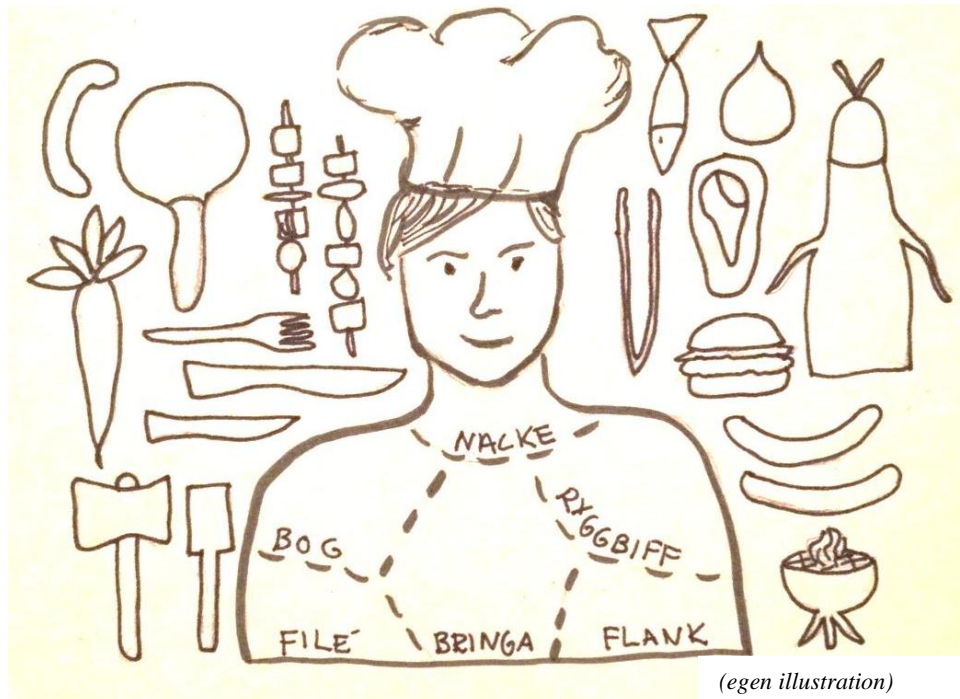


Det manliga köttet

Om köttets roll i skapandet av maskuliniteter,
och den svenska hållbarhetsdiskursens genus(o)medvetenhet rörande
ekologiskt hållbar köttkonsumtion



Författare: Jessica Nilsson

Institutionen för globala studier vid Göteborgs Universitet

Examensarbete för kandidatexamen i Globala studier

Handledare: Maria Clara Medina

Vårterminen 2014



UNIVERSITY OF GOTHENBURG

Abstract

Several studies indicate that Swedish men consume more meat than women, more frequently appear in advertisements for meat and more often than women handle the grilling of meat. Production of meat is one of the largest contributors to greenhouse-gas emissions and thereby poses a challenge for ecological sustainability. Several Swedish politicians and authorities have argued that reduced meat consumption is necessary to prevent continued global climate change. To understand and change consumption patterns we need to understand the consumer. This essay uses textual analysis to examine how Swedish men through text and images in three cookbooks use preparation and consumption of meat to construct different masculinities. Two reports concerning sustainable meat consumption are used as a complement in order to see if the ecological sustainability discourse is aware of gendered dimensions in the meat consumption. Critical discourse analysis, along with theoretical perspectives from Raewyn Connell, Judith Butler, Pierre Bourdieu and ecofeminist Karen Warren, are then used to discuss dimensions of power, oppression and negative environmental impact resulting from these masculinities. The conclusion is that the Swedish discourse concerning ecologically sustainable meat consumption could benefit from applying a gender perspective. It could reveal problematic dimensions of power, important gender related driving forces that contribute to increased meat consumption and show examples of more sustainable ways of constructing masculinities, with or without meat.

Key words: masculinities, meat, power, ecological sustainability.

Innehållsförteckning

1. Inledning	4
1.1 Problemformulering och bakgrund	4
1.2 Syfte och forskningsfrågor	6
1.3 Disposition	7
2. Empiriskt material och metod	7
2.1 Val av empiriskt material	7
2.2 Val av metod och analytiskt tillvägagångssätt	8
2.3 Avgränsningar	11
2.4 Forskningsetiska överväganden	12
3. Teori.....	12
3.1 Tidigare forskning	12
3.2 Teoretiska perspektiv	16
3.2.1 Raewyn Connell - det maskulina genusprojektet.....	16
3.2.2 Judith Butler - performativt genusskapande	17
3.2.3 Pierre Bourdieu - dominansförhållandets logik	18
3.2.4 Karen Warren - det ekofeministiska perspektivet	18
4. Resultat av empiriskt material.....	19
4.1 Maskulinitet och kött	19
4.1.1 Grilla med bröderna Timell - Grillen, grabbarna, gemytet	20
4.1.2 Fäviken - Myten, mannen, mästerkocken	25
4.1.3 Flippin' Burgers - Hajpen, hipstern, hamburgaren.....	30
4.2 Genusperspektiv i den svenska hållbarhetsdiskursen	34
4.2.1 Jordbruksverket.....	34
4.2.2 Naturvårdsverket.....	34
7. Analys.....	35
Slutdiskussion.....	42
Referenser	44
Tabellregister	49
Bilagor	50

1. Inledning

1.1 Problemformulering och bakgrund

Världen står idag inför en situation med en ständigt ökande global köttkonsumtion, där västvärlden är den glupskaste konsumenten. Flertalet rapporter visar att köttproduktionen är en av de största globala miljöbovarna då den orsakar bland annat markförstöring, avskogning och förlust av biologisk mångfald samt övergödning av våra sjöar och hav (Lööv, Andersson, Ekman, Wretling Clarin, Frid, Kättström & Sjödahl, (1), 2013). Köttet är även en av de största klimatbovarna. Enligt FN:s Food and Agricultural Organization (FAO) står köttproduktionen för nästan arton procent av världens totala utsläpp av växthusgaser (Steinfeld, Gerber, Wassenaar, Castel, Rosales, & de Haan, 2006).

Trots rapporternas larm om köttkonsumtionens negativa miljöpåverkan fortsätter den att öka. Svenskarnas köttkonsumtion har, enligt siffror från Livsmedelsverket och Jordbruksverket, stigit från 50,9 kg kött per person och år 1950 till rekordnivån 88,2 kg år 2013 (Dagens Nyheter, 2014, 4 april). Sverige tillhör den grupp länder som äter mest kött i världen och år 2005 resulterade utsläppen från Sveriges köttkonsumtion i 6,3 miljoner ton koldioxid-ekvivalenter (Naturvårdsverket, 2011). Vi bär därmed ett lokalt ansvar för de globala miljöeffekter som vår köttkonsumtion ger upphov till (Lööv et al, (1), 2013); Lööv, Lannhard Öberg, Loxbo, Lukkarinen & Lindow, (2), 2013). Flera svenska aktörer, från myndigheter till politiska partier, menar att köttkonsumtionen måste minska för att hindra ytterligare global klimatpåverkan (Lööv et al, (1), 2013). Enligt Naturvårdsverket ligger den största potentialen för minskad klimatpåverkan från kött i minskad konsumtion snarare än i ändringar i den svenska köttproduktionen (Naturvårdsverket, 2011). För att kunna nå en hållbar köttkonsumtion behöver vi därmed förstå de mekanismer, värderingar och normer som ligger bakom vår konsumtion av kött.

Hur ser dagens svenska köttkonsument ut? Mellan år 2010-2011 gjorde Livsmedelsverket en rikstäckande matvaneundersökning som visade att svenska män äter nästan dubbelt så mycket kött som kvinnor. Kvinnor konsumerade i genomsnitt 350 gram tillagat kött i veckan medan samma siffra för män låg på 600 gram. Män åt dubbelt så mycket korv som kvinnor, 200 gram i veckan jämfört med 100 gram hos kvinnor (Livsmedelsverket, 2012). Statistik från Statistiska Centralbyrån visar även att ensamstående män lägger ungefär trettio procent mer pengar på kött än vad ensamstående kvinnor gör (refererat i Lindkvist & Nyfors, 2009). Män tenderar alltså att konsumera mer kött än kvinnor.

Den brittiska antropologen Mary Douglas menade att för att kunna påverka människors matval så måste man studera hur deras samhälle fungerar och vilken position människorna har i det (refererad i Pipping, Ekström, Åberg, Bergström & Prell, 2007, s. 43). Vad skapar konsumentens konsumtion? Hur ser den svenska diskursen kring kött ut idag? Vem lagar det, vem äter det, hur pratar vi om det och hur framställs personer som hanterar det? Idag ter sig matlagning generellt ha klivit ur sin könsstereotypa mall då kockar som Plura Jonsson och Per Morberg med flera tar plats hemma i sina kök framför tevekameran. Enligt statistik från Statistiska Centralbyrån är kockar och kokerskor dessutom en av de mest jämnt fördelade yrkesgrupperna med femtiotvå procent kvinnor och fyrtioåtta procent män (Statistiska Centralbyrån, 2014). Vid första anblick ter det sig som att vi rör oss mot en mer jämställt fördelad matlagningsordning. Men när en granskar vem som gör vad och vem som ges erkännande för det så framkommer en maktobalans. Tittar man på statistiken för köks- och restaurangbiträden så utförs dessa yrken till sjuttio procent av kvinnor (Statistiska Centralbyrån, 2014). I tävlingen Årets Kock har enbart nio kvinnor varit i finalen sedan starten 1983 (Eriksson, 2011, 1 feb). I branschtidningen Restaurangvärldens årliga tävling Kockarnas kock 2013 bestod listan över de tjugo nominerade enbart av män (Restaurangvärlden (1), 2013). När samma tidning år 2013 utsåg Matsveriges mäktigaste var 19 av 50 nominerade kvinnor (Restaurangvärlden (2), 2013). Även i matlagningsmedia är det män som dominerar och flertalet matlagningsprogram, bland annat Sveriges Mästerkock, har fått kritik för sina manligt dominerade matlagningsjurys (Ståhl, 2014). Männerna tenderar alltså att återkomma inom den mer avancerade matlagningen medan kvinnorna fortfarande dominerar lågstatusyrkena. Enligt Fjellström har kvinnors kunskap legat till grund för de män som dominerar inom elithanteringen av mat (Fjellström, 2007, s. 123). Det verkar dock inte som att kvinnorna som utvecklat denna kunskap fått den uppmärksamhet de förtjänat. Istället har män fått makt och status inom ett område som bygger på kvinnors kunskap.

Om vi skiftar perspektiv från tillagaren till råvaran har vi de senaste åren kunnat se en trend där kött lyfts upp som en exklusiv och eftertraktad råvara och där den finare gastronomin tävlar om vem som gör det bästa köttet. Även här utmärker sig just männen. Enligt en egen undersökning utförd under våren 2014 visar det sig att utav de tio restauranger som placerade sig högst i tävlingen Årets köttkrog 2014 hade alla förutom en enbart manliga ägare och köksmästare. Endast på en av restaurangerna fanns alltså en kvinnlig medarbetare i rollen som köksmästare jämte två män.¹ Det framkommer ett övergripande mönster där den svenska mästerkocken idag är en man, och det han helst tillagar är kött. Den manliga kopplingen till kött finner vi även i reklam, där män i högre

¹Denna undersökning baserades på uppgifter från tävlingens hemsida, ett antal artiklar samt restaurangguiden Whiteguide (White Guide, u.å.; Beringer, 2014; Dagens Industri, 2010, 26 jun; VinNet, 2012, 7 feb)

utsträckning än kvinnor gör reklam för kött och där reklam som innefattar kött ofta associeras till ett maskulint ideal, som till exempel i den reklamannons för ett hamburgermeal som för några år sedan utformades av en välkänd svensk gatukökskedja med texten: “En måltid för riktiga män” (Zimmerman, 2011; Askeroth-Grundén, Jerklind & Johansson, 2013). Det syns även i den kulturella aktivitet som de senaste åren etablerat en central roll i vår matlagingskultur, nämligen grillningen. År 2013 gjorde ICA en undersökning som visade att sjuttiofå procent av männen ansåg att det var de som skötte grillen i hushållet medan endast fem procent av kvinnorna uppgav detsamma. Här uppgav även sjuttiofå procent av svenskarna att de helst grillar fläskkött (ICA Sverige, 2013).

Det verkar alltså finnas dolda genusstrukturer som påverkar köttkonsumtionen. Dessa bör blottläggas och diskuteras inom hållbarhetsdiskursen då sådana strukturer kan innehålla problematiska maktdimensioner som påverkar natur och människor lokalt såväl som globalt. Den ökande köttkonsumtionen orsakas givetvis inte enbart av mäns hantering och tillagning av kött utan även av faktorer så som förändrade livsmedelspriser samt ökning av vår disponibla inkomst (Jordbruksverket (1), 2009, s. 2). Vi vet att köttkonsumtionen leder till ökad negativ påverkan på miljön och klimatet och eftersom den trots detta ständigt ökar måste det finnas fler förklarande mekanismer än dessa. Kan vi, genom att studera de sätt som vissa män använder kött i skapandet av maskulinitet, finna viktiga nycklar till hur vi ska lösa den ekologiska kris vår planet står inför idag?

1.2 Syfte och forskningsfrågor

Det primära syftet med denna studie är att studera vilka idealtyper av maskulinitet som framställs i ett urval av svenska kokböcker där män hanterar och tillagar kött. Det sekundära syftet är att utifrån detta resultat studera huruvida den svenska diskursen kring hållbar köttkonsumtion skulle kunna gynnas av att integrera ett genusperspektiv i analyser som berör den ekologiskt ohållbara köttkonsumtionen. För att studera detta har följande forskningsfrågor utformats:

1. Vilka idealtyper av maskulinitet ges uttryck i kokböcker där män hanterar och tillagar kött och hur påverkar dessa idealtyper samhällets diskurs kring kött?
2. Finns det problematiska underliggande mönster av dominans och makt i dessa föreställningar om maskulinitet och hur ges dessa uttryck?
3. Problematiserar kopplingen mellan maskulinitet och kött i svenska texter kring hållbar köttkonsumtion, i så fall på vilket/vilka sätt och vilka konsekvenser får det?

1.3 Disposition

I kapitel två behandlas vilka kokböcker och rapporter som valts ut som empiriskt underlag samt val av metoder och analytiska redskap. Här redogörs i tur och ordning för idékritisk textanalys, visuell textanalys och diskursanalys. Sedan redogörs kort för avgränsningar och forskningsetiska övervägningar. I kapitel tre presenteras först tidigare forskning följt av de fyra teoretiska perspektiv som används för den övergripande diskursanalysen. I kapitel fyra redovisas resultatet från textanalyserna individuellt, först för de tre kokböckerna sedan för de två rapporterna. I kapitel fem presenteras sedan en övergripande analys på resultatet utifrån de olika teoretiska perspektiven och därpå följer en kort slutdiskussion.

2. Empiriskt material och metod

I detta kapitel redogörs för det utvalda empiriska underlaget samt vilka metoder och analytiska tillvägagångssätt som kommer användas för att studera detta.

2.1 Val av empiriskt material

Som empiriskt underlag används ett urval av kokböcker författade av svenska män samt två rapporter som berör hållbar köttkonsumtion från aktörer inom hållbarhetsdiskursen. Svenskarna köper idag flest kokböcker per capita i hela världen och bara under 2013 gavs det ut 305 stycken kokböcker i Sverige (Engelbrektson, 2013, 27 sep; Granqvist et al, 2013, s. 13). Kokböckerna utgör därmed en påverkande kraft i skapandet av diskursen kring kött i det svenska samhället.

Förhoppningen är att studiet av dessa böcker ska bidra till att ringa in en bild av hur maskulinitet gjordes i relation till kött under denna tidsperiod i Sverige. Följande tre kokböcker har valts ut för ändamålet: *Grilla med bröderna Timell* av Anders och Martin Timell, *Fäviken* av Magnus Nilsson samt *Flippin' Burgers - Hamburgare från grunden* av Jon Widegren (Timell & Timell, 2013; Nilsson, 2012; Widegren, 2013). I *Fäviken* behandlas endast kapitlet om kött då det är en omfattande bok på över 250 sidor. Från början förelåg en tanke att även studera kokböcker med fokus på vegetarisk mat som skrivits av män. Men eftersom dessa böcker utgjorde en marginell del av utbudet - under 2013 publicerades inte någon kokbok om vegetarisk mat utgiven av en svensk manlig författare - samtidigt som ett flertal böcker om kött publicerades blev detta fokus (Granqvist et al, 2013).

För studiet av genusmedvetenhet i hållbarhetsdiskursen kring köttkonsumtion används två rapporter från Jordbruksverket och Naturvårdsverket. Dessa aktörer utgör en relevant utgångspunkt då de

representerar två av Sveriges mest tongivande opinionsbildande aktörer inom miljöfrågor och därmed är betydelsefulla för diskursen. Dessa två rapporter utgör enbart en del av den svenska hållbarhetsdiskursen kring kött men då syftet inte är att skapa en generell bild av miljörörelsens genusmedvetenhet utan snarare att studera vilken problematik sådana eventuella brister skulle kunna leda till anses dessa två utgöra ett lämpligt underlag. Rapporterna som kommer användas är *Köttkonsumtionens klimatpåverkan - Drivkrafter och styrmedel* av Naturvårdsverket och *Hållbar köttkonsumtion - Vad är det? Hur når vi dit?* av Jordbruksverket (Naturvårdsverket 2011; Lööv et al, (1), 2013).

2.2 Val av metod och analytiskt tillvägagångsätt

Det metodologiska tillvägagångsättet bygger på en kombination av tre metoder: idékritisk textanalys, visuell textanalys samt kritisk diskursanalys. De två förstnämnda används för att undersöka och systematisera det empiriska materialet och den sistnämnda används för att analysera detta resultat utifrån ett övergripande teoretiskt perspektiv.

Textanalys

Kokböckerna anses här tillsammans utgöra en helhet som resulterar i något mer än vad varje enskild text ger uttryck för. Var för sig är kokböckerna enbart ett antal individers sätt att förhålla sig till matlagning, men när böckerna placeras i en större samhällelig kontext skapar de en helhet och en normativ bild av maskulinitet som påverkar samhällets normsystem och det sätt som vi talar om, skriver om och hanterar kött. Därför används en kombination av idékritisk och effektinriktad funktionell textanalys för att kunna studera hur kokböckerna uttrycker normativa idéer om maskulinitet och hur effekterna från dessa idéers påverkar den sociala tillvaron, hur idéerna uppkommit och vilken maktfunktion de innehar (Esaiasson et al, 2012, s. 210-212; Bergström & Boréus, 2012, s. 139-175). Med idéer menas här olika typer av föreställningar om verkligheten och hur man bör agera samt värderingar av företeelser (Bergström & Boréus, 2012, s. 140). Textanalyserna kommer utföras och presenteras individuellt för de tre kokböckerna såväl som de två rapporterna.

För de idékritiska textanalyserna används idealtyper som analysverktyg. En idealtyp är ett analytiskt instrument som hjälper till att sortera och strukturera innehållet och göra jämförande analyser (Bergström & Boréus, 2012, s. 150). Ett analyschema har utformats där olika föreställningar av hur maskulinitet i relation till kött kan tänkas se ut finns representerade. Genom att använda analyschemat mot kokböckerna besvaras ett antal frågor och på så vis extraheras olika idealtyper

av maskulinitet.

Tabell 1: Analysschema Idealtyp

Syn på kött	Syn på grönsaker	Syn på tillagning	Syn på redskap	Syn på den egna rollen	Syn på relationer till andra
Huvudråvara/tillbehör	Huvudråvara/tillbehör	Manlig/kvinnlig syssla	Viktigt/oviktigt	Expert/hobby	Överordnad/underordnad /jämlig
Exklusivt/vardagsmat	Exklusivt/vardagsmat	Avancerat/enkelt	Avancerade/enkla	Aktiv/passiv	Avståndstagande/inklusive
Hög kvalitet/viktigt/hög kvalitet/kvalitet oviktigt	Hög kvalitet/viktigt/hög kvalitet/kvalitet oviktigt	Självständigt/socialt			
Underordnat/överordnat	Underordnat/överordnat				

För analysen av rapporterna från Naturvårdsverket och Jordbruksverket ställs följande frågor:

- Redovisas köttkonsumtion i könsuppdelad statistik?
- Problematiserar det aktivt kring skillnader mellan män och kvinnors attityder till köttkonsumtion samt vilken mängd de konsumerar?
- Anses dessa skillnader i män och kvinnors köttkonsumtion vara ett relevant område som bör åtgärdas?

Visuell textanalys

I denna studie finns inte möjlighet att studera mäns egna upplevelser av maskulinitet och därför används även visuell textanalys som metod för att fånga hur texterna uttrycks i sociala praktiker, då de är viktiga för det maskulina identitetsskapandet enligt Connell (Connell 2003, s. 96). Den visuella textanalysen fokuserar här på bilder där män avbildas vid hantering eller tillagning av kött. Här används element ur den multimodala diskursanalysen som beskrivs av Bergström & Boréus. Kombinationen av text och bild ses som visuella texter, där texten uttrycks delvis genom bilderna. Metoden analyserar interaktion mellan betraktare och avbildad och avslöjar tankar om inkludering och exkludering från en social gemenskap vilket möjliggör för en maktanalys (Bergström & Boréus 2012: s. 311-312).

Man bör dock vara uppmärksam och förhålla sig kritiskt till vissa aspekter av den visuella textanalysen, främst gällande det förklaringsvärde man tillskriver analysen. De analyser som utförs här överensstämmer inte nödvändigtvis med de tolkningar som den verkliga vardagsläsaren gör och betydelserna som dechiffreras är inte nödvändigtvis medvetna val från textproducentens håll. Betydelserna är alltid knutna till en kulturell kontext och kultur och påverkas av läsarnas och textskaparnas förkunskaper och intressen (Bergström & Boréus, 2012, s. 345).

Här används analysverktyg ur den multimodala diskursanalysen som studerar de tre områdena symbolisk interaktion, versioner av världen och komposition. Interaktion är den relation som uppstår mellan betraktare och avbildad. Vilken position håller den avbildade? Är den jämlik eller över/underordnad betraktaren? Här skapas symboliska maktrelationer genom inkludering och exkludering och perspektivet bidrar till att framställa dessa. Ser betraktaren den avbildade i ett underifrån, ovanifrån eller öga-mot-öga-perspektiv? Ser betraktaren ned på den avbildade hamnar betraktaren i överläge, blickar den upp mot den avbildade blir betraktaren underordnad och i öga-mot-öga möts betraktare och avbildad i en jämlik relation. Även det horisontella perspektivet är viktigt. Porträtteras den avbildade framifrån med mötande blick skapas en känsla av inkludering och porträtteras den bakifrån skapas en känsla av exkludering. Det sista som studeras här är symbolisk distans. Om den avbildade är beskuren så att enbart huvudet syns, eller maximalt huvud och axlar, skapas en personlig relation mellan betraktare och avbildad. Beskärs den avbildade vid midjan, knäna eller avbildas i helfigur skapas en social men inte personlig relation, liknande den en kan ha till arbetskamrater. Vid distansierade bilder ses den avbildade i helfigur vilket skapar en bild av en relation mellan främlingar (Bergström och Boréus, 2012, s. 307-351).

Sedan analyseras vilka versioner av världen som framställs genom att undersöka vem som gör vad, vilka som är aktiva eller passiva och vilka relationer de avbildade har till varandra. Här analyseras även vilka symboler som knyts till de avbildades identiteter. Olika attribut kan användas för att berätta om bärarnas personligheter och egenskaper. Bergström och Boréus använder begreppet 'symboliskt attribut', det vill säga ett föremål som den avbildade inte har fysiskt på kroppen utan som är placerat på ett visuellt avstånd (Bergström & Boréus, 2012, s. 331). Köttet studeras här som ett symboliskt attribut för att se vad det berättar om den avbildade. Det sista området är komposition vilket berör placering. Bildelement i en text såväl som föremål i en bild får olika betydelser när de placeras på olika ställen. Saker som placeras högt upp ses som "idealet". Var är köttet placerat i bilden? Desto synligare något är, desto viktigare framstår det som. Här spelar till exempel färg och storlek roll (Bergström & Boréus, 2012, s. 334). En guide för den visuella textanalysen finns i Bilaga 1.

Kritisk diskursanalys

Resultatet från de individuella idékritiska och visuella textanalyserna utgör sedan underlag för en övergripande kritisk diskursanalys. Här används Fairclough's modell av kritisk diskursanalys som utgångspunkt då den fokuserar på det talade och skrivna samt hur texten integreras i en 'social praktik'. Enligt Fairclough utgörs en diskurs av de praktiker varigenom vilka vi talar och skriver

samt hur dessa i sin tur påverkar och konstruerar våra sociala identiteter och praktiker (refererad i Bergström & Boréus 2012, s. 356). Diskursanalysen ser språket som en viktig faktor i skapandet av vår världsbild, däri inkluderat genus och de normer och värderingar som styr människors relation till kött, vilket gör den lämplig för en socialkonstruktivistiskt positionerad studie (Esaiasson et al, 2012, s. 212).

En kritik mot diskursanalys är att den inte kan diskutera aktörer som människor ”av kött och blod” (Bergström & Boréus, 2012, s. 402). Därför hade fokusgrupper bestående av män varit ett bra komplement till texterna för att generera kunskap från primärkällor och ett underlag rörande mäns egna tankar kring maskulint identitetsskapande i relation till kött (Esaiasson et al, 2012, s. 318-326). Men då syftet för studien är att skapa en bild av maskulinitet som idé och konstruktion, inte en bild av män som individer, anses diskursanalysen vara en fullgod metod.

Diskursanalys används för att belysa den helhet som skapas när de enskilda delarna från resultatet placeras i en större kontext. Den kan även belysa tidigare dolda maktförhållanden och blottlägga mekanismer, normer och maktaspekter som finns i idealtyperna och som driver på den ohållbara köttkonsumtionen. Fairclough's diskursanalys lyfter fram diskursens betydelse och inflytande på makt och hegemonier vilket är relevant då studien undersöker huruvida idéer om maskulinitet leder till olika maktpositioner (Bergström & Boréus, 393, s. 356-357). Den kritiska diskursanalysen används för att samla de olika betydelserna i kokböckerna till tre olika idealtyper av maskulinitet och för att jämföra dessa utifrån de olika teoretiska perspektiven.

Reliabilitet och validitet

Genom användandet av tydligt utformade analysverktyg med vetenskaplig förankring stärks intersubjektiviteten och därmed studiens reliabilitet (Bergström & Boréus, 2012, s. 46).

Analysverktygen bidrar även till att ge svar som är goda och relevanta empiriska indikatorer på det som undersöks, vilket ökar studiens validitet (Esaiasson et al, 2012, s. 216).

2.3 Avgränsningar

Att studera köttkonsumtionens historiska utveckling så väl som maskulina mönster i den globala köttkonsumtionen skulle sätta resultatet i en större kontext och belysa faktorer så som till exempel rättvisa i relation till matosäkerhet. Fokus för denna studie blir dock den nutida svenska diskursen mellan år 2011 och 2014. De ekologiska konsekvenserna av köttkonsumtionen kommer fokusera på köttets klimatpåverkan. Studien utgår från ett något problematiskt antropocentriskt perspektiv, där

människors intresse och behov står i fokus. En djuretisk diskussion vore relevant, men skulle bli för omfattande. Djuren ses istället här som en viktig del av vår planets ekologiska välbefinnande som helhet. Studien fokuserar på maskulinitet som en handling utförd av män och inte på män som grupp eller individer. Valet att fokusera enbart på mäns och inte kvinnors relation till kött är medvetet då fokus ofta hamnar på hur kvinnor drabbas av klimatförändringarna när man talar om genus och klimat snarare än tendenser som visar på ökad klimatpåverkan hos män. Syftet med att lyfta fram genuskillnader i köttkonsumtionen handlar inte om att skuldbelägga individer utan om att diskutera varför och hur maskulinitet kopplas till tillagning och konsumtion av kött. Det vore relevant att studera köttkonsumtionen ur ett bredare socialt hållbarhetsperspektiv och titta på hur faktorer som klass och etnicitet spelar in i vem som har råd och möjlighet att hantera och tillaga kött. Tidsramen för denna uppsats möjliggör dock tyvärr inte för en omfattande intersektionell analys på kokböckerna. Men förhoppningsvis kommer denna studie genom sitt syfte påvisa ett behov av ökad forskning kring ytterligare sociala aspekter av köttkonsumtionen.

2.4 Forskningsetiska övervägningar

För att säkerställa att studien utförts på ett etiskt korrekt sätt har Vetenskapsrådets forskningsetiska principer använts. Inga av dessa krav är dock relevanta för denna studie då materialet för studien utgörs enbart av offentligt utgivna kokböcker som författats av de avbildade personerna själva, samt offentliga rapporter (Vetenskapsrådet, u.å). Däremot påverkas tolkningsprocessen till stor del av den egna förståelsen (Esaiasson et al, 2012, s. 222). I enlighet med Sprague är det därför relevant att påvisa att den egna positionen som kvinna med personligt intresse för både miljö och jämställdhetsfrågor till viss del påverkar utgångspunkten (Sprague, 2005). Läsaren bör bli medveten om denna utgångspunkt för att på så vis kunna ta ställning till resultatet.

4. Teori

I detta kapitel presenteras först tidigare forskning inom de olika områdena. Då studien har ett tvärvetenskapligt omfång delas forskningsområdena in utifrån områdena män och maskulinitet, kost, kött och miljöpåverkan samt genusperspektiv på köttkonsumtionen. Därefter följer en redogörelse för de teoretiska perspektiv som används för att analysera resultatet.

4.1 Tidigare forskning

Forskningsläget rörande ämnet för denna studie är i huvudsak uppdelat i några fält som sällan överlappas. Det finns forskning rörande relationen mellan kött och maskulinitet, kring kost,

matvanor och matens kulturella betydelse samt en stor mängd publikationer och rapporter rörande de miljömässiga konsekvenserna av köttkonsumtionen. Det verkar dock råda en kunskapslucka vad gäller forskning som gör kopplingar mellan dessa fält.

Kött och maskulinitetsforskning

Forskning rörande just maskulint identitetsskapande är ett relativt nytt forskningsområde som bedrivits av maskulinitetsforskare sedan 1970-talet (Nationella sekretariatet för genusforskning (1), 2012). En av de mest inflytelserika forskarna på området är Raewyn Connell som i boken *Maskuliniteter* redogör kring föreställningar om manlighet och hur maskulinitet skapas (Connell, 1995). Sedan 1980-talet har maskulinitetsforskningens utgångspunkt varit att problematisera bilden av mannen som utgångspunkt för människan och att visa på den bredd av maskulina uttryck som funnits genom historien och i vår samtid. Maskulinitetsforskningen har gått från att främst vara en amerikansk, engelsk och skandinavisk angelägenhet till att idag vara ett globalt forskningsområde (SOU 2014, s. 5-6). Överlag har maskulinitetsforskningen fokuserat främst på sociala aspekter. I Sverige har faderskapsforskning varit fokus och den globala forskningen har fokuserat på bland annat familj, hushåll och våld (SOU 2014, s. 6- 8). Kopplingar mellan män, maskulinitet och miljöfrågor har inte gjorts i samma utsträckning. I den statliga offentliga utredningen *Översikt kring svensk, nordisk och internationell maskulinitetsforskning* uttrycks dock att genusrelationer alltmer kopplas samman med den globala utmaning som klimat och ekologisk hållbarhet utgör. Diskussionerna är ännu lågmälda men går mot en ökning i intensitet och det förs en debatt inom både forskning, politik och media (SOU 2014:6).

I Sverige har det de senaste åren publicerats uppsatser som tyder på en starkare medvetenhet om mäns relation till mat. Kulturgeografen Gabriela Barruyllé Voglio skrev 2012 masteruppsatsen *Krögaren och kocken – vår tids hjälte* där hon genom anonyma intervjuer med matjournalister och finkrögare undersökte vad som ligger bakom mansdominansen inom fingastronomin och här framkommer det homosociala beteendet mellan män som ett av de stora problemen (Barruyllé Voglio, 2012). År 2012 skrev Nicklas Neuman masteruppsatsen *Mat, måltider och maskuliniteter* som undersökte unga svenska mäns tankar och värderingar kring mat, måltider och hushållsarbete (Neuman, 2012). Neuman är även drivande i ett forskningsprojekt på Uppsala Universitet där man studerar mat ur ett maskulinitetsperspektiv samt varför den traditionellt kvinnligt betingade matlagningen har professionaliserats och blivit en allt mer manligt betingad syssla (Uppsala Universitet, 2013). I examensarbetet *Allt om mat & genus – En studie av hur tryckt reklam för livsmedel framställer kvinnor och män* uttrycker författarna att det saknas tidigare forskning som studerat reklam för livsmedel ur ett genusperspektiv. Författarna uttrycker detta som problematiskt

då reklam påverkar vår världsbild och därmed hur vi pratar och tänker kring mat (Askeroth-Grundén et al, 2013). Studien visar bland annat att män ofta framställs som professionella medan kvinnor framställs i hushållsnära miljöer samt att män i betydligt större utsträckning framställs med kött än vad kvinnor gör (Askeroth- Grundén et al, 2013).

Dessa studier lyfter maskulinitet i relation till mat i allmänhet och djupdyker sällan specifikt i köttets betydelse, men det finns teoretiker som gjort just detta. I studien *Metrosexuality can Stuff it: Beef Consumption as (Heteromasculine) Fortification* studeras vilken betydelse konsumtion av nötkött haft i väst för skapandet av en traditionell maskulinitet och hur samtida män använder köttätande som ett sätt att befästa manlighet och ta avstånd från den nya "metrosexuella" och "feminiserade" mansrollen (Buerkle, 2009). I *Men, Meat, and Marriage: Models of Masculinity* diskuterar Jeffery Sobal de sätt som mat, och framförallt kött, könskodas inom det heterosexuella äktenskapet och blir en fråga för förhandling då både maskulint och feminint kodade maträtter ska samsas i hushållet (Sobal, 2006). I dessa texter redogörs för kopplingen mellan kött och maskulinitet men den ekologiska hållbarhetsaspekten saknas. Ett försök till att fånga upp denna finner vi däremot i examensarbetet *Vad blir det för kött? Om konstruktion av maskulinitet hos Per Morberg* där Tobias Jansson dekonstruerar olika maskulina identiteter som Morberg skapar och diskuterar det i relation till köttets påverkan på hållbarhet (Jansson, 2012).

Kost, kött och miljöpåverkan

Det har skrivits mycket om kost, hushållning och om mat som kulturell symbol. Köttet behandlas dock ofta som en del i den bredare kategorin livsmedel och det saknas djupare genusanalyser på just köttets symbolvärde. När genus belyses inom den svenska kostvetenskapen behandlas snarare arbetsfördelning eller människors relation till mat överlag (Pipping Ekström, et al, 2007; Ekström, 1990).

Gällande köttkonsumtionens ekologiska påverkan finns mycket forskning och en rad publikationer utgivna av miljöorganisationer och andra aktörer inom hållbarhetsdiskursen. Internationellt sett publicerar till exempel flera av FN:s organ, som Food and Agricultural Organization (FAO) och United Nations Environment Programme (UNEP), regelbundet forskningsrapporter kring köttets negativa klimatpåverkan där den mest uppmärksammade rapporten är den som utgavs av FAO år 2006, *Livestock's long shadow - environmental issues and options* (UNEP, 2012; Steinfeld, et al 2006).

Utöver rapporterna som används i denna studie har det i Sverige publicerats ett antal rapporter som

belyser livsmedelskonsumtionens klimatpåverkan, men främst från just Naturvårdsverket och Jordbruksverket. Till exempel gav Jordbruksverket år 2009 ut rapporten *Hållbar konsumtion av jordbruksvaror – hur påverkas klimat och miljö av olika matvanor?* (Clarín & Johansson, 2009). Utbudet av rapporter som specifikt behandlar den svenska köttkonsumtionen utgörs dock främst av de aktuella rapporterna. Vad gäller statistik så redogör Jordbruksverket och Livsmedelsverket regelbundet för svenskarnas köttkonsumtion (Jordbruksverket, (2), 2014). Andra rapporter lyfter snarare köttkonsumtionens miljöpåverkan än mekanismerna som påverkar den, som i den rapport Naturskyddsföreningen gav ut 2009, *Kött är mer än klimat – köttproduktionens miljöpåverkan i ett helhetsperspektiv*, där köttet diskuteras ur ett hållbart jordbruksperspektiv och man belyser de miljöaspekter utöver klimatet som påverkas av köttkonsumtionen (Sonesson & Wallman 2009).

Genusperspektiv på köttkonsumtionen

Det råder idag en brist på publikationer och forskning som studerar kopplingar mellan maskulinitet, kött och miljöpåverkan. Bristen på genusperspektiv vad gäller klimatfrågor uttrycktes av Ioana Borza, jämställdhetsexpert på European Institute for Gender Equality, vid ett seminarium i EU-parlamentet år 2012. Här betonades vikten av att integrera ett genusperspektiv i klimatfrågan då det kan synliggöra bland annat just mäns höga köttkonsumtion (Nationella sekretariatet för genusforskning (2), 2012). Det verkar alltså finnas en medvetenhet kring frågan i genusvetenskapliga forskningskretsar men en brist på faktisk forskning på området. Enligt Jude Budhooram, gender focal point på FN:s klimatsekretariat UNFCCC i Bonn, är genus och klimat ett nytt område som behöver uppmärksammas och integreras i större utsträckning vid policyutformningar och internationella klimatförhandlingar. För att kunna ta fram genusmedvetna strategier behöver regeringarna fler verktyg och stödmekanismer enligt Budhooram (Lindqvist & Nyfors, 2009).

I Sverige gjorde Naturvårdsverket år 2007 en undersökning för att studera huruvida kunskaper och attityder till klimatförändringen skiljde sig åt mellan män och kvinnor. Resultatet visade att män var mindre engagerade i klimatfrågan och mindre villiga att ändra sitt beteende för att minska sin miljöpåverkan. I denna studie undersöktes dock ingenting rörande köttkonsumtion (Söderström & Dahlberg, 2007). År 2009 publicerade Miljöförbundet Jordens Vänner en skrift med titeln *Har klimatet ett kön?* där man tog upp bland annat transport och energiförbrukning ur ett genusperspektiv, hur klimatförändringar påverkar kvinnor samt vilket utrymme genus ges i klimatförhandlingar. Kött lyfts här som “en patriarkal miljöbov” i en intervju med författaren Lisa Gålmark som menar att kött, precis som bilar, är en maskulint kodad statussymbol som kräver naturresurser och bygger på våld och att man inom vissa delar av den västerländska filosofin använt

människors dominans över djur för att rättfärdiga även andra typer av förtryck (Lindqvist & Nyfors, 2009).

Enligt Birgitta Rydhagen finns det ingen stark tradition i Sverige av att koppla samman genus med miljöfrågor (Rydhagen 2013, s. 26). Rydhagen menar att en genusanalys bör inkluderas i arbetet med hållbar utveckling och i boken *Genus och miljö* bidrar hon med en sammankoppling av dessa områden i en tvärvetenskaplig analys där genusaspekter rörande bland annat odling, vattenförsörjning och energianvändning lyfts. Köttkonsumtion behandlas endast kortfattat i konstaterandet att män äter mer rött kött än kvinnor. I boken redogörs även för den ekofeministiska riktningen där forskare sedan 1970-talet redogjort för vikten av att integrera genus med miljö, att studera miljöfrågor ur ett feministiskt perspektiv och att studera kopplingar mellan förtrycket av naturen och förtrycket av vissa grupper i samhället (Rydhagen, 2013). Flera ekofeminister inriktade på djurrätt har teoretiserat specifikt kring kött och argumenterat för att köttätande är kopplat till patriarkala koncept och praktiker (Warren 2000, s. 25). En av dessa är Carol J Adams som i boken *The Sexual Politics of Meat* diskuterar kopplingarna mellan manlig dominans och köttätande samt utvecklar en koppling mellan manligt förtryck av både djur och kvinnor (Adams, 1990). Dessa diskussioner har dock främst drivits ur ett djuretiskt perspektiv och inte utifrån köttets påverkan på den ekologiska hållbarheten.

3.2 Teoretiska perspektiv

Studien tar sitt ontologiska och epistemologiska avstamp i socialkonstruktivismen. Här används teorier och tankar av Raewyn Connell och Judith Butler som analytiska verktyg. Användandet av begreppet genus utgår ifrån antagandet att genus är en social konstruktion och inte biologiskt givet. För analys av maktrelationer används Pierre Bourdieu och Michel Foucaults begrepp makt/kunskap. För analys av de ekologiska dimensionerna används det ekofeministiska perspektivet så som det presenteras av Karen Warren.

3.2.1 Raewyn Connell - det maskulina genusprojektet

För att analysera maskuliniteter som socialt skapade används Connells beskrivning av genus som en social praktik. Connell beskriver skapandet av maskulinitet och femininitet som ”genusprojekt”, det vill säga att de skapas av de handlingar som utgör våra olika genuspraktiker. Maskulinitet är därmed något som görs och upprätthålls genom handlingar och här studeras hur det görs genom tillagning och konsumtion av kött (Connell, 1995). Dessa praktiker bygger på sociala relationer och användandet av symboler. Är kött en symbol som används för maskulinitetsskapande? Enligt

Connell finns det flera typer av maskuliniteter, det finns till exempel inte bara en typ av arbetarklassmaskulinitet. Man måste analysera maskuliniteter utifrån kön, klass och ras och granska deras inbördes relationer. Dessa kan bestå av allianser, dominans och underordning och skapas bland annat genom praktiker av exkludering och inkludering (Connell, 1995). Connells teorier kommer användas för att studera vilka idealtyper av maskuliniteter som skapas i relation till kött i de olika kokböckerna och hur de förhåller sig till varandra. Här används även begreppet homosocialitet vilket ses som en typ av ritual där män bekräftar varandra och aktivt upprätthåller varandras hierarkiska position (Holgersson, 2006).

Begreppet maskulinitet kritiseras ibland för att vara "definitionsmissigt luddigt" (SOU 2014, s. 6). Vad menas egentligen med maskulinitet? Många forskare använder istället begrepp som individuella och kollektiva praktiker, identitet, diskurser om män och maskulinitet (SOU 2014, s. 7). Definitionen av maskulinitet i denna uppsats utgår ifrån en tanke om maskulinitet som en idé och föreställning och det är just maskuliniteternas betydelse för köttdiskursen som studeras. Maskulinitet ses i denna uppsats inte som en statisk kategori som alltid ges uttryck på samma sätt, utan snarare som ett föränderligt sätt att utöva en genuspraktik. Maskuliniteter uppkommer vid särskilda tider och platser och är alltid föremål för förändring (Connell, 1995). Connell talar även om hegemonisk maskulinitet, den typ av genuspraktik som bidrar till att upprätthålla och legitimera den tonsättande maskulina positionen i samhället som i sin tur befäster mäns överordning. Även den hegemoniska maskuliniteten ser olika ut i olika kontexter och är i ständig förändring (Connell, 1995). I denna studie studeras huruvida det finns tendenser i de olika idealtyperna av maskulinitet som bidrar till upprätthållandet av en hegemonisk maskulinitet i relation till kött.

3.2.2 Judith Butler - performativt genusskapande

För att vidare förstå hur maskulinitet iscensätts och konstrueras används Butlers tankar kring performativt genusskapande. Enligt Butler är genus "[...]den upprepade stiliseringen av kroppen, ett antal återkommande handlingar inom en ytterst rigid regulativ struktur som med tiden stelnar och kommer att te sig som en substans, en naturlig form av varande" (Butler, 2007, s. 88). Är det så att män genom återkommande handlingar där de hanterar kött skapar ett maskulint genus som framstår som naturligt givet och därmed genererar en maktposition? Butler menar att det är genom diskursiv produktion som könsrelationen man-kvinna upprätthålls och legitimeras vilket gör till att vissa kulturella genusformer positioneras som "det verkliga" och därmed stärker sitt hegemoniska maktövertag (Butler 2007, s. 87). Bidrar den svenska diskursen kring kött till att särskilja vilka områden som är lämpliga för män respektive kvinnor och därmed återskapar stereotypa könsroller där mannens naturgivna plats är vid grillen?

3.2.3 Pierre Bourdieu och dominansförhållandets logik

För att analysera maktrelationer i idealtyperna används Bourdieus tankar rörande dominansförhållandets logik. I boken *Den manliga dominansen* redogör Bourdieu för den logik som driver det sociala dominansförhållande där män dominerar och kvinnor domineras. Här bestäms individers makt utifrån deras könstillhörighets symboliska sociala mening i samhället vilket leder till att det manliga könet är det överlägsna. Denna dominansrelation framställs som naturligt given, vilket legitimerar dess existens, medan den i själva verket är en social konstruktion skapad genom sociala strukturer (Bourdieu 1999, s. 22, 36). Bourdieu menar att detta dominansutövande inte kommer från en grundläggande natur hos utövaren utan att det konstrueras genom en social process där man aktivt tar avstånd och därmed särskiljer sig från det motsatta könet (Bourdieu, 1999, s. 63). Som ett resultat menar Bourdieu att det som associeras med det manliga könet tenderar att uppvärderas och ges högre status. Bourdieu visar på skillnaden mellan kocken och kokerskan, där sysslor som utförda av kvinnors ses som "enkla och tarvliga" uppvärderas när de utförs av en man utanför den privata sfären och ses som "ädla och svåra" (Bourdieu 1999, s. 75). Visar idealtyperna genom tillagning och konsumtion av kött tendenser på att vilja särskilja sig och distingera sig från det kvinnliga och på vis göra kötthantering till en "ädel och svår syssla"? Finns det en inbyggd maktproblematik i sådant beteende? Som komplement används Foucaults begrepp makt/kunskap för att studera huruvida denna process av särskiljande och därmed upphöjande av status till viss del påverkas av kunskap. Enligt Foucault är kunskap nära förbundet med makt och en drivande faktor i de utestängningsmekanismer som begränsar vem som får tala och vad den får säga (Bergström & Boréus 2012, s. 361). Vem har kunskap om köttet och vilken maktposition genererar det?

3.2.4 Karen Warren och det ekofeministiska perspektivet

För att blottlägga eventuella maktdimensioner inbäddade i relationen mellan maskulinitet, köttkonsumtion och ekologisk hållbarhet används Karen Warrens ekofeministiska perspektiv. Karen Warren utvecklar Bourdieus syn på dominansförhållandets logik från att bara inkludera män och kvinnor till att även inkludera förtrycket av naturen. Warren anser att man genom att analysera och förstå förtrycket av både kvinnor och naturen kan nå insikt om en slags dominansens logik som är inbyggd i båda dessa förtryck (Warren, 1990). Dessa förtryck bygger enligt Warren på två principer; särskiljande och skapande av hierarkier (refererad i Rydhagen 2013, s. 36). Först skapas motsatser, dualismer, där saker särskiljs från varandra så som kvinnligt/manligt eller förnuft/känsla. I nästa steg ges den ena sidan ett högre moraliskt värde än den andra, blir överordnad och görs till norm. Manligt blir mer värt än kvinnligt, förnuft mer värt än känsla. Ibland förstärks den underordnades

position genom att ges ett epitet, så som damfotboll (refererad i Rydhagen, 2013, s.36). Enligt denna logik legitimeras förtrycket och lever vidare i våra sociala strukturer. Kan vi genom att studera idealtyper av maskulinitet utifrån denna logik även förstå beteenden som resulterar i negativ miljöpåverkan?²

4. Resultat av det empiriska materialet

Resultatet utgörs av två delar där den första delen behandlar resultatet från de tre kokböckerna och den andra delen behandlar resultatet från de två rapporterna som representerar hållbarhetsdiskursen.

4.1 Maskulinitet och kött i kokböcker

Här presenteras resultatet av de idékritiska och visuella textanalyserna som utförts på respektive kokbok. I resultatet för varje kokbok redovisas först textanalysen, som fokuserar på det skrivna i böckerna, följt av den visuella textanalysen, som studerar ett antal bilder. Grilla med bröderna Timell presenteras först, följt av Fäviken och slutligen Flippin' Burgers. I tabell 2 redovisas en övergripande sammanställning av resultatet.

Tabell 2: Översikt Resultat

	Grilla med bröderna Timell	Fäviken	Flippin' Burgers
Kodning	Fortsättningsvis refererad till som Timell	Fortsättningsvis refererad till som Nilsson	Fortsättningsvis refererad till som Widegren
Syn på kött och grönsaker	Köttet är centralt, grönsaker förekommer frekvent mensom tillbehör. Köttormen är stark och befästs t ex genom att tala om vegetarianer som avvikande. Råvarans ursprung och kvalitet diskuteras ej. Uttal köps den, möjligtvis fångas den i fallet med fisken.	Köttet centralt, grönsaker i periferin. Höga krav på råvaran och helhetsperspektiv på framställningsprocessen. Djurens välmående viktigt för bra råvaror. Förespråkar närproducerat. Tar avstånd från slösen av kött och använder stor del av djuret.	Köttet centralt, grönsaker knapp närvarande alls. Finns inga vegetanska alternativ. Höga krav på råvaran, dock endast köttet. Förespråkar närproducerat. Djurens välmående viktigt för bra råvaror. Avfärdar butiksfärs.
Syn på tillagning och redskap	Det ska vara enkelt, fokus ligger på den sociala aspekten. Samtidigt är temperaturer och tillagning viktigt. Kunskapen har förvärvats genom erfarenhet. Hela tillagningsprocessen viktig. Man behöver bra redskap, men inte avancerade eller specifika märken. Manlig syssla.	Kunskap en nyckelfaktor. Utbildad kock med erfarenhet internationella stjärnkrogar. Intuition och känsla framför redskap. Jagar, slaktar och styckar själv. Glädje och kärlek till maten viktigt. Redskap viktigt men behöver inte vara avancerade. Mer fokus på processen än redskapen. Manlig syssla.	Enkelt, men redogör för många tekniker och experter, och faktorer för den perfekta färsen. Kunskap för tillagning har fått genomgåen research och genom att lära sig av andra. Tillgängligt, men bara om man kan jargongen. Redskap är bra att ha, och här presenteras det utbud som är lämpligt. Kunnig om styckning och vilka djurdelar som är bäst. Manlig syssla.

²Enligt ekofeministen Val Plumwood finns det problematiska riktningar inom ekofeminismen som ägnar sig åt essentialism, det vill säga att kvinnor ses besitta naturgivna kunskaper som gör de till bättre förvaltare av naturen (Plumwood, 1993, s. 8). Warren tillhör inte dessa riktningar och denna studie tar aktivt avstånd från det essentialistiska synsättet.

Syn på egen position och relationer	Kunnig, men ingen expert. Nyfiken. Social värd. Har gärna kroppskontakt. Är personlig och delar med sig av känslor och relationer till familjen. Homosocial – bekräftar och hyllar varandra.	Själv, avståndstagande från andra. Delar med sig av känslor. Framställer sig som kock, inte privatperson även om han är personlig. Medveten om sin relation gentemot djuren.	Homosocial miljö med flera referenser till manliga experter. Lyfter sin egen expertis genom att hänvisa till dessa. En del av en gemenskap där man vill lära sig av varandra och överträffa varandra. Drivs av passion. Här finns ett antal kvinnor på bild.
Visuell textanalys	Sociala men inte personliga. Vi bjuds in att titta på deras relation men vi är fortfarande utanför den. Vi är nära grillen, men möter aldrig deras blickar när de hanterar kött. Grillen och köttet är ofta i fokus. Överordnade köttet. De har enkla vardagskläder och är i sin hemmamiljö. Vanliga attribut är armbandsur, skjorta, kniv, grill, grilltång, kött, jeans. Inga kvinnor syns på bild. Manlig fotograf.	Framställs i yrkesmiljön, som kock. Överordnad köttet. Köttet i underordnad position, och starkt färglagt. Stort, ibland halva storleken av honom. Möter aldrig hans blick. Attribut: kniv, kockförkläde, kockskjorta. Inga kvinnor syns på bild. Manlig fotograf.	Framställs som yrkesverksam, men avslappnad. I vardagskläder men befinner sig i restaurangköket. Överordnad köttet. Placerar sig själv i relation till andra experter. Attribut: keps, förkläde, t-shirt, jeans. Manlig fotograf.

4.1.1 Grilla med bröderna Timell: Grillen, grabbarna, gemytet

Boken utspelar sig i Stockholms skärgård där bröderna har varsitt landställe och är författad av bröderna Timell som båda är kända profiler, Martin är programledare och Anders är källarmästare på två restauranger i Stockholm samt radiopratare. Boken är författade ur brödernas egna perspektiv och texterna skiftar mellan att vara gemensamt och individuellt skrivna.

Syn på kött och grönsaker

I boken blandas köttretter med grönsaksretter i de olika kapitlen men det är tydligt att köttet är den viktigaste råvaran. Det beskrivs inget om krav på kvalitet på råvaran eller hur man bör införskaffa den. Fisken fångar de dock själva. Bröderna är positiva till grönsaker men det är tydligt att dessa ständigt förhåller sig i relation till köttretterna. Valet att kalla sista kapitlet "Inte bara kött och fisk" befäster köttnormen och positionerar grönsaker som ett alternativ. I kapitlet finner vi citatet: "Det går ju alldeles utmärkt att även lägga grönsaker på grillen. De blir perfekta tillbehör till köttet och fisken eller en hel rätt för den som föredrar vegetariskt" (Timell & Timell 2013, s. 118).

Grönsaker utgör enbart en hel rätt för de som är vegetarianer, inte för köttätare. Detta särskiljande mellan köttätare och vegetarianer utgör en återkommande tendens som bland annat framkommer i detta citat:

"Anders är väldigt duktig på att alltid tänka på gästen i första hand. Är till exempel någon vegetarian, stockholmsvegetarian (äter fisk men inte kyckling) eller fusk-vegetarian (äter allt utom rött kött) så tar han hänsyn till det när han bjuder. Men även om värden och värdinnan är frötseende så är de inte tankeläsare. Här har gästen ett ansvar att berätta vilken läggning hon

eller han har. Matläggning alltså”(Timell & Timell 2013, s. 116).

Anders tar ”hänsyn till” att någon avviker från normen och det är gästens eget ansvar att berätta att den avviker. Ett recept för grillad halloumi presenteras på liknande sätt genom att Anders anses bra på att ta hand om gästerna, ingen ska ”glömmas bort”. Han dukar ”självklart” fram ”vegetariska alternativ på festbordet så att inte bara köttätarna får sitt” (Timell & Timell 2013, s. 50). Här antyds att vegetarianer hade kunnat glömmas bort, återigen eftersom de avviker från normen om köttätande. Denna norm skapas bland annat genom konstateranden så som att ”en sommar utan grillade fläsk- eller lammkotletter är ingen riktig sommar” eller att grillad korv är ”ett måste på sommaren” (Timell & Timell 2013, s. 96, 112). Brödernas försmak för kött lyfts på flera ställen, som när de poängterar att ”fläskkotletter var en stapelvara under vår uppväxt”, att fläskkotlett är ”fantastisk mat” och i följande citat:

”När vi var små och vår pappa grillade fläskkotletter slogs vi alltid om att få benet från mammas kotlett att gnaga på. Mamma Ebon tyckte nämligen inte att det passade sig att sitta och gnaga på ben. Men vi killar tyckte förstås att det var det bästa på hela fläskkotletten” (Timell & Timell, 2013, s. 90, 96).

Grönsakerna ses som tillbehör till köttet, en potatissallad beskrivs som att den ”passar till nästan allt” (Timell & Timell, 2013, s. 38). I samma kapitel finns recept på en pastasallad som däremot fungerar som ”en hel måltid”. Tittar man närmre innehåller den dock kött, nämligen grillad fläskfilé. Även fisken ses i relation till köttet då en laxburgare beskrivs som ”världens bästa variant på en klassisk kötträtt” (Timell & Timell, 2013, s. 108). Men genom att göra fisk och rotfrukter på liknande sätt som kött så blir de legitima: ”rotfrukter som marinerats i bra kryddor och sedan grillats skojar man inte bort. Gott!” (Timell & Timell, 2013, s. 116). Detta antyder att man hade kunnat skoja bort rotfrukter, men eftersom de nu marinerats och grillats precis på samma sätt som kött så kan man inte göra det längre. Grönsaken har förklätts i en slags köttnormativ kostym och blir därmed godkänd.

Syn på tillagning och redskap

Redan i den gemensamt skrivna inledningen betonas att grillningen inte är en konst och inte bör styras av regler, möjligtvis kan den få ta tid. De tar avstånd från bilden av den avancerade och redskapstyngda bilden av grillning:

“En del fundamentalister står där beredda med en anläggning marginellt mindre än ett

kärnkraftverk och en utrustning så full av finesser att man inte fattar vad hälften ska användas till “ (Timell och Timell, 2013, s. 9).

Grillning beskrivs här snarare som en trevlig vardagssyssla, att grilla kött är “ [...] inte raketforskning. Det brukar bli hyfsat bra hur snitsig eller klantig man är med grillspaden.” (Timell & Timell, 2013, s. 116). Även om det inte är någon konst att grilla måste man ändå bli ”varm i kläderna” (Timell & Timell, 2013, s. 10). De menar att de själva grillat mycket och därmed lärt sig mycket på vägen som de vill dela med sig av. I inledningen finns en lista med rubriken “13 rätt vid grillen”. Här ges råd som gäller kött och fisk, hur man ska skära kotletter, hur man tillagar fisk och får en saftig kycklingfilé och hur man ska förbereda grillen. Grönsaker nämns en gång, i relation till att de kan grillas tillsammans med lax. Vi får även en tabell för lämpliga temperaturer för kött och fågel, men inte för fisk (Timell & Timell, 2013, s. 10). I inledningen till kapitler “Inte bara kött och fisk” påpekas att kött är enkelt i jämförelse med fisk som anses “lite knepigare” och grönsaker, som bröderna menar att “många drar sig för att lägga på grillen, mest beroende på rädsla och ovana” men att det bara handlar om att prova sig fram (Timell & Timell, 2013, s. 116).

Det enkla till trots finns ett antal förhållningsregler och en standard som anses vara “rätt”. Om man grillar en hamburgare “på rätt sätt” och lägger på de tillbehör man gillar blir den en ”delikatess” (Timell & Timell, 2013, s. 99). Gör man hamburgaren själv blir den dessutom ”godare än sitt rykte” (Timell & Timell, 2013, s. 99). Enligt bröderna handlar grillning om mer än den slutgiltiga maten, att ”stå ute och pyssla med grillen, kolla koltillgången, justera gallret och försöka få fart på elden” är minst lika viktigt (Timell & Timell, 2013, s. 14).

Vad gäller redskap betonas att bra grejer gör en “lycklig”, och med detta menas ”en schysst stektermometer, grillvante, grilltång och några knivar” (Timell & Timell, 2013, s. 10). Det specificeras inte vilken kvalitet eller vilka märken det bör vara. Grillen är dock det ultimata redskapet i sig. Man kan ”steka fläskfilén istället, men det blir en jäkla skillnad på smaken om man grillar den” (Timell & Timell, 2013, s. 41). I många recept med kött betonas att man ska äta med händerna, till exempel ska man ”Grilla fläsket ganska hårt så att det nästan smular sönder i munnen. Ät med nypan” (Timell & Timell, 2013, s. 26).

Synen på den egna positionen och relationer till andra

Brödernas egen syn på rollen som matlagare landar mellan ”fundamentalister” som har avancerad utrustning och personer som håller sig till den enkla engångsgrillen. Det viktigaste

med grillningen är enligt bröderna att "ta det lugnt och att njuta" (Timell & Timell, 2013, s. 9). De ser inte sig själva som experter, utan som vanliga personer som tycker det är roligt och njutbart att grilla. De är snarare värdar som bjuder in till fest och befinner sig mitt i den sociala kontexten med sina gäster:

"Kanske står man där ensam och funderar medan familjen förhoppningsvis förbereder resten av middagen, eller så är det fest på gång och gästerna börjar samlas runt grillen" (Timell & Timell, 2013, s. 14).

Bröderna ser grillning som antingen något man gör själv för att slappna av, eller för att bjuda in till fest i rollen av värd. Det är dock de själva som är givna vid grillen, "familjen" fixar förberedelserna och gästerna "samlas" runt grillen, de börjar inte grilla själva. Jargongen mellan bröderna är personlig och bjuder på berättelser om såväl den gemensamma barndomen som var de bor i förhållande till varandra och att de gärna ses ofta för att grilla. Anders berättar om åldersskillnadens påverkan på deras relation och hur han alltid kunnat prata om "känsliga saker" med Martin (Timell & Timell, 2013, s. 76). Vi bjuds in till deras relation såväl som till grillen och de hyllar och bekräftar varandra på olika sätt:

"Viktigt däremot är att alla har något att dricka till maten och där har storebror Martin en betydelsefull roll. Han missar ingen. Bra Martin!" (Timell & Timell, 2013, s. 76).

Både likheter och skillnader betonas, de älskar sommarmiddagar och Anders tycker mer om att vara det han kallar "grillmaster" medan Marin har bättre koll på förberedelserna. Vi får även insyn i brödernas relation till föräldrarna. I berättelserna om barndomens upplevelser i relation till grillning så lyfts först deras pappa och hans relation till starka kryddor upp. Sedan berättas om mamman som kunde "trolla" fram mat när det kom oväntade gäster på besök: "Trettiofyra sekunder senare stod det åtminstone en tvårätters middag framdukad" (Timell & Timell, 2013, s. 9). Detta lyfts som något eftersträvandsvärt och "en anda" som båda försöker leva upp till (Timell & Timell, 2013, s. 9). I barndomen brukade de ro ut med pappan för att lägga nät. Ibland fick de då stora gösar "som vår mamma tillagade" (Timell & Timell, 2013, s.56). En gång skulle Martin försöka göra samma recept på sill som deras mamma "som vanligt" brukade göra. Alla påpekade då skrattande att "det var omöjligt att överträffa mammas sill". Man ansåg att Martin gjort ett gott försök men att det "skulle ta många år innan han kom upp i mammas klass" (Timell & Timell, 2013, s. 37). I dessa berättelser om föräldrarna ser vi spår av traditionella könsroller där mannen skaffar maten och kvinnan tillagar den, och där mannen står vid grillen och kvinnan ansvarar för tillbehören.

Visuell textanalys



På omslagsbilden ses båda bröderna stå utomhus vid en tänd grill. Martin har handen på Anders axel vilket tyder på en nära relation. Vi möter bröderna i ett öga-mot-öga perspektiv som på ett sätt skapar en jämlik relation och en känsla av inkludering. Men då båda två har blicken ner mot grillen, och då Anders avbildas från sidan skapas ett uttryck av samhörighet mellan de båda. De är båda beskurna vid knäna vilket innebär en social distans, där vår relation blir social men inte personlig. Titeln ovanför, Grilla med bröderna Timell, öppnar upp för att de vill att vi ska grilla med dem, vilket vi till viss del får. Vi blickar in i deras relation, där vi

får vara med men där vi samtidigt förhåller oss till de båda som en enhet. Anders är den som vänder maten på grillen. Grillen är suddig, fokus ligger på bröderna. De är klädda i enkla vardagskläder. Martin har en klocka och ett glas med något som ser ut som öl. Vi ser inte vad det är för typ av grill, mer än att det är en något större modell än den vanliga (Timell & Timell, 2013, omslag).



På nästa bild betraktar vi Anders ovanifrån och framifrån där han sitter utomhus och gör korvspett. Han är aktiv, har blicken riktad mot köttet och är beskuren från midjan och ner. Här finns två tydliga attribut, dels en avancerad och för ändamålet något överdimensionerad kniv som ligger placerad på skärbrädan och dels ett stort armbandsur (Timell & Timell, 2013, s. 28).

På bilden står vi öga-mot-öga med båda bröderna och möter de framifrån utomhus på terrassen bakom en stor grillhäll varpå hamburgare och bröd grillas. De möter inte vår blick utan bådars blickar ligger på köttet. Här är Martin aktiv då han grillar hamburgare, medan Anders sitter i bakgrunden och tittar på vilket ger en känsla av att han övervakar processen. Martin är beskuren vid midjan och Anders från knäna och ner. Köttet är närmst

kameran, de befinner sig bakom det. Martin använder en enkel stekspade för att hantera de bitar av färs samt bitar av bröd som ligger på grillen. Köttet är ännu rått och därmed starkt rött. De har



vardagskläder, stickad tröja, skjorta och jeans och båda två har armbandsur. Grillhällen ter sig något överdimensionerad för ändamålet. Längst fram i bilden syns en skärbräda med grönsaker som är suddiga (Timell & Timell, 2013, s. 94).

Bröderna är främst med på de bilder där kött tillagas, de fångar fisken på bild men de tillagar inte den och de syns bara på två bilder i relation till grönsaker. Ingen av bröderna möter våra blickar på de bilder där de hanterar kött. Bilderna med grönsakerna skiljer sig från de andra genom att de har ögonkontakt med läsaren på den ena och att de står inomhus när de tillagar dem på den andra. På alla bilderna där det tillagas kött befinner de sig annars utomhus. De är avslappnat klädda i vardagliga kläder, enkla tröjor, skjortor, shorts och jeans, vilket går i linje med inledningens uttalanden om att grillning ska vara enkelt och socialt. De framställs som sina vardagliga jag, inte som experter eller yrkesutövare. Utöver kläderna är armbandsuret ett återkommande attribut, såväl som stekspade och grilltång. Det finns ett antal bilder på kött där enbart händerna på personen som hanterar det syns. Ofta är den omkringliggande miljön suddig och fokus är på köttet som är centralt placerat i bilden. Ofta figurerar även bröd och grönsaker i dessa bilder men de agerar rekvisita som ska lyfta köttet. Bilderna är tagna av en manlig fotograf (Timell & Timell, 2013).

4.1.2 Fäviken av Magnus Nilsson: Myten, mannen, mästerkocken

Boken utspelar sig på Nilssons egen restaurang, Fäviken Magasinet, belägen i Jämtlands djupa vildmark. Texten i boken är författad av Nilsson och utgår ifrån ett ”jag”-perspektiv. Läsaren tilltalas ”du” från och till, ibland är läsaren delaktig ibland inte. Bokens innehåll utgörs till största del av berättande text där syftet snarare verkar vara att redogöra för Nilssons egen filosofi eller förhållningssätt till matlagning än att presentera recept. Den är indelad i kapitel som i följande ordning lyfter kött, fisk och skaldjur, växter och till sist mjölkprodukter. Kapitlet om kött består till största delen av berättande text, först i slutet presenteras elva recept (Nilsson, 2012). I kapitlet får vi följa hela köttprocessen, från djurets liv, slakt, styckning och tillagning.

Synen på kött respektive grönsaker

“Även om jag kanske helst skulle beskriva min matlagingsstil som grönsaksdriven så ger det mig en fantastisk glädje att laga och servera kött” (Nilsson, 2012, s. 43).

Med dessa ord inleds kapitlet om kött. Att kunna presentera en “[...] rejäl bit perfekt tillagat och enkelt presenterat kött [...]” på menyn gör Nilsson ”upprymd” (Nilsson, 2012, s. 43). Köttet står i

centrum och finns ofta närvarande på mer eller mindre framträdande sätt i alla rätter på menyn. Grönsakerna är tillbehör och recepten presenteras enligt strukturen "kött och grönsak", till exempel "Fläskkotlett och halvtorkade grönsakspickles" (Nilsson, 2012, s. 86). Grönsakerna används för att lyfta köttet, till exempel används grönt krusbär "För att ge lite skärpa och ljus till de mörka, komplexa smakerna av riktigt vällagrad biff [...]" (Nilsson, 2012, s. 80). Köttet står på egna ben vilket syns i följande citat: "En riktig fin, perfekt stekt fläskkotlett är nästan som en hel rätt i sig själv [...]" (Nilsson, 2012, s. 86). Nilsson ger ett antal målade beskrivningar av sin hantering och tillagning av kött och menar bland annat att "Få saker är så mumsiga och tillfredsställande för en köttätare som perfekt tillagat nötkött." (Nilsson, 2012, s. 50). Upplevelsen av att äta den perfekta biffen beskrivs så här:

"Först sticker du in din gaffel i köttet, den mörka ytan protesterar lite och buktar inåt med gaffeln innan den ger med sig och bestickets spetsar glider in i det ljumma stycket" (Nilsson, 2012, s. 44).

Råvarornas kvalitet är central för Nilsson, en dålig råvara beskrivs som "[...] halvtrötta kalvben som köpts frysta i en låda" (Nilsson, 2012, s. 49). En god råvara definieras därmed som färskt kött från ett aktivt djur som kommit direkt från slakteriet. Nilsson uttrycker att det är svårt att hitta bra nötkött, själv köper han därför årligen två kor från en gård i närheten där korna fått äta mycket gräs och växa långsamt, till skillnad från olika snabbväxande raser som föds upp på kraftfoder. De färdigväxta korna skickas till slakteri varpå Nilsson styckar hela kroppen själv (Nilsson, 2013). Intresset för hälsosamma och välmående djur samt det närproducerade återkommer vid flera tillfällen, enligt Nilsson känns det bra att kossorna haft ett "[...] långt liv av betande på örtrika jämtländska ängar" och de egna lammen på gården ska vara "[...] glada, hälsosamma och därigenom produktiva djur" (Nilsson, 2012, s. 57). I stycket om fjäderfän berättar Nilsson om när han blev serverad en industriellt framställd kyckling:

"Glädje är viktigt för mig när jag lagar mat och ingenting med kycklingen som låg framför mig eller någon annan industriell kyckling gör mig glad. Varken att äta den eller se på den, och framförallt inte att tänka på hur kycklingar lever sina korta små liv" (Nilsson, 2012, s. 66).

Nilsson tog därefter avstånd från den moderna industriella fjäderfäuppfödningen och serverade länge enbart vildfågel i restaurangen, tills han träffade "Ankmannen", en producent med god djurhållning (Nilsson, 2012).

Nilsson har stor respekt för kött och menar att människor generellt behandlar kött på

ett ”vårdslöst” sätt genom att slänga bort enklare bitar eller överkonsumera (Nilsson, 2012, s. 43). Nilsson betonar att man kan använda betydligt mer av djuret än vad som idag görs på många restauranger och han arbetar själv aktivt med att ta tillvara på så mycket från djuret som möjligt:

“Allt puts, fett och kött från delar vi inte kommer att använda direkt sparas för att bli antingen en ren fläskkorv eller för att ge fett och textur till en magrare korv av något annat köttslag”
(Nilsson, 2012, s. 63).

Nilsson tänker att ett “körkort för köttätare”, förvärvat genom att “[...] föda upp, slakta, stycka och äta ett djur”, skulle leda till att människor åt kött med större eftertanke och respekt. De individer som då inte kunde hantera situationen bakom köttätandet skulle diskvalificera sig från rätten att äta andra individer. Det vårdslösa beteendet menar han till viss del beror på människors bristande koppling till djuren som utgör vår mat, en koppling som enligt Nilsson finns i större utsträckning i Jämtland där “[...] nästan alla vuxna män och många kvinnor med för den delen jagar [...]” (Nilsson, 2012, s. 43). Nilsson jagar även vilt själv, vilket ses som rekreation och ett “[...] utmärkt sätt att få tag på fantastiska råvaror” (Nilsson, 2012, s. 71). Nilsson har ägnat sig åt “Dödandet och omhändertagandet av djur till mat [...]” sedan barnsben och har sällan reflekterat över sina känslor kring detta bortsett från en gång då han slaktade ett av gårdens egna får, vilket var första gången i samband med dödande som han rörde till tårar:

“Så stod jag där, med laddad bultpistol i min vänstra hand och en rakbladsvass slaktkniv nedstoppad i ett hölster knutet runt mitt högra ben. [...] Märkligt nog kliade jag honom utan tvekan en sista gång bakom örat innan jag tog ett fast grepp om det, tryckte bultpistolen mot hans lockiga panna och kramade avtryckaren. Han ryckte till som i kramp i samma stund som skottet brann av och blev sedan slapp, jag drog kniven ur hölstret och skar raskt ett snitt in i hans hals och genom de livsviktiga blodkärlen” (Nilsson, 2012, s. 43).

Vid ett antal tillfällen dyker uttalade manliga ord upp i beskrivningarna av köttet. Oftast väljs suggorna ut till köttet då “[...] det finns en risk för dålig smak hos galtarna, de kan ibland smaka lite manligt helt enkelt” (Nilsson, 2012, s. 63). Även hjorttjurarna kan “[...] lukta lite manligt nära brunsten [...]” (Nilsson, 2012, s. 73). Det utvecklas inte närmare vad denna manliga smak och lukt innebär.

Syn på tillagning och teknik

På restaurangen tillagas nästan allt över en direkt värmekälla det vill säga brasa, glödande träkol, på spisen eller i en varm ugn. Nilsson tar avstånd från tekniska lösningar så som vattenbad och lågtemperaturtillagning i ugn. Nilsson är utbildad kock och har arbetat på svenska såväl som internationella stjärnkrogar. Han har därmed en djup kompetens och kunskap kring mat. På restaurangen används inte termometrar utan här betonas kunskap och god kännedom om råvaran: "Jag tror att den som äter köttet kan känna den kärlek som personen som lagat maten delat med sig av och kärlek trivs inte i vattenbad [...]" (Nilsson, 2012, s. 46). För att bemästra tekniken som krävs för helstekt fågel måste man öva, lita på sin intuition och förstå sin hårdvara (grill, panna eller spis) (Nilsson, 2012, s. 46). Tillagningen sker i långa processer med många noggranna steg där olika kemiska processer och kemisk terminologi används (Nilsson, 2012). Nilsson menar att många, särskilt yngre, kockar, känner sig osäkra kring kött och därför använder tekniska hjälpmedel för att uppnå högsta möjliga lägstanivå, vilket enligt Nilsson tar bort glädjen från matlagningen och gör kocken beroende av verktyg för tillagningen (Nilsson, 2012, s. 44).

Redskap betonas inte nämnvärt, fokus ligger snarare på införskaffandet av råvaran och hanteringen i sig så som utvecklade beskrivningar av styckningsteknik för olika djur. De direktiv som ges rörande redskap är att man bör ha en kraftfull spis, pannor som är platta i botten och leder värme väl samt att det vid slakt av gris är "[...] bra att ha en heltäckande ringbrynja av rostfritt stål och slaktarhandskar med skärskydd [...]" samt en "[...] vass yxa eller en tung kniv [...]" (Nilsson, 2012, s. 48, 63). Vid styckning av nötkött nämns att "Det finns ett särskilt skrapverktyg att köpa för det här ändamålet men har man inte ett sånt går det till nöds bra med en liten palett eller stekspade" (Nilsson, 2012, s. 54). Det är viktigt att ha redskap, men de måste inte vara avancerade eller av hög kvalitet. Här betonas snarare verktygens roll för processen än dess egna egenskaper.

Synen på den egna positionen och relationer till andra människor

Nilsson distanserar sig från omvärlden genom olika formuleringar. Till exempel menar Nilsson att hans syn på hur insidan på en köttbits ska se ut skiljer sig från rådande konsensus bland de flesta kockar och att hans kollegor ofta vill bräsera på ett sätt som skiljer sig från hans eget (Nilsson, 2012, s. 44, 48). Genom dessa formuleringar lyfter han att den egna uppfattningen skiljer sig från kollegornas och därmed placerar han sig utanför det sammanhanget. De personer vi möter i texten är hans uppfödare och producenter, vilka alla förutom en är män. Dessa ser vi i

deras egna kontexter, och inte i relation till Nilsson själv. Restaurangens "vi" dyker även upp ibland men det är tydligt att det är Nilssons uppfattning som är avgörande (Nilsson, 2012). Vi får bara veta saker om hans känslor och relation till djur eller tillagning, inte om hans relationer till andra människor.

Visuell textanalys



På denna bild ser vi Nilsson själv, öga-mot-öga samt från sidan. Han är iförd ett klassiskt vitt kockförkläde, en vit skjorta och plasthandskar och står vid en rostfri arbetsbänk med ett stort stycke kött som han aktivt skär i med en kniv. Köttstycket är lika stor som halva Nilssons kroppsytta. Han är böjd över köttet och har blicken vänd ner mot köttet som är placerat mitt i bilden. Omgivningen är något suddig, Nilsson och köttet framträder tydligast. Han är beskuren strax nedanför midjan vilket skapar en social distans. Kläderna och miljön, den rostfria bänken och kaklade väggen, antyder att han befinner sig på jobbet i sin roll som kock (Nilsson, 2012, s. 42).



Här är Nilsson avbildad underifrån och från sidan, ett mellanting mellan personlig och social distans. Samtidigt ser vi i inte hans ansikte då håret hänger för och täcker det. Han är aktiv och lutar sig över köttet med kniven i, på väg att skära av ett stort stycke kött. Köttet tar upp halva bilden medan Nilsson står suddig i bakgrunden. Köttet har starka färger, svart, vitt, gult och rött vilket kontrasterar Nilssons kritvita skjorta (Nilsson, 2012, s. 53).

Här är det köttet i fokus, Nilsson står bakom köttet beskuren så att vi bara ser mellan bröstkorg och knän. Köttet är placerat mitt i bilden och lyser intensivt rött och svart i kontrast till den nästan helt vita bakgrunden som återigen utgörs av det kritvita förklädet och skjortan. Nilsson håller köttet hårt i händerna och är aktivt på väg att placera det någonstans (Nilsson, 2012, s. 55).



De övriga motiven på bilderna utgörs främst av lamm, getter och höns samt maten, sparsmakat

upplagt på en tallrik med enbart en träskiva som bakgrund. Det finns även bilder som avbildar skjutna fåglar som hänger på en rigg, en död fågels ansikte, bilder på hans producenter och deras djur, styckbitar upphängda i taket ovanför bordet och en glödbädd av kol. Kniv, skjortan och köttet är starka och vanligt förekommande attribut hos mästerkocken. Fotografierna är tagna av en manlig fotograf (Nilsson, 2012).

6.1.3 Flippin' Burgers av Jon Widegren: Hajpen, hipstern, hamburgaren

Flippin' Burgers handlar om hamburgare. Jon Widegrens öppnande av hamburgerbaren Flippin' Burgers år 2012 startade en trend som gav hamburgaren ökad status och förvandlade den från snabbmat till gourméträtt. Fler specifika hamburgerrestauranger har följt i svallvågorna av bokens publicering och det har blivit en sport att finna den godaste hamburgaren (Holmberg, 2013, 2 maj). Boken är skriven ur Widegrens eget perspektiv i "jag"-form. I tilltalet till läsaren används både "vi" och "du". Boken inleds med ett förord där hamburgarens beskrivs som en "gastronomisk slutpunkt", en maträtt vars grunddesign inte går att förbättra utan som redan är fulländad i sig själv (Widegren, 2013, s. 8).

Syn på kött och grönsaker

Eftersom hamburgaren enbart utgörs av två komponenter behöver dessa vara gjorda på råvaror av "utomordentlig kvalitet" (Widegren, 2013, s. 8). Widegren menar att det är en sak att prata om bra kött och en annan sak att definiera vad det innebär. För Widegren kommer bra kött från djur som fått växa sakta, äta gräs, röra på sig och inte blivit stressade under långa transporter. Djurens välmående är viktigt för ett bra kött. Widegren förhåller sig kritisk till den industriella framställningen av kött och förespråkar småskaliga producenter med "sunda verksamheter" (Widegren, 2013, s. 19-20). Butiksfärs avfärdas som otillräcklig och för smaklös för att duga till uppgiften, en uppfattning som inte handlar om "snobberi" utan denna färs kan helt enkelt inte "bära en hamburgare" (Widegren, 2013, s. 20). Mycket fokus läggs på vilken styckningsdel som är den mest optimala för ändamålet, vilket i Widerbergs tycke är högre, bringa och lägg (Widegren, 2013, s. 25).

Köttet dominerar bokens utbud helt då alla hamburgare bygger på kött, det finns inga vegetariska hamburgare. Grönsaker är välkomna på burgaren men de är ständiga tillbehör som ska lyfta det centrala köttet. Recept som berör grönsaker kommer i kapitlet "tillbehör". Här ges tre recept, på

inlagd jalapeño, inlagd rödlök och karamelliserad lök (Widegren, 2013). Det är främst nötfärs som används, men det finns även recept där man blandar flera olika kött, till exempel placeras en chorizo ovanpå burgaren, en uppfinning som är "lika enkel som genialisk" (Widegren, 2013, s. 82). Samma gäller för receptet "Latino Macho Burger" där namn och inspiration kommer från ett ställe i Miami och där tre sorters kött ingår (Widegren, 2013, s. 81). Köttet ses ofta som aktivt, det ska prestera enligt vissa förväntningar:

"Den som kommer till ett nytt ställe och ska prova burgaren för första gången bör alltid ta en cheeseburgare utan något på. Gärna en dubbel för att verkligen känna vad köttet går för"
(Widegren, 2013, s. 51).

Krav på råvarans kvalitet ställs främst vad gäller köttet. Det ställs krav på brödet och potatisen, men inte i samma utsträckning. För potatisen är det potatissort som är viktigt, i övrigt ställs inga krav på odlingsförhållanden eller dylikt (Widegren, 2013).

Syn på tillagning och redskap

"Det handlar om styckningsdetaljer och stekning, fetthalt och färsfibrer, textur och temperatur, konsistens och komposition, proportioner och – inte minst – passion" (Widegren, 2013, s. 8)

I förordet argumenterar Widegren mot den rådande idén att det finns en särskild hemlighet bakom en hamburgare. Det finns inte, menar Widegren, utan det handlar om kunskap, kärlek och bra råvaror; om köttet och om brödet. Det krävs dock "viss teknik" för att hantera dessa råvaror, vilket kräver kunskap (Widegren, 2013, s. 8). För att lära sig detta gjorde Widegren grundlig research på egen hand samt åkte på studieresa till USA för att testa ett stort antal olika hamburgare på såväl små, enkla hamburgerbarer som fina gourmetkrogar (Widegren, 2013).

Tre faktorer lyfts fram som avgörande för en bra burgarfärs: luftighet, grovlek och fetthalt. Det krävs kunskap för att lära sig vilken nivå dessa ska ligga på. Vi får en detaljerad redogörelse för hur man kan mäta fetthalten hemma med sin köksvåg vilket kan "vara lite klurigt i början" (Widegren, 2013, s. 26). Detta moment går dock att hoppa över eftersom högre och bringa generellt har en hög fetthalt. Köttkvarnen är ett centralt redskap och det påpekas att "känslan av att äta en burgare av egenmald färs är svårslagen", men man kan även be en slaktare eller personalen i charken att mala åt en (Widegren, 2013, s. 26). Vad gäller övriga redskap avbildas dessa uppgradade på en helsida. Här är det "bra att ha" följande: stekvikt, biffbankare, spackel, burgarspade och eventuellt även en glasskopa (Widegren, 2013, s. 35). Det finns även många

tekniker att förhålla sig till för att få den perfekta hamburgaren:

”På Flippin’ burgers använder vi blumenburgtekniken i kombination med kontrollerad pressteknik. Inspirationen att kombinera de två teknikerna kommer i sin tur från Shake Shack vilka använder höga köttpuckar likt små stubbar som de sedan pressar ut på stekbordet”

(Widegren, 2013, s. 35)

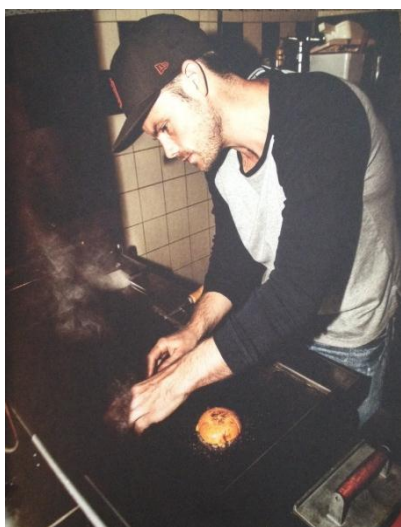
För att forma färsen kan man formpressa, forma till löst sammansatta bollar eller använda den avancerade blumensburgtekniken, uppkallad efter den brittiske stjärnkocken Heston Blumenthal. Det finns även teknik för stekning, där det inom burgarvärlden råder oenighet om man ska pressa hamburgaren eller inte. Denna pressning kräver i sin tur även den olika tekniker och här hänvisas till Walter Anderson som uppfann tekniken där burgaren formas på stekbordet genom pressning (Widegren, 2013).

Det är även viktigt med proportioner. Det ska vara en rimlig storlek, ”överdådiga trippelburgare eller halvkilosklumpar kan vi hålla oss från”, en hamburgare med två burgare anses som ”stor nog” (Widegren, 2012, s. 32). Enligt Widerberg brukar ”burgarnördar” prata om ”beef-to-bun ratio”, alltså storleksförhållandet mellan bröd och kött (Widegren, 2013, s. 32).

Syn på den egna positionen och relationer till andra människor

Widegren rör sig hela tiden mellan att påvisa hur mycket kunskap man behöver ha samtidigt som han betonar enkelheten. I kommunikationen med läsaren används både “vi” och “du” vilket både inkluderar och exkluderar. I presentationen av grundreceptet för hamburgaren skriver Widegren “[...] helt enkelt hur vi praktiskt går tillväga för att lyckas med burgaren.” och syftar då på läsaren och han själv (Widegren, 2013, s. 38). I själva receptet är tilltalet ”du”, och Widegren positionerar sig därmed i en överordnad position då han visar dig hur du ska göra. Vid flera tillfällen nämns andra män, så som Anderson och Blumenthal. I kapitlet om pommes frites nämns även kocken och matskribenten Kenji Lopez som tagit fram ett antal kriterier för perfekta pommes frites, vilka Widegren framhåller att han instämmer i (Widegren, 2013, s. 92). Widegren positionerar sig i en relation och dialog med dessa personer och genom att använda deras expertis lyfter han sin egen.

Visuell textanalys

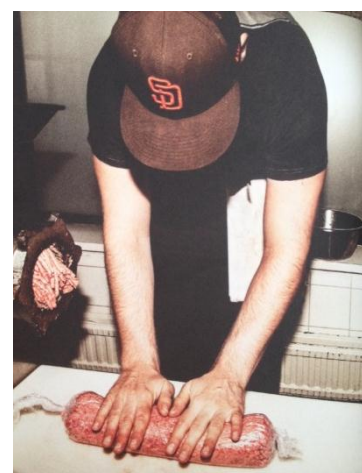


Widegren är här avbildad ovanifrån, från sidan och beskuren från midjan och ner där han står i vad vi förmodar är hans restaurangkök. Väggen är kaklad och han står vid en stor stekhäll där han aktivt hanterar en bit kött som ligger på hällen med sina händer. Det är starka kontraster i bilden och Widegren fokuseras genom det starka ljus som belyser hans händer och ansikte. Det är Widegren, snarare än köttet som är i fokus då köttet försvinner i stekhällens mörka färg. Han har keps, långärmad t-shirt och jeans på sig. Bredvid honom ligger ett verktyg som används för pressning (Widegren, 2013, s. 9).



På denna svartvita bild är Widegren avbildad öga-mot-öga, framifrån och beskuren från midjan och ner. Vi ser inte hans ögon då de döljs av skuggan från kepsen men huvudets böjning visar att han tittar ner på det långa, fallosformade stycke kött han håller i sina båda händer. På sig har han ett förkläde med en handduk i skärpet, en t-shirt samt en keps. Blicken dras till köttet som är starkt belyst och därmed ljust i förhållande till den mörka bakgrunden (Widegren, 2013, s. 26-27).

Widegren avbildas här ovanifrån och framifrån, beskuren vid låren där han står böjd över köttet i en hukad position. Vi ser ner på honom och han ser ner på köttet. Han är aktiv och rullar en lång bit köttfärs. Vi ser inte hans ansikte eftersom huvudet är böjt ner mot köttet. Vi ser bara kepsen. Han har på sig samma förkläde och t-shirt som förra bilden och en keps. Till vänster syns köttkvarnen. Färgerna är främst vitt, rött och svart vilket gör att det röda köttet sticker ut på den vita arbetsbänken (Widegren, 2013, s. 30).



I övrigt så finns det ett antal bilder som avbildar köttet närgånget och i sin råa, klart röda form. Ibland syns några händer som hanterar köttet, till exempel där ett par händer tar emot en tjock ström av nymalen färs direkt ur kvarnen. Det finns även många bilder på de olika hamburgarna som avbildas i närbild. I slutet av boken syns även kvinnor hantera, servera och äta hamburgare. Fotografierna är tagna av en manlig fotograf (Widegren, 2013).

6.2 Genusperspektiv i den svenska hållbarhetsdiskursen

Här presenteras de textanalyser som undersökt huruvida det finns ett genusperspektiv i de två utvalda rapporterna som representerar hållbarhetsdiskursen.

6.2.1 Jordbruksverket: Hållbar köttkonsumtion - Vad är det? Hur når vi dit?

Rapporten publicerades 2013 och syftar till att sprida information om den miljö- och samhällspåverkan som konsumtion av jordbruksvaror genererar. Man vill underlätta för konsumenterna att göra medvetna val samt undersöka relevanta åtgärder för arbetet med hållbar köttkonsumtion. Här presenteras siffror över köttkonsumtionen både för Sverige och världen samt olika aspekter av köttkonsumtionen så som djuretik och global livsmedelsförsörjning. Förslag på möjliga styrmedel utgörs av olika typer av beskattning, till exempel en koldioxidskatt på kött, samt miljömärkningar. Man lyfter även information och utbildning som viktiga satsningar och använder studier som visat att svenskarna tycker klimatfrågan är viktig och att många uppger sig villiga att ändra sin konsumtion (Lööv et al (1), 2013, s.49). Att människor som konsumerar mycket kött minskar sin konsumtion diskuteras som en viktig faktor i relation till styrmedel. Siffrorna rörande köttkonsumtion redogörs i kilogram per person och konsumenterna beskrivs som en "mycket heterogen grupp" (Lööv et al (1), 2013, s. 2, 7). En antydning till genusperspektiv syns på ett fåtal ställen. Efter att konsumtionssiffrorna presenterats, när man redogör för variationer i siffrorna, ser vi följande mening: "Män äter i genomsnitt mer kött än kvinnor och variationen är också stor mellan olika åldrar" (Lööv et al (1), 2013, s. 8). Under rubriken "Risker med rött kött och charkprodukter" uppges att "konsumtionen bland män i Sverige uppgår till drygt 500 gram och bland kvinnorna till knappt 320 gram tillagat rött kött i veckan" (Lööv et al (1), 2013, s.18). I kapitlet om köttets näringsinnehåll lyfts att kött är en viktig järnkälla för "[...] speciellt ungdomar och kvinnor i barnafödande ålder" (Lööv et al (1), 2013, s. 16). Detta utgör de enda tillfällen då någon form av genusmedvetenhet antyds.

6.2.2 Naturvårdsverket: Köttkonsumtionens klimatpåverkan - Drivkrafter och styrmedel

2011 gav Naturvårdsverket ut rapporten *Köttkonsumtionens miljöpåverkan - Drivkrafter och styrmedel* i syfte att skapa underlag för diskussion om möjliga styrmedel som kan minska klimatpåverkan från köttkonsumtion (Naturvårdsverket, 2011). Rapporten menar att livsmedelskonsumtion ger upphov till klimatpåverkan och att konsumenters val, beteenden och attityder därmed spelar roll för storleken på denna påverkan. Siffror som redogör för

köttkonsumtionen redovisas inte i könsuppdelad statistik, utan i kilogram per person. I rapporten lyfts flera undersökningar som visar på att den svenska befolkningen är positivt inställd till minskad köttkonsumtion och åtgärder mot klimatförändringen (Naturvårdsverket, 2011). Hur könsfördelningen ser ut här i svaren till dessa undersökningar framkommer inte. Rapporten menar att dessa resultat tyder på att befolkningen är delad i en “förändringsvillig och en icke-förändringsbenägen del” vad gäller köttkonsumtion (Naturvårdsverket, 2011, s. 33). Då ingen genusanalys ges på någon av dessa undersökningar vet vi inte om det råder ett genusbetingat mönster i dessa grupper.

I rapporten menar man att svårigheterna att ändra beteenden kring konsumtion till stor del beror på att vi styrs av våra vanor och den exponering av mat som vi omges av samt att vanans makt är stark (Naturvårdsverket, 2011, s. 34). Enligt rapporten har dagens konsument för många valmöjligheter och påverkas kraftigt av starka krafter så som reklam. Normer nämns som en faktor i attitydspåverkan och man anser att arbetet för att förändra de sociala normerna i en mer hållbar riktning utgör en stor utmaning. Trender lyfts som betydelsefulla och man anser att de påverkas av kända personer. TV-kockar och receptmakare ses som ambassadörer för trender och anses kunna bidra genom att göra klimatsmarta recept (Naturvårdsverket, 2011, s. 51-52). I slutet av rapporten tas förslag på åtgärder upp, men inga förslag lyfter genusperspektiv på något sätt (Naturvårdsverket, 2011, s. 59).

5. Analys

I början av denna studie redovisades tre forskningsfrågor som nu kommer användas för att analysera resultatet. Den första forskningsfrågan rörde vilka idealtyper av maskulinitet som ges uttryck i kokböcker där män hanterar och tillagar kött och hur dessa idealtyper påverkar samhällets diskurs kring kött? Utifrån de tre textanalyserna av kokböckerna extraherades tre typer av maskulinitet som här kommer kallas för *vardagsgrillaren*, *mästerkocken* och *trendsättaren*. Det är inte de fysiska personerna som författat böckerna som analyseras här, utan den bild av maskulinitet som de medvetet eller omedvetet skapat i sina böcker som helhet.

Idealtyperna

Vardagsgrillaren, som vi finner hos Timell, tar avstånd från uppfattningen av grillning och tillagning av kött som något avancerat och svårt. Här betonas enkelhet och grillningens sociala värden. Vardagsgrillaren har förvärvat sin kunskap genom erfarenhet och många år framför grillen. Han är kunnig, men ingen expert. Vardagsgrillaren sätter däremot gärna skämtsamt titlar

på sin roll, så som “korvspecialisten” och “grillmaster”. Han är öppen för att använda sig av grönsaker, men det råder samtidigt en tydlig norm där köttet har en självklar plats.

Vardagsgrillaren är en god värd som ser till sina gästers behov samtidigt som han utesluter de gäster som inte följer köttnormen genom att påpeka deras avvikande beteende. För vardagsgrillaren spelar ursprunget på råvaran ingen roll, inte heller kvalitén. Det är tillagningen och det sociala som är det viktiga. Råvaran finns redan inköpt, möjligtvis är den infångad själv genom fiske. Vardagsgrillaren förhåller sig till sin maskulinitet på ett avslappnat sätt. Han visar tendenser som bryter mot traditionella manliga normer så som en oro att inte ha tillräckligt mycket mat eller dricka. Han ser upp till sin mors kunskaper samtidigt som han utmanar dem genom att bedöma sig lika kapabel trots att han är ny på området. Vardagsgrillaren är även relativt fysisk, kroppskontakt är okej och han har inga problem med att redogöra för sina känslor gentemot andra.

I Nilsson skapas en maskulinitet som här kallas den medvetna mästerkocken. I denna maskulinitet är kunskap en nyckelfaktor. Mästerkocken är utbildad och djupt kunnig om råvaror och tillagningsprocesser. Han tar avstånd från tekniker och redskap och betonar intuition och känsla vilket kräver just god kunskap. Det är en maskulinitet som bygger på bilden av det ensamma manliga geniet som värderar perfektion högt. Mästerkocken är själv i allt han utför, ibland skymtar restaurangens “vi” förbi, men det är mästerkockens uppfattningar som styr. Även om matlagningen beskrivs som grönsaksdriven är det tydligt att han älskar och använder kött frekvent. Grönsakerna är ständigt i periferin där de agerar smaksättare till det centrala köttet. Köttet ses som ett resultat av en process, där det är viktigt att förstå och vara delaktig i såväl uppfödning, slakt och styckning. För att hantera kött måste man ha kunskap om hela processen. Mästerkocken ser sig som överordnad köttet, det är han som formar och fulländar det.

För mästerkocken är råvarorna och dess kvalitet viktigt. Relationen till djur är kärleksfull och bygger på respekt för deras liv och välmående. Djurens välmående ses dock främst utifrån den produktivitet och kvalitet på råvaran som det genererar. Mästerkocken tar ett medvetet och aktivt avstånd från den industriella framställningen av kött, inte så mycket ur ett miljöperspektiv utan snarare sett till djurens välmående och kvaliteten på den slutliga råvaran. Här lyfts närodlat och närproducerat fram som det främsta och bästa produktionssättet. I mästerkockens genuspraktik finns en ständig strid mellan feminina och maskulina tendenser, där han både närmar sig och tar avstånd från de båda. Klassiska manliga sysslor så som jakt, styckning, slakt och så vidare är starkt närvarande, samtidigt som han visar avsmak för “manliga” smaker och dofter hos djuren. De feminina yttringarna visar sig i ett stark känsloladdat språk där ordet “kärlek” är vanligt

förekommande. Mästerkocken pratar gärna om sina känslor inför saker och kan erkänna att han gråter. Även om mästerkocken är personlig förblir han ständigt just mästerkocken, det vill säga i sin professionella roll.

I Widegren framkommer en maskulinitet som här kallas den hipa trendsättaren. Den bygger på en idé om maskulinitet som homosocial praktik, där män tillsammans skapar och upprätthåller en trendig och spännande värld. Trendsättaren proklamerar att tillagningen är enkel samtidigt som han redogör för flertalet olika tekniker och faktorer som tillagaren måste ha kunskap om. Trendsättaren vill gärna visa att han har kunskap, till exempel genom väga och mäta fetthalt trots att han själv uttalat att det går lika bra utan. Genom att framställa tillagningen som enkelt och samtidigt redogöra för tekniker och faktorer framställs en maskulinitet där trendsättarens kunskap befästs. Han kan så mycket att han kan unna sig att tycka det är enkelt. För en oinvigd är det däremot många nya termer och tekniker. Trendsättaren skapar därmed en exklusiv värld, där de som är lika intresserade som honom är välkomna. Han befinner sig i och bidrar till en gemenskap kring hamburgaren, där dess entusiaster och förespråkare vill lära av varandra såväl som överträffa varandra. Trendsättaren skapar en homosocial värld genom att hänvisa till andra burgarnördar och olika manliga experter. Trendsättaren jagar inte bytesdjur på fjället, här är bytet istället den perfekta hamburgaren och den perfekta framställningen. Jakten bedrivs dels genom besök på olika restauranger och genom egen förkovran i läsning och research.

Trendsättaren förespråkar närproducerat där djuren fått må bra då det bidrar till en bra råvara. Det är viktigt med "bra kött", butiksfärs duger inte. Trendsättaren har en stark försmak för nötkött och god kunskap om de bästa styckningsdelarna. Köttet är centralt för trendsättaren, grönsaker ses endast som tillbehör som ska lyfta hamburgaren. Den perfekta hamburgaren kräver kött, den kan inte bestå av grönsaker. Trendsättaren klär sig inte som en traditionell kock, utan framställer sig i trendiga kläder och attribut så som keps och t-shirt. Han tar därmed avstånd från titeln som expert eller kock och framstår som en vanlig kille som vill hävda sin status hos kompisgänget snarare än hos en gastronomisk elit. Han har ingen utbildning, utan drivs av en passion och ett starkt intresse.

Enligt Connells resonemang om multipla maskuliniteter ser vi här att idealtyperna skiljer sig åt även om det finns en del gemensamma beröringspunkter (Connell, 1995). Det finns alltså inte bara en typ av maskulinitet som görs genom hantering och tillagning av kött. De sätt som dessa idealtyper iscensätter sina genusprojekt bidrar till en normativ bild av vem som förväntas hantera och tillaga kött, och hur den ska göra det. De påverkar diskursen kring kött och befäster den köttbaserade maskuliniteten.

Maskuliniteten, köttet och makten

Den andra forskningsfrågan för denna studie berör huruvida det finns problematiska underliggande mönster av dominans och makt i dessa föreställningar om maskulinitet och hur dessa ges uttryck? Foucault menar att makt uttrycks genom de diskurser som genomsyrar vårt samhälle (refererad i Sprague, 2005, s. 37). Dessa idealtyper påverkar diskursen och därmed vårt beteende, vilket tillskriver dem en maktposition. Ett tydligt mönster som framkommit är den process av särskiljande som alla idealtyper hänger sig åt då, där de särskiljer kött från grönsaker och sig själva från kvinnor på olika sätt. Köttet håller en central plats hos alla idealtyper medan grönsakerna ständigt positioneras som underordnade köttet då deras syfte enbart är att lyfta köttets kvalitéer. Genom att särskilja, det vill säga positionera kött och grönsaker i olika kategorier, och skapa hierarkier där kött ges ett större värde än grönsaker gör dessa maskuliniteter köttet till norm och utgångspunkt. Det skapas en dualism enligt Warrens tankar om förtryckets logik (Warren, 2000). Genom att grönsakerna ofta ges epitetet "tillbehör" förstärks dess underordnade roll ytterligare (Rydhagen, 2013). Köttet blir en symbol för överordning och makt och då dessa maskuliniteter använder kött frekvent som symbol i framställningen av sig själva skapas en bild av att maskulinitet och kött är besläktade.

Denna sammankoppling av maskulinitet och kött skapar per automatik en koppling där femininitet associeras med grönsaker. Bourdieu menar att de sociala definitionerna av könen skapas just genom att betona skillnader eller förtränga likheter (Bourdieu, 1999, s. 27). För att skapa maskulinitet blir det därmed nödvändigt att särskilja sig från det feminina. Detta görs på olika sätt hos idealtyperna. Enligt vardagsgrillaren står mannen vid grillen medan "familjen", alltså kvinnan, sköter förberedelserna. Denna uppdelning förstärks genom berättelser om föräldrarnas arbetsuppdelning, där mamman ansvarar för tillbehör och pappan grillar eller skaffar maten. Hos mästerkocken märks särskiljandet bland annat genom bristen på närvaro av kvinnor i bild och text och hos trendsättaren genom inkluderandet av recept med "macho" i titeln och valet att uteslutande nämna manliga experter. Särskiljandet görs även genom valen av miljöer som de framställs i. Traditionellt sett har uppdelningen i de privata respektive offentliga sfärerna varit starkt könsbundna, där den offentliga sfären varit männens och den privata kvinnornas. Både mästerkocken och trendsättaren syns i sina yrkesmiljöer, mästerkocken i styckerilokalen och trendsättaren i den egna restaurangen. Vardagsgrillaren möter vi däremot hemma i det egna huset. Särskiljandet återfinns här i att all tillagning av kött sker utomhus. Det enda tillfället då grönsaker tillagas sker inomhus, vid spisen. Blir grillen ett sätt att särskilja sig från det privata, det som är förknippat med det kvinnliga, och på så vis skapa ett rum som är enbart manligt? Bourdieu menar att när något som traditionellt setts som kvinnligt förflyttas utanför den privata sfären och associeras med det manliga så höjs dess värde

(Bourdieu, 1999). Genom att matlagning placeras utomhus vid grillen, i den manliga sfären, så höjs dess värde och framställs som en ädel och svår syssla. Det blir därmed möjligt för män att utföra den utan risk att bli associerad med den kvinnliga matlagningen.

I detta särskiljande skapas maktrelationer enligt Bourdieus tankar om dominansförhållandets logik. Mannen skapas i relation till kvinnan och placeras i en överordnad position. Bourdieu menar att “den manliga ordningen”, skriver in sig i våra kroppar genom “[...]de tysta uppmaningar som ryms i arbetsdelningen och i kollektiva och privata ritualer” (Bourdieu, 1999, s. 37). Grillning och matlagning kan ses som en form av ritualer, som vi utför privat i våra hem men även kollektivt som kulturell aktivitet. De tysta uppmaningar som Bourdieu nämner ger sig uttryck i små saker som just att vardagsgrillaren anser att familjen fixar förberedelserna. Men dessa uppmaningar bidrar till att upprätthålla en större patriarkal struktur. Det är inte uttalat att mannens plats vid grillen, men det framkommer mellan raderna och på de sätt som de olika idealtyperna befäster sina maskuliniteter på. Bourdieu menar att dominansrelationen mellan män och kvinnor inte beror på en grundläggande natur hos utövaren utan att det konstrueras genom denna social process av avståndstagande och särskiljande från det motsatta könet (Bourdieu, 1999). Personerna i kokböckerna kanske inte själva är medvetna om deras avståndstagande, men det sker ändå. Ibland genom små medel som användandet av klassiskt manliga attribut där köttet och grillen är de mest framträdande men där även keps, armbandsur, skjorta, jeans och olika redskap så som kökskniven är vanligt förekommande. Genom att skapa dessa homosociala världar kring hantering och tillagning av kött exkluderas kvinnor från att delta.

Det finns dock tecken som tyder på ett närmande mot traditionellt sett feminina uttryck. Vardagsgrillaren pratar känslor med sin bror och hyllar sin mors matlagningskunskaper och mästerkocken gråter när han slaktat ett djur och talar varmt om sin “kärlek” till mat samt tar avstånd från kött som smakar “manligt”. Men dessa närmanden mot det feminina sker fortfarande inom en kontext som är så maskulint kodad genom attribut och sysslor som jakt, slakt och grillning att maskuliniteterna inte riskerar något genom detta beteende. Maskuliniteten är redan så befäst att de tillfälligt kan tillåta sig att lämna den.

I ICA:s grillrapport för 2013 finner vi följande citat: “*Kunskap är status, och den som kan mest om råvarorna och matlagningsteknikerna vid grillen vinner*” (ICA Sverige, 2013). Citatet fångar tidsandan i den nuvarande diskursen kring främst grillkulturen men även kring kötthantering överlag. Kunskap är centralt för tillagningen och alla idealtyperna framställs som kunniga på området. Även om vardagsgrillaren och trendsättaren upprepat framhäver att processen är enkel så

krävs det ändå kunskap för att kunna utföra den till fulländning. Som läsare behöver vi deras tips och råd om temperaturnivåer, olika tekniker och förutsättningarna för den perfekta råvaran. Sätten som de har förvärvat kunskapen skiljer sig åt, mästerkocken har gått kockskola och arbetat på stjärnkrogar, vardagsgrillaren har lärt sig genom erfarenhet från många år vid grillen och trendsättaren har gjort egen research och lärt sig av experter inom området. Som läsare befinner vi oss i en roll där de avbildade är vår lärare, förebild och expert. Enligt Foucault och hans begrepp makt/kunskap är kunskap nära förbundet med makt och drivande i de utestängningsmekanismer som begränsar vem som får tala och vad den får säga (refererad i Bergström & Boréus 2012, s. 361). Det är enbart de som har kunskap om processen bakom den perfekta hamburgaren som får tillträde till gruppen "burgarnördar" i Widegren. Om man inte kan följa med i jargongen vid grillen, eller kan redogöra för ett styckningsschema eller blumensburgtekniken så exkluderas man från samhörigheten i den homosociala kontexten. Genom att visa på hur mycket kunskap en måste ha för att tillaga kött exkluderas de personer som upplever att de inte besitter denna kunskap, även om det i grunden är relativt enkelt. Ett återkommande mönster i alla böcker är avsaknaden av ögonkontakt på bilder där kött tillagas eller hanteras. Det är enbart i Timell som vi faktiskt möter de avbildades blick, dock endast i situationer där kött inte är närvarande. Som läsare får man känslan av att studera någon som är upptagen med en syssla så pass svår att den kräver personens fulla uppmärksamhet. Vi tittar på när personerna lagar köttet, vi är inte delaktiga, vilket förstärker både deras roll som expert eller kunnig på området, och bilden av hantering och tillagning av kött som avancerad även om det hävdas motsatsen. Att enbart fem procent av de svenska kvinnorna uppger att de sköter grillen tyder på att det sker något i denna process som exkluderar dem (ICA Sverige, 2013). Här kan den homosociala miljön som skapas genom dessa böcker vara en bidragande faktor.

Enligt Butler är genus "[...] den upprepade stiliseringen av kroppen, ett antal återkommande handlingar inom en ytterst rigid regulativ struktur som med tiden stelnar och kommer att te sig som en substans, en naturlig form av varande (Butler, 2007, s. 88). Om vi vid upprepade tillfällen möts av maskuliniteter som hanterar och tillagar kött enligt idealtyperna skapas en normativ bild av maskulinitet där mäns koppling till kött ses som naturgiven. Enligt Connell står normativa bilder av maskulinitet dock inför ett problem, nämligen att få män faktiskt lever upp till den normativa standarden. Det är få män som slaktar och styckar sitt eget kött själva på samma sätt som mästerkocken. Få brinner fullt lika passionerat för den perfekta hamburgaren som trendsättaren. Den mest tillgängliga idealtypen får därmed sägas vara vardagsgrillaren.

Tillsammans bidrar dessa idealtyper till skapandet och upprätthållandet av en hegemonisk maskulinitet, en tonsättande maskulin position i samhället som befäster mäns överordning (Connell,

1995, s. 101). Vid första anblick kanske man ifrågasätter vilken betydelse kokböcker har på stora samhällsstrukturer samhället. Men enligt Connell kan ideal ha lika stort inflytande på hegemonisk maskulinitet som personer med pengar eller politisk makt (Connell, 1995). Dessa idealtyper bidrar tillsammans till en hegemonisk maskulinitet baserad på kött, kunskap och ett aktivt avståndstagande från kvinnor och grönsaker. Mästerkocken verkar vara den idealbild som starkast befäster en traditionell manlighet då han jagar, styckar och slaktar själv. Men det betyder inte att de andra idealtyperna är mindre problematiska ur ett maktperspektiv. Connell menar att även de maskuliniteter som inte lever upp till den hegemoniska maskuliniteten är delaktiga i dess upprätthållande. Dessa maskuliniteter drar nytta av den hegemoniska maskuliniteten då den upprätthåller den patriarkala överordningen vari män tillåts behålla sin status som elitkockar eller grillmästare (Connell, 1995). De får behålla både stunden vid grillen när familjen fixar tillbehören och den sociala status det ger att prata om redskap och råvaror.

Ett hållbarhetsperspektiv

Den tredje forskningsfrågan för studien berör huruvida det problematiseras kring maskulinitet och kött i svenska texter kring hållbar köttkonsumtion och hur detta i så fall görs? Analysen av rapporterna från Naturvårdsverket och Jordbruksverket påvisade en betydande brist på genusmedvetenhet rörande köttkonsumtionens drivkrafter. Skillnader i köttkonsumtion redovisas inte i könsuppdelad statistik och man pratar om den svenska befolkningen som helhet när man redovisar studier som tyder på positiva attityder mot minskad köttkonsumtion. Eventuella skillnader i svaren hos män och kvinnor redovisas inte. Enbart på få ställen framkommer att män äter mer kött än kvinnor, men detta problematiseras inte. Ingenstans i de föreslagna åtgärder framkommer åtgärder som innefattar ett genusperspektiv. Vilka konsekvenser får denna brist på genusmedvetenhet? Om man analyserar idealtyperna ur ett ekofeministiskt perspektiv framkommer tendenser som visar på ett dubbelt förtryck. Kvinnor utestängs från en manligt kodad sfär, vilket stärker den manliga överordningen, och naturen påverkas genom att köttkonsumtionen uppvärderas och fortsätter att öka vilket leder till ökad negativ global miljöpåverkan. Om vi förstår hur maskulinitet som skapas med hjälp av kött leder till ett upprätthållande av en patriarkal struktur så kan vi enligt det ekofeministiska perspektivet även förstå bakomliggande orsaker till köttkonsumtionens ständiga ökning. Kan vi minska köttkonsumtionen kan vi även minska dess negativa klimatpåverkan. Det är därför problematiskt att ingen av de båda rapporterna som analyserats här har någon form av djupgående genusperspektiv på köttkonsumtionen. Genom att inte redovisa köttkonsumtionen i könsuppdelad statistik framkommer inte vilken målgrupp som konsumerar mest, vilket är den grupp som åtgärder i form av utbildning bör rikta sig mot för att vara mest effektiva. Det finns studier som påvisats att män i högre utsträckning är klimatskeptiker

och inte lika positivt inställda till att ändra sina vanor som kvinnor (Söderström & Dahlberg 2007; SOU, 2014). Enligt Naturvårdsverket kan vi lättast minska köttkonsumtionens negativa miljöpåverkan genom minskad konsumtion (Naturvårdsverket, 2011). I denna studie har vi sett tendenser som tyder på att det finns genusrelaterade drivkrafter bakom köttkonsumtionen, så som att kött är en viktig symbol för att skapa maskulinitet. Dessa drivkrafter bör synliggöras inom den ekologiska hållbarhetsdiskursen, för det är först när dessa erkänns som ett problem som de kan förändras.

Slutdiskussion

Vi vet att vår köttkonsumtion resulterar i negativ global miljöpåverkan, men ändå minskar vi inte vår köttkonsumtion. I denna studie har ett antal idealtyper av maskulinitet studerats och det har framkommit att dessa aktivt bidrar till att förstärka och upprätthålla en köttnorm genom de sätt de framställer sig själva i relation till kött. Köttet verkar vara mer än bara mat, det är en symbol som används frekvent av män för att uttrycka maskulinitet. De aktörer inom hållbarhetsdiskursen som arbetar med att ta fram styrmedel och åtgärder för hur vi ska uppnå en hållbar köttkonsumtion bör bli medvetna om dessa genusrelaterade mönster för att kunna förändra dem. Det normativa skapandet av maskulinitet i relation till kött utgör inte bara ett hinder för att uppnå ekologisk hållbarhet och jämställdhet mellan kvinnor och män, utan även ett hinder för de män som inte vill eller kan passa in i den typ av hegemonisk maskulinitet som dessa idealtyper bidrar till. Om grönsaker ständigt ses som ett tillbehör och en otillräcklig måltid i jämförelse med det starkt maskulina köttet blir det svårare för män att äta hälsosammare eller bli vegetarianer och på så vis minska sin köttkonsumtion. Bourdieu menar att männens privilegierade position kan utgöra en fälla då ansträngningarna för att bevisa maskuliniteten skapar ständig spänning och påfrestning (Bourdieu, 1999). Att skapa maskulinitet med hjälp av kött är alltså inte bara exkluderande och förtryckande gentemot kvinnor och miljön utan kan även påverka männen själva negativt.

Även om denna studie påvisat flertalet problematiska maktaspekter i idealtypernas maskulinitet, så som särskiljande och skapande av hierarkier som befäster den manliga överordningen, så finns det även tendenser hos mästerkocken, vardagsgrillaren och trendsättaren som öppnar upp för mer hållbara maskuliniteter. Både mästerkocken och trendsättaren betonar det närproducerade och tar avstånd från industriell framställning av mat. Mästerkocken förhåller sig starkt kritisk till resursslöseri och den bristande kopplingen mellan människor och djur som enligt honom leder till en vårdslös hantering och överkonsumtion av kött. Vardagsgrillaren är positiv till grönsaker och

uppmuntrar läsaren att använda dem i större utsträckning. Om Bourdieus teori rörande att saker hanterade av män uppvärderas stämmer så skulle dessa tendenser, om de utvecklas vidare, kunna bidra till en förändrad hegemonisk maskulinitet som bygger på mer hållbara praktiker och symboler (Bourdieu, 1999). Detta skulle leda till en förskjutning i normsystemet och därmed av diskursen kring kött. Om Bourdieus teori stämmer skulle det dock även kunna leda till att kvinnor lockades att appropriera köttet som symbol för att kunna ta del av dess inbyggda makt, vilket skulle leda till ytterligare ökad köttkonsumtion. Här finns alltså trådar som är värda att studera vidare.

Då köttkonsumtionen fortsätter att öka måste det finnas drivkrafter som inte synliggjorts än. Resultatet i denna studie har visat på en tydlig koppling mellan maskulinitet och kött. Denna koppling utgör en stark normativ kraft i samhället och påverkar våra diskurser och därmed även vårt beteende. Att det inte finns en medvetenhet om detta mönster i den svenska diskursen rörande ekologiskt hållbar köttkonsumtion är problematiskt. Genom att man inte ifrågasätter den manliga köttnormen osynliggörs maktproblematik som leder till förtryck av kvinnor såväl som miljön. Man går även miste om viktiga insikter som kunnat leda till ett mer effektivt arbete för minskad köttkonsumtion. Om man synliggör att män i större utsträckning bidrar till köttkonsumtionen och upprätthållandet av köttnormen så kan man också utforma åtgärder anpassade för detta. Slutsatsen för denna studie blir därmed att hållbarhetsdiskursen kring köttkonsumtion i hög grad skulle gynnas av ett fördjupat genusperspektiv på köttkonsumtionen.

Källförteckning

Adams, C.J. (1990). *The sexual politics of meat: a feminist-vegetarian critical theory*. New York: Continuum.

Askeroth-Grundén, M., Jerklind, E & Johansson, L. (2013). *Allt om mat och genus - En studie av hur tryckt reklam för livsmedel framställer kvinnor och män*. (Kandidatuppsats). Göteborg: Institutionen för journalistik, medier och kommunikation, Göteborgs Universitet.

Barruyllé Voglio, G. (2012). *Krögaren & kocken - vår tids hjälte. En studie om homosocialitet och kreativt entreprenörskap på Stockholms finkrogar*. (Masteruppsats). Stockholm: Kulturgeografiska institutionen, Stockholms universitet. Hämtad den 28 april 2014 från <http://su.diva-portal.org/smash/get/diva2:535446/FULLTEXT01.pdf>

Bergström, G. & Boréus, K. (red.) (2012). *Textens mening och makt: metodbok i samhällsvetenskaplig text- och diskursanalys*. (3., [utök.] uppl.) Lund: Studentlitteratur.

Beringer. (2014). *Årets köttkrog 2014*. Hämtad den 26 april 2014 från <http://aretskottkrog.se/>

Bourdieu, P. (1999). *Den manliga dominansen*. Daidalos. Göteborg.

Buerkle, Wesley C. (2009). Metrosexuality can Stuff it: Beef Consumption as (Heteromascu)line Fortification. *Text and Performance Quarterly*, 29 (1):77-93. Doi: 10.1080/10462930802514370

Butler, J. (2007). *Genustrubbel: feminism och identitetens subversion*. Göteborg: Daidalos.

Clarín, A & Johansson, S. (2009). *Hållbar konsumtion av jordbruksvaror - hur påverkas klimat och miljö av olika matvanor?* Rapport 2009:20. Jordbruksverket.

Connell, R W. (1995). *Maskuliniteter*. Daidalos. Göteborg.

Dagens Industri. (2010, 26 jun). *Krog: Mötesplats för köttälskare*. Hämtad den 25 april 2014 från <http://www.di.se/artiklar/2010/6/25/krog-motesplats-for-kottalskare/>

Dagens Nyheter. (2014, 4 april). *Svenskarna galna i kött*. *Dagens Nyheter*. Hämtad 4 april 2014 från <http://www.dn.se/ekonomi/svenskarna-galna-i-kott/>

Ekström, M. (1990). *Kost, klass och kön*. Diss. Umeå : Umeå universitet, 1990. Umeå.

Engelbrektson, L. (2013, 27 sep). Vi köper flest kokböcker i hela världen. *Göteborgs-Posten*. Hämtad den 21 maj 2014 från <http://www.gp.se/konsument/konsumentguider/1.2071364-vi-koper-flest-kokbocker-i-hela-varlden->

Eriksson, L. (2011, 1 feb). Den osynlige kocken. *Fokus*. Hämtad den 4 april 2014 från <http://www.fokus.se/2011/02/den-osynliga-kocken/>

Esaiasson, P., Gilljam, M., Oscarsson, H. & Wängnerud, L. (red.) (2012). *Metodpraktikan: konsten att studera samhälle, individ och marknad*. (4., [rev.] uppl.) Stockholm: Norstedts juridik.

Fjellström, C. (2007). *Att skapa en relation - laga mat som symbolhandling*. I Pipping Ekström, M., Åberg, H., Bergström, K. & Prell, H. (Red.). *Hushållsvetenskap & Co*. Göteborg: Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs universitet.

Granqvist, J, C., Hemberg, B., Möller, C., Norberg, D., Stanley, B., ... Häppich, A. (Red.). (2013). *Årets svenska måltidslitteratur 2013*. Grythyttan: Måltidsakademiens förlag i Grythyttan AB.

Holgersson, C. (2006). Homosociality as a gendered process. *Nordic Journal for Masculinity Studies*. 1(1), 2006: 24–41. Hämtad den 22 maj 2014 från http://www.idunn.no/ts/norma/2006/01/homosociality_as_a_gendered_process

Holmberg, J. (2013, 2 maj). *Den kulturbärande hamburgaren får maka på sig*. Consumer Insight. Hämtad den 14 maj 2012 från http://consumerinsight.se/om_oss

ICA Sverige. (2013). *Grillrapporten - Svenskarnas grillvanor och sommarens grilltrender*. Hämtad den 6 maj 2014 från <https://www.yumpu.com/sv/document/view/17486904/grillrapport-2013-ica>

Jansson, T. (2012). *Vad blir det för kött? Om konstruktion av maskulinitet hos Per Morberg*. (Kandidatuppsats). Göteborg: Sociologiska institutionen, Göteborgs Universitet.

Jordbruksverket (1). (2009). *Livsmedelskonsumtionen 1960-2006*. (Statistikrapport 2009:2). Hämtad den 6 maj 2014 från http://www.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/Amnesomraden/Statistik%2C%20fakta/Livsmedel/2009_2/20092_amk_ihopb.pdf

Jordbruksverket (2). (2014). *Köttkonsumtionen*. Hämtad den 3 maj 2014 från <http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/konsument/livsmedelskonsumtion/kottkonsumtionen.4.465e4964142dbfe44705198.html>

Lindqvist, K & Nyfors, T. (2009). *Har klimatet ett kön?* Kalmar: Miljöförbundet Jordens Vänner.

Livsmedelsverket. (2012). *Riksmaten Vuxna - 2010-2011. Vad äter svenskarna? Livsmedels- och näringsintag bland vuxna i Sverige*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Lööv, H (red.), Andersson, R., Ekman, S., Wretling Clarin, A., Frid, G., Kättström, H., ... Sjö Dahl, M. (1). (2013). *Hållbar köttkonsumtion. Vad är det? Hur når vi dit?* (Rapport 2013:1). Jordbruksverket.

Lööv, H., Lannhard Öberg., Å., Loxbo., H., Lukkarinen, J & Lindow, K.(2). (2013). *Köttkonsumtionen i siffror - utveckling och orsaker*. (Rapport 2013:2). Jordbruksverket.

Nationella sekretariatet för genusforskning (1). (2012). *Kritiska studier om män och maskulinitet*. Hämtad den 30 oktober 2013 från <http://www.genus.se/meromgenus/forskare-berattar/Maskulinitetsforskning/>

Nationella sekretariatet för genusforskning (2). (2012). *EU-parlamentariker vill ha genusförslag*. Publicerad den 30 maj 2012. Hämtad den 29 oktober 2013 från <http://genus.gu.se/Aktuellt/Nyheter/fulltext//eu-parlamentariker-vill-ha-genusforslag.cid1082129>

Naturvårdsverket. (2011). *Köttkonsumtionens miljöpåverkan – Drivkrafter och styrmedel*. (Rapport 6456). Bromma: Naturvårdsverket.

Neuman, Nicklas. (2012). *Mat, måltider och maskuliniteter*. (Masteruppsats).Uppsala: Institutionen för kostvetenskap, Uppsala Universitet.

Nilsson, M. (2012). *Fäviken*. (1. uppl.) Göteborg: Tukan.

- Pipping Ekström, M. (2007). *Mina förmödrar inom matforskningen*. I Pipping Ekström, M., Åberg, H., Bergström, K. & Prell, H. (red.). *Hushållsvetenskap & Co*. Göteborg: Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs universitet.
- Pipping Ekström, M., Åberg, H., Bergström, K. & Prell, H. (red.). (2007). *Hushållsvetenskap & Co*. Göteborg: Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs universitet.
- Plumwood, V. (1993). *Feminism and the mastery of nature*. Routledge. London.
- Restaurangvärlden. (1). (2013). *Kockarnas kock 2013*. Hämtad den 2 maj 2014 från <http://www.restaurangvarlden.se/artikel/kockarnas-kock-2013/468>
- Restaurangvärlden. (2). (2013). *Matsveriges 50 mäktigaste*. Hämtad den 2 maj 2014 från <http://restaurangvarlden.se/artikel/matsveriges-50-maktigaste/509>
- Rydhagen, B. (2013). *Genus och miljö: genusaspekter på miljö och hållbar utveckling*. (1. uppl.) Lund: Studentlitteratur
- Sobal, Jeffery. (2006). Men, Meat, and Marriage: Models of Masculinity. *Food and Foodways* 13 (1-2): 135-138. doi: 10.1080/07409710590915409
- Sonesson, U & Wallman, M. (2009). *Kött är mer än klimat – köttproduktionens miljöpåverkan i ett helhetsperspektiv*. Stockholm: Naturskyddsföreningen.
- SOU 2014:6. (2014). *Översikt kring svensk, nordisk och internationell maskulinitetsforskning*. (Bilaga 21). Stockholm: Fritzes Offentliga Publikationer.
- Sprague, J. (2005). *Feminist methodologies for critical researchers: bridging differences*. Walnut Creek, CA: Alta Mira Press.
- Statistiska Centralbyrån. (2014). *Yrkesstrukturen i Sverige 2012*. SCB.
- Steinfeld, H., Gerber, P., Wassenaar., T., Castel, V., Rosales, M & de Haan, C. (2006). *Livestock's long shadow – environmental issues and options*. Rom: Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], Rom.

- Ståhl, H. (2014, 10 januari). Lina Thomsgård: 'TV4 tror att de har löst jämställdheten'. *Aftonbladet*. Hämtad den 13 maj 2014 från <http://www.aftonbladet.se/nojesbladet/tv/article18152431.ab>
- Söderström, M & Dahlberg, S. (2007). *Genusperspektiv på allmänhetens kunskaper och attityder till klimatförändringen (tidigare växthuseffekten)*. Stockholm: Naturvårdsverket.
- Timell, M. & Timell, A. (2013). *Grilla: med bröderna Timell*. Stockholm: Bonnier fakta.
- United Nations Environment Programme [UNEP]. (Oktober, 2012). *Growing greenhouse gas emissions due to meat production*. Hämtad den 27 oktober 2013 från http://www.unep.org/pdf/UNEP-GEAS_OCT_2012.pdf
- Uppsala Universitet. (2013). *Pågående forskningsprojekt*. Hämtad den 26 oktober 2013 från http://www.ikv.uu.se/Research/Current_research_projects/
- Vetenskapsrådet. (u.å). *Forskningsetiska principer*. Elanders gotab. Hämtad den 22 maj 2014 från <http://www.codex.vr.se/texts/HSFR.pdf>
- VinNet. (2012). *Vassa eggen ägarna expanderar*. Hämtad den 27 april 2014 från <http://www.vinnet.se/senaste/179/vassa-eggen-agarna-expanderar>
- Warren, K. (1990). The power and the promise of ecological feminism. *Environmental ethics*. 12(2): 125 -146.
- Warren, K.J. (2000). *Ecofeminist philosophy: a western perspective on what it is and why it matters*. Lanham, Md.: Rowman & Littlefield.
- Widegren, J. (2013). *Flippin' burgers: hamburgare från grunden*. Stockholm: Natur & kultur.
- White Guide. (u.å). *Sveriges bästa restauranger, barer och caféer*. Hämtad den 26 april 2014 från <http://www.whiteguide.se/>
- Zimmermann, J. (2011). En måltid för riktiga män. Hämtad den 3 april 2014 från <https://www.flickr.com/photos/jbrk/5690930077/>

Tabellregister

Tabell 1: Analysschema Idealtyp.....	9
Tabell 2: Översikt Resultat.....	19-20

Bilaga 1

Guide för analysen av de visuella texterna i kokböckerna

Schema för symbolisk interaktion

Perspektiv		Horisontellt perspektiv		Symbolisk distans	
Underifrån		Framifrån		Personlig	
Öga-mot-öga		Bakifrån		Social	
Ovanifrån		Sidan		Distanserade	

Versioner av världen

Är avbildade personer aktiva eller passiva?

Vem gör vad mot vem, vilken relation har avbildade personer till varandra och till köttet som hanteras?

Avbildas grupper eller individer?

Finns det symboliska attribut?

Porträtteras de avbildade enligt stereotypa könsroller?

Vilken sorts kött är mest frekvent förekommande?

Kompositionen

- Var placeras mannen och det kött han hanterat i bilden?
- Vilket avstånd har de från varandra?
- Vilken färgstyrka har köttet i förhållande till omgivningen?
- Vilket fokus ligger på köttet respektive mannen? Är något ur fokus, det vill säga suddigt?
- Vilken storlek har köttet i förhållande till den omkringliggande miljön?
- Framstår köttet som en kulturell symbol och vilken betydelse ges det i bilden?
- Vilka andra kulturella symboler används för att skapa betydelse?