabelig afhandling. Med afsæt i mit grundlæggende eksplorative forskningsdesign og min åbne tilgang til min teoribrug valgte jeg imidlertid også at medtage disse tværgående temaer, selvom jeg måtte erkende, at jeg ikke selv ville kunne udfolde dem fuldt ud; hverken i teoretisk eller empirisk forstand, men derimod lade dem stå som inspirationskilde til andres og egen videre forskning.

Denne udfordring og afslutningsvise nødvendige prioritering betragter jeg som en konsekvens af forskningsdesignets eksplorative karakter og dermed også af den valgte abduktive metode. I forhold til det konkrete undersøgelsesdesign indebar det den tematisk meget brede interviewguide og de omfattende – og forskelligartede - indsamling af videobaserede observationsdata. Den primære begrundelse for denne eksplorative tilgang til arbejdet var dels, at der var tale om et nyt forskningsfelt, og dels at praksisteorien netop ikke udgjorde en sammenhængende teori, men som sagt snarere en ramme for en fællesforståelse af, hvordan sociale fænomener skabes og må analyseres.

Et særligt aspekt ved afgrænsningsproblematikken, sådan som den har vist sig i dette forskningsprojekt, knytter sig til den faglige diskussion mellem at anskue praksis med et analytisk fokus "praksis som gennemførelse" og "praksis som genstand (entity)" (Shove: 2012: 38). Lægger man - som det er blevet gjort i denne afhandling med afsæt i ønsket om at beskrive unges madlavning og motiverne for den - sit analytiske fokus på en forståelse af praksis som "gennemførelse" og kombinerer dette med et ønske om at forstå madlavningen i sin sammenhæng med det flow af aktiviteter hverdagen også indeholder, og tillige gør det med stærke præferencer for den forskningstradition, der benævnes "hverdagslivssociologi", vil resultatet også blive en mere diffus forskningsproces med dertil hørende åbninger mod tilgrænsende teoridannelser. Omvendt vil et fokus på praksis som "genstand", som fx Shove anlægger i den STS-

inspirerede tradition, sikkert kunne give en mere entydig teoretisk funderet analyse og en klarere forskningsproces. Valget mellem disse to tilgange må afhænge af forskningsspørgsmålet. De rummer begge fordele og ulemper.

Sammenhæng mellem teori og empiri

Som omtalt i forbindelse med gennemgang af mit valg af praksisteoretiske perspektiv på min undersøgelse skal praksisteorien, sådan som jeg har brugt den, ikke opfattes som en egentlig sammenhængende teoridannelse, men snarere som et analytisk perspektiv, der inden for rammerne af det sociologiske forskningsparadigme deler nogle teoretiske fællesstræk. Med udgangspunkt i denne opfattelse vil jeg som sidste element i konklusionen i det følgende vurdere sammenhængen mellem den anvendte teori og mine empirisk baserede konklusioner.

Som det første fællesstræk for det praksisteoretiske perspektiv skal nævnes antagelsen om, at vores vilje ikke kan tillægges nogen privilegeret status som begrundelse for vore handlinger, altså til det, der inden for den klassiske sociologiske forskningstradition bliver refereret til som modstillingen mellem "homo economicus" og "homo sociologicus" (Reckwitz 2001: 244). Betragtet i denne simple teoretiske forståelse kan empirien siges at bekræfte teorien, for så vidt som dens konklusioner på en række områder viser, hvordan forhold, der ikke har at gøre med de enkeltes unges bevidste valg, indvirker på deres praksis, væsentligst gennem sin påpegning af, hvordan muligheden for at lave mad sammen med og/til andre spiller en afgørende rolle for deres madlavningspraksis. Med hensyn til det frie valg tillige, som vi har set også i den udstrækning, som deres praksis var præget af, at de nok "vidste, hvad der var rigtigt", og gerne ville handle derefter, men dette til trods ikke altid evnede at gøre det. Endelig blev der også givet en hel række eksempler på, hvordan de fysiske-materielle rammer for deres hverdagsliv indvirkede på deres madlavningspraksis, som fx morgenmødetider, frokostordninger på studiet, graden af påkrævet regelmæssighed i studie, erhvervsarbejde, fritidsinteresser, økonomi osv. osv. Herved er også givet en begrundelse for, hvorfor praksis må analyseres i sin performativitet og derfor altid vil være situeret og indgå i sammenhæng til det øvrige flow af aktiviteter, som hverdagslivet kan bestå af (Halkier 2009:51).

Som det andet fællesstræk, der forener det praksisteoretiske perspektiv, står opfattelsen af, at forholdet mellem individ/aktør og samfund/struktur må forstås dynamisk, dvs. som et samspil, og ikke som et "enten individ" eller "normer/materialitet", det er, hvad der tidligere er blevet benævnt som aktør/struktur-dikotomien. Her kan man sige, at konklusionerne bekræfter denne grundopfattelse i den forstand, at den peger på, at der er tale om et dualistisk samspil

(Giddens 1984: 25). Hermed demonstreres også, hvordan det anlagte mikrosociologiske perspektiv og den kvalitative metodologi har åbenbart en form for indsigt, der ikke lader sig blotlægge alene i et mikrosociologisk perspektiv.

For det tredje indskrives den praksisteoretiske tradition sig som også tidligere nævnt - i traditionen fra blandt andre Bourdieu og Giddens i det, der kan benævnes kulturteorier (Reckwitz 2001: 247), der er fælles om at betone den betydning, som vore hidtidige kropsliggjorte rutiner har for vore handlinger. I den sammenhæng kan undersøgelsen siges at bekræfte, i forhold til den rolle rutinerne spiller for de unges madlavning.

Så vidt de områder, hvor afhandlingens empirisk baserede konklusioner bekræfter de teoretisk baserede antagelser, der ligger til grund for dens teoretiske perspektiv. Men der er også et område, hvor sammenhængen ikke er åbenbar. Det gælder spørgsmålet om, hvordan og i hvilken udstrækning de hidtidige vaner – i bredeste betydning - spiller ind på deres nuværende praksis. En problemstilling som empirien – stort set – ikke belyser. Konkret formuleret, fx spørgsmålet om, hvilken betydning barndommens madlavnings- og måltidspraksis kunne tænkes at have for de unges nuværende praksis. Og dermed heller ikke muligheden for en mere dybgående analyse med henblik på at forklare, *hvorfor* praksis, med hensyn til fortiden, er, som den er. Og dermed også hele spørgsmålet om, hvorfor madlavningspraksissen – trods alt - varierer, som den gør deltagerne imellem (Schatzki 1998: 59).

Denne undersøgelses konklusioner giver imidlertid ikke mulighed for at adressere dette aspekt ved den praksisteoretiske diskussion, dvs. spørgsmålet om hvilken rolle de hidtidige vaner i bredeste betydning omfattende socioøkonomisk baggrund spiller ind på den nuværende praksis. Og dermed heller ikke, hvordan de unge gennem deres praksis, eller rettere gennem den måde hvorpå de koordinerer denne, er med til at ændre den. Man kunne nok i sammenhæng med den konklusion denne afhandling drager med hensyn til de unges brug af byrummet og den tilknyttede livsstil tale om, hvordan der løbende sker en tilpasning til en moderne livsstil i byrummet, altså at normerne for fællesspisning dermed også ændrer sig som led i en generel samfundsudvikling, der fremmer den moderne livsstil. Men det må forblive et åbent spørgsmål, ligesom også spørgsmålet om, hvorvidt de vaner, som de unge har med sig hjemmefra, vil forhindre dem i at ændre deres praksis.

Ideer til videre forskning

Det har været en pointe ved min anvendelse af det praksisteoretiske perspektiv, med sit fokus på det sociologiske hverdagslivsperspektiv, at jeg ville fastholde en åbenhed over for andre teoridannelser (Warde 2005: 146).

Med reference til denne afhandlings mange åbne invitationer til yderligere og mere detaljerede og forklarende fortolkninger af forholdene omkring smagens betydning, kønsforskelle i forhold til præferencer for bestemte fødevarer og madlavning som "gavegivning", kunne det ske fx ved supplerende teoretiske forståelse med rødder i strukturalismen og antropologien. Med hensyn til forholdene omkring mediebrug, madlavningen som identitetsskabende faktor og nogle af de forhold, der er blevet karakteriseret som kønsspecifikke kunne være relevant med teoridannelser med rødder i diskurs- og kommunikationsteori, mens en nærmere analyse af den måde, *"hvorpå de unge kan inspirere hinanden i deres køkkensamvær"* og den betydning, de tillægger det *"at lave mad sammen med nogle andre"*, kunne ske med inddragelse af teoridannelser med udgangspunkt i fx samhandlingsteori. Endelig kan også peges på teoridannelser med et mere individorienteret perspektiv, som den kendes fra den egentlige hverdagslivssociologiske forskningstradition.

Endelig skal bemærkes, at hele spørgsmålet om *"materialitetens betydning"* fortjener en uddybning. Hermed sigtes fx til køkkenernes indretning, som et tema, der stort set er forblevet uberørt i denne afhandling, dvs. samspillet mellem praksis og de fysiske rammer, hvorunder den finder sted: Her kunne peges på et perspektiv, som jeg under et vil karakterisere som et *"foodscape perspektiv"* (Andersen 2015) eller inden for den såkaldte Science and Technology-tradition (Jensen 2009 & Shove 2012).

Sammenfattende har pointen ved anvendelsen af det praksisteoretiske perspektiv været, at det - udover at tage sit afsæt i en forståelse af praksis i forbindelse med den gennemførelse – ikke på forhånd har skulle privilegere bestemte analytiske enkeltelementer, som fx intention eller diskurs, sådan som det typisk er tilfældet for mere fænomenologiske, strukturalistiske eller diskursanalytiske tilgange (Halkier 2008: 50).

Hvordan det vil kunne lade sig gøre at sammentænke det praksis-teoretiske perspektiv med de typer af teoridannelser, som er eksemplificeret ovenfor, vil jeg overlade til den videre forskning om unge og deres madlavningslyst at vise. Som et sidste punkt i afhandlingen gives fem konkrete forslag herfor.

1. Er der sammenhæng mellem den nuværende måltidspraksis og barndommens måltidsrutiner og skoleundervisning fra hjemkundskab

Som nævnt lå der i dette forskningsprojekt en ambition om også at kunne belyse den betydning, som barndommen og hjemkundskabsundervisningen kunne tænkes at have haft for de unges nuværende madlavningspraksis. Det omhandler de unges erindringer fra barndommen om fællesmåltider, madlavning, hjemkundskabsundervisning mv.; det indsamlede interviewbaserede datamateriale har et tilsvarende omfang som det, der har dannet baggrund for denne afhandling. Det ville være en oplagt mulighed at tage udgangspunkt i dette datamateriale med henblik på at undersøge, i hvilken udtrækning den gældende madlavningspraksis kan tilskrives de hidtidige livserfaringer, og dermed også adressere ovennævnte diskussion om barndommens betydning for den nuværende praksis. En sådan forskning måtte også berøre metodologiske spørgsmål om, hvordan erindringsstof behandles.

2. Måltidsfællesskab som motiverende for madlavning

Oprindeligt var det tanken, at også forhold med tilknytning til selve måltidsafviklingen skulle indgå som led i denne afhandling. Begrundelsen var, at jeg på baggrund af mine litteraturstudier fandt det potentielt relevant også at kunne belyse de unges madlavningspraksis i sammenhæng med deres måltidspraksis. Interessen for de unges måltidspraksis var stærkt influeret af Claude Fischlers forskning med afsæt i begrebet *commensality*. Derfor blev de webcambaserede observationer tilrettelagt, så de også kom til at omfatte optagelser af de unges spisning. Som led i mine prioriteringer undervejs i forskningsprocessen er hele dette perspektiv udgået. Jeg mener imidlertid fortsat, at det ville særdeles relevant, at undersøge måltidsfællesskaberne i et praksisteoretisk perspektiv. Det gælder både med tanke på den rolle som motivationsfaktor, *"det at have nogen at spise sammen"* viste sig at spille på tværs af de identificerede praksistyper, men også i sin egen ret, fx med reference til den række af teser om fællesmåltidets positive betydning som Claude Fischler repræsenterer. De gennemførte og systematiserede videoobservationer ville evt. kunne danne afsæt for et sådant studie.

3. Følgeforskning i tilknytning til initiativer, der igangsættes med henblik på at understøtte unges lyst til at lave mad

Som det vil fremgå af det sidste kapitels forslag til, hvad der vil kunne motivere unge til at lave mad, vil en del af disse forslag omfatte aktiviteter rettet mod kolliderende ungdomsboliger og andre steder, hvor unge mødes. Det ville være relevant at tilknytte følgeforskning til disse forskellige initiativer. I et operationelt perspektiv med henblik på en systematiseret erfaringsopsamling med efterfølgende videndeling og i et videnskabeligt perspektiv med henblik på at udvikle forståelsen af, hvordan praksis

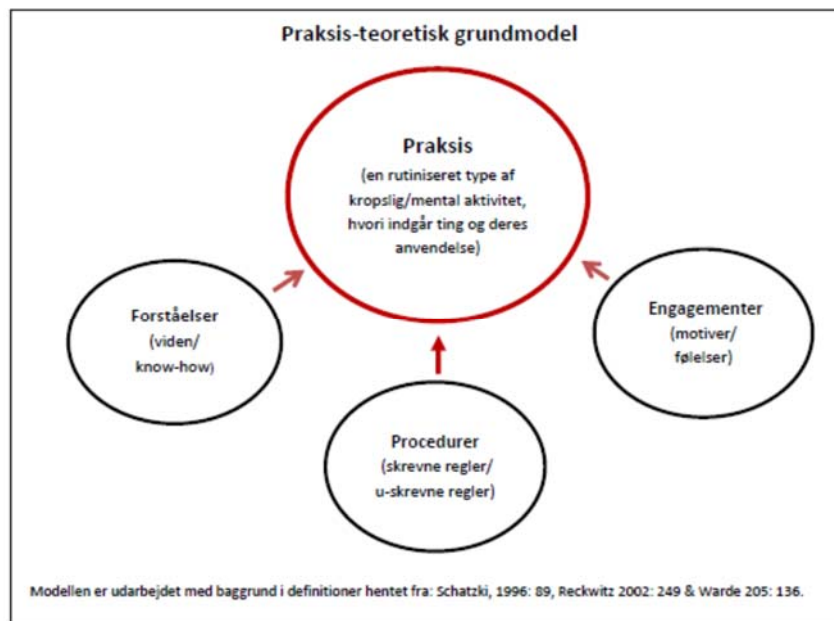
ændres, herunder i det hele taget også hele spørgsmålet om – og i givet fald, hvordan man gennem ændringer i de fysiske rammer vil kunne ændre de unges madlavningspraksis.

4. Brug af de fire praksistyper i andre sammenhænge

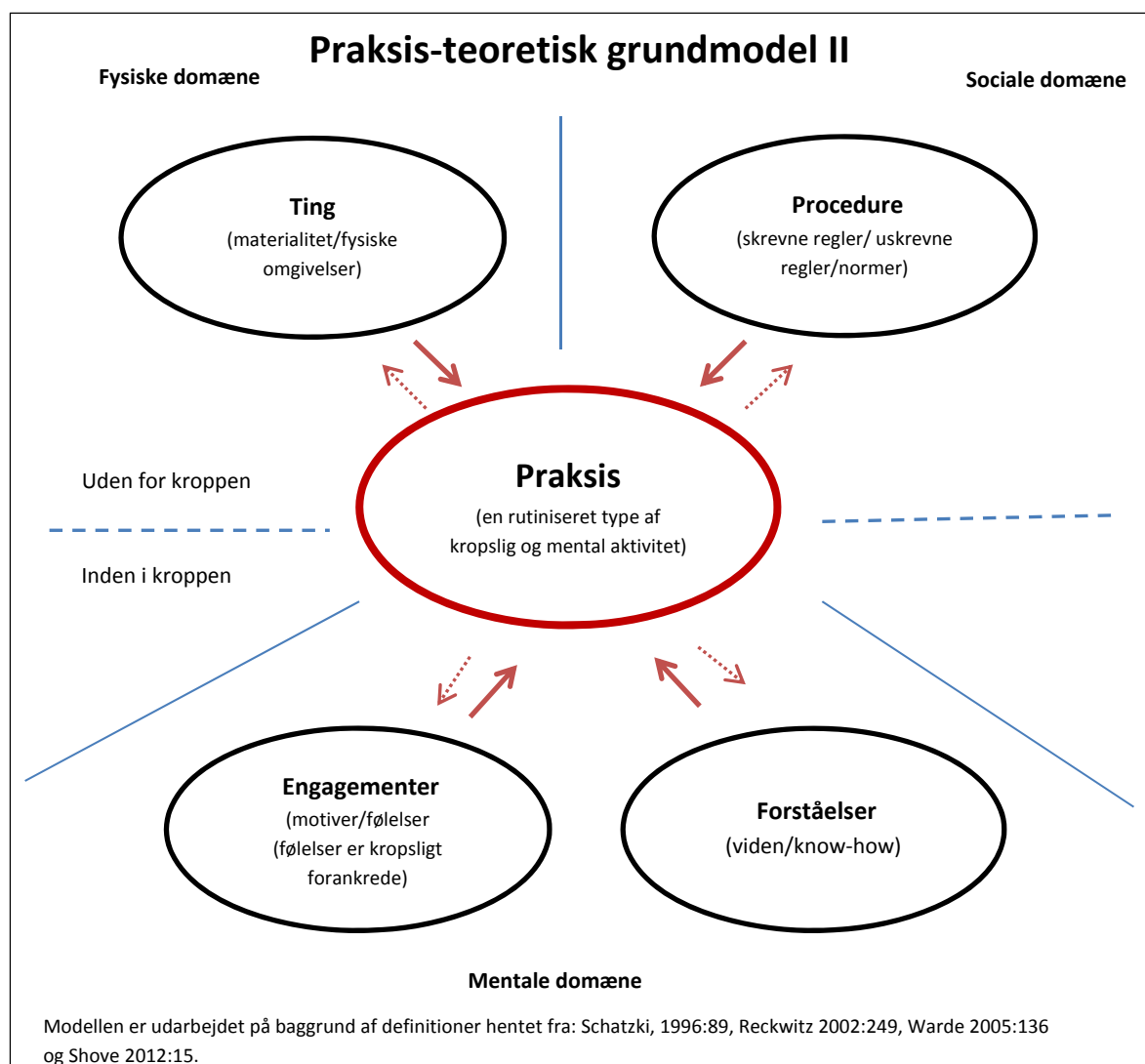
Det kunne være interessant at bringe de fire identificerede praksistyper i anvendelse i andre sammenhænge med henblik på at vurdere deres robusthed. I den sammenhæng kunne det være hensigtsmæssigt at se, om man fx ville kunne generalisere dem i survey-undersøgelse, idet man så skulle tage højde for de forskellige potentielle tvetydigheder, der er blevet identificeret undervejs i afhandlingen i spil overfor andre grupper, det være singler eller ældre. En hypotese kunne være, at den store rolle, som det sociale viser sig at have som motivationsfaktor for madlavningen, er bundet til en livssituation, hvor pardannelse og socialitet spiller en central rolle i tilværelsen, mens det vil være anderledes for mennesker i andre aldersgrupper. Et andet interessant aspekt at belyse ville være, hvorvidt voksne og ældre alene i kraft af deres længere liv formodes at have opbygget væsentligt flere rutiner. Det forekommer mig også særdeles relevant at gennemføre en form for parallelle studier blandt unge i andre lande, hvor man fx har helt andre traditioner med hensyn til omfanget af udespisning og hjemmelavet mad, end vi har i Danmark. I et undersøgelsesdesign, der muliggør sammenligninger, vil det måske kunne bidrage til forståelsen af den global/lokal-dynamik, der bliver omtalt som et af forskningsfeltets problemstillinger i kapitel 2, side 22, men som det ikke har været muligt at belyse i et rent nationalt baseret undersøgelsesdesign.

5. Forsat teoretisk modeludvikling

Som sidste afsnit i afhandlingen vil jeg på baggrund af mit arbejde og som inspiration til den videre forskning med afsæt i et praksisteoretisk perspektiv give mine ideer til en revision af den praksis-teoretiske grundmodel, der er blevet anvendt i afhandlingen, og hvis enkeltelementer der blev redegjort for i kapitel 3, side 41-43. Den tog sig ud som følger:



En revision kunne tage sig ud som følger:



I forhold til den oprindelige model, adskiller denne sig først og fremmest ved, at "ting" har fået en selvstændig plads, som ét af de koordineringselementer, der i teoretisk forstand, må medtænkes, når en given praksis gennemføres. Pointen er, at det må være op til den enkelte forsker og det valgte forskningsformål, at "zoome" ind på de særlige aspekter som man vil undersøge. Dette betragtes som en åbning mod de dele af den praksisteoretiske forskningstradition, der især interesserer sig for samspillet mellem mennesker og teknologi i den såkaldte STS-tradition, og det, der tidligere er blevet omtalt som et "foodscape-perspektiv" (Andersen 2015). Elementerne "engagementer" og "forståelser" genfindes også i nogenlunde samme betydning i den øvrige praksis-teoretiske modeltænkning, hvad enten det er i det sociologisk eller STS-forankrede perspektiv (Warde 2002: 136, Shove et al. 2012: 29), men i modsætning til Shove foreslås kategorien "procedurer" bibeholdt, for derved at fastholde at praksis altid skabes med afsæt i en form for "delt viden" (Reckwitz 2002: 253) i form af regler og normer, hvorved forbindelsen til den sociologiske forskningstradition bibeholdes, og dermed også muligheden for at adressere det af de centrale omdrejningspunkt for Schatzki og hans forsøg på at nuancerer Bourdieu og Giddens (Schatzki 1996: 137-148)

Skillelinjen mellem "inde i kroppen" og "uden for kroppen", skal tjene til empirisk præcisering af, at "engagementerne" og "forståelserne" i fysisk forstand er kropsindlejrede - hvilket under ét tillige betegnes som "det mentale domæne" - mens såvel "tingene" som "procedurerne" ikke er det. Når "ting" og "procedurer" adskilles som tilhørende henholdsvis det "fysiske domæne" og det "sociale domæne", er det for at tydeliggøre – og fastholde - de to fænomeners væsensforskellige egenskaber som henholdsvis materielle og ikke-materielle.

Dette forslag til analytisk opdeling må imidlertid ikke forstås som en tilbagevisning af den centrale pointer inden for STS og ANT-traditionen (Jensen 2007, Blok 2009) pointerer at materialiteten (artefakterne) i ligeværdig forstand i sammenligning med de mellem menneskelige relationer, konstituerer vore handlinger og tanker. Pointen er derimod – som bidrag til den fortsatte teoriudvikling og forskning i et praksisteoretisk perspektiv - at pege på at fænomenernes væsensforskellige karakter bør give anledning til overvejelser om brug af forskellige analytiske redskaber og eventuelle valg af supplerende teoridannelser. Som nævnt ovenfor må det afhænge af, om den enkelte forsker vælger at lægge sit fokus på "det materielle" eller "det sociale".

De stiplede "tilbageløbspile" er medtaget for at pege på, at den plads til det unikt individuelle som en af de centrale praksis-teoretikere Andreas Reckwitz, med reference til og i diskussion med - Georg Simmel, udpeger som *"the unique crossing"*

point of practices, of bodily-mental routines” (Reckwitz 2002: 256), bør kunne gøres til genstand for analytisk opmærksomhed, til forståelse af hvorfor og hvordan praksisser forandrer sig og ikke blot reproduceres. Selvom en given praksis altid må fortolkes på baggrund af normer og hævdevundne rutiner, der er udviklet på baggrund af andres erfaringer, er det dermed ikke dermed givet, at vi blot reproducerer dem i vores egen praksis.

Afslutningsreplik

Jeg vil som afslutning på denne afhandling gentage, at når denne model er medtaget under ”ideer til videre forskning”, og ikke som en del af afhandlingens egentlige konklusioner, er det for at understrege, at den ikke anses for færdigudviklet:

Den er – som for øvrigt alle denne afhandlings beskrivelser og konklusioner - ment som en åben invitation til fortsat forskning, modsigelse og som et – forhåbentligt – både meningsfuldt og originalt bidrag til diskussionerne om, hvordan det praksisteoretiske perspektiv kan bruges, samt ikke mindst om, *”hvad der motiverer unge til at lave mad, og hvordan madlavningspraksis indgår i deres hverdagsliv”*.

Det vil glæde mig, hvis afhandlingen også medfører, at der igangsættes initiativer, som viser sig at kunne understøtte unges lyst til madlavning,

Boris Andersen, december 2014.

Bilagsoversigt

1. Materiale, der frit kan rekvireres

- a. DVD med de videoklip, der henvises til i afhandlingen, og som indgår i afhandlingens bedømmelsesgrundlag
- b. Interviewguide
- c. Interviewresuméer, 1-16, ekskl. barndom
- e. Systematiserede analyser, 1-16
- f. Interviewtransskriptioner, 1-16, ekskl. barndom

2. Materiale, der kan rekvireres til brug i forskningsøjemed efter aftale med forfatteren

- g. Interviewresuméer 1-16, inkl. barndom.
- h. Interviewtransskriptioner, 1-16, inkl. barndom
- i. Web-cam-kataloger, 16/4, 17/4, 18/4, 23/4, 2/5 og 3/5.
- j. Originale video- og webcamfiler.

Litteraturliste

- Andersen, B (2015) "Commensality between the young". I: Kerner, S, Chou, C & Warming, B (red.) *Commensality: From every food to feast: 43-49*. London: Bloomsbury Publishing (under udgivelse).
- Andersen, J. 1997 *Hverdagens centrifuge. Det daglige liv og den moderne livsform*. Hovedland.
- Andrews, T. 1991. *Ungdommens matvaner i et sosio-kulturelt perspektiv*. Universitetet i Bergen.
- Atkinson. R. 1998. *The Life Story Interview*. London: Sage
- Atkinson, P & Coffey, A. 2008. Revisiting the Relationship between Interviewing and Participant Observation. In J.F Gubrium & J.A. Holstein (red.) *Postmodern Interviewing*. London: Sage pp. 109-22
- Beagan, B., Chapman, G. E., D'Sylva, A. & Bassett, B. R. 2008 'It's Just Easier for Me to Do It': Rationalizing the Family Division of Foodwork. *Sociology* 42: pp. 653–71.
- Bjerg, O. & Villadsen, K. (red). 2006. *Sociologiske metoder – fra teori til analyse i kvantitative og kvalitative studier*. Forlaget samfundslitteratur.
- Benn, J. 1998: *Vores mad*. Klematis.
- Benn, J. 1999, *Fra Ord til Bord – lærebøger gennem 100 år*. Danmarks Lærerhøjskole
- Benn, J. 2008. *Hjemkundskab, teori og praksis*. In: *Hjemkundskabslærerforeningens blad* · Nr. 1.
- Benn, J. 2009. Hvad er hjemkundskabslæreren? En reflekteret praktiker, en kreativ husholder eller en omsorgsfuld husmor. In: *Krop, Kultur & Kundskaber*, Institut for Didaktik, Danmarks Pædagogiske Universitetsskole, Aarhus Universitet
- Bille, R et al. 2013. *Unge Madkultur*. Region Sjælland.
- Blok, A. & Jensen, T. E. (2009). *Bruno Latour – hybride tanker i en hybrid verden*. Hans Reitzels Forlag

- Bonke J. 2002. *Tid og velfærd*. Socialforskningsinstituttet.
- Bourdieu, P. & Wacquant, L. 1992. *Refleksiv sociologi*. Hans Reitzels Forlag, København, 2009
- Bourdieu, P. (2005, opr. 2000). *Udkast til en praksisteori*. Hans Reitzels Forlag
- Bove, C. F. & Sobal, J. 2006. Foodwork in Newly Married Couples: Making Family Meals. *Food, Culture and Society* 9: 69–89.
- Brock, Steen & Nielsen & Niels Kayser. 2009a. Børns spisevaner – en undersøgelse omkring 4. og 6. klasse. Arbejdspapir, Projekt Cool Snack. Århus Universitet.
- Brock, Steen & Nielsen & Niels Kayser 2009b. Polyvalent Capacities in Journey from Home. Arbejdspapir, Projekt Cool Snack. Århus Universitet.
- Bugge, A. B. and R. Almås. 2006. Domestic dinner. Representations and practices of a proper meal among suburban mothers, *Journal of Consumer Culture*, 6, 203-28.
- Bugge, A. B. 2011. Lovin'it ?– a Study of Youth and Culture of Fast Food. In *Food Culture & Society*, vol. 14
- Coffey, A & Atkinson P. 1996. *Making Sence of Qualitative Data*. London. Sage.
- Deding, M., Lausten, M. and Andersen, A. 2006. *Børnefamiliernes Balance mellem Familie- og Arbejdsliv*. Social Forsknings Instituttet.
- DeVault ML. 1991. *Feeding the family. The social organization of caring as gendered work*, The University of Chicago Press, Chicago, London.
- Dolphijn, R. 2004. *Foodscapes; Towards a Deleuzian Ethics of Consumption*, Eburon, Delft (distributed by the University of Chicago Press).
- Dirckinck-Holmfelt, L & Alrø. 2008. Videoobservation. Serie om Interpersonel Kommunikation i Organisationer nr. 3., Aalborg Universitet.
- Elverdam, B. & Sørensen, A. S. (red.). 2003. *Den sunde familie – den sunde krop*. Munksgaard.

Elverdam, B. 2011. At spise – ikke kun et spørgsmål om mad. I: *Tidsskrift for Forskning i Sygdom og Sygdom*, nr. 14

Fagt, S. (mfl.). 2007. *Børn og Unges måltidsvaner 2000-2004*. Fødevareinstituttet, DTU.

Fagt, S.. 2009. *Udvikling i uregelmæssige måltider og indtag af fastfood blandt børn og unge*, Fødevareinstituttet, DTU.

Fischler C. 2009. *Eating. French, European and American Attitudes toward Food*. Interview with Claude Fischler and Estelle Masson. www.lemangeur-ocha.com

Forbrugerrådet. 2010. *Unge om deres spisevaner og interesse for madlavning*. Forbrugerrådet

Giddens, A. 2003: *Modernitet og selvidentitet*, København, Hans Reitzel

Groth M., Fagt S. 1997. *Danskernes kostvaner 1995*. Teknisk rapport 1. Levnedsmiddelstyrelsen.

Groth MV., Fagt, S. 2003. *Danskernes kostvaner. Måltidsvaner, holdninger, sociale forskelle og sammenhæng med anden livsstil*. Fødevaredirektoratet.

Groth, M. (red.). 2009. *Danskernes måltidsvaner, holdninger, motivation og barrierer for at spise sundt 1995-2008*. DTU 2009

Halkier, B. 2008a. *Fokusgrupper*. Forlaget Samfundslitteratur.

Halkier, Bente & Jensen, Iben. 2008b. *Det sociale som performativitet – et praksisteoretisk perspektiv på analyse og metode*. Dansk Sociologi, nr 3/19.

Halkier, Bente. 2009. Suitable Cooking? Performances and positionings in Cooking Practices among Danish Women. In *Food, Culture and Society*; Vol. 12, pp. 357-377.

Hansen, Erik Jørgen & Andersen, Bjarne Hjort Andersen. 2000. *Et sociologisk Værktøj*. Hans Reitzels Forlag.

Hansen KS, Saxholt E, Knuthsen P. 2006. *Næringsstofindhold i fastfood*. Fødevarestyrelsen og Danmarks Fødevareforskning.

- Holm, L & Kildevang, H. 1996. Consumers Views on food Quality. A Qualitative Interview study. In: *Appetite*, 27. pp. 1-14.
- Holm, Lotte. (red.) 2012. *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*. Munksgaard.
- Holm, Lotte. 2001. The Social Context og Eating. I: U. Kjærnes (red.) *Eating Patterns: A Day in the Lives of Nordic Peoples*. Sifo.
- Holstein, J. A. & Gubrium, J. F. 2003. Active Interviewing. In: J. F. Gubrium and J. A. Holstein (eds) *Postmodern Interviewing*. London: Sage, pp. 67–80.
- Iversen, Trine & Holm, Lotte. 1999. Måltider som familie-skabelse og frisættelse. In: Tidsskriftet *Antropologi* nr. 39.
- Jacobsen, M. H. & Kristensen, S. (red.). 2005. *Hverdagslivet – Sociologier om det upåagtede*. Hans Reitzels Forlag.
- Jansson, Sören. 1990. *Matvanor och hälsomedvetande - en studie av ensamboende ungdomar*. OSJ Förlag.
- Jensen, Bjarne Bruun. 2005. *Unges tanker om ulighed, sundhed og handling for sundhed*, Danmarks Pædagogiske Universitet, 2005.
- Jessen, K. B. (red.). 2007. *Filosofi – fra antikken til vor tid*. Systeme.
- Jordan, B. & Henderson, A. 1995. Interaction Analysis: Foundations and Practice. I: *The journal of the learning science*, vol. 4
- Jørgensen, M. Winther & Phillips, L. 1999. *Diskursanalyse som teori og metode*. Roskilde Universitetsforlag, 2010.
- Kemmer, D. 2000. Tradition and Change in Domestic Roles and Food Preparation. In: *Sociology Vol. 34 ,No. 2,pp. 323–333*. UK, BSA Publications Limited
- Kjærnes U. (ed). 2001. *Eating Patterns. A day in the Lives of Nordic People*. Lysaker: National Institute for Consumer Research.
- Klitgaard, K. (2015) I just google: Food related media use. I: Leer et Povlsen (red.) .: *MediaFood*. Ashgate (under udgivelse)

Knoblauch, H. (red.) 2006. *Videoanalysis: Methodology and Methods – Qualitative Audiovisual Data Analysis in Sociology*. Peter Lang – Europäischer Verlag der Wissenschaften.

Kristensen, S. T. & Holm, L. 2006. Modern Meal Patterns: Tensions between Bodily Needs and the Organization of Time and Space. In: *Food and Foodways* 14: pp. 151–73.

Kristiansen, K & Krogstrup, H. K. 1999. *Deltagende observation – introduktion til en samfundsvidenskabelig metode*. Hans Reizel.

Kruuse, E.. 2008. *Kvalitative forskningsmetoder*. Dansk Psykologisk Forlag.

Kvale, S. 2008. *InterView – en introduktion til det kvalitative forskningsinterview*. Hans Reitzels Forlag.

Lang, T & Caraher, M. 2001: "Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture" i: *Journal of the HEIA*;8/2:2-14

Lang, Tim & Heasman, M. 2004. *Food Wars – The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*. Earthscan, London.

Lyon, P., A. Colquhoun. 2003. Deskillling the domestic kitchen: National tragedy or the making of a modern myth? *Food Service Technology*, 3, 167-75.

Larsen, M. 2006. *De unges boligsituation*. AKF.

Larsen, S.,N. & Pedersen, I. K. 2011. Sociologisk leksikon. Hans Reitzels forlag, København.

Levi-Strauss, C. 1997, opr. 1968. The Culinary Triangle. I: Counihan, C. & Van Esterik (red.) *Food and Culture*. Routledge.

Lübcke, P. (red.). 2010. *Politikens Filosofileksikon*. Politikens Forlag

Miles, S. (2000). *Youth lifestyles in a changing world*. Open University Press.

Moiso, R., Arnould, E. J. and Price, L. 2004. Between Mothers and Markets. Constructing Family Identity through Homemade Food. In: *Journal of Consumer Culture* 4: pp. 361–84.

Mennel, S., Murcott A. & vav Otterly. 1992. *The Sociology of Food, Eating, Diet and Culture*. Sage Publications.

Murcott, A. 1983. "It's a Pleasure to Cook for him": Food, Mealtimes and Gender in some South Wales Households. In: E. Gamarnikow, D. Morgan, J. Purvis and D. Taylorson (ed) *The Public and the Private*. London: Heinemann, pp. 78–90.

Murcott, A. 2000. Is it Still a Pleasure to Cook for Him? Social Changes in the Household and the Family. *Journal of Consumer Studies and Home Economics* 24: pp. 78–84.

Murcott A. 1997. Family meals - a thing of the past? In: *Food, health and identity*, P. Caplan (ed.), Routledge, London and New York, pp. 32-49.

Ottosen, Mai (mfl.). 2010. Børn og Unge i Danmark – Velfærd og trivsel 2010. SFI.

Reckwitz, A. 2002. Toward a Theory of Social Practices. A Development in Culturalist Theorizing. In: *European Journal of Social Theory* 5: pp. 243–63.

Rozin, P., Fischler C., Shields C. & Masson E. (2006). Attitudes towards large numbers of choices in the food domain: A cross-cultural study of five countries. I: *Appetite*; 46: 304-308.

Schatzki, T. 1996. *Social Practices. A Wittgensteinian Approach to Human Activity and the Social*. Cambridge: Cambridge University Press.

Schatzki, T. 2001. Practice Mind-ed Orders. In: T. Schatzki, K. Knorr-Cetina and E. von Savigny (red) *The Practice Turn in Contemporary Theory*. London: Routledge, pp. 42–55.

Schütz, A. 1975. *Hverdagslivets Sociologi*. Hans Reitzel.

Shephard R. 2002. Resistance to changes in diet. I: *Proceedings of the Nutrition Society*; 61: pp. 267-272.

Shove, E & Pantzar, M & Watson, M (2012). *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and how it Changes*. SAGE. London 2012

Short, F. 2003. Domestic Cooking Skills—What Are They? *Journal of the HEIA* 10: pp. 13–22.

Short, F. 2006. Kitchen Secrets. The Meaning of Cooking. In: *Everyday Life*. Oxford: Berg.

Warde, A. 1997. Consumption, Food and Taste. I: *Acta Sociologica*, 41, pp. 82-84. Sage.

Warde, A. 2005. Consumption and Theories of Practice. In: *Journal of Consumer Culture* 5: pp. 131–53.

Warde A et al. 2007. Changes in the Practice of Eating. In: *Acta Sociologica*, 50, pp. 363-383. SAGE

Wenger, E. 2007 opr. 1998. *Praksisfællesskaber. Læring, mening og identitet*. Hans Reitzels Forlag.

Wenzer, J. 2010. *Eating out practices among Swedish youth*. CFK-rapport 1010:3. Göteborg Universitet.

Wilken, L. 2007. *Pierre Bourdieu*. Roskilde Universitetsforlag.

Ylirisku, S & Buur. 2007. *Designing with video. Focusing the User-centered Design process*. Spring.