

Perfecte nonchalance

Een formele analyse van Nigella Lawson als personage binnen haar kookshow



Masterscriptie Film- en Televisiewetenschappen
Universiteit Utrecht
N. Khaleghi 3340988
16-7-2015

Begeleider: Dr. C. Pafort-Overduin
Tweede lezer: Prof. dr. F. Kessler

Voorwoord

Culinair erfgoed, smakelijke producten en gastronomie zijn mijn grootste interessevelden. De toenemende aandacht voor eten in de populaire cultuur maakt het mogelijk om deze interesses te combineren met mijn studie. Tijdens mijn bacheloropleiding theater- film- en televisiewetenschap lag mijn grootste affiniteit bij het vak genderstudies, omdat ik door deze maatschappijkritische benadering tot veel nieuwe inzichten ben gekomen. Tijdens mijn bachelor en master heb ik geprobeerd zo veel mogelijk onderzoeksobjecten vanuit deze visie te benaderen.

Toen het aankwam op een scriptieonderwerp wist ik meteen dat het over 'eten in de media' moest gaan en dan het liefst met een genderbewuste houding. Zo begon ik me af te vragen waarom de culinaire top nog steeds wordt gedomineerd door mannen, terwijl de meeste thuishoudsters vrouwen zijn. Ook op televisie zag ik een oververtegenwoordiging van mannen in kookprogramma's, terwijl vrouwelijke iconen als Julia Child en Martha Stewart aan de basis van dit genre staan. Het betreurde me dan ook dat één van de weinige vrouwelijke televisiekoks, Nigella Lawson, liever zelfbewust met de camera flirt dan dat ze haar podium gebruikt om baan te maken voor andere vrouwelijke collega's.

Na verkennend literatuuronderzoek werd ik positief verrast dat er een 'academisch veld' bestond over vrouwelijke televisiekoks waarin Nigella veelvuldig werd aangehaald. Vanaf dat moment had ik een onderzoeksobject. Nieuwsgierig, gemotiveerd en ietwat kritisch begon ik het onderwerp, dat maanden deel uit zou maken van mijn leven, verder te verkennen.

Mijn begeleidster, Clara Pafort-Overduin, beschreef mijn proces als een schip dat beetje bij beetje boven water komt: tussen de golven kan het af en toe even zoeken zijn, maar als de mast eenmaal boven is volgt de rest. Dat sprak mij wel aan, want van jongs af aan maakt zeilen deel uit van mijn leven. Dankzij Clara heb ik, tussen de golven door, mijn koers weten te houden. De stevige mast staat voor de kritische blik en onvoorwaardelijke steun van mijn ouders en zusje. Ik wil jullie bedanken voor alle hulp en motivatie. En tot slot is daar mijn rots in de branding: Chris, ik ben je dankbaar voor al je liefde en geduld de afgelopen maanden.

Samenvatting

Televisiekok Nigella Lawson is met haar voluptueuze verschijning en gewaagde presenteerstijl een gekende persoonlijkheid. Met name vanuit genderstudies is Nigella's identiteit als postfeministische vrouw op meerdere manieren geanalyseerd en geïnterpreteerd. Wat deze benaderingen en interpretaties gemeen hebben, is dat ze een relatie zoeken tussen het geanalyseerde object en de maatschappij waarin dit object is gemaakt. Het doel van dit onderzoek is nagaan of ik, met gebruik van een andere methode, tot een andere karakterisering van Nigella kom dan de postfeministische werken van Jenny Lawson, Charlotte Brunson en Joanne Hollows. Hiervoor maakte ik een formele analyse van Nigella als een personage binnen haar eigen televisieshow *Nigella Bites*.¹ In navolging van het neoformalistische gedachtegoed is Nigella geïnterpreteerd als personage binnen haar eigen show en worden er geen verbanden gelegd met sociale- en/of culturele systemen. Hiertoe is de volgende hoofdvraag geformuleerd: hoe worden de formele middelen storytelling, shotlengte, cameravoering en dialoog ingezet om Nigella Lawson als personage te construeren? Eerst is de narratieve vorm van het programma blootgelegd, waarna storytelling en de functie hiervan is geanalyseerd. Vervolgens is er per programmaonderdeel een patroon in shotlengte en cameravoering gevonden. Tot slot werd er nagegaan hoe de gesproken woorden bijdragen aan de karakterisering en hoe deze dialoog zich verhoudt tot storytelling, shotlengte en cameravoering.

Uit de analyse is gebleken dat elke aflevering uit terugkerende programmaonderdelen bestaat. De opbouw van de afleveringen kent drie niveaus van storytelling: het eerste niveau behelst opbouw van de aflevering als geheel, het tweede niveau de opbouw van de losse programmaonderdelen en het derde niveau is een nadere precisering van de programmaonderdelen en beslaat de momenten waarop Nigella iets over zichzelf vertelt, haar mening geeft of tips geeft. Door het gebruik van medium-shots en long-shots krijgen de kijkers toegang tot haar woon-/werkomgeving. Door big-close-ups en snelle shotwisselingen worden snelle handelingen duidelijk in beeld gebracht. Hiermee wordt de snelheid, behendigheit en het gemak waarmee Nigella zich in de keuken gedraagt benadrukt. Het zijn echter juist deze handelingen die de karakterisering die Nigella van zichzelf geeft, tegenspreken. Ze zegt onhandig en lui te zijn, maar haar handelingen geven vooral blijk van vindingrijkheid en (product)kennis. Door Nigella te construeren als een persoon die niet streeft naar perfectie, maar naar plezier en gemak, wordt ze niet als een afstandelijk onbereikbaar persoon neergezet, maar als iemand die de indruk geeft dicht bij de kijker te willen staan. Door haar woorden 'verbloemt' Nigella haar professionaliteit door alles voor te stellen als vanzelfsprekend, leuk en makkelijk, maar uit mijn formele analyse blijkt dat de cameravoering en shotlengte zichtbaar maken hoe kundig Nigella is. Dit leidt tot wat ik noem: 'de perfecte nonchalance', die Nigella uitdraagt.

Er kan gesteld worden dat mijn karakterisering van Nigella nagenoeg overeen komt met die van Brunson en Lawson. Het verschil is dat ik deze karakterisering duidelijk maak door middel van storytelling, shotlengte, shotsoorten en dialoog terwijl Brunson en Lawson zich op de mise-en-scène en dialoog hebben gefocust. Met de karakterisering van Hollows komt minder overeen. De uiteindelijke interpretatie van mijn resultaten komt met géén van deze artikelen overeen, omdat ik ervoor heb gekozen om binnen de mediatekst te blijven en mijn resultaten niet te verbinden aan sociale en/of culturele systemen of ideologieën.

¹ *Nigella Bites*, DVD, directed by Ben Warwick (1999; London, Channel Four Television Corporation, 2004).

Inhoud	
1. Inleiding	5
2. Positionering en Theoretisch kader	7
3. Analyse-aanpak en uitgangspunten	11
3.1 Analysemodel	12
4. Analyse	13
4.1 Narratieve vorm en storytelling	13
4.2 Narratieve vorm, shotlengte en shotsoorten	19
4.3 Dialoog en cameravoering	22
7. Conclusie	26
Geraadpleegde bronnen	31
Bijlage 1. Uitgeschreven tekst met storytelling aflevering 1	32
Bijlage 2. Legenda en grafiek met shotlengtes en shotsoorten	39
Bijlage 3: Legenda en grafiek shotlengtes en narratieve vorm	40
Bijlage 4: De tien langste shots van aflevering 1	41
Bijlage 5: De tien kortste shots van aflevering 1	42
Bijlage 6: WordSmith keywords	43
Bijlage 7: narratieve vorm en dialoog van aflevering 2 t/m 5	45
Verklaring intellectueel eigendom	54

1. Inleiding

Lekker eten in combinatie met vrouwelijke sensualiteit vormen de basis ingrediënten voor het (commerciële) succes van televisiekok Nigella Lawson. Zij is met haar voluptueuze verschijning en gewaagde presenteerstijl een gekende persoonlijkheid. Niet alleen in de gewone pers, maar ook in de academische literatuur wordt haar rol als sensuele vrouw in de keuken besproken. Met name vanuit genderstudies is haar televisiepersoonlijkheid als postfeministische vrouw op meerdere manieren geanalyseerd en geïnterpreteerd.²

Zo analyseerde Charlotte Brunsdon een fragment uit de tweede serie van *Nigella Bites* om na te gaan hoe de vervreemding van tweede-golf feministen zich uit in de populaire cultuur.³ Joanne Hollows ging voor haar receptieonderzoek van hetzelfde idee uit, maar haar interpretatie past in de traditie van cultural studies waarbij machtsverhoudingen centraal staan. Haar lezing bespreekt Nigella niet alleen in termen van gender, maar ook in termen van klasse. Een performatieve analyse van de kookshows van Nigella is gemaakt door Jenny Lawson. Zij baseert haar onderzoek op de voorbeelden en het gedachtegoed van Brunsdon en stelt dat Nigella's imago een performatieve constructie met een belangrijke paradox is: hoewel Nigella zegt dat ze verre van perfect is, spreekt haar performance dit tegen. Dit maakt Nigella een ideaalbeeld dat gelijktijdig herkenbaar is.⁴

Wat de bovengenoemde benaderingen en interpretaties van Nigella gemeen hebben, is dat ze een relatie zoeken tussen het geanalyseerde object en de maatschappij waarin dit object is gemaakt. Volgens David Bordwell worden er dan vaak op basis van hele smalle onderzoeksresultaten uitspraken gedaan over een sociaal, systeem, cultuur of ideologie. Bovendien wordt er volgens hem vaak vanuit een vooronderstelling gewerkt en worden er bewijzen gezocht om de vooronderstelling te bevestigen. Bordwell noemt dit soort benaderingen *Grand Theories*.⁵ Dit maakte mij nieuwsgierig naar de vraag of een neoformalistische analyse een andere interpretatie van Nigella zou opleveren. Hiervoor maak ik een formele analyse van Nigella als een personage binnen haar eigen serie televisieshows *Nigella Bites*.⁶

² Omdat de term postfeminisme centraal staat in de werken die de achtergrond vormen voor dit onderzoek, verdient deze nadere uitleg. Volgens Brunsdon zijn postfeministen vrouwen die behoren tot een derde generatie feministen en zich afzetten tegen het radicale onafhankelijkheidsdenken van de tweede generatie feministen. De term kent geen eenduidige definitie, maar het is duidelijk dat het postfeminisme staat voor een andere manier van denken over het vrouw-zijn dat is ontstaan door een veranderende populaire cultuur waarin persoonlijke expressie steeds vaker via (digitale) media gaat.

³ Charlotte Brunsdon, "Feminisme, Postfeminisme, Martha, Martha and Nigella," *Cinema Journal* 44 (2005): 113, accessed October 30, 2014, <http://www.jstor.org.proxy.library.uu.nl/stable/3661098>.

⁴ Jenny Lawson, "Food Legacies: Playing the Culinary Feminine," *Women & Performance: a journal of feminist theory* 21 (2011): 343, accessed October 30, 2014, <http://www.tandfonline.com.proxy.library.uu.nl/doi/abs/10.1080/0740770X.2011.624803#.VFlozWB0zIU>.

⁵ David Bordwell, "Contemporary Film Studies and the Vicissitudes of Grand Theory," in *Post-Theory Reconstructing Film Studies*, ed. Noël Carroll and David Bordwell (Wisconsin: The University of Wisconsin Press, 1996), 17.

⁶ *Nigella Bites*, DVD, directed by Ben Warwick (1999; London, Channel Four Television Corporation, 2004).

De benadering van David Bordwell is bedoeld voor de analyse van films, maar deze kan ook worden toegepast op televisie zoals televisiewetenschapper Jeremy Butler liet zien. Hij vertaalde het werk van Bordwell voor televisie en stelt hierin dat een mediatekst eerst gedeconstrueerd moet worden om de stijl ervan te begrijpen.⁷ Omdat het werk van Butler directe betrekking heeft op televisie, en omdat ik ook in ga op de stijl van de televisieserie, heb ik dit werk gebruikt voor mijn analyse. Het doel van dit onderzoek is nagaan of ik tot een andere karakterisering van Nigella kom dan de bovengenoemde postfeministische werken. Hiertoe is de volgende hoofdvraag geformuleerd: hoe worden de formele middelen storytelling, shotlengte, cameravoering en dialoog ingezet om Nigella Lawson als personage te construeren?

De volgende subvragen dragen bij aan beantwoording van de hoofdvraag: wat is de narratieve vorm van het programma? Met narratieve vorm bedoel ik het narratief van het format. Dit duid ik niet aan met de term format, omdat dit niet dekkend is voor hetgeen ik analyseer. Een format beschrijft de specifieke richtlijnen waaraan een programma moet voldoen, deze kunnen zelfs wettelijk beschermd zijn.⁸ Deze richtlijnen zijn zo uiteenlopend, dat ze buiten mijn onderzoeksveld vallen. Het doel van deze vraag is nagaan wat de opbouw van het programma is en wat de functie hiervan is in de karakterisering van Nigella.

De tweede subvraag is: waar is er sprake van storytelling; welke functie heeft dit in het geheel en welke rol speelt het in de karakterisering van Nigella? De volgende subvraag is: hoe dragen shotlengte en cameravoering bij aan de constructie van Nigella als personage? Het nut van deze subvraag kan gevonden worden in het boek *Film Art* van David Bordwell en Kristin Thompson. Hierin wordt er gesteld dat, onder andere, shotlengte en cameravoering bepalend zijn voor de manier waarop kijkers verwachtingen en betekenissen toekennen aan het narratief van een mediatekst. De makers van de mediatekst kunnen hierop inspelen en zo een specifiek beeld van een personage of situatie neerzetten.⁹ De laatste subvraag is: wat zijn de verschijningsvormen van dialoog en hoe wordt dialoog ingezet om Nigella te karakteriseren? Hierbij wordt er nagegaan hoe de gesproken tekst zich verhoudt tot Nigella's handelingen.

De analyses worden uitgevoerd op basis van het eerste seizoen *Nigella Bites*.¹⁰ Ik analyseer alle afleveringen van het eerste seizoen om na te gaan hoe storytelling zich manifesteert binnen de narratieve vorm. Vervolgens zoom ik in op de eerste aflevering genaamd *Fast Food* en analyseer hiervan de dialoog, shotlengte en cameravoering. Er is gekozen voor dit corpus omdat alle eerdere onderzoeken ook refereren aan het eerste en/of tweede seizoen van *Nigella Bites*, alleen analyseren geen van deze onderzoeken een gehele aflevering, maar slechts fragmenten hiervan. In verband met de beperkte omvang en middelen van mijn onderzoek is het niet mogelijk om de formele elementen van alle afleveringen te analyseren. Doordat het onderzoeksmateriaal overeen komt, is het mogelijk om een vergelijking te maken tussen de resultaten van mijn onderzoek en die van de eerder aangehaalde postfeministische werken. Deze vergelijking moet uiteindelijk verhelderen in

⁷ Jeremy Butler, *Television Style* (New York: Routledge, 2010), 6.

⁸ Marijke de Valck, "Make-overtelevisie: modegoeroes en magische transformaties," in *Televisiestudies*, Eds. Joke Hermes en Maarten Reesink (Den Haag: Boom Lemma, 2011), 163.

⁹ David Bordwell and Kirstin Thompson, *Film Art An Introduction* (New York: McGraw-Hill, 2014), 192.

¹⁰ *Nigella Bites*.

hoeverre mijn resultaten een andere karakterisering opleveren van Nigella.

Een uitgebreide toelichting op de deelvragen en het bijbehorende analysemodel zijn te vinden in hoofdstuk drie. Een overzicht en uitleg van de gebruikte literatuur is in hoofdstuk twee te lezen. In dit theoretisch kader wordt de context van het onderwerp geschetst en zal ik mij positioneren. In hoofdstuk vier wordt er overgaan op de interpretatie van de analyseresultaten. Dit gebeurt in drie delen: de narratieve vorm wordt samen met de storytelling behandeld en daarna wordt dit met de shotlengtes in verband gebracht. Hierna ga ik in op de dialoog en shotsoorten. Tot slot zal de hoofdvraag worden beantwoord, vergelijk ik mijn resultaten met de drie postfeministische werken en worden er suggesties gedaan voor vervolgonderzoek.

2. Positionering en theoretisch kader

In dit hoofdstuk wordt dieper ingegaan op de postfeministische werken die zijn aangehaald in de inleiding, omdat zij de theoretische context vormen waartegen mijn onderzoek zich verhoudt. Vanuit genderstudies -de discipline waar de postfeministische werken uit voortkomen- wordt onder andere onderzoek gedaan naar representatie en positie van vrouwen in de populaire cultuur, waar kookshows een deel van uitmaken. De auteurs van alle drie de werken stellen dat Nigella kenmerken vertoont die passen binnen het postfeminisme. In ieder artikel worden de kenmerken 'vervreemding' en 'desidentificatie' met het traditionele feminisme genoemd. Joanne Hollows vult dit aan met het kenmerk ingecalculeerd hedonisme.¹¹ Jenny Lawson herkent ook de vervreemding en desidentificatie, maar ziet ook een performatieve constructie waarmee Nigella zich neerzet als manier om aanspraak te maken op kenmerken van het postfeminisme. Deze drie onderzoeken en de daaropvolgende argumentatie voor de bovengenoemde kenmerken worden in de volgende alinea toegelicht.

Charlotte Brunsdon analyseerde de televisie-identiteit van Nigella. De motivatie voor dit onderzoeksobject komt voort uit Brunsdon's fascinatie voor Martha Stewart's perfectie en precisie. Brunsdon is kritisch op de Stewart's mate van post-feminisme, omdat deze presentatrice een autoriteit is in wat ze historisch geacht - of zelfs geboden wordt - te doen (koken en het huishouden). In haar artikel geeft Brunsdon drie voorbeelden waaruit, volgens haar, blijkt dat de invulling van de rol van 'vrouw-in-de-keuken' door de tijd heen is veranderd. Het eerste voorbeeld is Martha Rosler. Zij maakte in 1975 een videotape genaamd **THE SEMIOTICS OF THE KITCHEN** waarin ze zonder uiterlijke verzorging in de keuken staat terwijl ze vol woede en ironie het alfabet opnoemt en bij iedere letter een passend voorwerp uit de keuken pakt. Dit had niets te maken met koken, maar met het afzetten tegen de positie van de vrouw in de keuken. Dit is volgens Brunsdon een klassiek product van de tweede feministische golf, omdat het indruist tegen het beeld van die tijdsgeest dat de vrouw in de keuken thuis hoort. Het is deze uiting van Rosler die Brunsdon aanhaalt als voorbeeld van desidentificatie met het beeld van de 'vrouw-in-de-keuken' van die tijd. Hierop volgt de 'perfecte huisvrouw' Martha Stewart die bekend is geworden met haar shows waarin ze instructies geeft over het huishouden en koken. Brunsdon vraagt zich

¹¹ Joanne Hollows, "Feeling Like a Domestic Goddess: Postfeminism and Cooking," *European Journal of Cultural Studies* 6 (2003): 185, accessed October 30, 2014, <http://ecs.sagepub.com.proxy.library.uu.nl/content/6/2/179>.

af hoe feministisch het is om als vrouw carrière te maken van een historisch opgelegde vrouwentaak. Hierin ziet Brunsdon een tweede desidentificatie, namelijk met het traditionele feminisme van Rosler. Tenslotte geeft Brunsdon Nigella Lawson als voorbeeld van de ontwikkeling van de positie van de vrouw en haar houding in de keuken. Nigella's performance staat haaks op die van Marta Stewart, omdat Nigella zichzelf niet neerzet als 'perfect' en kookt voor haar eigen plezier; niet voor het plezier van anderen. Nigella's identiteit is dus een resultaat van haar eigen tijdsgeest, die zich desidentificeert met Martha Stewart.¹²

Joanne Hollows ging voor haar analyse van hetzelfde idee uit als Brunsdon, namelijk dat de postfeministische identiteit van Nigella een historisch construct is. De interpretatie van Hollows wijkt echter af van die Brunsdon en past in de traditie van cultural studies. Waar Brunsdon de postfeministische identiteit tussen feminisme en vrouwelijkheid onderzocht, focust Hollows zich op het gebied tussen de feminist en de huisvrouw.¹³ Zij gaat in het bijzonder in op kenmerken van sociale klassen.¹⁴ Hiervoor haalt zij voorbeelden aan van de mise-en-scène en de dialoog van fragmenten uit beide series en teksten uit Nigella's kookboeken.¹⁵ Hollows concludeert dat Nigella's leven lijkt op dat van een werkende moeder uit de nieuwe-middenklasse. Het plezier dat Nigella heeft in het koken en eten noemt Hollows een uiting van 'ingecalculeerd hedonisme'. Volgens Hollows is dit zelfplezier kenmerkend voor de nieuwe-middenklasse en het postfeminisme. Deze karaktersering staat in schril contrast met het ethos van vroegere televisiekoks zoals Julia Child en Delia Smith, wier kookprestaties louter het plezier van het gezin of de man dienden. Hierin is ook het kenmerk dat Brunsdon detecteerde te herkennen; namelijk de vervreemding van het traditionele feminisme.¹⁶

Jenny Lawson verkent de rol van de 'culinaire vrouw' binnen de beeldende kunst en populaire cultuur.¹⁷ Hierbij wordt er gefocust op de manier waarop er invulling wordt gegeven aan de rol van de 'culinaire vrouw' door mediapersoonlijkheden en beeldend kunstenaars.¹⁸ Ze maakte hiervoor een performatieve analyse van Nigella. Op basis van fragmenten uit haar kookboeken televisieshows doet Jenny Lawson uitspraken over representaties van eten in combinatie met het vrouw-zijn binnen de populaire cultuur.¹⁹ Ze vergeleek Nigella's woorden met haar daden en detecteerde tegenstrijdigheden: Nigella handelt niet naar wat ze over zichzelf zegt. Als werkende moeder zorgt ze voor twee kinderen en bereidt ze de

¹² Brunsdon, "feminism, postfeminism," 114.

¹³ Hollows, "Feeling Like a Domestic Goddess," 180.

¹⁴ Ibidem, 181.

¹⁵ Ibidem, 180.

¹⁶ Brunsdon, "feminism, postfeminism," 112.

¹⁷ Volgens Jenny Lawson staat de 'culinary feminine' voor een representatie en constructie van vrouwelijkheid waarbij eten het medium is. Jenny Lawson, "Food Legacies: Playing the culinary feminine," *Women & Performance: a journal of feminist theory* 21 (2011):338, accessed October 30, 2014, <http://www.tandfonline.com.proxy.library.uu.nl/doi/abs/10.1080/0740770X.2011.624803#.VFlozWB0zIU>.

¹⁸ Ibidem, 338.

¹⁹ Ibidem, 337.

maaltijden voor haar gezin en vrienden. Tegelijkertijd zegt Nigella dat ze lui, onhandig, rommelig en imperfect is. Dit maakt Nigella een ideaalbeeld dat toch herkenbaar is voor veel vrouwen.²⁰ Deze paradox is, volgens Lawson, bewust gecreëerd om haar shows aantrekkelijker te maken. Hierdoor begeeft Nigella zich op de grens van het postfeminisme en de ouderwetse huisvrouw. Aanvullend stelt Lawson dat de vrijheid om beide vormen van vrouwelijkheid uit te dragen een kenmerk is voor het postfeministisch gedachtegoed waar Nigella aan binnen past.²¹

Naast de postfeministische werken zijn er ook psycho-analytische lezingen van Nigella. Zo zagen zowel Andrew Chan als Richard Magee overeenkomsten tussen Nigella's kookshows en pornografie. Chan stelt dat beide genres de zintuigen van de kijker verleiden, terwijl het getoonde beeld onrealistisch is.²² Richard Magee ziet kookboeken en –shows eveneens als onrealistisch.²³ Hij vergelijkt hiervoor het strakke, gecontroleerde werk van Martha Steward met de nonchalante, rustieke aanpak van Nigella.²⁴ Hij concludeert dat deze ogenschijnlijke tegenpolen één ding gemeen hebben: het resultaat is altijd onhaalbaar en dus zijn zowel pornografie als kookshows onrealistisch.²⁵

Zoals beschreven in de inleiding noemt David Bordwell dergelijke beredeneringen *Grand Theories*. In zijn boek *Post Theory* formuleerde hij hier kritiek op, omdat men hierbij een theorie (een vooronderstelling) toepast op een film (hier: tv-serie), in plaats van de film eerst te analyseren en daarna een theorie te vormen.²⁶ Deze werkwijze is ook terug te vinden in de eerder aangehaalde postfeministische werken. Joanne Hollows focust zich op de verbale en geschreven uitingen van Nigella. Dit doet ze op basis van Nigella's kookboeken en televisieshows. Op welke manier welke shows en boeken worden geanalyseerd wordt niet verhelderd, maar uit het onderzoek valt op te maken dat ze voornamelijk het kookboek *How to Be a Domestic Goddess* heeft geanalyseerd en tussendoor citaten aanhaalt uit televisieshows, waaronder enkele afleveringen uit *Nigella Bites*. In dit onderzoek citeert Hollows verschillende uitingen van Nigella, die passen bij de problematiek die kenmerkend is voor de vrouwelijke-werkende klasse om aan te tonen dat Nigella hier deel van uitmaakt.²⁷

Charlotte Brunsdon gaat in op de mise-en-scène en de dialoog van één fragment uit de serie *Nigella Bites* om te bewijzen dat de identiteit van Nigella deel uitmaakt van het

²⁰ Ibidem, 353.

²¹ Ibidem, 356.

²² Andrew Chan, " 'La grande bouffe'," *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* 3 (2003): 50, accessed October 30, 2014, <http://www.jstor.org.proxy.library.uu.nl/stable/10.1525/gfc.2003.3.4.46>.

²³ Richard Magee, "Food Puritanism and Food Pornography: The Gourmet Semiotics of Martha and Nigella," *Americana* 6 (2007): 28, accessed October 30, 2014, http://www.americanpopularculture.com.proxy.library.uu.nl/journal/articles/fall_2007/magee.

²⁴ Ibidem, 26.

²⁵ Ibidem, 34.

²⁶ D. Bordwell, "Contemporary Film Studies," 11.

²⁷ Hollows, "Feeling Like a Domestic Goddess," 186.

postfeminisme.²⁸ Ze heeft een performatieve analyse uitgevoerd, maar de gebruikte methode wordt niet vermeld. Jenny Lawson stelt, op basis van citaten uit kookshows, dat de performatieve constructie van Nigella als anti-supervrouw juist leidt tot haar imago als supervrouw.²⁹ Deze performatieve constructie onderzocht ze door de woorden van Nigella uit haar kookboeken en kookshows te analyseren en ze betreft daarbij ook de historie van vrouwelijke culinaire boegbeelden. Alle drie de auteurs spreken over een mate van herkenbaarheid/identificatie van vrouwen met Nigella Lawson. David Bordwell vindt uitspraken over identificatie problematisch omdat de definitie van de term en de functie ervan nooit eenduidig zijn geformuleerd.³⁰ Televisiewetenschapper Jeremy Butler stelt, net als Bordwell, dat een mediatekst gedeconstrueerd moet worden om deze nauwkeurig te kunnen analyseren.³¹

Een voorbeeld van zo'n deconstructie staat in het werk van Keri en Kelsi Matwick. Zij analyseerden de formele structuur van verhalende vertellingen en de geloofwaardigheidsstrategieën van televisiekoks. Dit deden zij op basis van verschillende kookinstructieshows van Cooking Channel en *Food Network*, die zijn opgeslagen, bekeken en getranscribeerd.³² De auteurs detecteerden dat er tijdens de kookinstructies persoonlijke verhalen worden verteld. Hierin stelt de televisiekok zich gelijk aan de kijkers, terwijl er geen afbreuk wordt gedaan aan zijn of haar autoriteit. Dit fenomeen analyseerde zij met behulp van de concepten *synthetic personalization* en *storytelling*.³³ Volgens de auteurs dragen deze twee concepten bij aan een persoonlijke band met de kijker, waardoor de geloofwaardigheid van de chef wordt vergroot en de autoriteit blijft bestaan.³⁴ Keri en Kelsi Matwick leggen geen verbanden met ideologieën of grotere sociale systemen, zoals Brunsdon, Lawson en Hollows wel doen. In deze scriptie zal ik, net als de gezusters Matwick, op zoek gaan naar *storytelling*, omdat hierin persoonlijke verhalen worden verteld. In deze persoonlijke verhalen zal Nigella iets over zichzelf vertellen, waardoor er wordt bijgedragen aan haar karakterisering. In het volgende hoofdstuk wordt toegelicht welke methode hiervoor gebruikt zal worden.

In navolging van David Bordwell en Jeremy Butler zal ik een formele analyse maken en de show deconstrueren om Nigella als personage te begrijpen en interpreteren binnen de

²⁸ Brunsdon, "Feminism, Postfeminism," 114.

²⁹ Lawson, "Playing the Culinary Feminine," 343.

³⁰ Bordwell, "Contemporary Film Studies," 17.

³¹ J. Butler, *Television Style* (New York: Routledge, 2010) 6.

³² *Ibidem*, 153,

³³ Synthetic personalization is een term van Normal Fairclough. Het beschrijft het individueel adresseren van een massa mensen door massamedia. Er wordt een band gecreëerd door discursieve technieken zoals zelfpresentatie, het gebruik van een aanspreekvorm in de tweede vorm en het vertellen van herkenbare verhalen. Keri Matwick and Kelsi Matwick, "Storytelling and Synthetic Personalization in Television Cooking Shows," *Journal of Pragmatics* 71 (2014): 152, Accessed October 30, 2014, <http://www.sciencedirect.com.proxy.library.uu.nl/science/article/pii/S0378216614001544>.

³⁴ Matwick and Matwick, "Storytelling," 154.

kaders van haar televisieshow. Hiermee onderscheid ik mij van de eerder genoemde auteurs, die Nigella zien als een illustratie van grotere sociale en culturele systemen.

3. Analyse-aanpak en uitgangspunten

Om uitspraken te doen over Nigella als personage binnen haar show worden vier elementen geanalyseerd: storytelling, shotlengte, cameravoering en dialoog. Om storytelling te kunnen vaststellen en analyseren moet er eerst worden nagegaan hoe de narratieve vorm van het programma in elkaar zit. Als aanvulling hierop wordt er onderzocht in hoeverre de shotlengte het ritme van de narratieve vorm en storytelling worden bepaald. Daarna kunnen er uitspraken worden gedaan over de functie van storytelling en shotlengte in de karaktersering van Nigella. In dit hoofdstuk wordt de analyse-aanpak gepresenteerd en verantwoord, waarna het analysemodel volgt.

De methode voor de analyse van storytelling geschiedt op basis van het werk van Keri en Kelsi Matwick. Zij voerden hun analyse uit met behulp van het model van Labov.³⁵ Het model van Labov komt oorspronkelijk uit de literatuurwetenschap en is opgesteld omdat hij hiermee de manier waarop persoonlijke ervaringen uit het verleden (dit noemt Labov 'narratief') kan ordenen.³⁶ Keri en Kelsi Matwick gebruiken dit model, omdat het veelvuldig gebruikt is in onderzoek naar geschreven teksten, waaronder kookboeken. Omdat een groeiend aantal kookboekauteurs ook televisieshows heeft en vice versa zagen de auteurs een reden om dit model ook te gebruiken voor het analyseren van een kookshow.

Labov stelt dat de volgorde van het brengen van een narratief doorgaans bestaat uit zes bouwstenen van storytelling: *orientation* (context creëren), *abstract* (samenvatting van wat komen gaat), *complicating actions* (verloop van het verhaal), *resolution* (eind van het verhaal), *evaluation* (teruggrijpen op belangrijke punten, vaak op basis van gevoelens) en *coda* (verbindt het verhaal met het heden).³⁷ Keri en Kelsi Matwick zijn zich ervan bewust dat ze een model uit de literatuurwetenschappen gebruiken voor een televisieprogramma en hebben hun studie daarom uitgebreid met een analyse van non-verbale communicatie.

Met behulp van het model van Labov wil ik, in navolging van de gezusters Matwick, de bouwstenen van storytelling blootleggen. Hierbij ga ik echter niet in op non-verbale communicatie en *synthetic personalization*. Mijn scriptie heeft namelijk als doel het onderzoeken van een karakterisering, terwijl Keri en Kelsi Matwick ingingen op de formele structuur van vertellingen en de constructie van geloofwaardigheid. Daarbij behelst mijn onderzoek een ander type kookshow. Waar deze auteurs ingingen op kookinstructieshows, ga ik met *Nigella Bites* in op een variant hiervan. Deze serie heeft namelijk ook kenmerken van reality en lifestyle. Omdat deze genres juist veel van het leven en karakter van een personage tonen, hoop ik in dit type kookshow storytelling te vinden. Als de storytelling is geanalyseerd, wordt er ingegaan op de dialoog en wat dit over Nigella's karakter zegt. Monika Bednarek maakte in haar boek *The Language of Fictional Television* een tekstuele analyse van de gesproken woorden uit fictionele televisieseries om na te gaan hoe dit

³⁵ Matwick and Matwick, "Storytelling," 153.

³⁶ W. Labov, "Oral narratives of personal experience," in *Cambridge encyclopedia of the language sciences*, ed. Patrick C. Hogan (Cambridge: Cambridge University Press, 2008), 2.

³⁷ Ibidem, 153.

verschilt van 'natuurlijke' gesprekken en hoe dit bijdraagt aan drama en personage-identiteit.³⁸ Zij stelt dat de gesproken woorden in televisieseries het karakter van een personage onthullen.³⁹ Bednarek gaat in op gescipte series, omdat de dialoog hierbij van tevoren is bedacht waardoor er een specifiek personage kan worden neergezet.⁴⁰ Nigella claimt dat haar uitspraken niet gescipt zijn, maar desondanks vormen zij wel een beeld van haar karakter.⁴¹ Deze karakterisering maak ik door alle gesproken tekst uit de eerste aflevering van het seizoen te analyseren.

David Bordwell en Kristin Thompson stellen in hun boek *Film Art* dat onder andere shotlengte en cameravoering bepalend zijn voor de manier waarop kijkers verwachtingen en betekenissen toekennen aan het narratief van een mediatekst. De makers van de mediatekst kunnen hierop inspelen en zo een specifiek beeld van een personage of situatie neerzetten.⁴² In mijn analyse wordt daarom nagegaan in hoeverre Nigella's woorden worden ondersteund door het camerawerk

3.1 Analysemodel

Hieronder volgt het plan van uitvoering van de analyses. Er wordt per subvraag aangegeven hoe deze bijdraagt aan de beantwoording van de hoofdvraag en welke methode hierbij wordt gebruikt.

Wat is de narratieve vorm van het programma?

Om na te gaan hoe Nigella als personage wordt geconstrueerd, zal ik eerst uitzoeken wat haar handelingen zijn in de verschillende onderdelen van het programma. Hiervoor wordt iedere scène van alle afleveringen bestudeerd. Ik noteer precies wat er per scène gebeurt om zo de programmaonderdelen te kunnen benoemen en hier een patroon in te kunnen vinden. Dit patroon zal de narratieve vorm van het programma omschrijven.

Waar is er sprake van storytelling; welke functie heeft dit in het geheel en welke rol speelt het in de karakterisering van Nigella?

Ik kijk de eerste aflevering nogmaals en noteer waar er sprake is van storytelling. Als ik de blokken storytelling heb gevormd, herbekijk ik de aflevering om na te gaan wat de functie hiervan is binnen de narratieve vorm en hoe dit bijdraagt aan een karakterisering van Nigella.

Hoe dragen shotlengte en cameravoering bij aan de constructie van Nigella als personage?

Met deze subvraag ga ik dieper in op de camerapositie en shotlengte. Omdat Bordwell en Thompson cameravoering en shotlengte als relevant onderdeel van een karakterisering zien, zal ik deze formele elementen per scène analyseren. Hiermee wil ik onderzoeken in hoeverre zij bijdragen aan de karakterisering van Nigella als personage. Deze analyse voer

³⁸ M. Bednarek, *The Language of Fictional Television: Drama and Identity* (London: Continuum, 2010), 1.

³⁹ Ibidem, 97.

⁴⁰ Ibidem, 24.

⁴¹ Shibani Bedi, no date, "Nigella Lawson: The food guide," accessed 11-05-2015, <http://wonderwoman.intoday.in/story/nigella-lawson-the-food-guide/1/92082.html>.

⁴² D. Bordwell and K. Thompson, *Film Art An Introduction* (New York: McGraw-Hill, 2014), 192

ik uit met Cinematics.⁴³ Met behulp van dit programma is het mogelijk om shotlengtes te meten. Daarnaast kunnen er variabelen worden ingevoerd zoals shotsoorten of namen van programmaonderdelen. Het programma is ontworpen om precieze uitspraken te kunnen doen over de stijl van een televisieprogramma of film. Hiervoor laad ik de aflevering *Fast Food* in Cinematics en pauzeer deze na iedere shotwisseling. Het programma telt zo het aantal shots en de duur van ieder shot. Tijdens het pauzeren voer ik gelijk in om welk soort shot het gaat. Hiermee verkrijg ik overzicht van de gebruikte shotsoorten. Zo wordt de camera afstand per shot geregistreerd. Daarna doe ik een tweede meting met Cinematics; dit keer verander ik de variabelen van de shotsoorten in de programmaonderdelen. Zo wordt er visueel gemaakt hoe het programma is opgebouwd en hoe de shotlengte zich hierbinnen ontwikkeld. Het programma geeft vervolgens statistieken en grafieken van de meting. Door deze data naast de storytelling en dialoog te leggen, hoop ik na te kunnen gaan hoe shotlengte en cameravoering bijdragen aan de karakterisering van Nigella.

Op welke manier is er sprake van dialoog en hoe wordt deze ingezet om Nigella te karakteriseren?

Om deze vraag te beantwoorden, zal ik de verbale uitingen van de eerste aflevering analyseren. Ik schrijf de volledige aflevering uit en verzamel de stukken tekst waarin Nigella iets over zichzelf zegt, zo hoop ik de persoonlijke kenmerken van Nigella te specificeren. Dit heb ik grotendeels al gedaan voor de analyse van storytelling, maar voor deze subvraag zal ik de gehele aflevering transcriberen.

Ik zal mijn analyses in drie delen presenteren. Als eerste wordt er naar storytelling binnen de narratieve vorm gezocht, vervolgens ga ik na hoe de shotlengte zich verhoudt tot deze narratieve vorm en storytelling. Tenslotte breng ik camera-afstand in verband met dialoog. In de conclusie voeg ik de resultaten en interpretaties samen om zo tot een karakterisering van Nigella te komen.

4. Analyse

In deze paragraaf wordt de narratieve vorm van het programma geanalyseerd. Dit gebeurt op basis van alle afleveringen van het eerste seizoen *Nigella Bites*. Aanvullend hierop wordt de storytelling geanalyseerd, waarbij gebruik wordt gemaakt van het model van Labov. Hiervoor is alleen de eerste aflevering geanalyseerd. Zoals beschreven in hoofdstuk drie, hangt storytelling nauw samen met dialoog. Ik zal dan ook- bij gelegenheid - ingaan op de dialoog. In paragraaf 4.3 wordt gedetailleerd ingegaan op de relatie tussen dialoog en cameravoering.

§4.1 Narratieve vorm en storytelling

De show kent zeven blokken. Het grootste blok is de kern van de show die uit vaste onderdelen bestaat. De volgorde van deze onderdelen verschilt per show (hier kom ik later op terug). De grote lijn van de show ziet er in een schema als volgt uit:

Figuur 1: grote lijn storytelling opbouw show:

- 1 Begintune (*animatie*)
- 2 Introductiepraatje Nigella: **oriëntation** (*intro*)
- 3 Tune animatie met in beeld het thema: **abstract** (*animatie*)

⁴³ <http://www.cinematics.lv/>.

4 Kern van de show: *kookinstructie*(4A), *sfeerbeelden* (4B)

vriezer (4C1) en/of *voorraadkast*(4C2) **contemplating actions** (*kern*)

5 Scène met etende mensen na laatste kookinstructie: **resolution** (*laatste eetscène*)

6 Aftiteling die tijdens de slotscène start: **evaluation** (*aftiteling*)

7. Slotscène van nachtelijke hap: **coda** (*slotscène*)

Gedurende de rest van deze scriptie wordt er verwezen naar de cijfers en/of cursief gedrukte benamingen van de programmaonderdelen, zoals hierboven is te zien. Op basis van deze analyse zijn er drie niveaus van storytelling te onderscheiden: het eerste niveau is storytelling van de show als geheel zoals aangeduid in figuur 1. De kookinstructie (4a) kent een eigen storytelling als programmaonderdeel, dit is het tweede niveau. De storytelling binnen een programmaonderdeel is het derde niveau.

Iedere aflevering begint met dezelfde tune inclusief animatie (1). Deze bestaat uit korte shots van verschillende, animaties in penseelstrepen van keukenartikelen, een vrouwelijk gezicht en een vrouwelijk figuur dat kookhandelingen uitbeeldt. De vrouw in de animatie is niet herkenbaar als Nigella. Na tien seconden verschijnen de woorden 'Nigella Bites' in beeld en daarna volgen wederom geanimeerde shots. Hieronder staan vier frames uit de animatie: het openingsshot, een keukenartikel, de woorden 'Nigella Bites' en een kookhandeling. Na het introductiepraatje van Nigella verschijnt het thema van de aflevering in beeld (naast de vier frames weergegeven). Het doel van deze animatie is het herkenbaar maken van het begin van de show en het concreet presenteren van het thema.



Direct na de animatie komt Nigella in beeld en begint de introductie (2). Ze geeft een persoonlijke inleiding van het thema van de aflevering. In dit introductiepraatje zijn te weinig van Labov's bouwstenen aanwezig om te kunnen spreken van storytelling. De functie hiervan is het presenteren van beloftes en het uitspreken van Nigella's visie op het thema (in §4.2 meer hierover). Zo is de belofte van de aflevering *Fast Food*: 'minimum effort for maximum pleasure'. De kern van de show toont vervolgens hoe deze beloftes worden waargemaakt.

De namen van de thema's kunnen worden geïnterpreteerd als categorisering van de gerechten. Zo toont de eerste aflevering (*Fast Food*) snelle en gemakkelijke gerechten. De andere thema's zijn *Entertaining* (uitpakken en koken voor groepen), *Family* (familierecepten en samen koken), *Home Alone* (eenvoudig koken voor één of twee) en *Weekend* (ontspanning en comfort food). Deze thema's kunnen binnen de tijdsgeest worden gezien als herkenbare situaties voor werkende vrouwen.

Na het introductiepraatje volgt een tweede openingstune met animatie (3). Hierin wordt het thema concreet gemaakt doordat het in letters in beeld wordt gebracht. In de volgende alinea's ga ik dieper in op de kern van het programma, te beginnen met de

kookinstructies (4A), daarna de sfeerbeelden (4B) en tot slot de scènes bij de vriezer (4C1) en koelkast (4C2).

Zoals eerder beschreven kennen alleen de kookinstructies storytelling als geheel (niveau twee). Hieronder is de storytelling van de derde kookinstructie schematisch weergegeven. In de bijlage staan de drie overige kookinstructies uitgeschreven en ingedeeld in storytelling.

Figuur 2: storytelling van kookinstructie in zijn geheel

<p>Orientation: We all know about making peas, but as an ingredient in cooking, you can use it in so many ways.</p> <p>Abstract: But for me most importantly is my upmarket mushy peas. And with my mushy peas it has to be salmon filets fried with bacon.</p> <p>Contemplating actions: daadwerkelijke kookinstructie</p> <p>Resolution: So all you have to do now is add this to the salmon and you'll see how beautiful the green of the peas looks against that corally pink of the salmon.</p> <p>Evaluation: I don't go in for picture perfect presentation, as you might have noticed, but I love just the beautiful colours of food. Oh that sounds terrible but I do.</p> <p>Coda: All you need is a fork and you eat it in front of the television</p>

In figuur 3 staat hoe er in de *resolution*, *evaluation* en *coda* van figuur 2, behalve het einde van de storytelling op niveau twee, ook een storytelling op zich vormen (niveau drie).

Figuur 3: storytelling tijdens de kookinstructie (4A)

<p>Orientation: So all you have to do now is add this to the salmon.</p> <p>Abstract: and you'll see how beautiful the green of the peas looks against that corally pink of the salmon.</p> <p>Complicating actions: I don't go in for picture perfect presentation, as you might have noticed</p> <p>Resolution: but I love just the beautiful colours of food.</p> <p>Evaluation: Oh that sounds terrible, but I do</p> <p>Coda: All you need is a fork and you eat it in front of the television</p>

Deze stukjes storytelling van het derde niveau hebben als kenmerk dat Nigella hierin altijd haar eigen ervaring, mening of handigheidje beschrijft. Een voorbeeld van zo'n handigheidje staat in figuur 4.

Figuur 4: storytelling van persoonlijke ervaring/mening/tip van Nigella tijdens kookinstructie

<p>Abstract: Now chili.</p> <p>Oriëntation: Trust me I'm not a doctor. The reason I'm wearing these for my deseeding operation is because it's the best way, if unglamorous, I can think of off stopping myself burning my face or my eyes later.</p> <p>Contemplating Actions: I am now showering the whole of the kitchen with seeds. lucky I don't have a dog. Actually I do have a dog. The dog's away though.</p> <p>Resolution: If you want to, I mean if you like this really hot, leave the seeds in.</p> <p>Evaluation: But I think, only do that if you're dining with someone you are intimate with.</p> <p>Coda: And now i'm going to disrobe, derubber.</p>
--

De functie van de storytelling op het tweede en derde niveau is het schetsen van een karakterisering van Nigella (hierover meer in §4.3). In deze blokjes vertelt ze immers iets over zichzelf. De functie van de kookinstructie als programmaonderdeel is het waarmaken van Nigella's belofte uit het introductiepraatje. Hier toont ze namelijk hoe ze snel en gemakkelijk gerechten maakt.

Het tweede onderdeel van de kern van de show zijn de sfeerbeelden (4B). Er zijn

twee types sfeerbeelden te onderscheiden: de sfeerbeelden van Nigella's dagelijks leven en de sfeerbeelden van etende mensen. Alle sfeerbeelden bestaan uit vluchtige shots van verschillende activiteiten waarbij de kijker niet direct wordt geadresseerd. Hierin is geen storytelling te herkennen, maar ze hebben wel drie duidelijke functies binnen de narratieve vorm: ze duiden een tijdsverloop aan, hebben een illustratieve functie doordat ze Nigella's leven verbeelden en ze vormen een context voor de kookinstructies (zowel vóór als ná het koken). Hierin ziet de kijker hoe Nigella's gerechten tot zijn recht komen (dit varieert per thema van de aflevering). De volgorde waarin de sfeerbeelden en kookinstructies elkaar afwisselen, is iedere aflevering anders. De wijze waarop de sfeerbeelden worden ingezet en de illustratieve functie hiervan blijven echter hetzelfde.

Het tijdsverloop wordt duidelijk omdat de sfeerbeelden activiteiten tonen die bij een specifiek dagdeel horen. Zo stopt Nigella de kinderen in bed, maakt ontbijt voor ze of doet ze in bad. Hierdoor is er een overdag (met de kinderen) en een avond (als de kinderen op bed liggen). Binnen de sfeerbeelden is het lastiger om tijdsverloop van de activiteiten in te schatten, omdat ze zeer vluchtig zijn.

Ten tweede zijn de sfeerbeelden illustratief, omdat ze verbeelden hoe Nigella zich in het dagelijks leven beweegt. Dit geldt in grote mate voor sfeerbeelden van het type één en in mindere mate voor type twee. Zo tonen de sfeerbeelden van de aflevering *Fast Food* een gehaaste lunch met schoolvriendjes genaamd: *The exhausted mothers' teatime special* (figuur 5). Hier gaan de sfeerbeelden van type één over in de kookinstructie, waarna de kookinstructie weer overgaat in sfeerbeelden van type twee. Deze kookinstructie is dus 'verweven' met de sfeerbeelden. Eerst wordt de context voor de kookinstructie geschetst en na de kookinstructies zien we de etende mensen. Opvallend is dat deze kookinstructie erg kort is en de cinematografische kenmerken van de sfeerbeelden aanwezig blijft. In deze scène wordt nauwelijks gesproken. Alle aanwezige tekst is op te delen in Labov's zes bouwstenen van storytelling:

Figuur 5: storytelling van de korte kookinstructie die is verweven met de sfeerbeelden ervoor en erna

<p>Abstract: This is the exhausted mothers teatime special.</p> <p>Oriëntation: Jar of tomato sauce, water and rice.</p> <p>Contemplating actions: And what this makes is a really lovely tomato and rice soup.</p> <p>resolution: Takes ten minutes if you use Basmati</p> <p>evaluation: and you don't do anything.</p> <p>Coda: That's me.</p>

De derde functie van de sfeerbeelden is het vormen van een context vóór en na het eten. Hierbij wordt er getoond hoe Nigella zich stressvrij voorbereid op de maaltijd, deze kookt en vervolgens (al dan niet in gezelschap) eet. Dit type sfeerbeelden illustreert Nigella's ideale omstandigheden waarin de maaltijd moet worden gemaakt en genuttigd waardoor het gerecht volledig tot zijn recht komt. In het geval van *The exhausted mothers' teatime special* van figuur 5 is de context een snelle maaltijd na school. De sfeerbeelden tonen hoe Nigella haar dochter ophaalt van school. De context is hiermee: na school. Tijdens de kookinstructie spreekt Nigella de kijker direct aan. Als ze de borden uitdeelt gaan de sfeerbeelden weer verder. Hierbij wordt de context van het opeten getoond, namelijk: Nigella's dochter die met twee anderen aan het eten is terwijl ze hun schooluniform nog aan hebben. De sfeerbeelden maken aanspraak op het invullingsvermogen van de kijker, omdat de beelden zelf niet alles tonen. Ze geven zeer beperkte informatie. Zo zien we Nigella haar dochter ophalen, maar thuis zitten er nog twee kinderen aan tafel die duidelijk jonger zijn dan dochter Mimi. Het

wordt niet duidelijk waarom deze twee kinderen mee-eten en waar ze vandaan komen. Hierdoor lijkt het alsof de compleetheid van de informatie ondergeschikt is aan het creëren van een sfeer en/of karakterisering van Nigella.

De laatste twee onderdelen van de kern van het programma zijn de voorraadkast- en vriezerscènes (4C1 en 4C2). Hierin wordt aandacht besteed aan de producten die Nigella in huis heeft. In *Fast Food* komen zowel de voorraadkast als de vriezer aan bod. Deze scènes bestaan volledig uit blokken storytelling van het derde niveau, maar kennen geen eigen storytelling als programmaonderdeel. In figuur 6 staat de storytelling van de voorraadkastscène uit aflevering één. De storytelling van de gehele aflevering, dus ook de vriezerscène, staat in bijlage 1. Door deze ontboezemingen leert de kijker Nigella's karakter en smaakvoorkeuren kennen. Een andere functie van deze programmaonderdelen is het geven van tips aan de kijker om hetzelfde gemak als Nigella te ervaren en hoe de vriezer en voorraadkast hierbij kunnen helpen. Na deze scènes volgt altijd een kookinstructie, waarbij ze producten uit haar voorraadkast of vriezer gebruikt. Zo bedenkt Nigella in de aflevering *Fast Food* drie desserts waarvoor ze niet uit huis hoeft: roomijs uit de vriezer met drie verschillende toppings uit haar voorraadkast. Voor de kookinstructie na de vriezerscène gebruikt Nigella maar één ingrediënt uit haar vriezer (doperwtten). Zoals eerder genoemd kent aflevering één zowel een voorraadkast- als een vriezerscène. In aflevering twee is er geen voorraadkast- en/of vriezerscène. In aflevering drie is een vriezerscène en een vergelijkbare scène in Nigella's bibliotheek. Net zoals de voorraadkast- en vriezerscènes pakt ze producten (hier boeken) en licht toe waarom ze deze heeft. Doordat deze programmaonderdelen geen vaste volgorde en frequentie kennen, valt er te stellen dat ze niet vast zijn opgenomen in de narratieve vorm.

Figuur 6: storytelling binnen de voorraadkastscène

Orientation: I think of my store-cupboard really as kind of a working partner to my deepfreeze. By which I mean I keep things in here to save me from having to go shopping if friends coming over for supper in the midweek.

Abstract: Now tree ideas for really fast improvised puddings. You keep a tub of vanilla ice-cream in your deepfreeze.

Abstract: Sultana's in rum.

Orientation: They's so good

Complicating actions: and you can imagine how easy these are to make.

Resolution: And i speak as someone who loves rum-raisin ice-cream.

Coda: So if i say these are delicious, you've got to believe me.

Abstract: Steminginger.

Orientation: I kind of love this stuff , There's something evocative about this.

Complicating actions: If you eat vanilla ice-cream with this you feel like you're having something of the puddingtrollly from some provincial 1950 seaside hotel.

Resolution: Only it's better.

Orientation: And my favorite.

Abstract: This is coffee.

Complicating actions: So what you do is you make a really strong jug of coffee, you have your bowl full of vanilla ice-cream, cold cold cold and you pour over a cup of hot espresso.

Resolution: And this makes what the Italians call affogato, which means drowned.

Evaluation: So good and it could'nt be easier.

De *resolution* van de show bestaat uit de laatste eetscène, waarin we Nigella met vrienden de gerechten uit de laatste kookinstructie zien opeten. Dit interpreteer ik als *resolution* omdat dit het einde van het verhaal toont: Nigella is klaar met 'werken' en zit ontspannen met haar vrienden aan tafel. Na enkele seconden verkleint het beeld en begint daaronder de aftiteling. Hiermee wordt de verhaalwereld in verband gebracht met de werkelijke wereld; omdat de medewerkers van de show worden getoond. Hierdoor schaar ik dit deel van de show onder Labov's *evaluation*. Na de aftiteling volgt de slotscène. In deze scène zien we Nigella (en één keer zootje Bruno) 's nachts de restjes van het gemaakte eten snoepen. Alleen de laatste aflevering van het seizoen kent geen 'snoepscène', want hier vormen de sfeerbeelden van etende mensen tevens de slotscène. De functie van deze slotscènes is het bevestigen dat Nigella gek is op haar eigen eten, sterker nog: ze snoept er 's nachts van. Doordat dit programmaonderdeel ná de ondertiteling wordt getoond kan dit worden geïnterpreteerd als scène die zich buiten de show afspeelt. Omdat er hiermee wordt gerefereerd aan 'de werkelijke wereld' interpreteer ik dit deel van de show als *coda*.

Samenvattend kan er worden gesteld dat de narratieve vorm van het programma alleen een vaste opbouw kent als het gaat om de *oriëntation*, *abstract*, *resolution*, *evaluation* en *coda*. In de *abstract* wordt het thema van de aflevering concreet gemaakt en in de *oriëntation* geeft Nigella haar persoonlijke mening over eten en koken binnen het thema, waarna ze een belofte doet. Zo weet de kijker wat hij/zij van deze show kan verwachten. De *contemplating actions* (programmaonderdelen 4 in figuur 1) kennen geen vaste verschijningsvorm of volgorde gedurende het hele eerste seizoen. De functies hiervan blijven echter wel hetzelfde. De kookinstructies illustreren Nigella's belofte uit het intro, de sfeerbeelden geven een tijdsverloop, illustreren Nigella's dagelijks leven en vormen een context. De vriezer- en voorraadkastscènes geven inzicht in Nigella's smaken en voorkeuren. Ook wordt de kijker hierin voorzien van tips, wat tot een vertrouwensband kan leiden. De meeste storytelling komt voor in de kern van het programma, omdat Nigella hierin het meeste over zichzelf vertelt. Hier wordt verder op ingegaan in §4.3.

Op basis van de narratieve vorm, de storytelling en de functies van beiden kan er worden geconcludeerd dat Nigella een inconsequent karakter heeft. De sfeerbeelden spreken Nigella's woorden telkens tegen. Ze stelt meerdere malen dat ze boodschappen vermijdt, maar in de sfeerbeelden zien we Nigella na het werk uitgebreid en geduldig met de kinderen naar verschillende winkels gaan. Dit spreekt haar belofte 'minimum effort for maximum pleasure in both the cooking and the eating', tegen. Ook tonen de sfeerbeelden een hectisch en druk leven. De kookinstructies zijn contrasterend omdat deze scènes vooral rust uitstralen. Alle drukte en alle personages uit de sfeerbeelden lijken verdwenen en Nigella neemt alle tijd om haar eten te bereiden. Hiermee wordt duidelijk dat Nigella's introductiepraatje wordt tegengesproken door de sfeerbeelden, maar wordt bevestigd door de kookinstructies. De sfeerbeelden lijken dus ingezet om te voorkomen dat Nigella een onbereikbaar ideaalbeeld wordt. Omdat Nigella zich hierin van haar 'gewone' kant laat zien, krijgt de kijker de mogelijkheid om zich hierin te herkennen. Zo is Nigella 's ochtends te laat bij de kinderopvang, zit ze 's avonds soms nog te werken en heeft ze regelmatig gasten over de vloer. Sommige scènes uit de sfeerbeelden zijn echter minder alledaags. Nigella wordt gestyled voor haar eigen fotoshoot, is eigen baas en heeft een studio aan huis en de kinderen verdwijnen zodra de kookinstructies beginnen. Door dit soort scènes krijgt de kijker het privilege van een kijkje achter de schermen van Nigella's werk. De scènes uit het

dagelijks leven zwakken de glamour van Nigella's werk af, waardoor ze niet afstandelijk lijkt. In de kookinstructies leert de kijker hoe hij/zij als Nigella kan worden, waarmee de beloftes uit het intro (2) worden afgelost. In de voorraadkast- en vriezerscène (4C1 en 4C2) deelt Nigella persoonlijke tips en handigheidjes, waardoor de kijker Nigella beter kan leren kennen en op nog meer manieren kan worden zoals zij is.

§4.2 Narratieve vorm en shotlengte en shotsoorten

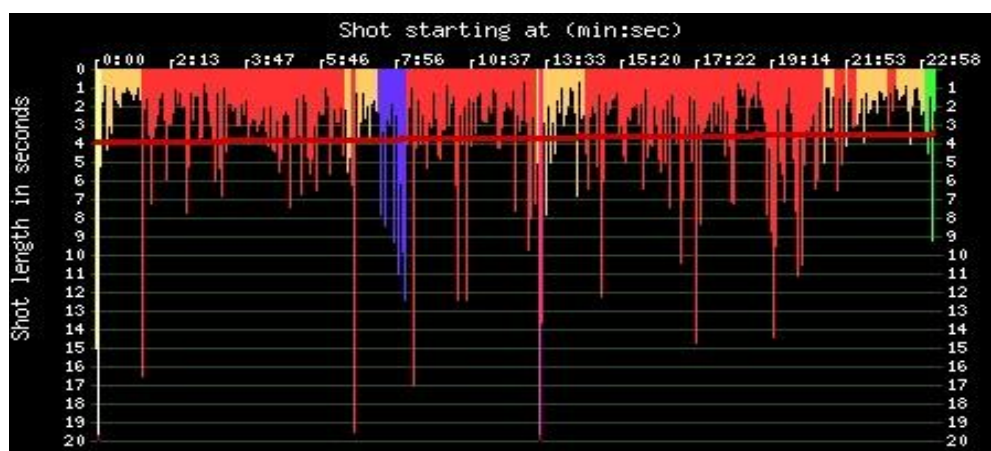
In deze paragraaf wordt voortgebouwd op de bevindingen uit de vorige paragraaf. Op basis van de geanalyseerde narratieve vorm, zal er worden nagegaan hoe shotlengte, camera-afstand en de narratieve vorm zich tot elkaar verhouden. Hierbij wordt er vooral gezocht naar een kenmerkend patroon in shotlengtes en camera-afstand voor de afzonderlijke programmaonderdelen. Tenslotte wordt er geanalyseerd hoe dit bijdraagt aan een karakterisering van Nigella. Deze bevindingen zijn tot stand gekomen door het meten van de shotlengtes van de aflevering *Fast Food*. In de grafiek van figuur 7 staat de shotlengte van de aflevering. In figuur 10 op pagina 22 staat dezelfde grafiek voor de shotsoorten. De programmaonderdelen zijn met kleuren in de grafiek aangegeven. De rij bovenaan de legenda toont vetgedrukt de namen van de programmaonderdelen en de kleuren waarmee zij in de grafiek zijn af te lezen.

Figuur 7: Shotlengte van de gehele aflevering en programmaonderdelen.

Bron: http://www.cinematics.lv/movie.php?movie_ID=18409 gemeten op 1-6-2015

ASL: 3.7 MSL: 2.7 MSL/ASL: 0.73 LEN: 23:23.6 NoS: 381 MAX: 61.4 MIN: 0.6 Range: 60.8 StDev: 4.3 CV: 1.16

Name:	animati	sfeer	kook	kast	vriezer	nacht	intro
Number of shots:	3	83	275	1	13	5	1
Length(min):	0.42	3.06	16.74	1.02	1.34	0.35	0.47
ASL(sec):	8.4	2.2	3.7	61.4	6.2	4.1	28.2
MSL	5.2	1.8	2.8	61.4	6.1	3.4	28.2
MSL/ASL	0.62	0.81	0.77	1	0.99	0.82	1
StDev	4.7	1.4	2.9	0	3.6	2.7	0
Min	5	0.6	0.6	61.4	1.8	1.4	28.2
Max	15	7.8	19.5	61.4	12.4	9.2	28.2
CV	0.56	0.62	0.79	0	0.59	0.66	0
Display?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Color	Yellow	Orange	Red	Pink	Blue	Green	



De tien kortste shots zitten allemaal in de kookinstructies en zijn allemaal close-ups of extreme close-ups van kookhandelingen zoals het scheiden van eieren, het pletten van

knoflook of het snijden van kruiden (zie bijlage 5). Deze extreem korte shots benadrukken de snelheid van de handelingen, maar ook het gemak waarmee Nigella ze uitvoert. Hiermee doet Nigella het koken (en alles er omheen) erg eenvoudig lijken. Dit nodigt de kijker uit om ook op Nigella's manier te koken, in de hoop hetzelfde gemak te ervaren.

De tien langste shots komen, behalve het intropraatje en de voorraadkastscène (die bestaan uit één lang shot), ook allemaal voor in de kookinstructies. Het gaat hierbij om shots waarin Nigella haar gerecht introduceert, afkondigt of een persoonlijk verhaal vertelt. Dit zijn precies de momenten waarin storytelling van het derde niveau te vinden is. De storytelling van de kookinstructie in zijn geheel (niveau twee) kent ook een patroon in shotlengte: zowel de *oriëntation* als de *resolution* van de kookinstructies bestaan uit lange shots.

De *oriëntation* is een lang shot van Nigella en de *resolution* van het opmaken van het bord of het opeten van het gerecht. Doordat dit lange shots zijn, wordt hier een minder hoog tempo gesuggereerd dan in de korte shots tijdens de *contemplating actions* van de kookinstructie. Tijdens deze *contemplating actions* komen juist de tien kortste shots voor. Dit duidt op een terugkomende opbouw en afbouw van de kookinstructies. De kijker wordt via de *oriëntation* met een lang shot ingeleid en na afloop rond een lang shot de kookinstructie af. De lange shots aan het begin van de kookinstructie zijn: shot 22 1:18, shot 143, 8:25 en shot 231, 14:47. De lange shots aan het einde van de kookinstructie zijn shot 116, 6:18 shot 202, 12:03 en shot 337, 6:5. In figuur 7 staat de kleur rood voor de kookinstructies. Aan de grafiek is te zien dat het grootste deel van de langste shots in dit programmaonderdeel voorkomt. Vooral de kortste shots geven een karakterisering van Nigella, namelijk dat ze snel en gemakkelijk kookt. De lange shots geven aan dat Nigella de tijd neemt om haar kijkers iets te vertellen. Hieruit blijkt haar kook- en productkennis en de wil om dit in alle rust te delen.

Ook de sfeerbeelden onderscheiden zich in de shotlengtes. De beelden met etende mensen (type twee) kennen voornamelijk korte shots. Omdat de nadruk op het gemaakte eten ligt, blijft dit altijd in beeld. Het eten is hierin dus het hoofdobject dat wordt gevolgd terwijl mensen het doorgeven en opeten. Doordat de acties met het eten worden opgedeeld in korte shots, wordt er snelheid gesuggereerd. De afbeelding hieronder geeft zes frames van etende kinderen weer tijdens *The exhausted mothers' teatime special*. De kaas wordt doorgegeven, geraspt en er wordt gegeten. Wanneer de kaas wordt doorgegeven, blijft de camera het stuk kaas volgen. Het eten is dus altijd in beeld. Om de levendigheid van de actie



te benadrukken wordt deze in stukken geknipt.

Frames uit aflevering 1 Fast Food 7:03-7:19 min.

In de sfeerbeelden van type één, volgt een handheldcamera Nigella in het dagelijks leven. Ondanks dat de shotlengte van deze scènes is toegenomen ten opzichte van de andere sfeerbeelden, zijn deze scènes even levendig als die van etende mensen. Dat komt doordat de camera een vast standpunt heeft. De gebeurtenissen spelen zich binnen het frame van de camera af, terwijl deze alleen panoramisch meebeweegt. Beide type sfeerbeelden worden in figuur 7 aangeduid met de kleur geel. Deze kleur lijkt op de kleur van de animatie, maar is een stukje donkerder. Daarbij komen de sfeerbeelden vaker voor in de aflevering. De animatie is alleen helemaal in het begin van de aflevering te zien en in een shot in de dertiende minuut.

Tijdens de analyse van de shotlengtes binnen de voorraadkast- en vriezerscènes bleek dat alleen de vriezerscène van aflevering één uit verschillende shots bestaat. De voorraadkastscène daarna bestaat wel uit één shot. In de rest van de afleveringen blijven de voorraadkast- en vriezerscènes uit één lang shot bestaan. Het zou kunnen dat dit na de allereerste vriezerscène is besloten, omdat er toch geen script aan te pas komt en volledig geïmproviseerd is. Aflevering vijf heeft helemaal geen vriezerscène. Ik heb geen aanwijzingen gevonden die deze afwezigheid kunnen verklaren. Tijdens de scènes met één shot zoomt de camera in en uit. Hierdoor lijkt het alsof de kijker daadwerkelijk naast Nigella staat en af en toe even over haar schouder meekijkt en dan weer afstand neemt om verder te luisteren. Dit geeft het gevoel van nabijheid, wat de kijker de gelegenheid geeft om een band met Nigella aan te gaan.

De aflevering eindigt met een nachtsce ne (in figuur 7 groen gemarkeerd). Dit afsluitende deel begint met een lang shot van een verduisterde kamer waar Nigella binnensluispt. Hierna volgen kortere shots van Nigella die een blaadje witlof afscheurt en in een schaalpje saus dipt. Deze sce ne laat zien dat Nigella ook buiten de opnames om geniet van haar zelfgemaakte eten. Dit maakt Nigella overtuigend, omdat hieruit blijkt dat ze zelfs 'buiten het filmen om' (*coda*, zie paragraaf 4.1) niet van haar eigen creaties af kan blijven.

Concluderend kan er gesteld worden dat de shotlengte de functies van de narratieve vorm ondersteunt: de shotlengtes van sfeerbeelden type één hebben veel weg van reality-tv. Dit zou te maken kunnen hebben met de functie hiervan, namelijk een kijkje in Nigella's leven. Hieruit blijkt dat Nigella druk is met werk en kinderen. De sfeerbeelden van het tweede type tonen etende mensen. Het gemaakte eten speelt hierbij de hoofdrol en wordt door de

camera gevolgd. De korte shots tonen steeds andere manieren waarop er met het eten wordt omgegaan (opgegeten, doorgegeven etc.). Uit deze scènes blijkt het plezier dat mensen hebben in het eten van Nigella's gerechten. De kookinstructies kennen een eigen opbouw in shotlengte net als in storytelling (niveau twee). De *oriëntation* en *abstract* bestaan voornamelijk uit lange shots, de *contemplating actions* kennen zowel lange als extreem korte shots (deze shotopbouw is gelijk aan de storytelling van niveau drie) en de *resolution*, *evaluation* en *coda* zijn langere shots. Hiermee kent de kookinstructie een begin, een middenstuk en een einde. Tijdens de opbouw neemt Nigella de tijd om haar kennis en motivatie voor het gerecht te delen, in het middenstuk gaat ze vaardig te werk en tenslotte neemt de rust toe en eindigt ze met een persoonlijke noot. Hieruit blijkt dat Nigella de tijd neemt om kijkers uit te leggen hoe je vlug en handig kunt koken. Ze is altijd trots op het resultaat en kan ze niet wachten om te beginnen met eten.

§4.3 Dialoog en cameravoering

De dialoog van het introductiepraatje vormt een belangrijke karakterisering, omdat de kijker hier kennis maakt met Nigella en haar visie op koken en eten. Ze vertelt hoe zij het thema van de aflevering ervaart in haar levensstijl. In figuur 8 is de introductie van *Fast Food* uitgeschreven. Door de woorden "All our lives" positioneert Nigella zich als gelijke van de kijkers. Vervolgens beschrijft ze een situatie op basis van gevoelens en sfeerbeschrijvingen. Ze geeft hierbij een negatief voorbeeld, maar vertelt daarna hoe de aanloop naar de maaltijd volgens haar wél hoort te gaan. Door het benoemen van deze positieve gevoelens spreekt Nigella het inlevingsvermogen van de kijker aan en creëert ze de gelegenheid om een band met de kijker aan te gaan. Haar belofte aan het einde van de introductie is voor iedereen aantrekkelijk: minimale inzet voor maximaal plezier. Verleidt door deze woorden wordt de kijker uitgenodigd om het programma te blijven volgen. In de rest van de aflevering wordt duidelijk dat deze belofte werkelijkheid kan worden, zolang de kijker Nigella nadoet.

Figuur 8: Introductie aflevering 1 Fast Food

Fastfood is an obvious necessity in all our lives, but it doesn't have to be all briskness and efficiency. Which is just as well 'cause these are not my strong points. The idea here, for me, is food that I love eating, but that doesn't give me a nervous breakdown to cook. I mean for example, a stir fry doesn't hardly take any time to cook, but the preparation can seem endless. What I'm after is the minimum effort for the maximum pleasure in both the cooking and the eating.

Het introductiepraatje wordt altijd op dezelfde manier gefilmd, namelijk in één shot op ooghoogte als medium-close up (figuur 11 het eerste parse lange shot). Doordat Nigella recht in de camera spreekt, wordt het voor de kijker mogelijk om deze introductie als persoonlijke boodschap op te vatten. Dit zet de toon voor het programma, omdat Nigella gedurende de show vaak recht in de camera spreekt en op ooghoogte gefilmd wordt. De introductie geeft hiermee, zowel via de dialoog als via de adressering, de *tone-of-voice* van de show weer.

De sfeerbeelden geven een meer indirecte karakterisering, waarbij de kijker een toeschouwer is en op afstand wordt gehouden doordat hij/zij niet direct wordt aangesproken

of aangekeken. Het gaat hierbij zowel om de sfeerbeelden van type één en twee. Er is wel een terloopse dialoog tussen de personages, maar er vindt geen rechtstreekse adressering van de kijker plaats. Hierdoor komt de kijker meer te weten over Nigella, zonder dat ze direct iets over zichzelf zegt. Zo toont Nigella zich kritisch en heel precies tijdens haar werk. Ze spreekt bijvoorbeeld tijdens een fotoshoot een collega toe terwijl ze poedersuiker over een taart zeeft: “you’ve got a really wide wholed siff” (afl. 1, 13:54), waarop de collega zich verontschuldigt, maar Nigella hier verder niet op in gaat. Hieruit blijkt de autoriteit en precisie van Nigella als het op haar werk aan komt. Buiten haar werk blijkt Nigella minder precies. Ze stoot haar zontje terwijl ze hem gehaast de auto uit tilt op weg naar de kinderopvang. Ze verontschuldigt zich: “Oh sorry, are you okay?” (afl. 1, 0:54). Later bij de intercom geeft ze toe dat ze te laat is, maar verontschuldigt zich hier niet voor: “Oh I’m just bringing Bruno in for the nursery a bit late.” (afl.1, 1:00). In deze sfeerbeelden worden er geen consequenties getoond van het laat zijn. Dit maakt Nigella’s personage minder realistisch en is tekenend voor de tegenstrijdigheden die tijdens deze analyses zijn gevonden. De sfeerbeelden tonen tevens hoe Nigella als werkende moeder met situaties omgaat als een verjaardagsfeestje, ochtendstress en een doordeweeks diner met vrienden. Hoe lastig de omstandigheden ook lijken, Nigella vindt altijd een manier om te genieten van het maken (en eten) van haar maaltijden. Haar oplossing voor hongerige kinderen uit school is *The exhausted mother’s teatime special* en de oplossing voor een doordeweeks diner met vrienden is een tweegang diner dat binnen een half uur op tafel staat.

Tijdens mijn analyse herkende ik de paradox die Jenny Lawson beschreef, namelijk dat Nigella vaak anders doet dan dat ze zegt.⁴⁴ Vooral de vergelijking van de dialoog uit de kookinstructies met de sfeerbeelden leverden tegenstellingen op. Zo stelt Nigella gedurende de aflevering *Fast Food* dat ze vaak op ziet tegen het doen van boodschappen of hier zelfs geen tijd voor heeft, terwijl de sfeerbeelden tonen hoe Nigella uitgebreid (soms met kinderen) naar verschillende winkels gaat. En ook in figuur 2 op pagina 12 is een paradox te vinden: Nigella zegt dat ze geen aandacht besteed aan de presentatie van haar eten, maar doet dit vervolgens toch. Na het bord netjes te hebben opgemaakt, geeft ze aan dat dit prima bij de tv kan worden gegeten. Deze uitspraak is eigenlijk op drie manieren tegenstrijdig, omdat ze zoveel aandacht heeft besteed aan het koken en het opmaken van het bord (terwijl ze zegt dit normaal nooit te doen) en deze maaltijd vervolgens nonchalant bij de tv wordt opgegeten. Zo gehaast en onhandig als Nigella in de sfeerbeelden overkomt, zo gedetailleerd en gepassioneerd is ze als het om eten gaat, ondanks dat ze het tegenovergestelde zegt. Tijdens de scènes buiten de sfeerbeelden wordt de vierde wand opgeheven en wordt de kijker direct geadresseerd. Hierdoor wordt het mogelijk om Nigella’s woorden persoonlijk op te vatten en krijgt de kijker de gelegenheid om een band met Nigella aan te gaan.

Figuur 9: shotlengte en shotsoorten vriezerscène

De meeste storytelling is te vinden in de scènes bij de voorraadkast en vriezer, omdat deze scènes bestaan uit opsommingen van Nigella’s persoonlijke favorieten. De dialoog geeft hier inzicht in haar karakter. Nigella toont verschillende producten en motiveert haar keuzes. Bij de vriezerscène worden close-ups afgewisseld met medium-shots, wat het idee geeft dat de kijker

⁴⁴ Lawson, “Food Legacies,” 353.

130	24	4398	MCU
131	78	4477	MLS
132	33	4510	CU
133	82	4592	CU
134	27	4619	CU
135	30	4649	CU
136	19	4668	CU
137	93	4761	MS
138	22	4784	CU
139	114	4898	CU
140	58	4956	MLS
141	1	4957	MLS
142	97	5054	CU
143	125	5179	MS
144	38	5217	BCU
145	20	5236	CU
146	11	5248	BCU

naast Nigella staat. Figuur 9 toont de shots (130 t/m 146), de shotlengte (shot 130, 2,4 sec.) en het shortsoort (shot 130 medium close-up). Tijdens de medium-(long) shots blijft de zijkant van de koelvriescombinatie in beeld. Dit benadrukt het idee dat de kijker bij Nigella thuis aanwezig is en af en toe tegen de vriezer aan leunt. Wanneer Nigella iets uit de vriezer pakt wordt er ingezoomd op haar handen. Tijdens de toelichting neemt de camera meer afstand om zo, op ooghoogte, het gesprek te hervatten. Nigella spreekt de kijker aan als ware het een vriend(in), waardoor de kijker wordt uitgenodigd Nigella ook als zodanig te zien. Bij deze bevindingen dient wel vermeld te worden dat deze scène als zodanig slechts één keer voorkomt en dus niet kenmerkend is voor de show. Dit is reeds beschreven in §4.2. De conclusies die hierboven zijn getrokken zijn hiermee niet geldig voor het hele seizoen.

Tijdens de vriezerscène wordt duidelijk dat Nigella, naast liefhebber van klassieke smaken, ook een echte lekkerbek is omdat ze dol is op spek. Ze heeft er zelfs twee soorten van ingevroren: 'gewoon' spek uit de supermarkt en exclusieve Italiaanse lardo (zie uitgeschreven tekst in bijlage 1). Hieruit blijkt dat Nigella ook hoogwaardige, exclusieve producten in huis heeft. Om met de beperkte verkrijgbaarheid van dit product om te gaan, slaat Nigella groot in en bewaart het in haar vriezer.

Ook benadrukt ze hier wederom dat ze soms geen tijd heeft om boodschappen te doen en daarom een goedgevulde vriezer bijhoudt. In het geval van het spek ligt Nigella toe waarom ze dit invriest: "I can never be more than two minutes away from a bacon sandwich." (Fast Food 7:38 min.)

De voorraadkastscène bestaat uit één shot (de lange rode lijn in figuur 10 bij 13:17). Nigella loopt pratend langs de camera en wordt gevolgd naar de voorraadkast. Ze positioneert zich vlak voor de camera in de krappe ruimte. Nigella wordt hier iets van boven gefilmd, wat de voorraadkast nog kleiner doet lijken. Gedurende deze scène blijft de framing hetzelfde, maar beweegt Nigella zich door het beeld en houdt ingrediënten voor de lens. Hierdoor lijkt het alsof de kijker- met uitgestrekte nek -meekijkt in de voorraadkast. De uitgeschreven scène bij de voorraadkast uit figuur 5 toont dat Nigella doordeweeks werkt en dankzij haar voorraadkast geen boodschappen hoeft te doen. Ook blijkt hieruit dat Nigella van klassieke smaken houdt en hier kennis van heeft. Ze vertelt hoe stemgember haar doet denken aan een verbeterde versie van een klassieke smaak uit de jaren '50 en ze spreekt ook haar liefde uit voor rozijnen op rum. Tenslotte toont ze hoe ze hete espresso over een bak ijs giet en zo in een handomdraai een lekker dessert maakt. Met deze ingrediënten kunnen kijkers thuis net zulke makkelijke en lekkere desserts maken als Nigella. Het delen van deze persoonlijke voorkeuren, de cameravoering en het feit dat Nigella haar privéruimte tentoonstelt, geven de kijker de gelegenheid om zich met Nigella verbonden te voelen.

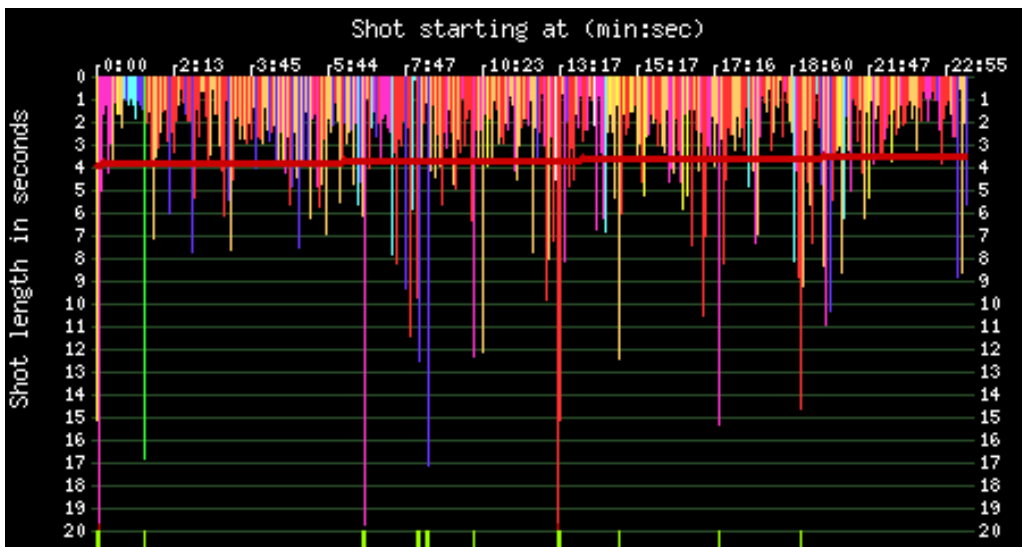
Figuur 10: Figuur 7: shotsoorten van de gehele aflevering en programmaonderdelen.

Bron: http://cinematics.lv/movie.php?movie_ID=18355 gemeten op 15-5-2015

Submitted by Nadia on 2015-05-15

ASL: 3.7 MSL: 2.6 MSL/ASL: 0.7 LEN: 23:29 NoS: 384 MAX: 62.2 MIN: 0.1 Range: 62.1 StDev: 4.3 CV: 1.17

Name:	ECU	BCU	CU	MCU	MS	MLS	LS	ELS
Number of shots:	14	125	135	61	31	15	1	2
Length(min):	0.98	6.42	8.27	4.11	2.42	0.9	0.28	0.11
ASL(sec):	4.2	3.1	3.7	4	4.7	3.6	16.8	3.3
MSL	3.8	2.4	2.5	2.6	3.6	2.2	16.8	3.3
MSL/ASL	0.91	0.78	0.68	0.64	0.77	0.61	1	1
StDev	3.4	2.3	5.7	4.6	3.7	2.8	0	1.2
Min	1.2	0.1	0.5	0.6	1	0.1	16.8	2.1
Max	15.1	12.4	62.2	28	17.1	8.1	16.8	4.5
CV	0.82	0.74	1.54	1.14	0.79	0.77	0	0.36
Display?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Color	Yellow	Orange	Red	Pink	Purple	Cyan	Green	



voorraadkast- en vriezerscène is dat hier hele persoonlijke voorkeuren worden uitgesproken. Er worden hier minder gangbare en soms exclusieve producten getoond die niet iedereen altijd in huis heeft, zoals stengember en lardo. Enerzijds speelt Nigella in op de hoogst aannemelijke aanwezigheid van een voorraadkast en vriezer, maar ze vult deze met bijzondere producten. Hierin is wederom een tegenstrijdigheid te vinden die illustrerend is voor Jenny Lawsons' paradox.⁴⁵

De kookinstructie is het hoofddoel van deze kookshow. De functie hiervan in de karakterisering van Nigella is het tonen hoe zij omgaat met koken en eten. Hierin vertelt Nigella hoe ze haar gerechten maakt. Ze voorziet ieder gerecht van een korte, persoonlijke introductie en licht toe waarom deze gerechten binnen het thema van de aflevering passen. Doordat Nigella haar favoriete gerechten met de kijker deelt, kan dit een gevoel van vertrouwen en verbintenis geven. Als de kijker zich in Nigella's motivaties herkent, kan dit de band versterken.

Wanneer Nigella in beeld is, gebeurt dit in een close up van haar hoofd of een medium long shot van de keuken. Dit wordt afgewisseld door beelden van haar handelingen en de gebruikte producten in close up of big-close up. In figuur 10 worden de extreme-close-ups aangeduid met de kleur geel. Deze kleur is het meest te zien tijdens de blokjes kookinstructie. Nigella

⁴⁵ Lawson, "Food Legacies," 353.

beschrijft in haar instructies steeds het gewenste resultaat of doel van haar handelingen, bijvoorbeeld hoe dik een saus moet zijn of dat ze alleen dooier nodig heeft. Haar handelingen hiertoe worden tijdens haar uitleg in close up of big close up gefilmd. De uitleg bestaat voornamelijk uit sensorische en emotionele omschrijvingen. Een voorbeeld hiervan is het scheiden van eieren. Nigella is tijdens dit proces slechts één shot in beeld. Dit korte shots is een big- close up van haar hoofd op het moment dat ze toegeeft dat ze haar eitjes niet in hun schaal kan scheiden omdat ze dan het eigeel doorprijkt. De rest van deze handelingen bestaan uit big-close ups van Nigella's handen en de eieren, begeleid door Nigella's woorden:

Now I don't want the whites of these but I find it much easier just to separate the eggs cradling them from one hand to the other, rather than in the shell what most people do because I would just pierce the yolk. But if you're squeamish I wouldn't advice it, but if you're not, I'm not and it's fine. What a wonderful feeling as is goes through your fingers. Afl. 1, 2:37

Deze sensorische handelingen worden als gelukkig omschreven. Ook blijkt hieruit dat Nigella haar eitjes niet kan scheiden zoals de meeste mensen dat doen en dat ze niet bang is om haar handen vies te maken. Naast dat koken Nigella een gelukkig gevoel oplevert, helpt het haar ook van negatieve gevoelens af te komen. Zo slaat ze de stress van de werkdag van zich af, door een kip plat te slaan en in een zak met marinade rond te zwieren: "And this is my favorite bit. Just squish it in here and really kind of bash it around. And this, should get rid of the daily stresses." (afl 1, 17:18). Hierdoor combineert Nigella het nuttige met het aangename. Tijdens deze handeling wordt er niet ingezoomd op de kip, maar zien we een medium shot van Nigella die de zak kip door elkaar schud. De combinatie van cameravoering en dialoog nodigen de kijker uit om zich in te leven in de situatie. Het thuis opvolgen van Nigella's instructies zou de kijker dezelfde gevoelens kunnen laten ervaren als Nigella.

De stappen van de kookinstructies worden niet altijd volledig toegelicht. Op de momenten dat Nigella haar handelingen niet meer beschrijft (omdat ze een persoonlijke tip of ervaring deelt), gaat het bereidingsproces toch verder. Dit betekent dat haar woorden geen complete kookinstructie geven, maar de beelden dat wel doen.

Tijdens het koken deelt Nigella tips en verklaart ze handigheidjes die ze gebruikt om haar belofte van de introductie na te komen. Omdat Nigella zich gelijk stelt aan haar publiek (amateurkoks) zijn de door haar gebruikte handigheden ook relevant voor de kijkers. Deze handigheden bieden hulp bij allerhande, tijdeloze ongemakken in de keuken. Zo legt ze een teentje knoflook in het kokende water om het velletje er af te krijgen en snijdt ze rode pepers met rubber handschoenen aan:

The reason I'm wearing these for my deseeding operation is because it's the best way, if unglamorous, I can think of off stopping myself burning my face or my eyes later. Afl. 1, 19:18

Hieruit blijkt Nigella's onhandigheid, maar ook haar inventiviteit. Ook valt hieruit op te maken dat Nigella ijdel is, omdat ze toegeeft dat de handschoenen niet chique zijn. Nigella's woordkeuze en nonchalance geven de indruk dat koken niet intimiderend of moeilijk is, zolang je het maar handig aanpakt. Zo verklaart Nigella het gebruik van een wiegmes met de woorden: "I love this. It is incredibly usefull, but I like it because I'm actually incredibly clumsy and this makes me feel like one of those kind of super confident people" (afl. 1, 18:34). Het creëren van een mogelijkheid om een band met de kijker aan te gaan is een

terugkomende bevinding van al mijn analyses. Dat is niet gek, omdat Keri en Kelsi Matwick ook al stelden dat een persoonlijke band met de kijker de geloofwaardigheid van een televisiekok vergroot.⁴⁶ Nigella's karakterisering heeft daardoor als hoger doel het aanspreken van kijkers om haar populariteit bij het publiek te behouden of zelfs te vergroten.

5. Conclusie

In deze scriptie wilde ik nagaan of ik, op basis van een formele analyse, tot een andere karakterisering van Nigella kom dan de postfeministische interpretaties van Lawson, Brunsdon en Hollows. Hiervoor heb ik geanalyseerd hoe de middelen storytelling, shotlengte, cameravoering en dialoog worden ingezet om Nigella als personage te construeren.

Uit de analyse is gebleken dat elke aflevering een aantal terugkerende programmaonderdelen heeft. De opbouw van de afleveringen kent drie niveaus van storytelling: het eerste niveau behelst opbouw van de aflevering als geheel, het tweede niveau de opbouw van de losse programmaonderdelen en het derde niveau is een nadere precisering van de programmaonderdelen en beslaan de momenten waarop Nigella iets over zichzelf vertelt, haar mening geeft of tips en handigheden vertelt waardoor het koken makkelijker en leuker wordt. Zo gelaagd als de storytelling is, zo eenduidig zijn de cameravoering en shotlengte. Jeremy Butler geeft hier een mogelijke verklaring voor. Omdat kijkers minder actief naar televisie kijken dan naar een film in de bioscoop, is de stijl van televisieprogramma's doorgaans minder uitdagend en hoeft de kijker minder moeite te doen om het programma te begrijpen.⁴⁷ Ook in de serie *Nigella Bites* bekrachtigen de camera-afstand en shotlengte Nigella's woorden en de sfeer die de beelden moeten uitdragen.

Zo is het introductiepraatje, waarin Nigella de kijkers het thema vertelt en uitlegt hoe zij zich tot het thema verhoudt, in één shot op ooghoogte gefilmd. Nigella kijkt recht in de camera en spreekt de kijkers vriendelijk toe. Ze stelt zich op als gelijke van de kijkers en doet hen een belofte: minimale inzet voor maximaal plezier in het koken en het eten. De cameravoering maakt het hier mogelijk dat Nigella als gelijke wordt gezien en het enkele shot geeft rust en een bepaalde natuurlijkheid aan haar optreden.

Gedurende de rest van de aflevering zien de kijkers hoe Nigella deze belofte waarmaakt. Uit de sfeerbeelden valt op te maken dat Nigella een werkende moeder van twee kinderen is. De korte shots representeren hier het hoge tempo van de activiteiten. De beelden tonen haar dagelijks leven en de bewegingen van de *handheld* camera suggereren een zekere mate van hectiek. Ook hier gaan inhoud en vorm samen. De naam van één van haar gerechten bevestigt dit nog eens: *The exhausted mother's teatime special*.

Door het gebruik van medium-shots en long-shots krijgen de kijkers toegang tot haar woon- werkomgeving en zien dat Nigella eigen baas is en aan huis werkt. Ze wordt steeds in een ongedwongen situatie getoond. De big-close-ups worden de snelle handelingen duidelijk in beeld gebracht. Hiermee wordt de behendigheid en het gemak waarmee Nigella zich in de keuken gedraagt benadrukt. De sfeerbeelden van de gasten tonen geen hectiek, maar eerder een gezellige, georganiseerde nonchalance en ontspanning. Uit de sfeerbeelden blijkt

⁴⁶ Matwick and Matwick, "Storytelling," 154.

⁴⁷ J. Butler, "Television Style," 71.

dat Nigella niet alleen een werkende moeder van twee kinderen is, maar dat ze ook een druk sociaal leven. In deze sfeerbeelden wordt de belangrijke rol van eten benadrukt door de camera die het eten volgt in plaats van de mensen. Eten staat dus niet alleen centraal in Nigella's werkzame leven, maar ook in haar sociale leven.

Snelle shotwisselingen benadrukken de snelheid en het gemak waarmee Nigella kookt. Het zijn echter juist deze handelingen die de karakterisering die Nigella van zichzelf geeft, tegenspreken. Ze zegt onhandig en lui te zijn, maar haar handelingen geven vooral blijk van vindingrijkheid en (product)kennis. De close-ups 'verraden' Nigella's vaardigheden en de snelle shots benadrukken haar werktempo.

De scène bij de vriezer bestaat, in aflevering 1, uit verschillende shots van gemiddelde lengte. De camera filmt Nigella van dichtbij en op ooghoogte, wat nabijheid en intimiteit suggereert. Deze wijze van filmen komt echter maar een keer voor; de rest van het seizoen bestaan de vriezer- en voorraadkastscènes uit één lang shot (dit gebeurt meteen al tijdens de voorraadkastscène in de eerste aflevering). Het effect, nabijheid en intimiteit wordt echter opnieuw nagestreefd, maar nu doordat Nigella in een close-up gefilmd en het lijkt alsof de kijker dichtbij haar staat en met haar meekijkt in de kleine voorraadkast. Nigella gunt de kijker als het ware een kijkje in haar privéruimte en verklapt haar persoonlijke voorkeuren en redenen voor het gebruik van bepaalde producten. Uit de dialoog blijkt dat Nigella een voorkeur heeft voor klassieke en nostalgische smaken en dat ze niet bezig is met de slanke lijn. De producten in haar voorraadkast en vriezer zijn soms exclusief of ouderwets wat Nigella's productkennis benadrukt.

Door Nigella te construeren als een persoon die niet streeft naar perfectie, maar naar plezier en gemak, wordt ze niet als een afstandelijk onbereikbaar persoon neergezet, maar als iemand die de indruk geeft dicht bij de kijker te willen staan. In haar teksten 'verbloemt' Nigella vaak haar professionaliteit door alles voor te stellen als vanzelfsprekend, leuk en makkelijk, maar uit mijn formele analyse blijkt dat de cameravoering en shotlengte zichtbaar maken hoe kundig Nigella is.

Reflectie

Het doel van dit onderzoek was het vergelijken van mijn resultaten met die van Brunson, Lawson en Hollows. Brunson gaat vooral in op de manier waarop Nigella zich openlijk afzet tegen het traditionele feminisme door de mise-en-scène en dialoog van één fragment uit de eerste aflevering van *Nigella Bites II* te analyseren. Hierin zegt Nigella dat ze geen supervrouw is. Brunson ziet echter dat deze ontkenning wordt tegengesproken door de mise-en-scène van dit fragment. Ook stelt Brunson dat Nigella's positieve houding in de keuken tegengesteld is aan die van de boze feministe Martha Rosler en 'perfecte huisvrouw' Martha Stewart. Hierin ziet Brunson een desidentificatie van Nigella met zowel Martha Stewart als Martha Rosler. Nigella's plezier in koken en eten heb ik in mijn analyse ook meerdere malen gevonden. Ook heb ik een tegenstelling gevonden in Nigella's woorden en de beelden. Dit deed ik niet, zoals Brunson, op basis van een analyse van de mise-en-scène en dialoog maar door een analyse van de dialoog, cameravoering en montage. Op basis van mijn formele analyse ben ik tot een soortgelijke karakterisering van Nigella gekomen als Brunson. Ik heb dit echter niet geïnterpreteerd als een statement van Nigella ten opzichte van eerdere koks, maar als een manier om de kijker bij het programma te betrekken.

Jenny Lawson noemt de tegenstelling tussen Nigella's woorden en haar handelingen

het 'Nigella-paradox'. Ik heb laten zien hoe cameravoering en montage deze paradox benadrukken. Net als Jenny Lawson herken ik dat Nigella hierdoor kan worden geïnterpreteerd als ideaalbeeld, maar tegelijkertijd ook als 'vriendin van de kijker'.

Joanne Hollows focust zich op de problemen van vrouwen uit de nieuwe middenklasse (waar Nigella, volgens Hollows, bij hoort) en op de verschillende manieren van vrouw-zijn die Nigella als postfeministische vrouw uitdraagt.⁴⁸ Ze gebruikt Nigella's kookboeken en televisieshows om te laten zien dat Nigella ook tot dit type vrouwen behoort en vervolgens hoe ze met kenmerkende problemen van vrouwen uit de moderne middenklasse omgaat. Hollows analyseerde Nigella dus niet als personage binnen haar eigen show, maar geeft wel een karakterisering van Nigella. Volgens Hollows is ze lui en rommelig en wordt imperfectie door haar verheerlijkt. Hollows ziet dit als bewijs van haar tijdgebrek. Uit mijn formele analyse bleek echter dat Nigella juist gekarakteriseerd wordt als vindingrijk, vlijtig en gecontroleerd. Dit bleek door zowel de shotlengte, cameravoering en de dialoog te analyseren. Op andere punten kwam haar analyse wel meer overeen met mijn bevindingen. Het verheerlijken van imperfectie ben ik in afgezwakte mate tegen gekomen, op de momenten dat Nigella zichzelf gelijkstelt aan de kijker. Dit zie ik echter meer als manier om het vertrouwen en de sympathie van de kijker te winnen dan als karaktereigenschap. Ook vond Hollows bepaalde uitingen die Nigella's intellectuele niveau aangeven waaruit haar goeude achtergrond zou blijken. Deze verwijzingen heb ik in mijn analyse ook gevonden, want Nigella heeft een enorme boekenkast met klassieke(culinaire)literatuur, ze heeft een klassieke smaak en is bereisd.

Er kan dus gesteld worden dat mijn karakterisering van Nigella nagenoeg overeen komt met die van Brunsdon en Lawson. Het verschil is dat ik deze karakterisering duidelijk maak met storytelling, shotlengte, shotsoorten en dialoog terwijl Brunsdon en Lawson zich op de mise-en-scène en dialoog hebben gefocust. De karakterisering van Hollows komt minder overeen. De uiteindelijke interpretatie van mijn resultaten komt met geen van deze artikelen overeen, omdat ik ervoor heb gekozen om binnen de mediatekst te blijven en mijn resultaten niet te verbinden aan sociale en/of culturele systemen of ideologieën.

De overeenkomsten in de karakterisering van Nigella met Brunsdon en Lawson zijn niet geheel in lijn met mijn verwachtingen, omdat ik dacht dat een formele analyse tot een andere karakterisering zou leiden en dat de paradoxen mogelijk werden ontkracht. Anderzijds heeft mijn karakterisering wel aangetoond dat een formele analyse een bruikbare methode is gebleken, omdat ik op een andere manier tot een gelijksoortige karakterisering van Nigella ben gekomen. Vooral de paradox van Jenny Lawson heb ik meermaals kunnen vinden. De terugkomende desidentificatie van de postfeministische werken heb ik niet gevonden, maar dat komt omdat ik niet bewust op zoek was naar bewijzen hiervoor. Om van een desidentificatie te kunnen spreken dient er namelijk in eerste instantie ook een identiteit te zijn om tegen af te zetten. Omdat ik Nigella, in navolging van het gedachtegoed van David Bordwell, analyseerde binnen de mediatekst en geen sociale systemen bij mijn studie heb betrokken, viel de desidentificatie buiten de scope van deze scriptie. Daarbij stelde Bordwell dat identificatie een ongrijpbaar begrip is, dus zou ik vanuit mijn onderzoeksuitgangspunten niet ingaan op dit begrip.⁴⁹

Met behulp van Labov's model was het mogelijk om in *Nigella Bites* drie niveaus van storytelling te onderscheiden: storytelling van de hele show, storytelling van een

⁴⁸ Hollows, "Feeling Like a Domestic Goddess," 181.

⁴⁹ Bordwell, "Contemporary Film Studies," 17.

programmaonderdeel en storytelling binnen een deel van een programmaonderdeel. Uit mijn scriptie is gebleken dat Labov's model bruikbaar is bij de analyse van realitykookshows, maar dat er niet overal sprake is van storytelling en dat deze ook niet altijd in de volgorde zoals Labov die benoemt, gebeurt. Dit zou te maken kunnen hebben met de mogelijkheid van televisie om gebruik te maken van non-verbale communicatie, wat niet mogelijk is in geschreven teksten. Vooral de *oriëntation* en *abstract* kwamen regelmatig in omgekeerde volgorde voor. Keri en Kelsi Matwick hebben de criteria van Labov reeds aangevuld met de opmerkingen dat de volgorde van de storytelling kan variëren en dat niet alle bouwstenen vereist zijn voor storytelling.⁵⁰ Ik sluit me bij de aanpassingen van Keri en Kelsi Matwick aan en wil daar nog aan toevoegen dat dit model niet alleen gebruikt kan worden voor de analyse van gesproken tekst, maar ook voor de structuur van een programma(onderdeel).

Na mijn analyse ben ik nieuwsgierig geworden of andere televisieprogramma's en/of kookshows ook meerdere niveaus van storytelling kennen, zoals ik heb gevonden in *Nigella Bites*. Hier zou in vervolgonderzoek aandacht aan besteed kunnen worden. Een opvallend punt is dat Nigella de kijker op verschillende manieren uitnodigt om een band met haar aan te gaan. In vervolgonderzoek zou ingegaan kunnen worden op de receptie van het programma en in hoeverre deze band ook echt wordt gecreëerd. Ook zou het interessant kunnen zijn om na te gaan of mijn karakterisering (op basis van de show) overeen komt met de karakterisering die Nigella en de makers van het programma voor ogen hadden. Zo kan er worden getoetst of mijn karakterisering overeenkomt met de bedoelingen van de programmamakers en of mijn karakterisering kan worden 'bevestigd' door de kijkers.

Gedurende het onderzoek, zijn er een aantal factoren geweest die mijn proces hebben vertraagd. Zo zijn er twee analysemethodes komen te vervallen: een linguïstische analyse en een analyse van de dialoog van alle afleveringen uit de serie. Met de software van WordSmith wilde ik een lijst maken van de meest gebruikte woorden, om zo uitspraken te kunnen doen over het karakter van Nigella. Hiervoor was het nodig om de tekst van de aflevering volledig uit te schrijven. Na één aflevering ben ik tot de conclusie gekomen dat de bruikbaarheid van de resultaten niet in verhouding staan met de arbeidsintensiviteit van deze methode. Uit de eerste aflevering bleken de meest voorkomende ingrediënten bovenaan de lijst te staan, in plaats van woorden die iets zeggen over Nigella's karakter. De omvang van het corpus was te klein om bruikbare resultaten op te leveren. De enige manier om wellicht meer relevante data te verkrijgen was het volledig uitschrijven van alle afleveringen. Aangezien zelfs dit een klein corpus zou zijn in vergelijking met de voorbeelden van de WordSmith website, heb ik besloten deze methode achterwege te laten. Als vervanging ben ik overgegaan op een analyse van de dialoog. De grafiek van WordSmith is terug te zien in bijlage 6.

Ondanks dat deze analyse is komen te vervallen, heeft het inzicht gegeven in deze methode, zodat ik deze in de toekomst nog eens zou kunnen gebruiken. Voor de analyse van de dialoog heb ik eerst van alle afleveringen genoteerd wat Nigella over zichzelf zegt. Deze quotes zijn opgenomen in bijlage 7. Gedurende de analyses merkte ik dat alleen het noteren van wat Nigella over zichzelf zegt niet voldoende is om een daadwerkelijke karakterisering te maken. Omdat ik, zoals aangegeven in mijn analysemodel, alleen in zou

⁵⁰ K. Matwick and K. Matwick, "Storytelling," 153.

gaan op de details van de eerste aflevering heb ik besloten deze data niet mee te nemen in mijn analyse. Toch hebben deze data mij geholpen om de paradox van Nigella's 'perfecte nonchalance' nog beter te begrijpen.

Nigella Lawson blijft mij fascineren. Haar stijl van presenteren is uniek en haar populariteit groeit nog steeds. Tegenwoordig treed Nigella, zij aan zij met wereldberoemde chefs, op als jurylid in kookwedstrijden. Ik ben benieuwd of een karakterisering van Nigella's televisieoptredens verschilt van haar kookshows. En ik ben vooral benieuwd naar de tegenstrijdigheden die hier mogelijk in te vinden zijn. Is Nigella overgelopen van 'vriend van de amateurkok' naar 'professionele autoriteit'?

Geraadpleegde Bronnen

Bedi, Shibani. "Nigella Lawson: The food guide." Accessed May 11, 2015.

<http://wonderwoman.intoday.in/story/nigella-lawson-the-food-guide/1/92082.html>.

Bednarek, Monika. *Language of Fictional Television: Drama and Identity*. London: Continuum, 2010.

Bordwell, David. "Contemporary Film Studies and the Vicissitudes of Grand Theory." In *Post-theory Reconstructing Film Studies*, edited by David Bordwell and Noël Carroll, 3-36. Madison: University of Wisconsin Press, 1996.

Bordwell, David and Kirstin Thompson. *Film Art An Introduction*. New York: McGraw-Hill, 2014.

Brunsdon, Charlotte. "Feminism, Postfeminism, Martha, Martha, And Nigella." *Cinema Journal* 44 (2005): 110-16. Accessed October 30, 2014. <http://www.jstor.org.proxy.library.uu.nl/stable/3661098>.

Butler, Jeremy G., *Television Style*. New York: Routledge, 2010.

Chan, Andrew. "'La Grande Bouffe'." *Gastronomica* 3 (2003): 46-53. Accessed October 30, 2014. <http://www.jstor.org.proxy.library.uu.nl/stable/10.1525/gfc.2003.3.4.46>.

Gill, Rosalind. "Postfeminist Media Culture: Elements of a Sensibility." *European Journal of Cultural Studies* 10 (2007): 147-66. Accessed October 30, 2014. [http://eprints.lse.ac.uk/2449/1/Postfeminist_media_culture_\(LSERO\).pdf](http://eprints.lse.ac.uk/2449/1/Postfeminist_media_culture_(LSERO).pdf).

Hollows, Joanne. "Feeling Like a Domestic Goddess: Postfeminism and Cooking." *European Journal of Cultural Studies* 6 (2003): 179-202. Accessed October 30, 2014.

<http://ecs.sagepub.com.proxy.library.uu.nl/content/6/2/179>.

Labov, William. "Oral narratives of personal experience." in *Cambridge encyclopedia of the language sciences*, edited by Patrick C. Hogan, Cambridge: Cambridge University Press, 2008.

Lawson, Jenny. "Food Legacies: Playing the Culinary Feminine." *Women & Performance: A Journal of Feminist Theory* 21, no. 3 (2011): 337-366. Accessed October 30, 2014.

<http://www.tandfonline.com.proxy.library.uu.nl/doi/abs/10.1080/0740770X.2011.624803#.VFlozWB0zIU>.

Magee, Richard. "Food Puritanism and Food Pornography: The Gourmet Semiotics of Martha and Nigella." *Americana* 6 (2007): 26-38. Accessed October 30, 2014.

http://www.americanpopularculture.com.proxy.library.uu.nl/journal/articles/fall_2007/magee.

Matwick, Keri, and Kelsi Matwick. "Storytelling and Synthetic Personalization in Television Cooking Shows." *Journal of Pragmatics* 71 (2014): 151-59. Accessed October 30, 2014.

<http://www.sciencedirect.com.proxy.library.uu.nl/science/article/pii/S0378216614001544>.

Nigella Bites. DVD. Directed by Ben Warwick. 1999; London, Channel Four Television Corporation, 2004.

Valck, Marijke de. "Make-overtelevisie: modegoeroes en magische transformaties." In *Televiestudies*, edited by Joke Hermes and Maarten Reesink, 159-172, Den Haag: Boom Lemma, 2011.

Bijlage 1 Volledig uitgeschreven tekst van aflevering 01 Fastfood

rood= kookinstructie

blauw= sfeerbeelden

groen= vriezer of voorraadkast

Tune animatie

Intro: Fastfood is an obvious necessity in all our lives, but it doesn't have to be all briskness and efficiency. Which is just as well. 'Cause these are not my strong points. The idea here, for me, is food that I love eating, but that doesn't give me a nervous breakdown to cook. I mean for example, a stir fry doesn't hardly take any time to cook, but the preparation can seem endless. What I'm after is the minimum effort for the maximum pleasure in both the cooking and the eating.

Tune animatie. Thema van de show komt in beeld: Fast Food

Nigella brengt haar zoontje Bruno naar de kinderopvang. "I'm just bringin Bruno in for the nursery a bit late" In het volgende shot zien we Nigella aan het werk. Ze wordt opgemaakt en is bezig met foodstyling voor een fotoshoot. Vervolgens haalt ze Bruno weer op. Haar dochter Mimi is opeens aanwezig als er boodschappen worden gedaan. Eenmaal thuis zit Nigella achter haar computer te werken en daarna doet ze de kinderen in bad.

Nigella staat bij haar koelkast en loop naar het aanrecht. Begin kookinstructie.

Orientation: It's hard to think of food that's faster to cook than pasta.

Abstract: And my lemon linguine is incredibly fast.

Complicating actions: There're only a hand full of ingredients for the sauce

Resolution; and what's more, you don't even have to cook them.

Now a big pan of water. An incredibly big pan of water. I'm gonna salt it now. I don't salt it before because the water actually comes to a boil faster if it hasn't got salt in it. This is quite a lot of salt, I know, but Italians say that the water you cook pasta in should be as salty as the mediterranean which is such a wonderful poetic idea and a sort of life food culture everything all in one.

Abstract: Now I'm gonna add the linguine. **Oriëntation:** I love linguine. **Contemplating actions:** I mean you can use any long pasta it really wouldn't matter, but the point about this is that it's thicker than spaghetti, but not as wide as tagiatelle. **Resolution:** Denser much meatier which is perfect for a really light creamy sauce. **Evaluation:** You don't feel it's being swamped **Coda:** you just feel it's just what you want.

Well the water has come straight back to the boil. So the sauce : eggs, butter, cheese, cream, lemons. Perfect, very simple needs no cooking. Now I don't want the whites of these but I find it much easier just to separate the eggs cradling them from one hand to the other, rather than in the shell what most people do because I would just pierce the yolk. But if you're squeamish I wouldn't advice it, but if you're not, I'm not and it's fine. What a wonderful feeling as it goes through your fingers. The reason I'm beating it like this is because I really want it to get a bit sort of frothy and and richer and all to bring out this, to meltify almost as suppose I was making mayonaise but it's nothing as complicated as that. And to aid this, some cheese. I don't think you'd need to measure this. Just grate in as much as you want.

Cream. Now I'm not adding to much, just enough to make the sauce kind of swayed into the pasta rather than drown it. It's rich but it's delicate which is the best combination.

Oriëntation: Now my favorite bit: **Abstract:** the lemon. **Contemplating actions:** I love the way when you zest lemons you can smell it as you do it. I use a lot of the zest because I think it's the best part of the flavour, better even than the juice. **Resolution:** Now add really as much of the lemon juice as you like. **Evaluation:** I think half a lemon is fine, I sometimes do put a whole lemon in but you know, these are quite large lemons and anyway taste it, you know, **Coda:** and if you want more lemon have more lemon and if you've over lemoned just add a bit more cheese and a bit more cream.

So fragrant so comforting. I haven't added any salt because I think the Parmesan is quite salty enough and no pepper for a very good reason: this is harmonious calm voluptuous and creamy and pepper would interrupt that. Sudden you get this speck of sharp pepper. That's not what I want. So I've drained it. Now I'm putting butter on because the butter should stop the sauce from clinging to it, in fact it should almost seem to melt more with the sauce in a minute, but the really important thing is that you don't do this on the heat because what you don't want is some sort of lemony scrambled eggs. You want really gooey unctuous sauce. I'm leaving some sauce back because I want to pour something once it's in the bowl.

Oriëntation: Well I mean that's it and how fast is that I mean **Abstract:** it's the sort of food you can really really make when you're so stressed out just the idea of cooking makes you

want to shriek. **Resolution:** And it smells so wonderful. **Evaluation:** It smells like the lemongroves of Amalfi or something, but with a creamier there with the mellowness, which means you just feel like you're eating liquid velvet. **Coda:** And the last bit but I just want to put a tiny bit more of the lemony emulsion. Just pour it on just to coat it just so it looks as wonderful as it will taste.

I'm going to do a final smothering of cheese. Just a hint just to pick out the depths in the sauce and just because I find the freshness just so spring-like with the lemons: some parsley. This is just a quick bit and I quite like having the parsley rather big like it's another ingrediënt not just decoration. But that's just because i'm lazy

Nigella haalt dochter Mimi van school.

Nigella staat thuis in de keuken, begin kookinstructie.

Abstract: This is the exhausted mothers teatime special.

Orientation: Jar of tomato sauce, water and rice.

Resolution: And what this makes is a really lovely tomato and rice soup.

Evaluation: Takes ten minutes if you use Basmati

Coda: and you don't do anything. That's me.

Mimi zit met een jongen en meisje (beide zichtbaar jonger) aan tafel in hun schooluniform Ze eten het gerecht uit een diep bord en geven een blok kaas door dat ze over hun eten raspen.

Nigella staat bij de vriezer

Orientation: When i'm really pressed for time it's the shopping I just can't coop with.

Abstract: So I fill up my deepfreeze with all the regular building blocks for my favorite fastfood recipes.

Abstract: Bacon

Complicating actions: which I freeze in paires because it makes the defrosting very very quick and bacon is such a good way of giving instant flavour to food.

Resolution: And anyway I can never be more that two minutes away from a bacon sandwich.

Abstract: Pancetta which is italian bacon.

Orientation: incredibly usefull in cooking and it's not that easy to get

Complicating actions: so it makes sense that when you do get it to stash it away in lot's of different pieces

Resolution: so you can just bring it out

Evaluation: and not having to go shopping all the time when you need it.

Abstract: Meat and marinades.

Orientation: This is so usefull.

Complicating actions: If you marinate meat before you freeze it, it will start marinating really well when you stick it in the deepfreeze and it seems to kind of doubly tenderize it as it's soiling. This is beef in chili and soy and chicken with lemon and garlic i think and olive oil.

Resolution: So you take it out in the morning, you get back in the evening and your meat is both thawed and beautifully tender.

Abstract: Peas, how could i leave this out.

Orientation: This is such a usefull ingredient and i don't mean just like in you know making peas. **Contemplating actions:** We all know about making peas, but as an ingredient in cooking, you can use it in so many ways. **Resolution:** But for me most importantly is my upmarket mushy peas.

De bovenstaande tekst is tevens de interpreteren als begin van de storytelling van de kookinstructie in zijn geheel (niveau 2). Hierbij is de indeling in termen van Labov als volgt:

Oriëntation: We all know about making peas, but as an ingredient in cooking, you can use it in so many ways. **Abstract:** But for me most importantly is my upmarket mushy peas.

De kookinstructie die hierop volgt is de contemplating action. De resolution, evaluation en coda van de kookinstructie volgen aan het einde.

Nigella loopt van haar vriezer, met het pak erwten, naar het aanrecht. Begin kookinstructie.

Abstract: And with my mushy peas it has to be salmon filets fried with bacon. **Oriëntaion:** I love all fish with bacon-fat. **Contemplating actions:** It just gives something, maybe it's the hint of the far off sea or wherever salmon comes from. **Resolution:** I expect it's not the sea, **Evaluation:** but then I'm a city girl, I'm not expected to know these things. **Coda:** My skill lies in eating.

And the longer it cooks, this bacon, the more those wonderfull sort of salt sweety juices will go into the fat and give off fat, which is why I use streaky bacon not back bacon. Now this bacon is really crisp now, which is how I want it. So that it's almost crunchy against that oily softness of the fish and again a contrast with the sweetness almost moussyness of my mushy peas.

What I've got in here is some garlic cloves. And the benefit of putting them in the water to start off with before you even cook the peas is one: it cuts the sharpness of the garlic making it sweet and mellow and skins come off much more easily that if you were just peeling them from scratch. So the idea is to take the skins off, put them back in, throw in the peas and just cook them for a few minutes, three minutes or so and then the peas are ready and then blits them all.

Oriëntation: I couldn't live without frozen peas in my deepfreeze **Abstract:** I think the snobbery against them is ridiculous **Contemplating actions:** because unless you've got peas in your own garden, there's no advantage in using fresh because by the time you buy them they've all gone to starch anyway **Resolution:** so I think it's better to use frozen ones.

This salmon will need about four minutes. One minutes on the derm side and three minutes on the other side, just to get lovely and golden and seared. And then I just put them on one side while the peas, my lovely petit pois, turn into mushy peas. Heaven on a plate. That's the idea.

And now for a bit of blitsing. My Jean-Paul Gaultier. Creme fraiche, you don't have to use creme fraiche but I like the slight sourness because peas are very very sweet. Butter, pepper, salt, not much I might add more if I need it later. That's it.

Oriëntation: So all you have to do now is add this to the salmon **Abstract:** and you'll see how beautiful the green of the peas looks against that corally pink of the salmon.

Contemplating actions: I don't go in for picture perfect presentation, as you might have

noticed, **resolution**: but I love just the beautiful colours of food. **Evaluation**: Oh that sounds terrible but I do. **Coda**: All you need is a fork and you eat it in front of the television.

Zoals is aangegeven aan het begin van de kookinstructie, kan deze laatste alinea ook worden geïnterpreteerd als einde van de kookinstructie. De indeling in termen van Labov ziet er dan als volgt uit:

Resolution: So all you have to do now is add this to the salmon and you'll see how beautiful the green of the peas looks against that corall pink of the salmon. **Evaluation**: I don't go in for picture perfect presentation, as you might have noticed, but I love just the beautiful colours of food. Oh that sounds terrible but I do. **Coda**: All you need is a fork and you eat it in front of the television.

Nigella loopt van de keuken naar de voorraadkast. De camera volgt haar

Orientation: I think of my store-cupboard really as kind of a working partner to my deepfreeze. By which I mean I keep things in here to save me from having to go shopping if friends coming over for supper in the midweek. **Abstract**: Now tree ideas for really fast improvised puddings.

Abstract: Sultana's in rum.

Orentation: They's so good

Complicating actions: and you can imagine how easy these are to make.

Resolution: And i speak as someone who loves rum-raisin ice-cream.

Coda: So if i say these are delicious, you've got to believe me.

Abstract: Steminginger.

Orientation: I kind of love this stuff , There's something evocative about this.

Complicating actions: If you eat vanilla ice-cream with this you feel like you're having something of the puddingtrollly from some provincial 1950 seaside hotel.

resolution: Only it's better.

Orientation: And my favorite.

Abstract: This is coffee.

Complicating actions: So what you do is you make a really strong jug of coffee, you have your bowl full of vanilla ice-cream, cold cold cold and you poor over a cup of hot espresso.

Resolution: And this makes what the Italians call affogato, which means drowned.

Evaluation: So good and it could'nt be easier.

Nigella is bezig met een fotoshoot waar ze overlegt met de rest van de crew over de foodstyling. De camera zoomt uit zodat de kijker ziet dat de studio zich achter Nigella's woonkamer bevindt. Vervolgens gaat de shoot door in de tuin waar Nigella met een ijsje poseert.

can you just put the bottom one on top?

It's a really wide wholed sieve.

Actually it's rather wonderfull when it runs out.

I feel like i'm in one of those really awful bad english pornfilms from the seventies.

The ice-cream is very nice.

Nigella's handen in big-close up terwijl ze chocolade breekt. Begin kookinstructie

Orientation: You know how it is when you've invited your friends over for supper in the middle of the week. **Abstract:** You think: what a great idea. And then, as the day dawns, you really begin to panic about how you're gonna do the shopping, cooking, the lot.

Contemplating actions: I have an answer 'cause we've all been there. **Resolution:** And it's this: A simple two course supper **Evaluation:** you can get on the table really within half an hour or so of getting back from work. **Coda:** Chicken with couscous and really divinely gooey chocolate puddings.

I find it easier to start with the pudding first and just get it out of the way and forget about it. And what I've got here is 125 grams of butter. I'm being precise because with baking you do need to be precise. It's different from just a stew or something. And the same weight of really good dark chocolate. Then all I'm gonna do is stroll over to the microwave and melt them. And the microwave is the best and fastest way to melt chocolate. Two minutes at medium should do it. that's it.

While the chocolate and butter are melting I'm going to put quarter of a cup of sugar to three eggs I've already stuck in here and three tablespoons of flour. One two three and just stir this until all the ingredients are combined and that's all.

Great that's melted perfectly. All I'm gonna do is add the egg mixture to the chocolate mixture. And then just pour into four buttered ramekins. It just needs ten minutes in a hot oven to cook so I'm not gonna put it in the oven until we've more or less finished eating the chicken and this is so easy. Stash these away until you need them. And then on with the maincourse: griddled chicken with herb-spice yoghurt and couscous.

Orientation: Chicken portions can be a bit tough unless you marinate them. And the lemon is particularly good because the acidity breaks down some of the fibers of the meat. Just a bit of oil, **Abstract:** and this is my favorite bit. **Contemplating Actions:** Just squish it in here and really kind of bash it around. And this, should get rid of the daily stresses. It's better to do that before your guests come. **Resolution:** You know and that's it. **Evaluation:** five minutes will do, ten minutes is better, **Coda:** but either.

Well in the few minutes while the chicken is marinating I'm just going to get on with making a sauce. Now when I'm up against it one of the things I don't want to do is start faffing about whether it's the proper sauce so what I'm gonna do is this lovely greek yoghurt sauce with chili, spring onions and herbs. And when I say greek yoghurt, I do mean greek yoghurt because if you use one of those low fat yoghurts it'll be so full of... to be frank, just don't bother with a sauce at all. You can use bio to pinch. Now in's my yoghurt. I'm gonna add a couple of the spring onions, some coriander. It's like a drug it's so strong. Mint.

Oriëntaton: So I'm gonna just chop the herbs **Abstract:** and I'm using my mezzeluna, **Contemplating actions:** so named because it's the italian word for half moon and this blade is broadly speaking half-moon-shaped. And I love this. **Resolution:** It is incredibly useful **Evaluation:** and I like it because I'm actually incredibly clumsy and this makes me feel like one of those super confident people.

And a couple of cloves of garlic. Now I'm going to lean on the garlic with my considerable bodyweight. **Abstract:** Now chili. **Oriëntation:** Trust me I'm not a doctor. The reason I'm wearing these for my deseeding operation is because it's the best way, if unglamorous, I can think of off stopping myself burning my face or my eyes later. **Contemplating Actions:** I am

now showering the whole of the kitchen with seeds. lucky I don't have a dog. Actually I do have a dog. The dog's away though. **Resolution:** If you want to, I mean if you like this really hot, leave the seeds in. **Evaluation:** But I think, only do that if you're dining with someone you are intimate with. **Coda:** And now i'm going to disrobe, derubber.

And just fold everything in. So that's it more or less. Let me just, lovely. Now the chicken has had it's ten minutes marinating and I'm just gonna wack it on this grill. No oil because there's oil in the meat ofcourse. Luckily I might squeeze this one here. So now while the chicken is cooking really five minutes each side or so I am gonna get on with the couscous which is so much simpler than you think. no steaming involved. I'm just gonna pour out about I don't know a half liter of water just hot from the kettle. And then some chicken stock. You can use cubes, but I love this liquid stuff because it melts down very quickly and it tastes fab. This is so simple. You shake out some couscous which may not look like a lot, but couscous swells and that's really the wonder of it. Some chickpeas. I've just drained them in water over the sink. And then just pour over this. Perfect. And then cover for about two or three centimeters, an inch in old money. I'm just gonna put this glass on top of that and frankly that's all I'm gonna do.

De gasten van Nigella arriveren en er wordt wijn ingeschonken en gepraat.
Hello, lovely to see you.

Nigella loopt terug naar de keuken. Vervolg van vorige kookinstructie

Orientation: The chicken should be ready for turning now.

Abstract: Absolutely perfect. Look at that golden stripyness. gorgeous.

Complicating actions: I think this needs another four minutes

Resolution: That's all

Evaluation: because this griddle is so hot.

Coda: And if you don't have a griddle, well just use a fryingpan or an ordinary grill inside the oven.

I hate neat in meaty foods so I'm just gonna have the plate tumbled with lemons. just a bit of paprika. or a lot of paprika.

De kaarsen worden aangestoken en de gasten kletsen met elkaar terwijl Nigella op de achtergrond staat te koken. Nigella schept de kip op een schaal, dan zet ze het kommetje kruidensaus op tafel en daarna gaat couscous in een andere schaal. Één van de gasten helpt het eten op tafel te zetten. Iedereen eet en kletst. Nigella loopt terug om de chocoladetaartjes uit de oven te halen. De camera volgt de drie gerechten terwijl het wordt doorgegeven en opgegeten. Tussendoor staat Nigella op en zet de chocoladetaartjes in de oven. Ze ruimt de tafel af en haalt de chocoladetaartjes uit de oven en dient ze op. De camera volgt de chocoladetaartjes en slagroom terwijl dit wordt opgegeten en doorgegeven.

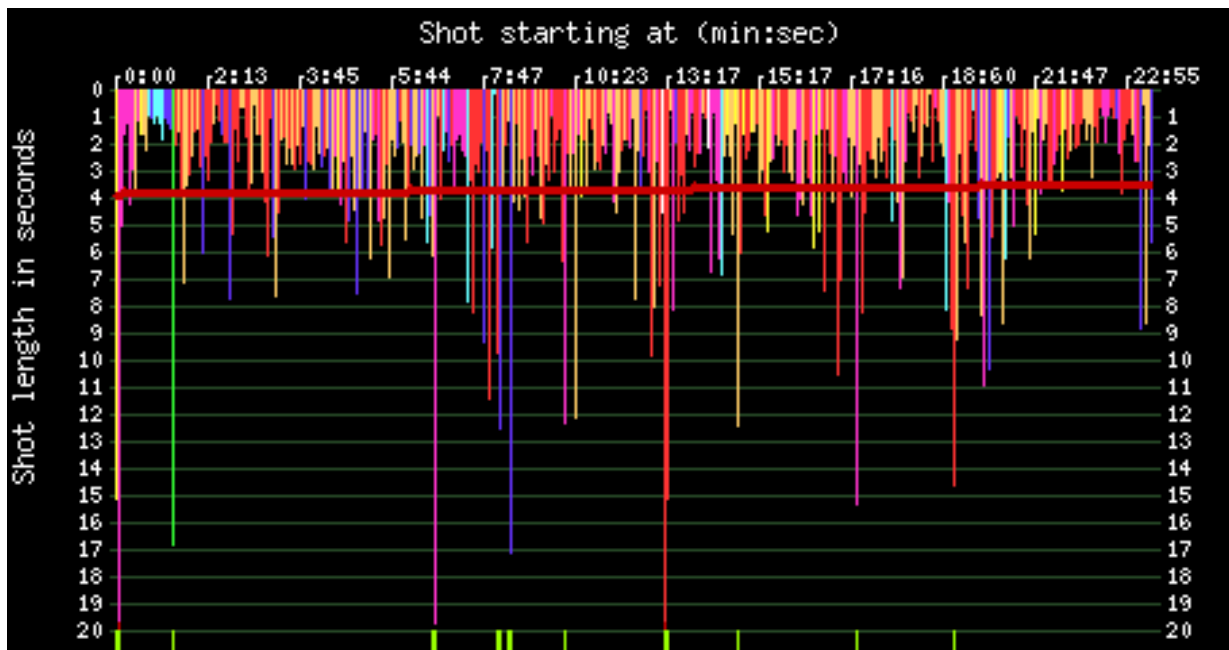
Tijdens de aftiteling *Het is nacht en de keuken is verlaten. Nigella loopt in haar badjas naar de koelkast en scheurt een blad van een stronkje witlof dat ze in een bakje met groene saus dipt. Ze eet het op en neemt met haar vinger nog een beetje saus en eet dit op. Ze sluit de koelkast en loopt uit beeld*

Bijlage 2 : Legenda shotsoorten Cinematics en grafiek met shotsoorten en lengtes
Bron: http://www.cinematics.lv/movie.php?movie_ID=18355 gemeten op 15-05-2015

Submitted by Nadia on 2015-05-15

ASL: 3.7 MSL: 2.6 MSL/ASL: 0.7 LEN: 23:29 NoS: 384 MAX: 62.2 MIN: 0.1 Range: 62.1 StDev: 4.3 CV: 1.17

Name:	ECU	BCU	CU	MCU	MS	MLS	LS	ELS
Number of shots:	14	125	135	61	31	15	1	2
Length(min):	0.98	6.42	8.27	4.11	2.42	0.9	0.28	0.11
ASL(sec):	4.2	3.1	3.7	4	4.7	3.6	16.8	3.3
MSL	3.8	2.4	2.5	2.6	3.6	2.2	16.8	3.3
MSL/ASL	0.91	0.78	0.68	0.64	0.77	0.61	1	1
StDev	3.4	2.3	5.7	4.6	3.7	2.8	0	1.2
Min	1.2	0.1	0.5	0.6	1	0.1	16.8	2.1
Max	15.1	12.4	62.2	28	17.1	8.1	16.8	4.5
CV	0.82	0.74	1.54	1.14	0.79	0.77	0	0.36
Display?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Color	Yellow	Orange	Red	Pink	Blue	Cyan	Green	

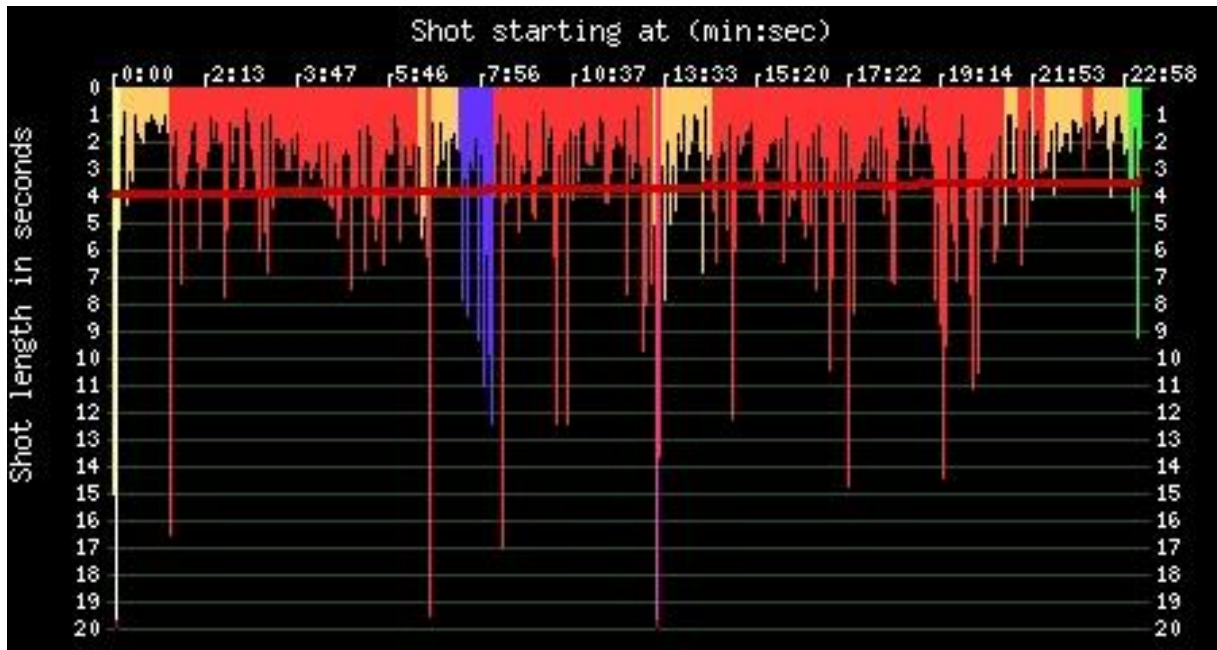


Bijlage 3: legenda en grafiek shotlengtes en programmaonderdelen/ narratieve vorm

Bron: http://www.cinematics.lv/movie.php?movie_ID=18409 gemeten op 01-06-2015

ASL: 3.7 MSL: 2.7 MSL/ASL: 0.73 LEN: 23:23.6 NoS: 381 MAX: 61.4 MIN: 0.6 Range: 60.8 StDev: 4.3 CV: 1.16

Name:	animati	sfeer	kook	kast	vriezer	nacht	intro
Number of shots:	3	83	275	1	13	5	1
Length(min):	0.42	3.06	16.74	1.02	1.34	0.35	0.47
ASL(sec):	8.4	2.2	3.7	61.4	6.2	4.1	28.2
MSL	5.2	1.8	2.8	61.4	6.1	3.4	28.2
MSL/ASL	0.62	0.81	0.77	1	0.99	0.82	1
StDev	4.7	1.4	2.9	0	3.6	2.7	0
Min	5	0.6	0.6	61.4	1.8	1.4	28.2
Max	15	7.8	19.5	61.4	12.4	9.2	28.2
CV	0.56	0.62	0.79	0	0.59	0.66	0
Display?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Color	Yellow	Orange	Red	Pink	Blue	Green	



Bijlage 4: De tien langste shots van aflevering 1

Shot no. 204. 62:2 sec I think of my store-cupboard really as kind of a working partner to my deepfreeze. By which I mean I keep things in here to save me from having to go shopping if friends coming over for supper in the midweek. Now tree ideas for really fast improvised

puddings. Sultana's in rum. They's so good and you can imagine how easy these are to make. And I speak as someone who loves rum-raisin ice-cream. So if i say these are delicious, you've got to believe me.

Stemginger. I kind of love this stuff , There's something evocative about this.

If you eat vanilla ice-cream with this you feel like you're having something of the puddingtroll from some provincial 1950 seaside hotel. Only it's better. And my favorite. This is coffee. So what you do is you make a really strong jug of coffee, you have your bowl full of vanilla ice-cream,

Shot no. 119. 19:7 sec. Jar of tomato sauce, water and rice. And what this makes is a really lovely tomato and rice soup. Takes ten minutes if you use Basmati and you don't do anything. That's me.

Shot no. 147. 17:1 sec. I love all fish with bacon-fat. It just gives something, maybe it's the hint of the far off sea or wherever salmon comes from I expect it's not the sea, but then I'm a city girl, I'm not expected to know these things. My skill lies in eating.

Shot no. 22. 16:8 sec. It's hard to think of food that's faster to cook than pasta. And my lemon linguine is incredibly fast. There're only a hand full of ingredients for the sauce and what's more, you don't even have to cook them.

Shot 275. 15:3 sec. And this, to get rid of the daily stresses. It's better to do that before your guests come. You know and that's it. five minutes will do, ten minutes is better

Shot no. 205. 15:1 sec. cold cold cold and you poor over a cup of hot espresso. And this makes what the Italians call affogato, which means drowned. So good and it could'nt be easier.

Shot 311. 14:6 sec. it's the best way, if unglamorous, I can think of off stopping myself burning my face or my eyes later. I am now showering the whole of the kitchen with seeds. lucky I don't have a dog. actually I do have a dog. The dog's away though.

Shot no. 143. 12:5 sec. This is such a usefull ingredient and i don't mean just like in you know making peas. We all know about making peas, but as an ingredient in cooking, you can use it in so many ways. But for me most importantly is my upmarket mushy peas.

Shot no. 231. 12:4 sec. really within half an hour or so of getting back from work. Chicken with couscous and really divinely gooey chocolat puddings. I find it easier to start with the pudding first and just get it out of the way and forget about it.

Shot no. 167. 12:3 sec. I couldn't live without frozen peas in my deepfreeze I think the snobbery against them is ridiculous because unless you've got peas in your own garden, there's no advantage in using fresh because by the time

Bijlage 5: de tien kortste shots

Shot no. 302. 0:1 sec. Knoflook pletten met mes

Shot no. 297. 0:5 sec. Kruiden snijden met wiegmes

Shot no. 382. 0:5 sec. Nigella dipt 's nachts een blaadje witlof in een saus in de koelkast

Shot no. 38. 0:5 sec. Spaghetti in een pan koken water

Shot no. 52. 0:5 sec. Eiwit scheiden in handen

Shot no. 47. 0:6 sec. Eierschalen in gootsteen

Shot no. 48. 0:6 sec. Eitwit scheiden in handen

Shot no. 304. 0:6 sec. Knoflook pletten met mes

Shot no. 365. 0:6 sec. Er worden wijnglazen gepakt

Shot no. 369. 0:6 sec. Met vrienden chocolademousse eten. Er gaat een lepel slagroom op.

Bijlage 6: Wordsmith keywords

N	Word	Freq.	%
1	THE	142	4,89
2	AND	104	3,58
3	I	75	2,59
4	YOU	72	2,48
5	OF	71	2,45

N	Word	Freq.	%
28	DON'T	17	0,59
29	LIKE	16	0,55
30	GONNA	15	0,52
31	MINUTES	15	0,52
32	NOT	15	0,52

Vervolg bijlage 6

N	Word	Freq.	%
55	BE	10	0,34
56	CHICKEN	10	0,34
57	OUT	10	0,34
58	WHEN	10	0,34
59	ABOUT	9	0,31
60	KNOW	9	0,31
61	LEMON	9	0,31
62	ME	9	0,31
63	WATER	9	0,31
64	COOK	8	0,28
65	LOVE	8	0,28
66	MEAN	8	0,28
67	MUCH	8	0,28
68	PUT	8	0,28
69	THESE	8	0,28
70	VERY	8	0,28
71	ADD	7	0,24
72	AN	7	0,24
73	COOKING	7	0,24
74	CREAM	7	0,24
75	HERE	7	0,24
76	HOW	7	0,24
77	NEED	7	0,24
78	OVER	7	0,24
79	SALT	7	0,24
80	BACK	6	0,21
81	BUTTER	6	0,21

N	Word	Freq.	%
82	FEEL	6	0,21
83	FOOD	6	0,21
84	GOOD	6	0,21
85	IDEA	6	0,21
86	IVE	6	0,21
87	LOVELY	6	0,21
88	MAKES	6	0,21
89	NO	6	0,21
90	S	6	0,21
91	SOMETHING	6	0,21
92	THREE	6	0,21
93	WELL	6	0,21
94	WONDERFULL	6	0,21
95	YOUR	6	0,21
96	BETTER	5	0,17
97	COUSCOUS	5	0,17
98	EATING	5	0,17
99	GARLIC	5	0,17
100	GOING	5	0,17

Bijlage 7: narratieve vorm en wat Nigella over zichzelf zegt. Aflevering 2 t/m 5

rood= kookinstructie

blauw= sfeerbeelden

groen= vriezer of voorraadkast

Aflevering 2: Entertaining

Animatie

Intro: Home cooked food should be relaxed and casual. It should reflect our personalities not our aspirations. Restaurant chefs they have to innovate to impress the paying customer, but we are under no such obligations. *When i invite friends over for supper, I don't want to impress them with my cooking, I want to give them and myself pleasure.*

Animatie: Entertaining

Nigella dekt de tafel en haalt verschillende producten uit haar koelkast, tegelijkertijd geeft ze de introductie van haar gerecht. Deze openingsscène geeft hoofdgedachte weer en ondersteunt het intro: When you invite friends over for supper, you're not inviting them to some grand ambassadorial event. It's just your kitchen. Your friends. (*anekdote/probleemstelling:* van een stressvolle avond van een vriendin die gastvrouw was) *Nigella's oplossing:* My way around is by having something like a middle-eastern mezze, by which I mean lots of bowls full of lovely food. All on the table at once. So you're not popping down from table to kitchen all evening getting stressed. Just sitting at the table with your friends and enjoy yourself. Which is what it's about.

Nigella dekt de tafel en haalt verschillende producten uit haar koelkast.

Begin kookinstructie

25.38 It looks fuzziier that the food I often like, but it does taste so good. I know saying 'wrap anything in anything else' sounds terribly chichi and a bit eighties, but really they're not and you can tell that by the way I do them. 25.24 The point is to provide a wonderfull abundant table. It doesn't matter what you buy and what you make. 28.32 I'm not a great stickler for neatness, but I think that a quick whipe down will make it look better. 28.50 Salads are foodstuff i'm a purist about. It has to be a green salad or a red salad, with tomatos.

Vrienden zitten aan tafel en het eten wordt doorgegeven en opgegeten.

Haar man maakt een drankje 'I can live off it during the summer' en Nigella is bezig met andere dingen in de keuken, maar geeft het recept terwijl de camera filmt hoe John het drankje maakt en uitserveert. De gasten zijn aanwezig en er wordt een gerecht op het laatste moment gemaakt terwijl de gasten aanwezig zijn.

Nigella staat in de voorraadkast en pakt een fles en loopt terug naar de keuken terwijl ze haar volgende gerecht introduceert: ceasar salad. Begin kookinstructie.

Nigella rijdt auto en spreekt de kijker direct aan: I don't go in for formal dinner parties. Even when i'm having a dinner deluxe for a special occasion. I like to keep things simple. Which for me means, on a whole, no starter just a maincourse and pudding. *Nigella gaat boodschappen doen (tegen de groenteboer):* 'There will be something that I don't know I've forgotten, but then I'll come back for that.'

Nigella haalt een schaal uit de oven. Ze is thuis en geeft de introductie van haar volgende gerecht. Begin kookinstructie.

35.42: Making a drop-dead gorgeous pudding doesn't mean attempting something so demanding that you're completely stressed out by it. The key for me is something that can be made in advance. I am mad for jellies. They are incredibly easy to make and this one is one of my favorites. Over de gelatine: much better than the powdered ones, which I cannot make to work.

Nigella plaatst de pudding in de koelkast en opent de vriezer. Deze scène bestaat uit 1 shot.

39.02 What I do when we have people around for supper and there is wine left over, you know in the bottle and I'm afraid to say this actually, I pour it over in plastic bags and stick it in the deepfreeze. So that if I ever need a glass for a stew or something I don't have to open a whole bottle. And I know that winesnobs will say that this is the most outrageous thing you could do, but I'm telling you it works very well indeed.

Buiten is het donker en Nigella gaat een andere kamer aankleden dan haar gebruikelijke eetkeuken. Gegeven de vorige informatie (een deluxe diner) zal dit haar eetkamer zijn die ze bij uitzondering gebruikt, omdat ze normaal in de 'eetkeuken' eten die grenst aan de keuken.

Nigella maakt het gerecht af en geeft de laatste kookinstructies.

39.51: When it's laid out to cover a huge plate, circled with bay leaves, it looks so wonderful and welcoming and abundant and that's what I always want from food. What I'm really thinking about here is maximum flavour with minimum effort. 40.19 The real reason I'm not peeling it is because I'm lazy not to use it as a dye.

Nigella plaats de varkenslende in de oven en gaat verder met het aankleden van de eetkamer en steekt de kaarsen aan.

Nigella haalt de varkenslende uit de oven en maakt een salade voor erbij.

45.18: Once you make this salad you find you need an excuse to make it over and over again. Not that you need an excuse. Pleasure is reason enough. Carving is not my strong point so be kind, but what you want are lovely thin slices which you then pile up in the center of a huge plate and then. Well I don't normally go in for prinking. What I do is a final Napoleonic flourish, which is a circle of bay leaves, all around the piled up pork. It looks wonderful.

Laatste eetscène: Nigella eet met haar vrienden.

Slotscène: De kamer is donker en Nigella doet de koelkast open. Ze draagt een kamerjas en pakt een bord met overgebleven garnalen van het mezze-diner. Ze eet er één ter plekke op en neemt er nog twee mee in haar hand.

Vervolg Bijlage 7: narratieve vorm en wat Nigella over zichzelf zegt. Aflevering 2 t/m 5

Aflevering 3: Family

Animatie

00.15 intro: Food has always played a huge part in my family's life. If we're not eating it, then we're talking about it. And that goes for my extended family and friends too, but then, food has been more than just fuel. It's what brings us and brings our memories together. And family food is comfort food. We all have certain things that, you know when you eat them you feel instantly better.

Nigella vult een pan met water. En loopt ermee van de gootsteen naar het aantrecht. Begin kookinstructie

00.45 The food I really love eating, well in common with lots of us, is the food that my mother cooked when I was a child. And this is my desert island dish. If I could choose the last meal I'd eat on earth. Her beef with sauce bearanaise. O, and afterwards I would have to have my granny's pears Belle Helene, which is poached pears with vanilla ice-cream and the most dark lushes chocolate sauce.

2.12 When I was a child, one of us used to have the job of cutting the butter into cubes and the other would be stood on a chair propped up right near the stove and whisking. And actually it is the best way to learn. And that's how I learned to make this: by watching, like you're watching now. You can't learn to cook in a better way. I suppose that's one of the reasons why i'm so fond of this. And why i'm now a great believer in child labour and make my children stand on stools stirring hot sauces. And they learn not to burn themselves too.

6.47 I am the world's worst carver, which is probably one of the reasons why I like this cut.

6.56 I can't resist it just like it is now.

7.02 Traditionally you should have chips, which I think is making things quite stressfull and I love it just with a green salad and a baguette. Het bord wordt niet opgemaakt en niet meegenomen of opgegeten. De peren erna worden op een schaal gelegd en opgemaakt, maar niet opgegeten.

Het einde van een uitvoering van zoontje Bruno's klas op school. Nigella en haar man zitten in het publiek en klappen. Nigella prijst haar zoon en neemt hem mee naar huis.

Nigella staat in haar 'kleine bijkeukentje' bij de openslaande deuren naar de tuin. Ze maakt snelle marmite-sandwiches. Begin snelle kookinstructie waaruit blijkt dat er meer kinderen aanwezig zijn.

Nigella roept de kinderen om sandwiches te komen halen. Daarna zit de groep kinderen aan tafel te eten en zet Nigella een bord met de resterende sandwiches op tafel. Nigella vermaakt de kinderen met een handpop terwijl ze langs de tafel loopt waar de kinderen zitten te eten.

Nigella staat in een werkkamer vol boeken.

9.54 Not all the influences on the food I cook come from my family. Some of them come from what I think as my aquired family which is my library. And I am a complete foodbook-junkie. I mean, every single book in this room, and there are plenty on the floor, are foodbooks. I mean, some of them are just picked up out of a form of obsessiveness, but some of them have played an enormous part in my life. I mean, this book you can see just from the cracks how much it's been red and Anne Del Conte who has written it, is I'd say one of the greatest maternal influences on my life in the kitchen, you know after my mother. And another woman too who has played that sort of role and that I feel very moved and influenced by here writing is Claudia Roden. And this book has a recipe in it that I cook so often. It's for tagiatelle with chicken. It's from Venice and I've cooked it so often in the few years since this book came out that I now feel like, you know 'did I eat this in my childhood?', surely I couldn't just have been eating it for the last few years

Nigella haalt een hele kip uit de oven. Begin kookinstructie

11.16 I had to train myself to use oven gloves because i'm covered in burns.

12.18 Now chicken. Time for a bit of dismembering and surgery. Nothing i like more. I've got hands like asbestos, but you can use a knife and fork if you want or just leave it to get a bit cooler. I like pulling it apart with my bare hands. I'm doing it like this because I want nice rough chunks, nothing neat and elegantly sliced. You're gonna have to be patient with me. This is gonna take some time, I want the whole of this chicken including the skin. Can I just whipe my hands because it's getting very messy, which I have to say I rather like, but..

Het eten wordt op een schaal gedaan, maar niet uitgeserveerd of opgeeten.

15.13: *I'm gonna freeze this chicken carcass and even though you can't make any stock just with one carcass. I like to freeze them as I go along and build up a supply untill I've got enough. And to that end when I'm at a friends' house where we're having roast chicken for lunch. I just ask them if I can have the carcass back home with me and I stash it in my deepfreeze and then I'm a bit nearer to having enough for stock.*

De kinderen staan in de keuken en eten bloemkool.

15.51 I love cooking with my children. Nigella maakt greencakes met de kinderen. Ze zegt wat de ingrediënten zijn en de muziek start waardoor dit een deze *kookinstructie* opgaat in *sfeerbeelden*. Nigella begeleidt de kinderen tijdens het koken. 16.39 It's a great way, I find, to get children to eat vegetables. Not that I'm promising anything.

Nigella loopt naar de vriezer

16.49: I'm sometimes extravagant, but I am never wastefull. I can't throw anything away. I can't even throw away an eggwhite. But why would you want to? I stash them in my deepfreeze and then, when I want to, I can make meringues or better still: pavlova.

Nigella haalt de eiwitten uit de zakjes en introduceert de pavlova van de kookinstructie

17.06 We make this pavlove so often at home I can't work out whether in the years to come, my children will either absolutely be passionate about them or never want to face one again.

17.53 Now I get to use my favorite toy (de kitchenaid)

18.10 I'm not gonna beat them too fast. Or maybe I am, I get so impatient. Come on, live a little.

22.19 Neatness is something beyond me

22.28 I'm a real single fruit person when it comes to pavlova. I don't like a fruitsalad on top of it and I think it works really well using passionfruit.

23.01 You use what you want, it's all about personal taste and that's so important as always is. I'm not telling you what taste you should have i'm just telling you what I think.

De taart wordt aangesneden, maar niet opgegeten.

De kamer is verduisterd. Nigella zit aan haar computer te werken.

Laatste eetscène is hier de nachtelijke snoepscène. De aftiteling begint en zoontje Bruno klimt op een stoel en pakt een stuk pavlova van het aanrecht dat hij met zijn blote handen op de stoel opeet.

Vervolg Bijlage 7: narratieve vorm en wat Nigella over zichzelf zegt. Aflevering 2 t/m 5

Aflevering 4: Home alone

Animatie

Intro: Cooking isn't performance art. it's about making yourself something to eat and becoming familiar with the rythms of the kitchen. So the more you cooking in an everyday kind of a way for yourself or whoever you're living with, the more confident you'll become. And in fact some food is at its best when cooked small scaled. Perfect when you're home alone.

Animatie

Nigella zit op de grond in haar werkkamer met een vriendin. De vloer is bezaaid met boeken en papieren.

Nigella komt de trap aflopen en introduceert haar gerecht waarvan de kookinstructie volgt

0.44: I never understood it when people say they're too busy to eat lunch, or even that they're forget. How ever busy I am, I always find time to eat. This is one of my favorite and most regular lunches. It's a salad with pancetta, just like Italian bacon, and cheese.

1.27: I love the smell of bacon

Nigella eet de salade met haar vriedin op in de werkkamer.

Nigella opent een druk-en-sluit zakje en haalt daar lamskottelen in marinade uit. Ze introduceert het gerecht waarvan de kookinstructie volgt.

3.47: It's surprising how easy it is to just up the everyday ingredient and make it special. For example to go with my lamb chops here I'm making a no-cook tahini sauce which really kind of zings it up.

6.24: I love spinach at room temperature. I love spinach non stop actually

Nigella is bezig in haar tuin en verplaatst potten met planten en kruiden.

Nigella loopt naar haar voorraadkast, daarna naar een schaal limoenen op tafel en de vriezer

7.24 I am a bit of a greedy pig, which I know is hardly news, but as a consequence of that, every now and then I have to just practice a little bit of diet for restraint. And what I do when I'm just cooking for myself particularly is focus on the food of south-east asia, because it's food that's naturally low in fat and high in flavour and that makes my life very much easier.

8.21: And, I always, when I'm in this sort of mood, keep huge quantities of lime. Not the only drawback with the lime. How great though the juice is for this sort of cooking, is that they go wrinkled and dry after a while. But before that happens I squeeze the juice and freeze it in bags that are like this or in ice-cube trays. And what I also keep in the deepfreeze is the essential ingredient. Lime leaves. Which you buy frozen, keep frozen and just snip and punt into stocks, soup, anything you need. And what all these ingredients do is give you maximum flavour for minimum calorie intake and, let's be frank, what more does a girl need?

Nigella giet mosselen en water in de gootsteen. Ze introduceert het komende gerecht.

10.13: I love limeleaves wonderful aromatic sour quality.

10.50: something I love, Sake. Which has a kind of resinous smokey flavour.

Animatie

Nigella haalt wat pannen tevoorschijn en introduceert het gerecht dat ze gaat maken.

14.10 We all seem to live on pesto these days. And while there's nothing wrong in pesto from a jar, my fresh deconstructed version takes minimal effort.

14.39 I don't really like fancy mess-around with food, but actually infused oils are incredibly useful when you're short in time and it saves you one whole stage.

Nigella eet de pasta op de bank bij de tv.

Nigella opent haar vriezer.

15.39 Let me show you some of my buried treasures. And when I say buried, I do mean buried, because the state of my deepfreeze is pretty appalling. Now what I keep in here is the sort of foods I love eating when I'm by myself. Like stew, which have froze individually in bags and then I eat it lying on the sofa out of a bowl with a spoon, watching tv. My idea of heaven. Oh, corals! I love these snit them off scallops when I'm eating scallops and then save them for another loan, just in butter and garlic and spread on toast. So good. And my real real solitary treat, if I can find it, all merely because no-one else wants to eat it with me: piggs

ear. Boil, snip it up and then deepfry it. I love this, my real real solitary indulgence. But don't worry, this really is for when i'm by my self and I'm not gonna cook it now.

Nigella staat aan het aanrecht en introduceert het gerecht dat ze gaat maken

17.48: again, I don't bother to peel

18.10: I love garlic

18.57 I take it to the table just like this. I think it looks lovely in it's roasting tin.

Nigella koopt garnalen bij de visafdeling van een supermarkt.

Nigella staat aan het aanrecht en introduceert het gerecht dat ze gaat maken

19.37 some food has to be eaten the minute it's cooked. Now I know I act as if all food has to be eaten the minute it's cooked, but fried food cannot stand around. But if you cook fried food for lots of people, you end up feeling like the kitchenskivvy, getting hotter and hotter as you're doaling up food for everyone to eat elsewhere. So I like to make these prawn cakes when I've got a friend coming around. And I have got a friend coming around now. So you can eat them as they should be eaten. Hot and straight out of the pan. And the thing about eating these prawncakes, just the two of you as well, is that it feels like as if it's a stolen treat.

Nigella doet balletjes van het gambadeeg in een hete pan met olie. Ze staat naast een vriendin en legt uit hoe ze de hapjes frituurt. Ze kletsen samen wat tijdens het frituren en eten de snacks staand in de keuken op.

De aftiteling start en de laatste scène met etende mensen start: Nigella zit met haar vriendin op de bank te kletsen met een glas wijn.

Nachtelijke snoepscène: Nigella opent 'snachts de koelkastdeur en dipt wat chips in de tahinisaus van de lamskoteletten. Vervolgens pakt ze het hele bakje saus en loopt, met de zak chips uit beeld.

Vervolg Bijlage 7: narratieve vorm en wat Nigella over zichzelf zegt. Aflevering 2 t/m 5

Aflevering 5: Weekend

Animatie

Intro: 0.15 Even if you really love cooking, often it's only at the weekend that you really got time to throw yourself into it. This doesn't necessarily mean more elaborate food, but it certainly means more enjoyable cooking.

Animatie

Nigella speelt met de kinderen door het hele huis (in bad en in de tuin) en de kinderen spelen met elkaar. Nigella ligt in de tuin te lezen en haar man zit binnen op de bank te lezen. Daarna gaan ze samen boodschappen doen, eten iets buiten de deur en gaan naar de speeltuin. Thuis stopt ze de kinderen in bed. Beneden is de keuken gevuld met vrienden. Nigella ligt alleen in bed en leest een boek. Het volgende shot is bij daglicht: een pan met daarin een pancake.

Begin kookinstructie

1.04 We often have eggy bread as a family weekend breakfast. Now you can make eggy bread out of any stale bread, but I like to make them in these star shapes, at least the children like eating them in these star shapes. And all you do is just cut them out and you just dunk the bread into eggs beaten with a bit of milk and some salt. (Mimi staat te helpen en Nigella help haar). And you just fry them in butter. I like mine with cinnamon and sugar

Dochter Mimi eten haar wentelteefjes met ketchup op.

Nigella is in de keuken. Ze doet vlees in een sudderpan en introduceert het komende recept.

2.06 I love the aromatic unstructured qualities of stews and the way they look after themselves when you pot around the house at the weekend. And this lamstew with pasta is one of my favorite

2.33 And now the flavorbase, which I think is the heart of a stew. Celery to start. So important. Even if you don't like celery, please put some in. It adds a note that you cannot duplicate. Garlic. Four fat gloves. I want this to be very gutsy

3.46 I'm going to start peeling the carrots. Which will not take five minutes even with my clumsy peeling. The thing is I want the flavor of carrots, that lovely sweetness. But what I do not want is all little bits of chopped up carrots like a school stew.

De stoofschotel staat te pruttelen en Nigella speelt buiten op de trampoline met de kinderen en ruimt de keuken op.

Nigella maakt de stoofpot af

8.59 I mix them together just with my hands, you know

Ze schept haar gerecht op borden en aan tafel zijn er vrienden aangeschoten met wie er wordt gegeten.

Nigella speelt met de kinderen in het park en brengt ze naar bed. Als de kinderen op bed liggen loopt Nigella naar beneden.

Nigella introduceert het gerecht dat ze gaat maken. Begin kookinstructie

10.05 Baking is a lovely thing to do at the weekend when you've got time really to inhabit the kitchen rather than just rushing through it as you do in the week. And I love this sort of cooking especially at night when the house is quiet and I can just go about it quietly. And I find it incredibly relaxing.

Nigella draagt een kamerjas. Ze gaat bij de kinderen kijken en doet hun slaapkamerkamerverlichting uit.

Vervolg kookinstructie

Animatie

De kinderen zitten in bad en vader speelt met ze en droogt ze af. Daarna rennen de kinderen door het huis. Nigella pakt een rollade van het aanrecht.

Nigella staat in de keuken en introduceert het komende gerecht van de kookinstructie

14.10 I adore a proper sundaylunch and I don't think that roastbeef and yorkshirepudding can be beaten. But you can do things differently and I often do.

14.37 But that's because I do like my beef quite underdone.

16.19 I never ever salt them. I think people have this mad fetish about it all. I think it's true however that aubergines now are bred or whatever they do to plants to make them less bitter. But on the other hand, my mother never salted aubergines and it has never tasted soggy and they never tasted bitter. I think it's nonsense, really.

21.34 I am not the worlds best carver, but I'll try and do justice to this magnificent beast. Vegetarians turn away now. Perfect, for me then.

Nigella gaat met vriendinnen en hun kinderen picknicken in het park, waar ze spelen en de lunch opeten. De aftiteling komt hierbij in beeld en hierna eindigt de aflevering. Er is geen nachtelijke eetscène.

VERKLARING: INTELLECTUEEL EIGENDOM

De Universiteit Utrecht definieert het verschijnsel "plagiaat" als volgt:

Van plagiaat is sprake bij het in een scriptie of ander werkstuk gegevens of tekstgedeelten van anderen overnemen zonder bronvermelding. Onder plagiaat valt onder meer:

- het knippen en plakken van tekst van digitale bronnen zoals encyclopedieën of digitale tijdschriften zonder aanhalingstekens en verwijzing;*
- het knippen en plakken van teksten van het internet zonder aanhalingstekens en verwijzing;*
- het overnemen van gedrukt materiaal zoals boeken, tijdschriften of encyclopedieën zonder aanhalingstekens of verwijzing;*
- het opnemen van een vertaling van bovengenoemde teksten zonder aanhalingstekens en verwijzing;*
- het parafraseren van bovengenoemde teksten zonder verwijzing. Een parafrase mag nooit bestaan uit louter vervangen van enkele woorden door synoniemen;*
- het overnemen van beeld-, geluids- of testmateriaal van anderen zonder verwijzing en zodoende laten doorgaan voor eigen werk;*
- het overnemen van werk van andere studenten en dit laten doorgaan voor eigen werk. Indien dit gebeurt met toestemming van de andere student is de laatste medeplichtig aan plagiaat; ook wanneer in een gezamenlijk werkstuk door een van de auteurs plagiaat wordt gepleegd, zijn de andere auteurs medeplichtig aan plagiaat, indien zij hadden kunnen of moeten weten dat de ander plagiaat pleegde;*
- het indienen van werkstukken die verworven zijn van een commerciële instelling (zoals een internetsite met uittreksels of papers) of die tegen betaling door iemand anders zijn geschreven.*

Ik heb de bovenstaande definitie van het verschijnsel "plagiaat" zorgvuldig gelezen, en verklaar hierbij dat ik mij in het aangehechte essay / werkstuk niet schuldig heb gemaakt aan plagiaat.

Naam: *Nadia Khaleghi Yazdi*
Studentnummer: *3340988*

Plaats: *Utrecht*
Datum: *9-7-2015*

Handtekening: *Nadia*