



## Om mat og menn

### Of meals and males

Stig Kvaal

*Førsteamanuensis, Institutt for tverrfaglige kulturstudier, NTNU*

[stig.kvaal@ntnu.no](mailto:stig.kvaal@ntnu.no)

#### Sammendrag

Artikkelen undersøker hvordan menn og menns matpraksiser og preferanser presenteres i norske kokebøker for menn som er utgitt etter 2. verdenskrig. Mitt utgangspunkt er at disse ikke bare inneholder oppskrifter på matretter. De kan like gjerne leses som oppskrifter på menn. Framstillingen av den gastronomiske mannen i disse bøkene har endret seg dramatisk siden den første dukket opp i 1945. Jeg har karakterisert de ulike kokebokmennene i kronologisk orden som den mistilpassede, den myke, den mandige og den mangesidige. Argumentene for at menn skal inn på kjøkkenet har utviklet seg over tid, og kan enkelt sagt sies å ha gått fra nødvendighet, via forpliktelse til lyst. Mannfolkkokebøkene framstiller gjennomgående menn som forskjellige fra kvinner. De tidlige bøkene opererte med et skille mellom menn og kvinner som både dreide seg om kompetanse og smak. Etter hvert er dette skillet blitt visket mer og mer ut, og det har vokst fram et rikere mannsbilde, hvor mannen settes i relasjon til familien, kvinnen, barna og kompisene. Matlagingsferdigheter har endret seg fra å være primitiv nødhjelp til å bli statusgivende, maskulin kompetanse.

#### Nøkkelord

Kokebøker, mannfolkkokebøker, matpraksiser, kjønnsroller, konstruksjon av menn, kjøkkenmaskuliniteter

#### Abstract

The article examines how men, their food practices, and preferences are presented in male-oriented Norwegian cookbooks published after World War II. My starting point is that these can be understood not only as recipes for dishes but also for men. The representation of the gastronomic man in these books has changed dramatically since he first appeared in 1945. I have characterized the various gastronomic men in chronological order as the mismatched, the soft, the manly, and the multifaceted. The underlying rationales for giving men an active role in the kitchen have changed over the years, from the logic of necessity, through obligation and now desire. The male-oriented cookbooks consistently portray men as different from women. The early books operated with a distinction between men and women with a basis in both competence and taste. Gradually, this distinction has eroded, and a richer image has emerged, in which the man is put in relation to the family, women, the children, and his buddies. Cooking skills have changed from being a primitive necessity in emergencies to becoming a status-enhancing, masculine skill.

#### Keywords

Cookbooks, cookbooks for men, food practices, construction of gender, construction of masculinity

I 1940 skrev *Norsk skuleblad* at «slår en og annen frampå om skolekjøkkenopplæring for gutter, da trekker mange som ikke har tenkt saka igjennom, på smilebåndet og hevder at det blir da bare noe spillfekteri, og ikke kan det være nødvendig heller.» I dag forventes det at gutter og menn kan lage mat, ikke bare til seg selv, men også til dem de bor sammen med.

I det følgende skal jeg undersøke hvordan kokebøkene forestilte menn har endret seg i tiden etter 2. verdenskrig, og hvordan menn har blitt konstruert i norske mannfolk-kokebøker. Det er forfatterne forestillinger og fortellinger om sin samtids menn jeg er på jakt etter. Hvilke kjøkkenmaskuliniteter er blitt blir konstruert, eller sagt med andre ord: Hvordan har oppskriften på en mann endret seg?

## Man tager en mann

En kokebok er i utgangspunktet en samling av anvisninger på hvordan råvarer kan gjøres til mat. Kokebøker er imidlertid ikke «rene», eller nøytrale, i den forstand at de ikke refererer til noe utenfor seg selv. Gjennom blant annet språket, utvalget av råvarer og retter, ernæringsråd og referanser til kunnskapsfelt, samt beskrivelser av rettene og den sammenhengen de inngår i, forteller de mye om matkultur og det samfunnet de er skrevet i (Neuhaus 2003). Notaker hevder at: «Kokebøkene er barn av sin tid, de avspeiler sosiale og kulturelle forhold i de samfunn hvor de utgis.» (1987:189).

Kokebøker reflekterer imidlertid ikke bare den kulturen de er oppstått i. De kan påvirke den også. En kokebok er normativ, i og med at den gir råd og anbefalinger om matpraksiser. De er på samme tid både samfunnspeil og meglere av kunnskap og holdninger knyttet til våre matpraksiser.

Bourdieu (1984) hevder at mat fungerer som en viktig markør, og at den maskuline og feminine identiteten er involvert i spisingen. Appadurai (1988) trekker dette perspektivet inn i analysen av kokebøker, og viser hvordan denne distinksjonen også kommer til uttrykk i dem. Neuhaus (2003) skriver at amerikanske kokebøker viser hvordan matlaging og kjønn er sammenvevd, og i så måte også spiller den nasjonale kjønnsdebatten. Hun hevder imidlertid at vi ikke kan vite i hvor stor grad kokebøkene har innflytelse på lesernes forestillinger og handlinger, men at de bidrar til å skape forbindelser mellom kjønn og matlaging som påvirker hvordan vi tenker om menn, kvinner og matlaging. Som Rodney, Johnston og Chong (2018) poengterer, genererer kokebøker gjennom kulinariske diskurser forestillinger og mulighetsrom for leserne gjennom sin konstruksjon av idealiserte maskuliniteter.

Lenge var det slik at det profesjonelle kjøkkenet var befolket av mannlige kokker, mens kvinnene regjerte i hjemmekjøkkenet (Ashley, Hollows, Jones og Taylor 2004). Det har skapt et grunnlag for ulike tilnærminger i kokebøkene. Mennell (1996) har undersøkt eldre engelske og franske kokebøker, og konkluderer med at de engelske har tendert mot å ha en husholdningsorientert, kvinnelig målgruppe fra lavere sosiale lag, mens de franske i større grad har rettet seg mot den profesjonelle mannlige chef-en og øvre sosiale lag. Ifølge Horner (2000) har amerikanske kokebøker både vært et verktøy i nasjonsbyggingen, og et redskap for å forhandle og definere kjønnsroller.

Leer (2018) hevder at matlaging blir konstruert som en sentral del av en moderne maskulinitet, og at endringer i mannlige kjøkkenpraksiser ikke bare dreier seg om endrede kjønnsroller, men at de også kan bidra til å skape hierarkier mellom ulike typer maskuliniteter. I sin analyse av amerikanske kokebøker viser Neuhaus (2003) til en klar middelklasseorientering. Selv om dette nok også kan være en dekkende beskrivelse av de norske kokebøkene, vil jeg i hovedsak ikke forfølge dette perspektivet nærmere her.

Jeg vil ta for meg de norske mannfolk-kokebøkene, altså alle kokebøker som er skrevet for en mannlige, norsk målgruppe. I alt er det snakk om tretten bøker (Se oversikt i litteraturlisten). Den første ble utgitt i 1945. Den siste kom i 2014. Jeg vil ta dem for meg i kronologisk rekkefølge, og legge vekt på hvordan de framstiller mannen og hans matpraksiser og -prefe-

ranser. Jeg vil konsentrere meg om hovedtrekkene og viktige endringer. Derfor vil ikke alle bøkene få like bred omtale.

Bøkene henvender seg til menn, gjerne i tittelen, men forfatterne skriver ikke mye om hvilke menn de skriver for. Bildene og illustrasjonene viser et stort spenn i alder og livssituasjon, og ut fra råvarenes eksklusivitet og det anbefalte kjøkkenutstyret åpner det seg også et stort rom for variasjon i økonomisk kapital. Bortsett fra at jeg selv har alle disse kokebøkene i bokhylla, vet jeg ikke hvem som faktisk har kjøpt og brukt dem.

Målet er å undersøke hvordan framstillingen av den gastronomiske mannen har endret seg gjennom de 70 årene bøkene dekker. Jeg retter søkelyset mot de kulturelle narrative som har kommet til uttrykk gjennom dette knippet av kokebøker (Morley 2000). Like lite som kokebøkene kan artikkelen gi svar på hvordan norske menns matpraksiser faktisk har endret seg. «Kokebokmennene», eller framstillingene av den gastronomiske mannen, er således konstruksjoner jeg har lest ut av disse kokebøkene.

Min lesning og analyse av kokebøkene har vært konsentrert om hvordan framstillingen av mannen og den mannlige matpraksisen har endret seg. Mine spørsmål har vært inspirert av trondheimsmodellens tre domestiseringsdimensjoner: den praktiske (rutiner og bruksmønstre), den symbolske (konstruksjon av mening og identitet) og den kognitive (tilegnelse og overføring av kunnskap) (Lie og Sørensen 1996). Modellen fokuserer på hvordan vi tilpasser, integrerer og bruker nye teknologier, og innpasser dem i våre liv. I denne toveisprosessen endres både teknologiene og brukerne. Hvilken mat skal en mann lage, og hvorfor? Hvilken rolle skal en mann innta på kjøkkenet? Hva må en mann kunne om matlaging? I tillegg har jeg lest bøkene med tanke på den moralske dimensjonen. Hvorfor skal en mann lage mat, og hvem skal han lage den for?

Kokebøker gir ingen fasit på hvordan det står til på kjøkkenet. Selv om de kan si noe om den samtiden de er skrevet i, peker de vel så mye framover på en ønsket endring. I så måte er de konstruksjoner, eller som kokebokforfatteren Erik Fosnes Hansen formulerer det: «Det er med matporno som med annen porno» (2006:124). Realiteten er ikke alltid i overensstemmelse med forestillingene og forventningene. Hva sier så kjønnsforskerne og statistikerne om mannen og kjøkkenet?

## Den moderne mannen

Tradisjonelt har det vært kvinner som har stått for det hjemlige matlagingen (Murcott 1982; DeVault 1991; Furu 2016). Menn, i den grad de har beskjeftiget seg med matlaging, har gjerne vært knyttet til det profesjonelle kjøkkenet som kokker, stuerter eller i andre funksjoner. I tillegg kommer menn som har bodd alene, eller har hatt et arbeid som har gjort det nødvendig å oppholde seg lenge borte fra hjemmet (Swenson, 2009; Harris og Giuffre 2015).

Mye av det som er skrevet om menns matpraksiser dreier seg om gastronomiske preferanser (McPhail, Beagan og Chapman 2012; Newcombe, McCarthy, Cronin og McCarthy 2012; Brady og Ventresca 2014). Ifølge Szabo og Koch er det gjort mange studier av kvinners hjemlige matarbeid, mens menns har vært viet langt mindre oppmerksomhet (2018:4-5).

Litteraturen peker på at kvinner gjerne forstår sin matlaging som en hverdagspraksis rettet mot andre, og som en del av det å skape og opprettholde et hjem. Menns praksiser beskrives derimot som selvorientert, og innrammet som fritid, kreativitet, eller rett og slett instrumentell vomfyll (Adler 1981; Gorman-Murray 2008; Swenson 2009; Cairns, Johnston og Baumann 2010). Szabo og Koch (2018) peker imidlertid på flere studier som viser en pågående endring i Skandinavia, Canada, Japan, Storbritannia og Australia, hvor matlaging i stadig sterkere grad framstår som en attraktiv maskulin kvalitet.

I boken *Menns livssammenheng* omtaler kjønnsforskerne Holter og Aarseth (1993) norske menns orientering mot kjøkkenet. Den «nye mannen» tar eierskap til kjøkkenet og matlagingen, og anser seg gjerne for å være familiens mest kompetente kokk. For ham er matlaging en selvvalgt hobby, knyttet til lyst og kreativ utfoldelse, mens kvinnes matlaging i større grad synes å være motivert av å gjøre noe for familien. Denne kjønnsdelingen er gjennomgående i store deler av litteraturen (Adler 1981; DeVault 1991; Lupton 2000; Hollows 2003; Began mfl. 2008; Swenson 2009; Cairns mfl. 2010; van Hooff 2011).

En undersøkelse fra 2008 viser at norske og danske menn i økende grad tar del i familiens matlaging, men at mennene og kvinnene i de familiene hvor begge er i jobb, har ulik tilnærming til kjøkkenarbeidet (Aarseth og Olsen 2008). I en svensk studie fra 2015 forteller Klasson og Ulver om en instrumentell mann som inntar kjøkkenet som kunnskapsrik forsker, entertainer og konkurranseorientert atlet – alt på en gang. Dette er en mann som ikke bruker oppskrifter, er opptatt av å vise fram sine ferdigheter og som higer etter anerkjennelse og skryt (2015).

Andre har utfordret denne kulinariske kjønnsdikotomien. Ifølge Szabo har kanadiske menn som har ansvar for husholdningens matlaging, både en tradisjonell maskulin hobbyorientert og en feminin omsorgsorientert tilnærming til matlagingen, og sistnevnte tiltar med økende ansvar (2012, 2014). Da Bove og Sobal intervjuet nygifte par i New York, fant de ikke den tradisjonelle kjønningen av matlagingen. Halvparten av parene delte ansvaret og arbeidet. Hos de andre var det like ofte mannen som kvinnen som var «kjøkkensjefen» (2006).

Neuman, Grotzén og Fjellström viser en lignende tendens blant svenske menn (2017; Neuman 2016). Deres funn tilsier at menn, på linje med kvinner, ser på matlagingen som en del av dagliglivets kjedelige nødvendigheter. Denne nye maskuline orienteringen plasserer dem inn i en framskrittsnarrativ som dreier seg om utvikling på det kulinariske feltet, men også om Sverige som et stadig mer likestilt samfunn.

I boken *Moderne familieliv* gir Aarseth et lignende bilde av det moderne norske familielivet. Hun har studert «den nye middelklassen», hvor både mor og far jobber fulltid og er sammen om planleggingen og tillagingen av måltider (2011:95-96). Blant «likestillingsens spydspisser» synes det å skje en «overskridelse av motsetningen mellom lyst og forpliktelse» (2011:112). Man skal imidlertid være forsiktig med å skjære alle menn over samme kam. Roos og Wandel har gjennom en studie av norske snekkere, sjåførere og ingeniører avdekt ulike holdninger og praksiser knyttet til mat og matlaging. Deres intervjuobjekter hadde det til felles at de betraktet menn som er interessert i gourmetmat og matlaging som «unntak fra typisk mannlig atferd» (2007:127).

## Tid og tall

Hva så med det brede lag av norske menn? Kan vi gjenfinne den pågående endringsprosessen mot en mer kjønnslikestilt organisering av matlagingen i SSBs tidsbruksundersøkelser?

Det finnes statistikk for matlaging i undersøkelsene for årene 1980, 1990, 2000 og 2010. Hovedtrenden støtter opp om det bildet som kjønnsforskningen maler av et stadig mer likestilt kjøkken. Den viser at menn bruker stadig mer tid på husarbeid, mens kvinners tidsbruk går ned (Vaage 2002, 2012). Om vi kun ser på tid brukt på matlaging, borddekking og servering, utgjør den omkring en tredjedel av det som går med til husarbeid. Flere lager mat, men hver person bruker mindre tid.

Andelen menn som har lagd, dekket på til og servert mat har økt fra 40 til 66 prosent fra 1980 til 2010. Brorparten av denne økningen kom mellom 1990 og 2000, med et sprang fra

46 til 64 prosent. For kvinnene har andelen ligget noenlunde fast på noen og åtti prosent. I 2010 lå den på 82 prosent. Fremdeles er det altså flere kvinner som deltar i husholdningens matlaging, men forskjellen mellom kvinner og menn har blitt redusert fra 44 til 14 prosent.

Om vi ser på tidsbruken til dem som deltar i matlagingen, ser vi at den for menn har ligget temmelig stabilt på ca. 35 minutter per dag, mens kvinnes i snitt har gått ned fra en drøy time til tre kvarter. I den siste undersøkelsen fra 2010 var både antallet og tiden stigende med alder for både kvinner og menn. Samtidig viser statistikken at tiden brukt på matlaging endret seg omvendt proporsjonalt med utdannings- og lønnsnivået og innbyggertallet på bostedet. Det skulle tilsi at eldre med lav utdanning som bor i grisgrendte strøk er de flittigste på kjøkkenet.

Disse tallene sier noe om menns økende tilstedeværelse på kjøkkenet, men det er også mye de ikke kan gi oss svar på. De forteller ikke noe om kompetanse, ernæringskunnskap, eller hva tiden på kjøkkenet blir brukt til, heller ikke om utstyr og råvarer. At menn ikke er fremmedelementer på kjøkkenet, kan det likevel ikke være mye tvil om. Det finner vi også sterke indikasjoner på i media, i bloggspåren, i mat- og kjøkkenrelaterte reklamer og andre steder, og mange vil også ha opplevd det i sin hverdag på eget kjøkken, eller i samtaler om mat rundt lunchbordet på jobb. Hvilke menn møter vi så i kokebøkene?

## I nødens stund

I 1945 ga Mons Matsen (1945), alias journalisten Oskar Redin, ut en *Kokebok for mannfolk*. Så vidt vites er dette den første norske kokeboken spesielt myntet på menn. Det store gross av kokebøker var ikke adressert til noen bestemt gruppe, selv om det gikk klart fram at det var kvinner som var målgruppen. I den grad kokeboktitlene signaliserte en bestemt målgruppe, gikk inndelingen på kvinner/småpiker, by/land eller ordinære/tarvelige familier.

Den knapt hundresidige boken er kjemisk fri for oppskrifter med råvareopplister, mengdeangivelser og tidsangivelser. Dette er en kokebok for mannfolk «som ikke vil være så nøye med mål og vekt, men heller ta det hele litt på rus» (1945:7). Matsen nøyer seg derfor med å forklare framgangsmåten i prosatekst. Med tanke på at han henvender seg til lesere som er lite erfarne på kjøkkenet, kan en undre seg over det lave presisjonsnivået i oppskriftene.

Hvem er så disse mannfolkene han skriver for? Allerede på omslaget får vi et klart hint. Her møter vi en enkel, tegnet illustrasjon av en småkorpulent og blankisset mann, som på ingen måte er antrukket for å lage mat. Han står bredbeint med den ene hånden bestemt støttet i siden. I den andre holder han en stor kniv med spissen opp. Det gir inntrykk av målrettethet og styrke. Samtidig ser vi dype bekymringsrynker i pannen og en hektisk rødme i kinnene. En kan lett få assosiasjoner til folkeeventyret *Mannen som skulle stelle hjemme*. Foran ham ligger en stor haug med hodekål som en sau er i ferd med å klatre opp på. Den konkrete utfordringen synes å være å omdanne disse råstoffene til fårrikål, noe det også gis anvisning på senere i boken.

Boken har selvfølgelig et bredere siktemål enn å lære korpulente menn å lage fårrikål. I forordet skriver Matsen følgende:

Kan De spise bør De også kunne koke, for det kan jo hende at De kommer i en slik situasjon at De ikke kan få mat uten at De selv har laget den. Det er bl.a. for å hjelpe Dem ut av en slik vanskelighet denne vesle boka er skrevet – den håper å gi rettleiding for mannfolk som gjerne vil kunne litt matlaging, men som savner et støttepunkt av mindre vidløftig natur enn de vanlige kokebøkene (1945:7).

Her framstår konturene av en mann som til vanlig får servert sin mat, og som i utgangspunktet er nokså hjelpeløs på kjøkkenet. Boken er først og fremst ment å gi enkel nødhjelp i en unntakssituasjon. Han skriver at «her skulle være nok av mat til at en mann kunne livnære seg og få adskillig variasjon til kona kommer tilbake uten å behøve å ty til råmaterialer som forutsetter mer arbeide og større dyktighet og dristighet» (1945:61).

Selv om Matsen ikke tar til orde for å få mannen inn på kjøkkenet i det daglige, presiserer han likevel at matlaging «hører med til de tingene en mann må kunne» (1945:8). Inntrykket man sitter igjen med er at han på ingen måte ønsker å rukke ved innarbeidede rollemønstre, det han omtaler som «en naturlig arbeidsdeling», men å gi de menn som ønsker det kunnskap og legitimitet til å «innta kjøkkenet» i den grad de selv måtte ønske det (1945:15). Han framstår langt fra som noen kjøkkenets likestillingsforkjemper.

Matsen legger lista rimelig lavt. Det en mann må kunne, er å beherske enkel matlaging som å speile et egg, eller «ordne opp med et par-tre kjøttkaker» (1945:8). Hans råd er klart: «Enkelhet må være rettesnoren for mannen som skal stelle hjemme når han skal lage middagsmat. Maten må ikke være for vanskelig å lage, og den må ikke ta for lang tid» (1945:22).

## Den virkelige maten

Det er ikke bare vanskelighetsgraden og tilberedningstiden som har vært styrende for utvalget av retter. Matsen har også «tatt hensyn til mannfolkesmaken», som han uttrykker det (1945:8). Hvilken mat er så det?

Halvveis ut i boken finner vi et kapittel som heter «Den virkelige maten». Det handler om kjøtt, og presenterer «de rettene av kjøtt som egner sig best for framstilling av mannfolk i en snarvending» (1945:60). Matsen synes å langt på vei å mene at det som er godt også er sunt, for «det er ikke så lett for en ganske alminnelig mann å vite hva han skal rette sig etter» (1945:11).

Matsen vier ikke ernæringsspørsmål mye plass. Vitaminene nevnes knapt. Det er de kvantitative aspektene, mengden, han fokuserer på. I så måte var han i utakt med samtidens ernæringseksperter og kokebokforfattere, som var langt mer opptatt av matens kvalitative egenskaper (se f.eks. Schiøtz og Erken 1939).

Variasjonen i oppskriftene er ikke spesielt stor. Det går for det meste i koking, og standardtilbehøret er smeltet, eller brunet smør. Som han skriver, er det ikke «vanskelig å lage god mat bare en har nok av smør og fløte» (1945:45). Selv om Matsen sier mye pent om markens grøde, får man en fornemmelse av at grønnsaker ikke er noen favoritt på spisekartet. Kjøttet er basiskosten, og kjøttkapittelet er da også det lengste.

Det klart korteste kapittelet er det som tar for seg baking. Flere steder trekker Matsen fram retter som han påstår er for avanserte å lage for de mannlige leserne, og derfor bør overlates til kvinner eller profesjonelle. Det gjelder også for bakverk – med ett unntak. Han gir følgende anbefaling:

Det passer kanskje best for kvinner og profesjonelle bakere å sysle med former og deig, men skulde situasjonen være slik at et melprodukt er nødvendig og ikke kan skaffes på annen måte, så skal De ikke stå fast – De skal bake vafler. (1945:74).

Grunnen er enkel: Vafler er lettvin. Man kan bruke det man har i huset. Det trengs ingen stekeovn – og fremfor alt er det «svært godt» (1945:74). Denne argumentasjonen kunne for så vidt ha vært brukt som maskulint credo for hele det matsenske kjøkkenet.

Den kulinariske mannen synes å høre hjemme utenfor hjemmet. Det er på hytteturen på

fjellet, langt fra allfarvei, at mannfolk kan slippe unna kvinnfolkene, og det er der menn får være menn, eller som Matsen uttrykker det:

Det er først og fremst på tur at mannfolk riktig kan få utfolde sig som kokekunstnere. Da er vi fri for kritikk og kvinnelig overoppsyn, og eventuelle blamasjer vil ikke komme utenfor hyttas fire vegger. Og da er det heller ikke så nøye med resultatet. (1945:85).

Hvilke råd gis så til disse karene, som skal overleve en ukes tid i fjellheimen uten tilførsel av forsyninger underveis? Å lage middag fra grunnen av er utelukket. Derfor anbefaler han at middagsrettene er mest mulig ferdiglagd på forhånd: «I stedet for å bebyrde sine kvinnelige pårørende eller hvis en ikke har noen slike for hånden – kan en jo bruke hermetikkk» (1945:86–87).

## Om det maskuline

Matsens agenda er opplagt ikke et likestillingsprosjekt for å få menn inn på kjøkkenet for å ta del i familiens matlaging. Boken er hjelp til selvhjelp om en mann skulle komme i en så prekær situasjon at han ikke kan få mat uten å lage den selv. Familien er fraværende, med unntak av kvinner, som bare nevnes når de ikke er til stede. Stort sett er maten til egen nytelse. Til forskjell fra mange av samtidens kokebøker, som gir råd og anbefalinger om sunt kosthold og gode vaner på kjøkkenet, er ikke denne et oppdragelsesprosjekt. I tråd med den maskuliniteten som gjennomsyrrer boken, kan en kanskje heller forstå den som et oppdagelsesprosjekt: Hvordan få menn til å oppdage at de kan lage mat – om de må?

Kåseriformen legger opp til en løs og ledig framstillingsform. Likevel er ikke boken bare en fornøylig nytolkning av eventyret om mannen som skulle stelle hjemme. Den ubehjelpelige mannen han beskriver, stemmer godt overens med de mannfolkene som opptrådte i den nære etterkrigstidens populærkultur og skrifter (Myrstad 2010; Øgrim 1956).

Det skulle gå en innpå en mannsalder før det kom en ny mannfolkkokebok på det norske markedet. Boken het *Kåres nam-nam-bok (Primitiv minikokebok for de absolutte nybegynnere, duster og kløner)*, og var ført i pennen av den kjente pianisten Kåre Siem (1974). Mannen som møter oss i denne kokeboken minner mye om Matsens mistilpassede og ubehjelpelige mannfolk.

Også her er enkelhet et gjennomgående mantra. Siem anbefaler at matlagingen bør utføres «så enkelt og lettvtint som mulig» (1974:21). Som Matsen opererte han innenfor en forståelsesramme hvor mengde og metthetsfølelse er det avgjørende. Hvorvidt maten er sunn, eller hva den inneholder av vitaminer, fiber og andre stoffer, synes å være uvesentlig.

Ved siden av oppskriftene har også Siem noen tips om kjøkkenutstyr. I lys av de senere års fokusering på slikt, er det interessant å se hvor beskjedent det hele ble lagt opp. Det er noe befriende i beskrivelsen av de fire trinnene på den elektriske komfyren. De to siste brukte han «meget sjelden», skriver han (1974:15). Stekeovnen benyttes kun til varmeskap. Det utstyret han brukte mest plass på å beskrive var flaskeåpneren og boksåpneren. Det var ikke bare i matveien menn tilsynelatende var enkle å tilfredsstille.

## 80 rullekaker i fryseren

I 1982 fikk de to mannlige hobbykokkenes kokebøker selskap i bokhyllen av en ny mannfolkkokebok skrevet av en kvinnelig husstellærer. Boken het *Mat og menn. Enkel kokebok*, og var forfattet av Britt Kåsin (1982). Hun var ansatt ved Opplysningskontoret for frukt og grønt, og hadde åtte års erfaring fra matstellkurs for menn.

Det synes å være en annen type menn Kåsin skriver for enn forgjengerne. Hun henven-der seg til familiefaren som ønsker å ta del i familiens daglige matstell. I forordet skriver hun følgende:

Jeg håper boka kan inspirere mange, mange menn til å sette i gang på kjøkkenet. Jeg håper mange menn vil oppleve at det å lage mat er hyggelig. Og jeg håper ektemenn og fedre kan oppleve den glede det er å være sammen om å forberede et måltid – enten det nå er til vanlig hverdag eller til en fest (1982:6).

Kokebokmannen ser ut til å ha gått fra å være seg selv nærmest til å bli ektemann og fami-liefar. Det må forstås i lys av de endringene i kjønnsrollemønstrene som hadde funnet sted, særlig fra 1970-tallet av. Kåsin framstår likevel ikke som noen likestillingsaktivist som vil presse mannen til å ta tak på kjøkkenet. Hun skriver at mannen bør inn på kjøkkenet for sin egen del. Hennes redskap er gulroten, ikke pisen.

Forskjellen mellom bøkene kommer til uttrykk allerede på omslaget. Mens Matsen pre-senterte en hjelpeløs villmann, viser Kåsin oss en mann og en gutt som baker sammen, for-modentlig far og sønn. Matsen hadde slått fast at baking ikke egnet seg for ekte mannfolk. Hos Kåsin skal altså både menn og fordommer utfordres, og det allerede før man har åpnet boken.

Både mannen og gutten har mel på kinnene, og det virker som om dette er påført i anled-ning fotograferingen. Det signaliserer liten kompetanse hos aktørene, og forespeiler en lav terskel inn til de kunnskapene som skal formidles. På mange måter framstår Kåsins menn som store barn. Hun skriver følgende: «Og jeg må si at menn og barn har mange likhetstrekk foran kjøkkenbenken.» (1982:113). Det er barnslig glede, mer enn kyndig kompetanse som er menns karakteristika. Et annet eksempel hun trekker fram, er knyttet til brødbakingen. Her beskriver hun hvordan mennene på kursene hennes oppførte seg når de sto med sitt første selvbakte brød i hendene. Da var det nesten ingen som hadde råd til å spise av brødet sitt. Det skulle «vises fram til mor, kone, søster, venninne og døtre!!» (1982:125). Kvinnene er målestokk og giver av anerkjennelse.

En historie som viser et annet aspekt av mannen på kjøkkenet, handler om massepro-duksjon av rullekaker. Kåsin forteller om en av elevene som ringte henne en søndag kveld, og fortalte at han hadde bakt 80 rullekaker den dagen. Disse hadde han lagt i fryseren, slik at han hadde noe å by på «i tilfelle det skulle komme noen innom» (1982:134). Nå kan en si at mannen her framstår som en dyktig og særdeles ivrig rullekakebaker, men den synliggjør også en kontekstløs kompetanse. Hvor fornuftig er det å bake og fryse 80 rullekaker, som er raskere å lage enn å tine?

## Et fornuftig matstell

Mens Matsen ville sørge for at mannfolkene skulle bli mette, var Kåsin i tillegg opptatt av matens kvalitet. I tråd med det advarte hun mot kostholdsproblemer knyttet til velstands-utviklingen: litt for mye fett, litt for mye søtt og litt for lite fiber (1982:11). Sammenlignet med Matsen, som var raus med smør og sukker i sine oppskrifter, presenterte Kåsin et sunt og ernæringsmessig «fornuftig» matstell.

I det innledende kapittelet gir hun sine lesere et lynkurs i ernæringslære (1982:11-16). Her gjennomgår hun næringsstoffene og deres betydning etter tur, og forteller hvilke matvarer som er gode kilder til dem. Kåsin hadde også alliert seg med fagkompetansen i utarbeidelsen av oppskriftene, deriblant opplysningskontorene.



Som Matsen holder også Kåsin fram biff som typisk «mannfolkmat». Selv om hovedpunktene i deres oppskrifter er noenlunde like, er det også forskjeller (Matsen 1945:52-53; Kåsin 1982:19). Matsen ga en anvisning på hvordan biffen skal lages gjennom en fortellende stil, og brukte verken mål eller tidsangivelser. Kåsin, derimot, deler opp prosessen i sju steg, med anbefalinger om porsjonsstørrelser i gram og oppgir presise steketider. Vi kan også legge merke til at Matsen forholdt seg til «biffen» i entall, mens Kåsin skriver om «biffene» i flertall. Matsen ga råd om hvordan biff «spises». Kåsin bruker betegnelsen «servere».

Matsens mannfolk lagde mat til seg selv, mens Kåsins menn tilbereder mat for seg selv og andre. Baksten, som Matsen betraktet som noe som passet best for kvinner og profesjonelle, gir Kåsin to kapitler. Hun er likevel ikke fremmed for de synspunktene Matsen bekjentgjorde. Gjennom sine år med matlagingskurs for menn hadde hun erfart at de fleste av hennes mannlige kursdeltakere oppfattet brødbaking som «noe uoppnåelig» (1982:125). Ett område ser imidlertid ennå ut til å henge igjen som «best egnet for kvinner og proffer»: julekakene. Hun skriver hun følgende: «Jeg føler til tross for likestilling m.m. så er ikke julebaksten det menn flest kaster seg over.» (1982:140) Selv om den myke mannen hadde ikledt seg forkle, var noe fremdeles forbeholdt kvinnene.

Mens Matsen skrev om hva som var typisk kvinnelig og mannlig som noe nærmest naturgitt, ser Kåsin på disse forskjellene som et utslag av «holdninger, vaner og innstilling» (1982:5). Hennes prosjekt var å endre disse.

## Machomenn, cowboyer og urmenn

Etter Kåsins bok dukket en ny type mannfolkkokebøker opp i bokhandlene. Et fellestrekk for dem er at den myke mannen er faset ut. Grovt sett kan man si at den nye kokebokmannen bærer med seg mye av machopreget fra Matsen, men har også lært mye av Kåsins kokekunst. Sånn sett er han en hybrid mellom Matsens mistilpassede og Kåsins myke mann. Fra midten av 1980-tallet var det en mandig mann som trådte fram i kokebøkene.

Den første boken, *Mat for menn*, ble utgitt i 1985, og er skrevet av journalisten Jo Bech-Karlsen (1985). Han introduserer den selv som «en bok for glade amatører» (1985:bakpermen). Oppskriftene presenteres i prosatekst uten nærmere mengde- eller tidsangivelser. Alle mål er omtrentlige. Bech-Karlsen vil at leseren selv skal bestemme «ut fra smak og sans». Dette begrunner han på følgende måte:

Jeg tror denne røffere måten å lage mat på passer for menn flest. Menn har fortsatt ikke samme bakgrunn og opplæring som kvinner i matlaging, og på en måte skal vi være glade for det. Vi er friere fra oppskriftstekningen. Vi tør ta sjanser og prøve oss fram (1985:7).

De fleste oppskriftene baserer seg på grilling eller steking. Det faller pent inn i en stereotypi som har gått igjen i kokebøker og diverse reklamer. Mor lager gjerne maten inne på kjøkkenet, mens det er far som er kongen ute ved grillen. Satt på spissen kan vi si at måltidet tillaget på kjøkkenet og spist ved et pent dekket bord representerer den kultiverte maten, mens grillingen har dype røtter i urgamle tradisjoner og jegerens urinstinkter.

I bokens innledende del tar han et oppgjør med en velkjent holdning som tilsier at det er reservert kvinner å skulle kunne matlaging. Hans agenda er å få menn til å brette opp ermene og begynne å lage god mat, ikke bare i stilige herrelag, eller intime aftener med kjærlighet i luften, men også i det daglige «for samboeren, for barna, for gode naboer og venner» (1985:15).

Vanskelighetsgraden hadde økt betraktelig på de 40 årene som var gått siden Matsen ga ut

sin kokebok. Flambering og marinering er begreper som ikke eksisterte i 1940-tallets maskuline kokebokvokabular. Selv om de fleste oppskriftene er forholdsvis enkle, er ikke dette en kokebok som henvender seg til menn som ikke kan steke et egg.

I 1994 kom den selverklærte cowboy-kokken Ole Johannes Hesjedal Øvretveit ut med *Mat for ekte mannfolk. 25 historier om å nyte livet* (1994). Her er machomannen tatt helt ut, dog med en rikelig porsjon humor. Vaskeseddelen gir et godt inntrykk av innholdet. Her erklæres det at forfatteren setter søkelyset på «finessene i den Ekte Manns kjøkkenkunst», og underbygger dette ved å vise til «kjøkkenredskaper» som motorsag, skjærebrenner og pressluftbor (1994:bakpermen).

Dette er ikke en type kokebok man slår opp i for å finne ut av tilberedningsmåter og koke-tider. Det er mer en bok man leser, humrer og kanskje blir sulten av. Måltidet er omdreiningpunktet, og omkring det inviterer Øvretveit oss inn i det han betegner som sin «machomatkunst». Her er det like mye opplevelsen, inkludert rusen og den gode historien, det dreier seg om.

I 1998 så en ny mannfolkkokebok dagens lys: *Mannfolkmat*, skrevet av duoen Sverre Aurstad og Jan Swensson (1998). Forsiden er prydet av et svært diffust bilde av et glass med gulbrunt innhold, formodentlig øl. Det var tydeligvis ikke maskulint nok. I andreutgaven fra 2006 dro forfatterne på med langt sterkere mannlige konnotasjoner og machosymbolikk (2006). Der var ølglasset erstattet av en håret brystkasse med et kryssende patronbelte. I tillegg forteller de også hvem som kan regnes som ekte mannfolk, deriblant jegeren, fiskeren, forsørgeren og forførereren. Disse arketyperne av menn er viet hvert sitt kapittel. En av oppskriftene heter «Ryper i lårkort», siden «mannfolk liker ryper, også de som er flådde», som de skriver (1998:14). Da skulle formodentlig «Paprika Viagra» fungere godt som tilbehør? (1998:75).

Forfatterne skriver med ståsted i en arketypisk mannskultur hvor jakt, på både dyr og kvinner, musikk, øl og motor står sentralt. Oppskriftene har gjerne også navn som neppe er uttenkt med kvinnelige lesere i tankene. (Jf. Ryper i lårkort). For det andre er oppskriftene valgt ut med tanke på hva forfatterne ser for seg at mannfolk liker. Her legges det ut om «de enkle og kaloririke rettene» og «de fire p-er: pizza, pølse, patent og pudding» (1998:75).

Selv om vanskelighetsgraden ikke er svimlende høy, krever oppskriftene en viss kokekunnskap. Dette er ikke en kokebok for nybegynnere. Forfatterne tar en god del for gitt, blant annet når de forklarer retten «Spagetti Black Sabbath» (1998:104). Der skriver de: «Kok spagettien på vanlig måte», uten å forklare hva som er vanlig måte. Nå er vel ikke spagettikoking blant de mest krevende oppgavene en kan befatte seg med på kjøkkenet, men det illustrerer likevel at forventningene om hva en mann måtte kunne hadde økt siden Matsen skrev sin bok i 1945.

Baking ser ut til å ha blitt en maskulin beskjeftigelse på linje med hvilken som helst annen matlaging. Forfatterne karakteriserer brødbaking som «rock'n roll», og begrunner dette med at «det kreves muskler for å elte sammen en god deig, reglene for hvilke ingredienser som passer sammen, blir brutt i ett sett, og du får lange pauser i arbeidet» (1998:97).

Om en skreller bort den hypermaskuline fernissen, er det imidlertid ikke mye som skiller den fra andre kjønnsnøytrale kokebøker fra slutten av 1990-tallet. De fleste rettene er beregnet på fire, og skulle kunne egne seg godt for hverdagsmiddager i en gjennomsnittsfamilie.

Boken er skrevet med en god porsjon humor. Beskrivelsene av de ulike mannstypene kan vanskelig leses som annet enn en ironisk flørt og humoristisk raljering med stereotype myter om menn. Det kan være på sin plass å spørre om ikke merkelappen mannfolkmat først og fremst er blitt et markedsføringsgrep, og et forsøk på å posisjonere boken innenfor en markedsnisje i en etter hvert stor flora av kokebøker. Mytene om menn og mat ser i alle fall ut til

å ha fungert godt som markedsføringsgrep. Boken kom i ut i nytt opplag åtte år etter førsteutgaven. Innholdet var uforandret. Den eneste forskjellen var det hårete bildet på forsiden.

## Om mel og menn – baking og maskulinitet

I 2001 ga ernæringsprofessor Wenche Frølich ut kokeboken *Om mel og menn. En bakebok mest for menn* (2001). Selv om den ut fra tittelen kan karakteriseres som en mannfolk-kokebok, handler den mer om mel enn om menn. I så måte er den ikke ulik sin forgjenger, hvor maskuliniteten var mer en ferniss enn et premiss.

Brød er blant de mer symboltunge elementene i vårt kosthold. Frølich viser til en tradisjon hvor mannlige bakere har stått for den profesjonelle bakingen, mens kvinner har vært ansvarlige for familiens daglige brød. Om den mannlige bakerens arbeid brukes begreper som «spennende og fristende bakverk», mens mors hjemmebakete brød blir et symbol for «den kvinnelige varme og omtanke». Brødet gis to ulike kjønnskonnotasjoner: Det mannlige er knyttet til arbeidet, mens det kvinnelige handler om omsorg.

Hvorfor skal så menn bake? Frølich presenterer brødbaking som en arena for synliggjøring av kompetanse og mestring, hvor menn kan stå frem og fortelle om sine vellykkede brød og boller. Bakeprosessen er dessuten en «flott måte å gi uttrykk for sin kreativitet på» (2001:6). Hun påstår at om veien til mannens hjerte går gjennom magen, så går veien til hans aktiviteter gjennom maskiner. På kjøkkenet er det mulighet for både eltemaskiner og bake-maskiner (2001:7). Det hadde gått noen år siden Siem anbefalte boksåpner og flaskeåpner som grunnutrustning på kjøkkenet.

Boken har også et feilsøkingsskjema i tilfelle bakverket ikke skulle svare til forventningene (2001:21). Slike skjema er det ikke vanlig å finne i kokebøker. Mange vil imidlertid ha stiftet bekjentskap med slike i manualer for teknisk utstyr, og i så måte kan man si at hun bruker en pedagogisk tilnærming som kanskje kan forventes å appellere til menn? Frølichs prosjekt synes å være å gi et grunnkurs i brødbaking for alle, og inspirasjon for dem som allerede er aktive bakere.

I slutten av forordet legger hun til et lite PS til «jenter som måtte lese dette»: «Ikke glem å gi masse ros til ham når han serverer deg noen av sine melete hemmeligheter. Menn trenger nemlig ros – *hver gang*.» (2001:7). Her gjenkjenner vi litt av den samme holdningen som Kåsin la for dagen. Menn trenger oppmuntring og ros hele tiden. De lager ikke mat bare av nødvendighet. De gjør det også for å oppnå noe.

Samme år ga ernæringslektor Heidi Brunstad ut en lignende bok med tittelen *Bakebok for mannfolk – og folk flest* (2001). Disse to bøkene er svært like, både i oppbygning og pedagogikk. I den grad dette kan karakteriseres som en mannfolk-kokebok, må det være at den søker å overtale menn til å begynne å bake, eller bake mer. Med dette utgangspunktet skulle dette kanskje mer være en bok som kjøpes *til* menn enn *av* menn. Når det er sagt, spilles det ganske klart på kjønn. I innledningen gjøres det i både direkte og overført betydning: «Og forresten én ting til, menn klarer fortsatt å imponere oss kvinner i matveien – lager de noe som smaker godt, legger vi oss gjerne flate.» (2001:9).

Det er lenge siden menn burde nøye seg med å steke vafler. Ved årtusenskiftet ser baking ut til å ha blitt en akseptert maskulin aktivitet, og Frølich og Brunstad gjør sitt for å lokke mennene til bakebollen, eller rettere: brødbakemaskinen. Lokkemiddelet er økt attraktivitet hos kvinnene, samt ros og bekræftelse.

## Et nytt årtusen – og en kyndig mannlig gourmet

2006 var et toppår for norske mannfolkkokebøker. Da ble det gitt ut fire nye kokebøker som henvendte seg til menn. Forfatteren Erik Fosnes Hansen kom med *Kokebok for Otto* (2006), og matskribenten Sjur Midttun med *Send mannen på kjøkkenet! Kokebok for menn* (2006). I tillegg bokdebuterte studenten Balder Onarheim med: *Kokebok for gutta* (2006), mens trioen Hans Petter Uleberg, Tore Namstad og Kjell Arne Johnsæter lanserte boken *Menn som koker* (2006). Samme år kom også Sverre Aurstad og Jan Swenssons tidligere omtalte bok *Mannfolkmat* (2006) ut i nytt opplag.

Midttuns kokebok er først og fremst et moralsk prosjekt til forsvar for «den skikkelige og sunne hverdagsmaten», og en oppfordring til norske mannfolk om å ta ansvar for familiens matlaging (2006:14-15). Dette er en kokebok med oppskrifter for en «helt vanlig» norsk familie. Mannen han henvender seg til, er tydeligvis vant med å være på kjøkkenet. Problemet er ikke at han ikke kan, men at han ikke tar seg tid. Til tross for at boken ble markedsført som en mannfolkkokebok, er det mer nærliggende å sette den i bokhylla sammen med bøker av typen «god mat på kort tid».

I kapittelet «Begynn et nytt kjøkkenliv!» er oppfordringen klar: «Bli en moderne husmor!» (2006:16). Husmoren er gullstandarden, og frasen «laget fra grunnen av» synes å være hans credo. Midttuns moderne husmor er imidlertid ikke som den klassiske husmoren. Hun er i fullt arbeid, og hun kan gjerne være en mann.

I *Kokebok for Otto* forteller Fosnes Hansen (2006) om en mannlig venns kulinariske dannelsesreise. Dette er mer en skjønnlitterær bok enn en kokebok i tradisjonell forstand. Hovedpersonen er en nyseparert mann i førtiårene, som oppsøker sin kokekyndige forfattervenn for å lære matlagingens edle kunst. Utgangspunktet er ikke særlig mye å skryte av. Den Otto vi møter er i utgangspunktet ikke veldig forskjellig fra den mannen Matsen skrev for, men etter hvert tar han steg for steg, og går ut av boken med å briljere med et større romantisk måltid med den største selvfølgelighet. At Ottos likesinnede trenger å være en mann, er imidlertid ikke lenger opplagt. Forfatteren gir da også en indikasjon på dette i takkelisten foran i boken, hvor han takker «alle mine venner og venninner 'Otto'» (2006:5).

Onarheims kokebok *Mat for gutta* henvender seg også tydelig til den mannlige halvparten av befolkningen, men bortsett fra tittelen er det lite eller ingenting som tilsier at dette er en bok skrevet spesielt for gutter eller menn (2006).

## Menn som koker

*Menn som koker*, med undertittelen *Når menn skal imponere på kjøkkenet – kjæresten, barna, gutta eller mamma*, skrevet av matskribenten Hans Petter Uleberg og kokkene Tore Namstad og Kjell Arne Johnsæter (2006), er en kokebok for menn med kjøkkenkompetanse. Det understrekes av forsidebildet, hvor vi ser to smilende, og relativt unge menn som står og lager mat på et stilrent og moderne kjøkken. Bildet utstråler glede, kameratskap og kompetanse. Disse mennene har lite annet til felles med Matsens mistilpassede og ubehjelpelige forsidemann enn det biologiske kjønn.

Allerede i forordet tar forfatterne et oppgjør med mytene om menn som kløner på kjøkkenet, og at matlaging ikke er maskulint:

Stadig oftere møter vi menn som koker og som har et lidenskapelig forhold til mat og matlaging. Menn koker, og er stolte av det! Uten det minste tegn til sjenanse står de fram og prater om sin store pasjon for matlaging. Årsaken kan muligens være lysten på sosial anerkjennelse, og mange kan sikkert skrive under på at de både har ordnet seg dame og fått skryt av venner og kjente for matlagingen sin (2006:2).

I kapittelet «Lunchdugnad – godt selskap ved kjøkkenbenken» ser vi at mat dreier seg om noe mer enn å bli mett. Her framstår måltidet like mye som arena for framvisning av kompetanse og utveksling av anerkjennelse og status (2006:92-111). Konseptet dreier seg om å invitere venner til matdugnad. Bildene viser smilende og leende menn på kjøkkenet. Kanskje skyldes dette at, som forfatterne skriver: «Uhemmet skryt av hverandres mat løser også tungebåndene etter hvert som ganen smøres med gode smaker» (2006:94). Her overskrider maten sin ernæringsmessige funksjon, og blir et element i et større sosialt spill.

Teksten bygger på en instrumentell forståelse av mat som går ut over overlevelsen. Matlaging er ikke først og fremst nødvendig for å overleve, men blir et middel for å oppnå andre ting. Mens Matsen utelukkende skrev om mat som noe som skulle dekke behov på det første trinnet i Maslows behovspyramide (fysiologiske behov), legger denne forfattertrioen også stor vekt de tre øverste (behov for anerkjennelse, selvrealisering og sosiale behov).

Hva ligger så bak denne utviklingen? Ifølge forfatterne kan årsaken spores til 1972, tre år før FNs internasjonale kvinneår. De påstår imidlertid at det ikke bare var kvinnefrigjøringen som bidro til menns inntog på kjøkkenet. Like viktig var den teknologiske utviklingen i bilindustrien. I 1972 lanserte nemlig Volvo sin første modell med elektronisk innsprøyting, Volvo 164, og dermed ble det vanskeligere å mekke på sin egen bil. Det, hevder de, medførte et fokusskifte hos menn fra smøreolje til olivenolje (2006:2). Forklaringen er nok mer kompleks enn som så, men det er påfallende hvor teknologisert og maskulinisert kjøkkenet etter hvert er blitt. Likhetstrekkene mellom et velutstyrt kjøkken og en verkstedgarasje er ikke så rent få. Det er neppe tilfeldig at Siemens har hatt stor suksess med kjøkkenutstyr som er designet av F.A. Porsche, et navn mange først og fremst assosierer med bilindustrien.

Til tross for at stadig flere menn tar del i matlagingen, benekter ikke forfatterne at det fremdeles er kvinnene som gjør brorparten av kjøkkenarbeidet. De fleste menn er «klart mer festkokker enn hverdagsslitere», og det er her forfatterne ser sin misjon (2006:2). Mannfolk må ta ansvar for hverdagsmaten og ernæringen, og ikke bare være «kjøkkenposører» som kun er opptatt av eksklusive råvarer (2006:147). For dem dreier det seg både om likestilling og ansvar for et sunt og variert kosthold, men de unnlater heller ikke å spille på menns behov for bekreftelse: «Den virkelige heltestatusen hos familie og bekjente får den som stiller som kokk i barnas bursdag.» (2006:146). Denne forståelsen av den gastronomiske mannen har mange likhetstrekk med det Rodney, Johnston og Chong omtaler som den gastrosekuelle mannen; en ny kjøkkenmann som har inntatt den gastronomiske omsorgsrollen som kvinner tradisjonelt har hatt, men som samtidig også opprettholder mange sider av en mer tradisjonell maskulin kjønnsforståelse (Rodney, Johnston og Chong 2018).

Spørsmålet om hvorvidt baking er maskulint eller ei, blir ikke en gang diskutert. Det tas for gitt at det er det. I motsetning til de tidligere mannlige mannfolkkokebokforfatterne, trekker forfatterne spesielt fram betydningen av «et variert kosthold med frukt og grønt» (Uleberg, Namstad og Johnsæter 2006:3). De har da også tatt med en bit i innledningen om råvarekunnskap og hygiene på kjøkkenet (2006:4-7). De ernæringsmessige aspektene er for øvrig ikke påtrengende, men kommer til uttrykk gjennom utvalget av råvarer og oppskrifter.

## Pappaen og den velutstyrte mannen

I løpet av det siste tiåret har kokeboksjangeren fått et nytt tilskudd av maskulin karakter. Nå har mannen også blitt pappa-kokk. I 2010 kom Morten Øverbye med boken *PappaChef. Klar for noe annet enn pupp og mat på glass*. Deretter fulgte Per Asbjørn Risnes jr. opp med *Verdens beste pappa. Kokebok for småbarnsfedre* i 2011 og *Pappamat* i 2013.

Det siste skuddet på mannfolkkokebokstammen heter *Den velutstyrte mannen*, og kom i

2014 (Grann og Birkeland 2014). Selv om forfatterne Jørgen O. Grann og Olav Birkeland henvender seg til menn, er dette mer en utstyrsbok enn en kokebok. Her virker ernæringen langt på vei å være underordnet hangen til å eie avansert utstyr og ønsket om å imponere på kjøkkenet. De hevder at: «Briljans på kjøkkenet viser til det evige behovet for å vise at man er noe til kar» (2014:7) I så måte er neppe tvetydigheten i tittelen tilfeldig. Her er det størrelsen det kommer an på. Når de omtaler Pacojet, med en prislapp på omkring 50 000 kroner, som ismaskinens Bugatti Veyron, forteller det også om en metaforisk transformasjon av kjøkkenet til verksted og mekke-garasje.

De første mannfolkkokebøkene la vekt på et spartansk utrustet kjøkken, men etter hvert ble en viss affinitet til utstyr knyttet til mannen på kjøkkenet. I denne boken er det heller snakk om utstyrsfetisjisme når forfatterne hevder at det ut fra et evolusjonsperspektiv er «ganske logisk at menn har en biologisk hang til redskaper og utstyr» (2014:6). I en ernæringskontekst er budskapet derfor: «Mat er viktig for å overleve, men vel så viktig for å imponere» (ibid.).

Mye hadde endret seg i løpet av de nesten 70 årene som hadde gått siden Mons Matsen forsøkte å leie en mistilpasset og ubehjelpelig mann inn på kjøkkenet. Den mannen som møter oss midt blant alt utstyret på Grann og Birkelands kjøkken, er blitt kompetent og mangesidig. Kjøkkenet er ikke lenger et fremmed sted, men et rom hvor menn trives og utfolder seg på egne premisser.

## Oppskrifter på menn

En mannfolkkokebok er ikke bare en samling av oppskrifter på matretter. Jeg har vist hvordan kokebøker har konstruert ulike forestillinger om hva en mann kan og bør være i spennet mellom fysiske ernæringsbehov og sosiale forventninger. Kokebøkene forteller således ikke bare om endringer i matlagingspraksiser, men framstår også som produsenter av alternative kjøkkenmaskuliniteter. I så måte kan vi si at mannfolkkokebøkene sier like mye om mannen som om maten.

Det er tydelig at de første mannfolkkokebøkene var skrevet for menn. Etter hvert har imidlertid det maskuline i tittelen mer fortalt om markedsføringssignaler enn om faktiske forskjeller i innhold sammenlignet med hvilken som helst annen grunnkokebok. Humor har vært framtrædende. En annen ting, som har kommet med styrke, er at mannfolkkokebøkene, som kokebøker generelt, etter hvert har fått en høy livstilsfaktor. Det dreier seg ikke bare om å formidle kunnskap om råvarer og de håndverksmessige grepene som må til for å omskape råvarer til mat, men like mye om den kulturelle settingen omkring maten og måltidet (Gjesdal 2002:60-68).

De mennene som har kommet til syne i de norske mannfolkkokebøkene, er temmelig forskjellige. Jeg har karakterisert dem i tur og orden som *den mistilpassede*, *den myke*, *den mandige* og *den mangesidige*. Det er ikke bare kompetansenivået som har økt. Mennene er også blitt plassert i ulike «ernæringsregimer». Matsens og Siems kokebøker forholdt seg til et *kvantitetsregime*, hvor det i første rekke handlet om å bli mett. De påfølgende kokebøkene var mer opptatt av matens næringsinnhold. Mest tydelig kom dette til uttrykk hos Kåsin, som kan sies å ha vært den mest utpregede eksponenten for et *kvalitetsregime*. I de påfølgende bøkene, og i sterkeste grad hos Uleberg & co., ble maten mer kompleks. Der handlet det ikke bare om å bli mett og tilføre kroppen den riktige mengden av ulike næringsstoffer. Matens sosiale funksjon ble trukket fram som like viktig som dens ernæringsmessige kvaliteter. I tråd med dette er det nærliggende å plassere den innenfor det vi kan kalle et *kompleksitetsregime*.

Hvorfor skal så mannen inn på kjøkkenet, og hvorfor er det nødvendig med en mannfolk-kokebok? Gjennom de kokebøkene jeg har lest, har jeg sett hvordan det er skapt ulike forestillinger om menn og matlaging, det jeg har kalt kjøkkenmaskuliniteter. Argumentene for menns matlaging kan enkelt sagt sies å ha endret seg fra nødvendighet, via forpliktelse til lyst. Hos Matsen er mannen først og fremst mann for seg selv. I de senere årene har det trådt fram et rikere mannsbilde i kokebøkene, hvor mannen plasseres i en relasjon til kvinner, familien, barna og kompiser, og hvor matlagingsferdigheter har endret seg fra å være nødvendig til å bli en familieorientert og statusgivende, maskulin kompetanse.

Mannfolk-kokebøkene har vært med på å forme et matstell og et kjøkken som ikke nødvendigvis lenger er kvinners domene, slik det åpenbart var da Matsen ga ut sin kokebok i 1945, og hvor menn var fremmedelementer, som først bare var der motvillig på besøk, og senere skulle dras inn på kvinners premisser. Kokebøkene har bidratt til å endre kjøkkenets sosiotekniske skript, og gradvis åpnet for en redomestisering av det (Lie og Sørensen 1996). I denne prosessen er både kjøkkenet og mannen blitt endret, men heller ikke dagens kvinner går inn i det samme kjøkkenet som deres formødre entret under fredsrusen i 1945.

På samme måte som mange av dagens kjøkken ikke lenger er adskilte rom, som kan lukkes fysisk med en egen dør, er også det metaforiske kjøkkenet åpnet mot verden omkring. Det er ikke bare et rom for å bearbeide kaloribaserte goder som skal sikre vår videre eksistens. Det kan også være en sosial arena, en utstillingsarena for kompetanse og status, et verksted for selvrealisering, eller hva vi måtte ønske; kort sagt et sted hvor det er rom for både kvinner og menn.

Kokebøkene opererer ikke lenger med et kjønnsbasert kompetansespråk, og også i liten grad om ulike smakspreferanser. I den grad menn beskrives som forskjellige fra kvinner, handler det om andre ting. Mannfolk-kokebøkene åpner for kjøkkenet og matstellet som en arena for å uttrykke sin maskulinitet på egne premisser, om så dette skulle dreie seg om å anskaffe den nyeste teknologiske dippedutten, eller om å tilberede frokost til det siste tilskuddet til familien. De nyeste mannfolk-kokebøkene gir ingen entydige anvisninger, men åpner opp nye mulighetsrom.

Forskningen og statistikken viser at norske menn har inntatt kjøkkenet i økende grad siden Matsen ga ut sin mannfolk-kokebok i 1945, noe som samsvarer godt med den utviklingen mannfolk-kokebøkene speiler. Gorman-Murray (2008) hevder at denne utviklingen har bidratt til en samkonstruert endring av både hjemmet og mannen. Vi kan ikke vite i hvilken grad mannfolk-kokebøkene har bidratt til denne utviklingen, men gjennom sine konstruksjoner av kulinariske maskuliniteter har de presentert kulinariske forestillinger og mulighetsrom som har virket inn på hvordan vi tenker om mat og menn. (Neuhaus 2003; Rodney, Johnston og Chong 2018).

De tidlige bøkene opererte med et tydelig skille mellom menn og kvinner. Etter hvert er dette skillet blitt gradvis visket ut. I et likestillingsperspektiv kan det kanskje være et godt tegn at det ikke har kommet noen ny mannfolk-kokebok på noen år? Kanskje er det vel så greit med ei «kokebok».

## Litteratur

Mannfolk-kokebøker (kronologisk)

Matsen 1945

Siem 1974

Kåsin 1982

Bech-Karlsen 1985

Øvretveit 1994  
 Aurstad og Swensson 1998 og 2006  
 Frølich 2001  
 Brunstad 2001  
 Hansen 2006  
 Midttun 2006  
 Onarheim 2006  
 Uleberg, Namstad og Johnsæter 2006  
 Grann og Birkeland 2014

*I tillegg er det utgitt tre «pappa-kokebøker», men jeg har ikke gått grundig inn på dem i analysen. Fritz Huitfeldt ga ut en Kokebok for Turister, Jægere, Fiskere og Skiløbere allerede i 1894. Selv om disse stort sett var menn, ble det ikke uttrykt eksplisitt, og jeg har derfor ikke gått nærmere inn på den her.*

- Adler, Thomas A. 1981. «Making Pancakes on Sunday: The Male Cook in Family Tradition». I: *Western Folklore* 40, 1: 45-54. DOI: <https://doi.org/10.2307/1499848>
- Algren, Else og Lise Nørgaard 1967. *Mat uten tårer. Spennende mat for menn uten kvinner og for kvinner uten øvelse*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.
- Appadurai, Arjun 1988. «How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India», *Comparative Studies in Society and History* 30 (1): 3-24. DOI: <https://doi.org/10.1017/s0010417500015024>
- Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones og Ben Taylor 2004. *Food and Cultural Studies*. London: Routledge. DOI: <https://doi.org/10.4324/9780203646915>
- Aurstad, Sverre og Jan Swensson 2006. *Mannfolkmat*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.
- Aurstad, Sverre og Jan Swensson 1998. *Mannfolkmat*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.
- Bech-Karlsen, Jo 1985. *Mat for menn*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Began, Brenda, Gwen E. Chapman, Andrea D'Sylva og B. Raewyn Bassett 2008. «'It's Just Easier for me to Do It': Rationalizing the Family Division of Foodwork», *Sociology* 42 (4): 653-671. DOI: <https://doi.org/10.1177/0038038508091621>
- Bourdieu, Pierre 1984. *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.
- Bove, Caron F. og Jeffery Sobal 2006. «Foodwork in Newly Married Couples», *Food, Culture & Society* 9 (1): 69-89. DOI: <https://doi.org/10.2752/155280106778055118>
- Brady, Jennifer og Matthew Ventresca 2014. «'Officially A Vegan Now': On Meat and Renaissance Masculinity in Pro Football», *Food and Foodways* 22 (4): 300-321. DOI: <https://doi.org/10.1080/07409710.2014.964605>
- Brunstad, Heidi 2001. *Bakebok for mannfolk – og folk flest*. Oslo: Landbruksforlaget.
- Cairns, Kate, Josée Johnston og Shyon Baumann 2010. «Caring About Food. Doing Gender in the Foodie Kitchen», *Gender & Society* 24 (5): 591-615. DOI: <https://doi.org/10.1177/0891243210383419>
- DeVault, Marjorie 1991. *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Eriksen, Aslaug Syse og Lotte Schønfelder 2005. *Singelkokeboka for absolutte nybegynnere*. Bergen: Vigmostad & Bjørke.
- Frølich, Wenche 2001. *Om mel og menn. En bakebok mest for mannen*. Nesodden: Frifant forlag.
- Furu, Iris 2016. *Husmorboka. Et gjensyn med Norges glemte arbeidsplass*. Oslo: Humanist forlag.
- Gjesdal, Kristin 2002. «Kokebøker, smak og smakløshet», *Samtiden*, nr. 4: 60-68.



- Gorman-Murray, Andrew 2008. «Masculinity and the Home: A Critical Review and Conceptual Framework», *Australian Geographer* 39 (3): 367-379. DOI: <https://doi.org/10.1080/00049180802270556>
- Grann, Jørgen O. og Olav Birkeland 2014. *Den velutstyrte mannen*. Oslo: Schibsted.
- Hansen, Erik Fosnes 2006. *Kokebok for Otto*. Oslo: Forlaget Press.
- Harris, Deborah A. og Patti Giuffre 2015. *Taking the Heat: Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen*. New Brunswick, NJ: Rutgers University Press.
- Hollows, Joanne 2003. «Oliver's twist. Leisure, labour and domestic masculinity in The Naked Chef», *International Journal of Cultural Studies* 6 (2): 229-248. DOI: <https://doi.org/10.1177/13678779030062005>
- Holter, Øystein Gullvåg og Helene Aarseth 1993. *Menns livssammenheng*. Oslo: Ad Notam Gyldendal.
- Horner, Jennifer R. 2000. «Betty Crocker's Picture Cookbook: A Gendered Ritual Response to Social Crises of the Postwar Era», *Journal of Communication Inquiry* 24 (3): 332-345. DOI: <https://doi.org/10.1177/0196859900024003006>
- Huitfeldt, Fritz 1894. *Kogebog for Turister, Jægere, Fiskere og Skiløbere*. Kristiania: Haffner & Hilles Forlag.
- Kirke- og undervisningsdepartementet ved Statens skolekjøkkenkonsulent 1941. *Skolekjøkkensaken i Norge gjennom 50 år*. Oslo: Kirke- og undervisningsdepartementet.
- Kirke- og undervisningsdepartementet 1963. *Lov om folkeskolen av 10. april 1959. Med merknader, reglement og instruksjer*. Oslo: Kirke- og undervisningsdepartementet.
- Klasson, Marcus og Sofia Ulver 2015. «Masculinising domesticity: an investigation of men's domestic foodwork», *Journal of Marketing Management* 31 (15-16): 1652-1675. DOI: <https://doi.org/10.1080/0267257x.2015.1078395>
- Kåsin, Britt 1982. *Mat og menn. Enkel kokebok*. Oslo: Landbruksforlaget.
- Leer, Jonatan 2018. «'If you want to, you can do it!': Home cooking and masculinity makeover in *Le Chef Contre-Attaque*». I: Michelle Szabo, og Shelley Koch (red.): *Food, Masculinities, and Home. Interdisciplinary Perspectives*. London: Bloomsbury Academic.
- Lie, Merete og Knut Holtan Sørensen, Knut (red.) 1996. *Making technology our own? Domesticating technology into everyday life*. Oslo: Scandinavian University Press.
- Lupton, Deborah 2000. «'Where's me dinner?' Food Preparation Arrangements in Rural Australian Families», *Journal of Sociology* 36 (2): 172-186. DOI: <https://doi.org/10.1177/144078330003600203>
- McPhail, Deborah, Brenda Beagan og Gwen E. Chapman 2012. «'Don't Want to be Sexist But...' Denying and Re-Inscribing Gender Through Food», *Food, Culture & Society* 15 (3): 473-489. DOI: <https://doi.org/10.2752/175174412x13276629246046>
- Matsen, Mons 1945: *Kokebok for mannfolk*. Bergen: John Griegs Forlag.
- Mennell, Stephen 1996. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Chicago: University of Illinois Press.
- Midttun, Sjur 2006. *Send mannen på kjøkkenet! Kokebok for menn*. Bergen: Eget Forlag ASN.
- Morley, David 2000. *Home Territories. Media, Mobility and Identity*. London and New York: Routledge.
- Murcott, Anne 1982. «'It's a Pleasure to Cook for Him': Food, Mealtimes, and Gender in Some South Wales Households». I: Eva Gamarnikow, David Morgan, June Purvis og Daphne Taylorson (red.): *The Public and the Private*. London: Heineman.
- Myrstad, Anne Marit 2010. «Dumme menn og troll til kjerringer. Hva husmødre fikk le av i de norske Husmorfilmene», *Tidsskrift for kjønnsforskning* 34 (4): 311-332.
- Neuhaus, Jessamyn 2003. *Manly Meals and Mom's Home Cooking. Cookbooks and Gender in Modern America*. Baltimore and London: The Johns Hopkins University Press.
- Neuman, Niclas 2016. *Stories of Masculinity, Gender Equality, and Culinary Progress*. Doktoravhandling, The Faculty of Social Sciences, Uppsala Universitet.

- Neuman, Niclas, Lucas Grotzén og Christina Fjellström 2017. «Narratives of progress: cooking and gender equality among Swedish men», *Journal of Gender Studies* 26 (2): 151-163. DOI: <https://doi.org/10.1080/09589236.2015.1090306>
- Newcombe, Mark A., Mary B. McCarthy, James M. Cronin og Sinéad N. McCarthy 2012. «'Eat like a man'. A social constructionist analysis of the role of food in men's lives», *Appetite* 59 (2): 391-398. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.05.031>
- Norsk skuleblad 1940. «Skolekjøkkenopplæring for gutter», nr. 45: 627.
- Notaker, Henry 1987. *Gastronomi. Til bords med historien*. Oslo: Aschehoug.
- Onarheim, Balder 2006. *Kokebok for gutta*. Oslo: J.W. Cappelens Forlag, AS.
- Risnes jr., Per Asbjørn 2011. *Verdens beste pappa. Kokebok for småbarnsfedre*. Oslo: Kagge Forlag.
- Risnes jr., Per Asbjørn 2013. *Pappamat*. Oslo: Garmann Forlag.
- Rodney, Alexandra, Josée Johnston og Philippa Chong 2018. «Chefs at home? Masculinities on the offer in celebrity chef cookbooks». I: Michelle Szabo og Shelley Koch (red.): *Food, Masculinities, and Home. Interdisciplinary Perspectives*. London: Bloomsbury Academic.
- Roos, Gun og Margareta Wandel 2007. «Mat som nytte og nytelse – preferanser og oppfatninger fra menn i tre yrkesgrupper». I: Virginie Amilien og Erling Krogh (red.). *Den kultiverte maten. En bok om norsk mat, kultur og matkultur*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Schiøtz, Carl og Henriette Schønberg Erken 1939: *Trygg kost for norske hjem*. Oslo: Norges Husmorforbund.
- Siem, Kåre 1974. *Kåres nam-nam-bok. Primitiv minikokebok for de absolutte nybegynnere, duster og kløner*. Oslo: Cappelen Forlag.
- Swenson, Rebecca 2009. «Domestic Divo? Televised Treatments of Masculinity, Femininity and Food», *Critical Studies in Media Communication* 26 (1): 36-53. DOI: <https://doi.org/10.1080/15295030802684034>
- Szabo, Michelle 2012. «Foodwork or Foodplay? Men's Domestic Cooking, Privilege and Leisure», *Sociology* 47 (4): 623-638. DOI: <https://doi.org/10.1177/0038038512448562>
- Szabo, Michelle 2014. «Men nuturing through food: Challenging gender dichotomies around domestic cooking», *Journal of Gender Studies* 23 (1): 18-31. DOI: <https://doi.org/10.1080/09589236.2012.711945>
- Szabo, Michelle og Shelley Koch (red.) 2018. *Food, Masculinities, and Home. Interdisciplinary Perspectives*. London: Bloomsbury Academic.
- Uleberg, Hans Petter, Tore Namstad og Kjell Arne Johnsæter 2006. *Menn som koker*. Oslo: Papp Forlag.
- Van Hooff, Jenny H. 2011. «Rationalising inequality: heterosexual couples' explanations and justifications for the division of housework along traditionally gendered lines», *Journal of Gender Studies* 20 (1): 19-31. DOI: <https://doi.org/10.1080/09589236.2011.542016>
- Vaage, Odd Frank 2002. *Til alle døgnets tider. Tidsbruk 1971–2000*. Oslo, Kongsvinger: SSB.
- Vaage, Odd Frank 2012. *Tidene skifter. Tidsbruk 1971–2010*. Oslo, Kongsvinger: SSB.
- Øgrim, Marit Eggen 1956. *Plan i kosten*. Oslo: Landsforeningen for kosthold og helse.
- Øverbye, Morten 2010. *PappaChef. Klar for noe annet enn pupp og mat på glass?* Oslo: Pantagruel.
- Øvretveit, Ole Johannes Hesjedal 1994. *Mat for ekte mannfolk. 25 historier om å nyte livet*. Bergen: Eide Forlag.
- Aarseth, Helene 2011. *Moderne familieliv. Den likestilte familiens motivasjonsformer*. Oslo: Cappelen Damm.
- Aarseth, Helene og Bente Marianne Olsen 2008. «Food and masculinity in dual-career couples», *Journal of Gender Studies* 17 (4): 277-287. DOI: <https://doi.org/10.1080/09589230802419922>