

”Vi kan ikke leve uten fiskesaus”

*Matvaner hos norsk-vietnamesere, med  
fokus på kontinuitet og endring*

Cathrine Mosberg



Masteroppgave ved sosialantropologisk institutt

UNIVERSITETET I OSLO

Mai 2012





# **”Vi kan ikke leve uten fiskesaus”**

*Matvaner hos norsk-vietnamesere, med fokus på  
kontinuitet og endring*

© Cathrine Mosberg

2012

”Vi kan ikke leve uten fiskesaus”- Matvaner hos norsk-vietnamesere, med fokus på  
kontinuitet og endring

Cathrine Mosberg

<http://www.duo.uio.no/>

Trykk: Oslo Kopisten AS.

## Sammendrag

Denne oppgaven baserer seg på informasjon innhentet under et feltarbeid blant norsk-vietnamesere gjennomført våren 2011. Informantene er hovedsakelig bosatt i Oslo-området. Under feltarbeidet gjorde jeg deltagende observasjon hjemme hos norsk-vietnamesere og deltok på arrangementer som samlet mange mennesker, i tillegg til at jeg utførte ustrukturerte intervjuer. Oppgavens hovedproblemstilling er: *Hva kjennetegner matvanene til norsk-vietnamesere?*

Med dette som utgangspunkt belyser jeg ulike kontinuitets- og endringsprosesser. Det første aspektet som jeg belyser er hvordan materielle forhold påvirker matvanene til mine informanter. Jeg beskriver da hvordan mange gjør en ekstra innsats i hverdagen for å lage den maten de ønsker. Jeg viser også at noen ingredienser kan erstattes, mens andre er så viktige at de kan omtales som nøkkelingredienser i vietnamesisk matlaging. Den viktigste ingrediensen er fiskesaus, som spiller en helt spesiell rolle.

Deretter undersøker jeg forholdet mellom matvaner og minner fra Vietnam. Jeg viser hvordan vaner og praksiser er inkorporerte som en del av habitus (Bourdieu 1995). Gjennom deltakelse i matlaging og måltider videreføres vaner og praksiser fra Vietnam til norsk-vietnamesiske barn. Jeg beskriver også hvilken betydning ritualer og religiøse feiringer har i denne videreføringen. De fungerer som samlende og binder familiemedlemmer sammen på tvers av generasjoner.

Jeg belyser videre hvordan sosial organisering kommer til uttrykk gjennom matvaner. Kjønnsrollene på kjøkkenet viser at kvinnene har en maktposisjon innad i husholdet, ettersom de har hovedansvaret for tilberedning av mat til familien. Mannen har derimot en maktposisjon i forhold til sitt ansvar for å skaffe maten.

Til slutt undersøker jeg hva som skjer i møtet mellom det norske og det vietnamesiske. Jeg beskriver hvordan det oppstår kulinarisk hybriditet, i tillegg til at maten blir en markør for vietnamesisk identitet (Eriksen 2004; Barth 1994)

# Takk

..... til alle de varme, gjestfrie og hjelpsomme menneskene som gjorde det mulig for meg å utføre et feltarbeid blant norsk-vietnamesere. Dere åpnet deres hjem, serverte deres mat og fortalte om deres liv til en fremmed og nysgjerrig sosialantropologistudent. Dette kommer jeg alltid til å huske som noen av de beste opplevelsene i mitt liv. Spesielt takknemlig er jeg også til dere som hjalp meg med deres kunnskap og ressurser, som førte til at jeg fikk møte alle disse hyggelige menneskene.

.... til mine tålmodige venner som holdt ut med meg gjennom to år preget av gjentatte fortellinger, frustrasjoner og tanker om mitt prosjekt.

.....til mamma og pappa som har vært og er mine trofaste klipper. Det er alltid godt å komme heim til Mosberg, hvor alt er som det alltid er, mens verden går sin gang.

....til mine veiledere:

Thomas Hylland Eriksen som hjalp meg godt i gang og med utformingen av det som til slutt skulle bli en masteroppgave. Din kunnskap og oversikt over litteratur har vært til stor inspirasjon for meg.

Marie Louise Seeberg for lange og nyttige samtaler om et felt du kjente så godt til selv. Og for gode råd og oppfølging under skriveprosessen. Uten deg hadde jeg aldri klart å fullføre denne oppgaven.

Til slutt vil jeg takke min kjære søster, Magnus, pappa og Marit Rokkones for korrekturlesing, hjelp med word og nyttige innspill i avslutningsfasen.

Oslo, mai 2012

*Cathrine Mosberg*

# Innhold

Sammendrag.....	VI
Takk.....	VII
Innhold .....	VIII
1. Introduksjon .....	1
En typisk dag i felten.....	1
Valg av tema.....	3
Problemstilling .....	5
Teoretisk utgangspunkt .....	6
Hva er mat og matvaner? .....	6
Antropologi om mat .....	7
Mat og minne .....	8
Mat og sosial endring .....	9
Mat og identitet .....	10
Annen relevant litteratur.....	11
Flyktninger fra Vietnam .....	11
Vietnamesiske flyktninger til Norge .....	12
Relevant forskning .....	12
Møtet med felt og informanter .....	13
Mer om mine informanter .....	14
Metode for datainnsamling.....	16
Refleksjoner om metode.....	17
Språklige utfordringer .....	20
Personlige utfordringer.....	20
Andre begrensninger i mitt prosjekt.....	22
Etiske refleksjoner.....	23
Oppgavens inndeling.....	25
2. Matvaner til hverdags og til fest.....	27
Beskrivelser fra hverdagen.....	27
Besøk hos familien Chu .....	29
Besøk hos familien Thi .....	32



Besøk hos familien Phan .....	33
Synet på hva som er enkelt å lage i hverdagen .....	34
Mat til fest .....	35
Feiring av <i>Tét</i> .....	36
<i>Tét</i> på Kjeller .....	38
<i>Tét</i> -feiring med en vietnamesisk forening.....	40
Konfirmasjon.....	42
Konfirmasjon og førstekommunion hos familien Phan .....	42
Konfirmasjon i Trondheim.....	47
Mat som sosialt samlingspunkt .....	49
3. Matens materialitet .....	50
”Før måtte vi helt til Oslo for å få tak i fiskesaus” .....	50
Nøkkelelementer .....	52
Utstyr til matlaging og praktisk tilrettelegging .....	52
Nøkkelingredienser .....	54
Erstatning av ingredienser .....	56
Konklusjon .....	58
4. Kunnskap og minner om mat fra Vietnam .....	59
Minner fra Vietnam.....	59
Videreføring av kunnskap og tradisjoner .....	61
Ritualer og religiøs praksis.....	64
Konklusjon .....	66
5. Sosial organisering .....	67
Kjønnsroller.....	67
Famileroller .....	70
Mor og datters forhold gjennom maten.....	71
Matens rolle i sosiale nettverk.....	72
Utveksling av kunnskap og informasjon .....	73
Utveksling av matvarer .....	74
Case: Familien Phans nettverk .....	76

Konklusjon .....	78
6. Maten i møtet mellom det norske og det vietnamesiske .....	80
Grenseflater mellom kulturer .....	80
Kaffe og te .....	81
Tanker om sunnhet .....	82
Forskjeller mellom generasjonene .....	84
Kulinarisk hybriditet .....	87
Nøkkelementer som grensemarkør .....	88
Lukten av fiskesaus .....	88
Matens rolle i identitetsproduksjon .....	89
Konklusjon .....	90
7. Avslutning .....	92
Besvaring av problemstillingene .....	92
Kontinuitet og endring .....	93
”Vi kan ikke leve uten fiskesaus” .....	95
Litteratur .....	97
Vedlegg .....	103
1. Intervjuguide .....	103



# 1. Introduksjon

Denne oppgaven tar utgangspunkt i matvaner hos norsk-vietnamesere, og fokuserer på kontinuitet og endring. Feltarbeidet mitt er hovedsakelig fra Oslo-området, hvor jeg gjorde deltagende observasjon i hjemmene til noen norsk-vietnamesere og ved ulike offentlige arrangementer. I tillegg hadde jeg flere samtaler med andre informanter, som jeg møtte underveis i feltarbeidet. Jeg har arbeidet ut fra en hypotese om at mat er en viktig del av vietnamesisk kultur, og vil se nærmere på hvilke måter dette kommer til uttrykk.

## En typisk dag i felten

Jeg vil innlede oppgaven med å gi et utdrag fra feltnotatene, fra en dag jeg var hjemme hos familien Phan. I dette utdraget kommer det frem flere temaer jeg ønsker å belyse i oppgaven.

*Jeg ringer på døren til et hvitt rekkehus i en forstad til Oslo. Sønnen Xuan på 9 år åpner for meg. Jeg går inn og finner moren, Cam, på kjøkkenet. Hun hilser smilende på meg og jeg spør hvordan hun har det. "Bra", svarer hun litt sjenert og lavmælt som vanlig. På komfyren står det en gryte og koker, og en stekepanne med mat i. "Kan jeg hjelpe deg med noe?" spør jeg. Hun sier at hun har alt under kontroll. Datteren Chi på 16 år og Xuan kommer inn. Chi går rett bort til komfyren og rører i gryten. Cam dekker på to store, blanke boller, med skje og pinner, til henne og meg. Deretter serverer hun nudelsuppe til oss. Xuan og Chi vil heller ha det som er i stekepannen, som Chi har laget. Det er makaroni og skinkebiter i en slags hvit saus. De diskuterer hva det heter, og Chi spør meg. "Det ligner veldig på det jeg kaller for makaronigrateng" svarer jeg, og får et gjenkjennende nikk fra Chi tilbake. De spiser med skje i dype, små boller.*

*Da jeg hjelper til med å rydde av etter måltidet, legger jeg merke til sopp som ligger i vann på benken, og spør hva det er til. Cam svarer at hun skal lage "bánh bao" etterpå, og at hun kan vise meg hvordan.*

*Jeg legger også merke til at i dag ligger det mangoer på tallerkener på toppen av seksjonen i stua, men jeg spør ikke om hvorfor.*

Deretter hjalp jeg Xuan med lekser i stuen. Cam serverte oppskåret mango til oss. Litt senere fikk jeg se hvordan Cam lagde *bánh bao*:

*Cam har satt meg i gang med å kutte gulrøtter. Da kommer mannen hennes, Phuc, ned trappen fra overetasjen. Han har sovet litt etter jobb. Han viser meg ivrig hvordan jeg skal kutte gulroten på langs og i små biter. Han finner seg et eget skjærebrett, og vi sitter på hver vår side av kjøkkenbordet og kutter gulrøttene. Deretter finner Cam frem en bolle med nudelsuppe, som hun serverer ham. Hun sier at det ikke er noe mer å gjøre nå, så jeg setter meg i stuen og hjelper Xuan med leksene igjen, mens deigen hever. Da deigen er ferdig, er både Xuan og Chi ivrige etter å hjelpe, og vise meg hvordan jeg lager *bánh bao* boller. "Se og lær" sier Xuan til meg. Han pakker deigen rundt fyllet, som består av kyllingkjøttdeig, svinepølse, gulrot, løk, tørka sopp og fiskesaus. Deretter "snurper" han deigen sammen, og lukker godt igjen. Cam sier at jeg også må prøve å lage en. Jeg gjør det, og følger nøye med på hvordan de andre gjør det. Bollene legges til slutt på rist i en stor gryte, hvor de dampkokes.*

*Etter at bollene er ferdige, og jeg hjelper Xuan med leksene i stuen igjen, kommer Cam med en til meg på en tallerken. Den er fortsatt helt lys i fargen, og ser ganske enkelt ut som en klump med deig, som er glovarm. Jeg er skeptisk og er spent på hvordan dette smaker. Jeg tar en bit og blir overrasket over konsistensen. Det føles litt som å tygge i en veldig luftig deig, men samtidig kjenner jeg at den er "gjennomkokt". Det kan best beskrives som en slags pizzabolle, med salt fyll og litt søtere deig. "Liker du *bánh bao* godt og lager du det ofte?" spør jeg. "Det er godt innimellom, men ikke så ofte. Jeg lager det ca. en gang i måneden. Spesielt Thao er veldig glad i det", forteller hun.*

Dette utdraget gir blant annet et innblikk i kjønnsroller i familien Phan, hvor moren og datteren er dem som lager mat, og serverer til de andre. Vi ser også at barna i dette tilfellet, vil ha annen mat enn foreldrene. Samtidig får vi et inntrykk av at de er vant til å hjelpe moren på

kjøkkenet, ettersom de kunne lage *bánh bao*. Utdraget viser i tillegg at Cam lager både mat, og bruker andre redskaper og materielt tilbehør som er annerledes enn jeg er vant til.

Jeg beskriver også at det ligger mangoer på en hylle i stua. Dette er noe jeg så hver gang jeg var der, ettersom jeg tidlig i besøkene mine la merke til at det stadig lå forskjellig frukt på denne hyllen. Jeg la merke til det, fordi det var et uvanlig sted å legge frukt. Istedenfor i et tradisjonelt fruktfat på et bord, lå det mandariner stablet oppå hverandre på to tallerkener, på toppen av en hylleseksjon som er rundt to meter høy. Mandarinene hadde stilk og blader på, noe som var et uvant syn for meg. Jeg spurte derfor hvor de var kjøpt, hvorav Phuc fortalte at de er pakistanske, og kjøpt på den ”asiatiske butikken” på Stovnersenteret. Andre ganger jeg besøkte dem var det hele ananas, pomeloer i nett eller honningmeloner på hyllen. Jeg ble vanligvis servert den typen frukt som lå på hyllen, oppskåret på en tallerken, en liten stund etter middag. Hva kan denne vanen med å plassere ulike typer frukt øverst på en hylle i stuen fortelle meg om familien Phan?

Jeg la etter hvert merke til at det ofte var tent et lys oppe på denne hyllen, og at dette lyset stod foran et stort bilde av Phucs far. Det viste seg derfor å være en forklaring på hvorfor frukten ble plassert nettopp her, nemlig en videreføring av en tradisjon fra Vietnam, hvor man ofrer til forfedre. Mat spiller på den måten tydeligvis en rolle i familien Phans bevaring av tradisjoner og som en link til fortiden og avdøde slektninger. Dette er et eksempel på hvordan jeg vil bruke beskrivelser av norsk-vietnameseres matvaner i en analyse av kontinuitets- og endringsprosesser.

## **Valg av tema**

Det er flere årsaker til at jeg valgte å studere matvanene til vietnamesiske innvandrere og deres barn i Norge. Først og fremst er det en minoritetsgruppe i det norske samfunn som har vært lite representert i media, og som har vært gjenstand for mindre oppmerksomhet fra forskere enn andre innvandrere. De siste årene har debatten i Norge hovedsakelig dreid seg om integrering av innvandrere fra muslimske land. Det kan virke som om andre minoriteter er ”glemt”, og at det blir tatt for gitt at de nå er blitt så godt integrert at dette ikke er noe tema lenger. En gang var det jo innvandrere fra Vietnam, Chile, eller Sri Lanka som vakte oppmerksomhet i befolkningen med sin fremmede kultur og vaner, rare lukter og utfordringer

med å tilpasse seg livet i et nytt samfunn. Jeg lurte derfor på hvordan disse menneskene lever i dag.

For det andre var innvandrere fra Vietnam en av de første store gruppene som kom som flyktninger fra land langt borte fra Norge, fra 1970-tallet og utover. Jeg synes derfor det er viktig å undersøke mer om hvordan livene deres er i dag, som et bidrag til forskning som foregår ellers på ulike minoriteters liv og deltakelse i det norske samfunnet. Det som er spesielt interessant for meg, er å se nærmere på hvilke måter deres kultur og levesett er påvirket av å leve som minoritet i et svært annerledes samfunn i over 30 år. Dette må selvsagt også ses i lys av at det norske samfunnet som helhet har blitt stadig mer multikulturelt og dermed er influert av et mangfold av ulike kulturelle tradisjoner, innen blant annet mat. I dag har vi også barna til de vietnamesiske innvandrerne, som kan lære oss mer om hvilke elementer ved deres kultur som reproduseres mellom generasjonene. Jeg har derfor valgt å bruke både informanter som er oppvokst i Vietnam, og noen som er født og oppvokst i Norge.

Jeg valgte å fokusere på mat, fordi jeg på forhånd hadde et inntrykk av at tradisjonell matkultur var viktig for norsk-vietnamesere. Grunnen til dette var først og fremst at jeg har lagt merke til at det er egne vietnamesiske matvarebutikker og restauranter.

Da jeg jobbet med prosjektbeskrivelsen, undersøkte jeg mer om dette. Jeg leste meg opp på tidligere forskning på norsk-vietnamesere, og fant arbeid som støttet en slik hypotese.

En annen grunn til at jeg ville fokusere på mat, var at norsk-vietnamesere ikke har en felles religion som forener dem. De tilhører nemlig flere religioner, hovedsakelig buddhismen og katolisismen. Ifølge Fredrik Barth er det viktig å undersøke hva som skjer i grensene mellom en gruppe og andre grupper, for å forstå hva som nettopp opprettholder denne grensen. På denne måten blir gruppen til, ut fra motsetningsforholdet de har til andre grupper (Barth 1994, 53). Jeg ville derfor undersøke om maten kan være en slik grensemarkør, som er med på å opprettholde denne grensen. Sist, men ikke minst, hadde jeg også lyst til å forsøke å belyse hvordan dette har betydning for konstitueringen av gruppeidentitet og fellesskap hos norsk-vietnamesere.

## Problemstilling

I denne oppgaven vil jeg arbeide ut fra en hypotese om at mat er en viktig del av vietnamesisk kultur, og at den derfor er viktig for norsk-vietnamesere på ulike måter. Under feltarbeidet jobbet jeg ut fra spørsmålet: *Hva kjennetegner matvanene til norsk-vietnamesere?* Med dette som utgangspunkt samlet jeg mest mulig empiriske beskrivelser om deres matvaner som helhet.

Etter hvert som jeg fikk en oversikt over mine funn, fant jeg flere spørsmål som jeg vil forsøke å belyse i denne oppgaven:

*1. I hvilken grad og på hvilke måter har tradisjonelle vietnamesiske matvaner overlevd hos norsk-vietnamesere? Og hvilke faktorer har påvirket dette?*

Jeg vil først og fremst gi en beskrivelse av matvanene til mine informanter, for å danne meg et bilde av hvordan de er i dag. Jeg vil spesielt se etter eventuelle fellestrekk, i matvaner som virker fremmede for meg, og som kan ha bakgrunn fra Vietnam. Sentralt i dette er også hvordan materielle forhold, som tilgangen til ingredienser, har påvirket hva slags mat som lages i dag.

*2. Hvordan henger endringer og kontinuitet i matvanene sammen med sosial organisasjon og måten de lever på i Norge?* For å svare på dette spørsmålet, vil jeg analysere hvordan familie- og kjønnsroller kommer til uttrykk gjennom matvanene. Jeg vil også undersøke hvordan eventuelle livsstilsendringer fra den gangen informanter bodde i Vietnam og fram til nå, har påvirket matvaner.

*3. Hvilken betydning har vietnamesisk mat for sosiale nettverk mellom norsk-vietnamesere?* Jeg vil undersøke hvordan distribusjon av matvarer foregår, og hvem som er involvert i denne utvekslingen. En hypotese jeg jobber ut i fra er at både kunnskap og informasjon om mat, og mat i seg selv, er elementer som flyter i nettverk, og som dermed er med på å opprettholde dem.

*4. Hva betyr vietnamesisk mat for norsk-vietnameseres identitet?* Til slutt vil jeg kartlegge og analysere matens betydning i opprettholdelse av gruppeidentitet og fellesskap. Jeg vil da bruke funnene jeg gjør gjennom oppgaven til å undersøke om mat fungerer som en kulturell markør, og dermed som konstituerende for deres identitet.



Med disse spørsmålene som utgangspunkt, vil jeg belyse prosesser som fører til kontinuitet og endring i matvanene deres.

## **Teoretisk utgangspunkt**

### **Hva er mat og matvaner?**

Alle mennesker spiser mat. Men hva er egentlig mat? Dersom man ser på det fysiologiske, er det organiske stoffer, som kan fordøyes og gi næring (Lien 1987, 7). Men hvordan man definerer hva som kan spises er kulturelt betinget. Det er store variasjoner mellom ulike måter å klassifisere hva som er mat blant verdens folk. Denne klassifiseringen er igjen uttrykk for ulike måter å se verden på. Innenfor ulike kulturelle grupper har spisemåter blitt til vaner, som reproduseres gjennom generasjonene. Disse vanene kan gjenspeile mange forhold, både kulturelle, etniske, religiøse, nasjonale, og kjønns eller aldersbestemte forhold. Selve begrepet matvaner ble først brukt av folklorister på 1970-tallet (Kaplan, Hoover, and Moore 1998). Siden da har det blitt stadig mer anerkjent som et verktøy til å analysere samfunn. ”Etniske matvaner” er imidlertid utfordrende å studere, ettersom etniske grupper gjerne er løst bundet sammen enn samfunn og kulturer. Deres fellesskap består i tanken om en tenkt felles historie. Kaplan et.al (1998) argumenterer for at det er først i et multikulturelt samfunn at matvaner blir etniske. Dette skyldtes at det er først da at forskjellene blir synlige. Derfor kan immigranter som kommer fra et land til et annet, plutselig få et mer bevisst forhold til sine matvaner (ibid, 122). Dette er kjernen i det jeg vil undersøke, nemlig hvordan norsk-vietnamesere i ulike generasjoner forholder seg til vietnamesisk matkultur i multikulturelle Norge.

Underveis i oppgaven vil jeg flere ganger bruke begrepet ”matkultur”. For å vise hva jeg legger i det, vil jeg vise hvilken definisjon av kulturbegrepet jeg bruker. Det fins uttallige måter å forstå det på, men en som jeg mener passer i denne oppgaven er en definisjon som er mye brukt av antropologer. Det er Edward Tylers definisjon fra 1871:

*Kultur er den komplekse helhet som består av kunnskaper, trosformer, kunst, moral, jus og skikker, foruten alle de øvrige ferdigheter og vaner et menneske har tilegnet seg som medlem av et samfunn (sitert i (Eriksen 1998, 17)*

Jeg vil da bruke denne definisjonen på det som omhandler mat i en kultur, i min forståelse av begrepet ”matkultur”. Jeg kommer også til å inkludere drikke i mine undersøkelser, ettersom mat og drikke ofte hører sammen, og kan analyseres på samme måte.

### **Antropologi om mat**

Innen antropologien finnes det mye forskning på mat. Artikkelen ”The anthropology of food” av Mintz og Du Bois fra 2002, gir en oversikt over antropologi om mat og skisserer ulike retninger forskningen har tatt. I følge dem går historien helt tilbake til 1800-tallet, med Garrick Mallery og William Robertson Smith. Siden den tid har blant annet Claude Lévi-Strauss og Mary Douglas gjort seg bemerket innen feltet. De har brukt ulike strukturalistiske tilnærminger, hvor de ser spesielt på hvordan mennesker kategoriserer mat, og hvordan man kan forstå selve strukturen bak et måltid og dets innhold (Douglas 1984; Lévi-Strauss 1994; Douglas 1979).

En norsk antropolog som skriver om mat er Marianne Lien. Hun har blant annet forsket på matvaner i Båtsfjord, hvor hun undersøkte matvalg og endring av spisevaner (Lien 1987). Lien har argumentert for at antropologisk forskning har undervurdert studier av mat som verktøy for sosial analyse. Hun skriver at ”studier av mat og spisevaner kan bidra til generell innsikt i sosiale prosesser, og således til utvikling av generell antropologisk teori” (Lien 1987, 5). Selv om vi finner mange teoretiske verk knyttet til forskning på mat innen antropologien, mener hun mye av denne forskningen har fokusert på beskrivelser av matvaner, fremfor å bruke dem som en analyse av de sosiale forholdene rundt (ibid, 2).

I sin artikkel, som er av nyere dato, peker Mintz og Du Bois på mye av det samme som Lien, men skriver at det etter hvert er gjort mye av denne typen forskning. De skriver at

*forskning på folks matvaner har vært nyttig for å avdekke prosesser i samfunnet i forhold til blant annet politisk- økonomisk verdiskapning, symbolsk verdiskapning og den sosiale konstruksjonen av minne”(Mintz and Du Bois 2002, 1).*

Jeg ble også inspirert av hvordan Runar Døvings har brukt mat i noen av sine arbeider. Dette er i doktoravhandlingen fra 2002 *Mat som totalt sosialt fenomen. Noen eksempler med utgangspunkt i Torsvik* og i boken *Rype med lettøl* (Døvings 2003). Her bruker han mat som et

”totalt sosialt fenomen”, til å analysere hvordan nordmenns matvaner kan fortelle oss mer om hvordan det norske samfunnet er. Måten han bruker mat som et totalt sosialt fenomen er basert på Marcel Mauss teori om ”totale sosiale fakta” som er å finne i *Gaven* (Mauss 1995). I denne utgavens etterord gir Hylland Eriksen definisjonen: ”totale sosiale fakta viser til enkeltstående, isolerbare kjensgjerninger som bare eksisterer i kraft av, og bare kan forstås i lys av samfunnshelheten” (Mauss 1995, 229).

Denne måten å bruke mat som verktøy til å studere sosiale relasjoner, åpnet opp for en forståelse hos meg av hvordan jeg kan bruke matvaner til å analysere sosiale forhold på ulike måter. Ved å analysere de ulike måtene matvaner kommer til uttrykk, vil jeg belyse hvordan de gir mening i forhold til helheten, nemlig for norsk-vietnameseres sosiale liv.

Det eksisterer i dag en stor mengde antropologi som tar for seg studier av folks matvaner. Jeg har derfor måttet velge ut det som jeg ser som mest relevant i forhold til å belyse mitt datamateriale. Litteraturen jeg har valgt å fokusere på handler om mat i forhold til sosial endring, minne og identitet.

## **Mat og minne**

Jon D. Holtzmans artikkel ”Food and memory”(2006) gir en oversikt over antropologisk forskning som er gjort på forholdet mellom mat og minne. Han nevner spesielt Sutton (2001) som en av de viktigste arbeidene som er gjort på dette området. Antropologen David E. Suttons bok: *Remembrance of repasts : an anthropology of food and memory* fra 2001, handler om hvilken rolle mat spiller i menneskers minner på den greske øya Kalymnos. Dette er en bok jeg bruker mye i oppgaven.

Holtzman skriver videre at det er lite forskning som tar opp temaet eksplisitt, mens det er mye som handler om det indirekte. Grunnen til dette er blant annet at det er ulike måter å forstå både mat og minne på, noe som åpner for mange ulike tilnærminger (Holtzman 2006). Selv definerer Holtzman minne som: ”In my own uses of the term memory I take as fundamental to its definition the notion of experience or meaning in reference to the past”(ibid, 363). Han vektlegger dermed mening og erfaring som dannes på grunnlag av bånd til fortiden. Dette er en definisjon som jeg ser som nyttig å bruke i en analyse av forholdet mellom mat og minne. Grunnen til det er at jeg vil undersøke hvordan vaner og praksiser som gjøres i dag, kan

forklares med at de gir mening på bakgrunn av personlige erfaringer som folk har hatt i fortiden.

Den britiske sosiologen Paul Connerton kom i 1989 ut med *How Societies Remember*, som har blitt et mye sitert verk i forhold til studier av minner (Connerton 1989). Han skiller mellom forskjellige typer minner som jeg vil bruke i min analyse. Den første er ”personlige minner”, som er en betegnelse på hvordan hver enkelt husker hendelser som har funnet sted i eget liv. Disse er knyttet til en enkelt person, og blir derfor omtalt som personlige. Den andre gruppen minner han snakker om, er ”kognitive minner”. Dette er minner hvor en forståelse for ord, ligninger, sanger og lignende ligger lagret. Slik tar vi vare på meningen bak ting vi har hørt eller sett, slik at vi kan ta den frem igjen når det trengs. Kognitive minner kan trolig brukes i en strukturalistisk tilnærming til hvordan norsk-vietnamesere kategoriserer ulike typer mat. Dette er imidlertid noe jeg har for lite data om, til å gjøre en tilstrekkelig analyse av. Til slutt viser han til en tredje type minner, som han sier har fått mindre oppmerksomhet fra filosofer, enn de to andre. Dette er minner som har blitt omtalt som ”vane-minner”. Disse er ofte ubevisste, i den grad at de ligger som automatiske handlinger i oss. Slike minner hjelper oss til å gjenskape handlinger, som vi en gang har lært.

Jeg vil undersøke om personlige minner, og vane-minner er noe som kan være nyttig i en analyse av forholdet mellom mat og minne. Jeg vil også bruke litteratur med lignende teorier der det passer.

### **Mat og sosial endring**

Mintz og Du Bois (2002) skriver at hvordan samfunnsendringer påvirker matvaner, er et tema som er av økende interesse for antropologer, men at det foreløpig er lite forskning som er gjort om det. I følge dem har denne forskningen i stor grad fokusert på effekten globalisering har på forbruksmønster (Mintz and Du Bois 2002, 105). Dette er også et aspekt ved min studie av endringsprosesser. Norsk-vietnameseres matvaner er på mange måter et produkt av globaliseringen. Først og fremst siden de oppstod ved at vietnamesere flyttet fra andre siden av kloden til Norge. I tillegg har distribusjonen av matvarer internasjonalt, påvirket både deres og norske matvaner generelt. Noen av disse måtene vil jeg belyse gjennom endringsprosessene jeg gjør rede for i avslutningskapittelet.

Mine data om sosial endring ellers er hovedsakelig om hvordan kjønn-og familieroller er påvirket av endringer i livssituasjonen hos personer som har bakgrunn fra Vietnam. Jeg vil derfor bruke litteratur som kan bidra til å belyse hvordan matvaner kan si noe om dette.

I forhold til en analyse av kjønnsroller vil jeg først og fremst bruke boken *Food and gender* (1998) av Counihan og Kaplan. Ifølge dem er studier av matvaner nyttige for å analysere konstituering av kjønnsroller og sosial organisering. Grunnen til dette er at aktiviteter knyttet til mat, som kan forstås som etablerte vaner og mønstre, gjenspeiler hvordan mennesker forholder seg til hverandre, med hensyn til kjønn og alder (Counihan and Kaplan 1998). Counihan og Kaplan fokuserer i boken på makt og identitet. De peker på at makt kommer til uttrykk gjennom hvordan kvinner og menn kontrollerer mat som ressurs, gjennom evne til å produsere, gi, distribuere og konsumere (Counihan and Kaplan 1998, 2). Dette er relevant i forhold til mine funn som hovedsakelig handler om disse tingene.

### **Mat og identitet**

Som en diskusjon av matens rolle i identitetsskaping vil jeg blant annet bruke kapittelet ”Lost, and found?: Reconstructing Hong Kong Identity in the idiosyncrasy and Syncretism of Yumcha” av Siumi Maria Tam i boken *Changing Chinese foodways in Asia* (2001). Hun beskriver hvordan innbyggerne i Hong Kong har brukt mat som et element i identitetsskaping- og rekonstruksjon (Wu and Tan 2001).

En sentral kilde til denne diskusjonen vil også bli Barths teori om grenser mellom etniske grupper fra *Ethnic Groups and Boundaries* (1994). Jeg ser den som nyttig til å undersøke hvorvidt mat fungerer som en kulturell markør for norsk-vietnamesere (Barth 1994). Jeg vil også bruke Hylland Eriksens *Røtter og føtter* (2004). Han skriver om grenseflatene mellom to kulturer, som et område som er nyttig å utforske for å undersøke hvordan konstituering av kulturell identitet foregår.

På slutten av oppgaven vil jeg bruke funnene mine til å analysere hvilken betydning mat har for konsolidering av gruppeidentitet hos norsk-vietnamesere. Jeg vil da ta utgangspunkt i Jenkins` *Social Identity* (2004) som gir en grundig gjennomgang av ulike måter man kan forstå menneskers identitet på, ved hjelp av arbeidene til kjente sosiale teoretikere. Han vektlegger prosesser av forskjeller og likheter, og argumenterer for at identiteten er både individuell og kollektiv.

## **Annen relevant litteratur**

Jeg vil også undersøke hva slags rolle mat spiller i opprettholdelsen av sosiale nettverk mellom norsk-vietnamesere. Jeg vil da argumentere for at både matvarer og kunnskap om mat er elementer som flyter i nettverkene. Det jeg vil vise med dette er at maten er med på å binde nettverkene sammen. I denne sammenheng gir artikkelen ”Transnational Networks and Skilled Labour Migration” til Steven Vertovec fra 2002, en nyttig oversikt over ulike teoretiske tilnærminger til sosiale nettverk. Jeg vil også bruke Mauss` teori om gaven til å analysere hvordan utveksling av materielle ting kan binde mennesker sammen. Han hevder at ting som utveksles skaper tre typer sosiale forpliktelser; plikten til å gi, plikten å motta, og plikten å gi tilbake. Disse forpliktelsene fører til at sosiale bånd blir skapt og opprettholdt (Mauss 1995).

Til å belyse matens rolle i vietnameseres sosiale liv vil jeg hovedsakelig bruke Nguyễn Xuân Hiên's kapittel ”Glutinous Rice, kinship, and the Tết Festival” i boken *Kinship and food in South East Asia* (2007). Han skriver spesielt om matens rolle under feiringen av *Tết*, vietnamesisk nyttår, i tillegg til noen generelle beskrivelser om vietnamesisk matkultur.

Ellers vil jeg bruke relevant litteratur der det passer.

## **Flyktninger fra Vietnam**

Nesten 1 million mennesker flyktet fra Vietnam på slutten av 1970-tallet. Mange tok sjøveien og flyktet i båter, i håp om å komme seg til andre land. Dette førte til det mye brukte navnet ”båtflyktninger”. I regi av FN, ble det opprettet store flyktningeleirer i regionen, for å lette den massive strømmen av flyktninger til de omkringliggende landene. Derfra ble de sendt videre til land hvor de søkte asyl. Vietnamesiske flyktninger ble slik spredd over hele verden, men de landene som tok i mot flest var Australia, Canada og USA, som mottok over 100 000 mennesker hver. Det kom også et høyt antall flyktninger til Frankrike, Tyskland og Storbritannia (UNHCR 2000).

## **Vietnamesiske flyktninger til Norge**

De første vietnamesiske flyktningene kom til Norge etter at Vietnamkrigen var slutt i 1975. Dette var båtflyktninger som hadde blitt plukket opp av norske skip utenfor Vietnam, for deretter å bli plassert i FN's flyktningeleirer. Rundt 6000 vietnamesiske flyktninger kom til Norge i tiden mellom 1975-95 (ibid). Det har deretter kommet en relativt jevn strøm med innvandrere fra landet fram til i dag. Den siste tiden, har grunnene hovedsakelig vært familiegjenforening og inngåelse av ekteskap. Det totale antallet personer med vietnamesisk bakgrunn, det vil si både innvandrere fra Vietnam og deres etterkommere, er i 2012 på 20 871 (SSB 2012). Blant disse menneskene har jeg funnet mine informanter.

## **Relevant forskning**

Det er flere antropologer som har forsket på vietnamesere i Norge, og de har fokusert på ulike ting. John Christian Knudsen er en av dem som kanskje har forsket mest på vietnamesere i Norge. Publikasjonene hans omhandler hovedsakelig den første tiden etter at de kom som flyktninger (Knudsen 1982, 1986). Jeg vil imidlertid ikke bruke hans arbeid i min oppgave, ettersom jeg ikke finner det like relevant som andre kilder.

Anh Nga Longva sin magisteroppgave *Coping with refugeeeness: intra-ethnic backstage and the management of self- image among the Vietnamese* handler om hvordan vietnamesiske innvandrere ser på seg selv (Longva 1987). Hun peker spesielt på at mange vietnamesere føler seg veldig annerledes nordmenn, og dermed betydningen av et sterkt fellesskap innad i miljøet. Jeg vil bruke Longva underveis i oppgaven som kilde til en forståelse av vietnamesisk kultur i Norge.

Marie Louise Seeberg skrev om vietnamesere i Norge, i sin hovedoppgave (Seeberg 1996). Avhandlingen hennes er spesielt relevant for min oppgave, ettersom hun fokuserer på deres forhold til hjem og hjemland. Hun skriver blant annet at mange oppfattet kommunismen som en trussel mot tradisjonell kultur, og at ønsket om å beskytte den var en av grunnene til at folk flyktet. Deres strategi som minoritet i et annet land, har derfor vært å bevare tradisjonelle verdier, fremfor å la seg assimilere (ibid, 53). Mat, religion, familie og språk er betydningsfulle faktorer i en slik sammenheng. Hun vier et helt kapittel i sin avhandling til en beskrivelse av hvordan matvaner henger sammen med religion, familie og språk. Dette er med på å bekrefte min hypotese om at mat er en viktig del av vietnamesisk kultur. Ifølge Seeberg

står mat i et komplekst forhold til tro og tilhørighet, og at mat blir sett på som substans som binder folk sammen, og til menneskene og stedene de forlot (ibid, 62). Videre skriver hun hvordan informanter selv mener måltider er med på å reprodusere familiehierarkier, noe som blant annet er med på å lære barn deres posisjon. Selv gir hun et mer komplekst bilde, når hun gjennom eksempler viser hvordan mange vietnamesere i Norge, har lagt seg til mer vestlige matvaner (ibid, 78-81). Dette er av stor interesse for min problemstilling, og har vært noe jeg fokuserte på å finne empiri om.

Sissel Vollan har forsket på hvordan vietnamesiske flyktninger opplevde det å komme til Norge. Hun beskriver møtet med mottaksapparatet og hvordan deres erfaringer og bakgrunn preger dem i sine forsøk på å skape en ny hverdag (Vollan 2000). Vollan vil jeg også bruke noe i oppgaven, hovedsakelig som kilde på utfordringer man møter som forsker når man skal studere vietnamesisk kultur.

## **Møtet med felt og informanter**

Jeg startet mitt feltarbeid med en tanke om å fokusere på Groruddalen i Oslo, som geografisk område. Grunnen til dette var at jeg er tilknyttet forskningsprosjektet ”Exclusion and inclusion in the suburb: The centripetal and centrifugal forces of locality and place”.

Prosjektet er i regi av tidligere CULCOM<sup>1</sup>, og fokuserer i hovedsak på bydel Alna. Etter hvert viste det seg imidlertid vanskelig for meg å basere feltarbeidet mitt på et innsnevret område, fordi det jeg forsket på i liten grad var stedsbundet. Jeg ville blant undersøke hvilken rolle maten spilte i opprettholdelsen av sosiale nettverk. Jeg fulgte derfor de mulighetene som dukket opp etter hvert til å finne nye informanter, uavhengig av hvor de bodde. Det resulterte allikevel i at de fleste av mine informanter bodde i Oslo-området.

Jeg startet med å ta kontakt med ulike norsk-vietnamesiske organisasjoner i Oslo, hvor jeg bor. Da jeg sendte e-post til en av dem, fikk jeg raskt svar fra et styremedlem som ville hjelpe meg. Han publiserte en annonse på nettsiden deres om at jeg kunne bidra til leksehjelp, barnepass og lignende, mot å få muligheten til et innblikk i folks hverdagsrutiner rundt matlaging. Målet mitt var å få opphold som en slags au-pair hjemme hos folk, i perioder på

---

<sup>1</sup> CULCOM står for ”kulturell kompleksitet i det nye Norge”, som var et forskningsprogram ved Universitetet i Oslo fra 2004-2010.



uker eller måneder, for å få best mulig innblikk i deres hverdagsliv. Kort tid etter fikk jeg kontakt med familien Phan, som sa jeg kunne være hos dem et par dager i uken og hjelpe deres 8 år gamle sønn med lekser. Dette startet jeg med i januar, og fortsatte med til juni. I februar fikk jeg kontakt med en familie til, Thi, hvor moren var venninne av moren i den første familien. De ønsket hjelp med passing av og leking med barna, en gang i uka.

Jeg benyttet også ”venners venners” kontakter, og fikk da blant annet kontakt med ekteparet Chu som jeg var hjemme hos en ettermiddag i uken fra april til juni. Kontakten med dem tok utgangspunkt i min rolle som ung student. De hadde en datter på min alder, som også studerte samfunnsvitenskap og ønsket hovedsakelig å hjelpe meg med oppgaven min. I hele perioden møtte jeg også flere personer som jeg enten intervjuet eller hadde uformelle samtaler med, på telefon eller kafé, men også i deres hjem eller på restaurant. Jeg kom i kontakt med dem gjennom venner og informanter, i tillegg til at noen kontaktet meg selv etter at de så annonsen om prosjektet mitt på hjemmesiden til den vietnamesiske foreningen.

For å oppsummere mitt feltarbeid, har det bestått av deltagende observasjon hos tre familier, hvor jeg har detaljerte beskrivelser av matvaner i praksis. Dette blir så supplert med intervjuer, samtaler og annet relevant materiale for å gi et bredere bilde av mine empiriske funn. Blant disse dataene er det også beskrivelser fra flere store arrangementer, som vietnamesiske nyttårsfeiringer og konfirmasjoner.

### **Mer om mine informanter**

Den første jeg fikk kontakt med da jeg tok kontakt med den vietnamesiske foreningen, var Li. Han er en godt voksen mann, som kom til Norge som båtflyktning. Han kjenner mange norsk-vietnamesere og kan betraktes som en ”portvakt” i mitt prosjekt. En portvakt er en person som innehar en posisjon som gjør at han eller henne kan hjelpe deg inn i felten (Garfinkel 1967). Han introduserte meg for søstrene Linh og Lang, familien Phan og tok meg med på to forskjellige *Tết*-feiringer.

Foreldrene i de tre familiene som jeg besøkte jevnlig, er alle innvandrere som selv var født og oppvokst i Vietnam og som også har andre ting til felles. De har barn som er født i Norge, begge foreldrene jobber eller har gjort det tidligere, og de bor alle i tomannsbolig eller rekkehus utenfor Oslo. De er også alle fra Sør-Vietnam.

Jeg har valgt å anonymisere familiene ved å kalle dem ved fiktive etternavn. I Vietnam er det vanligste etternavnet Nguyễn, som brukes av ca 40 % av befolkningen. Jeg har imidlertid valgt tilfeldig fra listen over andre vanlige navn: Phan, Chu og Thi (Adopt Vietnam)<sup>2</sup>.

Grunnen til valget av disse navnene, er ganske enkelt at de ikke forutsetter bruk av vietnamesiske tegn. Dette gjør dem både lettere å skrive, lese og uttale for nordmenn. Jeg brukte samme metode når det gjaldt valg av fornavn.

Den første familien jeg ble kjent med var familien Phan. Den består av mor, far og tre barn som fortsatt bor hjemme og går på skole. Yngste sønnen Xuan er 9 år, eldste sønnen Thao er 14 år og datteren Chi er 16 år. Moren Cam, er hjemmeværende og ufør og faren Phuc jobber på fabrikk. Cam og Phuc kom til Norge som båtflyktninger på 1980-tallet, og møttes her noen år senere. De er begge praktiserende katolikker.

Thi var den andre familien jeg var hjemme hos flere ganger. Her er det faren Giang som er hjemmeværende og ufør, mens kona, Mai har full jobb. De har fire barn under 10 år. Også Giang og Mai møttes i Norge, da de var kommet hit på slutten av 1990-tallet. De tilhører dermed vietnamesiske innvandrere som kom etter båtflyktingene, på bakgrunn av familiegjenforening. Giang og Mai er buddhister.

Den tredje familien jeg tilbrakte mye tid hjemme hos, var familien Chu. Den består av moren Anh og faren Hoa, som har tre barn i ung voksenalder. Den yngste sønnen bor fortsatt hjemme, mens de to eldste har flyttet for seg selv. Anh er buddhist og Hoa katolikk, og de møttes i Vietnam. Begge jobber. De kom til Norge i begynnelsen av 1980-tallet. Hoa kom først, deretter kom Anh på bakgrunn av familiegjenforening tre år senere.

Jeg intervjuet også 9 personer mellom 18 og 50 år; 3 menn og 6 kvinner. I tillegg hadde jeg samtaler om aktuelle temaer med flere norsk-vietnamesere, under konfirmasjoner og nyttårsfeiring. Alle disse personene vil også anonymiseres i teksten, med fiktive fornavn, og med nesten riktig alder. Jeg vil ikke legge til eller trekke fra mer enn et år eller to, fordi aldersgruppen personen er i, kan være av betydning for det personen mener, vet eller uttrykker.

Noen personer som går igjen gjennom hele oppgaven er søstrene Linh og Lang. Jeg møtte dem tidlig i feltarbeidet for en samtale. Etter det møtte jeg på dem flere ganger og ble bedre

---

<sup>2</sup> Dette er trolig en lite sikker kilde, men navnene går også igjen andre steder. Ettersom dette ikke har betydning for oppgaven, valgte jeg likevel å bruke den for å vise hvor jeg fant denne informasjonen.

kjent med dem. De inviterte meg blant annet til å være med i konfirmasjonen til nevøen deres i Trondheim, noe jeg takket ja til. Linh og Lang kom til Norge som unge voksne, og er i dag i slutten av tredveårene. Linh er yngst, og jobber innen helsevesenet, mens Lang jobber innen økonomi.

## Metode for datainnsamling

Det er et etablert ideal innen antropologisk forskning å bruke mest mulig deltagende observasjon som metode. Grunnen til dette er at det på mange måter skiller faget fra andre samfunnsfag, som sosiologi eller samfunnsgeografi, som benytter seg mer av intervjuer og kvantitative metoder. Sosialantropologien kjennetegnes nettopp av sin evne til å fordype seg, ved hjelp av mer inngående studier. Dette oppnås best ved deltagende observasjon, som innebærer at antropologen selv blir del av feltet han eller hun skal studere. Dette gjøres best ved å delta, fremfor å kun observere, og gjerne over lengre tid (Eriksen 2003; Malinowski 2002).

Jeg har brukt deltagende observasjon i kombinasjon med intervjuer. Disse intervjuene var semistrukturerte, som vil si at det til en viss grad var planlagt hva vi skulle snakke om på forhånd, ved at jeg hadde noen faste spørsmål jeg stilte<sup>3</sup> (Bernard 2011). Ellers lot jeg samtalen dreie i den retningen informantene selv la opp til, ved å stille spørsmål underveis om ulike ting de var opptatt av. Grunnen til at jeg valgte en slik kombinasjon av deltagende observasjon og intervjuer, var at jeg ville se hvorvidt jeg kunne få et slags bilde av om ting gikk igjen hos alle. Dette viste seg å være en nyttig fremgangsmåte. På denne måten fikk jeg både med meg hva mine informanter selv var opptatt av å fortelle meg, samt hvordan disse tingene kunne foregå i praksis.

Selv om jeg fikk innblikk i mange ulike historier, synsvinkler og erfaringer, var det altså flere ting som pekte seg ut som felles. Gjentatte besøk ga meg også et bilde av hva som var ”vanlig” i deres hjem. Jeg fant etter hvert visse fellestrekk som var uavhengig av familie-, sosialt nettverk eller steds-tilhørighet. Jeg vil imidlertid presisere at jeg har gjennomført en kvalitativ studie, og at dette ikke er en representativ fremstilling. Til det har jeg for få informanter. Dette blir en oppgave som viser hvordan *noen* personer i det norsk-

---

<sup>3</sup> Se vedlegg: 1. Intervjuguide

vietnamesiske miljøet i Norge forholder seg til vietnamesisk matkultur. Det at jeg fant tydelige fellestrekk, mellom mennesker som ikke kjenner hverandre, tyder allikevel på at dette kan være noe som flere kan kjenne seg igjen i og støtte opp om.

Fokuset mitt under både intervjuer og hjemmebesøk, var å få best mulig innblikk i hverdagsrutiner knyttet til mat. Jeg startet feltarbeidet ut fra et ønske om å få bo hjemme hos folk, men dette viste seg veldig vanskelig å få tilgang til. Jeg gjorde derfor det beste ut av de invitasjonene og mulighetene jeg fikk, og fokuserte heller på å notere flittig og få med meg alt som skjedde. Jeg fikk være til stede under det som var hovedinteressen i min forskning, nemlig tilberedning og konsumering av måltider. Jeg fikk oppleve å være med på både hverdagsmåltider og festmåltider, noe som ga meg tilgang til ulike typer informasjon. Begge typer hendelser er sosiale anledninger, hvor det sosiale aspektet kommer til uttrykk på forskjellige måter. I hverdagen er det gjerne de sosiale båndene i husholdet, som kommer til uttrykk. Til fest og spesielle anledninger er det derimot de sosiale båndene mellom slektninger, venner og bekjente som aktiveres. Selv om jeg ikke fikk overvære alle måltider, vaner eller rutiner, mener jeg allikevel at dette ga meg et innblikk i mine informanternes matvaner, både til hverdags- og til fest.

### **Refleksjoner om metode**

Sosialantropologi som fag er nok mest kjent for mange som studiet av ulike kulturer og folkeslag, gjerne langt borte, på et annerledes, fremmed og eksotisk sted. I nyere tid har det imidlertid blitt mer og mer vanlig at sosialantropologer også forsker på kulturer eller steder som er både geografisk og kulturelt nærmere seg selv. Dette skyldes mange ting, men først og fremst det at verden har blitt mer og mer globalisert, noe som betyr at varer, tjenester og mennesker blir ført over landegrensene over hele jorda. Dette har ført til fremveksten av såkalte multikulturelle samfunn, som mange også vil kalle det vi har i Norge i dag. Dette innebærer en tilstedeværelse av et mangfold av ulike etniske, religiøse og kulturelle grupper, som lever side om side, i samme samfunn. Denne utviklingen har ført til at forskere ikke lenger må dra langt bort for å studere andre kulturer, men derimot kan finne dem i sitt eget nabolag. Hvorvidt man kan bruke sosialantropologi også til å forsker på sin egen kultur og kjente ting i sitt eget samfunn er en pågående debatt. De viktigste argumentene i denne debatten handler om blant annet faren for ”hjemmeblindhet”, som betyr at man får problemer med ”å se” hvordan ting henger sammen eller fremstår. Dette skyldtes at man i stor grad tar for gitt det man selv er vant til. Signe Howell er en av dem som spesielt har rettet kritikk mot den økende

forekomsten av såkalt ”hjemmeantropologi”. Hun har argumentert for at det er vanskelig å oppfylle idealene i et tradisjonelt feltarbeid, i eget samfunn. Hun peker på ulike utfordringer. For det første at det kan være vanskeligere å få innpass i norske hjem, og dermed få nok samhandlingsdata fra deltagende observasjon. For det andre mener hun at mangelen på kulturell annerledeshet hos dem vi forsker på, dermed ikke vil utløse tilstrekkelig med refleksjoner og analyse (Frøystad 2003). Kathinka Frøystad har argumentert for det motsatte, at det er fullt mulig å gjøre et ”ordentlig” feltarbeid i Norge. Hun mener at vi må utfordre selve synet vi har på et ”ordentlig” feltarbeid. Ved å vise til arbeid gjort av de kjente norske antropologene Lien og Gullestad, viser hun hvordan de har klart å gjøre glimrende feltarbeid under hjemlige forhold. De har begge store mengder samhandlingsdata med rike beskrivelser og analyser (ibid). I et intervju med Lien og Melhuus svarte Gullestad på hvordan hun så på forholdene for antropologisk forskning i Norge. Hun peker her på at en av forutsetningene for å gjennomføre komparative studier ”hjemme”, er at man bruker nettopp metoden med komparativ analyse aktivt. Samtidig argumenterer hun for at hennes egne bidrag til denne forskningen har vært drevet av et ønske om å vise hvor stor sosio-kulturell variasjon det er i det norske samfunnet, til tross for at det ofte omtales som homogent. Hun opplevde dessuten selv under feltarbeid at selv om hun delte visse verdikonsepter med informanter, la de ofte forskjellig mening i dem. Under intervjuet spør de henne også om et begrep som hun er blitt mye sitert på, nemlig ”equality as sameness”. Med dette mener hun at det ofte virker som majoriteten av nordmenn definerer hverandre som ”norske” ut fra tanker om at man er like. Til dette sier Gullestad at hun med dette begrepet har prøvd å utfordre denne tankegangen, ved å forske på hvorvidt det faktisk er slik at ”nordmenn” er like. Hun argumenterer for denne tanken om likhet samtidig forutsetter en tanke om forskjeller, hvor de som ikke regnes som norske, spiller ut sine forskjeller i form av sin historiske og etniske bakgrunn. Dersom innvandrere ikke viser denne forskjellen, oppleves det av mange som en trussel mot ”det norske”, ettersom det utfordrer tankene om at et ”forestilt felles slektskap” er nok for å skille mellom norske og ikke-norske (Lien and Melhuus 2011).

Det Gullestad argumenterer for her, er at vi trenger mer forskning på likheter og forskjeller mellom ulike mennesker som ser på seg selv som ”norske”. Dette er noe jeg mener mitt prosjekt kan bidra til, som et studie av noen faktorer som bidrar til å konstituere norsk-vietnameseres identitet.

Jeg gjorde feltarbeid i eget samfunn geografisk sett, men kulturelt sett har det vært mer fremmed for meg. Mange av mine informanter har tilbrakt store deler av sitt liv i et land på den andre siden av kloden, og noen snakket ikke samme språk som meg. Samtidig var det flere informanter som er født og oppvokst i samme land som meg. Dette gir meg en ekstra påminnelse om at jeg må være svært nøye med å ikke generalisere eller falle for enkle kategoriseringer, når det gjelder mine informanter. En av utfordringene ved såkalt moderne ”by-antropologi” fremfor tradisjonell ”landsby-antropologi”, kan også være at feltet blir stort og dermed mer komplekst å studere (Eriksen 2003, 59). For å gripe kompleksiteten på en gjennomførbar måte har jeg utført et tematisk feltarbeid, og ikke fokusert på ett sted. Dette gjør jeg ved å følge maten og det sosiale nettverket til mine informanter.

Et annet klassisk problem for antropologer er hvordan man skal omtale dem man forsker på (Priour 2007). Det er fort gjort å gå i fellen, hvor man oppretter et tydelig skille mellom ”oss” og ”dem” (Gullestad 2002). Informantene som er både født og oppvokst i Norge, passer ikke inn i kategorien ”vietnamesere”. Det er også flere av informantene som har bodd såpass lenge i Norge, at de heller ikke hører hjemme i denne kategorien. Samtidig har jeg møtt flere personer som har innvandret fra Vietnam, som tilsynelatende har blitt lite integrert i det norske samfunnet. Et eksempel her er besteforeldrene i familien Phan, som kom til Norge for kun få år siden, på bakgrunn av familiegjennomføring. De snakker ikke noe norsk, noe de sikkert har sett på som lite nødvendig blant annet siden de var over pensjonsalder da de kom hit. Etersom de derfor ikke jobber, og har mye familie her, opplever de nok lite krav fra omgivelsene om at de må lære seg norsk.

Det alle mine informanter har til felles, er tilhørighet til Vietnam, i større eller mindre grad. Det kan enten være gjennom eget liv eller gjennom sine foreldre. Jeg velger derfor å omtale dem for ”norsk-vietnamesere”. På denne måten vektlegger jeg verken tilhørighet til norsk eller vietnamesisk kultur i beskrivelsene av mine informanter i flertall. Det kan imidlertid forekomme at jeg bruker ordet ”vietnamesere” når jeg gir empiriske beskrivelser. Grunnen til dette er at mange av mine informanter, hovedsakelig de eldre, selv brukte dette begrepet.

Gjennom konklusjonene i oppgaven, mener jeg å ha avdekket noen faktorer som bidrar til kontinuitet-og endringsprosesser. Sistnevnte er imidlertid vanskelig å samle tilstrekkelig med grunnlag for å gi en adekvat fremstilling i en masteroppgave. Marianne Lien peker på noen årsaker til at studier av endring var vanskelig i hennes feltarbeid i Båtsfjord (Lien 1987). Hun skriver at hennes korte tilstedeværelse i feltet, på syv måneder, ga henne lite

sammenligningsgrunnlag i forhold til ”før og nå”. Metoden hennes gikk ut på å samle diskursive data fra informantene, i tillegg til å bruke skriftlige kilder om hvordan det var før (ibid, 42). Dette er til dels det samme jeg har gjort, i en mindre skala. Jeg har også brukt historier fra informanter og relevante kilder på hvordan ting var før. Lien brukte det hun kaller ”kryss-sjekking” av tidligere hypoteser hun hadde gjort seg, med det hun hadde funnet ut som tydet på endring. Slik fant hun for eksempel ut motsetninger der hun forventet å finne samsvar. Allikevel mener hun at denne metoden har en stor svakhet, dersom man har for lite tilgang til empiri som kan motsi hypotesen (ibid, 43). Dette er dessverre tilfellet med mitt prosjekt, som har lite empiri som kan argumentere for endringer. Jeg vil derfor konsentrere meg om endringsprosesser som jeg også finner støtte for i lignende studier.

### **Språklige utfordringer**

Jeg opplevde at det til tider var vanskelig å kommunisere, spesielt med eldre informanter, som kom til Norge i voksen alder. Dette skyldtes nok at det er store forskjeller mellom norsk og vietnamesisk, og at norsk er et vanskelig språk å lære for vietnamesere. Jeg merket meg at noen hadde et godt ordforråd, men at det var uttalen av ordene eller setningsoppbygningen, som gjorde dem vanskeligere å forstå for meg. Vollan skriver at forskjellen mellom de to språkene spesielt kommer til uttrykk i forhold til selve innholdskategoriseringen, noe som gjør det vanskelig å oversette mellom det som blir uttrykk for to ulike måter å se verden på (Vollan 2000, 6). Barn og unge som er oppvokst i Norge snakket norsk like godt som meg og alle andre som er oppvokst her. Det samme gjorde flere voksne som kom til Norge i ung alder. For å få best mulig frem innholdet i sitater og utsagn fra informanter, har jeg valgt å gjøre muntlige utsagn og sitater mer ”skriftlige”. Dette gjør innholdet lettere å forstå for leseren, og tar bort fokuset fra i hvilken grad informantene behersker norsk.

### **Personlige utfordringer**

Sosialantropologiske beskrivelser forutsetter mer detaljerte beskrivelser enn de fleste andre fag, som også innebærer å bruke sansene til å beskrive. Som student i antropologisk metode oppfordres man til å ta vare på sanseinntrykk og bruke dem aktivt til å gi fyldigere beskrivelser av situasjoner man opplever i feltarbeidet sitt. Slike beskrivelser skal gi et mer levende bilde og slik bidra til at leseren setter seg bedre inn i de empiriske beskrivelsene. Man kan si at forskeren også bruker seg selv som verktøy. Her har jeg en begrensning, som er verdt å nevne, ettersom det er relevant i forhold til mitt prosjekt. Jeg er nemlig født uten

luktesans. Mange vil nok stille spørsmålstegn ved at jeg valgte å studere matvaner, med en slik forutsetning. Til dette kan jeg bare si at jeg ikke ”vet noe annet”, og at dette for meg var helt naturlig, ettersom jeg elsker mat. Hvorvidt jeg smaker likt som andre, vil jeg aldri få vite. En ting er imidlertid sikkert, og det er at jeg ikke fikk oppleve de ulike fantastiske og forferdelige (?) luktene jeg trolig var omgitt av under mine møter med vietnamesisk matlaging. Mine beskrivelser av lukt begrenser seg derfor til informantens utsagn. I ettertid har jeg tenkt at jeg kunne ha brukt denne utfordringen mer aktivt, og fått folk til å selv sette ord på lukter.

En annen utfordring erfarte jeg på bakgrunn av min rolle som ung og kvinnelig student. Fordelen ved å være kvinne, når man gjør antropologiske feltarbeid, er at det gir innpass også i kvinners ”rom”, i kulturer hvor disse er stengt for menn. Samtidig gjør statusen som kvinne at du gjerne blir behandlet annerledes av menn, dersom du ikler deg en rolle som de ikke er vant til. Dette fikk jeg erfare ved en anledning, da jeg var i konfirmasjon hos familien Phan:

*Etter maten setter mange av mennene seg ut i sofaen på verandaen. Du må komme ut og skåle med oss”, sier Phuc da han går forbi bordet der jeg sitter, etter å ha hentet noen bokser Heineken. Jeg blir med ut og setter meg i sofaen mellom alle mennene, som eneste kvinne. Phuc gir meg en øl og alle skåler. Jeg føler meg brått litt ubekvem, siden damene inne stadig kikker ut. Jeg lurer på om det er slik at de syns det er upassende at jeg sitter der midt mellom mennenes deres og drikker, når jeg er en ung, norsk kvinne? Jeg prøver raskt å få samtalen over på mat, for å vise at jeg er der for å samle informasjon til masteroppgaven min. Jeg spør om noen kan fortelle meg noe om vietnamesisk mat eller kanskje om matvanene deres? Det er stille ganske lenge, før en av dem sier: ”Det er for eksempel forskjell på hvor mye grønnsaker man er vant til å bruke i matlagingen, ut fra hvor i Vietnam man kommer fra. I nord er det kaldere, og det blir dyrket lite grønnsaker. Men i sør er det masse”. Han ser ut til å være i tredveårene, og snakker godt norsk. De fem andre mennene som sitter der, snakker litt på vietnamesisk seg i mellom. ”Det er viktig å spise mye grønnsaker, fordi det er bra for magen”, sier plutselig en annen som er litt eldre. De andre forblir tause og ler litt, før de fortsetter å snakke til hverandre på vietnamesisk. Jeg tenker at de kanskje er usikre på rollen min, og hva jeg egentlig er ute etter som sosialantropolog. Noen av dem snakker også lite norsk. De fortsetter imidlertid stadig med å skåle med meg, mens de ler litt seg i mellom. Jeg er usikker på om de ler av meg eller noe annet, og*



*synes det er vanskelig å få noe mer ut av samtalen. Jeg flytter meg derfor inn igjen for å snakke med Linh.*

I dette tilfellet opplevde jeg at det at jeg var en ung kvinne, ble forstyrrende på rollen som sosialantropologistudent. I følge Longva er det ikke vanlig at kvinner i Vietnam ”spøker” med menn de ikke er gift med, ettersom det blir oppfattet som flørting (Longva 1987, 51). Ettersom de fleste mennene her hadde tilbrakt store deler av livet i Vietnam, tenkte jeg nok at det var en kulturforskjell mellom oss på dette området. Det er selvsagt mulig at jeg ”overtolket” det, og la mer i denne forklaringen enn det var. Mangelen på respons, samtalen på vietnamesisk og latteren seg i mellom, skyldtes nok også at jeg var en ”uvanlig” gjest i denne situasjonen.

### **Andre begrensninger i mitt prosjekt**

Jeg har ikke undersøkt forskjeller på matvanene mellom personer som kommer fra sør eller nord i Vietnam, ettersom det blir for stort å gå inn på i denne oppgaven. Hvor informantene kommer fra i Vietnam, påvirker selvsagt hva slags mat de lager, ettersom det innebærer store variasjoner i både klima og samfunn. Dette påvirket derfor både tilgangen til og utvalget av ingredienser. De fleste informantene mine har også opprinnelse i sør, noe som gjør at jeg har begrenset informasjon til å gjøre en eventuell sammenligning med folk som kommer fra nord. Jeg vil allikevel nevne en ting i denne sammenheng, som kan være relevant i forhold til mine funn. Det er at mine informanter ikke fortalte noe om rituelle handlinger knyttet til servering av mat eller viste noe meg noe som ga uttrykk for sosialt hierarki i familien, under måltidet. Det er imidlertid stor sannsynlighet for at de faktisk gjorde det, men at det var ”usynlig” for meg. Hadde jeg hatt et lengre feltarbeid, med mer inngående studier, hadde jeg kanskje avdekket dette. Det kan allikevel tenkes at det er slik som Seeberg skriver, at mennesker fra Sør-Vietnam er mer uformelle når det gjelder dette enn de som er fra Nord (Seeberg 1996, 69).

Jeg har heller ikke gått noe særlig inn på den økonomiske situasjonen informantene befinner seg i, sammenlignet med den de hadde i Vietnam. Grunnene til dette er flere. For det første måtte jeg da spurt om sensitive opplysninger, knyttet til personlig inntekt. For det andre ville det krevd en grundig og omfattende økonomisk analyse, av hvordan forholdene var i Vietnam da mine informanter bodde der. Dette ville vært utenfor min kompetanse. Derfor valgte jeg å ikke gå nærmere inn på dette aspektet.

Økonomisk situasjon er selvsagt noe som påvirker matvanene deres. På generelt grunnlag er det imidlertid grunn til å tro at mange har opplevd en økning i levestandard, og har bedre råd til mat i dag, enn da de bodde i Vietnam. Det var ting informanter sa, som peker i denne retning:

*”Den største forskjellen på matvanene våre i Vietnam og i Norge, er at vi hadde dårlig råd der. Vi hadde ikke råd til mye kjøtt. Jeg husker for eksempel at mamma lagde Phở<sup>4</sup> kun når jeg var syk” forteller Anh.*

Utdrag fra feltnotater, besøk hos familien Chu.

## **Etiske refleksjoner**

Jeg har gjort etiske betraktninger om mitt prosjekt i forhold til offentlig etablerte retningslinjer for antropologer, som er å finne hos blant annet *American Anthropological Association* (2009). Bakgrunnen for denne guiden og andre lignende retningslinjer, er debatten som har eksistert siden fagets opprinnelse, om hvordan man kan forske på mennesker uten å skade dem. Mange antropologer har opp igjennom tiden blitt beskyldt for å misbruke den tilliten mennesker har vist dem, og utnyttet den til fordel for egen vinning. Det sier seg selv at når man får muligheten til å komme inn i folks hjem, ta del i deres daglige aktiviteter og kort sagt ta del i deres liv, får man mye informasjon om disse menneskene. Dette gjelder derfor både på godt og på vondt. Samtidig som det uten tvil er den beste metoden for å få en forståelse for menneskers virkelighet, får man gjerne mye informasjon som man ikke vil eller burde bruke, av etiske grunner. For at antropologer skal få lov til å bruke denne metoden er det derfor viktig at det fins etablerte retningslinjer som alle respekterer.

Jeg har gjort mitt beste for å gjøre et prosjekt, og skrive en avhandling i tråd med slike retningslinjer. Jeg har vært åpen om hva jeg gjorde i felten og hva mine undersøkelser skulle brukes til, jeg har gjort det jeg mener trengs for å anonymisere mine informanter, og sist men ikke minst har jeg reflektert over muligheten for at det som kommer frem i mitt prosjekt, kan føre til forandringer i deres liv.

---

<sup>4</sup> Nudelsuppe som lages i forskjellige varianter.

Når det gjelder det første, å være åpen om min rolle, har jeg vært det hele veien. Kontakten jeg hadde med informanter var alltid på bakgrunn av min rolle som student som ville lære mer om deres kultur. Det som imidlertid var en utfordring, var å formidle hva jeg gjorde og hva jeg skulle gjøre med det jeg fant, til mine informanter på en god måte. For det første var det noen ganger språklige utfordringer, som jeg var inne på. For det andre var det en utfordring knyttet til det å forklare hva jeg holdt på med til noen som ikke kjente til antropologi eller hva en masteroppgave egentlig er. Dette er imidlertid et problem for alle antropologer, og ikke noe unikt for min oppgave.

Jeg søkte Norsk Samfunnsvitenskapelig Datatjeneste (NSD) om tillatelse til å utføre mitt prosjekt, og fikk tillatelse mot at jeg anonymiserte mine informanter. Dette har jeg gjort ved å bruke fiktive navn, og ikke avsløre hvor de bor. Jeg har imidlertid navngitt hvilke byer de kommer fra. Grunnen til det er at jeg mener at det ikke utgjør noen risiko for å avsløre hvem de er, ettersom det er snakk om store byer med høye innbyggertall. Samtidig er det av betydning for prosjektet mitt å vise hvor i landet folk bor, med tanke på tilgang til varer og sosiale nettverk.

Underveis i feltarbeidet dukket det opp et etisk dilemma jeg ikke var forberedt på. Dette var da jeg fikk informasjon om distribusjon av ulovlig importerte varer. Gjennom diskusjon med informanter og veileder, ble vi enige om hvordan jeg skulle behandle disse opplysningene i min oppgave. Jeg har valgt å bruke informasjonen til å omtale selve eksistensen av et uformelt nettverk, hvor det flyter informasjon om tilgang til disse varene. Grunnen til det er at jeg mener det er en viktig oppdagelse i forhold til min problemstilling. Jeg vil imidlertid ikke gå inn på nøyaktige detaljer om hvor eller hvordan dette foregår. Dette gjør jeg da for å ikke misbruke informanters tillit, i tillegg til å unngå å være skyld i forandringer for mine informanter, i form av at tilgangen de har til visse ting opphører. De generelle opplysningene jeg gir kan umulig bli holdt ansvarlig for dette, ettersom dette allerede er offentlig kjent. Både mattilsynet og andre organer har blitt sitert i media på avsløringer om ulovlig import og distribusjon av asiatiske produkter (Olsen 2010).

Som tidligere nevnt har min rolle i datainnsamlingsprosessen hovedsakelig vært som student, en som ønsker å lære mer om mine informanters kultur og hverdagsliv. I alle sammenhenger har denne rollen vært klar og dannet grunnlaget for kontakten. Jeg har opplevd å blitt tatt seriøst og respektert for denne rollen. Jeg er imidlertid ikke i tvil om at det at jeg er en ung kvinne også har påvirket tilgangen til data, både på en positiv og negativ måte. Jeg har blant

annet fått innpass på kjøkkenet og har spesielt fått en åpen tone og dialog med kvinnelige informanter, som ofte er de som forvalter kunnskap om matlagingstradisjoner. Om jeg hadde fått denne tilgangen som mann, er jeg usikker på. Menn har jeg opplevd som noe vanskeligere å komme i kontakt med, samt oppnå en god kommunikasjon om relevant informasjon med. Jeg har hatt lange og interessante samtaler også med mannlige informanter, men har i visse tilfeller følt at det er en viss oppmerksomhet knyttet til det faktum at jeg er ung og kvinne.

Ellers opplevde jeg liten skepsis til det faktum at jeg var feltarbeider. De fleste menneskene jeg møtte var veldig åpne, og virket som de likte å snakke om vietnamesisk kultur. Dette kan også skyldes at det er knyttet en stolthet til tradisjonell matkultur og at det er et tema som ikke er forbundet med spesielle konflikter.

## **Oppgavens inndeling**

Oppgaven er inndelt i syv kapitler inkludert introduksjon og avslutningskapittel. Kapitlene tar for seg ulike aspekter ved mine informanters matvaner, som kan belyse problemstillingen og forskningsspørsmålene.

Kapittel 1: *Introduksjon*. Jeg starter med å redegjøre for tema og problemstilling. Deretter gir jeg en oversikt over tidligere forskning som er relevant, før jeg diskuterer valg av metode og utfordringer jeg har møtt.

Kapittel 2: *Matvaner til hverdag og til fest*. I dette kapitlet gir jeg empiriske beskrivelser av mine informanters matvaner til hverdags og til fest. Til slutt diskuterer jeg hvordan sosiale forhold kommer til uttrykk i de to ulike situasjonene.

Kapittel 3: *Matens materialitet*. Her beskriver jeg hvordan praktiske forhold, som utstyr, redskap og tilgang til ingredienser, påvirker matlagingen til informanter. Jeg viser også hvordan visse ingredienser spiller en spesielt viktig rolle, og avslutter med en beskrivelse av hvordan andre ingredienser kan erstattes.

Kapittel 4: *Kunnskap og minner om mat fra Vietnam*. Dette kapitlet diskuterer forholdet mellom mat og minne. Jeg viser hvilken betydning minne har for videreføring av kunnskap og tradisjoner, og hvordan vaner og praksiser er inkorporert hos mine informanter.

Kapittel 5: *Sosial organisering*. Dette kapitlet belyser ulike sosiale forhold rundt maten. Først diskuteres hvordan kjønnsroller og familieroller kommer til uttrykk i empiriske beskrivelser. Deretter ser jeg på hvordan sosiale nettverk oppstår mellom norsk-vietnamesere gjennom utveksling av kunnskap, informasjon og ingredienser knyttet til vietnamesisk mat.

Kapittel 6: *Maten i møtet mellom det norske og det vietnamesiske*. Dette kapitlet tar for seg hva som skjer i grenseflatene mellom det norske og det vietnamesiske. Jeg viser hvordan kulturelle trekk ved vietnamesisk kultur fremstår i møtet med det norske samfunn. Deretter diskuterer jeg hvordan maten fungerer som en grensemarkør, og et element i identitetsproduksjon.

Kapittel 7: *Avslutning*. I siste kapittel gir jeg en oppsummering av oppgavens hovedmomenter, før jeg bruker funnene jeg har gjort til å besvare problemstillingene. Avslutningsvis drøfter jeg oppgavens hovedtema og problemstilling hvor jeg presenterer mine funn og meninger om hva som kjennetegner matvanene til norsk-vietnamesere.

## 2. Matvaner til hverdags og til fest

I dette kapittelet vil jeg gi empiriske beskrivelser av hvordan jeg opplevde matvanene til mine informanter i hverdagen og til fest. Dette vil jeg supplere underveis med samtaledata for å vise hvorvidt det er fellestrekk mellom dem. Til slutt vil jeg belyse ulike sosiale forhold som kommer til uttrykk gjennom disse beskrivelsene.

### Beskrivelser fra hverdagen

Under samtalene med informanter, spurte jeg hva de mente var ”typisk” deres matvaner i hverdagen. Jeg fikk ulike svar, men det var også noen fellestrekk. Til frokost varierte svarene mellom ”vietnamesisk frokostgrøt” eller suppe (*phở*), brødkiver med pålegg, yoghurt eller frokostblanding. Noe som også gikk igjen hos unge informanter, var at de spiste mer tradisjonell vietnamesisk mat i helgene, da de ofte spiste sammen med familien. Mange av dem var opptatt av at de gjerne ville lære å lage mer av denne maten, men ifølge dem selv falt de som regel for fristelsen med å lage noe som var mer kjapt og enkelt i hverdagen.

Det jeg merket meg som mest forskjellig, fra matvaner jeg er vant til og mine informantere, er at de alle hadde innslag av vietnamesisk mat. Selv de som ifølge dem selv er dårlige til å lage mat, nevnte ulike risretter, nudler og supper, som vanlig hverdagsmat. De har også alle et tydelig bevisst forhold til noe de omtaler som ”vietnamesisk matkultur”. Dette innebærer at de har kunnskap om mat som de forbinder med Vietnam, som de har tilegnet seg på ulike måter. Denne kunnskapen har de sannsynligvis fått fra familien og venner med vietnamesisk bakgrunn.

De tre familiene jeg gjorde deltagende observasjon hos, var klar over at jeg ønsket å lære om deres hverdagsrutiner rundt matlaging. Det bør imidlertid presiseres at siden besøkene var avtalt på forhånd, var nok matlagingen som foregikk til en viss grad ”lagt til rette” for at jeg kom på besøk. Et eksempel på dette, er at når jeg var hos familien Chu, så spiste vi i stuen i stedet for på kjøkkenet, som de fortalte at de gjorde til vanlig. Det er også grunn til å tro at jeg

ble servert både finere og mer ”eksotisk” mat, ettersom de trodde at det var det jeg ville synes var mest spennende. Dette er en utfordring mange antropologer opplever, ettersom man påvirker feltet med sin tilstedeværelse. For å veie opp for dette er det viktig å studere feltet over lang tid (Douglas and Nicod 1974). Jeg var hjemme hos to av familiene mange ganger, og ble godt kjent med dem. Jeg mener at dette hjalp meg til å få et visst inntrykk av deres hverdagsvaner. Jeg opplevde blant annet at flere ting gikk igjen og at maten ble lagd etter kunnskap som satt i hodet, og ikke etter oppskrift. Dette viser at det er ting som lages såpass ofte, at det kan sies å være en del av vaner.

Det var mange fellestrekk i måltidene jeg hadde sammen med de tre familiene. ”Rammen” rundt måltidene, var gjerne at bordet var dekket med små risboller, pinner til å spise med, i tillegg til skåler og boller med ulike retter og tilbehør. Måltidene begynte på forskjellig måte. Hos familien Phan, som er katolikker, ba de som oftest bordbønn på vietnamesisk i kor og korset seg, før de begynte å spise. Noen ganger sa moren i familiene *xin moi* (Cam sa det betydde vær så god) som for å vise at vi kunne begynne å spise. Mødrene og noen ganger fedrene, begynte med å servere ris til de andre, og gjorde det samme når noen gikk tom i bollene sine. Under måltidet brukte hver enkelt spisepinnene sine til å forsyne seg av bollene med mat, og ta oppi sin egen risbolle. Måltidene bestod som oftest av ris eller forskjellige typer nudler, kjøtt (som oftest svin eller kylling) eller fisk, grønnsaker og friske urter. Som tilbehør var det alltid en skål med fiskesaus, som ofte var blandet med chili for å få den sterkere. Det var også gjerne en skål med hoisinsaus og en egen flaske med chilisaus. Sausene dyppet man kjøtt og grønnsaker i underveis, eller helte fiskesaus over bollen sin. Av friske urter var det som regel blader av mynte, sitrongress, koriander eller basilikum. Jeg opplevde også at det ofte ble brukt annerledes krydder enn jeg er vant til, som gjerne var ferskt. Hoa hadde for eksempel stjerneanis og kanelstang på glass, mens Familien Phan hadde en stor chiliplante på kjøkkenet. Mange dyrket også bønnespirer selv, som ble servert i en skål i mange av måltidene. Samtlige av familiene hadde egen hage hvor de sådde krydder og urter. Dette vil jeg fortelle mer om i ”Utstyr til matlaging og praktisk tilrettelegging”.

Dette ligner veldig på beskrivelser andre gjør om vietnamesiske måltider (Seeberg 1996; Hiên 2007). Dette er med på å bekrefte dette som en vietnamesisk måltidsform, som er gjenkjennelig på tvers av tid og rom.

Noen retter som jeg fikk servert flere ganger, hos en eller flere av familiene var: ulike typer *bánh* (som betyr noe lignende ”kake”, men som også blir brukt om ting som er pakket med

full inni) ulike typer *phở* (nudelsupper), *cahn* (ulike typer supper), *bánh phồng tôm* (rekechips), *goi* (vietnamesisk salat), og ikke minst *chả giò* (frityrstekte vårruller).

En ting jeg raskt reagerte på var at det sjelden ble dekket på glass eller noe å drikke til måltider. Da jeg spurte Cam om det, svarte hun at de ikke var vant til å drikke til maten i Vietnam. ”Vi drikker heller når vi er tørste” sa hun. Dette beskriver også Seeberg i sin avhandling. Hun skriver at *canh*, suppen som ofte er del av måltidet, brukes som erstatning for drikke. Folk tar da ekstra suppe over maten i bollen sin, og løfter gjerne bollen til munnen for å drikke det til slutt (Seeberg 1996, 72). Dette opplevde jeg også at noen gjorde, uten at jeg fikk denne forklaringen på det.

Jeg vil nå gi empiriske beskrivelser fra noen besøk i hverdagen.

### **Besøk hos familien Chu**

Første gangen jeg besøkte familien Chu, hadde vi avtalt at jeg skulle komme i 13-tiden, så jeg kunne være med å lage middag. Da jeg kom var Anh nettopp kommet hjem fra jobb, mens mannen, Hoa, hadde vært hjemme hele dagen. Anh spurte etter hvert om vi skulle lage mat, og vi gikk inn på kjøkkenet. Hoa fulgte etter, men han fikk tydeligvis streng beskjed av Anh om at det var hun som skulle vise meg:

*Anh ler og sier at nå er det hun som skal forklare. Hun retter seg til meg og sier med et glimt i øyet at hun og mannen gjør ting på så forskjellig måte, at det er best at han ikke blander seg i hennes matlaging. ”Vi kan lage noen av de samme rettene, men vi gjør det på forskjellig måte” forklarer han, før han lukker skyvedøra inn til kjøkkenet, og lar oss være alene. Jeg spør om jeg kan hjelpe henne med noe, men hun sier ”du kan bare se og lære du”.*

Dette forteller meg at både Anh og Hoa lager mat, men at de gjør ting på ulik måte. Det kan også virke som om Anh føler et sterkere eierskap til kjøkkenet enn Hoa, siden hun virket bestemt på at det var hennes rolle å vise meg hvordan de lager mat i deres hushold.

*Anh finner så frem en pose med tørka reker fra kjøleskapet, og legger en håndfull i en bolle med vann. ”De må ligge i ca. 5-10 minutter”, forklarer hun. Hun forteller at de er kjøpt på vietnamesisk butikk, og at de har tørka dem selv. ”Man kan også kjøpe vanlige reker i norsk butikk og tørke. Det gjøres i ovnen eller i solsteken om sommeren. Fordelen*



*med tørka reker er at de kan oppbevares lenge i kjøleskapet”, sier hun. Hun forteller videre at deres matvaner er preget av at de tenker økonomisk. De planlegger, og kjøper i store partier. For eksempel kjøper de hele laks til 29 kroner kiloen på Smart Club, som de selv deler opp. I dag lager hun steinbitt, og forteller at den kosta 80 kroner kiloen, på samme sted.*

Jeg spurte om de hadde steinbit i Vietnam, noe Anh sa at de ikke hadde. Dette er derfor et eksempel på at Anh inkluderer en fisk som hun har lært å spise i Norge, i et måltid som ellers består av både typiske vietnamesiske ingredienser og måter å tilberede på. Vi ser også at Anh bruker reker på en måte som er uvanlig i Norge, nemlig ved å tørke dem. Dette er trolig en praksis hun er vant til fra Vietnam.

Jeg hadde nå satt meg ned ved kjøkkenbordet, for å notere mye av det jeg ble vist, og fulgte nøye med på alt hun gjorde.

*Hun steker store steinbitt biter i soyaolje, og bruker pinner som redskap. Jeg spør hvorfor hun bruker pinner? ”Det er det jeg er vant til, så det er det letteste,” svarer hun. Mens fisken steker, blander hun fiskesaus. ”Dette er til ca 3-4 personer”, sier hun og går i gang med å blande sukker, hvitløk og rød chili i en ”mortebolle” av stål. Hun setter seg deretter ned på kne på gulvet og legger hele vekten over når hun morter det sammen. ”Når du morter chili og hvitløk, må du bruke sukker eller salt, så det ikke spruter. Det er best med sukker, spesielt til denne sausen” forklarer hun. Hun tar så litt fiskesaus i, og morter sammen med det andre. Til slutt blander hun dette med vann og drypper noen dråper sitronsaus i. ”Du kan også bruke fersk sitron eller noen dråper eddik i”, sier hun. ”Hva heter denne retten?” spør jeg. Hun tenker seg litt om før hun svarer ”det er egentlig ikke én rett, det er bare flere ting jeg lager sammen. Dette er en slags ”squash- suppe”, sier hun og tar så bollen med reker, og siler dem. De er nå blitt større og myke. Hun morter dem deretter i en steinmorter. Hun gjør også dette på gulvet.*

Dette med å morte på gulvet var noe jeg opplevde at flere informanter gjorde, noe jeg vil komme tilbake til senere.

Mens hun holdt på med dette, kom mannen inn på kjøkkenet. Det virket som om han ikke klarte å holde seg vekk og var nysgjerrig. Han fant frem en tallerken med oppkuttet, stekt svinekjøtt fra kjøleskapet, og forklarte meg ivrig hvordan man fikk en slik rød farge på det,

nemlig ved å steke det i paprikapulver som man fikk kjøpt i tyrkiske butikker. Han pekte så på den ferdig lagde fiskesausen som stod på bordet og forklarte hvordan den ble lagd, som for å vise meg at han også kunne det. Jeg bare nikket og lyttet, selv om kona akkurat hadde vist meg det. Han gjentok også forklaringen av hvordan rekeblanding som skulle i suppen ble lagd, som i det øyeblikket også stod på bordet. Det var tydelig at han også laget mat ofte og at han kunne lage mye av det samme som henne.

*Hoa går deretter bort til riskokeren og sjekker ris som holder på å lages i den (de må ha satt den på før jeg kom inn på kjøkkenet). Jeg spør hvor lenge ris må stå i den. "Ca. en halvtime", svarer han.. Deretter gikk han tilbake til stuen. Jeg tenkte at han sikkert ikke ville blande seg mer, siden kona ga ham streng beskjed om at det var hun som skulle vise meg. Maten så ferdig ut, og jeg fulgte etter henne inn i stuen. Hoa reiste seg fra sofaen og hjalp til med å dekke spisebordet.*

*"Vi pleier å spise på kjøkkenet til daglig", sa Anh. "Men når vi har besøk, eller det er noe spesielt, sitter vi i stuen", hun smiler, som for å vise at det å ha meg på besøk var grunn nok til det.*

Da vi hadde satt oss og bordet var ferdig dekket, stod det en stor bolle med "squash- suppe", en tallerken med den stekte steinbiten i, en med ris, en liten skål med fiskesaus, og en tallerken med det røde svinekjøttet som Hoa hadde varmet i mikroen, på bordet. De hadde dekket på med pinner og små, dype risboller.

*"Går det greit for deg å spise med pinner?" spør Anh. Jeg svarer at det går bra, og at jeg begynner å få god øving i det etter noen måneder med feltarbeid.*

Vi spiste og snakket om litt av hvert. De fortalte blant annet mye om Vietnam. Da skåla mi var tom, sa Hoa at jeg måtte ta mer. Ellers vekslet vi mellom å forsyne oss av skålene med fisk, svinekjøtt eller suppe, som vi tok over ris i bollene våre.

Etter maten sa de at jeg bare måtte sette meg i sofaen, mens de ryddet bordet.

## Besøk hos familien Thi

*En ettermiddag jeg kommer til familien Thi, er Mai litt stresset. Hun har akkurat kommet hjem fra jobb, og har dårlig tid fordi hun skal ta de to eldste barna med på svømming. Hun har dekket salongbordet til seg selv og meg, og satt seg ned litt før hun drar.*

*Bordet er dekket på med vannglass, dype, halvstore skåler, pinner til å spise med, en skål fiskesaus, råkost blanding<sup>5</sup> og en stor tallerken med noe som ved første øyeblikk ligner på omelett. ”Hva er det?” spør jeg. ”Det heter bánh xèo. Det er fylt med reker og bønnespirer” svarer Mai. Hun forteller at retten er veldig populær i Vietnam, og at det er noe som liksom ”alle” liker. ”Men det er ikke noen festrett, mer en hverdagsrett. Selve deigen har de laget av en ferdig blandet pose, forteller hun videre. ”Det er en sånn pose som ligner på sånn med vaffel eller bolle blanding i norske butikker. Men denne kjøper vi i asiatisk butikk” sier hun. Plutselig kommer Giang inn fra verandaen, kledd i vinterbukse og med en stekespade i hånda. ”Vil du ha mer banh xeo?” spør han. Jeg sier ja takk, og han forsvinner ut igjen på verandaen. Straks etter kommer han inn igjen, med en tallerken med nystekt banh xeo på. Jeg skjønner at han har stekt den ute, og spør hvorfor. ”Det er på grunn av lukten” svarer han. Jeg går bort til vinduet og ser ut på verandaen. Der står det en liten hybelkomfyr med to kokeplater.*

*Mai må dra kort tid etterpå, mens jeg blir igjen, for å passe de to minste barna mens de er på svømming.*

Her ser vi at det var mannen i huset som lagde mat. Dette er noe Giang gjør ofte, ettersom han er ufør, mens kona Mai, er i full jobb. Dette viser hvordan matvaner og kjønnsroller blir påvirket av livssituasjon. Dette vil jeg analysere nærmere i kapittel 5: ”Sosial organisering”.

Vi ser også at Giang lagde mat ute på grunn av lukt, noe jeg skriver mer om i kapittel 3: ”Matens materialitet”.

---

<sup>5</sup> Gulrot og kålrot i strimler

## Besøk hos familien Phan

*”Hva er det du har lagd til middag i dag” spør jeg Cam. ”Stekt ris med forskjellige ting i. Det heter com chiên<sup>6</sup>” svarer hun. Hun viser meg hva hun har i; ris, ”amerikansk blanding”<sup>7</sup>, reker, oppkuttet bogskinke og fiskekaker (kjøpt ferdig). ”Man kan også mikse med andre ting i, som for eksempel pølse eller egg”, forklarer hun videre. Da jeg spør hva slags type ris det er, svarer hun at det er ”vietnamesisk ris”.*

Siden denne risen var gjennomiktig, skjønte jeg senere at dette var av typen ”klebrig” ris, som er spesiell for Vietnam. På bordet stod det også en tallerken med grønne blader, en med tørka svinekjøtt og en skål med fiskesaus.

*”Hva slags blader er det?” spør jeg, siden det er en type jeg ikke drar kjensel på. ”Det er hemmelig, du får vite det etterpå”, ler hun, og jeg blir veldig nysgjerrig. Mens jeg og barna spiser com chiên, spiser Cam ris med bladene (hun kalte dem selv for grønnsak) til, tørket kjøtt og fiskesaus. ”Vil du smake på grønnsakene?” spør hun, og gir meg en liten skål med ris i, da jeg nikker smilende. Jeg tar et blad, og dypper i fiskesaus, som hun hadde gjort. Det smaker veldig bittert. Jeg rynker nok tydelig på nesen, for de andre ler av meg. ”Likte du det?” spør Cam. Jeg svarer at dette nok er første gangen hun serverer noe jeg ikke helt liker smaken på. Hun ler. ”Det er løvetann!” sier hun. ”Jeg har plukket selv. Se, jeg har masse” sier hun og åpner kjøleskapet, hvor hun har en hel bærepose full. ”Hvorfor har du samlet løvetann?” spør jeg. ”Broren min lært meg om norske planter som kan spises. Han hadde sett i en bok, som han viste meg da jeg kom til Norge” forklarer hun. ”Hvorfor spiser du akkurat løvetann da?” lurer jeg. ”Fordi det er sunt”, svarer hun.*

Det var mest Cam selv som spiste av løvetannen. Phuc spiste og litt, mens barna ikke rørte det. Dette kan tyde på at det er som hun sier, at hun spiser det fordi det er sunt, og at hun tydeligvis er mer opptatt av det enn de andre familiemedlemmene. Dette kommer jeg tilbake til senere, under overskriften ”Tanker om sunnhet”.

---

<sup>6</sup> Cam viste meg senere hvordan det ble skrevet.

<sup>7</sup> Pose med ferdig grønnsaksblanding av mais, erter og gulrot.

## Synet på hva som er enkelt å lage i hverdagen

I en hverdag fullt opp med jobb, studier, fritidsaktiviteter, eller barn som trenger sitt, er det ikke alltid tiden strekker til. Ofte er det matlagingen som må lide, når dagene blir lange og slitne familiemedlemmer kommer hjem til middag. Dette har ført til at det er et rikt utvalg av ferdigmat og fastfood, som ofte er lett tilgjengelig i Norge. Noe som går igjen blant menneskene jeg snakket med, var imidlertid at de fleste sa at de sjelden, eller aldri kjøpte slik mat. Hvorvidt dette faktisk er tilfelle i hverdagen, er vanskelig å vite sikkert. Det var uansett flere som sa at de synes det var veldig lett med vietnamesisk mat, og ofte laget det også når de ikke ville gjøre så mye jobb med middagen.

Hoa fortalte at dersom han ikke hadde noe annet å spise, bare kokte han seg litt ris og noen grønnsaker, som han spiste med fiskesaus. Det var heller ikke så viktig med mye kjøtt, mente han. Anh fortalte også at når hun og mannen var alene på en hverdag, kunne de godt bare koke vietnamesisk grønnsakssuppe av det de hadde i kjøleskapet. Det var bare når de skulle ha besøk eller i helgene at de kunne bruke flere timer på å lage mat.

Det var imidlertid ikke alle som så på vietnamesisk mat som så lett å lage. Da jeg snakket med ei jente på 27 år, som var oppvokst i Norge, sa hun: ”Jeg lager sjelden vietnamesisk mat. For det første får jeg ikke tak i det jeg trenger i Halden, hvor jeg bor, for det andre synes jeg det er mye lettere å lage norsk mat”. Dersom hun skulle få tak i det hun trengte av ingredienser, måtte hun til Moss eller Fredrikstad, noe hun syntes ble for mye styr.

Under en samtale med en kvinne på 36 år, fortalte hun at hun så på seg selv som en som hadde et ”vietnamesisk kosthold”. ”98% av maten jeg spiser er vietnamesisk” sa hun. Da jeg spurte om hun synes det var lett å følge et vietnamesisk kosthold i Norge, svarte hun:

*”Jeg bruker jo mer tid når jeg handler. Siden jeg bruker mye urter som kun fins i vietnamesisk butikk, må jeg innom der når jeg skal lage vietnamesisk. Også går jeg gjerne innom en tyrkisk butikk for å kjøpe billige grønnsaker som de ikke selger i vietnamesiske, og til slutt til norsk butikk for å kjøpe kjøtt og fisk. Det blir derfor tre runder, noe som tar lengre tid. Men vi får jo tak i det meste. Når jeg lager norsk mat, er det veldig enkelt for da trenger jeg kun gå til ett sted”.*

Her ser vi at det er forskjellig oppfatning om hva som er lett å lage, og at det har både med tilgangen på ingredienser, og kunnskap om matlaging å gjøre. Alder og hvorvidt man er født i

Norge eller ikke har trolig størst betydning i forhold til dette. Både tilgangen til ingredienser, kunnskap om vietnamesisk mat og forskjeller mellom generasjonene, blir temaer jeg analyserer nærmere senere i oppgaven.

## Mat til fest

*”I helgen har vi gjerne et bedre måltid, det er vel da vi faktisk lager litt mer asiatisk mat, som ferske våruller, sjømat retter osv. Det er også ofte at vi er på familiebesøk hvor vi da får servert mat. Er vi hos mine foreldre er det ofte vietnamesisk mat, og er vi hos min samboers foreldre er det ”norsk” mat, hva enn det skulle innebære. Videre så er det jo sånn, at i helgen har man mer tid og da spiser man også litt mer og oftere” Dinh, 30 år.*

Dinh er født i Norge, og er samboer med en kvinne som er etnisk norsk. Som vi ser forteller han at de spiser mest vietnamesisk mat i helgen, gjerne i sammenheng med familiebesøk, og da de har bedre tid til å lage mat.

Under samtalen fortalte informanter at det som var typisk for deres matvaner til fest og spesielle anledninger, var at de gjerne serverte mat som tok lengre tid å lage, enn i hverdagen. Da kunne de gjerne lage maten flere dager før, med marinering av kjøtt og lignende. Det var også viktigere med farger, og hvordan maten så ut. Dinh fortalte videre:

*”Vietnamesiske festmåltid består av mange retter, gjerne matretter som dekker hele aspektet som fisk, kjøtt, suppe osv. I tillegg til at middagen og maten i seg selv anses for å være en viktig del av sosialiseringen. Ta for eksempel vietnamesisk nyttår, da spises gjerne noe som heter ”Lẩu”, noe tilsvarende som fondue. Her får du reker, scampi, blekksprut, oksekjøtt, svin, grønnsaker osv. servert rått, som alle dypper oppi en svær kjele kokt på diverse kraft. Dette spises da sammen med nudler ved siden av. Meget sosialt og veldig godt”*

Jeg fikk selv et inntrykk av hvordan slike festmåltider foregikk i praksis, da jeg fikk muligheten til å være med på forskjellige festlige begivenheter.

## Feiring av Tét

Jeg var så heldig at mitt feltarbeid falt samtidig med feiringen av Tét, som er vietnamesisk og kinesisk nyttår. Det beskrives som den viktigste feiringen for vietnamesere. Den første dagen i Tét er vanligvis mellom 21. januar og 20. februar, på vår kalender, og feiringen varer i rundt tre uker (Hiên 2007, 248). Jeg var med på tre ulike feiringer, i forskjellig skala. En var hjemme hos familien Phan, den andre var en stor vietnamesisk feiring på Kjeller og den tredje var av mindre størrelse, i regi av en vietnamesisk forening.

Min første Tét-feiring var hjemme hos familien Phan en lørdag i februar, hvor jeg fikk delta på noe som lignet på et Láu-måltid, som Dinh nevnte i avsnittet over. Forskjellen var at de brukte raclette-grill og stekte maten isteden. Formen var allikevel den samme, det var veldig sosialt og inkluderende, siden alle stekte sin egen mat underveis.

*Da jeg kommer i 5-tiden er kjøkkenbordet allerede dekket, og maten stelt i stand. De andre kommer i 6-tiden. Vi er til sammen 11 mennesker: i tillegg til de 5 som bor der, er det besteforeldrene på farssiden, Phucs søster, hennes mann, en nevø som er på utveksling i Norge og meg. Det er dekket på med små, dype risboller og pinner. Det er satt frem skåler med friske urteblader, bønnespirer, sjampinjong, squash, brokkoli og gul løk som er skjært i små biter. Det er også en skål med gulrot og kålrabi som er skjært i tynne strimler, og to skåler med kjøtt i strimler. I tillegg er det noen små skåler med den obligatoriske fiskesausen, samt en med hoisin saus. Midt på bordet står det en raclette-grill. Cam setter også frem to boller med nudler og en med scampi. Da vi skal sette oss, sier Cam at jeg bare må sette meg hvor jeg vil. Jeg setter meg mellom bestemoren og tanten.*

*Før vi begynner å spise, tar Phuc initiativet til en skål, de voksne med rødvingsglass (med unntak av tanten, som drikker vann siden hun kjører) og barna med sitronbrus. "Kung ly!" sier de alle i kor, mens de hever glassene i luften. Tanten begynner å grille kjøtt og grønnsaker på raclette-grillen. Som redskap bruker hun sine egne pinner. Hun plukker av det som blir ferdig etter hvert, og gir til oss andre. "Dere må bare forsyne dere underveis", sier hun, mens hun fyller skålen til bestemoren. "Det som er spesielt med vår kultur er at vi har veldig respekt for de eldre", forteller mannen hennes plutselig. "Bestemoren skal ikke gjøre noen ting til familiesammenkomster som dette, siden hun er eldst. Hun har gitt så mye før, at nå som hun er gammel, skal hun bare*

*slappe av". Han avslutter med et smil og sier deretter noe til bestemoren på vietnamesisk. Hun smiler og ler litt. Hun snakker ikke norsk, og jeg blir fortalt at hun og mannen kom til Norge for fem år siden, på bakgrunn av familiegjennomføring. Underveis i måltidet tar alle grønnsaker og kjøtt med pinner og steker selv etter hvert på grillen. Jeg spør litt mer om hva de ulike ingrediensene er, og får vite at det er svinekjøtt, sitronmelisse, pepperminte, og koriander. Kål og gulrotstrimlene var marinert i sweet-chili saus, sukker og salt.*

Under måltidet la jeg merke til at alle holdt den lille bollen rett under munnen når de spiste, og at de lagde litt "slurpe-lyder", spesielt da de spiste nudler. De snakket også mest på vietnamesisk, noe jeg regner med skyldtes at det bare var jeg som ikke kunne det, i tillegg til at alle de voksne tydelig var mest komfortable med det fremfor norsk.

*Da barna er ferdige, går de fra bordet og setter seg i stuen og ser på tv. De voksne blir sittende lenger ved bordet, og småplukke litt av maten som ligger igjen på grillen. Tanten finner frem en pose med litchi, som vi alle spiser av. Jeg kommenterer at jeg synes litchi er veldig godt. "Slik er det masse av i Vietnam. Men den er ganske dyr i Norge, så det er sjelden vi kjøper det her", forteller hun da. Mannen hennes finner frem en pære, som han kutter i biter, og legger på en tallerken. "Uansett hvor mett han er, så begynner han alltid å skrelle og spise frukt rett etter maten. Jeg må vente minst en time" sier tante.*

Dette er noe som gikk igjen i feltarbeidet, at det ble servert frukt til dessert eller som mellommåltid. Jeg opplevde blant annet å bli servert mango, klementiner, pære, honningmelon og vannmelon. Senere denne kvelden ble jeg også servert pomelo, som var en stor sitrusfrukt jeg aldri hadde smakt før.

Etter maten, fikk jeg overvære en religiøs side av feiringen:

*Plutselig sier tante at de skal be, og at jeg derfor må se hva jeg vil gjøre. Alle samler seg i stuen, så jeg går ned trappen til kjelleren, for å sette meg der for meg selv en stund. Jeg hører på bønner som foregår oppe. Det er sang og tale på vietnamesisk, og det veksler mellom enkeltstemmer og alle i kor. Innimellom hører jeg ordet "Maria", men ellers forstår jeg ingenting. Etter en stund lister jeg meg stille opp, og ser at de*



*sitter på siden av hverandre i sofaen, og på stoler rundt salongbordet. De er akkurat i ferd med å avslutte, noe de gjør med å korse seg, en etter en.*

*”Det er for å huske bestefaren min”, forteller Phuc om bønnen. Jeg husker at bestefaren er ham som det er bilde av oppe på seksjonen i stua. Også i dag, står det et tent lys foran bildet. Det står også flere fat med frukt på toppen av hyllen. Det er vannmelon, klementiner og en pomelo som ligger der.*

*Jeg setter meg i sofaen med de andre, og datteren Chi, kommer inn og serverer gulrotkake hun har laget. Hun skreller så en pomelo, og deler ut båter til de som vil ha. ”Vil du ha kaffe eller te?” spør Cam. Jeg takker ja til kaffe, og hun gir meg en stor kopp. De andre får små kopper og tar til seg vann fra en termos hun satte frem og teposer. Til meg satte hun frem en stor boks med Nescafé- pulverkaffe.*

*Litt senere tar Phuc ned tallerkenen med klementiner som står oppe på seksjonen. ”De er fra Pakistan”, sier han og rekker meg en. Det er fortsatt stilk med blader på dem, og den smaker ganske surt.*

I dette utdraget, ser vi blant annet hvordan både kjønnsrollene i familien Phan kommer til uttrykk. Selv om alle stekte sin egen mat underveis, var det tanten som tok ansvaret for å fylle bollene med ris etter hvert som man ble tom. Dette viser at hun trolig er vant til å gjøre dette. Det kommer også frem at de yngre viser respekt for besteforeldrene, ved at de bare skal bli servert og ikke delta i tilberedning eller praktiske forberedelser til festen. Til sist kommer den religiøse praksisen til uttrykk. Bønnen og ofringen av frukt på hyllen til forfedrene, viser at de overfører religiøse ritualer fra Vietnam til Norge.

### ***Tét på Kjeller***

En lørdag i februar ble jeg og en venninne med Li til Kjeller, for å være med på *Tét*-feiring. Arrangementet foregikk i lokalene til ”Oslo Kristne Senter”, og mer enn det visste jeg ikke. Da vi kom dit i 13-tiden, ble vi møtt av en stor mengde mennesker, utenfor lokalene. Ved inngangen henvendte ei ung jente seg til oss og sa ”Hei, det er en religiøs seremoni her i dag!”, som om hun lurte på om vi hadde gått feil. Jeg svarte at vi var klar over det, og fikk et stort smil tilbake. Grunnen til at hun informerte om at det foregikk en religiøs seremoni der, var nok at venninnen min og jeg, var blant veldig få besøkende med nordisk utseende. Vi kom inn i en stor hall med masse bord, hvor det satt folk og spiste. Inn i motsatt ende, hang det et

stort skilt hvor det stod ”kafé”. Vi gikk inn her for å se hva slags mat man kunne få kjøpt. Det var blant annet vårruller med forskjellig tilbehør, baguetter med pålegg, rosinboller og vafler. Det var også en slags suppe, som ble servert i gjennomsiktige plastkopper med skje. Den var hvit, med grønnsaker og isbiter (!) oppi. På et skilt på veggen stod det en oversikt over hva man kunne få kjøpt, på vietnamesisk. Noen damer var travelt opptatt med å tilberede mat ferdig på tallerkener, det gikk fort unna. Da jeg tok bilder av maten, kom en mann bort og forklarte meg at alt som ble servert der den dagen, var vegetarmat, siden det var en buddhistisk seremoni.

Inne i en annen hall, var det en scene, hvor det satt hundrevis av mennesker foran. På scenen hang det et stort banner hvor det stod ”MÙNG XUÂN TÂN MÃO 2011”. På ene siden av scenen hang det et norsk flagg, og på den andre, det gamle Sør-vietnamesiske flagget. Etter en stund startet en seremoni med buddhistiske munkar på scenen. Deretter ble det holdt taler på vietnamesisk, og ulike kulturelle innslag. Lokalet var nå helt fullt av mennesker.

Underholdningen bestod blant annet av barn som danset med en kinesisk drage og ulike sangopptredener. Ettersom det var mest coverlåter, minnet de meg om karaoke, som man kan oppleve på karaokebarer i Norge.<sup>8</sup>

Dagen var full av inntrykk, og ga meg en følelse av å virkelig få et innblikk i en annen kultur. Både musikk, snakk, bilder og smaker var annerledes enn man er vant til ellers i Norge. Det gjorde også inntrykk å se så mange mennesker med asiatisk utseende, samlet i et lokale i Norge. Det som var mest interessant for meg, var hvordan et slikt arrangement er med på å opprettholde sosiale bånd, og en følelse av gruppeidentitet. Det menneskene som deltok hadde til felles, var at de hadde tilknytning til vietnamesisk kultur, på en eller annen måte.

Sentralt i arrangementet var maten, som bestod av flere kjente vietnamesiske retter, dog uten kjøtt. Det var kvinner som satt bak bordene, som tilberedte og solgte maten, som jeg kunne se. I tillegg ble det servert vafler, rød saft og rosinboller, som trolig var rettet mot de yngste av deltakerne. Det var i hvert fall hovedsakelig barn jeg så som spiste disse tingene. Dette er et godt bilde på hvordan vietnamesisk og norsk kultur både lever side om side, men også glir over i hverandre, i Norge i dag.

---

<sup>8</sup> Karaoke er svært populært i Asia, også i Vietnam.

## **Tết-feiring med en vietnamesisk forening**

Takket være Li ble jeg også invitert til en tredje variant av vietnamesisk nyttårsfeiring. Denne ble arrangert av den vietnamesiske foreningen jeg tok kontakt med i starten. De hadde leid et lokale i et forsted utenfor Oslo, en lørdagskveld.

Lokalet som feiringen var i, var ganske lite, med en scene foran i rommet. På scenen var det pyntet med flagg og gule blomster. Også her hang det sørvietnamesiske flagget side om side med det norske. Blomstene lignet på kirsebærblomster, og da jeg så nøyerer så jeg at det var plastblomster som var festet med ståltråd rundt en stor gren. Det stod masse stoler foran scenen, og bakerst i rommet var det satt ut bord med mat på. Igjen var jeg omgitt av mennesker med asiatisk utseende. Her var jeg den eneste personen som ikke passet til den beskrivelsen. Hvem som helst kunne i prinsippet komme, ettersom arrangementet ble annonsert på nettsiden deres. Jeg opplevde imidlertid at det virket som mange kjente hverandre, noe som tyder på at mange av de fremmøtte hadde vært med på ting de arrangerte før.

Det var forskjellige opptredener på scenen, og alt foregikk på vietnamesisk. Det var blant annet et religiøst innslag, hvor tre menn kledd i kjortler tente røkelse til bakgrunnsmusikk. Det var også allsang og diktlesning av barn.

I pausen var det mat. Det fungerte som en buffé, hvor alle gikk og forsynte seg selv, på papptallerker. Det var et rikt utvalg av retter, noe som jeg hadde sett før og mye som var nytt. Jeg kjente blant annet igjen *bánh chưng*<sup>9</sup>, oppskjært ribbe og klebrig ris. Linh fortalte meg litt om maten som ble servert. Hun sa at alle hadde med en matrett hver. ”Det er sånn som dere gjør i Norge”, sa hun. ”Å, gjorde dere ikke det i Vietnam?” spurte jeg. ”Nei, det var ikke vanlig. Det er noe vi har begynt med her”, fortalte hun. Dette viser at noen innvandrere fra Vietnam har tatt til seg noe de ser på som en norsk form for resiprositet.

Det var også et eget dessertbord, som var fylt av kaker og søtsaker som var fremmede for meg. Mye av det lå i pakninger med vietnamesisk skrift på, og på noen av dem var det merket med norske eller engelske klistrelapper. På en stod det ”sur sopp med sukker” og en annen ”Chien Huong- crispy sesame sprinkled”. Det var også en mengde med ulike typer tørket frukt, i tillegg til ingefær, og sjokoladecake.

---

<sup>9</sup> ”Kake” lagd av blant annet klebrig ris og mung bønner.



Litt av bufféen



Litt av dessertbordet

Denne typen godteri, med kandisert frukt av forskjellig slag, la jeg merke til flere ganger under feltarbeidet. Hiên skriver at det er vanlig at familier lager mye slik kandisert frukt selv til *Tết* i Vietnam. Det varieres da blant annet mellom lotusfrø, ananas, bananer, ingefær, søtpotet og sitron (Hiên 2007).

Også i dette arrangement spilte maten en sentral rolle. Ut i fra mitt ståsted var den i hovedsak lagd etter vietnamesiske prinsipper. Ifølge Hiên er klebrig ris og spesielt *bánh chung* viktige ingredienser i en tradisjonell *Tết*-feiring (Hiên 2007). Både disse og andre sentrale ingredienser, som fiskesaus, friske urter, og bønnespirer var til stede. Det samme var vårruller. Ettersom maten var lagd av ulike mennesker, tyder det på at dette er ting som det er en allmenn oppfatning om at ”alle” liker og som passer å servere i en slik sammenheng. Innslaget av internasjonale retter var lite her, med unntak av sjokoladekaken til dessert. Jeg la imidlertid merke til at både barn og voksne spiste av den. Den oppskårne ribben var tilberedt på en annen måte, enn det vi er vant til i Norge. I stedet for den sprøstekte varianten vi kjenner fra juletiden, var den ”myk” og skåret i mindre biter. Jeg har også blitt servert slik ved andre anledninger, hjemme hos både familien Phan og familien Chu.

## **Konfirmasjon**

Jeg var med på to konfirmasjoner som ble arrangert av norsk-vietnamesiske familier. Den ene var hos familien Phan i Oslo, og den andre var hos en familie jeg ikke gjorde feltarbeid hos ellers, i Trondheim. Grunnen til at jeg var i den, var at jeg ble invitert av søstrene Linh og Lang til å være med dem. Begge ”konfirmasjonene” hadde foregått i kirker tidligere, og var religiøst forankret i katolisismen.<sup>10</sup>

### **Konfirmasjon og førstekommunion hos familien Phan**

En dag jeg var hjemme hos familien Phan, ble jeg invitert til å komme til dem i selskap, en lørdag i juni, tre uker senere. Da skulle de feire konfirmasjonen til Thao og første kommunionen<sup>11</sup> til Xuan på samme dag. Begge anledningene skulle foregå i den katolske

---

<sup>10</sup> Informantene selv omtalte det som konfirmasjon. Innen den katolske kirke er dette opprinnelig kalt ”ferming”, og er en overgangsrite som feires tidligere i andre land. I Norge er imidlertid fermingen tilpasset det norske samfunnet, ved at det gjennomføres for samme alderstrinn som protestantiske konfirmanter (Den katolske kirke 1998).

<sup>11</sup> Tradisjon innen den katolske kirke da barn går til sin første nattverd.

kirke på tidligere tidspunkt, men de hadde valgt å ha selve selskapet hjemme. De ville også lage maten selv, for å spare penger, fortalte Phuc. ”Hvem skal lage all maten da?” spurte jeg. ”Det blir mest min søster, hun er veldig flink til å lage mat. Men vi skal alle hjelpe. Chi skal stå opp tidlig om morgenen og lage sushi” svarte Phuc. Han spurte om jeg ville komme litt tidlig på dagen, og hjelpe dem å rydde til, dersom jeg hadde tid, noe jeg sa at jeg ville.

*Dagen for festen ankommer jeg huset til familien Phan i 11.30 tiden, som jeg har avtalt med Phuc. Phucs søster<sup>12</sup>, hennes mann og en nevø<sup>13</sup> er allerede der. Kjøkkenet er fullt av mennesker og matvarer, og i stuen er det gjort klart for selskap med ferdig pyntet langbord. Alle er i full gang med å lage mat og stelle i stand til festen.*

*”Hva kan jeg gjøre?” spør jeg og kikker rundt på alle som holder på med forskjellige ting. Chi og fetteren er i gang med å lage sushi på kjøkkenbordet. Cam styrer rundt med litt forskjellig, og de to mennene holder på med noe i bakhagen, som er ut en dør fra kjøkkenet. ”Du kan skylle brokkoli, og så salat” sier tanten. Jeg gjør som hun sier, for deretter å gå over på oppvasken.*

*I 12.30-tiden spør Cam om jeg er sulten, og jeg får en bolle med noe hun omtaler som ”kyllinggrøt”.<sup>14</sup> ”Bare sett deg ut på verandaen og spis du”, sier hun. Jeg gjør som hun sier. Sofaen og salongbordet er flyttet ut dit, noe jeg tenker at var veldig lurt i det fine været, som er denne dagen. Kyllinggrøten er mer som en suppe, den er veldig flytende, med store biter av kylling i. Den smaker helt annerledes enn noe anna jeg har smakt, og har en uvanlig konsistens. Den minner litt om en risgrøt med kylling i, men uten den søte smaken vi er vant til, med bruken av sukker på. Etter litt kommer Thao ut med en tallerken med en kyllingbit og et kyllinglår, og en skål med soyasaus til meg. ”Tusen takk, dere er så snille”, sier jeg til ham, for å utrykke min takknemlighet over at de tar seg tid til å gi meg mat, midt oppi alt det de holder på med. ”Du er jo snill som kommer og hjelper oss, så da er jo vi snille med deg”, svarer han, før han går inn igjen.*

Tanken Thao gir uttrykk for her, ”at de er snille mot meg, siden jeg er snill med dem”, viser at han har en tanke om at det blir en gjensidighet mellom oss. Dette er noe jeg opplevde flere

---

<sup>12</sup> I resten av utdraget kaller jeg henne for ”tanten”.

<sup>13</sup> Sønn av en søster som fortsatt bor i Vietnam, som er utvekslingsstudent i Norge, på sitt andre år.

<sup>14</sup> *Cháo Gà*. *Cháo* er en type risgrøt/ suppe, som fins i mange varianter. *Gà* er med kylling.

ganger under feltarbeidet, og vil komme tilbake til i kapittelet: ”Matens rolle i sosiale nettverk”.

*Etterpå fortsetter jeg med oppvask. ”Du kan sette det som er vasket ut på platingen”, sier tanten og henviser til bakhagen. Jeg går ut og ser at det allerede står masse andre kjøkkenredskap der og tørker i solen. I et hjørne stod det en hybelovn. Mye av maten blir lagd ute, i dag, som ellers.*

Dette var noe jeg reagerte på som veldig annerledes fra slik jeg er vant til at vi bruker kjøkken i Norge. Det kan tyde på at det er en større grense mellom hva som er naturlig å ha ute og inne, her enn det er i Vietnam. Etersom dette var en av tingene som gikk igjen under feltarbeidet, vil jeg se nærmere på dette senere i oppgaven, under kapittelet: ”Matens materialitet”.

*Da jeg kommer inn igjen, følger jeg litt med på Chi og fetteren som lager sushi. De bruker et slags stativ eller form som Chi sier at de har kjøpt i Japan. Som ingredienser bruker de ris, avokado, agurk, crabstick og sprøstekt kylling, i litt forskjellige kombinasjoner. Tantens er tydelig ganske stresset nå, hun går fort frem og tilbake og gjør forskjellige ting svært fort. Jeg føler meg litt til bry da hun spør meg om jeg kan skjære ingefær i kjempetynne strimler, og jeg etter gjentatte forsøk ikke gjør det riktig. ”De må være enda tynnere!” sier hun bestemt, og overtar til slutt jobben selv (de kastet den skålen jeg hadde skåret etterpå så jeg).*

*”Kan du røre?” spør Phuc, og står med en skål med vann og potetmel. Det viser seg å være helt stivt og vanskelig å røre. Han overtar igjen etter en stund. Deretter skreller jeg kiwi på instruks fra fetteren. Jeg skjærer dem og jordbær i biter. Fetteren viser meg, og er nøye med å vise hvordan størrelsen på bitene skal være.*

Alle hjalp til å lage mat, og samarbeidet gikk svært effektivt. Ene øyeblikket kuttet Phuc og nevøen grønnsaker, neste øyeblikk gjorde tanten det. De produserte svært mange forskjellige retter helt fra bunnen av, på bare noen timer denne formiddagen. Tantens hadde hovedansvaret, hun fortalte hva som trengtes å gjøres og viste de andre hvordan man gjorde forskjellige ting. Jeg hadde blitt fortalt flere ganger at hun var så flink til å lage mat. Det viste seg å stemme. Hun kuttet tomater til roser, og lærte Chi å skjære agurkskiver i blomsterform.

*”Hvor har du lært å lage så mye god mat?” spør jeg tanten. Da rister hun bare på skuldrene og sier at hun ikke vet helt. ”Jeg har nok sett på tv og lært derfra blant annet”, sier hun så. Phuc ler da han prøver å kutte tomat til rose, noe som tydeligvis ikke går så bra ut fra resultatet. Cam lager grillspyd med scampi, som hun strør mørke sesamfrø på. Deretter gir hun dem til svogeren, som griller dem ute på platingen. Han har lagd en grill selv av en langpanne med grillkull oppi, og rist oppå.*

*Tanten finner plutselig frem noen kjempestore isklumper<sup>15</sup>, og legger i en balje med vann og salatblader. Jeg blir svært nysgjerrig på hva hun skal med dem, og spør: ”Hvorfor gjør du det?”. ”Det bevarer grønnfargen, også blir den sprøere” svarer hun. Hun tar så mange små isbiter oppi en skål med rødløk i. (Senere tok hun også isbiter i bollen med fruktcocktail, og oppå gelekaken som var til dessert).*

Å bruke is for å gjøre grønnsaker sprøere, eller bevare farge, var nytt for meg. Det fikk jeg imidlertid oppleve flere ganger. Dette er et eksempel på kunnskap eller en vane som kommer fra Vietnam, og som fortsatt lever i Norge.

*Gjestene begynner å komme ved 4-tiden. Nærmere halv 5 samler vi oss foran verandaen utenfor inngangen nede, hvor det står en partyfontene med champagne i. Phuc ønsker velkommen på vietnamesisk og deler ut et glass til hver. Både kvinner og menn drikker. Jeg blir overrasket da jeg treffer Linh igjen, den ene av to søstre som jeg intervjuet i høst, og som jeg også traff på da jeg var på vietnamesisk nyttårsfeiring på Kjeller. Hun forklarer at mannen hennes kjenner familien Phan, og at de har truffet hverandre i kirken. ”De fleste her kjenner hverandre fra kirken”, forklarer hun. Jeg legger merke til at jeg igjen er den eneste gjesten som ikke har asiatisk utseende.*

*Da vi kommer inn, setter barna seg ved et eget langbord i kjelleren, mens de voksne går opp i stuen. Jeg spør Cam hvor jeg skal sette meg, siden det ikke er bordkort. ”Det er det samme, du kan for eksempel sette deg der”, sier hun og henviser til flere ledige stoler ved enden av bordet. Linh sier at hun gjerne vil sitte på siden av meg.*

*Da alle har satt seg, leder en nonne som sitter ved andre enden av bordet, an i vietnamesisk bordbønn. Deretter deler Cam og svigerinnen ut rykende varm suppe til forrett. En ung kvinne som sitter rett overfor meg, forklarer at det er ”haitannsuppe*

---

<sup>15</sup> Som var laget ved at hun hadde helt vann i en bærepose og fryst.



med visse modifikasjoner”. ”Det er ikke noe særlig hai i egentlig, mest potetmel<sup>16</sup>”, sier hun og tenker litt. ”Haitann<sup>17</sup> er jo ulovlig vare her, så det kan jo ikke være det i den lenger”, sier hun så.

Deretter forsyner folk seg fra bufféen etter tur.



### Litt av bufféen under konfirmasjonen hos familien Phan

Alle rettene var merket med navn. Det var mest vietnamesisk mat, men menyen var også påvirket av internasjonal og norsk matkultur, med for eksempel: Sushi, noe de kalte ”sommerlig salat”<sup>18</sup>, karamellpudding, og pasta. Til å drikke stod det bokser med brus og en stor kartong med ”multivitaminjuice” på bordet. Det var også satt frem mugger med vann som hadde limeskiver i, Nescafé pulverkaffe og forskjellige typer posete. I tillegg gikk Phuc og ga folk påfyll med rødvin under middagen. Noen av kvinnene drakk rødvin, mens andre drakk brus. Alle mennene drakk rødvin. Mens vi spiste, var det rolig klassisk musikk i bakgrunnen. Da jeg fortalte folk som satt rundt meg ved bordet om masteroppgaven min, kommenterte

<sup>16</sup> Jeg skjønte da at det var den jeg hjalp Phuc med å røre ut, som ble så stiv.

<sup>17</sup> Jeg regner med at hun mente ”haifinne” og ikke tann. Ettersom haifinne er en kjent ingrediens i mat, noe jeg ikke har kjennskap til at haitann er.

<sup>18</sup> Det stod ”sommerlig salat” foran et fat med crispy salatblader, tomat og agurk i skiver.

flere at dette var festmat, og ikke akkurat slik de spiste til hverdags. Jeg spurte Linh om hun har smakt alt før, det hadde hun. Men da vi stod ved siden av hverandre ved bufféen, spurte hun hva det var, om wakame/sjøgress salaten til sushien. Jeg svarte at jeg trodde det var en salat som ble brukt blant annet til sushi. ”Jeg liker ikke sushi”, sa hun da, og rynket på nesen.

*Plutselig plinger Phuc i glasset, og det blir stille rundt bordet da han reiser seg. Barna kommer opp fra underetasjen, og festens hederspersoner stiller seg opp ved siden av faren. Han holder en tale på vietnamesisk, deretter gjør Thao det samme. Han takker også for at alle kom på norsk. Deretter synger Xuan noen vers på vietnamesisk. Linh forteller at det var en tradisjonell sang, og at faren snakket om betydningen av dagen for dem. Flere tar bilder, og det klappes for talene, før det blir utbrakt en felles skål.*

Jeg la merke til at mange hjalp til å rydde inn oppvask på kjøkkenet, etter hvert som de ble ferdige med å spise. Både kvinner og menn i ulike aldre, hjalp til, med unntak av besteforeldrene. Etter maten satte mennene seg ut på verandaen, mens kvinnene ble sittende rundt bordet inne. Mennene drakk da øl, noe kvinnene ikke gjorde.

### **Konfirmasjon i Trondheim**

I begynnelsen av juni tok jeg turen til Trondheim for å bli med i konfirmasjonen, som Linh og Lang hadde invitert meg til. Det var sønnen til søsteren deres som skulle konfirmeres, og en stor del av slekten deres bodde i Trondheim. Da jeg kom til festlokalet litt utenfor byen, var de andre gjestene allerede kommet. Denne gangen var det noen få andre mennesker med ”norsk” utseende, som jeg senere fant ut at var familien til en gutt som var sammen med ei kusine av konfirmanten.

Jeg fant Linh og Lang på kjøkkenet, hvor de og to andre kvinner holdt på å stelle i stand mat. De klemte meg og presenterte meg for kvinnene, ei var søster og ei svigerinne. Det meste av maten var gjort klart dagen før. Nå måtte de bare tilberede salaten, forklarte de. ”Vi har rukket å få gjort mye i dag”, sa Linh. Selv hadde hun stått opp ved 6-tiden. Jeg hjalp til å bære ut ferdige fat, etter hvert som de forskjellige rettene ble ferdig tilberedt og dandert. Noen av mennene hjalp også til med å bære ut.

Det var satt opp tre langbord i en hestesko, og plassene var merket med bordkort. Jeg fikk plass ved siden av Linh og Lang. Til forrett fikk vi servert en suppe som het *súp măng cua* og

inneholdt asparges, crabsticks, krabbekraft og vaktelegg. Den minnet litt om suppen jeg fikk i konfirmasjonen hos familien Phan.

Etter forretten var det bare å forsyne oss av bufféen med de forskjellige varme rettene, som var satt ut på et langbord. Jeg spurte Lang om hun kunne skrive ned hva menyen bestod av. Det var innbakt svinekjøtt og kylling (*thịt chiên bột* og *gà chiên bột*), vårruller, scampi med sursøt saus, biffwok med grønnsaker, vietnamesisk salat (*goi*), rekechips (*bánh phồng tôm*) og skåler med fiskesaus. De hadde lagd litt hver, men Linh hadde lagd det meste. Lang fortalte også at svogeren hadde lagd det innbakte kjøttet.

Taler ble holdt og sanger sunget, denne gangen på norsk. De minste barna kravlet etter hvert litt rundt, men de andre ble sittende på plassene til desserten. Det ble også servert rødvin og øl, men det ble ikke utbrakt noen skål. Jeg la merke til at ingen av kvinnene drakk alkohol, og spurte Lang om det. ”Inntil for kun 10-20 år siden, så man aldri kvinner røyke eller drikke i Vietnam. Hvis man gjorde det offentlig, ble man sett på som prostituert. Men mange drakk hjemme. Jeg tror også det er ganske annerledes i dag. Men jeg liker ikke vin jeg, bare øl” svarte hun, som en forklaring.

Etter maten hjalp mange å rydde inn, mens barna og de eldste satte seg i sofaene. Spesielt ungdommene var flinke til å hjelpe til. Det virket som dette var vanlig, siden de gjorde det uten å bli spurt først. Desserten ble satt på et bord, med tallerker i stabel, så man bare kunne forsyne seg når man ville. Det var sjokoladekake og en bløtkake med ”fotografi” av konfirmanten på. Det var også eplekake, kringle og to store fat med oppskåret frukt. I tillegg var det en stor bolle med *chè đậu*, som lignet på suppe med bønner og frukt i. Det var isbiter i den, i tillegg til at det var satt frem en egen skål med kun isbiter i. Til denne desserten var det satt frem plastglass med skjeer til som man kunne spise med. Jeg kom på at jeg hadde sett denne desserten også på *Tết*-feiringen på Kjeller, men da smakte jeg ikke på den. Den smakte veldig annerledes enn alt annet jeg har smakt. Den var overraskende søt, og samtidig frisk. Selv om den var god, klarte jeg ikke spise mye, ettersom den var veldig mektig. Jeg spurte Lang som satt ved siden av meg, om hun lagde det ofte. ”Ungene mine er ikke noe glad i *chè*, så det blir ikke ofte nei” svarte hun.

Da jeg snakket med noen av gjestene etter maten, fortalte ei jente på 27 år, at hun hadde laget eplekaken og sjokoladekaken. Hun hadde brukt ”1-2-3 pakke”, men lagd glasuren selv, og hatt epler i. ”Det var lettest, siden jeg kun er her på besøk i helgen, og ikke lagde mat på mitt

eget kjøkken”, fortalte hun. Her var det mest barna og ungdommene som spiste av de norske kakene, i tillegg til noen av de voksne kvinnene.

## **Mat som sosialt samlingspunkt**

I dette kapitlet har jeg gitt beskrivelser av noen norsk-vietnameseres matvaner, til hverdags og til fest. Beskrivelsene fra hverdagen, viser at informantene mine lager mye mat som de selv ser på som ”vietnamesisk”, og som er svært annerledes enn maten jeg er vant til. Måltidenes ”form” og innhold er ganske like i beskrivelsene fra de tre familiene. Bordet blir ofte dekket med små, dype risboller, med pinner til å spise med. Til middag serveres det gjerne ris i en stor bolle, suppe, og forskjellige typer grønnsaker og kjøtt i mindre boller. I tillegg er fiskesaus et fast innslag på bordet. Den blandes og settes frem i små skåler som man kan dyppe i, eller helle over maten.

Mat fungerer som et av de viktigste samlingspunktene for familie, slekt og venner, hos mine informanter, som hos de fleste andre. I hverdagen er det som oftest og naturlig nok, familiemedlemmene som bor sammen, som samles rundt bordet. Når det er spesielle anledninger, feiring, eller familieselskaper i helgene, er det mange flere som samles. Da samles personer som er lenger ute i familien og noen ganger også venner og bekjente. Det som kjennetegner maten i disse sammenhengene er at den tar lenger tid å lage, og krever mer arbeid. Dette inkluderer derfor gjerne flere personer i tilberedningsprosessen. Som vi så hos familien Phans konfirmasjons forberedelser, deltok alle i den nærmeste familien på dette. I begge situasjonene ser vi at kunnskap om mat og matlaging læres videre fra de eldre til de yngre. Dette foregår direkte, hvor barn lærer å lage mat sammen med foreldrene, eller indirekte, ved at barna spiser den maten som foreldrene lager. Barna forventes å delta, noe det virker som de også ser som helt naturlig å gjøre. De eldste (besteforeldrene) skal derimot komme til ferdig dekket bord. På denne måten blir også familieroller reproduisert, ettersom barn vokser opp med denne måten å gjøre ting på.

### 3. Matens materialitet

I dette kapittelet vil jeg gi en beskrivelse av materielle forhold rundt mine informanters matlaging. Dette er forhold som kan være med å avgjøre i hvilken grad det er mulig å følge et vietnamesisk kosthold i Norge.

Jeg vil da gi et bilde av praktisk tilrettelegging som gjøres i forbindelse med mat og tilgangen til ingredienser. I forhold til ingredienser, vil jeg argumentere for at det er visse ”nøkkelingredienser” som spiller en spesielt viktig rolle i mine informanters matvaner.

Til slutt gir jeg noen eksempler på hvordan mangelen på noen ingredienser, fører til at de blir erstattet med andre.

#### **”Før måtte vi helt til Oslo for å få tak i fiskesaus”**

Da de første vietnameserne kom til Norge, var det et helt annet utvalg av matvarer i butikkene enn det er i dag. Mange opplevde nok mangelen på tilgang til ingredienser de var vant til å bruke i Vietnam, som et stort problem i hverdagen. Seeberg skriver at noe av det første vietnamesiske innvandrere måtte lære seg, var hvordan de skulle *di cho*, som kan oversettes med ”å gå på markedet” for å kjøpe mat (Seeberg 1996, 68).

I dag er hvertfall utvalget av ingredienser i butikkene ganske annerledes. I Oslo-området, er det generelt et rikt utvalg av produkter og varer som brukes i vietnamesisk matlaging. Her fins det blant annet flere vietnamesiske restauranter og butikker som har et relativt stort utvalg. En slik butikk ligger like ved Youngstorget, i sentrum av Oslo. Da jeg besøkte den opplevde jeg at det var som å komme inn i en butikk i et annet land. Hyller og inventar var på mange måter som i dagligvarebutikker ellers. Sortimentet derimot, var helt ukjent for meg. Ved første øyekast var det ingen kjente eller norske varer å se. Hyllene var fulle av forskjellige typer ris, nudler, sauser og krydder i asiatiske emballasjer, med en klistrelapp med en kort norsk oversettelse av navn og ingrediensliste. Noen av tingene kjente jeg etter hvert igjen fra besøkene hos mine informanter, blant annet fiskesaus, østerssaus, hoisin saus, pakker med vårruller og noen typer nudler.

Også frysedisken og frukt-og grønnsaksutvalget var helt annerledes enn jeg var vant til, og fremstod som eksotisk for meg. Det var griseknoker og-ører, oksehaler, enorme agurker og forvokste poteter. Det var en ny verden av merkelige grønnsaker og frukter som jeg aldri hadde sett før.

De norsk-vietnameserne som jeg har snakket med som bor i Oslo-området, sier at de får tak i det meste av det de trenger i dag. Ikke bare vietnamesiske butikker, men også andre asiatiske og norske butikker, har fått et stadig større sortiment av utenlandske og importerte varer. Flere ganger nevnte informanter at de hadde kjøpt ting på en ”asiatisk butikk”. Butikkene de kalte ”asiatiske” var kjennetegnet av et utvalg som trolig var rettet mot kunder fra de største innvandrergroppene fra Sørøst-Asia. Dette er først og fremst mennesker med opprinnelse fra Thailand, Filippinene, Vietnam, og Kina (SSB 2010).

Utvalget har også blitt større utenfor Oslo, og det er ikke lenger like langt mellom butikker som tilbyr asiatiske varer. Dette skyldes nok at både vietnamesiske og andre innvandrere fra Asia og deres etterkommere har bosatt seg over hele landet. Under en samtale med de to søstrene Linh og Lang, spurte jeg hva som var den største forskjellen på matvanene deres i Vietnam og nå i Norge.

*”Det var ferskere råvarer der, noe vi har mye dårligere tilgang på her. Her kommer det bare ferske grønnsaker to ganger i uken, så vi må erstatte med noen norske råvarer. Men tilgangen har blitt mye bedre. Da vi kom til Norge, bodde vi først i Trondheim. Da måtte vi helt til Oslo for å få tak i fiskesaus. Nå kan man jo få fiskesaus overalt”* fortalte de.

En annen dame jeg snakket med sa at før tok moren hennes med mange matvarer hjem fra Vietnam da hun var på reise dit. I dag trengte hun ikke det lenger, siden man fikk tak i det meste her.

Det er imidlertid tydelig at mange fortsatt gjør en innsats for å få tak i visse ingredienser. Selv om utvalget i det offentlige rom har blitt større, særlig i storbyene, ble jeg nemlig etter hvert klar over at det også eksisterer et uformelt nettverk hvor det utveksles matvarer. Dette er gjerne matvarer som er vanlig å bruke i Vietnam, men som ikke er lovlige å importere til Norge. Dette vil jeg komme tilbake til senere, under ”Matens rolle i sosiale nettverk”.

## Nøkkelementer

Det er flere elementer som går igjen i matlagingen til mine informanter, både til hverdags og til fest. Noen ingredienser som brukes mye er: Fiskesaus, ris, forskjellig type nudler, et bredt utvalg av både frukt og grønnsaker, scampi, hvitløk, urteblader og ulike typer bønner. Når det gjelder kjøtt har jeg foruten ”vanlig” kjøtt som kjøttdeig og koteletter som vi er vant til i Norge, også blitt servert okse- og grisehale, og griseknoke. Det brukes også mye fisk, og jeg ble servert både laks, hvitting og steinbitt. Når det gjelder hva som skal til for å lage maten rent praktisk, er det også fellestrekk hos mine informanter. Jeg vil nå gi en beskrivelse av noen av de viktigste fellestrekkene, som jeg vil kalle for nøkkelementer.

### Utstyr til matlaging og praktisk tilrettelegging

Det jeg først merket som var annerledes fra det jeg er vant til av tilbehør til matlaging, var at det ble dekket på med asiatiske risboller og pinner til å spise med. Unntaket var selvsagt til supper, hvor vi brukte asiatiske skjeer. Grunnen til at jeg kaller bollene og skjeene asiatiske er at de enten var kjøpt i østasiatisk butikk eller tatt med fra Vietnam. De så også annerledes ut enn det som er standarden i norske hjem ellers. Skjeene var av hvit plast, og litt kortere og bredere enn jeg har sett før. Bollene var også ofte av plast og hadde asiatisk blomstermønster.

Når det gjaldt interiøret på kjøkkenet til de tre familiene, la jeg spesielt merke til at det ikke var mye pyntegjenstander. Det var tydelig at der var det matlaging som stod i fokus. På kjøkkenet til familien Chu, stod det et fat med løk, hvitløk, ingefær og poteter i en hylle i hjørnet av kjøkkenbenken. I hylla over stod det et brett med krydder og saus på flaske, av ulike slag. På det vesle kjøkkenbordet stod det også ulike typer tilbehør fremme, som ketchup og chilisaus. På kjøkkenbenken var det plassert kjøkkenapparater; som mikrobølgeovn, riskoker, brødrister, frityrkoker og vannkoker. Jeg tenker at ting man trenger til matlaging, slik er mer tilgjengelig enn det jeg har sett i mange hjem, hvor man gjemmer alt bort i skuffer og skap<sup>19</sup>. Alle familiene hadde riskoker. Da jeg spurte Hoa hvor de hadde kjøpt deres, sa han at de hadde kjøpt den i Vietnam, men at man fikk kjøpt samme type i Norge nå også. Han nevnte noen elektrobutikker, som Siba og Elkjøp.

---

<sup>19</sup> Jeg tenker da spesielt på den minimalistiske trenden som har vært i Norge de siste årene, hvor fokuset er på blanke og store flater med lite småting.

Foruten riskoker, la jeg også merke til andre ukjente tekniske hjelpemidler til matlaging. Familien Chu hadde en ”minigrill” som de fant frem og satte på kjøkkenbenken for å grille svinekjøtt. Selve svinekjøttet var ”presset” flatt av en type jern, som de også hadde kjøpt i Vietnam. Ifølge Hoa kunne man få sånn ”grilljern” i Norge og. Men de hadde for store hull, så kjøttet ”tøt” ut, sa han.

Familien Phan hadde raclettegrill<sup>20</sup>, som de brukte under *Tét*. De hadde også en stor gryte, som bestod av to etasjer, som jeg ikke hadde sett før. Den første etasjen ble fylt med vann, for å dampe det man la i den øverste etasjen.

Altså bruker familien Chu og Phan fortsatt redskaper som enten er kjøpt i Vietnam, ligner på redskaper de brukte i Vietnam, eller de har kjøpt slike redskaper som selges i Norge.

Noe annet som gikk igjen hos mine informanter var at de lagde mye mat ute. Alle familiene bodde i tomannsbolig med hage. Familien Phan og familien Thi hadde kokeplater ute på verandaen eller på platting under tak. Familien Chu hadde grill ute. Som jeg tidligere har fortalt ble jeg overrasket over å se at Giang lagde mat ute på verandaen, midt på vinteren.

En gang jeg var hos familien Cam, ”lagde” vi rekechips ute i bakhagen:

*Phuc har rigget til med en stor gryte som står på en kokeplate på plattingen. Han fyller så ca en liter med solsikkeolje oppi, og finner frem noen poser som det står ”bánh phồng tôm” på. ”Det er rekechips” forklarer han, og begynner å helle noen oppi oljen da den koker. Chipsene, som foreløpig ser ut som små medaljonger, beveger seg i det kokende oljen. De vokser mens jeg ser på dem, og blir plutselig kjempestore! Phuc bruker pinner til å ta de ut med og legger de i en bolle. Så legger han nye oppi. ”Vil du gjøre det?” spør han? Det vil jeg gjerne, og Xuan på 9 år, kommer til og er ivrig på å vise meg. Det er tydelig at han synes det er gøy å se chipsen som plutselig blir kjempestor, noe jeg også synes. Vi ler, og prøver å være raske med å bytte ut chipsen med nye etter hvert som de blir ferdige.*

Jeg spurte Phuc hvorfor de hadde lagd chipsen ute, og han svarte at det var fordi det luktet så mye.

---

<sup>20</sup> Opprinnelig fransk og brukt til å smelte ost.



Dette med å lage mat ute, kan kanskje ha bakgrunn i at de voksne er vant til det fra Vietnam. Som Seeberg skriver, har det vært vanlig å lage mat på fortau eller utenfor hjemmene der, ettersom mange bor veldig trangt (Seeberg 1996, 72).

I hagene til folk, er det også vanlig å dyrke egne grønnsaker og urter. Alle familiene dyrket noe selv, og dette var også noe som gikk igjen under samtalene med folk. Longva beskriver også dette, i tillegg til at hun nevner at mange vietnamesere gjerne har fått tak i frø til urter og grønnsaker, gjennom venner og familie som bor i varmere land (Longva 1987). Dette har jeg ikke egen empiri på. Men det er grunn til å tro at utvalget av slike frø, som andre importerte matprodukter, har blitt bedre i butikker i Norge, siden Longvas studie i 1987.

### **Nøkkelingredienser**

I en hverdag hvor tilgangen på ingredienser kan være vanskelig, må det nødvendigvis være noe som kreves som er ”minimumet” for å kunne lage ulike type retter. Slik er det jo også for meg. Skal jeg lage pizza, så må jeg hvertfall ha mel, tomater og ost. Alt annet kan varieres. For andre kan kanskje til og med disse tingene inneholde visse modifikasjoner, men de vil nok også ha sine idéer om hva som ”må” være med, for å kalle det pizza. Det er derfor grunn til å tro at det samme gjelder for vietnamesiske matretter. Det som blir aller mest brukt er ris og fiskesaus. Seeberg skriver at ris og fiskesaus, er basiskomponentene i ethvert ”vietnamesisk måltid” (Seeberg 2004, 70). Foruten ris og fiskesaus er også bruken av friske urter, noe som kjennetegner det vietnamesiske kjøkken. Som nevnt dyrker mange dem selv, noe som gjøre det lettere å sikre tilgangen, i hvertfall på sommeren.

Den utbredte bruken av fiskesaus er spesielt interessant. Fiskesaus eller *nước mắm*, som det heter på vietnamesisk, er trolig det flest tenker på når man snakker om vietnamesisk mat, ved siden av vårruller. Det er ikke uten grunn at den har blir lagt merke til, den inngår nemlig i de fleste vietnamesiske måltider, og blir ofte omtalt som ”saltet” i det vietnamesiske kjøkkenet. Den er også kjent for sin karakteristiske lukt, som kan være med på å gjøre den uforglemmelig for de som er borti den.

Mai fortalte meg mer om fiskesaus og hvordan den blir laget fra bunnen av:

*”Mange nordmenn liker ikke fiskesaus på grunn av dens sterke lukt, og hvordan den blir lagd. Den blir lagd av saltet fisk som må ligge i et halvt år, og det som drypper av samles under fisken. Etter at nok har rent av, helles dette så over fisken igjen, og*

*prosessen gjentas. Når dette er gjort tilstrekkelig antall ganger, så smaken er sterk, er fiskesausen ferdig. Poenget er at det blir liggende lenge, men saltet dreper bakteriene, så det ikke er farlig”.*

Boken *Fish Fermentation Technology* er en samling av artikler som tar for seg den tradisjonelle kunnskapen og teknologien som ligger bak fermenterte fiskeprodukter i Asia, og derav også fiskesaus (Lee, Steinkraus, and Reilly 1993). Ifølge den har tradisjonelle fermenteringsteknikker utviklet seg som en måte å lagre mat på over lengre tid og beskytte den mot naturens påvirkning (ibid, foreword VI). Fiskesausen er også rik på proteiner og vitaminer, og har vært et spesielt nyttig næringsmessig innslag i kosten til fattige deler av befolkningen. Videre skriver de at opprinnelig var det hushold selv som stod for produksjonen av den, noe som i økende grad har blitt overtatt av markedskrefter grunnet urbanisering og industrialisering i regionen (ibid, VII). Selv om de ikke nevner Vietnam spesielt her, er det stor grunn til å tro at de også kan inkluderes i dette bildet, blant annet som en del av regionen. Vietnam har en lang kystlinje, som går helt fra nord til sør i landet, noe som gjør at folk over hele landet, gjennom tiden har hatt relativt nær tilgang til havet og dets produkter. Det brukes imidlertid også mye ferskvannsfisk i det vietnamesiske kjøkken. Thailand blir i boken omtalt som en av storprodusentene i dag, og dette samsvarer med mine informanternes informasjon om at mye av fiskesausen de fikk kjøpt i hjemlandet, var importert derfra.

De tre familiene jeg besøkte, kjøpte alle flasker med konsentrert fiskesaus i ulike asiatiske butikker. De brukte den både til steking og marinering, foruten som tilbehør til det meste av den vietnamesiske maten de lagde. Ettersom den i utgangspunktet er svært konsentrert og sterk i smaken, blandes den ut når man skal ha den til maten. De tre familiene blandet den til på ganske nøyaktig samme måte, både innholdsmessig og rent praktisk. Først blandet de sukker, vann, hvitløksfedd og chili, som ble mortet sammen. Deretter tok de fiskesausen og litt sitron i. Det var interessant å se at både Cam og Anh, satt på kne på gulvet og mortet, som for å få mer kraft over med kroppstygden. Dette var noe jeg reagerte på, ettersom jeg ikke er vant til at man setter seg ned og bruker redskaper ”på gulvet”. Ettersom begge gjorde dette, kan det tyde på at det er en praktisk vane de har med seg fra oppveksten i Vietnam.

Seeberg beskriver også den utbredte bruken av fiskesaus (Seeberg 1996). Hun skriver at dette er noe vietnamesere over hele verden har til felles, og at det dermed er noe du får kjøpt i alle vietnamesiske butikker verden over. ”(...) the Vietnamese, Northern or Southern alike, do not seem to be able to exist as Vietnamese without it” skriver hun (ibid, 70). Med dette sier hun

det samme som jeg senere vil argumentere for i denne oppgaven: Fiskesaus har en helt spesiell verdi for vietnamesere. Til tross for å ha tilbrakt lang tid i et nytt land, og fra starten av ha dårlig tilgang til den i butikker, er den nemlig fortsatt å finne i samtlige av mine informanternes kjøleskap. Dette tyder på at det må være knyttet en viss verdi til den, som går utover ”at den smaker godt”. Det er mye som smaker godt, men for å bevare sin verdi i den grad fiskesausen har gjort, må det ligge mer bak. Smaken og lukten den gir, setter en spesiell ramme rundt et vietnamesisk måltid, og er med på å gi det særegenhet, og autensitet.

Ris er også en viktig ingrediens i vietnamesisk matkultur. I følge Hiên er 90 % av befolkningen i Vietnam bønder som lever av risdyrking (Hiên 2007). De vanligste typene er ”klebrig” ris og ”vanlig” ris. Vanlig ris brukes om ristyper som er mer utbredt i Sør- Øst Asia, som er hvite i fargen og ikke klebrig. Tidligere var det klebrig ris som var mest utbredt i landet, mens i dag spiser de fleste vanlig ris til daglig (ibid, 242). Hiên hevder at ris er spesielt viktig for konsolidering av slektskap under *Tết* og andre seremonielle-og religiøse anledninger. ”(...) rice serves symbolically to stimulate the consolidation of kinship. A central element in this consolidation is the *Tết* festival, and a central element of the *Tết* festival, is the shared consumption of glutinous rice” (ibid, 245). Under *Tết*-feiringen hos familien Phan, ble det imidlertid ikke servert ris i det hele tatt, men nudler som tilbehør. Dette kan være et tegn på at de har gjort sin egen vri på måltidet denne dagen.

Jeg opplevde ellers at ris var en svært viktig del av mine informanternes matvaner både til hverdags og til fest. De tre familiene jeg var hjemme hos hadde alle riskoker på kjøkkenbenken, som ble flittig brukt. Jeg ble også servert begge typene ris som Hiên beskriver. ”Vanlig” ris ble oftest servert som tilbehør til middagsmåltider, mens ”klebrig” ris ofte ble blandet med andre ting , som for eksempel ”mungbønner” i retten *bánh chung*. Det ble også brukt til frokost, gjerne med et dryss av sukker og peanøtter over.

Inntrykket av bruken av ris stemmer med andre ord godt med hvordan vietnamesiske og andre sørasiatiske måltider, oversettes med at de betyr: ”å spise ris” (Seeberg 1996).

## **Erstatning av ingredienser**

Jeg opplevde selv hvordan noen forholder seg til mangelen på visse ingredienser i sin matlaging. Flere ganger under feltarbeidet ble jeg fortalt at visse ingredienser som var i

maten, egentlig ikke var en del av retten opprinnelig. Det ble rett og slett brukt noe annet som en erstatning. Dette var for eksempel tilfelle en dag jeg var på besøk hos familien Phan, som jeg fikk meg en ”grønn” overraskelse til middag. Phuc og Cam hadde dekket bordet med de små risbollene og pinner, en skål med grønn suppe i, en med stekt kylling, og en med fiskesaus.

*”Hva slags suppe er det?” spør jeg. Cam henter en pose i kjøleskapet og rekker meg den med et lurt smil. Det ligger masse grønne blader i den. ”Du må ikke ta på den!” advarer hun, før hun avslører at det er brennesle. Jeg sier at jeg aldri har smakt det før, og lurert på om de hadde brennesle i Vietnam? ”Nei, vi hadde ikke det, men det var noe som lignet”, svarer hun og forteller at hun plukket den på veien hjem da hun fulgte sønnen til skolen om morgenen. ”Spiser dere det ofte?” spør jeg så. ”Nei, ikke så ofte, men mer om sommeren” svarer hun. Jeg tar en skje med suppe over risen min, og smaker. Det smaker ikke godt. Da jeg løfter skjea, henger det igjen. Den er liksom slimaktig i konsistensen. Jeg spør hva suppen består av, og Cam forklarer at det er: brennesle, dau bap (okra), morta reker, ”monosodium glutamate ajinomoto” og vann. Jeg spør hva ”Glutamate ajinomoto” er, og Cam sier at det er en type buljong eller smakstilsetning. Vanligvis bruker hun Toro kyllingkraft, men hun hadde ikke mer, forteller hun.*

I ettertid undersøkte jeg hva ”Glutamate ajinimoto” egentlig var, og fant ut at det er en type smaksforsterker, produsert av et japansk firma, som er populær over hele Asia. De siste årene har det vært diskusjon om hvorvidt den er skadelig, ettersom den inneholder stoffer som enkelte forskere hevder er giftige for nervecellene i større mengder (Fritthelsevalg).

Cam fortalte meg senere at grunnen til at hun lagde brenneslesuppe, var at hun pleide å lage en lignende suppe i Vietnam, men med andre ingredienser. Det var en slags ”okra” suppe, sa hun. Jeg husket at okra var nettopp en av ingrediensene hun oppgav som innhold i suppen den dagen hun serverte meg den. Der og da reagerte jeg ikke spesielt på det, ettersom oppmerksomheten min ble fokusert på brenneslen. Først i ettertid skjønnte jeg derfor at brenneslene var noe hun brukte som en erstatning for andre ting hun brukte i Vietnam, mens okraen, som hun omtalte som basisen i suppen, fikk hun tak i her i Norge. Jeg har også funnet ut at det som gjorde suppen slimete, var nettopp okraen. Dette er en vanlig grønnsak å bruke i store deler av verden, men ikke i Norge.

Cam brukte også løvetann i maten, som er en norsk plante. Grunnen til at hun brukte løvetann og brennesle, sa hun selv var fordi hun hadde sett disse i en bok med oversikt over spiselige planter i norsk fauna.

Et annet eksempel på erstatning av ingredienser så vi i beskrivelsen hvor Cam lagde *com chiên*. Dette er en rett som består av stekt ris og forskjellige typer kjøtt og grønnsaker i. Cam tok ”amerikansk blanding” og ”bogskinke” i, som er norske ingredienser. Cam erstattet da ferske grønnsaker og andre typer kjøtt, med passende ingredienser som var lettere tilgjengelig i det norske markedet.

## **Konklusjon**

I dette kapittelet har jeg vist at de tre familiene fortsatt bruker redskaper og materielt tilbehør til matlaging, som de var vant til fra Vietnam. Spisepinner, risboller og riskoker er å finne i samtlige kjøkken.

Jeg har også argumentert for at visse ingredienser er viktigere enn andre når folk ønsker å lage vietnamesisk mat. Dette er ris og fiskesaus, som spiller en helt sentral plass i alle mine informanternes kosthold. Når det gjelder ingredienser ellers, er inntrykket mitt at de blir valgt ut fra tilgang og pris, fremfor at de må være helt ”autentiske”. Det virker for meg som om mange norsk-vietnamesere er relativt fleksible i forhold til hva måltider består av. Jeg har også et inntrykk av at mange er kreative i forhold til hvordan de løser mangelen på visse ingredienser. Om sommeren kan mange hente ferske urter og grønnsaker fra egen hage. Noen sår så mye at de kan selge eller gi til andre.

Dette gir et bilde av at det er helheten og rammen rundt måltidene, i kombinasjon med nøkkelingrediensene som gjør maten vietnamesisk for mine informanter.

Alt i alt viser dette også at mange av mine informanter gjør en ekstra innsats for å lage den maten de ønsker. I hvilken grad denne maten samsvarer med den maten de selv, eller foreldrene spiste i Vietnam, vil variere. Det som er sikkert er at siden det gjøres en ekstra innsats for å lage vietnamesisk mat, underbygger det hypotesen om at den er viktig for norsk-vietnamesere.

## 4. Kunnskap og minner om mat fra Vietnam

I dette kapitlet vil jeg belyse ulike måter minner kommer til uttrykk i mine informanternes matvaner. Ved å undersøke forholdet mellom mat og minne, vil jeg til slutt undersøke hvilken betydning mat har for videreføring av kulturell kunnskap og praksis.

### Minner fra Vietnam

*”Der jeg kommer fra i Vietnam, er det så mye forskjellig frukt, så når jeg er på besøk der spiser jeg masse”, forteller hun mens hun dekker på to dessertskåler til oss. Deretter åpner hun tre bokser med hermetisk frukt. ”Det er longan, rambutan og jackfruit”, forklarer hun, og viser meg boksene. ”I Norge er slike frukter mye dyrere ferske, mens i Vietnam er det motsatt. Der kan du få en kilo rambutan for ca to-tre kroner”, forteller hun videre. Deretter tar hun en stor glassbolle og fyller litt isbiter fra ismaskinen på kjøleskapet. Hun fyller så frukten oppi bollen. ”Hvorfor tar du isbiter i?” spør jeg, og husker at jeg har sett dette flere ganger under feltarbeidet, blant annet i konfirmasjonen hos familien Phan. ”Det er vel bare fordi vi er vant til det fra Vietnam, og der er det så varmt”, svarer hun og smiler. ”I Vietnam har vi tradisjon at vi spiser frukt etter mat. Så rett etter maten, så skjærer jeg ofte en frukttallerken til familien min”, forteller hun så.*

Utdrag fra feltnotater hvor jeg var hjemme hos en kvinne på 34 år, for en uformell samtale om mat. Hun var 11 år gammel da hun kom til Norge med familien sin.

Vietnamesiske innvandrere har mange minner fra sitt opprinnelsesland. Minner om hverdag, hendelser, hjem, omgivelser, venner, familie, osv. Jeg har blitt fortalt historier om hverdagen på små gårdsbruk med lang vei å gå til skolen, og om livet i små og trange hus i en storby. Jeg har også blitt fortalt om den spennende og farlige flukten folk gjorde fra et fryktet regime, med håp om en bedre framtid. Fra disse historiene og samtaler om livet i Vietnam, har jeg dannet meg et bilde av landet. Dette bildet er av et land med en fargerik og frodig natur, med en fattig befolkning som lever av det de har tilgjengelig av frukt, grønnsaker, ris, fisk og kjøtt. Det er ingen tvil om at dette er et forenklet bilde, som gir rom for store variasjoner, men det er

likevel dette inntrykket jeg sitter igjen med. Hva som faktisk preger minnene til vietnamesiske innvandrere fra Vietnam, er nok svært individuelt.

Holtzman (2006) skriver at forholdet mellom mat og minne er et felt som generelt har fått liten oppmerksomhet fra forskere, og mener årsaken bunner i at det er et tema som omhandler sansene. Historisk sett har sansenes betydning blitt underkjent av samfunnsforskere, ettersom de krysser grensen til det biologiske. Nettopp dette mener han gjør det til en nyttig innfallsvinkel, ettersom man på denne måten kan undersøke hvilken rolle maten spiller i konstruksjonen av minne (Holtzman 2006).

I boken *Sensual Relations: Engaging the Senses in Culture & Sosial Theory* (2003) gir antropologen David Howes en oversikt over utviklingen av ”sanseantropologi”. Han beskriver hvordan sansene gradvis har blitt mer anerkjent innen antropologien, og at det fra 1980-årene gradvis har utviklet seg til å bli et eget felt. Han definerer sanseopplevelser som “a physical sensation shaped by personal history” (Howes 2003, Foretaste VI). Han vektlegger dermed personlig minne som et avgjørende aspekt ved sanseopplevelser. Howes utforsker videre forhold mellom sanseopplevelser og kulturelle uttrykk, og hevder sansene spiller en stor rolle i samfunn.

En av de mest grundige undersøkelsene som er gjort på mat og minne, er Suttons monografi fra Kalymnos fra 2001. Han beskriver hvilken rolle sanseopplevelser av mat spiller i minner knyttet til øya og til Hellas som land, for mennesker som har forlatt det. Han nevner som eksempel betydningen basilikum planten har fått for grekere andre steder. Dette mener han skyldtes to årsaker. For det første at lukten, smaken og sanseopplevelsen den gir, vekker minner. For det andre har den blitt et nasjonalt symbol i Hellas. Han mener dette viser at objekter kan skifte betydning, når konteksten skifter. Basilikum i Hellas, blir kanskje tatt for gitt i hverdagen, men for grekere utenfor landet, blir den selve symbolet på alt annet de forbinder med Hellas (Sutton 2001, 74). Jeg vil argumentere for at dette kan sammenlignes med fiskesausens betydning for vietnamesiske innvandrere. I et mangfold av ingredienser, retter og produkter som kan brukes i det vietnamesiske kjøkken, er den det aller tydeligste symbolet på deres land. Hovedgrunnen til det er dens karakteristiske smak og lukt, som vekker minner fra Vietnam. Disse minnene er igjen et aspekt ved deres identitet, noe jeg vil se nærmere på i avslutningskapittelet.

## Videreføring av kunnskap og tradisjoner

*”Dersom jeg skal lære å lage vietnamesisk mat, kan jeg bare spør tantene mine, de er kjempeflinke. Det er mye lettere å se på hva de gjør, og lære på den måten. Det er ikke vanlig å bruke oppskrifter. Det går mer på erfaring, de bare måler og smaker til underveis” Jente, 27 år.*

Dette er nok et godt bilde på hvordan kunnskap om vietnamesisk matlaging blir videreført. Jeg opplevde selv at folk ikke fulgte oppskrifter da jeg var med på matlaging. Det meste ble lagd hurtig og rutinemessig, som om det var en vane å lage det. Det viser ikke bare at det er mat som lages ofte, men også at det er den måten de er vant til å forholde seg til matlaging på.

Ettersom mat utgjør et viktig sosialt samlingspunkt, er det også en viktig arena for læring og kunnskapsoverføring. Spesielt for barn, er kjøkkenbordet et viktig sted for læring. Her lærer de blant annet ulike sosiale ferdigheter, som bordskikk og det å måtte ta hensyn til andre, de lærer kulturelle og religiøse praksiser, og familie-historier (Meyers 2001, 14).

*Thao på 14 år, har besøk av en klassekamerat, som også har vietnamesiske foreldre. Vi setter oss til bordet for spise middag. Det er Cam, Thao og Xuan, kameraten og meg. De ber sammen på vietnamesisk og korsrer seg. Vi forsyner oss, og begynner å spise. Kameraten sier at han aldri har sett en norsk spise med pinner før, og at jeg faktisk gjør det riktig!*

Som utdraget fra mine feltnotater viser, reagerte kameraten til Thao på å se meg spise med pinner. På samme måte som Thao er han både født og oppvokst i Norge, men de er begge eksperter på å spise med pinner. Jeg slet imidlertid litt med å lære meg det, og under feltarbeidet ble jeg tidvis både ledd av og servert bestikk for at jeg skulle kunne bruke det isteden. De hadde dermed dette i tillegg, men brukte det tydeligvis sjelden. Også barna spiste med pinner som den største selvfølgelighet.

Bortsett fra å spise med pinner er det flere eksempler på vaner jeg la merke til hos mine informanter, som de trolig har tatt med seg fra Vietnam. Jeg viste tidligere i oppgaven et utdrag fra feltnotater, hvor Anh satt på gulvet og mortet ingrediensene hun skulle bruke til fiskesaus. Hun satt på kne og la hele kroppstygden over, som for å få ekstra kraft til mortingen. Dette opplevde jeg også at Cam gjorde. Ettersom dette ikke er noe jeg er vant til å



gjøre selv, og heller ikke har sett verken familie eller venner gjort, tyder det på at dette er noe de lærte i Vietnam.

En annen ting jeg reagerte på, var hvor mye lyd noen lagde når de spiste suppe. Spesielt Xuan på 8 år, slurpet høylytt i seg suppen, ved å holde skålen rett under munnen og ”suge til seg nudlene” på en måte som lagde mye lyd. Da jeg først så dette, tenkte jeg ikke på det som mer enn et barns litt ”slurvete” måte å spise på, men dette inntrykket forandret seg da jeg var hjemme hos familien Chu.

*”Nordmenn spiser så stille i forhold til vietnamesere”, sier plutselig Hoa. Han holder skålen sin opp mot munnen og slurper i seg suppen, som for å illustrere det han sa.*

*”De sitter bare i taushet og spiser”, sier han så.*

Etter at Hoa fortalte dette la jeg merke til at det var noe i det. Hver gang jeg spiste suppe på feltarbeid deretter, la jeg merke til at folk slurpet den i seg. Det virket for meg som dette var en vane hos vietnamesere, som de hadde videreført til sine barn.

Connertons begrep ”vaneminner” kan være nyttig for å forstå hvilken rolle vaner spiller i videreføring av kunnskap og tradisjoner (Connerton 1989). Vaner ligger ofte ubevisst i oss, noe som ofte kommer til uttrykk gjennom hvordan vi ofte har problemer med å forklare nøyaktig hvordan vi gjør noe. Et godt eksempel her er hvordan mange foreldre har problemer med å lære sine barn å kjøre bil. Dette er noe de gjør nærmest automatisk, uten å tenke over nøyaktig hvordan, og de får dermed vanskeligheter med å videreformidle denne kunnskapen til andre. Det samme gjelder når vi lærer å sykle eller å svømme. Har vi først lært det, trenger vi ikke tenke over hva slags bevegelser vi må gjøre hver gang vi gjør det. Det ligger i oss (Connerton 1989). I forhold til denne oppgaven, kan dette være en forklaring på hvordan kunnskap om matlaging blir videreført fra foreldre til barn. Mye av denne kunnskapen overføres nærmest ubevisst, gjennom hverdagslige handlinger som gjøres automatisk. Barna lærer seg dermed visse ferdigheter eller teknikker som en del av oppveksten, bare ved å være tilstede når foreldrene tilbereder mat.

En måte å forstå videreføring av vaner som i avsnittet over på, kan være at alle mennesker bærer med seg en ”habitus”. Dette er et gammelt begrep som blant annet har vært brukt av Marcel Mauss og Norbert Elias i nyere tid, og senere har vært videreutviklet av Bourdieu. Sistnevnte bruker habitus som en måte å beskrive inkorporert kunnskap, som på ubevisste

måter styrer og begrenser handlingsrommet. Dette ubevisste er miljø-og erfaringskapt, og gjenspeiler dermed sosiale strukturer som klasses tilhørighet og kulturell variasjon. Bourdieu gir således en middelvei mellom strukturalistisk tenking og den som vektlegger menneskelig oppførsel og handlinger (Bourdieu 1995). Han vektlegger viktigheten av å forstå hvordan hver enkelt velger sine handlinger, og forholder seg til omverdenen. Dette gir assosiasjoner til fenomenologisk tenking, noe han også er påvirket av i sine arbeider.

Dersom man bruker habitusen som utgangspunkt, kan den brukes som et nyttig begrep til å forklare hvordan norsk-vietnamesere er preget av sine omgivelser i sine valg innen matveien. Dette er en del av dem, og er noe de har tatt med seg til Norge, og bevart i nye omgivelser.

I Bourdieus arbeider fra Frankrike, framstår klasse som helt sentralt for smak og erfaring. Jeg opplevde at nåværende sosial status i forhold til inntekt og yrkestilhørighet hadde lite å si for matvanene hos de menneskene jeg ble kjent med. Om det var noe jeg la merke til i forhold til økonomisk relevans, så var det heller at informantene var svært økonomisk bevisste. Dette gjaldt uansett inntekt, og jeg oppfattet det som en tankegang som trolig var inkorporert fra tiden i Vietnam. Spesielt mennene var som jeg har fortalt tidligere, opptatt av å ”gjøre gode kjøp”. Men dette var også noe som gikk igjen hos kvinner. Mange sa for eksempel at de handlet på flere butikker, for å få de ulike ingrediensene, så billig som mulig

Bourdieu er inne på noe som kan være et skritt i retning av en forståelse av denne måten å tenke på, når han snakker om ”smaken for det nødvendige”. Med det mener han at mennesker som har levd under dårlige økonomiske kår, fortsetter med den samme smaken, til tross for en økning i levestandard. Han mener videre at dette er et bilde på at habitusen henger igjen hos personene, selv om strukturene rundt er endret (ibid, 188). Dette kan være en forklaring på hvorfor vietnamesiske innvandrere er spesielt økonomisk bevisste. Noe som støtter denne tanken, er at jeg ikke har sett ting som tyder på at dette også gjelder barna deres i spesielt stor grad. Ingen av personene jeg intervjuet eller snakket med som er født og oppvokst i Norge, nevnte at de var spesielt økonomisk bevisste. Det var også flere av dem som oftere kjøpte ferdigmat, noe som oftest er dyrere enn å lage måltider fra bunnen av.

Det kan derfor tenkes at den økonomiske bevisstheten blant mine informanter som selv har innvandret fra Vietnam, er en del av deres habitus, som ikke har endret seg nevneverdig til tross for økning i inntekt og materiell levestandard. Longva skriver noe som også støtter opp om dette: ”The Vietnamese are brought up to view waste in general as a severe shortcoming,

and waste of food as a grave sin” (Longva 1987, 37). Hun forklarer dette med at vietnamesere var tvunget til å klare seg på veldig lite under krigen. Dette mener hun er tanker som preger dem fortsatt i det norske samfunnet, som er preget av overflod og sløsing (ibid).

Jeg vil senere i oppgaven argumentere for at økonomisk bevissthet, også kan være en måte menn viser økonomisk bevissthet til andre på (se kapittel 5, under overskriften: ”Kjønnsroller”).

Sosiologen Halbwachs er en av de grunnleggende teoretikerne innen teorier om menneskers minne og jobbet med Durkheim og Mauss. Han mente at minner til en viss grad alltid vil være kollektive (Halbwachs and Coser 1992). Med dette mente han at selv om det er individer som tenker og dermed husker, er ordene de bruker til å tenke med, uttrykt av et språk, som alltid er kollektivt skapt. Flere teoretikere har siden bygget videre på teorien om kollektivt minne, med ulike vinklinger. Connerton bygger på Halbwachs, men bruker et litt annet begrep: ”Sosialt minne” (Connerton 1989). Han mener at sosialt minne er med på å legitimere et samfunns sosiale orden, ettersom medlemmene i det deler erfaringer knyttet til fortiden. Connerton argumenterer videre for at sosialt minne bevares gjennom handlinger, som ofte er rituelle. På denne måten kan vi si at gjennom matvaner videreføres inkorporerte praksiser og habitus hos norsk-vietnamesere til neste generasjon.

### **Ritualer og religiøs praksis**

Inntrykket jeg sitter igjen med etter feltarbeid blant norsk-vietnamesere er at det eksisterer ulike religiøse og ”overnaturlige” overbevisninger, som kommer til uttrykk side om side. Seeberg skriver om hvordan Vietnam med tiden har fått et religiøst mangfold, som følge av påvirkning utenfra. Blant de ”innfødte” doktrinene var det blant annet ulike animistiske og shamanistiske retninger, mens ulike religioner har kommet til fra andre land. Fra Kina kom Konfucianisme, Taoisme, og Mayahana buddhisme, fra India kom Islam, Theravada Buddhisme og Hinduisme, og franskmennene kom med Katolisismen (Seeberg 1996, 103).

Ritualer og religiøs praksis er nyttige å studere, for å undersøke forhold mellom mat og minne. Grunnen til dette er at dette er hendelser hvor disse elementene forenes (Sutton 2001, 19). Sutton definerer ritualer som meningsbærende handlinger, som finner sted under festlige anledninger, så vel som i hverdagen (ibid, 20). Jeg vil imidlertid fokusere på ritualer med religiøse aspekter, ettersom de var mest fremtredende i mine observasjoner av denne typen.

Det jeg vil legge vekt på er feiringer av kulturelle og religiøse anledninger, som var konfirmasjoner og *Tét* hos mine informanter. Jeg vil også gå nærmere inn på ofring til forfedre.

*Tét* er en kulturell tradisjon som feires i og på tvers av de ulike trossamfunnene. På denne måten fungerer det som samlende for vietnamesiske innvandrere i Norge. Konfirmasjonene jeg var i, samlet også mange mennesker som tok del i en felles feiring, da av religiøs art. Connerton beskriver slike religiøse ritualer, og spesielt kommunion, som "ideal- typen" på ritualer. Grunnen til det er at han mener at de er "gjenskaping av handlinger som ses på som prototypiske" (Connerton 1989, 52- 53). Sutton peker også på noe lignende, når han sier at ritualer vekker både minner fra fortiden, men samtidig tar med seg noe inn i framtiden. Han argumenterer derfor for å kalle den typen minner som aktiveres under denne typen handlinger, for "framtidige minner" (prospective memory). Dette er minner som gjennom ritualer som linker fortiden, nåtiden og framtiden (Sutton 2001, 29).

På denne måten blir ritualer og religiøse handlinger knyttet til mat hos mine informanter, deres måte å videreføre tradisjoner. Ved å fortsette med handlinger som de gjorde i landet de vokste opp, i et nytt land, bevarer de "noe" som er en del av dem. Hva dette "noe" som de viderefører egentlig er, vil jeg komme tilbake til i avslutningskapittelet. Jeg vil da argumentere for at et grunnleggende aspekt i det som bevares og videreføres, er identitet.

Jeg har tidligere i oppgaven beskrevet at familien Phan legger frukt oppe på en hylleseksjon i stuen. På samme hyllen står bildet av bestefaren, som det ofte er tent et lys foran. Å legge mat foran bildet av bestefaren på denne måten, viser at familien Phan ofrer til forfedre.

Seeberg siterer en informant som sier at forfedre ofring sannsynligvis er den eneste felles religiøse praksisen, på tvers av alle religionene i Vietnam (Seeberg 1996, 111). Selv om jeg ikke selv erfarte at dette var tilfelle, er det sannsynlig at flere av mine informanter gjorde det, uten at jeg fikk det med meg. Det er trolig forskjell på hvor synlig slike praksiser er for en utenforstående. En mann i tredveårene jeg var hjemme hos en gang, hadde imidlertid et veldig synlig alter i stuen. Dette var tilsynelatende et "ordentlig" alter, som han sa han hadde fraktet fra Vietnam. Det var kanskje to meter høyt, av tre, og i midten stod det blomster.

Stephen Sparks (2007) har forsket på forfedre-ofring hos Isan`ene, nordøst i Thailand. Utgangspunktet hans for studiet var at det var et motsetningsforhold mellom hvordan de

utøvde slik ofring og den buddhistiske doktrinen de var en del av. Han argumenterer for at selv om de tilsynelatende bygger på ulike prinsipper, følger de samme logikk av resiprositet. Denne resiprositeten mener han handler om at nålevende generasjoner og avdøde, ”passer på hverandre”. Ofringen fungerer som bindeledd mellom dem (Sparkes 2007). Seeberg skriver også at det ikke er nødvendigvis er noen motsetning mellom denne praksisen og tilhørigheten til andre religioner. Dette tar utgangspunkt i at det handler om å minnes og gi respekt til de døde, og ikke at man tror på reinkarnasjon eller at åndene deres faktisk ”lever” i vår verden (Seeberg 1996, 112)

Dette kan være en pekepinn på hvordan forfedre-ofring også lever side om side med katolske, buddhistiske og andre religioner også i Vietnam.

## **Konklusjon**

I dette kapitlet har jeg argumentert for at vietnamesiske innvandrere har hatt med seg både kunnskap og tradisjoner som de har videreført i Norge, gjennom maten. Sentralt i dette er forholdet mellom mat og minne, som jeg har belyst på ulike måter. Først så jeg på hvordan mat spiller en viktig rolle i personlige minner. Deretter argumenterte jeg for at mange vaner er ubevisste og videreføres til barn og unge gjennom handlinger i hverdagen. Mye av slik videreføring av kunnskap og tradisjoner skjer gjennom matlaging. De fleste barn lærer sine grunnleggende ferdigheter og kunnskap om hvordan de skal leve av sine foreldre. Med dem som lærere og forbilder, reproduseres derfor mye av foreldrenes væremåte, handlinger og ikke minst vaner. Jeg har også vist at mat binder flere generasjoner sammen ved at man ofrer til dem som levde før. Maten blir slik et bindeledd mellom både nålevende og avdøde slektninger, under *Tết* og i hverdagen (Hiên 2007, 250). På denne måten videreføres kulturelle og rituelle praksiser fra Vietnam.

## 5. Sosial organisering

Dette kapittelet vil undersøke forholdet mellom mat og sosial organisering. Først vil jeg undersøke hvordan kjønns-og familieroller kommer til uttrykk gjennom matvanene til mine informanter. Deretter vil jeg belyse forholdet mellom sosiale endringer generelt og matvaner. Jeg vil da fokusere på endringer i livsstil, som følger av å flytte fra Vietnam til Norge, og hvordan det norske samfunnet generelt har endret seg siden de første vietnamesiske innvandrerne kom til landet.

### Kjønnsroller

Kjønn har vært et omstridt tema innen antropologien. Mange antropologer har blant annet blitt kritisert for å overse kvinner i sin forskning. Grunnen til dette var at antropologer på feltarbeid ofte fokuserte sin forskning på menn, ettersom det var vanskeligere å få tilgang til kvinners livsverden. Dette skyldtes at det i mange samfunn er menn som spiller rollen som familiens overhode og som talerør utad, både til antropologer og til andre. Kvinner er i større grad knyttet til hjemmet, og det som foregår innenfor husets vegger. Dette skillet har kommet tydeligst frem i distinksjonen som ble gjort mellom menn og kvinner, der menn ble knyttet til den private sfære og kvinner til den offentlige sfære (Ortner 1972).

Kvinner blir ofte omtalt som "guardians of tradition" innen antropologien. Begrepet viser til at det i mange kulturer er kvinner som står for mesteparten av arbeidet i hjemmet, og dermed også for videreføring av tradisjonell kunnskap om blant annet mat. Dette var også tilfelle i mitt feltarbeid. Jeg opplevde at kvinner hadde hovedansvaret for å tilberede mat både til hverdag og til fest. Dette setter dem i en maktposisjon innad i husholdet. Menn hadde på den andre siden ofte ansvaret for innkjøpene, noe som kan være med på å konstituere deres økonomiske status utad (Counihan and Kaplan 1998, 4). Før jeg går nærmere inn på kjønnsroller i hjemmene i forhold til matlagingen, vil jeg si litt om hvordan spesielt mennene var preget av en økonomisk tankegang i forhold til å skaffe mat til husholdet.

Når jeg spurte hvor ting var kjøpt, var det oftere mennene enn kvinnene som svarte. Jeg fikk inntrykk av at de ofte hadde ansvaret for storinnkjøpene til husholdet, mens kvinnene oftere

handlet varer de trengte på daglig basis. Hoa og Phuc fortalte at de kjøpte inn mye av gangen, når det var på tilbud. En butikk som gikk igjen både i deres familier, og blant andre, var Smart Club, hvor flere sa at de kjøpte ferskvarer og billig frukt og grønnsaker.

Sutton beskriver økonomisk bevissthet hos sine informanter på øya Kalymnos, og gir beskrivelser som ligner på mine. Han skriver at hvordan man håndterer mat er en mulighet for å vise intelligens og at man er flink til noe i hverdagen. Han peker også på at spesielt for menn, er evnen til å sørge for å få mest mulig for pengene, knyttet til ære. Grunnen til det er at man viser at man ikke lar seg lure eller unytte. Sutton argumenterer derfor for at handling for menneskene på Kalymnos handler om hva slags omdømme man får, og hvordan man fremstår for andre (Sutton 2001, 21). Dette kan kanskje forklare hvorfor mennene så på det som sin oppgave å gjøre storhandler, hvor de skaffer best mulig mat til en så billig penge som mulig. Slik oppnår de å være gode "providers" til sin familie.

Kvinnene hadde hovedansvaret for matlaging, og flere ganger opplevde jeg at det virket som de hadde et "eierforhold" til kjøkkenet. Første gangen jeg merket dette var da Anh tydelig så på det som sin rolle å demonstrere deres families matlagingsrutiner for meg. Mannen Giang prøvde å bryte inn, og ville tydelig gjerne vise at han også kunne det. Allikevel var det tydelig for meg at hun så på det som sin rolle å vise meg.

Dette kom også til uttrykk under forberedelsene til konfirmasjonen hos familien Phan. Tanten som ble omtalt som at hun veldig flink til å lage mat, var tydelig vant til å lage mye mat. Denne rollen hun hadde som den som hadde mest kunnskap om matlaging, satte henne trolig i en posisjon hvor hun kunne dominere i denne situasjonen. Hun delegerte oppgaver, og viste de andre hvordan de skulle gjøre ting. Etter hva jeg fikk med meg, gjorde alle som hun sa, både barna og mennene.

Når det gjelder kjønnsroller knyttet til oppgaver i hjemmet, er det grunn til å tro at disse har endret seg både hos innvandrere fra Vietnam og i forhold til dem og deres barn. Det er også grunn til å tro at det er store forskjeller mellom forskjellige familier, på samme måte som det er ellers i Norge. Det var for eksempel forskjell mellom kjønnsroller i konfirmasjonen i familien Phan og i konfirmasjonen i Trondheim. Hos familien Phan hjalp både kvinner og menn til i stor grad, når det gjaldt tilberedning av mat. I Trondheim, opplevde jeg at det i større grad var kvinnene i familiens ansvar, ettersom de sto for mesteparten av arbeidet på

kjøkkenet. Her var det heller ingen kvinner som drakk alkohol. Hos familien Phan drakk noen kvinner øl eller vin under konfirmasjonen og *Tét*-feiringen.

Linh og Lang fortalte at mange var vant til mer tradisjonelle kjønnsroller i Vietnam, men at disse ble utfordret da de kom til Norge. Jeg spurte dem om hvem som lagde mat hjemme hos dem, og da svarte de:

*”Jeg gjør det hos oss”, svarer Lang. ”Jeg og mannen min bytter på. Jeg er nok mer opptatt av likestilling enn mange andre, som for eksempel Lang som gjør alt i hjemmet”, sier Linh og ser på søsteren. Jeg tenker at hun kanskje kommer til å protestere på den beskrivelsen, men det gjør hun ikke.*

Linh og Lang hadde dermed temmelig forskjellig syn på likestilling og fordeling av arbeidsoppgaver i hjemmet. Det til tross for at de er søstre, som trolig har vokst opp under noenlunde samme betingelser og med samme oppdragelse. Linh, som er yngst var imidlertid mest opptatt av likestilling. Det henger kanskje sammen med at hun var yngre da hun kom til Norge, og derfor sannsynligvis har blitt mer påvirket av tanker om kjønnsroller i det norske samfunnet.

Som Annick Prieur (2004) skriver, er det for de fleste familier i Norge nødvendig at begge jobber for å ha en inntekt som opprettholder en levestandard på norsk nivå. I boken *Balansekunstnere* har hun fulgt ungdommer med foreldre som er innvandrere fra flere land, deriblant Vietnam. Hun forteller om ”Hoa”, ei ung kvinne, som for de fleste nordmenn, vil virke ”vietnamesisk”. Men dersom man ser nærmere på hva slags ønsker hun selv har for livet, er dette ting som for vietnamesere er et tegn på at hun har blitt norsk. Hun krever blant annet at mannen skal hjelpe henne med husarbeid, slik at hun også kan ha mulighet til å jobbe. Dette er noe han selv synes er greit, siden de trenger penger til å kjøpe hus (Prieur 2004, 71). Prieur skriver at kjønnsroller hos mange vietnamesere på denne måten er endret som følge av en tilpasning til det norske samfunnets krav og verdier. Mange menn har derfor trolig måttet lære seg å ta hånd om både hjem og matlaging, for å bidra til at hverdagens kabal skulle gå opp. Ifølge Longva (1987) har det lenge vært vanlig at kvinner også jobber i Vietnam, og de forventes å bidra til at husholdet går rundt økonomisk (Longva 1987). Flere av kvinnene jeg snakket med fortalte om travle arbeidsdager da de bodde der. Longva skriver at den viktigste forandringen for kvinner her i forhold til der, er at de sender barna sine på



skolen på dagen, istedenfor å overlate dem til kvinnelige familiemedlemmer (ibid, 57). Som empirien min viser, opplevde jeg at menn også var ansvarlige for å passe barn og lage mat.

Matvanene deres kan også ha blitt påvirket av at venner og familie som fortsatt bor i Vietnam, har opplevd livsstilsendringer. Samfunnet der har gjennomgått store forandringer siden de selv forlot landet for flere tiår siden. Kanskje forteller kontakter der om hvordan de nå gjør ting, eller de ser det med egne øyne da de er på besøk der. Forholdet mellom deres delte matkultur blir dermed dynamisk, det er i konstant endring (Kaplan, Hoover, and Moore 1998).

## **Familieroller**

Den vietnamesiske kjernefamilien og deres nærmeste slektninger omtales med det vietnamesiske begrepet *nha*. Hiên skriver at det er utenkelig at livet til en vietnameser kan bli atskilt fra forholdet til sin *nha* (Hiên 2007, 244). *Nha* inkluderer ofte tre eller fire generasjoner; som ofte utgjør mann og kone, deres ugifte barn, i tillegg til farens foreldre, og den eldste sønnens familie (ibid). Dette passer bra med det inntrykket jeg fikk av familieforholdene hos mine informanter. Hos familien Phan, var det for eksempel nøyaktig de medlemmene jeg opplevde som deres *nha* (med unntak av deres eldste sønns familie, ettersom han bare var 14 år). Grunnen til det var at det blant annet var dem som var samlet under feiringen av *Tét*.

Mat er noe som samler familiemedlemmer fra ulike generasjoner. Ofte er dette den viktigste settingen for interaksjon mellom dem, noe det også er for mine informanter (Meyers 2001). Måltider blir slik en viktig arena for å lære seg familieroller. I beskrivelsene fra de ulike festlige anledningene, viser jeg hvordan tre generasjoner deltar på forskjellige måter. Det som kanskje kommer tydeligst frem, er hvordan den eldste generasjonen blir respektert og behandlet av de yngre (Longva 1987; Seeberg 1996). Under *Tét*-feiringen hos familien Phan, fortalte onkelen meg at besteforeldrene ikke skulle hjelpe til å lage mat lenger, siden de nå heller skulle få tilbake alt de har gitt dem tidligere. Prieur skriver at hun har fått lignende beretninger fra sine vietnamesiske informanter, om at de føler at de skylder sine foreldre å hjelpe dem når de er gamle (Prieur 2004, 54-55).

Noe annet jeg merket meg var at barna deltok i stor grad med tilberedning av måltider, og at det virket som de var vant til å gjøre det. Jeg oppfattet dessuten at barn hadde stor respekt for sine foreldre, noe som blant annet kom til uttrykk gjennom at de var ”lydige”, når de ble spurt om å gjøre noe. Longva skriver at det sterkeste maktforholdet i vietnamesiske familier, er nettopp mellom foreldre og deres barn (Longva 1987).

## **Mor og datters forhold gjennom maten<sup>21</sup>**

I boken *A Bite off Mama`s Plate. Mothers` and Daughters` Connections through Food* undersøker Miriam Meyers (2001) forholdet som dannes mellom mor og datter gjennom maten. Hun skriver at dette er et tema som har vært av liten interesse for forskere tidligere, og spesielt diskusjoner av den *positive*<sup>22</sup> rollen mat kan spille i denne sammenheng (Meyers 2001, 3). Grunnen til at det har vært lite forsket på mener hun blant annet skyldes at mange forskere har bevisst eller ubevisst har oversett dette temaet, nettopp fordi det omhandler ”kvinnens arbeid” (ibid, 5). Dette har ofte vært vanskelig for mannlige forskere å få tilgang til å forske på, i tillegg til at det har vært behandlet som lite interessant. Meyers refererer til studier fra Nord-Amerika som viser at selv om mange kvinner har begynt å jobbe, er det fortsatt dem som har hovedansvaret for arbeid i de fleste hushold. Det er også dem som bruker mest tid på matlaging (ibid). Dette ligner på slik jeg opplevde det hos mine informanter, og slik det er også i det norske samfunnet generelt.

Hos alle mine informanter lagde mødrene mye mat, selv om noen av fedrene også bidro. Jeg snakket med en kvinne i tredveårene som bodde sammen med moren, og datteren sin på 10 år. Jeg spurte om hun var opptatt av å lage vietnamesisk mat, noe hun sa hun absolutt var. Hun fortalte:

*”Vi satt og snakket om det forleden dag, og jeg tror absolutt familien har påvirket meg mye i forhold til mat. Jeg begynte selv å lage vietnamesisk mat i ungdomsårene. Siden jeg var liten synes jeg mamma og bestemoren min var veldig strenge, siden jeg måtte inn på kjøkkenet og hjelpe til hele tiden. Med å kutte opp, rense ting og diverse.*

---

<sup>21</sup> Tittelen er inspirert av Miriam Meyers (2001) boktittel *A Bite off Mama`s Plate. Mothers` and Daughters` Connections through Food*.

<sup>22</sup> Mye av denne forskningen har vært i forhold til spiseforstyrrelser, og hvordan mødre overfører et negativt forhold til mat, til sine døtre (Meyers 2001).

*Så jeg har fått det inn. Og siden jeg har blitt opplært og vet hvordan man gjør ting, så har jeg nok mer lyst til å lage vietnamesisk mat”*

En annen kvinne, også i midten av tredveårene, hadde et litt annet syn. Hun bodde sammen med mannen sin, og sa at hun ikke var så flink til å lage vietnamesisk mat. Vi snakket litt om hennes forhold til mat:

*”Jeg liker vietnamesisk mat. Men akkurat nå er jeg litt bortskjemt, for mamma lager alle de rettene jeg vil ha. Og derfor lærer jeg ikke. Jeg kan noe, men jeg har ikke veldig fokus på det fordi jeg vet at hun lager til oss hvis vi spør. Pluss at det er mye råvarer og sånn som man må ha. Og vi har det kanskje ikke, eller det har blitt gammelt. Innerst inne jeg skulle ønske jeg kunne, men i praksis er det litt vanskelig. Når jeg kommer hjem, kan jeg bare gå i kjøleskapet og si: Å, mamma! Også kan jeg få det jeg vil”, hun ler. Moren har åtte barn forteller hun. ”Da hun var i Vietnam, var hun ikke flink til å lage mat, fordi hun hadde stor handel, og drev med business hele tiden”, hun lager en tsj tsj lyd, som for å vise at hun stresser frem og tilbake. ”Når hun kom hit, brukte hun mye mer tid på å lage mat. Hun hadde ikke tid der”.*

Her ser vi at de to kvinnene påvirkes ulikt av at mødrene deres lager mye vietnamesisk mat. Den første kvinnen ble opplært til å delta, og fikk inkorporert kunnskap om matlaging mens hun gjorde det. Den andre kvinnen sa selv at hun ikke var noe flink til å lære å lage mat. Denne forskjellen bunner trolig først og fremst i at hun ikke er like interessert i å lære.

For dem begge blir likevel mødrene en viktig kilde til kunnskap om vietnamesisk matlaging, samtidig som maten blir en del av deres forhold til mødrene. Maten blir på denne måten en link mellom dem, og fungerer slik som en bro mellom kvinner i ulike generasjoner (Meyers 2001).

## **Matens rolle i sosiale nettverk**

Jeg vil argumentere for at utvekslingen av både matvarer i seg selv, i tillegg til kunnskap og informasjon om mat, bidrar til å bygge og opprettholde sosiale bånd mellom norsk-vietnamesere. For å undersøke hvordan dette foregår, kan det være nyttig å bruke begrepet ”sosiale nettverk”. Studier av nettverk har økt i omfang de siste tiårene, i takt med

globaliseringen. Nettverk knytter mennesker sammen over landegrenser og kontinenter. Takket være teknologiske fremskritt innen kommunikasjon og transport blir kontakten innenfor nettverk stadig enklere (Boyd 1989).

Monica Boyd påpeker at nettverk som knytter migranter sammen, ofte blir ”selv-oppretholdende”, blant annet på grunn av forpliktelser som utvikler seg mellom de involverte. Denne beskrivelsen passer godt med hvordan norsk-vietnamesiske nettverk er. De knytter migranter i Norge sammen med familie og venner i opphavslandet, og de utveksler varer, informasjon og kunnskap. På denne måten blir disse nettverkene opprettholdt, takket være dynamikken i slik utveksling, som er preget av resiprositet. Jeg vil argumentere for at utvekslingen av alt som er knyttet til mat, kan forstås som en form for utveksling som ifølge Mauss forutsetter en plikt til gjenyelser (Mauss 1995).

Jeg vil nå se nærmere på hvordan dette kommer til uttrykk i ulike former, hos mine informanter.

### **Utteksling av kunnskap og informasjon**

Både kunnskap og informasjon om mat ble utvekslet mellom mine informanter og deres venner, familie og bekjente. Dette foregikk blant annet gjennom at informantenes familie i Vietnam ga råd om hvordan tradisjonelle retter lages over telefon. Det foregikk også i stor grad mellom generasjoner i Norge, hvor de eldre lærte de yngre å lage mat. Uttvekslingen gjaldt også informasjon om hvor man fikk tilgang til ingredienser, både i forhold til utvalg og priser. Flere fortalte at de ofte tipset familie og venner dersom de kom over gode tilbud eller nye steder de fikk tak i vesentlige ingredienser.

Hvorvidt dette er strategier de fleste innvandrere fra Vietnam følger, kan jeg ikke si sikkert. Det avhenger nok mye både av økonomisk bakgrunn, økonomisk situasjon i dag, i tillegg til andre faktorer. Det som er interessant er at dette uansett påvirker informasjonsflyten mellom mennesker i norsk-vietnamesiske nettverk. Informasjon om tilgang og priser utveksles, og er dermed en av faktorene som er med på å opprettholde nettverkene.

Jeg opplevde også at folk utvekslet informasjon om hvordan man kunne utnytte norsk natur i matlagingen. Da jeg ble servert brenneslesuppe, fortalte Cam at det var onkelen hennes som hadde gitt henne en bok da hun kom til Norge, med oversikt over spiselige planter og vekster i norsk natur. Kunnskap om tilgang til ingredienser ble også formidlet i stor grad, i forhold til

ting som var vanskeligere å få tak i enn andre. Dette viste seg etter hvert å inkludere ulovlig importerte produkter.

### **Utvexling av matvarer**

Flere ganger ble jeg fortalt at folk hadde fått matvarer fra slektninger eller venner. Det var for eksempel ting de hadde dyrket selv, eller lagd i store mengder om gangen. Disse matvarene ble ofte gitt som gave. Selv opplevde jeg flere ganger at mødrene i familien Phan og Chu, som jeg var mest hjemme hos, sendte med meg mat hjem. Det kunne være rester etter middagen, vårruller de hadde lagd tidligere eller kake. Nå kan det jo være at noe av grunnen til dette var at jeg var interessert i nettopp matvanene deres, og at de derfor opplevde meg som spesielt glad i vietnamesisk mat. Jeg tolker det imidlertid også som et uttrykk for resiprositet, der de ønsker å gi noe tilbake, som takk for at jeg har gjort noe for dem. Et eksempel på dette var da jeg tidlig i oppgaven beskrev hvordan Thao forklarte at de var ”så snille med meg, fordi jeg var snill med dem”.

Jeg merket meg etter hvert at flere fortalte at de hadde handlet på Smart Club, og da spesielt mennene. En ettermiddag jeg var hjemme hos familien Phan, fortalte Phuc at han hadde vært på Smart Club og handlet. ”Hvorfor handler du der?” spurte jeg. ”Det er fordi jeg tenker økonomisk. Også har de stor ferskvaredisk”. Siden dette var tanker jeg hadde lagt merke til at var ganske vanlige å høre, prøvde jeg å spørre litt mer om hvorfor mange innvandrere fra Vietnam var så økonomiske. ”Jeg tenker liksom strategisk, prøver å planlegge. Dersom noe er på et godt tilbud, kjøper jeg kanskje mye, som jeg kan gi til familie og venner. Også gjør de kanskje det samme til meg” svarte han.

Det sirkulerer også matvarer i både formelle og uformelle nettverk. De formelle nettverkene omfatter offentlige restauranter og butikker som importerer varer til sine kunder. I tillegg oppdaget jeg at det eksisterer uformelle nettverk, hvor det distribueres forskjellige matvarer. Dette kan være alt fra hjemmelagde varer som selges privat, til varer som er ulovlig importert til landet. Grunnene til at de er ulovlig importert kan være mange, for eksempel at de ikke oppfyller tollvesenets regler om import, som kan gjelde alt fra innholdsstoffer, produksjonsmåte, hygiene, eller smittefare (Mattilsynet 2005). Første gangen jeg oppdaget dette var på feltarbeid hjemme hos en av familiene, hvor jeg ble servert middag. Da jeg spurte hvor den ene typen kjøtt var kjøpt, ble jeg fortalt at den var kjøpt på butikk, men at den egentlig var ulovlig i Norge. Jeg velger å ikke å gi en detaljert beskrivelse av det omtalte

”kjøttproduktet”. Grunnen til det er at siden jeg fikk informasjon om ulovlige forhold, vil jeg ikke bidra til noen avsløringer som ikke er kjent allerede i det offentlige samfunnet.

Ulovlig importerte matvarer, var imidlertid noe jeg kom borti flere ganger. En slik hendelse var da jeg hadde en samtale med ei ung kvinne, som er oppvokst i Norge. Vi snakket om hennes matvaner og løst og fast om vietnamesisk matkultur i Norge. Hun fortalte at det er et temmelig stort utvalg av ulovlig importerte matvarer, som de fleste norsk-vietnamesere kjenner til. Grunnen til at hun valgte å fortelle meg dette, var at jeg spurte henne om hun visste hvor man fikk tak i den typen kjøttprodukt jeg hadde blitt servert. Hun skjønnte da at jeg allerede visste om eksistensen av varer som var ulovlig importert, og fortalte meg derfor mer. Jeg fikk blant annet vite at den vietnamesiske delikatessen fermenterte andeegg og diverse kjøttprodukter blir importert til landet, og distribuert i uformelle nettverk. Nøyaktig hvordan dette foregår ville hun ikke gå så mye innpå, av frykt for å avsløre noe som ikke allerede er kjent i samfunnet, og som derfor kunne få konsekvenser.

Ettersom jeg har fokus på det sosiale rundt mat, valgte jeg å bruke denne informasjonen kun til å undersøke hvorvidt dette var en type kunnskap som var delt av flere av mine informanter. Noe det viste seg at det var. Dette er med på å underbygge tanken om at mat knytter folk sammen, ved at kunnskap om tilgang til ingredienser formidles til familie, venner og bekjente.

Ifølge Mauss, vil gaver man gir til andre, alltid forutsette at man ønsker noe tilbake. Han mener at ”plikten til å gi” og ”plikten til gjenytelser” som forskere har pekt på som sterkt tilstede i mange primitive samfunn, også preger vårt. Han hevder dermed at alle samfunn derfor er gjennomsyret av markedsprinsipper. Han skriver: ”Ettersom vi kan konstatere at en tilsvarende moral og en tilsvarende økonomisk tankegang ligger som en underliggende faktor i vårt moderne samfunn, er det rimelig å anta at vi her har funnet et av de menneskelige fundament som vårt samfunn er bygget på” (Mauss 1995, 13).

Denne forståelsen av utvekslingens form og iboende mekanismer, er nyttig som en forklaring på hvordan sosiale nettverk mellom norsk-vietnamesere opprettholdes. Som jeg viste i avsnittene over, fortalte informanter at de hjalp hverandre med å skaffe matvarer billigst mulig. Ved å gi matvarer de har kjøpt på salg til familie og venner, forventer de å få tilbake en annen gang. Den samme forventningen om gjenytelser gjelder utvekslingen av informasjon og kunnskap.

Jeg vil nå gi et bilde på hvordan slike nettverk kan se ut, ved å bruke familien Phan som eksempel.

### **Case: Familien Phans nettverk**

På neste side har jeg laget en illustrasjon hvor jeg har forsøkt å få med de viktigste komponentene av familien Phans nettverk, med et utgangspunkt i mat.

Familien Phan bor i Oslo i et hus med hage. Om sommeren dyrker de egne urter og grønnsaker som de bruker i egen matlaging. Det hender også at de gir noe til venner og familie, eller at de på motsatt måte får av dem. Cam er dessuten flink til å se muligheter, og bruker også ville planter og vekster, som er tilgjengelig i nærmiljøet. Phuc pleier av og til å dra til sjøen for å fiske, og de spiser gjerne fisken til middag.

En gang i blant drar familien med bilen til Smart Club, hvor de kjøper mye på tilbud. De handler også på en vietnamesisk butikk i sentrum og ulike asiatiske butikker som ligger nærmere. Dette gjør de når de trenger ingredienser som dagligvarebutikker ellers ikke har. De handler også ofte frukt og grønnsaker på andre utenlandske butikker, fordi de gjerne har lavere priser på det der. I hverdagen ellers, handler de resten på den lokale dagligvarebutikken. Det er ofte Cam som går og handler her.

De har mye sosial kontakt med familie og venner fra Vietnam. Foreldrene har ikke mye kontakt med etnisk norske på uformell basis, annet enn kollegaer og lignende. Barna har derimot venner som har både norsk og utenlandsk bakgrunn.

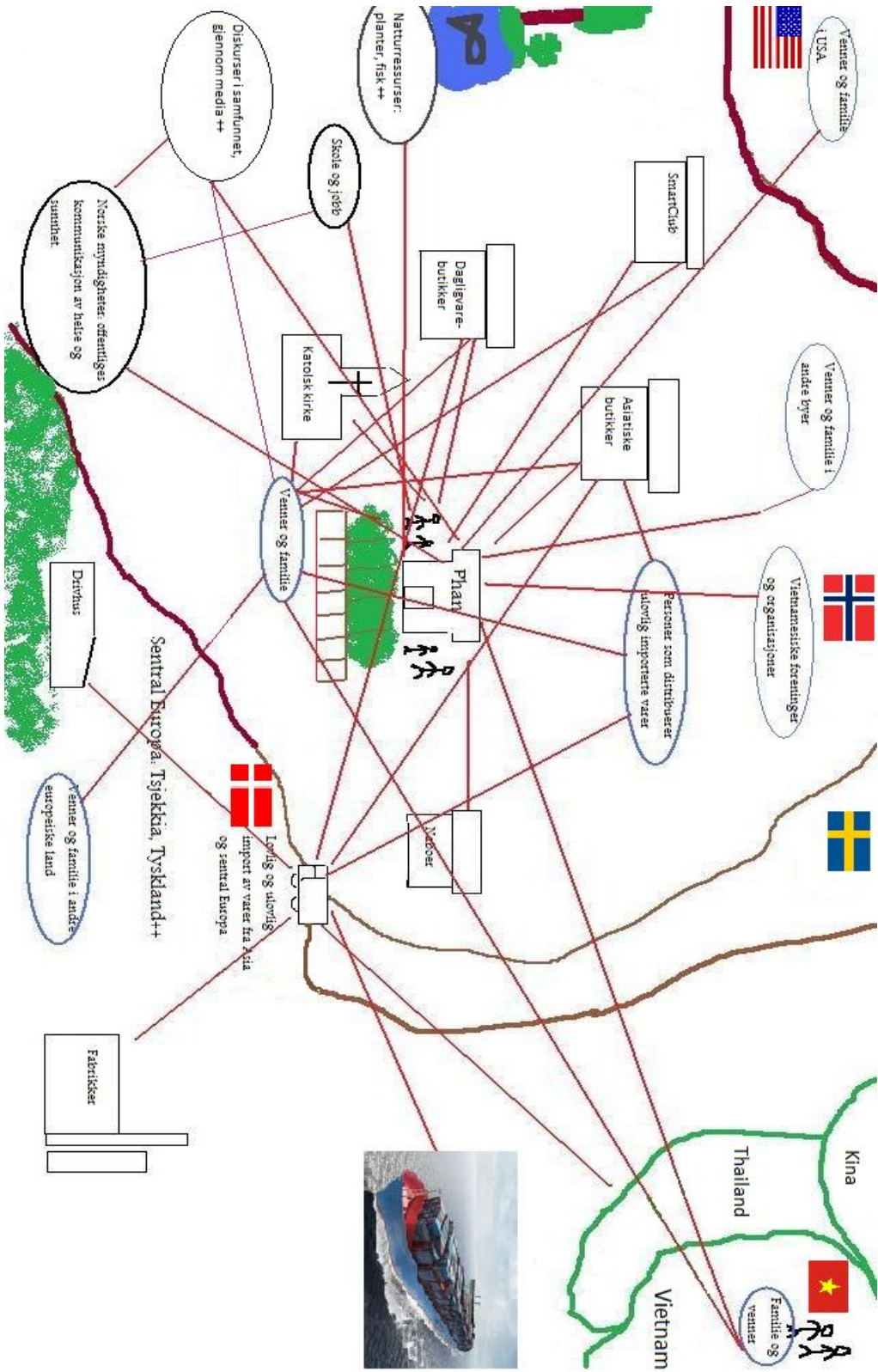
På søndager går de i den katolske kirken, på vietnamesisk messe. Her treffer de venner og familie. Barna går også på katekese<sup>23</sup>, mens foreldrene ofte blir på kirkekaffe etter messen.

Et par ganger i året deltar de på arrangementer som blir arrangert av en vietnamesisk forening. Da feirer de *Tết* eller andre anledninger sammen. Her blir det vanligvis servert mat.

---

<sup>23</sup> Katolsk trosopplæring.

Familien Phans nettverk med utgangspunkt i mat.





Dette er en kort beskrivelse av nettverket til familien Phan, med fokus på mat og det sosiale liv. I dette nettverket, kan vi tenke oss at det flyter informasjon mellom de forskjellige delene. Dette kan foregå ved at Cam snakker med søsteren sin i Vietnam, om hvordan hun skal lage en spesiell type tradisjonell *phở*. Det kan også foregå ved at Phuc under en samtale med en gammel kamerat under kirkekaffen, blir fortalt at det er en mann som selger fermenterte andeegg billig, og at han kan gi ham nummeret. Selv om dette bare er en tenkt samtale, er det stor sannsynlighet for at noen i Phans nettverk formidler informasjon om ulovlig importerte varer.

## Konklusjon

Dette kapittelet har belyst hvordan sosial organisering kommer til uttrykk gjennom mine informanternes matvaner. Først viste jeg hvordan jeg forstår kjønnsroller gjennom informanternes deltagelse i matlaging til hverdags og til fest. Jeg argumenterte for at menn og kvinners forhold til matlaging har endret seg som følge av livsstilsendringer og i møtet med norske idealer om likestilling. Selv om mange menn bidrar til arbeid i husholdet, er det fortsatt kvinner som har hovedansvaret for matlaging, mens menn ofte tar ansvaret for å handle inn maten. Dette plasserer dem i to ulike maktposisjoner, kvinner innad i husholdet, og menn i forhold til økonomisk mestring utad.

Deretter viste jeg hvordan familiens betydning i Vietnam kommer til uttrykk gjennom *nha*, og hvorvidt dette var noe jeg gjenkjente hos informanter. Videre skrev jeg om betydningen mat har for sosial interaksjon mellom familiemedlemmer, og argumenterte for at dette er en viktig arena for opplæring i familieroller. For å belyse hvordan en kan forstå maktforhold mellom ulike familiemedlemmer, benyttet jeg forholdet mellom foreldre og barn som et eksempel

Jeg diskuterte så forholdet som oppstår mellom mødre og døtre gjennom maten. Et viktig poeng her var at maten fungerer som en bro mellom generasjonene, og bidrar til kontinuitet.

Til slutt i kapittelet belyste jeg hvordan mat fungerer som bindeledd i sosiale nettverk. Jeg har da argumentert for at det eksisterer sosiale nettverk knyttet til tilgangen til ingredienser og vietnamesiske matvarer. Disse kan være formelle, da de tar utgangspunkt i offisielle importører og distribueres i butikker og restauranter som er tilgjengelige for alle. De kan imidlertid også være uformelle, i form av kunnskap om tilgang til matvarer som distribueres

privat. Begge disse formene for nettverk strekker seg over store geografiske avstander. De er ikke bare lokale, og regionale, men også nasjonale og transnasjonale.

Jeg har også vist hvordan disse nettverkene knytter norsk-vietnamesere sammen, og opprettholdes takket være resiprositetsmekanismer.

Eksistensen av slike nettverk er med å underbygge hypotesen om at vietnamesisk mat er viktig for norsk-vietnamesere.

## 6. Maten i møtet mellom det norske og det vietnamesiske

I dette kapittelet vil jeg undersøke hva som skjer med vietnamesisk matkultur i møtet med det norske samfunnet. Først vil jeg gjøre rede for hvordan man kan forstå feltet hvor det norske og det vietnamesiske møtes, før jeg vil gi noen eksempler på hvordan vietnamesisk kultur kommer til uttrykk i møtet med det norske. Til slutt vil jeg belyse vietnamesisk mat som en grensemarkør, og avslutte med en diskusjon av hvordan dette henger sammen med konstituering av vietnamesisk identitet.

### Grenseflater mellom kulturer

Thomas Hylland Eriksen vektlegger betydningen av ulike kontekster for menneskers identitet (Eriksen 2004). I boken *Røtter og føtter* (2004) bruker han begrepet ”grenseflater”, om det teoretiske feltet på grensen mellom to kulturer, hvor identitet forhandles. Han skriver at ”Identifikasjon er kontekstavhengig. Den skapes ikke fullt og helt verken innenfra eller utenfra, men i grenseflatene mellom person og omgivelser” (ibid, 162). Han skriver videre om identitet i en verden som på grunn av globaliseringen på mange måter blir stadig mindre. Økende kontakt mellom ulike kulturer og flytting av store grupper mennesker over store avstander, forandrer hvordan mennesker ser seg selv. Vi kan spørre oss hvorvidt økt kontakt fører til at vi blir stadig likere, eller til at forskjellene blir mer synlige og dermed større? Resultatet ser uansett ut til å bli at behovet blir større for å vise hvem man er og hvilken gruppe man tilhører. Det kan på mange måter betraktes som lettere å uttrykke en minoritetsidentitet enn en majoritetsidentitet, ettersom den ofte er tydeligere (ibid, 81). Spørsmålet blir da i hvilken grad barna av innvandrere fra Vietnam ser på seg selv som minoritet, eller som en del av majoritetssamfunnet, og hvorvidt dette har følger for deres videreføring av vietnamesisk tradisjon. Deres forhandling av identitet vil uansett se annerledes ut i møtet med vietnamesere i hjemlandet, enn med nordmenn. Ved å se på hva som foregår i disse grenseflatene mellom to kulturer, kan man lettere se hvordan kontinuitet og endring i matvaner kommer til uttrykk. Mat er også noe som kommer til uttrykk når to forskjellige kulturer møtes. Alle mennesker har vaner og praksiser rundt mat, og mange av disse deles av andre som er vokst opp i samme kultur.

## Kaffe og te

En ting som er interessant i møtet mellom ”det vietnamesiske” og ”det norske”, er bruken av kaffe og te. Kaffe spiller en helt spesiell rolle i sosiale situasjoner i Norge. Døving hevder at ”kaffedrikking kan ses på som en konvensjonalisert og regulert form for resiprositet, på samme måte som servering av svake stimulanser (te, betelnøtter, kava) mange andre steder i verden (Døving 2002, 32). Med det mener han at vi ved å ”ta en kaffe” med noen, etablerer et sosialt forhold. Dersom vi inviterer noen på kaffe, viser vi samtidig et ønske om å etablere et slikt forhold, om det skulle være privat, profesjonelt eller av andre årsaker.

Etter at jeg hadde spist hos mine informanter, fikk jeg ofte tilbud om grønn te. En ettermiddag jeg var hos Hoa og Anh, snakket vi litt om te, etter at vi hadde spist middag.

*Anh spør om jeg vil ha te og jeg sier ja takk. Hoa viser meg hvordan teen ser ut, og forteller at det er grønn te som de har kjøpt i Vietnam forrige gang de var der, i 2010. Han viser meg at det er hele teblader som er krøllet sammen, og som løser seg opp når de ligger en stund i varmt vann. Vi snakker litt om te. Anh sier at hun ikke har mye peiling på det, og at hun drikker mest sånn vanlig Lipton- te i poser, noe hun syntes er like bra. ”Forskjellen på god og dårlig te har med hvilken høsting den er fra. Det er det samme som med jordbær”, forteller Hoa. Jeg svarer: ”så te er ikke te? Akkurat som jordbær ikke er jordbær?” Han liker tydeligvis dette, for han smiler og nikker, før han gjentar det jeg sa.*

Her ser vi at Hoa tydelig har en kunnskap om te, som han ønsker å lære andre om. Det at de har kjøpt te i Vietnam, viser også at te, og spesielt vietnamesisk te er viktig i livet hans. Anh er ikke like opptatt av hva slags te det er, men hun drikker det også mye.

De gangene jeg var hjemme hos norsk-vietnamesere, ble jeg aldri servert kaffe som jeg er vant til, det vil si: svart kaffe fra presskanne eller trakter. Det jeg ble servert var som oftest te. Seeberg beskriver noe lignende i sin avhandling. Hun skriver at vietnamesiske måltider ofte avsluttes med at det blir servert grønn te (Seeberg 1996, 73).

Dersom jeg ble tilbudt kaffe var det enten pulverkaffe, eller kaffe som ble lagd med vietnamesisk ”presskanne”, såkalt *phin-filter*. Dette viser at de ikke har adoptert den norske kaffedrikkingen, men trolig har bevart kaffe- og te vaner de har fra Vietnam. Det er imidlertid viktig å påpeke at samtlige av informantene jeg var hjemme hos, var over 30 år, og at det

derfor er mange av dem som har tilbrakt en betydelig del av livet i Vietnam. Men noen av dem var oppvokst i Norge, og serverte meg allikevel ikke norsk kaffe da jeg var på et kort besøk for en samtale. Dette viser at disse tankene har overlevd, og ikke har blitt erstattet av norske sosialiseringmekanismer.

Det å drikke te etter måltider, henger også sammen med tanker om sunnhet fra Vietnam.

### **Tanker om sunnhet**

Det vietnamesiske kjøkken er for mange kjent for å være blant verdens sunneste. Grunnen til dette er trolig det store innslaget av frukt, grønnsaker og friske urter, i kombinasjon med lite kjøtt. Mange vietnamesiske innvandrere opplevde helserelaterte problemer med overgangen fra et vietnamesisk til et norsk kosthold. Melkeprodukter, poteter, store mengder kjøtt og mindre grønnsaker, var spesielt vanskelig for voksne å fordøye (Seeberg 1996, 76). På motsatt måte, har ikke nordmenn hatt samme reaksjon på vietnamesisk mat. Seeberg skriver at dette har vært med å bekrefte tanker hos norsk-vietnamesere om at vietnamesisk mat er mer universelt bra for mennesker (ibid, 77). Men hva slags tanker har norsk-vietnamesere selv om sunnhet utover dette?

Flere informanter fortalte at de drakk mye grønn te, og at det ”renser” kroppen. Hoa fortalte at de ofte drikker grønn te etter maten for liksom å ”dempe” magen. ”Hva mener du med å dempe magen?” spurte jeg, som ikke hadde hørt det uttrykket før. ”Det hjelper mot at magen er mett liksom”, svarte han da, uten å utdype det noe mer.

Jeg opplevde flere ganger at folk beskrev visse matvarer som sunne eller som å inneha helsebringende effekter. Tidligere i oppgaven nevnte jeg så vidt at Anh fortalte at moren hennes kun lagde *phở* når hun var syk. Jeg spurte henne hvorfor hun lagde det da. ”Fordi det er ingefær i, som hjelper mot forkjølelse. Den er også rik på proteiner” svarte hun.

Cam brukte løvetann og brennesler i maten, og oppga selv at grunnen til at hun gjorde det var fordi det var sunt. Hun var tydelig mer opptatt av dette enn de andre familiemedlemmene, som ikke spiste stort av disse tingene. Samtidig trener hun og er opptatt av å få en slankere kropp. Dette kan kanskje skyldes at hun som kvinne, er påvirket av norske kroppsidealer eller tanker om sunnhet og helse. Hun hadde også smaksforsterkeren Glutamate ajinimoto, som hun brukte da jeg var der. Det at hun sa at hun heller pleide å bruke toro kyllingkraft, men

kun brukte smaksforsterkeren fordi hun ikke hadde noe annet, kan tyde på at hun har en oppfatning om at det ikke er bra å spise.

I en samtale med søstrene Linh og Lang, fikk jeg inntrykk av at Linh var mer opptatt av både sunnhet og av å lære barna sine om tradisjonell vietnamesisk mat, enn søsteren. Selv om de trolig er oppdratt likt og det skiller få år mellom dem, har de altså ganske forskjellige holdninger knyttet til mat. Linh som jobber i helsevesenet, sa selv at dette var mye av grunnen til at hun var opptatt av sunnhet.

Ei jente på 27 år som jeg snakket med under konfirmasjonen i Trondheim fortalte at hun egentlig ikke lagde så mye vietnamesisk mat. ”Jeg vil egentlig lære å lage mer vietnamesisk, for jeg føler meg mye bedre når jeg spiser det. Det er jo bedre for fordøyelsen, siden det inneholder masse grønnsaker. Problemet er vel også at jeg synes det er vanskelig å få tak i ingredienser”, fortalte hun. Hun bodde i en mindre by på Østlandet, og at hun synes det var mye vanskeligere å få tak i det hun trengte der, enn det var for foreldrene som bor i Oslo.

Dinh, en mann på 30 år som jeg også har omtalt tidligere i oppgaven hadde disse tankene:

*”Jeg er ikke spesielt opptatt av sunnhet og kosthold, så det er ikke en viktig grunn for meg til å bevare det vietnamesiske kostholdet. Asiatisk mat i seg selv, spesielt råvarene, er veldig sunt med alle grønnsakene. Men hvordan dette tilberedes er nok mindre sunt enn det mange tror. Vi snakker om store doser med olje og fett, og mye ris, som heller ikke er av det sunneste laget. Men asiater er vel ikke kjent for å være så store av seg, så det kan selvfølgelig ha noe med maten å gjøre. Derimot ønsker jeg å bevare tradisjonelle mattradisjoner av andre årsaker. Jeg ønsker å lære sønnen min, eller i det minste, gi han et innblikk i hvor han selv er fra, også i matveien. Og ikke minst synes jeg maten i seg selv smaker godt.”*

Dinh er oppvokst i Norge, men er tydelig av den oppfatning at vietnamesisk mat er sunt.

I avsnittene over ser vi noen eksempler på tanker noen norsk-vietnamesere gjør seg om sunnhet. De viser at det eksisterer tanker om at vietnamesisk mat er sunt, noe som ofte kobles til et høyt innhold av frukt og grønnsaker. Disse tankene går igjen både hos eldre og hos yngre informanter. De viktigste grunnene til dette er trolig for det første at tanker om sunnhet er bevart som en del av kunnskap om vietnamesisk matkultur. For det andre vil jeg påstå at

vietnamesisk kosthold på mange måter samsvarer med norske sunnhetsidealer, som fokuserer på å øke befolkningens konsum av nettopp disse matvarene (Helsedirektoratet 2011).

### **Forskjeller mellom generasjonene**

”Barna vil bare ha ”norsk” mat, som pizza, pasta og pølser” var et utsagn jeg hørte flere ganger, i ulike varianter. Som jeg var inne på tidligere i oppgaven, var det mange foreldre som fortalte at barna deres ikke ville ha tradisjonell vietnamesisk mat, men heller pizza eller pølser. Nå er ikke dette spesielt for norsk-vietnamesere, men heller et fenomen som er utbredt over hele det norske samfunnet. Det som er interessant i denne sammenheng er imidlertid måten informanter omtaler ”norsk” mat på. Det refereres ofte til de tre p`ene; pizza, pasta og pølser, noe som ikke er tradisjonell norsk mat, men som nærmest har blitt ”norsk” med tiden.

I de tre familiene jeg besøkte lagde begge foreldrene mye ”vietnamesisk mat”, mens barna, som var i ulike aldersgrupper, ofte ville ha ”vestlig mat”. Tidligere beskrev jeg en hverdag hos familien Phan, hvor eldstedatteren lagde egen middag, såkalt ”makaronigrateng” til seg selv og lillebroren. Dette forekom i enda større grad hos familien Thi, som de tre gangene jeg var hjemme hos dem, lagde både vestlig og vietnamesisk mat. Mai uttrykte en gang at hun syntes barn og unge i dag ikke setter like stor pris på den vietnamesiske maten. ”De vil bare ha pizza og pølser” sa hun i en frustrert tone. En kveld jeg var hos dem fikk jeg inntrykk av hvordan dette foregikk i praksis. Etter at Mai og jeg hadde spist vietnamesisk mat sammen tidligere, stekte hun en ferdigpizza til barna. Det var eldstesønnen som hadde valgt den i butikken, på vei hjem fra svømming.

Dette viser at barna til Mai og Giang både fikk servert annen mat og ønsket annen mat enn det de voksne i huset spiste. Dette er også noe jeg tenker er ganske likt hva som foregår i mange andre hjem i Norge. De siste årene har forskere stadig gått ut og advart mot å la barna få bestemme selv hva de skal spise, noe de mener foregår i altfor stor grad. De har pekt på betydningen dette har for kvaliteten på kostholdet til barna, ettersom det i stor grad ble pizza, pølser, pasta og annen enkel, men relativt næringsfattig mat. Spesielt går dette utover grønnsakskonsumet mener de (Barnehage.no 2010).

Da jeg var i konfirmasjon i Trondheim, ble dette tema da jeg snakket med noen av kvinnene der. Jeg fortalte om masteroppgaven min, og vi kom inn på en samtale om vietnamesisk mat. ”Barna mine vil kun ha norsk mat, så jeg lager vietnamesisk mat til meg og mannen min, og

norsk mat til dem” fortalte en dame i tredveårene. To andre nikket som om de var enige, men Linh brøt inn:

*”Jeg er så heldig at barna mine er veldig spesielle på den måten. De har alltid spist alt av vietnamesisk mat. Før var datteren min veldig småspist, men hun har blitt mye mer engasjert i den maten i det siste. Det er spesielt etter at hun flyttet til London. Når hun kommer hjem nå, spiser hun masse!”*

Dette er trolig et tegn på at datteren hennes har blitt mer bevisst sine kulturelle røtter, etter hvert som hun har blitt eldre. Hun har kanskje også blitt mer bevisst på å sette pris på morens mat, i mangelen på den, noe som er vanlig hos mange unge som flytter hjemmefra.

Dette viser at det er forskjellige matpreferanser hos barn og voksne. I følge Nguyen er det samme tilfellet hos vietnamesiske innvandrere på Hawaii. Hun peker på det samme som er tilfelle hos flere av mine informanter, at eldre fortsatt foretrekker vietnamesisk mat, men at barna til deres store frustrasjon, vil ha mer ”vestlig” mat (Nguyen 2003, 473). Dette forklarer hun med at livet deres i større grad påvirkes av vaner og praksiser på Hawaii.

For å finne ut mer om hva slags forhold unge hadde til vietnamesisk matkultur, spurte jeg noen ganger under samtaler, om det var noe de synes var ekkelt. Svarene varierte, men ingen av dem sa at de synes noe var spesielt motbydende. Eneste svaret i denne retningen, var fra ei jente på 27 år, som sa ”det er ingen rett jeg ikke liker. Jeg er åpen for å prøve ting fra alle kulturer. Selvfølgelig er det ekkelt med hund, kakerlakk og lignende da”. Dette er en ting som mange nordmenn kunne uttrykt, siden det er ting som er svært fremmed for oss å spise.

Under en samtale med ei kvinne på 34 år, kom vi inn på temaet ”fermenterte andeegg”. Dette er en delikatess i Vietnam, men noe mange i Vesten reagerer på som ekkelt, siden det er andefoster inni.

*”Jeg synes det er godt, og da jeg vokste opp i Vietnam, var alle vant til det. Vi tenkte ikke over at vi spiste hele kroppen eller sånn. Men når vi kom hit så begynte folk med uæ uæ, og da tenker vi litt mer over det. Min mann har smakt det noen ganger, han synes det er greit faktisk”*

Her ser vi at hun er vant til dette, og at hun også har introdusert det til sin mann, som er etnisk norsk.



Levestandard har også påvirkning på matvaner, og kan bidra til forskjeller mellom yngre og eldre generasjoner. Som jeg forklarte tidligere, kjenner jeg ikke til detaljer om hvordan vietnamesiske innvandreres økonomiske situasjon var i Vietnam. Jeg har også fortalt at mange vietnamesiske innvandrere er svært økonomisk bevisste. Dette kom også til uttrykk gjennom at foreldre ofte uttrykte at de syntes at barna deres sløste. Hoa fortalte at han var oppgitt over sønnen som kjøpte mye ferdigmat, og at han ikke tenkte økonomisk. Han sa at han prøvde så godt han kunne å lære ham hvordan han kunne spare penger, ved å lage mat selv og planlegge i forveien.

Ellers var det overraskende få av mine informanter som sa at de spiste noe særlig ”ferdigmat”. De som fortalte at de gjorde det innimellom var oppvokst i Norge. Det er derfor grunn til å tro at dette kan være vaner som er forskjellige mellom flere innvandrere og deres barn som er oppvokst i Norge. I denne forbindelse argumenterer Nguyen for at graden av ”acculturation” er større, jo yngre immigrantene er (ibid, 473). Dette samsvarer med mine funn, som altså viser at informantene mine som kom til Norge i ung alder, i større grad har tatt til seg norske vaner og praksiser enn de eldre.

My Lien T. Nguyen (2003) har gjort noen overraskende funn, som peker i en annen retning. Hun sammenlignet kunnskapen og bruken av spiselige planter hos mennesker som bor i by i Vietnam, og vietnamesiske innvandrere på Hawaii. Hovedfunnene hennes er at kunnskapen øker med alderen, begge steder. Noe som overrasket henne var at det viste seg at informantene hennes på Hawaii hadde mer kunnskap om hva plantene kunne brukes til enn informantene i Vietnam. Hun mener at dette blant annet skyldes at de har videreført tradisjonelle bruksmåter fra Vietnam, samtidig som de har ervervet seg nye på Hawaii. Et viktig aspekt ved dette er økning i levestandard, som har bidratt til at de har flere tilgjengelige ressurser (Nguyen 2003, 477). Dette kan også være tilfelle hos mine informanter. Jeg fortalte hvordan Cam hadde tatt i bruk en bok med oversikt over norske planter som kan brukes i matlagingen. Selv om jeg ikke har data på dette, er det imidlertid sannsynlig at hun eller andre innvandrere fra Vietnam, også kan ha fått noen nye ideer om hvordan planter de brukte i Vietnam, kan brukes på andre måter.

## Kulinarisk hybriditet

Møtet mellom det norske og det vietnamesiske kjøkken, bidrar også til kulinarisk hybriditet, både mellom dem og mellom andre matkulturer som med tiden blir en del av utvalget i det norske majoritetssamfunnet. Mintz skriver om Asias bidrag til "World Cuisine" (Mintz 2007). Han beskriver hvordan elementer fra verdens ulike matkulturer, i takt med økende grad av globalisering, blir adoptert av andre. Han peker også på at det skjer hybridiseringsprosesser:

*That there is a continuous, creative process by which the new or unusual is embedded effectively in the everyday, usually by the replacement or intensification of a customary or familiar item with a new and different one, seems absolutely true (ibid, 208).*

Et eksempel på kulinarisk hybriditet er hvordan familien Phan feirer jul. Jeg fikk dessverre ikke vært med på julefeiringen hos dem eller andre, ettersom feltarbeidet mitt ikke kom ordentlig i gang før i januar. Familien Phan viste meg imidlertid hjemmevideo av hvordan de feiret julaften. Denne videoen var veldig interessant for meg å se, ettersom den ga meg et godt bilde av deres julefeiring, blant annet med nærbilder av maten de serverte.

På julaften var de samlet hjemme hos tanten og onkelen, med besteforeldrene og en nevø som var på besøk fra Vietnam. De hadde lagd mye mat for anledningen, og det var virkelig en god blanding av ulike retter. Det var "typisk norsk" julemat som: Pinnekjøtt og ribbe, kalkun, sosisser, brun saus, surkål, samt grønnsaker som brokkoli og gulrot.

Det var imidlertid også vårruller, og mer atypiske grønnsaker som mais, agurk og tomat, i tillegg til andre matretter jeg ikke kjente igjen som "norske". Denne miksen av norske og vietnamesiske matretter viser for det første at vietnamesisk mat er viktig for dem å spise på julaften. Det viser samtidig at de har tatt tilegnet seg kunnskap om hva som er tradisjonell norsk mat denne dagen. Trolig har barna mye å si for dette, ettersom de hører hva andre barn på skolen spiser i julen

Et annet eksempel på dette opplevde jeg under en samtale med Cam. Jeg spurte om det var noe mat hun savnet fra Vietnam? Hun tenkte seg godt om, før hun til slutt sa: "Nei, ikke noe jeg kommer på. Men jeg husker at jeg savnet brunost veldig da vi var på ferie i USA". Dette viser at Cam setter sammen ulike ideer om mat, av både norsk og vietnamesisk opphav.

## **Nøkkelementer som grensemarkør**

I følge Barth er det i møtet mellom to grupper at forskjellene får en betydning. Forskjellene blir da markører for deres identitet (Barth 1994). Bateson (1972) skriver om ”forskjellen som gjør en forskjell”. Han argumenterer for at i alle forskjeller vi ser mellom ting, velger vi oss ut noen som blir meningsbærende (Bateson 1972). Etersom ”klebrig” ris er forskjellig fra andre typer ris, kan for eksempel denne forskjellen få stor betydning i vietnameseres møte med andre asiatiske kulturer. I møtet med norsk kultur vil jeg imidlertid argumentere for at fiskesaus blir den viktigste grensemarkøren, ettersom den er noe mange nordmenn reagerer på som fremmed i forhold til lukt og smak.

### **Lukten av fiskesaus**

Etersom fiskesaus er en sentral ingrediens i vietnamesisk matkultur, kan jeg ikke annet enn å anta at lukten dens, der blir ”tatt for gitt”. Her har den imidlertid skapt sterke reaksjoner, noe som trolig har ført til visse praktiske tilrettelegginger. Flere av mine informanter har fortalt om dette. Mai fortalte meg at da hun var ung og akkurat var kommet til Norge, bodde hun i blokk. Hun lagde mat med fiskesaus, og fikk stadig flere klager fra naboene. Etter hvert turte hun ikke åpne vinduene i det hele tatt. Men det hun ikke skjønnte var at lukten spredde seg via ventilasjonssystemet. Til slutt kom en nabodame og banket på hos henne og sa: ”Dette her går bare ikke, jeg kan ikke utstå denne lukten!”. Mai fortalte videre at hun trodde dette gjorde at mange vietnamesere ikke vil bo i blokk.

Det er derfor grunn til å tro at mange vietnamesere har hatt utfordringer med å bruke fiskesaus i Norge. I kapittelet ”Immigrant Lives and the Politics of Olfaction in the Global City” i boken *The Smell Culture Reader* fra 2006 argumenterer Manalansan for mye av det samme som Sutton. Han har gjort feltarbeid blant asiatisk-amerikanere, blant annet fra Vietnam. Han mener at lukt er et sentralt element i møtet mellom mennesker. Grunnen til det mener han er at kjente lukter kan skape følelse av tilhørighet, mens ukjente lukter følelse av fremmedgjøring (Manalansan 2006, 44). Han skriver også at lukten av mat vekker sterke minner hos hans informanter, om sin barndoms mat i landet de ble født i. Han mener derfor at lukt blir en viktig faktor i sosial reproduksjon og kulturell kontinuitet (ibid, 45).

Det er tydelig at vietnamesiske innvandrere har blitt mer bevisst på lukten av fiskesaus. Som tidligere nevnt, fikk jeg høre om en mann som i en periode angivelig lagde fiskesaus selv i

Norge. Jeg har ikke funnet ut hvem denne mannen er, og vet ikke mer om hvorvidt dette faktisk er tilfelle. Det som imidlertid er mest interessant for meg med denne opplysningen var hvordan mine informanter reagerte da jeg snakket om å lage det i Norge. Reaksjonen jeg fikk da jeg fortalt en dame jeg intervjuet, om denne mannen, var at hun begynte å le, og sa: ”Fy søren”. Da jeg spurte om hun noen gang hadde hørt om noen som lagde fiskesaus selv i Norge, lo hun og sa: ”Nei, man må jo ta litt hensyn til omgivelsene da”. Dette kan tyde på at hun mener det er en såpass sterk lukt fra denne prosessen, at man vanskelig ville få det til med tanke på å kunne inneha et godt forhold til sine naboer. Det er selvsagt også forskjell på om informantene er vokst opp med fiskesaus som er laget fra bunnen av eller ikke, ettersom dette er noe som lages på landet, og ikke i en blokk i en by.

En mann jeg intervjuet fortalte også om problemer med matlukt. ”Det kan være vanskelig å følge et vietnamesisk kosthold i Norge, på grunn av matlukt. Spesielt dersom man bor i blokk. Mange naboer klager på sterke aromatiske lukter” sa han. Dette viser at noen av mine informanter opplever det som problematisk å lage tradisjonell vietnamesisk mat som lukter mye, med tanke på naboer som ikke er fra Vietnam. Hva kan grunnen til dette være?

Hovedgrunnen er selvsagt at de ikke ønsker å være til sjenanse for naboer. Jeg mener imidlertid at det også kan tolkes som at det er uttrykk for en frykt for å ikke bli akseptert av majoritetssamfunnet. Sutton skriver at lukt kan være en kraftig markør for minoritetsgrupper, ettersom den ikke forholder seg til grenser, eller holder seg der den ”skal” (Sutton 2010). Lukten av fiskesaus kan trolig ses på som en markør for norsk-vietnameseres identitet.

## **Matens rolle i identitetsproduksjon**

”Tell me what you eat and I will tell you who you are”

Sitatet over stammer opprinnelig fra Jean Anthelme Brillat-Savarin, og hans kjente verk *The Physiology of Taste* fra 1825. Det har imidlertid blitt et kjent uttrykk som også brukes i dagligtalen (Lovengood 1998, 10). Men hva mener vi egentlig når vi sier dette?

De fleste har nok en oppfatning om at maten man spiser henger nøye sammen med den man er som person, både i forhold til religiøs tro, inntekt, livsstil og etnisk eller kulturell tilhørighet. Norsk-vietnamesere har tilknytning til både Norge og til Vietnam. De har også

familie, venner og nettverk i andre deler av verden. Hvilken del av deres identitet som er fremtredende vil være veldig individuelt og avhenge av mange ulike faktorer. Noen av disse faktorene er om de er født i Norge, oppvokst her, hvor lenge de har bodd her, hvilken alder de var i da de kom hit, arbeidssituasjon, familiesituasjon og sosialt nettverk. Det er med andre ord mange faktorer som kan påvirke i den ene eller andre retningen. Det er allikevel grunn til å tro og hevde, at noe fungerer som samlende og en felles markør for deres tilknytning til vietnamesisk kultur.

Sutton skriver at dersom det er slik at ”vi er hva vi spiser”, burde det jo også være slik at ”vi er hva vi spiste” (Sutton 2001, 7). Som jeg viste i kapitlet om kunnskaper og minner om mat fra Vietnam, har minner stor betydning for videreføring og bevaring av vietnamesisk mat. Dette viser at mat har en betydning for kollektivt minne hos norsk-vietnamesere.

Dersom vi ser på selve forståelsen av identitet, er det sosiale aspektet avgjørende. Sosiologen Richard Jenkins skriver i *Social Identity* (2004): ”Identifisering kan defineres som måten individer og kollektiver kjennetegnes av deres sosiale relasjoner med andre individer og kollektiver” (Jenkins 2004, 5). Identifisering blir derfor menneskers måte å kategorisere hverandre på, og vite hvem som er hvem. I denne kategoriseringen, blir grensemarkører viktige, som kjennetegn på ulike grupper mennesker, som man enten føler seg lik eller annerledes.

Det er først i møtet med det multikulturelle norske samfunnet, at vietnamesisk mat oppleves som en ”etnisk matkultur” (Kaplan, Hoover, and Moore 1998, 122). Mine funn tyder på at det er visse kjennetegn ved vietnamesisk matkultur, som kommuniseres i møtet med det norske majoritetssamfunnet. Måten disse elementene bevares, videreføres til neste generasjon og etterspørres i matvaremarkedet, viser at det er elementer som spiller en viktig rolle hos så mange at de kan betegnes som ”felles”. Disse elementene er forskjellige ingredienser og matretter, i tillegg til rammen rundt måltidene, med blant annet risboller og spisepinner. Det aller viktigste elementet er som jeg har argumentert for tidligere, fiskesaus.

## **Konklusjon**

Jeg har i dette kapitlet belyst noen måter matvaner kommer til uttrykk på, i møtet mellom det norske og det vietnamesiske. Første viste jeg hvordan vi kan forstå feltet hvor to kulturer

møtes. Deretter kom jeg med noen eksempler på hvordan vietnamesisk kultur fremstår i møtet med norsk kultur. Jeg har blant annet vist hvordan informanter ikke har adoptert norske ”kaffevaner”, men isteden beholdt en vietnamesisk praksis knyttet til te og kaffe. Deretter beskrev jeg informanters tanker om sunnhet. De viste at det eksisterer tanker om at vietnamesisk mat er sunt, både hos eldre og yngre personer. Det er også grunn til å tro at ettersom disse tankene samsvarer med norske idealer om sunnhet, bidrar det til at tankene bevares også hos neste generasjon som er oppvokst i Norge. Jeg var også inne på hvordan forskjeller mellom generasjonene gjerne kommer til uttrykk gjennom at barna vil ha mer vestlig mat enn foreldrene. Utsagn fra unge informanter tyder imidlertid på at mange vender oppmerksomheten tilbake til mors mat da de blir eldre.

Videre viste jeg hvordan møtet mellom norsk og vietnamesisk mat fører til kulinarisk hybridisering, hvor man setter sammen elementer fra matkulturer med forskjellig opphav.

Til slutt belyste jeg hvordan vietnamesisk mat blir en grensemarkør på vietnamesisk identitet, i møtet med norsk kultur. Vietnamesisk mat blir dermed en konstituerende faktor for vietnamesisk identitet.

## 7. Avslutning

Denne oppgaven har tatt utgangspunkt i norsk-vietnameseres matvaner. Hovedspørsmålet jeg har jobbet ut i fra er: *Hvordan er matvanene til norsk-vietnamesere?* For å besvare dette har jeg gitt empiriske beskrivelser av mine informanternes matvaner. Jeg har derfor presentert empiri både fra hverdags og fest, som er to ulike typer sosiale situasjoner som gir ulik informasjon.

Jeg vil først gi en oppsummering av konklusjonene i min analyse gjennom å bruke dem til å besvare problemstillingene jeg stilte i introduksjonen.

Deretter vil jeg beskrive kontinuitets -og endringsprosesser som kommer til syne gjennom de ulike kapitlene.

Til slutt avslutter jeg oppgaven med å diskutere spørsmålet: *Hva betyr vietnamesisk mat for norsk-vietnameseres identitet?*

### Besvaring av problemstillingene

*1. I hvilken grad og på hvilke måter har tradisjonelle vietnamesiske matvaner overlevd hos norsk-vietnamesere? Og hvilke faktorer har påvirket dette?*

Jeg mener at denne oppgaven har vist at tradisjonelle vietnamesiske matvaner har overlevd i stor grad hos mine norsk-vietnamesiske informanter. Det er mange fellestrekk i deres matvaner, og mange av disse er svært annerledes fra matvaner jeg kjenner fra før. Disse fellestrekkene er hovedsakelig at både innholdet i måltider, og den praktiske tilretteleggingen, er svært lik hos de ulike familiene og personene jeg snakket med. De kommuniserer også et svært entydig bilde av hva som er ”typisk vietnamesisk mat”. Dette kan tyde på at matvanene har blitt bevart fra Vietnam og videreført fra en generasjon til den neste. Jeg har trukket frem tre viktige faktorer som påvirker dette. For det første har tilgangen til ingredienser blitt lettere. For det andre er matvaner sterkt knyttet til minner fra Vietnam. Tradisjonell vietnamesisk mat fungerte først som en måte å bevare noe velkjent i en ny kultur, og har siden fungert som en kobling til fortiden (Seeberg 1996). En tredje faktor som bidrar til dette er at mat binder

mennesker sammen. Sosiale nettverk knyttet til utveksling av ting som har med mat å gjøre, knytter norsk-vietnamesere sammen, og hjelper dem også til å opprettholde kontakt med venner og familie i både Vietnam og andre land. Globaliseringen har gjort dette stadig enklere.

*2. Hvordan henger endringer og kontinuitet i matvanene sammen med sosial organisasjon og måten de lever på i Norge?*

Sammenhengen mellom dette kommer først og fremst til uttrykk gjennom hvordan norsk-vietnamesiske familier i stadig større grad har blitt påvirket av sosiale endringer som følge av hvordan det norske samfunnet fungerer. I de fleste familier jobber både mor og far, mens barna er i barnehage eller skole. I noen tilfeller har også far større ansvar for barn og arbeid i hjemmet, enn det som er vanlig i Vietnam. Dette har ført til at flere menn bidrar til matlaging.

*3. Hvilken betydning har vietnamesisk mat for sosiale nettverk mellom norsk-vietnamesere?*

Som jeg allerede har vært inne på fungerer vietnamesisk mat som et element som binder mennesker sammen. Dette skjer på grunn av utveksling av kunnskap og informasjon om mat, i tillegg til matvarer i seg selv. I denne utvekslingen aktiveres det en resiprositetsmekanisme mellom menneskene som tar del i den. Dette fører til at det oppstår sosiale nettverk som går på tvers av landegrenser.

*4. Hva betyr vietnamesisk mat for norsk-vietnameseres identitet?*

Vietnamesisk mat fungerer som samlende og som et bindeledd mellom mennesker på tvers av generasjoner, men også på tvers av geografiske grenser. Dette bidrar til at den har betydning for opprettholdelse av vietnamesiske fellesskap. Den fremstår også i mange sammenhenger som en markør på vietnamesisk kultur, noe som brukes i identifiseringsprosesser. Vietnamesisk mat blir dermed konstituerende for identitet og bidrar til å opprettholde gruppefellesskap.

## **Kontinuitet og endring**

Kaplan, Hoover og Moore (1998) skriver at de viktigste faktorene som fører til endring i etniske matvaner er mangelen på tilgang til ingredienser, og livsstilsendringer. Dette



samsvarer med mine funn. Når det gjelder den første endringen, tilgangen til ingredienser, har mangelen på ingredienser i mange tilfeller ført til at noen komponenter har blitt byttet ut. Utvalget landet over har imidlertid blitt mye større siden de første vietnamesiske innvandrerne kom på slutten av 1970-tallet. Dette gjør det nødvendigvis lettere å lage vietnamesisk mat i Norge i dag, enn det var før. De første årene etter de var kommet til Norge, var det svært vanskelig å få tak i viktige ingredienser. For eksempel måtte man til Oslo for å få tak i fiskesaus, noe man trolig får kjøpt i de fleste byer i dag. Denne samfunnsendringen har derfor bidratt til kontinuitet i norsk-vietnameseres matvaner.

Endring i livsstil har ført til at flere menn lager mat i dag enn for bare noen tiår siden. Dette er imidlertid ikke noe som kun kjennetegner norsk-vietnamesere, men også det norske samfunn som helhet. Økning i sysselsatte kvinner, endringer i arbeidsmarkedet, og nye idealer i samfunnet har vært blant de største motorene bak dette.

Mine informanter utgjør en sammensatt gruppe av mennesker. Noen er oppvokst og har levd store deler av livet sitt i Vietnam, andre kom hit som tenåringer, mens flere er født og oppvokst i det norske samfunnet. Deres kunnskap om vietnamesisk kultur er dermed tilegnet på ulike måter, fra egne opplevelser tidligere i livet, til lærdom gitt av foreldre, venner og familie under oppveksten i Norge. Jeg har likevel argumentert for at det er mange likheter i matvanene til mine informanter, uavhengig av alder, kjønn og bakgrunn. Bak dette ligger det flere prosesser som bidrar til kontinuitet. For det første har jeg vist at kunnskap om vietnamesisk mat utgjør en stor og viktig del av kulturell kunnskap som er bevart og videreført til neste generasjon. Ett tegn på dette kan være at det virker som om mine informanter har et ganske likt syn på hva som er ”vietnamesisk mat”. Da jeg spurte om hva norsk-vietnamesere så på som et ”typisk vietnamesisk kosthold” eller som et ”typisk vietnamesisk måltid”, fikk jeg overraskende like svar, fra personer av begge kjønn og i ulike aldre. Noe som gikk igjen var at mange av de samme rettene og ingrediensene ble oppgitt som viktige elementer. Dette var for eksempel: Nudelsupper, vårruller, urter, ris, nudler og fiskesaus. Flere sa også at et ”typisk vietnamesisk måltid” består av kjøtt, forskjellige grønnsaker, ris og fiskesaus, servert i forskjellige boller. Det virker derfor som informantene mine har et noenlunde likt bilde av hva som er ”vietnamesisk matkultur”, selv om dette er et stort og vidt begrep, som innebærer store variasjoner. Dette bildet rommer svært mye, og er verken statisk eller uforanderlig. Visse grunnelementer er det likevel grunn til å si at det inneholder, noe jeg mener kommer spesielt til uttrykk gjennom bruken av nøkkelingredienser.

Nguyen kom til en lignende konklusjon i sitt arbeid. Hun skriver at hun vil avvise at det er snakk om en generell prosess av ”acculturation” hos de vietnamesiske immigrantene til Hawaii. Hun mener de isteden tar til seg nye måter å gjøre ting på, samtidig som de bevarer kunnskap som de har fra Vietnam (Nguyen 2003). Jeg mener at oppgaven min viser at det samme skjer blant norsk-vietnamesere. Kunnskap om vietnamesisk matkultur bevares og videreføres i stor grad til neste generasjoner, selv om visse elementer modifiseres på veien.

Siumi Maria Tam, skriver om hvordan matvaner i Hong Kong påvirkes av internasjonale tendenser, men allikevel bevarer sin kjerne gjennom en rekonstruksjon av det gamle, tilpasset det nye (Wu and Tan 2001). Hun har studert hvordan institusjonen *yumcha*, som er et slags måltid som inneholder både drikking av te og spising, har blitt brukt aktivt i denne prosessen. Til tross for visse modifikasjoner, er den kantonesiske kjernen til *yumcha* bevart (ibid, 31). Grunnen til dette er at *yumcha* symboliserer Hong Kongs posisjon i møtet mellom det kinesiske og det vestlige. Tam skriver at *yumcha* er et produkt av synkretisme, samtidig som det er idiosynkratisk for Hong Kong. Dette er et bilde som samsvarer med innbyggernes identitet, noe som gjør *yumcha* til et symbol for dem. Sosiale aspekter ved tradisjonen fører også til at den reproducerer kjønnsroller og familiehierarkier (ibid). Dette ligner på hvordan jeg omtaler vietnamesisk matkultur i Norge. Den er modifisert i møtet med det norske, samtidig som den har bevart mye av sin kjerne, blant annet gjennom bruken av nøkkelelementer.

Mary Douglas (1984) skriver at det ikke er gitt at en etnisk gruppe bevarer sin tradisjonelle matkultur. Hun argumenterer for at dersom den skal gjøre det, forutsetter det til en viss grad at gruppen er sosialt segregert i forhold til den etniske majoriteten i samfunnet de er en del av. Hun skriver videre at steder hvor etnisk identitet er viktig, blir maten også en stor del av identitetsmarkeringen, og dens betydning blir ”gjenopplivet” (Douglas 1984, 29).

### **”Vi kan ikke leve uten fiskesaus”**

Dette er et sitat fra en kvinne på 36 år, fra en samtale vi hadde om fiskesausens rolle i det vietnamesiske kjøkken. Det er viktig å få med at denne kvinnen kom til Norge da hun var 9 år, og således har levd størsteparten av livet sitt her. Hun har derfor kort bakgrunn fra Vietnam, og mesteparten av hennes kunnskap må hun ha tilegnet seg i Norge. Dette tyder på

at hun deler et nedarvet kollektivt syn på hva som er vietnamesisk. Siden hun har foreldre som har levd store deler av sitt liv i Vietnam, er det sannsynlig at hun har fått mye av dette synet gjennom dem. Andre familiemedlemmer, venner og nettverk hun er del av, påvirker henne nok også i stor grad.

Grunnen til at jeg valgte dette sitatet som tittel på oppgaven var at jeg mener det er beskrivende for forholdet mange av mine informanter har til vietnamesisk mat, og spesielt til fiskesaus.

Jeg har arbeidet ut fra en hypotese om at vietnamesisk mat er viktig for norsk-vietnamesere. Dette mener jeg at funnene mine bekrefter. Maten mine informanter både serverer og forteller at de spiser i hverdagen, er svært sammensatt. Den er ikke bare vietnamesisk, heller ikke bare norsk, men kanskje et sted midt i mellom. Jeg har ellers inntrykk av at mine informanter har sett muligheter i det de har tilgjengelig rundt seg. Fremfor å tilegne seg en norsk matkultur, som var lettere tilgjengelig da de kom til Norge, har de gjort mye for å få tak i det de kunne av ingredienser de kjente fra Vietnam. Ellers har de erstattet med andre komponenter som er tilgjengelig. Samtidig som norsk-vietnameseres matvaner på mange måter er eklektiske, har de på denne måten bevart mye av sitt vietnamesiske kosthold, med mer eller mindre autentisk innhold. Jeg har også beskrevet bruken av såkalte ”nøkkelementer” som spiller en spesielt viktig rolle. Mange av ingrediensene kan byttes ut, mens nøkkelingrediensene må være med.

Selv om man ikke akkurat trenger fiskesaus for å overleve, er utsagnet et godt bilde på hvor viktig vietnamesisk mat er for personer med vietnamesisk bakgrunn. Maten får mange til å huske fortiden i Vietnam, den knytter dem til andre mennesker med vietnamesisk bakgrunn, og de viderefører mye kulturell kunnskap gjennom den. På den måten blir derfor vietnamesisk mat viktig både som en del av egen identitet, og for gruppeidentitet. Maten blir noe som binder folk sammen, og som blir brukt av hver enkelt for å vise eller kjenne en tilhørighet til vietnamesisk kultur.

# Litteratur

Adopt Vietnam. *Vietnamese names* [cited 05.02.2012 Available from

<http://www.adoptvietnam.org/vietnamese/names.htm>.

Barnehage.no. *Barn får bestemme menyen* 2010 [cited 30.04.2012 Available from

<http://www.barnehage.no/no/Nyheter/2010/November/Barn-far-bestemme-menyen/>.

Barth, Fredrik. 1994. *Ethnic groups and boundaries : the social organization of culture difference*. Oslo: Pensumtjeneste.

Bateson, Gregory. 1972. *Steps to an ecology of mind, Ballantine psychology*. New York ,: Ballantine Books.

Bernard, H. Russell. 2011. *Research methods in anthropology: qualitative and quantitative approaches*. Lanham, MD: AltaMira.

Bourdieu, Pierre. 1995. *Distinksjonen: en sosiologisk kritikk av dømmekraften*. Oslo: Pax.

Boyd, Monica. 1989. "Family and Personal Networks in International Migration: Recent Developments and New Agendas." *International Migration Review* no. 23 (3):638-670.

Connerton, Paul. 1989. *How societies remember, Themes in the social sciences*. Cambridge: Cambridge University Press.

Counihan, Carole, and Steven L. Kaplan. 1998. *Food and gender : identity and power*. Amsterdam, the Netherlands: Harwood Academic Publishers.

Den katolske kirke. *Fermingsalderens historie* 1998 [cited 04.05.2012. Available from

<http://www.katolsk.no/tro/tema/sakramenter/artikler/ferming>.

- Douglas, Mary. 1979. "Deciphering a meal." *Implicit meanings : essays in anthropology*:249-275.
- . 1984. *Food in the social order: studies of food and festivities in three American communities*. New York: Russell Sage Foundation.
- Douglas, Mary, and Michael Nicod. 1974. "Taking the biscuit : the structure of British meals." *New society* no. 1974:744-747.
- Døving, Runar. 2002. *Mat som totalt sosialt fenomen : noen eksempler med utgangspunkt i Torsvik*. Doktoravhandling, Universitetet i Bergen.
- . 2003. *Rype med lettøl : en antropologi fra Norge, [En Pax-bok]*. Oslo: Pax.
- Eriksen, Thomas Hylland. 1998. *Små steder-store spørsmål : Innføring i sosialantropologi*. 2. utg. ed. Oslo: Universitetsforlaget.
- . 2003. *Hva er sosialantropologi, Hva er*. Oslo: Universitetsforl.
- . 2004. *Røtter og føtter : identitet i en omskiftelig tid*. Oslo: Aschehoug.
- Frøystad, Kathinka. 2003. "Forestillingen om det "ordentlige" feltarbeidet og dets umulighet i Norge." In *Nære steder, nye rom: utfordringer i antropologiske studier i Norge*, edited by Kari Trædal Thorsen and Marianne Rugkåsa. Oslo: Gyldendal akademisk.
- Garfinkel, Harold. 1967. *Studies in ethnomethodology*. New Jersey: Prentice-Hall.
- Gullestad, Marianne. 2002. *Det norske sett med nye øyne: kritisk analyse av norsk innvandringsdebatt*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Halbwachs, Maurice, and Lewis A. Coser. 1992. *On collective memory, The Heritage of sociology*. Chicago, [Ill.]: University of Chicago Press.

- Hiên, Nguyễn Xuân. 2007. *Glutinous Rice, Kinship and the Tết festival*. Edited by Fiona Kerlogue and Monica Janowski, *Kinship and food in South East Asia*. Copenhagen: NIAS Press.
- Holtzman, Jon D. 2006. "Food and memory." *Annual Review of Anthropology* no. 35:361-378.
- Howes, David. 2003. *Sensual relations : engaging the senses in culture and social theory*. Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Jenkins, Richard. 2004. *Social identity*. 2nd ed, *Key ideas*. London: Routledge.
- Kaplan, Anne R., Marjorie A. Hoover, and Willard B. Moore. 1998. *Introduction: on ethnic foodways*. Edited by Barbara Gimla Shortridge and James R. Shortridge, *The taste of American place : a reader on regional and ethnic foods*. Maryland: Rowman & Littlefield.
- Knudsen, John Chr. 1982. *Båtflyktninger i transitt : vietnamesere i flyktningeleire i Filippinene, Hongkong og Japan, Studier fra Migrasjonsprosjektet*: Universitetet i Bergen,.
- . 1986. *Hjelpeapparat, flyktninger og livsløp : fra Vietnam via transittleir til Norge*. Edited by Statens flyktningsesekretariat and Universitetet i Bergen . Sosialantropologisk institutt, *Studier fra Migrasjonsprosjektet*. Oslo: Universitetet i Bergen.
- Lee, Ch or-ho, Keith H. Steinkraus, and P. J. Alan Reilly. 1993. *Fish fermentation technology*. Tokyo; New York: United Nations University Press.
- Lévi-Strauss, Claude. 1994. *The raw and the cooked: introduction to a science of mythology*. London: Pimlico.

- Lien, Marianne. 1987. *"Fra bokna fesk til pizza" : sosio-kulturelle perspektiver på matvalg og endring av spisevaner i Båtsfjord, Finnmark*. Universitetet i Oslo.
- Lien, Marianne, and Marit Melhuus. 2011. "Overcoming the division between anthropology «at home» and «abroad». Marianne Gullestad intervjuet av Marianne Lien og Marit Melhuus." *Norsk Antropologisk Tidsskrift* no. 22 (2):134-143.
- Longva, Anh Nga. 1987. *Coping with refugeeness: intra-ethnic backstage and the management of self-image among the Vietnamese*, Universitetet i Oslo.
- Lovengood, R. M. 1998. "The taste of American place: A reader on regional and ethnic foodways." *Western Folklore* no. 57 (2-3):200-202.
- Malinowski, Bronislaw. 2002. *Malinowski collected works*. London: Routledge.
- Manalansan, Martin F. 2006. "Immigrant lives and the politics of olfaction in the global city." In *The smell culture reader*, edited by Jim Drobnick. Oxford; New York: Berg.
- Mattilsynet. *Mer info om særskilte beskyttelsestiltak* 2005 [cited 29.04.2012. Available from [http://www.mattilsynet.no/import\\_eksport/matvarer\\_animalske\\_produkter/privat\\_innforsel\\_av\\_mat](http://www.mattilsynet.no/import_eksport/matvarer_animalske_produkter/privat_innforsel_av_mat).
- Mauss, Marcel. 1995. *Gaven: utvekslingens form og årsak i arkaiske samfunn*. Oslo: Cappelen akademisk forlag.
- Meyers, Miriam. 2001. *A bite off Mama's plate : mothers' and daughters' connections through food*. Westport, Conn.: Bergin & Garvey.
- Mintz, Sidney W. 2007. *Asia`s contribution to world cuisine, Food and foodways in Asia : resource, tradition and cooking*. London; New York: Routledge.
- Mintz, Sidney W., and Christine M. Du Bois. 2002. "The Anthropology of Food and Eating." *Annual Review of Anthropology* no. 31 (1):99-119.

- Nguyen, My. 2003. "Comparison of Food Plant Knowledge Between Urban Vietnamese Living in Vietnam and in Hawaii." *Economic Botany* no. 57 (4):472-480.
- Olsen, Thomas. 2010. "Skal ta rotta på rottene i innvandrerbutikker." *Aftenposten*.
- Ortner, Sherry B. 1972. "Is Female to Male as Nature Is to Culture?" *Feminist Studies* no. 1 (2):5-31.
- Prieur, Annick. 2004. *Balansekunstnere: betydningen av innvandrerbakgrunn i Norge*. Oslo: Pax.
- . 2007. "Ulykkespunkter i kulturtrafikken." In *Grenser for kultur? : Perspektiver fra norsk minoritetsforskning*, edited by Thomas Hylland Eriksen Øivind Fuglerud, S. 27-52. Oslo: Pax.
- Seeberg, Marie Louise. 1996. *East, west, "home" is best?: Vietnamese refugees and their relations to home and homeland*, Universitetet i Oslo.
- . 2004. "Eksil eller diaspora? Hjem eller hjemland? Vietnamesiske tilhørigheter." In *Andre bilder av "de andre": transnasjonale liv i Norge*, s. 64-91. Oslo: Pax.
- Sparkes, Stephen. 2007. "Rice for the ancestors : food offerings, kinship and merit among the Isan of Northeast Thailand." In *Kinship and food in South East Asia*, edited by Monica Janowski and Fiona Kerlogue, 223-241. Copenhagen: NIAS press.
- SSB. *Befolkning* 2010 [cited 24.05.2012. Available from [http://www.ssb.no/emner/02/sa\\_innvand/sa119/kap2.pdf](http://www.ssb.no/emner/02/sa_innvand/sa119/kap2.pdf).
- . *Befolkning* 2012 [cited 20.05.2012. Available from [http://statbank.ssb.no/statistikkbanken/Default\\_FR.asp?PXSid=0&nvl=true&PLanguage=0&tilside=selectvarval/define.asp&Tabellid=06085](http://statbank.ssb.no/statistikkbanken/Default_FR.asp?PXSid=0&nvl=true&PLanguage=0&tilside=selectvarval/define.asp&Tabellid=06085).



Sutton, David E. 2001. *Remembrance of repasts : an anthropology of food and memory, Materializing culture*. Oxford: Berg.

———. 2010. "Food and the senses." *Annual Review of Anthropology* no. 39:209-223.

UNHCR. *Flight from Indochina* 2000 [cited 04.04.2012. Available from

<http://www.unhcr.org/publ/PUBL/3ebf9bad0.pdf>.

Vollan, Sissel. 2000. *Reiser i tid, rom og tegn: studie av ei gruppe vietnamesiske flyktningers første treår i Norge med bakgrunn fra flukt og transittopphold*, Universitetet i Oslo.

Wu, David Y. H., and Chee Beng Tan. 2001. *Changing Chinese foodways in Asia*. Hong Kong: Chinese University Press.

# Vedlegg

## 1. Intervjuguide

- Bakgrunnsinfo:

Hvor mange familiemedlemmer har du her?

Hvordan bor du og med hvem?

Hva jobber du med?

Hva slags utdannelse har du?

- Matvaner:

Hvor mange måltider spiser du om dagen og til hvilke klokkeslett?

Beskriv måltidenes "typiske" innhold?

Hva er forskjellen på helg og hverdag?

Hvor ofte kjøper du ferdig mat, og hva slags ferdig mat kjøper du?

Er du opptatt av sunnhet?

Hvem i husstanden er det som vanligvis står for tilberedning av måltider?

Dersom det er forskjellige personer, hvem lager hva?

Hvor handler du/husstanden matvarer?

- Forhold til vietnamesisk matkultur:

Hva vil du si er et typisk vietnamesisk kosthold?

Hvordan er ditt kosthold sammenlignet med det du ser som et "typisk" vietnamesisk kosthold?

Er det forskjell på fest og hverdag når det gjelder ditt forhold til tradisjonell matkultur?

Er det viktig for deg å beholde et vietnamesisk kosthold og bevare tradisjonelle mattradisjoner?

Syns du det er lett eller vanskelig å følge et vietnamesisk kosthold i Norge? Er du ofte på vietnamesiske restauranter eller handler på vietnamesiske matbutikker?

Hva kan du ikke tenke deg å spise, eller hva syns du er ekkelt i norsk eller vietnamesisk matkultur?

- Sosialt liv og nettverk:

Har du mye kontakt med andre med vietnamesisk familiebakgrunn som ikke er i familie?

I sosiale sammenhenger med andre av vietnamesisk bakgrunn, hva slags mat spiser dere?

- Forhold til Vietnam:

Har du kontakt med venner og familie i Vietnam?

Har du vært der? Hvor mange ganger/hvor ofte?

Kjøpte du da med deg noe som var relatert til mat? (Dvs redskaper eller ingredienser?)

