

”Mat, stress, lycka, sorg och vänskap i bisarr symbios”

**Hur manliga och kvinnliga vinnare av Sveriges
Mästerkock konstrueras i sina kokböcker**

Av: Sanne Jonsson

Handledare: Karin Milles
Södertörns högskola | Institutionen för kultur och lärande
Kandidatuppsats 15 hp
Svenska C | Hötterminen 2018
Kommunikatörsprogrammet



Abstract

Titel: ”Mat, stress, lycka, sorg och vänskap i bisarr symbios”. Hur manliga och kvinnliga vinnare av Sveriges Mästerkock konstrueras i sina kokböcker.

English title: ”Food, stress, happiness, sorrow and friendship in a bisarr symbiosis”. How male and female winners of The Swedish Masterchef is constructed in their cookbooks.

De senaste decennierna har utbudet av matlagningsprogram och kokböcker ökat dramatiskt, samtidigt som samhället blivit allt mer jämställt. Trots detta är de professionella köken fortsatt kraftigt mansdominerade platser som kvinnor aktivt exkluderas ifrån. Föreliggande studie utforskar därför, ur ett genusperspektiv, hur två vinnare av Sveriges Mästerkock konstrueras i sina kokböcker. Analysen utförs inom ramen för den kritiska diskursanalysen och utgår från en socialkonstruktivistisk syn på språk och makt. Studien intar även en feministisk ansats där Yvonne Hirdmans teori om genussystemet är den huvudsakliga utgångspunkten för förståelsen av samhällets förmåga att reproducera könsnormer. Materialet består av Erik Hammars bok *Min franska matresa* och Klara Linds bok *Sydamerika – min matpassion* som ges ut av Bonnier Fakta. Syftet är att undersöka hur Klara och Erik konstrueras i sina kokböcker och om böckerna bidrar till att upprätthålla dikotomin mellan det manliga och kvinnliga köket. För att åstadkomma detta används kvantitativa metoder från den systemisk funktionella grammatiken i kombination med kvantitativ innehållsanalys.

Resultatet visar att Erik konstrueras som en aktiv, framgångsrik kock till skillnad från Klara som framställs som mer passiv och familjeorienterad. Förekomsten av teman skiljer sig markant böckerna emellan där Eriks bok främst refererar till tävlingsprogrammet och franska rätter och tekniker vilket inte sker i Klaras fall. Detta bidrar tillsammans till att böckerna bidrar till att reproducera dikotomin mellan det manliga och kvinnliga köket.

Nyckelord: kokböcker, språk, femininitet, maskulinitet, genus, kön, sociolingvistik, diskursanalys, Sveriges mästerkock,

Keywords: Cookbooks, language, femininity, gender, sociolinguistics; discourse analysis, celebrity, Masterchef, masculinity

Av: Sanne Jonsson |Handledare: Karin Milles | Hötterminen 2018

Innehållsförteckning

1. Inledning och bakgrund.....	1
2. Syfte och frågeställningar.....	2
3. Tidigare forskning	3
3.1 Forskningsläget i stort.....	3
3.2 Kokboken, samhället och historien	3
3.3 Det vardagliga kvinnliga köket	4
3.4 Det manliga professionella köket och det franska arvet	6
4. Teoretiskt ramverk	9
4.1 Feministiska utgångspunkter	10
4.1.1 Den kvinnliga naturen och den manliga kulturen	10
4.1.2 Genuskonstruktion	10
4.1.3 Representation.....	11
4.2 Kritisk diskursanalys	12
4.3 Systemisk funktionell grammatik.....	13
4.4 Kokbokens normerande potential	15
5. Material	16
5.1 Böckernas innehåll	17
5.2 Val av texter	17
6. Metod.....	18
6.1 Systemisk funktionell grammatik.....	18
6.1.1 Den ideationella metafunktionen	18
6.1.2 Processer.....	19
6.1.3 Deltagare	19
6.1.4 Satsen.....	20
6.1.5 Tillvägagångssätt	21
6.2 Innehållsanalys.....	22
6.2.1 Tillvägagångssätt	23
7. Analys och resultatredovisning.....	25
7.1 Utrymme.....	25
7.2 Ideationell analys.....	26
7.2.1 Fördelning av processtyper i materialet.....	26

7.2.2 Fördelning av processtyper som relateras till kockarna	28
7.2.3 Förstadedeltagare i förorden	30
7.2.4 Sammanfattning av ideationell analys	32
7.3 Innehållsanalys.....	33
8. Slutsatser och diskussion.....	36
8.1 Slutsatser	36
8.2 Diskussion	38
9. Källförteckning	39
10. Bilagor.....	422
10.1 Bilaga 1	422

1. Inledning och bakgrund

Cook or chef. Ordinär eller professionell. Kvinnlig eller manlig. I engelskan har det länge funnits en tydlig semantisk skillnad mellan substantiven cook och chef. Det förstnämnda har en generisk, alldaglig innebörd medan det sistnämnda innebär professionalism och auktoritet.

Svenskan har inga direkta motsvarigheter men engelskan lyckas ändå sätta ord på ett fenomen som likväl existerar i Sverige. Kvinnor har sedan urminnes tider förknippats med det vardagliga, det naturliga och därmed uteslutits från samhällets elit. Även i matlagningens värld, som genom historien ändå hört till kvinnans domän, får manliga kockar mer plats och auktoritet än kvinnliga.

Situationen har dock blivit bättre de senaste decennierna, till exempel ur lönesynpunkt.

Kockyrket är en av de professioner som har en relativt liten löneskillnad mellan könen. En snabb sökning på SCB:s funktion "Lönesök" ger att medellönen för kvinnliga kockar är 25 300 kronor medan manliga kockar har 26 200 kronor. Men trots att lönerna är på väg att bli jämställda har Sverige bara haft en enda kvinnlig vinnare i den prestigefyllda tävlingen Årets Kock - vilket var 1988 (SVT, 2017). Detta pekar på att branschen kanske inte är så jämställd som lönestatistiken visar, något som styrks av Hermelin, Hinchcliffe och Stenbacka (2017). De menar att kulturen inom den svenska restaurangbranschen skapar homogena, maskulina strukturer som är ovanligt konservativa och upprätthåller de traditionella könsrollerna.

Samtidigt som det finns få professionellt erkända kvinnliga kockar, finns det istället ett stort antal framgångsrika kvinnliga TV-kockar. I denna kontext är det sättet samhället och media talar om dem och porträtterar dem på som är problematiskt, poängterar Druckman (2010). Den traditionella synen på kvinnan som vårdande och icke-tävlingsinriktad finns kvar än idag och är en motpol till mannen som är äventyrslysten, professionell och driven. Genom att manliga kockar ofta porträtteras som drivna och starka individer och att kvinnor i större utsträckning objektifieras och ses som vackra och familjeorienterade, reproduceras de typiska manliga och kvinnliga könsnormerna och kvinnliga prestationer ses därför som mindre värda.

Hur kokböcker och matlagningsprogram förstärker och återskapar könsnormer är ett mycket välutforskat ämne inom sociologin och genusforskningen men inom språkvetenskapen är

forskningsfältet inte lika stort. Majoriteten av forskningen kommer från engelskspråkiga länder men det finns även några svenska studier som på språklig nivå har undersökt hur kokböcker reproducerar könsnormer. Det finns däremot inte någon svensk språkvetenskaplig studie som undersökt hur kvinnor och mäns kulinariska prestationer konstrueras. Denna studie kommer därför ta avstamp i tidigare språkvetenskaplig och sociologisk forskning och analysera kokböckerna från två vinnare av Sveriges Mästerkock, Erik Hammar och Klara Lind.

Eftersom vinnaren av Sveriges Mästerkock alltid får ge ut en bok via förlaget Bonnier Fakta har Hammar och Lind samma grundförutsättningar, förutom deras könstillhörighet. Hur förlaget väljer att konstruera dem som vinnare och som personer blir på grund av detta mycket intressant att analysera. Jag hoppas därför att min studie kan bidra med ny, språkvetenskaplig kunskap kring kokböckernas normskapande potential och om de upprätthåller föreställningen om att professionell matlagning är manlig och den enkla matlagningen i hemmet är kvinnlig.

2. Syfte och frågeställningar

Det övergripande syftet med denna studie är att med en kritisk diskursanalys undersöka hur en manlig och en kvinnlig vinnare av Sveriges Mästerkock konstrueras i sina första kokböcker och om de bidrar till att upprätthålla dikotomin mellan det manliga och kvinnliga köket. Materialet som analyseras är Erik Hammars och Klara Linds kokböcker då Hammar och Lind är de två senaste vinnarna och därför de mest aktuella deltagarna. För att få svar på studiens syfte kommer jag utföra analyserna efter följande övergripande delfrågor:

- Hur konstrueras den manliga respektive den kvinnliga kocken ur ett genusperspektiv?
 - Vad framställs som viktigt i beskrivningen av kockarnas bakgrund och matfilosofi?
 - Vilka typer av handlingar och processer förknippas kockarna oftast med?
 - Vilka funktioner får kockarna?

- Finns det innehållsmässiga skillnader som är relaterade till traditionella könsnormer?
 - Hur ofta förekommer referenser till tävlingen Sveriges Mästerkock?
 - Hur ofta förekommer teman som är kopplade till det manliga och kvinnliga köket?

Studien grundas främst på kvantitativa analyser av textens ideationella resurser men även på en kvantitativ innehållsanalys. Resultaten kompletteras även av kvalitativt inriktade diskussioner av de mest framträdande och centrala resultaten.

3. Tidigare forskning

3.1 Forskningsläget i stort

På grund av dess stora potential som kulturbärare har kokboken varit föremål för ett mycket stort antal studier, främst inom sociologi, historia och kommunikationsvetenskap. Det finns även renodlade språkvetenskapliga studier men de är färre till antalet. Majoriteten av forskningen som har bedrivits kommer också från engelskspråkiga länder vilket betyder att den svenska forskningen på just kokböcker är begränsad.

De svenska studier som har genomförts är enligt mina efterforskningar främst språkvetenskapliga. De har däremot undersökt språk- och genreförändring i större utsträckning, som till exempel Holmberg & Wirdenäs (2005), och har haft mindre fokus på diskursanalys och genuskonstruktioner. Det finns dock svenska studier som analyserat kokböcker ur ett vidare samhällsperspektiv som till exempel Mårdsjö (2001) och Milles (2011) som behandlas i nästa avsnitt.

3.2 Kokboken, samhället och historien

Kokböcker är enligt Goody (1982, s. 102-103) inte ett fenomen som är avgränsat till vår moderna tid utan de var en del av samhället redan i antikens Grekland och romarriket. Under denna period kom recept inte i inbundna böcker men likväl i manualer som avsåg att instruera och inspirera dåtidens gastronomer. De avsedda läsarna var dock inte allmänhetens kvinnor eller män, böckerna var avsedda för den manliga, rika eliten. I en feministisk analys av västvärldens kulinariska hierarkier, som bland annat tar avstamp i Goodys forskning, kommer Swinbank (2002, s. 485) fram till att kvinnans kulinariska prestationer har låg status på grund av hon

förknippas med naturen medan mannen förknippas med kultur och offentlighet. Denna hierarkiska uppdelning, eller stratifiering, av matlagning har således påverkat både hur samhället ser på kvinnans matlagning och hennes prestationer i stort. Att studera kokböcker och deras innehåll kan därför avslöja mycket information om samhället och dess underliggande föreställningar om världen, som till exempel könsnormer.

3.3 Det vardagliga kvinnliga köket

Karin Mårdsjö (2001) undersöker i sin rapport *Kokböcker*, hur äldre svenska kokböcker utvecklats över tid. Hon kommer bland annat fram till att genren ofta har inslag av andra typer av texter men även att kokböckerna inte bara ger matlagningsinstruktioner utan även instruktioner för livet i stort. Två stora teman är till exempel hur idealhushållet bör se ut och hur husmor bör bete sig och agera. Mindre fokus ligger dock på mannens agerande, det är alltså främst kvinnan som berörs av böckernas konstateranden eller krav. Studien visade att det fanns återkommande teman gällande dessa krav, vilka enligt Mårdsjö (2001, s. 49) är bland andra *renlighet, kunnighet, vara snygg, klok och sparsam, kunna planera tiden* med mera. Kvinnan hade också egna ansvarsområden som var till exempel *trevnad, ordningen, tjänstefolket, husfriden* och till och med *hela livets lycka*.

Tio år efter *Kokböcker*, publicerades studien *Från "kvinnan i midten" till "mannen kom först"* av Karin Milles (2011) som jämförde Charles Emil Hagdahls kokbok från 1878-1879 och Per och Ines Morbergs bok *Morberg. Scenen, livet och konsten att laga mat* ur ett genusperspektiv. Resultatet visade att båda författarna explicit tar upp om könsordningen mellan män och kvinnor, om än på ganska olika sätt och omfattning. Hagdahl uttryckte många olika normerande påståenden som ofta syftade till att kontrollera kvinnans beteende medan Morberg endast kommenterade kön och könsordning två gånger. Morbergs påståenden var heller inte normerande till sin natur utan fungerar snarare som en reflektion över livet i allmänhet. Här blir kopplingen till samhällsutvecklingen tydlig. Morbergs bok publiceras 130 år efter Hagdahls och mycket har hänt inom teknik, politik och feminism. Milles (2011, s. 200) förklarar vidare att böckerna

därmed säljer olika saker. Medan Hagdahl erbjöd sin samtid en pseudovetenskaplig förklaring till kvinnans underordning, erbjuder Morberg dagens läsare en åtråvärd, tydlig maskulinitet.

Kokböckernas förmåga att reproducera könsordningar och könsnormer stannade dock inte i 1800-talet utan följde med in i 1900-talet. I USA är kokböcker ett välutforskat ämne, dock har de flesta studier ett sociologiskt fokus snarare än språkvetenskapligt. Sherrie Inness är en ofta citerad amerikansk forskare i studier gällande kokböcker, mat och genus. Hon är bland annat redaktör för antologin *Kitchen Culture in America* (2001a) som undersöker hur den amerikanska efterkrigstidens kokböcker reproducerade könsnormer. Inness (2001a, s. 4) talar om termen *kitchen culture*, eller kökskultur, för att benämna de övergripande diskurser som finns kring matlagning och genus, som också genomsyrar resten av samhället. Hon menar att kökskulturen återfinns i allt från matvarureklam till kompisgäng som är på väg att besöka en restaurang som erbjuder typiskt hemlagad mat (mom's cooking).

För att få större förståelse för de könsnormer vuxna bär på undersökte Inness (2001a, s. 123-127) bland annat kokböcker för barn och unga vuxna. Hon kom fram till att flickorna fick lära sig att kvinnor framförallt bör äta söta, nättare maträtter och att deras kreativa förmågor främst skulle användas inom hemmets väggar. Det mest framträdande och övergripande resultatet var dock att matlagning inte var mannens jobb och att kvinnor hade en så kallad naturlig fallenhet för det.. Att könsrollerna även var djupt cementerade synliggjordes i en studie av Endrijonas (2001). Intåget av snabbmat och helfabrikat under 50-talet gav kvinnor mer tid över, i teorin. Men vad de skulle göra med tiden och hur långt de kunde gå utan att åsidosätta sina husliga, familjeorienterade plikter fortsatte att begränsas av kokböcker och samhället i stort.

Även nutida kokböcker har varit föremål för genusrelaterade studier, där blanda andra Matwick (2017) har bidragit till den språkvetenskapliga forskningen. Genom en multimodal analys av kokböcker från kvinnliga TV- och kändiskockar kom Matwick fram till att den traditionella synen på kvinnan och femininitet reproducerades både visuellt och språkligt. Bland annat förekom syftningar på att författarna lagar mat för mannens skull och ofta adderar ingredienser för att passa hans preferenser. Språket kunde också innehålla sexuella undertoner om än svaga sådana. Den tydligaste diskursen i materialet gällde dock genomförbarhet. Författarna lade stort

fokus på hur *lätta* eller *enkla* recepten var, vilket enligt Matwick (2017, s. 540) kan kopplas till den traditionella föreställningen om att kvinnors värde mäts efter deras kulinariska och husliga kompetenser. Samtidigt fanns det även bevis för att kvinnorna använder matlagningen som ett sätt att revoltera mot just samma normer, något som också uppmärksammats av Innes (2001b) och Matwick och Matwick (2018). Genom att fokusera på vikten av att ta hand om sig själv och skapa egetid, samt explicit protestera emot tidskrävande rätter eller överdrivet utsmyckande ger de kvinnliga kokböckerna läsarna en chans att revidera sin egen roll i både köket och samhället. Att den vardagliga, typiskt kvinnliga matlagningen har tagit stor plats i media har också problematiserats. Harris och Giuffre (2015, s. 43) påpekar att kockyrkets ökande status i samhället, i kombination med ett stort antal kvinnliga TV- och kändiskockar, spär på behovet av att särskilja den kvinnliga vardagliga matlagningen och den manliga professionella gastronomin.

I den professionella miljön

I kontrast till kopplingen mellan män och det finare, professionella köket som diskuteras i nästa avsnitt, är kvinnor alltså förknippade med det vardagliga, enkla köket. Detta får till följd att kvinnliga kockar är underrepresenterade på lyxigare och mer prestigefyllda krogar. Harris och Giuffre (2015, s. 85-88) tar i boken *Taking the Heat, Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen* upp många av de problematiker som kvinnor möts av i professionella kök. Författarna tar till exempel upp sexism och diskriminering i samband med jobbintervjuer och ansökningsförfaranden i stort vilket är ett av skälen till att det är färre kvinnor i branschen. Andra problem är enligt Harris och Giuffre (2015) lägre löner och könssegregering inne i köket där män och kvinnor delas upp på olika stationer efter vilken typ av mat de förväntas laga. Även Haddajia, Albors-Garrigósa och García-Segovia (2017, ss. 52-53) konstaterar att kvinnor döms hårdare än män och därför har svårare att avancera och utvecklas. Kvinnor döms också hårdare under inlärningsprocesser vilket enligt författarna kan vara en orsak till att kvinnor har så få kulinariska utmärkelser.

3.4 Det manliga professionella köket och det franska arvet

Precis som det kvinnliga köket, har det typiskt manliga köket definierats väl. Som tidigare nämnts anses den låga statusen för det kvinnliga köket kunna förklaras av att matlagning ofta

stratifieras i de flesta samhällen. Historiskt sett är det den manliga eliten som först blivit litterata och kunnat ta del av och sprida gastronomiska kunskaper. Detta är något som beskrivits av Trubek (2000) som analyserat uppkomsten av det franska finköket, eller haute cuisine, som länge dominerat den västerländska matkulturen. Trubek förklarar hur det elitiska köket vuxit fram ur aristokratins hushåll och hur köket har påverkats av bland annat den franska revolutionen, uppkomsten av en tydlig kokboksgenre och nationalism. Efter den franska revolutionen bildades en allt större borgerlig klass vilket innebar att den franska aristokratin tappade makt, samtidigt som konsumtionssamhället började ta fart. Detta ledde enligt Trubek till att de franska, professionella kockarna arbetade hårt för att behålla haute cuisines exklusivitet och haute cuisine blev med tiden en förmån för de välbeställda som kunde betala för sig.

Haute cuisine blev således en klassmarkör och på grund av kvinnans underordning och sammankoppling med vardagen hölls kvinnan borta från det professionella köket. Trubek (2000, s. 126) förklarar även att de manliga kockarna var speciellt oroade för att förknippas med den kvinnliga sfären på grund av matlagningens natur. Detta resulterade i att det manliga köket skildes från det kvinnliga än hårdare och kom att förknippas med professionalitet och svåra tekniker, kultur och konstnärskap. Även den tidiga kokboksindustrin påverkades enligt Trubek (2000, s. 12) då manliga kockar antog en förmyndande inställning gentemot kvinnlig matlagning. Kokböckerna som var riktade mot kvinnor var ofta skrivna av manliga elitkockar som lärde ut "det rätta sättet" att laga mat, vilket har resulterat i att Frankrike har fler manliga kokboksförfattare än kvinnliga, något som är ovanligt i resten av världen. Att det är just franska manliga kockar som är överrepresenterade som kokboksförfattare, är intressant ut genussynpunkt eftersom den franska gastronomin har haft särskilt stor påverkan på västvärldens matlagingskultur.

På andra sidan Atlanten har Neuhaus (2003), i likhet med Inness, studerat hur män och kvinnor konstrueras i amerikanska kokböcker de senaste två seklen. Många av resultaten stämmer väl överens med resultaten från till exempel Milles (2011) och Mårdsjöes (2001) studier som visar att kokböcker, framför allt de tidiga, har en normerande och fostrande roll gentemot kvinnan och hennes egenskaper. Men Neuhaus (2003) har även analyserat kokböcker från första halvan av 1900-talet som var riktade till män och hon menar böckerna skilde sig från de kvinnliga

motsvarigheterna på flera sätt. Utformningen var ett sådant exempel och Neuhaus (2003, s. 119) förklarar att männens kokböcker kunde ses som en genrehybrid av noveller och matlagningsinstruktioner. De kunde innehålla reseanekdoter, allmänna kommentarer om män och matlagning, teckningar eller tips på ett fint vin till maten.

Nästan alla böcker hade dessutom samma underliggande föreställning: män har mer sofistikerade smaklökar än kvinnor, som istället behöver lära sig matlagningens finare tekniker och smaker. Men allt eftersom fler kvinnor klev ut i arbetslivet och kokböcker blev tillgängliga för alla samhällsklasser, skapades en ny tydligare kulinarisk identitet för män, för att ytterligare skulle skilja det manliga köket från det kvinnliga. Neuhaus (2003, s. 123-128) skriver att mäns matpreferenser ansågs vara tyngre och kraftigare vilket innebar att de föredrog saker som stekar, starka såser, öl och kaffe. Typiskt "kvinnliga" rätter som sallader eller finare rätter som inkluderade många ingredienser var däremot inte tillräckligt mättande för män och passade inte dem. Det fanns även enligt Neuhaus (2003, s. 294-297) en lingvistisk skillnad mellan manliga och kvinnliga kokböcker. De manliga böckerna innehöll adjektiv och uttryck som gav en avslappnad, manlig attityd och uttryck som "Mix the ingredients in a jar, tighten the cap, and shake like hell". Receptnamn som "Sweater Girl Salad" och "Spanked Baby dressing" förekom också, vilket lyste med sin frånvaro i de kvinnliga böckerna.

Föreställningar om det typiskt manliga och kvinnliga köket finns kvar även idag, om än i andra, mindre öppet sexistiska skepnader. Fuller, Briggs och Dillon-Sumner (2013) har ur ett språkvetenskapligt perspektiv undersökt vilka diskurser kring kön och mat som framkommer i de amerikanska tidningarna Women's Health Magazine och Men's Health Magazine. Resultatet visade att båda tidningarna förespråkar ett kontrollerat förhållningssätt till mat men orsakerna skiljer sig åt. Det anses förvisso viktigt att hålla vikten för både män och kvinnor men män behöver kontrollera matintaget för att kunna prestera och bygga muskler, medan kvinnorna gör det för utseendets skull. Forskarna kom även fram till att kvinnor konstruerades som mer emotionella och därför behövde mer kontroll över sina handlingar.

Den gastronomiska maskulinitet, eller elit, som Trubek (2000) beskrivit, återfinns också i nutida sammanhang, även i Sverige. Hermelin, Hinchcliffe och Stenbacka (2017) undersökte genom

intervjuer och analyser av matjournalistik hur svenska, manliga restaurangchefer konstruerades av media och hur de konstruerade sig själva. En av iakttagelserna var att det fanns ett stort fokus på att kockarna hade utmärkt tekniskt kunnande eller att rätterna var tekniskt avancerade, samtidigt som rätterna beskrevs som “enkla” eller “robusta”. Ett annat återkommande tema var vikten av att synas i offentligheten, vilket också står i kontrast till den privata sfären där matlagning endast sker på grund av nödvändighet eller för nöjes skull. Manliga kockar är dock synliga inom andra områden som till exempel matlagningsprogram. I dessa sammanhang kan enligt Leer (2016) män uttrycka och förhandla sin könsidentitet på flera sätt. Genom programmet *The Naked Chef* kunde kocken Jamie Oliver utmana och förkasta vissa föreställningar inom den manliga och kvinnliga dikotomin och därmed öppna upp för ett nytt synsätt på maskulinitet och matlagning.

Dock pekar även Leer (2016) på en annan utveckling som är mer uttalad, där de traditionella synsätten på maskulinitet och femininitet istället förstärks. I program som till exempel Gordon Ramsays *Hells Kitchen* och *The F Word* reproduceras normativa könsroller och egenskaper med hjälp av Ramsays typiskt aggressiva och manliga framtoning. Manlig eskapism förekommer även i andra program där män lagar mat fysiskt avskilda från kvinnor, den vanliga sociala verkligheten och dess krav på jämställdhet vilket gör det möjligt för dem att med humor och ironi ge uttryck för sexism och den traditionella dominant maskuliniteten.

4. Teoretiskt ramverk

Följande avsnitt redogör för de utgångspunkter som analysen baseras på. Avsnittet inleds med en genomgång studiens feministiska utgångspunkter där Sherry Ortners förståelse av samhällets genusbaserade uppdelning av natur och kultur diskuteras först. Därefter diskuteras Yvonne Hirdmans genussystem som teoretiserar begreppet genus som sedan följs av Jean Bethke Elshtain tankar kring den manliga och kvinnliga uppdelningen av det offentliga respektive privata rummet. I den sista delen förtydligas hur kokböcker och i förlängningen språk, kan verka normerande och reproducera könsnormer i samhället. Detta görs genom Norman Faircloughs och Michael Hallidays konstruktivistiska syn på språk samt Louis Althusser's interpellationsteori.

4.1 Feministiska utgångspunkter

4.1.1 Den kvinnliga naturen och den manliga kulturen

I min förståelse av kvinnans position i samhället har jag utgått från Sherry Ortner (1972) tankegångar kring kvinnans universella underordning. Ortner (1972, s. 8-10) menar att kvinnoförtryck existerar i samtliga kända samhällen och alla kulturer förknippas på något sätt kvinnan med något som anses ha lägre status än själva kulturen och samhället. Det alla samhällen har gemensamt är naturen, anser Ortner (1972, s. 10), och kulturen anses alltid stå över den. Detta beror på att människan själv skapar kultur och mening vilket innebär att människan står över den tillvaro som naturen skapat från början. Enligt detta övergripande synsätt skapas en skiljelinje mellan män och kvinnor, där män förknippas med kultur och kvinnor med natur. Ortner (1972, s. 12) förtydligar dock vad som orsakar kopplingen mellan just kvinnan och naturen. En av orsakerna är kvinnans kroppsliga funktioner, kvinnan genomgår graviditeter, ammar och får menstruationer. Den kvinnliga fysiologin är i större utsträckning än män anpassad för att reproduktion, vilket skapar en närmare kulturell koppling med naturen då reproduktionen i grunden är en naturlig process. I och med sin reproduktiva förmåga blir kvinnan även sammankopplad med vissa sociala roller som mamma, hushållerska och liknande då hon i högre utsträckning är hemma och tar hand om barnen som behöver tas om hand och även detta resulterar i en starkare koppling till naturen. Den sista orsaken är det kvinnliga psyket som enligt Ortner är kulturellt konstruerat. Hon menar dock att det kvinnliga psyket finns men att det endast beror på de sociala roller som påtvingas kvinnor och flickor tidigt i livet (Ortner, 1972, s. 20). Jag kommer i nästa avsnitt gå djupare in på hur genus konstrueras av språk och samhälle.

4.1.2 Genuskonstruktion

I likhet med Ortner ser Yvonne Hirdman (1988) kvinnans naturliga och psykiska egenskaper som kulturellt konstruerade. Hirdman sätter dock kvinnans så kallade naturliga egenskaper i ett vidare samhällsperspektiv och ställer dem mot de manliga egenskaperna. Hon menar att det typiskt manliga och kvinnliga är något som systematiskt *skapas*, eller görs, och alltså inte något som *är*.

Hur detta ska benämnas är något Hirdman (1988, s. 50-51) diskuterar ingående då den svenska termen *genus* ännu inte hade blivit helt vedertagen vid artikelns publicering. Hon förespråkar dock just ordet *genus* då det ger en tydligare bild av hur djupt inbäddade föreställningarna om manligt och kvinnligt är i samhället, jämfört med termerna könsroller eller socialt kön. Från utgångspunkten att *genus* ständigt skapas och reproduceras i samhället talar sedan Hirdman om *genussystemet*, vilket alltså reglerar ordningen mellan könen. Systemet är grundat på två principer eller antaganden, varav den första genererar den andra. Den första principen innebär att det manliga och det kvinnliga ska hållas åtskilda, de ska alltså inte blandas. Detta leder också till den andra principen upprätthålls, nämligen att det är mannen som anses vara normen i samhället. Hirdman (1988, s. 52) förtydligar att detta får konsekvenser på många olika plan i samhället. Kvinnor anses till exempel besitta vissa psykiska egenskaper, som inte mannen har. Men kvinnan kopplas framförallt till vissa fysiska platser och sysslor och även dem ska vara tydligt åtskilda från de manliga motsvarigheterna. Hirdman (1988, s.54) menar även att *genussystemet* kan förtydligas som ett *genuskontrakt*, där samhällets kvinnor och män förhandlar om vem som gör vad och för vem, och var det ska göras. Hon förtydligar dock att det inte handlar om ett jämställt förhandlade och att *genuskontraktet* dessutom ärvs från generation till generation.

4.1.3 Representation

Genuskontraktet och kvinnans konstruerade koppling till det naturliga har fått till följd att kvinnan ständigt förknippas med det vardagliga och privata rummet, medan offentligheten ägs av mannen, ett fenomen som noga analyserats av Jean Bethke Elshtain (1981) i boken *Public Man, Private Woman*. Elshtain gör en djupgående historisk analys av hur västvärldens mest välkända ideologier och politiska tänkare bidragit till och reproducerat tanken om att kvinnans plats är i det privata hemmet och mannens i offentligheten. Genom att gå igenom verk från Aristoteles, Machiavelli, Luther och Rousseau till Marx och Freud kommer hon fram till att kvinnan ständigt utestängts från det offentliga rummet och istället förpassats till det privata. Västvärlden har dock förändrats snabbt det senaste seklet tack vare feminismens intåg och kvinnor tar nu mycket mer plats i offentligheten än för bara 60 år sedan.

Världen är dock inte helt jämställd ännu vilket också visar sig i det svenska samhället. Den senaste jämställdhetsrapporten *På tal om kvinnor och män* från SCB (2018, s. 53) visar till exempel att det fortfarande är en mindre andel kvinnor än män ute i arbetsmarknaden, 80 procent respektive 84 procent. Det är dock inte bara den övergripande sysselsättningsgraden som skiljer könen åt utan även förhållandet mellan heltid och deltid. Här blir skillnaden mer signifikant där endast 57 procent av kvinnorna arbetar heltid medan motsvarande siffra för männen är 74 procent. I en stor studie som baseras på lokalpolitik, sysselsättning och vardagsliv uppmärksammar Gunnel Forsberg (1998) också att genuskontraktet varierar geografiskt inom Sverige. Resultatet visade bland annat att genuskontraktet moderniserats i storstadsområden som Stockholm där kvinnorna överlag är välintegrerade inom både politiken och arbetsmarknaden. Samtidigt finns det mindre industrisamhällen där det traditionella genuskontraktet är mycket mer prevalent vilket innebär att kvinnorna har mycket färre platser i lokalpolitiken och verkar på en mer segregerad arbetsmarknad. Däremot är inte politiken och arbetsmarknaden de enda områden som påverkas av patriarkala strukturer, även medierummet tenderar att vara underrepresenterat av kvinnor. Detta har uppmärksammats av bland andra Edström (2006) som kom fram till att 67 procent av deltagarna i kvällssändningarna från TV4 och SVT var män.

Sammanfattningsvis förknippas kvinnan med det naturliga och samtidigt privata, något som står i kontrast till det manliga som är både offentligt och kulturellt. Hon blir därmed bunden till specifika platser i samhället, hon får generellt mindre plats i offentligheten och på grund av genuskontraktet tilldelas hon även specifika personlighetsdrag och anses vara till exempel mjuk, vänlig och relationsorienterad. Kvinnans underordning i samhället blir därför en högst relevant utgångspunkt i frågan om hur kvinnliga och manliga kockar behandlas och porträtteras.

4.2 Kritisk diskursanalys

Studien övergripande ramverk utgår framförallt från Norman Faircloughs (2015) tankar kring språk och makt och men även från den kritiska diskursanalysen som enligt Fairclough, Mulderrig och Wodak (2011) syftar till att synliggöra maktstrukturer och förtryck. Fairclough (2015, s.55-57) menar att språket aldrig fungerar utanför samhällets ramar vilket innebär att språket ses som ett socialt verktyg som används för att skapa mening. Det får till följd att texter ständigt

begränsas eller påverkas av icke-språkliga faktorer i samhället som till exempel sociala normer eller var texten är tänkt att användas. På så vis är texter alltid en del av samhället samtidigt som samhället är en del av texten, det finns alltså ett dialektiskt förhållande dem emellan. Detta får till följd att texter upprätthåller de sociala praktiker och samhällsskikt som omger dem men de har samtidigt en förmåga att skapa en förändring av rådande normer. Fairclough m.fl. (2011, s. 357-358) förklarar att sociala företeelser därför uttrycks på olika sätt med hjälp av språket, beroende på vilka sociala villkor som råder och vilka antaganden om samhället som tas för givna. Dessa språkliga uttryck och föreställningar om ett specifikt ämne kallas också diskurser.

På grund av deras förmåga att reproducera sociala praktiker och normer menar Fairclough m.fl (2011, s. 358) att diskurser också kan upprätthålla orättvisa och ojämna maktförhållanden, bland annat dem mellan män och kvinnor. Maktstrukturer kan dock vara mer eller mindre osynliga i texten, vilket innebär att de först måste synliggöras för att sedan kunna förändras. Detta låter sig göras genom den kritiska diskursanalysen (CDA). Grundtanken med CDA är enligt Fairclough m.fl. (2011, s. 358) att anlägga ett kritiskt perspektiv på sitt forskningsmaterial och tydligt problematisera forskningsfrågan genom att aktivt ta ställning för de svaga eller underrepresenterade i materialet. Fairclough m.fl. (2015, s.358) understryker dock att objektiviteten inte påverkas utan att CDA istället utmärker sig för synsättet kring metodologin. Andra forskningsområden som är diskursbaserade utgår ofta från en från början bestämd ram för både metod och teori. CDA utgår istället från ett ämne för att sedan avgränsa metoder och teoretiska ramverk beroende på forskningsfråga och forskningsobjekt. Det är denna teori som lagt grunden för min studie och för hur jag angripit och tolkat mitt material.

4.3 Systemisk funktionell grammatik

Precis som Fairclough har lingvisten Michael Halliday utvecklat ett nytt, vidare sätt att se på språk som kallas systemisk funktionell grammatik (SFG). Jag kommer i min studie utgå från den tredje upplagan av *An introduction to functional grammar* av Halliday och Matthiessen (2004) men jag använder även den svenska anpassningen av SFG av Holmberg och Karlsson (2013) som utgångspunkt.

Till skillnad från den klassiska grammatiken tar SFG hänsyn till språkbrukets olika funktioner och kontext vilket resulterar i att teorin är flerdimensionell till sin natur. Den fokuserar därmed på språkets egentliga betydelseskapande potential och mindre på hur enskilda ord stavas eller uttrycks. Eftersom teorin också syftar till att nå den samhälleliga kontexten är det ett kraftfullt verktyg för att synliggöra diskurser i texter och samtal. Halliday menar att "*We use language to make sense of our experience, and to carry out our interactions with other people. This means the grammar has to interface with what goes on outside language: with the happenings and conditions of the world, and with the social processes we engage in.*" (Halliday & Mathiessen, 2004, s. 24). Som namnet antyder delar alltså systemisk funktionell grammatik in språket i kategorier beroende på vilken övergripande funktion det fyller i verkligheten. Den första funktionen är den ideationella som enligt Halliday och Mathiessen (2004, s.29) beskriver den erfarenhetsmässiga delen av den mänskliga tillvaron. Här handlar det i första hand om huruvida något är, springer eller känner, det är med andra ord processrelaterat. Den andra funktionen berör språkets förmåga att skapa mening mellan människor och benämns därför som den interpersonella metafunktionen. Inom denna funktion handlar det till stor del om språkhandlingar, vad en person faktiskt vill åstadkomma med sin text eller yttrande. Vill vederbörande till exempel bara ge information, uppmanar hen till något eller gäller det en fråga? Den sista metafunktionen är den textuella som på ett sätt sammanför de två tidigare funktionerna på ett övergripande plan, nämligen själva uppbyggnaden av texten. Halliday och Mathiessen (2004, s.30) förklarar att det handlar om hur texten organiseras och binds ihop, och vilka förutsättningar uppbyggnaden och kontexten skapar tillsammans.

Dessa tre metafunktioner uttrycks språkligt på olika sätt beroende på vilket språkligt skikt man befinner sig i. Det yttersta skiktet är kontexten där texten får sin slutgiltiga betydelse i kommunikationen med omvärlden. Därefter följer semantiken, lexikogrammatiken och fonologin och ortografin. Sammantaget betyder detta att människan väljer olika grammatiska och språkliga resurser beroende på vad hen vill uppnå med kommunikationen och vilken kontext som är aktuell. Jag kommer i metodavsnittet utveckla Hallidays teorier ytterligare.

4.4 Kokbokens normerande potential

Genom Hallidays och Faircloughs konstruktivistiska syn på språk menar jag att det går att synliggöra vilka bakomliggande föreställningar om kvinnor och män som finns i samhället. Språket är alltså normerande på grund av dess förmåga att reproducera föreställningar och kategoriseringar gjorda av människan. Val av allt ifrån processer, adjektiv eller återkommande teman, eller icke-återkommande teman, kan berätta mycket om hur genussystemet tar sig i uttryck i språket. Men även kokboken har i sig en potential att fungera som en normerande kraft i samhället. Jag utgår därmed från Mårdsjös (2001) och Milles (2016) förståelse av kokboken som kulturbärare. Med detta menas att kokboken inte bara kan föra fram information om hur man bäst tillreder en hummer utan även större generella ideologier som kan kopplas till både matlagning och köket som en samhällelig institution.

Den bakomliggande mekanismen för detta kan förstås genom begreppet *interpellation* som myntats av filosofen Althusser (1976, ss. 141-145). Ursprungligen skapades teorin i ett marxistiskt sammanhang för att tydliggöra hur samhällets dominerande ideologier interagerar med invånarna. Althusser menar att en ideologi bara kan existera om den är avsedd för ett subjekt som samtidigt erkänner dess existens. Därmed blir också begreppet subjeksposition aktuellt i sammanhanget. Individens blir alltså konstant exponerad för samhällets ideologier vilket kan påverka personens val och beteenden och hen hamnar således i en subjeksposition. Detta förhållande innebär att ideologin kallar på subjektets uppmärksamhet vilket är det fenomen som kallas interpellation av Althusser. Genom att svara på dess rop underkastar subjektet sig ideologin, och hen erkänner därmed både sin subjeksposition och ideologin ifråga.

I föreliggande studie är det mer specifikt genussystemets ideologi som interPELLERAR subjekt via Erics och Klaras kokböcker. Potentiella läsare och köpare av böckerna anropas då av böckernas framställning av genussystemet och genom att fortsätta läsa, använda böckerna och recepten erkänns också genussystemet.

Med samtliga teoretiska utgångspunkter som grund menar jag att kokboken är ett väldigt tydligt exempel på hur språket och samhällets normer kan flyta samman och återskapa, för de flesta osynliga, föreställningar som finns om världen. Att använda kritiska och textnära metoder i

analysen är därför av mycket stor vikt och nästa kapitel beskriver ingående vilka metoder som använts och hur.

5. Material

Den tidigare språkvetenskapliga forskningen som bedrivits på kokböcker har i stor utsträckning fokuserat på hur typiskt feminina respektive maskulina egenskaper konstrueras i text och bild. Dock finns det få svenska studier som studerat och jämfört hur manliga och kvinnliga kockars prestationer framställs. Eftersom Sverige endast har en kvinnlig vinnare i Årets Kock, så långt tillbaka som 1988, föll mitt val av material på kokböcker från vinnarna av Sveriges Mästerkock.

Det finns i nuläget två manliga vinnare av Sveriges Mästerkock medan de övriga sex är kvinnor. Då studien genomförs under en kort tidsperiod begränsade jag antalet böcker till två, för att på så vis kunna göra en djupare analys av materialet. Kockarna som är aktuella i studien är Erik Hammar som vann tävlingen 2018 och Klara Lind som vann 2017. Lind och Hammar är alltså de senaste deltagarna i tävlingen och tidspannet mellan utgivningarna av kokböckerna blir samtidigt det kortast möjliga vilket underlättar jämförelsen av böckerna. Kockarna har även en liknande bakgrund då båda är vita, ingen av dem hade barn vid utgivningen av boken och båda är amatörkockar, de har alltså inte arbetat som kockar innan de deltog i programmet.

Men den största faktorn som påverkar jämförelsen positivt är att deltagarna och böckerna har fått exakt samma förutsättningar efter vinsten av Sveriges Mästerkock. I vinsten ingår en kokbok som ges ut av förlaget Bonnier Fakta, vinnarna får alltså hjälp från samma företag och de har i viss utsträckning samarbetat med samma personal (författarna tackar samma medarbetare från förlaget i slutet av böckerna). Det finns heller inga skillnader gällande storlek och material på bokomslagen vilket talar för att den största skillnaden ligger i böckernas texter, bilder och uppbyggnad. Genom att använda de två senaste kokböckerna från Sveriges Mästerkock går det alltså att utesluta flera yttre faktorer som annars kunnat påverka studiens reliabilitet på ett negativt sätt. Dock kan inte studiens resultat anses vara allmängiltigt då materialet endast omfattar två böcker och de övriga vinnarna dessutom har blandade etniciteter där ett intersektionellt perspektiv möjligtvis skulle kunna generera ett annorlunda resultat.

5.1 Böckernas innehåll

Innehållet i kokböckerna varierar både text- och bildmässigt då böckernas olika delar fyller olika kommunikativa syften. De innehåller bland annat förord, recept, bilder på kockarna, bilder på maten, och beskrivningar av recept och slutord där författarna tackar de som bidragit till boken. Klaras bok *“Sydamerika - min matpassion”* består av 95 sidor på vilka 53 olika recept är utspridda. Indelningen av recepten har gjorts på klassiskt vis, de är alltså uppdelade efter huvudingredienser såsom “Kött”, “Fisk- och skaldjur”, “Vegetariskt” etcetera. Eriks bok med titeln *“Min franska matresa”* är något längre med sina 103 sidor men den har samtidigt färre recept, 40 stycken. Recepten är även indelade efter regioner i Frankrike, de kategoriseras alltså inte efter ingredienser som i Klaras bok.

5.2 Val av texter

Alla delar av böckerna är inte relevanta för min frågeställning och jag har därför avgränsat materialet. Själva recepten kommer inte att analyseras i detalj då de endast har ett informativt och instruerande syfte. De behandlar med andra ord bara instruktioner om hur en viss rätt ska stekas, eller kokas eller kanske saltas på ett visst sätt. Det leder till att själva recepten inte säger något om författarna som personer.

Det material som däremot är relevant för analyserna är för- och slutord, samt de introduktioner som föregår varje recept och kapitel. Nedan visas en översiktlig bild av materialet som analyseras:

Tabell 1. Antal texter i materialet

Författare	Förord	Kapitelintroduktioner	Receptintroduktioner	Slutord	Totalt
Erik Hammar	1	5	40	1	47
Klara Lind	1	5	35*	1	42
Totalt	2	10	75	2	89

*Som tidigare nämnts har Klara till antalet fler recept men vissa av dem saknar en egen beskrivning, därav färre receptintroduktioner

6. Metod

Materialet kommer analyseras med hjälp av tre olika metoder. Då kvinnor är underrepresenterade inom den gastronomiska eliten jämförs först det utrymme varje författare får. Detta görs genom en enkel kvantitativ analys och översikt av mängden ord, recept och sidor i böckerna. Utöver detta tematiseras materialet kvantitativt för att synliggöra vilka, för frågeställningen, relevanta ämnen som är återkommande i vardera kokbok.

Då studien även syftar till att undersöka hur kockarna porträtteras görs en ideationell analys enligt SFG. På så vis synliggörs texternas förstadeltagare och vilka processer som är mest framträdande i olika delar av böckerna. I den ideationella analysen identifieras också vilka processkärnor som är vanligast i de meningar där kockarna själva är förstadeltagare för att synliggöra vad kockarna gör, eller inte gör. Nedan följer mer detaljerade beskrivningar av varje metod.

6.1 Systemisk funktionell grammatik

Som tidigare nämnts skiljer sig den systemisk funktionella grammatiken från tidigare synsätt på språk och grammatik genom att teorin utgår från språkets betydelse och meningsskapande snarare än form och struktur. Teorin har därför ett flerdimensionellt sätt att se på språk och tar hänsyn till hur form, kontext och uttryckssätt samspelar med varandra. Detta får också till följd att Hallidays teori och metod går in i varandra och jag har därför valt att redogöra för metoderna och teorin bakom dem i detta avsnitt för att ge en bättre förståelse för hur analysen gått till och hur jag har resonerat.

6.1.1 Den ideationella metafunktionen

Teoriavsnittet gav tidigare en översiktlig beskrivning av de tre centrala metafunktionerna inom SFG; den ideationella, interpersonella och textuella funktionen. Eftersom forskningsfrågan främst gäller hur författarna beskrivs kommer jag utgå ifrån den ideationella metafunktionen som på olika sätt ger oss verktyg för att förklara hur världen är skapt och vilken relation dess olika fenomen och ting har sinsemellan. De två mest grundläggande delarna av språket som återger ideationella betydelser är enligt Holmberg och Karlsson (2013, s.73) processer och deltagarna, eller agenterna, som är involverade i det som sker.

6.1.2 Processer

För att kunna beskriva våra erfarenheter av världen finns det fyra processtyper inom SFG. Holmberg och Karlsson (2013, s. 75-76) förklarar att det rör sig om materiella, relationella, mentala och verbala processer som används för att beskriva det som sker i den fysiska världen, den abstrakta världen, eller det som kan kännas respektive sägas. Processer uttrycks oftast med hjälp av verb där det finita verbet i regel står för processkärnan, alltså det verb som uttrycker den huvudsakliga betydelsen i satsen. Dock finns det undantag om processen realiserar med hjälp av en verbgrupp. Genom att undersöka vilka typer av processer som uttrycks i en text är det möjligt att få en bättre förståelse för vad texten egentligen talar om, Holmberg och Karlsson (2013, s.90) ger ett exempel där en text med många relationella processer kan innebära att det handlar om en faktatext som syftar till att förklara mer abstrakta begrepp eller hur olika saker förhåller sig till varandra. I dessa fall förekommer ord som bli, vara, finnas som huvudsakligen uttrycker ett läge eller existens, alltså ingen process som direkt påverkar den fysiska världen. Materiella processer har däremot en inverkan på världen runt omkring och vilket innebär att processen på något sätt förbrukar energi. I det här sammanhanget kan verb som springa, göra, hoppa, köra eller liknande förekomma. Mentala processer uttrycker som namnet antyder saker som sker mentalt, som till exempel tänka, tro eller tycka om. De verbala processerna realiserar istället saker som sägs, som till exempel åsikter eller utsagor vilket innebär att det är verb som *säger*, *tycker* och *menar* som ofta förekommer i verbala sammanhang.

6.1.3 Deltagare

Något som är nära förknippat med processkärnor är begreppet deltagare. Holmberg och Karlsson (2013, s. 75) förklarar att processerna gör det möjligt att redogöra för förhållandet mellan olika saker, fenomen eller personer vilket leder till att det finns både förstadedeltagare och andradeltagare. Men vad deltagarna faktiskt är, eller benämns, inom SFG beror på vilken processtyp som är aktuell. I materiella processer rör det sig ofta om processer som direkt påverkar något vilket medför att deltagarna kallas för aktör respektive mål. Mentala processer innebär istället att någon upplever något vilket leder till att deltagarna kallas för upplevare och fenomen. Gällande relationella processer menar Holmberg och Karlsson (2013, s.89) att det finns flera typer av både första- och andradeltagare beroende på vilken underkategori av

relationell process det rör sig om. Förstadedeltagaren kan benämnas bärare, utpekad eller den existerande och andradeltagaren kallas för attribut eller värde. För de verbala processerna fungerar talaren som förstadedeltagare medan lyssnare, utsaga eller talmål blir de möjliga andradeltagarna. Jag kommer dock inte använda underkategorierna för deltagarna eller den relationella processen i analysen då jag endast intresserar mig för de övergripande processtyperna och vem eller vad förstadedeltagarna är i texterna.

Sammanfattningsvis är det möjligt att studera vilken typ av verklighet författaren vill återge med hjälp av en processanalys och i kombination med en deltagaranalys går det även att avgöra vem som gör vad och hur denne konstrueras. Att inte inbegripa andradeltagare i analysen är baserat på Rehnbergs (2011, s. 69) förståelse av förstadedeltagare vilket innebär att förstadedeltagaren ses som den mest betydelsefulla komponenten i satsen vilket i sig leder till att förstadedeltagarna kan peka på vad som anses vara viktigt i texten som helhet.

6.1.4 Satsen

Den mest centrala delen av språket är enligt Halliday och Mathiessen (2004, s.10) satsen. Detta beror på att teorin främst utgår ifrån betydelse och satsen är den enhet i språket som sammanför mindre meningsskapande komponenter för att till slut uttrycka en erfarenhetsmässig, en interpersonell eller en textuell betydelse. Satsen kan med andra ord realisera de tre olika metafunktionerna som nämndes i teoriavsnittet. Definitionen av en sats skiljer sig dock från den traditionella grammatiken som enbart talar om huvudsatser och bisatser. Inom SFG används istället begreppen fria satser, bundna satser och inbäddade satser. Holmberg och Karlsson (2013, ss. 118-120) förklarar att indelningen baseras på vilken eller vilka metafunktioner konstruktionen realiserar. En sats anses vara fri när den uttrycker både en egen språkhandling och en erfarenhetsmässig betydelse, den ska med andra ord uttrycka både den interpersonella och ideationella metafunktionen. Den bundna satsen är däremot så pass beroende av den fria satsens betydelse och språkhandling att den bundna satsen endast realiserar en egen ideationell metafunktion. Den inbäddade satsen däremot, anses inte vara analyserbar inom SFG då den inte realiserar någon metafunktion alls, vilket oftast beror på två saker. Antingen fungerar satsen bara som en bestämning för nominalgrupp eller så är satsen en deltagare i en annan process.

6.1.5 Tillvägagångssätt

För att ta ut processer och deltagarna i materialet identifierades först processkärnorna och de fria och bundna satserna. Efter detta steg analyserades materialet igen och förstadedeltagarna identifierades. Som nämnts ovan ingår endast fria och bundna satser i analysen, men inte inbäddade satser då de har tappat sin interpersonella betydelse men framförallt den ideationella betydelsen vilket är det som undersöks. Dock kan det ibland uppstå problem när bundna och inbäddade satser ska urskiljas då båda kan innehålla som-satser. Jag har därför i tveksamma fall använt Holmberg och Karlssons (2013, s.121) metoder för att avgöra om en sats ska ses som inbäddad eller bunden. Detta görs genom att antingen försöka omvandla satsen till en fri sats eller avgöra om satsen tillför ny betydelse till tidigare satser och om det är relevant för händelseförloppet. Nedan följer exempel på hur jag har analyserat materialet:

Tabell 2. Inbäddad sats som bestämning

Förstadedeltagare	Mental process	Satsadverbial	andradeltagare	Inbäddad sats
<i>Jag</i>	<i>minns</i>	<i>Särskilt</i>	<i>trädgården</i>	<i>där vi bodde</i>
Konjunktion	Andradeltagare	Inbäddad sats		
<i>Och</i>	<i>alla fantastiska råvaror</i>	<i>som växte där, som mango, lime och sockerrör.</i>		

Tabell 3. Inbäddad sats som bestämning

Förstadedeltagare		Satsadverbial	Mental process	Andradeltagare	Inbäddad sats
<i>Jag</i>	<i>har</i>	<i>också</i>	<i>valt ut</i>	<i>favoritdrycker</i>	<i>som passar bra till maten eller till minglet - från exotiska energikickar till klassiska drinkar med en twist</i>

Tabell 4. Inbäddad sats som deltagare

Inbäddad sats (förstadedeltagare)	relationell process	Andradeltagare	omständighet
Att vara med i Sveriges Mästerkock	har varit	en dröm för mig	sedan första säsongen

När samtliga processer och förstadedeltagare bestämts och identifierats sammanställdes processerna och deltagarna separat för att sedan kunna beräkna deras totala antal och även andelar av processtyper. Eftersom de olika textdelarna fyller olika funktioner, förordet skiljer sig till exempel mycket från kapitelintroduktionerna, utfördes även beräkningar för vardera textdel. På så vis blir processfördelningen tydligare för varje specifik textdel men det klargör även hur processfördelningen skiljer sig åt efter funktion.

Därefter identifierades alla processer som hade någon av författarna som förstadedeltagare. Eftersom författarna skriver om sig själva i första person, innebär det att alla satser med *jag* som förstadedeltagare urskildes för att därefter sammanställas. Genom att undersöka vilka olika processer författarna beskrivs med går det också att avgöra huruvida de konstrueras som aktiva, tänkande eller verbala varelser och i vilken del av boken det sker. Analysen av *jag*-satserna kommer dock fokusera på förorden då de har en självbiografisk funktion och det är där författarna främst beskrivs.

6.2 Innehållsanalys

Precis som Halliday menar Ledin och Hellspong (1997, s. 155-117) att språket besitter flera ideationella potentialer. Språket kan med andra ord skapa mening och återge en viss typ av verklighet med hjälp av olika typer av språkliga resurser. Ledin och Hellspong förklarar att den ideationella funktionen även kan förstås ur ett bredare och mer överskådligt perspektiv, nämligen teman. Resonemanget grundas i att innehållet, eller det som nämns i texten, hela tiden påverkar läsaren att tänka i specifika banor. Genom att titta närmare på vilka fenomen eller teman som förekommer i texten går det därmed att få mer information om vilken verklighetsbild texten vill skapa. Boréus och Bergström (2018, s. 49-59) menar att en innehållsanalys är en lämplig metod för att systematiskt undersöka vad som förekommer i texter eller rörligt material. Genom att studera materialet med hjälp av förutbestämda kriterier, så kallade kodscheman och

kodningsinstruktioner, kan man undersöka saker som argumentationstekniker, hur saker värderas eller som fallet i denna studie - förekomsten av vissa teman eller företeelser. Det finns dock två huvudsakliga inriktningar inom innehållsanalysen, den kvalitativa och den kvantitativa vilka har något olika användningsområden. Den kvantitativa lämpar sig enligt Boréus och Bergström (2018, s. 50-) främst till bredare, större undersökningar där det främsta syftet är att räkna förekomsten av ett visst ord, adjektiv, eller tema. Den kvalitativa passar däremot bättre om syftet är att få en djupare förståelse av vad materialet egentligen säger. Kodningsschemat blir i dessa fall mer detaljerat och komplext jämfört med det kvantitativa kodningsschemat. Vid kvalitativa undersökningar kan forskaren skapa ett kodningsschema utifrån materialet på ett helt annat sätt jämfört med de kvantitativa kodningsschemana som istället fastställs på förhand enligt en viss teori eller ett visst sammanhang.

Med ovanstående som utgångspunkt har jag valt att utföra en övergripande, kvantitativ innehållsanalys av materialet för att kunna avgöra vilka relevanta begrepp som förekommer, eller inte förekommer, i vardera bok. Som tidigare nämnts behöver forskaren i större utsträckning själv avgöra vilka begrepp eller fenomen som ska beräknas vid en kvantitativ analys, jämfört med en kvalitativ analys. Boréus och Bergström (2018, s. 80) menar att detta medför att texternas egentliga innehåll och röster riskerar att falla bort. Dock anser jag att det är en lämplig analys i detta fall då syftet är att ge en kompletterande, övergripande bild av hur ofta vissa koncept förekommer och alltså inte att analysera koncepten i sig.

6.2.1 Tillvägagångssätt

För att samtidigt minska risken för att allt för strikta avgränsningar görs har jag inför valen av koncept och begrepp läst igenom materialet två gånger och begränsat kodningsenheterna utifrån de teman som framkommer. I den första genomgången identifierades 18 stycken återkommande ord eller koncept. Åtta av dem kunde antingen kategoriseras som bakgrundsinformation eller som variabler som inte var relevanta för hur män och kvinnor konstrueras inom matlagning. Exempel på detta var bland annat vikten av kvalitativa råvaror, geografiska referenser och att minnas sin tidigare matlagning. De resterande 10 blev sedan teman i ett första kodschema som i sin tur testades på en liten del av materialet. Efter detta justerades schemat vilket resulterade i två färre teman och kodningsinstruktionerna specificerades ytterligare. Materialet lästes därefter

igenom två gånger med hjälp av kodschemat nedan som definierar varje och möjliga kodningsenheter listas.

Tabell 5. Kodschema

Övergripande tema	Definition och tolkningsram
Tävlingen Sveriges mästarkock	Detta inbegriper ord som refererar till tävlingen - antingen direkt genom <i>Sveriges mästarkock</i> eller <i>mästarkocksköket</i> men även moment som <i>deltävlingar</i> , <i>final</i> , <i>jury</i> eller nämnda jurymedlemmar.
Professionella kockar och restauranger	Här avses referenser till professionella kockar och restauranger som till exempel <i>Melker Andersson</i> eller <i>Restaurang Grill</i> .
Familj	Till denna kategori hör substantiv som kan kopplas till ordet <i>familj</i> i bredare bemärkelse. Hit hör substantiv som <i>föräldrar</i> , <i>syskon</i> , <i>morföräldrar</i> och andra släktskap. Sammansatta ord som <i>familjeorienterad</i> eller <i>familystyle</i> ingår även i analysen. Referenser till vänner räknas inte som familj.
Vardagen	Här avses ord eller meningar som nämner vardagen. Även en bredare tolkning är möjlig så som <i>när man kommer hem från jobbet</i> . Referenser till veckodagarna räknas hit, även sammansatta varianter som "fredagsmyset".
Hög svårighetsgrad	Hit hör adjektiv som svår, knepig eller liknande synonymer som beskriver tillvägagångssätt eller recept. Sammansatta ord räknas.
Tradition	Med tradition menas substantiv eller adjektiv som traditionell, klassisk eller liknande synonymer.
Enkelhet	Till detta tema hör adjektiv som enkel eller liknande synonymer som beskriver tillvägagångssätt eller recept. Det hör alltså inte till betydelsen "vardaglig" vilket hör till temat som nämndes tidigare.
Snabbhet	Hit hör adverb, adjektiv med en synonym betydelse till snabb. En bredare tolkning är också möjlig på satsnivå som till exempel tar inte många minuter att <i>svänga ihop</i> .

Med hjälp av kodschemat utfördes sedan analysen på hela materialet och ett protokoll fördes för att sammanställa hur många gånger varje tema förekom. Materialet lästes därefter igenom en gång till för att säkerställa att alla möjliga kodningsenheter identifierats.

7. Analys och resultatredovisning

I detta avsnitt presenteras resultaten av de ideationella analyserna och innehållsanalysen. De primära resultaten återges i tabellform genom avsnittets gång, resterande tabell hittas i bilaga 10.1. Avsnittet inleds med en kort beskrivning av hur stort utrymme varje författare har, vilket sedan följs av den ideationella analysen och slutligen den kvantitativa innehållsanalysen.

7.1 Utrymme

I tabellerna nedan återges författarnas utrymme i antal sidor, recept och längd på de texter som analyserats. Resultatet visar på en markant skillnad, framför allt textmässigt. I *Min franska matresa* har Erik en textmängd på 3932 ord vilket nästan är dubbelt så mycket som Klara som har 2223 ord. Tendensen återfinns i samtliga analyserade textavsnitt men även i sidantal där Klara har åtta sidor färre än Erik. Däremot innehåller Klaras bok 13 fler recept, vilket innebär att Klara och hennes recept beskrivs med färre antal ord. Det ska dock påpekas att Klaras bok innehåller tre avsnitt som benämns *Såser*, *Juicer och smoothies* och *Att dricka före, till och efter maten* som innehåller en samling av recept som saknar specifika receptintroduktioner förutom de tre som beskriver avsnitten. Då de inte heller var markerade i innehållsförteckningen kategoriserades de som receptintroduktioner i tabellen nedan. Detta påverkar i sin tur tätheten av recept och textmängden men utrymmet är sammanfattningsvis ojämnt mellan författarna, något som blir extra tydligt i textlängderna där det är ett genomgående tema.

Tabell 6. Utrymme i antal sidor och recept

Erik Hammar		Klara Lind	
Antal sidor	103	Antal sidor	95
Antal recept	40	Antal recept	53

Tabell 7. Längd på textmaterialet i antal ord

Min franska matresa					Sydamerika – min matpassion				
Förord	KI*	RI**	Slutord	Totalt	Förord	KI*	RI**	Slutord	Totalt
485	366	2626	455	3932	330	284	1422	187	2223

* KI är förkortning för kapitelintroduktioner. ** RI är förkortning för receptintroduktion.

Ovanstående resultat visar således att Klara får mindre utrymme än sin manliga motsvarighet, både gällande textmängd och antal sidor, vilket pekar på att kvinnors underrepresentation även kan komma till uttryck i böcker. Ett liknande fenomen har, som tidigare nämnts, uppmärksammats i en studie av Edström (2006) där kvinnor hade mindre sändningstid i svenska TV-sändningar. Dock har Klara samtidigt bidragit med fler recept än Erik men har trots detta mindre utrymme totalt sett vilket skapar ytterligare en dimension då Haddajia m.fl. (2017) som diskuterats tidigare har funnit att kvinnliga kockar får arbeta hårdare för att få samma erkännande som deras manliga kollegor. Bokutgivning är förvisso en annan kontext och en direkt parallell är på så vis inte möjlig men resultatet pekar på en liknande tendens.

7.2 Ideationell analys

7.2.1 Fördelning av processtyper i materialet

Det övergripande resultatet visar att processtyperna är relativt jämnt fördelade i materialet. Däremot har Erik nästan dubbelt så många processer men det är väntat då han har mer textuellt utrymme.

Tabell 8. Processtypernas fördelning i materialet

Erik Hammar			Klara Lind		
Processtyp	Antal	Andel	Processtyp	Antal	Andel
Mentala	37	9 %	Mentala	23	11 %
Materiella	129	32 %	Materiella	75	38 %
Relationella	179	45 %	Relationella	85	43 %
Verbala	18	4 %	Verbala	11	6 %

Vid första anblicken ser det alltså relativt jämnt ut vilket antyder att kockarna och deras matlagning konstrueras likadant ur ett processperspektiv. Båda kockarna har till exempel en hög andel relationella processer vilket pekar på att en stor del av texterna fungerar beskrivande. Receptintroduktionerna som utgör den största delen av materialet har just den funktionen då de introducerar en rätt för läsaren och förklarar vad det är. De näst vanligaste processerna är de materiella där Klara har en något högre procent än Erik. Även här har receptintroduktionerna en stor roll då de ofta återger ett visst övergripande tillvägagångssätt, uppmanar till vissa handlingar eller så berättar kocken själv vad hen har gjort tidigare. Många av de mentala processerna realiseras med hjälp av verben *gilla*, *älska* och *minnas* vilka används av båda kockarna för att förtydliga hur mycket de gillar ett visst recept eller berätta om tidigare matminnen. De verbala processerna är ganska få till antalet men många av dem realiseras som antingen som *tackar* eller *tycker*. Bilden förändras dock när analysen koncentreras på olika delar av materialet. Nedan visas fördelningen av processer uppdelade efter bokavsnitt.

Tabell 9. Processtyper fördelade på avsnitt

Processer	Min franska matresa				Sydamerika - min matpassion			
	Förord	KI*	RI**	Slutord	Förord	KI*	RI**	Slutord
Mentala	16 %	9 %	8 %	9 %	24 %	13 %	10 %	-
Materiella	48 %	39 %	42 %	32 %	36 %	42 %	40 %	27 %
Relationella	28 %	56 %	48 %	39 %	36 %	38 %	50 %	9 %
Verbala	7 %	-	2 %	20 %	3 %	8 %	0,8 %	64 %

* Kapitelintroduktioner. ** Receptintroduktioner

Här blir variationerna av processtyperna synliga på ett annat sätt. Ett av skälen till att processerna varierar är att textavsnitten har olika funktion vilket också innebär att olika språkliga resurser används för att skapa mening och fylla texternas olika behov. Utöver detta beror variationen mellan böckerna generellt på hur kockarna och deras matlagning konstrueras. I förorden där kockarna i högre grad presenterar sig själva har till exempel Erik en mycket högre andel materiella processer än Klara vilket tyder på att Eriks text på något sätt återger en mer aktiv tillvaro eller historia.

Erik har samtidigt många fler relationella processer i sina kapitelintroduktioner vilket förklaras av att kapitelintroduktionerna baseras på beskrivningar franska områden och deras matvanor. Klaras kapitelintroduktioner är istället klassiskt inriktade och ger ofta exempel på generella tillvägagångssätt eller tips för hur man bäst tillagar maten som introduceras vilket gör att hennes kapitelintroduktioner har en högre andel materiella processer. Analysen ovan ger dock endast en övergripande bild av processfördelningen vilket medför att det inte går att urskilja specifika deltagare och deras processkärnor. Nästa analys återger däremot analysen av satserna där kockarna står som förstadedeltagare i jag-form.

7.2.2 Fördelning av processtyper som relateras till kockarna

Tabell 10. Processfördelning för jag-satser

Processer	Erik Hammar				Klara Lind			
	Förord	KI*	RI**	Slutord	Förord	KI*	RI**	Slutord
Mentala	38 %	-	42 %	16 %	63 %	30 %	53 %	-
Materiella	38 %	-	33 %	11 %	18 %	40 %	37 %	30 %
Relationella	6 %	-	17 %	26 %	9 %	10 %	-	-
Verbala	18 %	-	8 %	47 %	9 %	20 %	11 %	70 %

* Kapitelintroduktioner. ** Receptintroduktion

Skillnader i förorden

Här framträder ännu större variationer och skillnader än i föregående analys. En av de största skillnaderna går nu att hitta i böckernas förord där Klara förekommer i mycket färre materiella processer jämfört med Erik. Hon ingår istället i en mycket högre andel mentala processer. Detta innebär att Erik konstrueras som en aktiv person i mycket högre utsträckning medan Klara istället får en passiv roll i texten och konstrueras mer som en tänkande person. De materiella processerna realiserar också av ganska olika typer av verb. I Klaras fall förekommer endast två som är verbgrupperna *växte upp* och *har återvänt* medan Erik förekommer i processer som började *jobba*, *smakade*, *började provlaga* och *krånglar till det*. Nedan följer två exempel.

Exempel 1, Klaras förord

Därför har jag alltid återvänt till smakerna från barndomen i min egen matlagning och då blir det ofta rätter med sydamerikanska eller asiatiska drag då de har många smaker gemensamt.

Exempel 2, Eriks förord

Genom åren har jag lagat hundratals middagar till vänner och bekanta och haft fantastiska matupplevelser världen över.

Här framträder Erik som en mycket berest, aktiv kock som lagar mat åt andra medan Klara snarare beskriver sin matlagning med hjälp processen *har återvänt*. Eftersom förorden är till för att presentera kockarna har de en självbiografisk funktion vilket innebär att det är dessa avsnitt som har den huvudsakliga uppgiften att beskriva kockarna och deras erfarenheter. Att Klara då bara förknippas med två materiella processer som inte heller är direkt matrelaterade antyder att det finns en bakomliggande föreställning om att hon inte bör vara för aktiv och ta för mycket plats. Hon är däremot förstadedeltagare i en stor andel mentala processer, där olika former av verben *välja* eller *välja ut* är vanligast. I majoriteten av fallen beskriver Klara hur hon valt ut recept för drinkar eller mat för att passa att antingen en viss typ av matlagning, eller som i exemplet ovan, en viss kontext. De mentala processer som förekommer i Eriks förord varierar men verbet *minnas* något återkommer fler gånger än andra.

Exempel Klaras förord, exempel 3

Jag har valt att anpassa de flesta recepten i den här boken för att passa en livsstil där man kommer hem från jobbet och snabbt vill kunna få en god vällagad måltid på bordet, utan att tappa det genuina i smakerna.

Eriks förord, exempel 4

Den var avslutad med grädde och jag minns fortfarande hur den smakade - ren magi.

Här använts alltså mentala processer för att nostalgiskt se tillbaka på tidigare matupplevelser. Övriga mentala processerna i Eriks förord uttrycker istället hans känslor för maten genom till exempel orden *älskar* eller *gillar*.

Skillnader och likheter i övrigt material

Till skillnad från förorden där Klara beskrivs med betydligt färre materiella processer än Erik, beskrivs hon istället med något fler i de övriga textavsnitten, procentuellt sett. Det är framför allt i kapitelintroduktionerna och receptintroduktionerna som framställer Klara som en aktiv kock

genom verbet *använder* som förekommer i alla materiella processer utom en. Genom verbet beskriver Klara generella tips eller alternativa tillvägagångssätt som hon själv använder.

De materiella processer som är förknippade med Erik varierar i större utsträckning men två återkommande verb är *åt* och har *gjort/gjorde* som beskriver hur Erik ätit eller gjort en viss rätt i ett tidigare sammanhang. Dessa verb tjänar alltså till att berätta små anekdoter och har därför en annorlunda funktion än verbet *använder* som i Klaras fall har mer av ett informerande syfte, se nedan:

Klaras receptintroduktioner, exempel 5

Jag brukar använda matbananer (plantain) men det går förstås bra med vanliga bananer om du inte hittar dem.

Eriks receptintroduktioner, exempel 6

Jag gjorde det för första gången med kniven mot strupen i en elimineringsstävling, men efter det så var jag såld.

Utöver skillnaderna i ordval visar även tabellen att Eriks kapitelintroduktioner inte innehåller några satser där han står som förstadedeltagare. I dessa avsnitt framställs alltså inte Erik som viktig och istället är det råvaror, maträtter och franska områden som står som förstadedeltagare. En liknande tendens kan ses i Klaras receptintroduktioner där det inte finns några relationella processer där hon står som förstadedeltagare. Eftersom de relationella processerna syftar till att beskriva egenskaper och hur något är, innebär det att Klara som person inte beskrivs i receptintroduktionerna utan det är istället maträtterna och läsaren som står i centrum.

7.2.3 Förstadedeltagare i förorden

Som diskuterats tidigare kan en texts förstadedeltagare synliggöra vad eller vem som anses vara viktigt i informationen som framförs. Förstadedeltagarna i böckernas förord kan således skildra vad som anses vara mest centralt i författarnas självbiografiska berättelser. I tabellen nedan har de mer generiska deltagarna, som till exempel *saker* och *detta*, tagits bort för att lättare åskådliggöra resultatet. Den fullständiga tabellen finns i bilaga 1.

Tabell 11. Urval av förordens förstadeltagare

Erik Hammar	Klara Lind
Jag x17	Jag x11
Du x2	Du
Du (underförstått) x 7	Alla
Intresset för mat	Vi
Den tuggan	Mina föräldrar
En stor vändpunkt i min matresa	Mat och matlagning
Att vara med i Sveriges mästerkock	Många sydamerikanska rätter
Min resa till mästerkocksköket	Rätter med sydamerikanska eller asiatiska drag
Nerverna	Favoritdrycker
Mat, stress, lycka, sorg och vänskap i bisarr symbios	Råvaran
Mycket av min framgång i programmet	Det sydamerikanska köket
Resa	Min erfarenhet av matkulturen i Sydamerika
De stunder där man delar en bit mat	Maten x2
Varmrättens matos	Något

Eriks och Klaras förord innehåller totalt 28 respektive 17 ord eller fraser varav pronomen som *jag* och *du* upprepas flera gånger i båda texterna. Därutöver kretsar många av orden kring ämnet mat i båda böckerna, vilket är logiskt i sammanhanget. Det finns dock skillnader kockarna emellan. I Eriks förord förekommer till exempel tre referenser till tävlingen Sveriges Mästerkock, något som inte nämns i Klaras förord. Utöver det förekommer ord och fraser som talar om resor, vilket också saknas i Klaras text.

Exempel 6, förstadeltagare i Eriks förord

Att vara med i Sveriges mästerkock har varit en dröm för mig sedan första säsongen.

Exempel 7, förstadeltagare i Eriks förord

En stor vändpunkt i min matresa kom när jag som 18-åring började jobba som nisse på restaurang Grill i Stockholm.

I beskrivningen av Erik anses därmed resande och tävlingen vara saker som är viktiga att betona. I Klaras fall återkommer istället referenser till den sydamerikanska matkulturen vilket innebär att det är den sydamerikanska maten och kulturen som anses mer central i hennes förord. Förstadeltagarna i Eriks förord skiljer sig dock från Klaras på ytterligare ett sätt. De återger överlag en mer målande bild vilket ger mer av ett novellliknande intryck, som i följande mening.

Exempel 8, förstadedeltagare i Eriks förord

Mat, stress, lycka, sorg och vänskap i bisarr symbios som fullständigt vände uppochner på alla deltagares värld under ett par veckor.

7.2.4 Sammanfattning av ideationell analys

Resultatet av analysen av texternas processtyper och deltagare kan sammanfattningsvis beskrivas som relativt jämn på det övergripande planet men samtidigt mycket ojämn när analysen behandlar specifika textavsnitt. Kockarnas förord skiljer sig till exempel åt gällande fördelningen av processtyper där Eriks förord innehåller en högre andel materiella processer och Klaras istället innehåller en högre andel mentala processer. Denna tendens blir ännu tydligare i de processer där författarna själva är förstadedeltagaren. I förordet beskrivs Klara med en stor del mentala processer som handlar om att välja ut rätt saker och recept för att skapa en viss typ av kokbok. Erik å andra sidan skildras genom en stor andel materiella processer som exempelvis *laga* eller *krångla till det*. I andra delar av böckerna förekommer dock Klara i materiella processer som till exempel *använda* som främst används i ett informerande syfte till förmån för läsaren. De övriga materiella processer som Erik förekommer i, är *gjorde* och *åt* vilka snarare används för att beskriva minnen eller anekdoter när han åt rätterna senast.

Klara konstrueras alltså främst som en ganska passiv person som lägger stor vikt vid att anpassa matlagningen efter behov medan Erik istället konstrueras som en aktiv matlagare. Liknande resultat har framkommit i Matwicks (2017) studie där de kvinnliga kockarna ofta anpassade sig efter sin familjs preferenser och att maten ska vara enkel att laga. Tendensen att återberätta anekdoter, vilket förekommer i Eriks receptintroduktioner, är enligt Neuhaus (2003, s.291) vanligt i mäns kokböcker. Denna tendens återfinns även i förstadedeltagarna i Eriks förord där fraser som *mat, stress, lycka, sorg och vänskap i bisarr symbios* och *varmrättens matos* ger en

dramatisk, novelliknande inramning. Neuhaus (2003, s. 118) kom även fram till att kopplingar till resor ofta återfinns i mäns kokböcker, något som också framkom i Eriks förord. Även tävlingen Sveriges Mästerkock förekom som förstadedeltagare i Eriks förord vilket tyder på att tävlingar och prestationer är viktigt i samband med en beskrivning av en manlig kock.

7.3 Innehållsanalys

I detta avsnitt presenteras resultatet av den kvantitativa innehållsanalysen som utförts efter det kodschema som beskrivits i metodavsnittet.

Tabell 13. Antal förekomster i Eriks texter

Övergripande tema	Förord	KI*	RI**	Slutord	Totalt
Sveriges mästerkock	6		16	10	32
Professionella kockar och restauranger	1		5	2	8
Familj			1	7	8
Vardagen			4		4
Hög svårighetsgrad	1		4		5
Tradition	2	2	20		24
Enkelhet	1		9		10
Snabbhet			1		1
Totalt:					92

*Kapitelintroduktioner ** Receptintroduktioner

I Eriks texter är de tre mest framträdande temana tävlingen Sveriges mästerkock, tradition och enkelhet, tätt följt av professionella kockar och familj. Tävlingen är det tema som förekommer flest gånger och är även det vanligaste temat i hans förord. Fördelningen av Klaras teman redovisas nedan.

Tabell 13. Antal förekomster i Klaras texter

Övergripande tema	Förord	KI	RI	Slutord	Totalt
Tävlingen Sveriges mästerkock				4	4
Professionella kockar och restauranger					0
Familj	4			3	7
Vardagen	1		3		4
Hög svårighetsgrad					0
Tradition	2		4		6
Enkelhet		1	3		4
Snabbhet	1		3		4
Totalt:					29

Klaras teman är jämfört med Eriks mer jämt fördelade och det är inget tema som sticker ut lika kraftigt. Det vanligaste temat är dock familj och det är även det som är mest framträdande i förordet. Det näst vanligaste temat är precis som i Eriks fall tradition. Det är dock tydligt att det är mycket som skiljer sig mellan kockarna. Eriks vanligaste tema är Sveriges mästerkock som på olika sätt nämns totalt 32 gånger. I Klaras bok förekommer endast fyra referenser till tävlingen och detta sker i slutordet där hon tackar alla domare. I Eriks texter förekommer dock temat i samtliga avsnitt utom i kapitelintroduktionerna.

Exempel 9, Eriks receptintroduktioner

Den här rätten vann vi den första lagtävlingen med, och den fick otroligt fin respons av juryn.

Exempel 10, Klaras slutord

Tack hela mästerkocksgänget! Markus, Mischa och Leif som fått mig att sträva, kämpa och våga.

Exempel 10 visar alltså de enda förekomsterna av tävlingstemat i Klaras texter medan exempel 9 är en av många liknande konstruktioner i Eriks texter. Detta får till följd att Eriks, och hans lags, medverkan och prestationer i Sveriges Mästerkock ständigt omnämns och är närvarande i boken. Klaras bok får däremot en mer vardaglig karaktär som påminner mer om en vanlig kokbok.

Det avsnitt som är mest relevant för framställningen av kockarna själva är dock förorden. Här nämns alltså inte tävlingen alls i Klaras fall men det förekommer sex gånger i Eriks text. Tävlingen och hans prestationer anses därmed vara en av de viktigaste sakerna att nämna när hans bakgrund och liv ska beskrivas. I Klaras fall är familjerelaterade fenomen istället centralt när hon ska beskrivas som person. Detta påminner starkt om de traditionella könsrollerna som beskrivits av Hirdman (1988) och Ortner (1974) där kvinnan anses höra till det naturliga och privata, medan mannen istället förknippas med det kulturella. Det är heller inte olikt från Hermelin, Hinchcliffe och Stenbackas (2017) resultat där journalister och restaurangchefer explicit uttrycker att kvinnor inte passar i restaurangkök, samtidigt som det är av största vikt att manliga restaurangchefer syns och hörs i media.

Ytterligare en intressant skillnad är att Klaras texter aldrig nämner kända restauranger eller krögare och inte heller hur hög svårighetsgrad det är på vissa maträtter, något som Erik gör vid flera tillfällen. Enligt Trubeks (2000, s.126) förståelse av gourmetköket är manliga kockar ständigt nära att förknippas med kvinnans underordnade privata sfär genom att de sysslar med matlagning. Behovet att särskilja det manliga och det kvinnliga kan därför skapa starka segregande krafter som upprätthåller den manliga och kvinnliga dikotomin. Genom att nämna kända kockar och belysa svårighetsgraden gör Erik just detta eftersom det särskiljer honom från det vardagliga och kvinnliga.

Samtidigt förekommer en motsatt tendens då temat enkelhet nämns lite oftare i Eriks receptintroduktioner vilket i sammanhanget kan te sig märkligt. Eriks bok är grundad på franska recept och som Trubek (2000) har konstaterat anses det franska köket vara det bästa i världen och har utvecklat en stor mängd matlagningstekniker. Recepten är överlag mer komplicerade än Klaras men Eriks recept beskrivs oftare som enkla. Även här har Hermelin, Hinchcliffe och Stenbacka (2017) synliggjort ett liknande fenomen i sin studie där journalister beskrev manliga kockars utmärkta teknik samtidigt som det beskrevs som enkelt och robust, något som enligt författarna var ett uttryck för ett maskulint ideal.

Temat tradition tenderar att ha en liknande funktion i Eriks texter. Det är det näst vanligaste i båda böckerna men Eriks texter innehåller 18 stycken fler förekomster än i Klaras, samtidigt som sättet de används på skiljer sig något åt.

Exempel 11, Eriks receptintroduktioner

Traditionellt använder man creme fraiche eller färskost istället för tomatsås, och den toppas ofta med lök och rökt sidfläsk.

Exempel 12, Klaras receptintroduktioner

Det här är en twist på den klassiska förrätten räkcocktail.

I Eriks bok används temat på lite olika sätt men i många fall, som i exempel 11, görs referenser till franska rätter eller klassiska tillvägagångssätt. Klara använder istället främst adjektivet *klassisk* för att just markera maträttens status som klassiker. Eriks texter innehåller alltså fler referenser till det traditionellt manliga, franska köket som också är känt för komplicerade tekniker. Detta pekar precis, som tidigare exempel, på ett behov att särskilja Erik och boken från det kvinnliga vardagliga köket.

8. Slutsatser och diskussion

Inom ramen för den kritiska diskursanalysen och den systemisk funktionella grammatiken har denna studie, ur ett feministiskt perspektiv, undersökt hur de två senaste vinnarna av Sveriges Mästerkock konstrueras i sina kokböcker. I detta avsnitt återges och summeras de centrala resultaten av analyserna och avsnittet avslutas sedan med en kort diskussion av metoden och framtida forskning.

8.1 Slutsatser

Resultatet visar att kokböckerna på ytan inte ser ut att reproducera den starka kvinnliga och manliga dikotomin som ofta är närvarande i matlagningssammanhang. Men när analysen däremot fördjupas och riktas mot böckernas olika delar träder en annan, mer ojämlig bild fram samtidigt som det finns klara språkliga skillnader i hur kockarna konstrueras.

Två av studiens utgångspunkter baseras på Elshtains (1981) och Ortners (1972) förståelse av kvinnans underordning i samhället, vars följder också är väldokumenterade i såväl media som arbetsliv där kvinnor ofta är underrepresenterade och motarbetade. Ett liknande fenomen går att urskilja i analysen av kockarnas utrymme i böckerna där samtliga Eriks texter innehåller fler ord än Klaras och han har även fler sidor än sin kvinnliga motsvarighet. Samtidigt framkommer två mycket olika beskrivningar av kockarna i böckernas förord, bokens mer självbiografiska del. Klara framställs huvudsakligen som en passiv, tänkande person som ser till att anpassa recepten och kokboken för läsarens behov. Hennes manliga motsvarighet konstrueras istället som en aktiv person som lagar mat och arbetar. Skillnaden förstärks ytterligare av att Sveriges Mästerkock framställs som centralt i beskrivningen av Erik, till skillnad från Klaras text där det inte nämns alls.

I recept- och kapitelintroduktionerna förändras dock bilden. Klara framställs oftare som en handlande individ än Erik men intressant nog realiseras kockarnas handlande fortfarande genom olika typer av verb. Detta leder till att Erik i större utsträckning nämns i samband hans tidigare erfarenheter av matlagning medan Klara istället förekommer i processer som syftar till att ge information kring matlagningen. Kockarnas roller skiljer sig således åt då Erik främst för fram korta anekdoter om tidigare lagade rätter eller upplevelser medan Klara istället får en informerande roll till förmån för läsaren.

Liknande tendenser återfinns även i innehållsanalysen som på ett sätt ramar in ovanstående resultat. Innehållsmässigt utmärker som tävlingen Sveriges Mästerkock markant i Eriks texter medan det endast nämns i Klaras slutord. Genom att också referera till teman som franska tekniker och recept, enkelhet och andra kända krögare skiljs Erik från det vardagliga, kvinnliga köket.

Sammanfattningsvis konstrueras Erik och Klara mycket olika i sina texter trots att det på ytan kan se ganska jämlikt ut. Erik framställs som en aktiv och framgångsrik kock som också gärna berättar om tidigare upplevelser och prestationer. Ett resultat som bekräftar Neuhaus (2003) och Hermelins mfl. (2017) tidigare forskningsresultat om hur manliga kockar konstrueras. Klara å andra sidan framställs som familjeorienterad, ganska passiv men är samtidigt till för läsaren för

att se till att matlagningen går bra. Att kvinnor underlättar och säkerställer en lyckad matlagning för läsaren är ett fenomen också uppmärksammat av (Matwick, 2017, s. 540). Detta, tillsammans med den markanta förekomsten och avsaknaden av teman som Sveriges Mästerkock och familj, leder till att kockarna distanseras från det motsatta könets del av det kulinariska rummet. Därmed bidrar kokböckerna till att upprätthålla samhällets genuskontrakt som beskrivits av Hirdman (1988).

8.2 Diskussion

Denna studie placerar sig i ett stort interdisciplinärt forskningsfält. Kokboken har genom tiderna haft många olika funktioner och har det än idag. Boken behandlar också ett ämne som är otroligt grundläggande för alla samhällen, nämligen mat, vilket får till följd att mat och kokböcker studerats ur ett sociologiskt, psykologiskt, antropologiskt och sociolingvistiskt perspektiv. Det är därför värt att poängtera att den tidigare forskning som presenterats här inte gör hela forskningsfältet rättvisa. Gällande studiens metoder har den kvantitativa innehållsanalysen som tidigare nämnts, kritiserats för att inte låta textmaterialet tala vilket skapar allt för rigida kodscheman. Även om jag utgått från vissa förbestämda teman har jag samtidigt läst igenom böckerna för att ge en mer rättvis bild av materialet och motverka denna tendens.

Resultatet som presenterats bekräftar till stor del tidigare studier, om än inte alltid språkvetenskapliga då det inte finns så många språkvetenskapliga studier i just detta ämne. I ett svenskt sammanhang är dock många av resultaten nya, jag har till exempel inte kunnat hitta någon textbaserad studie som jämfört kokböcker ur ett genusperspektiv eller analyserat kvinnliga kockars representation i kokböcker. Jag hoppas därför att studien kan ligga till grund för vidare språkvetenskaplig forskning inom området då det fortfarande saknas både större och multimodala studier på svenska kokböcker.

9. Källförteckning

- Althusser, L. (1976). *Filosofi från proletär klasståndpunkt*. 1. uppl., Lund: Cavefors.
- Boréus, K. & Kohl, S. (2018). Innehållsanalys. I Boréus, K. & Bergström, G. (red) *Textens mening och makt: metodbok i samhällsvetenskaplig text- och diskursanalys*. 4. uppl., Lund: Studentlitteratur, ss. 49-84.
- Druckman, C. (2010). Why are there no great women chefs? *Gastronomica*. 10(1), pp.24-31. <https://gastronomica.org/2010/02/05/why-are-there-no-great-women-chefs/>
- Edström, M. (2006). *TV-rummets eliter: föreställningar om kön och makt i fakta och fiktion*. Diss. Göteborg : Göteborgs universitet. <http://hdl.handle.net/2077/16929>
- Elshtain, J. B. (1981). *Public man, private woman: women in social and political thought*. Oxford: Robertson.
- Endrijonas, E. (2001). Processed food from Scratch: Cooking for a family in the 1950's. Inness, S.A. (red) *Kitchen culture in America: popular representations of food, gender, and race*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Fairclough, N., Mulderrig, J. & Wodak, R. (2011). Critical discourse analysis. A multidisciplinary introduction. I: van Dijk, T.A. (red) *Discourse studies. A Multidisciplinary Introduction*. London: SAGE Publications. (e-bok)
- Fairclough, N. (2015). *Language and power*. London: Routledge.
- Forsberg, G. (1998). Regional variations in the gender contract: Gendered relations in labour markets, local politics and everyday life in Swedish regions. *Innovation: The European Journal of Social Science Research*. 11(2), ss. 191-209, doi: 10.1080/13511610.1998.9968561
- Fuller, J.M., Briggs, J. & Dillon-Sumner, L. (2013) Men eat for muscle, women eat for weight loss: Discourses about food and gender in Men's Health and Women's Health magazines. I Gerhardt, C., Frobenius, M. & Ley, S. (red) *Culinary linguistics. The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company. ss. 261-278.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology*. New York: Cambridge University Press. (e-bok)

- Haddajia, M., Albors-Garrigósa, J. & García-Segoviab, P. (2017). Women chefs' experience: Kitchen barriers and success factors. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 9. ss. 49-54.
- Halliday, M. & Mathiessen, C. (2004). *An introduction to functional grammar*. London: Arnold.
- Hammar, E. (2018). *Min franska matresa*. Stockholm: Bonnier Fakta.
- Harris, D.A. & Giuffre, P. (2015). *Taking the heat: women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. New Brunswick, New Jersey: Rutgers University Press. (e-bok)
- Hellspång, L. & Ledin, P. (1997). *Vägar genom texten: handbok i brukstextanalys*. Lund: Studentlitteratur.
- Hermelin, B., Hinchcliffe, G. & Stenbacka, S. (2017). The making of the gourmet restaurateur: masculine ideology, identity and performance. *NORMA : Nordisk tidsskrift for maskulinitetsstudier*. 2017(12):1 s. 48-64.
- Hirdman, Y. (1988). Genussystemet: reflexioner kring kvinnors sociala underordning. *Kvinnovetenskaplig tidskrift*. 1988:3 s. 49-63.
- Holmberg, P., Karlsson A-M. (2013). *Grammatik med betydelse*. Uppsala: Hallgren & Fallgren.
- Holmberg, P. & Wirdenäs, K. (2005). Tinas textaktiviteter. I *Svenskans beskrivning 27*. Växjö: Växjö University Press.
- Inness, S.A. (2001a.) "The enchantment of Mixing-Spoons": Cooking lessons for girls and boys. I: Inness, S.A. (red) *Kitchen culture in America: popular representations of food, gender, and race*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Inness, S.A. (red.) (2001b). *Cooking lessons: the politics of gender and food*. Lanham, Md.: Rowman & Littlefield.
- Leer, J. (2016). What's cooking, man? masculinity in European cooking shows after The Naked Chef. *Fem Rev*. 114(1).
- Leer, J. (2013). Madlavning som maskulin eskapism: Maskulin identitet i The Naked Chef og Spise med Price. *Norma: international journal for masculinity studies*. 8(1) pp.42-57

- Lind, K. (2017). *Sydamerika: min matpassion*. Stockholm: Bonnier Fakta.
- Matwick, K. (2017). Language and gender in female celebrity chef cookbooks: cooking to show care for the family and for the self. *Critical discourse studies*. 14(5), ss. 532–547
<https://doi.org/10.1080/17405904.2017.1309326>
- Matwick, K., Matwick, K. (2018). Women's language in female celebrity cookbooks. *Celebrity studies*. 9(1). ss. 53–68. <https://doi.org/10.1080/19392397.2017.1325761>
- Milles, K. (2013). Från "qvinnan i midten" till "mannen kom först": kvinnor i måltidslitteraturen, exemplen Hagdahl och Morberg. *Svenskans beskrivning* 32, ss. 193-201. <http://kau.diva-portal.org/smash/get/diva2:668625/FULLTEXT01.pdf>
- Milles, K. (2016). ”Gör pizzabottnarna genom att röra ihop halloumiost, vispgräddde och pofibrer i en bunke”: Matreceptens ideologiska potential. *Folkmålsstudier: meddelanden från Föreningen för nordisk filologi*, (54), ss. 37-56.
- Mårdsjö, K. (2001). *Kokböcker*. Lund: Studentlitteratur.
https://www.studentlitteratur.se/files/sites/svensksakprosa/Mardsjo_rapp21.pdf
- Neuhaus, J. (2003). *Manly meals and mom's home cooking. Cookbooks and gender in Modern America*. Baltimore: Johns Hopkins University Press. (e-bok)
- Ortner, S.B. (1974). Is female to male as nature is to culture? *Feminist Studies*, 1(2) pp. 5-31.
- Rehnberg (2011) Att skapa en förebild. I: Holmberg, P., Karlsson, A-M. & Nord, A (red.) *Funktionell textanalys*. 1. uppl. Stockholm: Norstedt.
- Statistiska centralbyrån, (2018). *På tal om kvinnor och män: lathund om jämställdhet 2018*.
https://www.scb.se/contentassets/528dd6d093b64a38895735f333a89a8a/le0201_2017b18_br_x10br1801.pdf
- Swinbank, A.V.(2002). The sexual politics of cooking: A feminist analysis of culinary hierarchy in western culture. *Journal of Historical Sociology*. 15(4).
- Trubek, A.B. (2000). *Haute Cuisine. How the french invented the culinary profession*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Zachariasson, H. & Welin, S. (2017) En enda kvinna har vunnit Årets kock – på 33 år. SVT, 2 februari. <https://www.svt.se/nyheter/inrikes/en-enda-kvinna-har-vunnit-arets-kock-pa-33-ar> -

10. Bilagor

10.1 Bilaga 1

Lista över förstadedeltagarna i förorden

Erik Hammar	Klara Lind
Intresset för mat	Mat och matlagning
Jag x 17	Jag x11
Mitt tidigaste matminne	Något
Man x2	Man x2
Du x2	Mina föräldrar
(Du) x 7	Du
En stor vändpunkt i min matresa	Vi
Den	Detta
Det här	Rätter med sydamerikanska eller asiatiska drag
Svaret	De
Den tuggan	Råvaran
Mycket	Det sydamerikanska köket
Min resa till mästerkocksköket	Min erfarenhet av matkulturen i Sydamerika
De stunder där man delar en bit mat	Maten x2
Ni	Alla
Varmrättens matos	Favoritdrycker
Vinfläckar	Många sydamerikanska rätter
Att vara med i Sveriges mästerkock	
Nerverna	
Resa	
Mat, stress, lycka, sorg och vänskap i bisarr symbios	
Mycket av min framgång i programmet	
Saker	

Många recept i den här boken	
Vissa rätter	
Råvaran och dess ursprung	
Min förhoppning	
Boken	