

Vi som går kjøkkenveien-

En smak av det flerkulturelle kjøkken på Romsås



Masteroppgave i kulturhistorie

Institutt for kulturstudier og orientalske språk, IKOS



Universitetet i Oslo.
Vårsemester 2012 Kulh 4990 60 sp.
Linda Luna-Ruud

© **Linda Luna-Ruud**

2012

Vi som går kjøkkenveien. En smak av det flerkulturelle kjøkken på Romsås

Linda Luna-Ruud

Forside layout:

Lise K. Luna

Forside foto:

Linda Luna-Ruud

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

Trykk: Reprosentralen, Universitetet i Oslo

Vi som går kjøkkenveien

En smak av det flerkulturelle kjøkken på Romsås.



Masteroppgave i kulturhistorie

Institutt for kulturstudier og orientalske språk, IKOS

Universitetet i Oslo

Vår 2012

Kulh 4990

60 sp

Sammendrag

Temaet i denne undersøkelsen er det flerkulturelle kjøkken. Undersøkelsen er basert på feltarbeid gjort på Romsås i Oslo. Romsås ligger i Groruddalen og kjennetegnes av et konglomerat av kulturer som sammen utgjør en del av det flerkulturelle Norge. Kjøkkenet kan forstås som en kulturell møteplass der mat og gjenstander, her forstått som pyntegjenstander og redskaper, inngår i en kompleks, kulturell produksjon.

Feltarbeidet ble gjennomført i 2009/2010, og er basert på deltakende observasjon i familier med innvandrer- og interkulturell bakgrunn. I analysen tolker jeg både gjenstander på kjøkkenet og mat som en del av den komplekse praksisen med å opprettholde identitet, kulturelle normer, verdier og tradisjoner i en flerkulturell kontekst. I studiet av matproduksjon og matkonsum kartlegges sosiale, religiøse og kulturelle praksiser. Disse praksisene er viktige i opprettholdelse og overføring av kulturell identitet. De er også viktige i dannelsen av en ny flerkulturell identitet.

Mens kokebøker topper salgslistene viser mine funn at den flerkulturelle matlagingen oftest skjer uten oppskrifter. Sansene er viktig når det skal lages tradisjonell mat, ikke minst krever det tid og kunnskaper om råvarer og metode. Denne kunnskapen har ofte blitt inkorporert og ervervet gjennom praksis og tradert fra kvinnelige rollemodeller. Å ”stille” ut ulike gjenstander på kjøkkenet, er en måte å signalisere sin flerkulturelle identitet på. Tause objekter eller suvenirer kompletteres gjennom fortelling, og har stor symbolsk verdi for eieren. I denne undersøkelsen har også maten også symbolsk verdi som minner. Maten viser seg å ha et stort nedslagsfelt fordi den har sansemessige egenskaper som berører menneskers følelser. I seg selv er matlaging en kulturell praksis som muliggjør opprettholdelsen av egen kultur.

Denne oppgaven er et bidrag til prosjektet ”Pandoras håp”, som er en del av Groruddalssatsingen.

Forord

Det er ingen kjærlighet mer oppriktig, enn kjærlighet til mat.

George Bernard Shaw

Arbeidet med denne oppgaven har vært veldig givende både faglig og personlig, og veien mot det endelige resultatet har til tider virket tung. Nå som prosjektet endelig er en realitet er det flere som fortjener en takk. Først vil jeg rette en stor takk dere som mine informanter som inviterte meg inn på deres kjøkken. Jeg er takknemlig for deres åpenhet og gjestmildhet og uten dere hadde ikke oppgaven blitt til! Takk til min veileder Liv Emma Thorsen, for dine konstruktive kommentarer, faglige innspill og hyggelige samtaler. Groruddalssatsingen og prosjektgruppen i "Pandoras håp" skal ha takk for at dere valgte å honorere mitt bidrag i arbeidet med flerkulturelle møteplasser på Romsås. Samarbeidet med prosjektgruppen har gitt oppgaven en ny dimensjon og gode erfaringer jeg tar med meg videre. En stor takk til mine medstudenter i prosjektet "Pandoras Håp" Henriette Jevnesveen og Beate Ringstad, for konstruktiv kritikk, gode samtaler og vennskap. Erik C. Tresselt skal ha hjertelig takk for korrekturlesing og faglige innspill. Det som ikke er på plass nå, har jeg meg selv å takke. Takk til Tyra Tronstad i OBOS som var behjelpelig med å finne relevante artikler i gamle utgaver av OBOS-bladet. Jeg vil også rette en takk til avdelingsleder for dokumentasjon og samling ved Oslo Museum, Kristin Gaukstad, for at du satte meg på sporet av det flerkulturelle kjøkken og for din faglige interesse i denne undersøkelsen. Til jentene i frokostklubben: takk for deres tålmodighet og vennskap!

Sist men ikke minst vil jeg takke familien min for deres støtte. Når jeg nå endelig er i mål har jeg mye å takke dere for! Kjære Lars, du har vært min støttespiller på hjemmebane den siste tiden og holdt fortet med to små barn. Takk for din positive innstilling, oppmuntring og støtte.

Linda Luna-Ruud

Mars 2012

Innholdsfortegnelse

1	Presentasjon av prosjektet og Pandoras Håp	1
	Kjøkken som inngangsportal til det flerkulturelle.....	2
	Tidligere forskning: Mat, sanser og kjøkken	3
	Den sanselige vendingen.....	4
	Hva er et kjøkken?.....	5
	Drabantbyens elendighetsforskning	7
	Kvinnens arbeidssted.....	8
	OBOS-bladet som kilde	9
	Teoretiske perspektiver	10
2	Kjøkkenveiens metode	13
	Et annerledes feltarbeid	13
	Hvem er de flerkulturelle?.....	14
	Mitt flerkulturelle alibi	17
	Etikk og temaguide.....	18
	Tingenes tale	20
	Et bilde sier mer enn tusen ord.....	21
	Det flerkulturelle utstillingsvinduet	22
3	Romsås- en drøm blir virkelighet	25
	Oslos byutvidelse- nye boliger for arbeiderne	25
	Boliger i et livsløpsperspektiv	26
	Romsås – en flerkulturell drabantby	29
4	Det flerkulturelle kjøkken på Romsås	31
	Et individuelt kjøkken i et masseprodusert rom.....	32
	Kjøkkenet: en tillitssone.....	35
	Dypfryser som moderne teknologi	39
	På grensen	43
	Kjøkkenet: Et sosialt matlagingssted	46
5	Mat, kjønn og tradisjon	47
	Inkorporerte matlagningsferdigheter	47
	Tilberedning av tradisjonsmat.....	49
	En tur innom grønnsakshandleren på Romsås	52

Hybridisert matkultur	53
Det kvinnelige imperativ	57
Nye tider	60
Mannlige kokker	62
Rundt kjøkkenbordet på Romsås.....	65
Hverdagsritualer	68
Måltidets religiøse ritualer	70
”Matlukt i oppgangen er det verste jeg vet” (H6k)	74
Flerkulturell habitus?.....	77
6 Kjøkkenpraksis som minnekultur	79
Snurrepiperier og minner– ting med verdi!.....	80
Kjøkkenrommets ting som uttrykk for kulturell tilhørighet.....	81
Tradisjon i nye kontekster	87
Mat som minne.....	89
Gjenstander på kjøkkenet -mer enn ting!	91
7 En bit av hjemlandet –på Romås	93
Den moderne kvinnen på kjøkkenet.....	94
Den autentiske maten	95
Litteraturliste	99
Kilder.....	105
Nettressurser.....	107
Vedlegg	109
Informasjonsskriv til informantene	111
Informantoversikt.....	113
Spørsmålsguide	115

1 Presentasjon av prosjektet og Pandoras Håp

Som et ledd i Groruddalenssatsingen ble det høsten 2009 igangsatt et studieprosjekt som fikk navnet ”Pandoras håp”. Målet var å erverve ny forståelse av det flerreligiøse og flerkulturelle Romsås, en drabantby i Groruddalen. Flere aktører innledet et samarbeid om undersøkelsen: Bydel Grorud, ILN (institutt for lingvistikk og nordiske studier), IKOS (Institutt for kulturstudier og orientalske språk) og Oslo Museum. Gjennom prosjektet har jeg sammen med to masterstudenter på religionshistorie fått mulighet til å ta bydelen nærmere i øyesyn. Mens de andre studentene har fokusert på henholdsvis ungdommers oppfattelse av hverandres flerreligiøsitet og på den religiøse praksisen i skolen knyttet til julehøytiden, har jeg sett nærmere på det flerkulturelle kjøkkenet. I samarbeid med Kunsthøgskolen i Oslo (KHIO) fikk vi være med å lage interaktive utstillinger på Romsås senter, og på denne måten få et innblikk i kunsthøgskolens måte å jobbe på. Dette samarbeidet gjorde oss kjent med Romsås som sted, både med tanke på arkitektur og de etablerte sosiale arenaer som finnes her og inspirerte til nye måter å tenke på. Informasjonen og kunnskapen som oppgavene genererer, kan bydelen bruke til å forsterke og synliggjøre utviklingen av flerkulturelle og flerreligiøse møteplasser¹.

Romsås som en del av Groruddalen i Oslo og består av et konglomerat av kulturer og sammen utgjør de en del av det *multikulturelle* eller det *flerkulturelle* Norge. Betegnelsen innebærer en sameksistens av flere grupper som gjør krav på sin egen distinkte kultur innenfor nasjonalstaten (Bjurström m.fl.: 2008:183). I media dukker det stadig opp historier og saker som fokuserer på de negative sidene ved det flerkulturelle samfunnet, noe som har gjort at jeg bevisst valgte å ta et positivt standpunkt til det flerkulturelle aspektet i min masteravhandling. Med ed andre ord så opplever kjøkken og mat som positive faktorer ved det flerkulturelle samfunnet. Kjøkkenet er et sted der det lages mat, men det er også et sosialt møtested der menneskers identitet og flerkulturalitet kommer til syne gjennom kjøkkenpraksis. Maten står sentralt i undersøkelsen og derfor har jeg også vært opptatt av å se hvordan tradisjoner og ritualer knyttes til mat og spising i en flerkulturell kontekst. Min påstand er at kjøkkenet er et knutepunkt for flerkulturalitet, og at en flerkulturell identitet opprettholdes gjennom maten,

¹Dette er hentet fra bydel Groruds egen nettside om prosjektet. Se nettressurser

ritualer, tradisjoner og gjenstander. Gjennom intervjuer og deltakende observasjon og middager har jeg fått et innblikk i et utvalg flerkulturelle kjøkken på Romsås.

Intervjupersonene representerer et flerkulturelt utvalg ved at de er førstegenerasjons innvandrere eller de har en partner som er det, men på en eller annen måte er informantene utsatt for og tilknyttet en annen kultur enn den norske.

Mitt feltarbeid har vært utradisjonelt og annerledes, og jeg har vært heldig og fått lov å komme innenfor hos flere familier. Vi har delt mat, smaker, lukter og kulturelle erfaringer og hatt flere gode samtaler. Jeg ble alltid godt mottatt og følte meg alltid velkommen.

Stemningen rundt matbordet var hyggelig og praten gikk også over i andre samtaleemner, slik at grensen mellom intervju og privat samtale til tider ble visket ut. Kulturmøtet på Romsås har gitt meg nye faglige innsikter, men den lærdommen jeg setter størst pris på, må være de personlige mellommenneskelige møtene.

Kjøkken som inngangsportal til det flerkulturelle

During this study, I began to realize that for Iranian settlers in Britain, the task of preserving their ethnic identities, while functioning in a society which was perceived by them to be hostile and discriminatory, was of great importance and moreover seemed to involve a considerable amount of work. I also began to understand that food provided an important medium to provide for the maintenance of ethnic identity, and it gradually became clear to me that through their diverse food preparation and consumption practices, men, women and children engaged in variable performances of their ethnic identities, according to their positions within the wider society, and the varying significance of internal and external processes of identification. (Harbottle 2004:3)

Dette sitatet griper på mange måter om essensen i denne undersøkelsen, og er hentet fra ernæringsfysiolog og forsker Lynn Harbottles forskningsarbeid fra 2000, som fokuserte på iranske innvandrere i Storbritannia. Hennes faglige tilnærming til feltet var opprinnelig fra et ernæringsfysiologisk ståsted. Imidlertid gjorde arbeidet med denne gruppen at hun ble bevisst på hvor betydningsfull nettopp matlaging og konsumeringspraksis var for bekräftelsen og opprettholdelsen av egen identitet. I følge Harbottle, kunne de iranske innvandrerne oppfatte samfunnet de kom til som fiendtlig og diskriminerende, uten at dette kan sammenliknes med det jeg har funnet i mitt materiale. Derimot er det viktig å erkjenne hvordan mennesker med en annen kulturell bakgrunn opplever kulturmøtet i det landet de kommer til, fordi det er et større kulturelt sprang fra Afrika eller Asia til Norge enn fra Europa eller USA.

Mat, matlaging og konsumeringspraksis innebærer en produksjon av kulturelle verdier, og er meningsbærende felt i det sosiale livet. For immigranter er dette områder som muliggjør en opprettholdelse av egen identitet, kulturelle normer, verdier og tradisjoner. Derfor er det kanskje ikke så rart at tradisjonell mat og kjøkkenpraksis var et tema som engasjerte og begeistret de jeg snakket med, både av potensielle informanter og de som til slutt ble den del av informanttilfanget. Alle var ivrige etter å fortelle om sin tradisjonelle matkultur fordi det gav dem status og autonomi som individer, med en særegen etnisk bakgrunn, og ikke som en del av en større heterogen og flerkulturell gruppe. Imidlertid må jeg generalisere mine informanter i analysen fordi de i oppgaven representerer det flerkulturelle. Oppgavens problemstilling er:

På hvilke måter fungerer kjøkkenet som sted for møter mellom kultur og religion, generasjoner og kjønn? Hvordan videreføres og opprettholdes den flerkulturelle identiteten og tilhørigheten gjennom mat og matlaging, gjenstander og minner?

Tidligere forskning: Mat, sanser og kjøkken

I våre dager er kokebøker udiskutable bestselgere, og setter fokus på helsebringende mat, lavkarbo-mat, rask mat og ”slow food” og mat fra bunnen av, bare for å nevne noen. Mat har lenge vært en viktig del av naturvitenskapelig og økonomisk forskning der *produksjon* av mat har vært i fokus. Av etnologene som har vært opptatt av en økonomisk forsvarlig matproduksjon vil jeg trekke frem Ragnar Pedersen som har sett på seterbruk på Hedmarken som en del av en forsvarlig forrådshusholdning i førindustriell tid. Produksjonen på setra hadde et overordnet mål; nemlig å ruste opp dyra til en lang vinter med svak fôring, og å skape forråd til den faste gården, særlig i tidene før 1850 og det første hamskiftet (Pedersen:1974). Også innen det norske etnologiske forskningsfeltet er det blitt forsket på mat der blant andre etnolog Astri Riddervold har vært en viktig bidragsyter innen norsk mattradisjon og matkultur. Hennes bakgrunn som kjemiker har mulig bidratt til at konservering av mat, rakefisk og lutefisktradisjon har vært sentral i hennes forskning (Riddervold: 1990, 1993). En annen bidragsyter til det etnologiske matbordet er Inger Johanne Lyngø. I hennes avhandling *Vitaminer! kultur og vitenskap i mellomkrigstidens kostholdspropaganda* (2003) har hun sett nærmere på mellomkrigstidens ernæringsrevolusjon, der oppdagelsen av vitaminenes næringsinnhold skulle bidra til å endre folks spisevaner og kosthold.

Imidlertid synes dagens kulturforskning å være stadig mer identitetsorientert der studier av familiære middagsritualer og matens kulturelle uttrykk blir viet mer oppmerksomhet; mat, spising og matforbruk har blitt en etablert og utvidet forskningsarena (Habottle 2000, Kaufmann 2010). Lynn Harbottles antropologiske undersøkelse *Food for health Food for Wealth* (2000) skulle i utgangspunktet ha en ernæringsfysiologisk vinkling. Hun oppdaget raskt at diskusjoner om mat, ofte resulterte i diskusjoner om identitet. Hennes refleksjoner omkring arbeid i et flerkulturelt felt har brakt frem perspektiver på den flerkulturelle maten, som gjør at hennes bok har vært en inspirasjonskilde for denne undersøkelsen. I lys av sine intervjuer diskuterer hun matens symbolske verdi, fordi maten viser seg å være en viktig identitetsmarkør og inngår i en kulturell produksjon og opprettholdelse av identitet, (Habottle 2000:10f). Dette eksemplifiserer også hvordan matstudier kan knyttes til studiet av identitet. Sosiolog Jean-Claude Kaufmann ser i sin bok *The meaning of cooking* (2010) på en rekke franske familier og hvilken betydning matlaging har i hverdagslivet. Han forsøker å oppheve noen myter om forestillingen om nedarvede matlagingstradisjoner i et kjønnsperspektiv, der matlagingskunnskapen overføres mellom generasjoner, fra mor til datter (Kaufmann 2010:203).

Den religiøse identiteten er også med på å bestemme maten for personer som praktiserer en religion med strenge mattabuer. Den religiøse identiteten legger premissene for de skikker og ritualer som utføres rundt middagsbordet (Neegaard 2004:15). Så det å spise middag er på mange måter et hverdagsritual som forholder seg til eventuelle religiøse eller familiære regler. Sosiolog Annechen Bahr Bugge behandler middagen nettopp som et viktig ritual som styrker kjernefamiliens status. Gjennom middagsmåltidet viser Bugge hvordan det legges kulturelle føringer på de middagsvalgene vi gjør (Bugge 2007).

Den sanselige vendingen

Sosialantropolog Constance Classen er en av dem som har rettet fokus mot sansehistorien og hvordan sansene kommer til uttrykk i oss mennesker. Antologien *Aroma* (1994) er viet luktesansen og dens kulturelle historie. I denne boken har jeg sett nærmere på hvordan duften av parfyme og røkelse er rituelt knyttet til den kvinnelige sfære der lukt opptrer som en del av hverdagens ritualer (Classen 1994:126ff). I artikkelen *The Witch`s Senses* (2005) setter Classen de feminine lavstatussanser i sammenheng med hekseri og trolldom i Europa på 1500-tallet. Classen deler inn sansene i et sansehierarki der sansene som knyttes til nærhet,

det vil si smak, lukt og taktilfølelse er kvinnelig forankret og med lav status. Syn og hørsel er sanser med høy status og knyttes til mannens maskulinitet, rasjonalitet og avstand til eget følelsesliv og kroppslighet (Classen 2005:70f). Som vi skal se, brukte flere av mine kvinnelige informanter sine sanselige ferdigheter i matlagingen. I antologiene *Empire of the senses* (Howes, red: 2005) og *The Taste Culture Reader* (Korsmeyer, red: 2006) presenteres sansene som et nytt, tverrfaglig kunnskapsfelt. Det er interessant å se hvordan lukt, smak og berøring, det vil si sanser som bringer det sansende subjektet i direkte berøring med det som sanses, styre de emosjonelle mekanismene i mennesket. Vi vet at maten kan brukes som et distingverende middel i sosiale eller religiøse sammenhenger. Men hvordan vi oppfatter og reagerer på smak og lukt er individuelt og et viktig poeng når jeg skal se nærmere på hvilken betydning den tradisjonelle maten har for informantene.

Hva er et kjøkken?

Kjøkkenet har en sentral plass i det etnologiske forskningsfeltet, og omtales av etnolog Arne Lie Christensen som det ”varme stedet i huset” og som ”husets hjerte” (Christensen 1995:218) i *Den norske byggeskikken. Hus og bolig på landsbygda fra middelalder til vår egen tid* (1995). I de eldre gårdene i Norge fra middelalder og mot slutten av 1800-tallet var stua (stova) det viktigste bolighuset og fungerte som allrom. Stua var et oppholdsrom der man både laget mat, spiste og sov (Christensen 1995:85). I tillegg kunne det være separate bygninger på gården og såkalte eldhus var gårdens grovkjøkken. Det ble brukt til blant annet baking og brygging, og ikke minst til bearbeiding av råvarene på gården (Ibid:91f).

Kjøkkenet blir etter hvert skilt ut som eget rom i huset, men dette varierte fra ulike steder i landet og sosial klasse. For eksempel var stuekjøkkenet den mest vanlige boligformen i de indre fjell- og dalstrøkene i Sør-Norge utpå 1900-tallet. Her oppholdt man seg og laget mat i samme rom. Imidlertid var separat kjøkken mer vanlig i flatbygdene og kystområdene (Christensen 1995:216). Vi kan lese hos etnolog Liv Emma Thorsen (1994) at kjøkkenet var bondekonas arbeidsplass og at plasseringen av komfyr og spisebord i samme rom var hensiktsmessig med tanke på bondekonas arbeid. Hennes plikter innebar både matlaging, barnepass og andre huslige plikter på samme tid, slik at dagligstuen fungerte på mange måter som et allrom som forbandt både husholdsarbeidet og det sosiale livet. Som spesialrom er kjøkkenet et hamskifte-fenomen og har en forholdsvis kort historie i den folkelige byggeskikken på landsbygda (Thorsen 1993:103f).

Borgerskapets boliger i byene mot slutten av 1800-tallet er et godt eksempel på hvordan det skjer en differensiering innen boligen, der det finnes egne soverom og der folkene spiser i et annet rom. Nå synes et skille mellom den private og den offentlige sfære, mellom rent og urent (Frykman, Løfgren 1994, Vammen 1986). Denne differensieringen innen boligen bunnet i en ideologi hvor familielivet ble privatisert og adskilt fra samfunnslivet (Thorsen 1993:103). Kjøkkenet lå gjerne i tilknytning til tjenestepikens værelse og var plassert lengst unna det som var det offentlige representasjonsrommet (Vammen 1989:42). Kjøkkenets plassering i boligen og kjøkkenet som et kvinnelig arbeidsdomene markerer ikke bare et skille mellom kjønnenes status, men også kjøkkenarbeidets lave status.

Mellomkrigstidens funkisboliger ble bygget med små, adskilte kjøkken. Et kjennetegn ved funkiskjøkkenet var rasjonalitet: smale rom der det var kjøkkenarbeidet var i fokus med overflater som var lette å rengjøre, og kort vei mellom kjøkkenbenk og spiseplass. Naturvitenskapelige metoder og teoretisk forankring satte standarder for det rasjonelle kjøkken, der idealet var vitenskapelig fremstilte laboratoriekjøkken som forholdt seg til begreper som mekanisering og rasjonalisering (Petri 1991:34ff). Det ble fokusert på effektive og arbeidsbesparende metoder og kjøkkenets utforming la vekt på funksjonalitet og hensiktsmessig kjøkkenarbeid utført med industriell presisjon. De funksjonalistiske idealene innen boligbygging i byene frem til 1960-tallet isolerte kjøkkenet fra resten av boligen, og på den måten isolerte det også kvinnen i en viss grad fra det sosiale familielivet.

Kjøkkenet vært igjennom flere ”revolusjoner”: fra åpent ildsted og grue, til ovn og til slutt til den elektriske komfyr i elektrifiseringens tidsalder. Den siste har kanskje vært den mest betydningsfulle i den forstand at det skjedde en omfattende utvikling på svært kort tid. Den elektriske komfyren ble en stadig mer vanlig innretning i norske hjem fra 1950-tallet, og sett i sammenheng med byggingen av drabantbyene og med en stadig utvikling innen hjemmeteknologi, endret også kjøkkenet arkitektonisk karakter. I etnolog Kjersti Granums magisteravhandling *Lambertseter, Oslos første drabantby* (1981), har jeg sett nærmere på utsagn fra de nyinnflyttede beboerne som både var fornøyde og misfornøyde med arkitektenes kjøkkenløsninger. De fleste informantene mente det var flott med nye boliger i landlige omgivelser, samtidig som kjøkkenene kunne oppleves som for små, for nå ble både kjøleskap, fryser og komfyr allemannseie. De små funkiskjøkkenene på Lambertseter står derfor i kontrast til den åpne kjøkkenløsningen som ble et kjennetegn for Romsåskjøkkenet. På Romsås i 1970 fokuserte arkitektene på moderne løsninger som brøt med funksjonalismen.

Den teknologiske utviklingen fra tiåret før synes blant annet med bedre ventilasjonssystemer som muliggjorde den åpne kjøkkenløsningen, spesielt med tanke på lukt. Kjøkkenet på Romsås hadde klargjort plass for ny kjøkkentenologi og nye kjøkkenfunksjoner som allerede var blitt allemannseie, og beboere som ville beholde den åpne løsningen ble oppfordret til å ta stilling til eventuell støy fra en fremtidig oppvaskmaskin. Den åpne kjøkkenkonstruksjonen i seg selv er et uttrykk for modernitet og har et fremtidsrettet fokus på teknologien.

Romsåskjøkkenets åpne løsning står i motsetning til laboratoriekjøkkenet, og sees som et forsøk på å ta tilbake dagligstuen og gjøre kjøkkenet om til et flerbruksrom og husets hjerte. Her er det varmt og lunt og varmt, med en uformell atmosfære, der både barn og voksne er sammen til måltider og annet arbeid. Fokuset i tiden er rettet mot kjernefamilien. Husmoren er ikke lenger bare en husmor, men hun arbeider utenfor hjemmet og tiden familien har sammen blir viktigere.

Drabantbyens elendighetsforskning

Drabantbyens ideer maler et bilde av modernitet og fremtidsoptimisme. En motsats til dette kan sees i etnolog Per-Markku Ristilammis bidrag til drabantbylitteraturen *Rosengård och den svarta poesin* (1994), der diskusjonen om drabantbyene skaper en diskusjon om identitet. Drabantbyen Rosengård i Sør-Sverige er mest kjent for vandaliserte leiligheter, forfalne utearealer, knivoverfall og i den siste tiden også brutale drap. Det er følelsen av utrygghet som er med på å gjøre Rosengård til et bilde på sosial elendighet. Denne drabantbyen i Malmø har, i likhet med Romsås, tidligere vært gjenstand for sosiologisk forskning (Flemström, Ronnby 1972, Insulander 1975) fordi området har hatt lav sosioøkonomisk status, høy andel av minoriteter, og høy arbeidsledighet. I Ristilammis bok sporer jeg enkelte likheter mellom de to drabantbyene. For det første drøftes temaet om flerkulturelle identiteter i drabantbyen og ikke minst er Rosengård og Romsås steder som har blitt trukket inn som eksempler i den innvandrings- og kriminalpolitiske debatten i media, både i Norge og Sverige². Romsås er for mange kjent fra media med et av norgeshistoriens første gjengdrap i 1998³. Ristilammi fremhever i sin bok Rosengårds kulturelle mangfold og stedsidentitet, og som et sted der befolkningen gradvis tilpasser seg omgivelsene etablerer et nytt kulturmønster. Han påpeker også flerkulturalitetens paradokser når han trekker frem den gode

²Flere artikler hos ulike nettaviser nevner Rosengård og Groruddalen i den innvandringspolitiske debatten. Se nettressurser.

³ Artikkel fra VG nett om drapet på Romsås: <http://www.vg.no/nyheter/innenriks/artikkel.php?artid=974715>

muligheten for minoritetsbefolkningen til å rendyrke for eksempel religiøs eller kulturell identitet i større grad enn i hjemlandet (Ristilammi 1994:116f). Selv om undersøkelsen omhandler Rosengård for snart tjue år siden, så er det flerkulturelle perspektivet knyttet til etnisitet og identitet som gjør den relevant for min undersøkelse. Min undersøkelse søker ikke å drive elendighetsforskning i drabantbyen. Mitt fokus er på det flerkulturelle mat- og kjøkkenuttrykket på Romsås, der Ristilammis prosjekt har bidratt med interessante perspektiver på drabantbyens flerkulturelle stedsidentitet.

Kvinnens arbeidssted

Kjøkkenet har stått sentralt kvinnens liv og i hennes arbeid. Etnolog Liv Emma Thorsen tilbringer mye tid på kjøkkenet i avhandlingen *Det fleksible kjønn. Mentalitetsendring i tre generasjoner bondekvinne 1920-1985* (1993). Bondekvinne fra tre generasjoner forteller om sine liv i tilknytning til arbeid, omsorg, hjem og familie. Gjennom de tre generasjonenes fortellinger, får vi blant annet et innblikk i den teknologiske utviklingen som skjer på kjøkkenfronten. Arbeidet var en viktig del av bondekonas liv, og mye av hennes arbeid var jo knyttet til arbeidsoppgaver på kjøkkenet. Bondekonas viktigste arbeidsplass var nemlig kjøkkenet, det var her hun gjorde i stand den livgivende maten, men også den maten hun skulle måles etter, for det å være en god bondekone ble målt i hennes evne til å lage mat. fikk bondekonene mulighet til å vise at de kunne tilberede den tradisjonelle festmaten. Gjennom tilberedning av tradisjonelle festretter ved høytidsmarkeringer og gjennom gjestebudskosten, kunne bondekonene vise at de mestret en viktig del av det kulturelle repertoaret som ble tillagt kvinneligheten (Thorsen 1993:120). På tross av en stadig likere arbeidsfordeling mellom kjønn og oppgaver i hjemmet, forholdt bondekvinne seg til normer og holdninger som er forankret i det førindustrielle bondesamfunnet. På bakgrunn av dette er det klare paralleller mellom Thorsens bondekoner og de flerkulturelle kvinnene i min egen undersøkelse, fordi de befinner seg i en sfære der tradisjon og modernitet møtes. Thorsens avhandling har derfor vært svært relevant for denne oppgaven og bidratt med faglige perspektiver. Thorsens bruk av kvalitativ metode og gode, detaljerte beskrivelser har vært inspirerende lesning. Et litt annet perspektiv er Kristin Thranes hovedfagsoppgave i etnologi *Kjøkkenet – Vår nye stasstue?* (1999). Her ser hun på kjøkkenet som et uttrykk for konsum, drøm og ideal. Kjøkkenet blir her analysert som et uttrykk for smak og et rom som vekker assosiasjoner, gjenspeiler idealer, forestillinger og status.

OBOS-bladet som kilde

OBOS-bladene fra 1968, 1969, 1970 og 1971 satte meg på sporet av arkitekttanken bak byggingen av Romsåsprosjektet. I flere av artiklene beskriver arkitektene selv hvordan de tenkte leilighetenes planløsning, og hvordan nettopp deres løsnings skal tåle endringer i tiden, både teknologisk og funksjonelt. På OBOS-kontoret på Hammersborg i Oslo fikk jeg god hjelp og veiledning til å finne artikler som omhandlet det nye boligfeltet på Romsås.

Tegneserien om familien Svarttjern gav det politisk korrekte bildet av hvordan drabantbylivet på Romsås skulle være; mor i arbeid ikke langt unna hjemmet, mens far tok T-banen som lå praktisk til i senterets underetasje. Bestefar benyttet seg av de gode tilbudene for eldre som nærmiljøet hadde å by på, og barna deltok i ulike fritidsaktiviteter; alt i trygge omgivelser og i umiddelbar nærhet. Romsåsprosjektet fremstår i OBOS-bladet som idyllisk og problemfritt, og derfor må disse kildene tolkes kritisk og settes inn i den konteksten de ble skrevet. I dag som den gang, er OBOS-magasinet et medlemsblad som har som mål å vise nye salgsobjekter og gode historier fra ”OBOS-tilværelsen” og det fokuserer utelukkende på det positive. Andre fortellinger belyser OBOS kritisk for eksempel bøkene *Hele folket i hus -OBOS 1929-1970* (2007), og *Hele folket i hus -OBOS 1970-2009* (2009) av Bjørn Bjørnsen og kunsthistoriker Anne-Kristine Kronborg⁴. De beskriver bolignød, fremveksten av boligbyggerlaget OBOS og drabantbyene i Oslo. Disse kildene har vært viktig spesielt med tanke på boligprosjektet Romsås som drøftes nokså kritisk i den sistnevnte boken. Her ser forfatterne nærmere på gjennomføringen av miljøprosjektet på Romsås som et boligkooperasjonens Soria Moria med pådriveren Odvar B. Solberg i spissen. Det at fjellet som Romsås lå på ikke var egnet for bygging gjorde at boligprosjektet ble dyrere enn først antatt og la bygningsmessige føringer på utformingen. Da prosjektet endelig ble realisert var det med stor optimisme og fremtidstro. Senere var det blant annet konstruksjonsfeil, forkjøpsrett og svarte penger som gjorde at ideen om at en velfungerende boligkooperasjon slo sprekker. Næringslivet fant heller ikke veien hit og Romsås ble kanskje ikke slik arkitektene hadde forespeilet (Bjørnsen, Kronborg 2009:104). Når det er sagt er den pågående rehabiliteringen av Romsås med på å endre området, ifølge forfatterne.

⁴ Anne-Kristine Kronborg skriver også artikler for OBOS-bladet.

Teoretiske perspektiver

Food can tell the stories of migration, assimilation or resistance, changes over time, and personal and group identity. In short, many facets of the human experience can be accessed through what is eaten, avoided, no more or more often eaten, and, of course, what is produced and prepared and how it is done. Perhaps most obviously, food choices – what a person or a group decides to produce, prepare, and consume – can represent a conscious affirmation and expression of personal, group, ethnic, or national identity (Miller, Deutsch 2009:8).

De jeg snakket med var stolte av å kunne fortelle om sine mattradisjoner og hva som kjennetegnet deres tradisjonelle matlaging. Å studere en gruppes eller individers matkonsum skape innganger til å fortolke betydningen av tradisjonell matlaging og livsførsel, og hvilken betydning mat har i opprettholdelsen av gruppe-, etnisk og nasjonal identitet. Selv om disse aspektene kan bidra til å gjøre maten til et politisert tema, åpner det opp for å studere mat fra så mange andre interessante synspunkter. Min informantgruppe er en gruppe med mennesker fra Norge og fra andre land. Sammen utgjør de en liten del av et flerkulturelt samfunn på Romsås, og gjenspeiler dermed også det flerkulturelle Norge i dag. Matvaner, praksis og konsumering er hverdagslige handlinger som følger visse rituelle mønstre, gjerne med særegne etniske kjennetegn. Dette er fordi at matskikker er blant de kulturelle markørene som opprettholdes lengst, og kan karakteriseres som diakritika. De er viktige kulturelementer folk bruker for å signalisere sin identitet og som vekker bestemte assosiasjoner (Barth 1969).

Men matlaging er en praksis, en ”gjøren” som forutsetter materiell og immateriell kunnskap. Den kunnskapen som har blitt til i kroppen over lang tids sosialisering og erfaring er det den franske teoretikeren og kultursosiologen Pierre Bourdieu kalte ”habitus”. Bourdieu startet sine arbeider på 1960-tallet og har siden da utviklet flere teorier og begreper som har vært nyttige verktøy innen kulturforskningen. Med tanke på matlagingens praksis, vil jeg anvende Bourdieus teorier om habitus og disposisjoner for å gi inkorporert handling og praksis et begrep. Habitus omfatter i hovedsak et handlingsmønster og kan sammenfattes på følgende måte:

Habitus er således et sæt erhvervede, i betydningen tillærte, disposisjoner for at handle på bestemte måder. Disse disposisjoner er i det væsentligste ubevidste, de er blevet inkorporerede, ingroede, kropslige. Disposisjoner kan forstås som noget, der er til disposition, altså noget som kan benyttes, men ikke nødvendigvis benyttes, en form for ressourcer eller et repertoire af handlemåder, der kan aktiveres og sættes i spil på en kreativ måde i nye situationer (Prieur 2006:39).

Altså kan habitus forstås som kroppsliggjøringen av erfaring. Gjennom praksis lærer mennesket å handle på bestemte måter og den kroppsliggjorte erfaringen legger grunnlaget for handling og knyttes til habitus. Men mat er komplekst i sin materialitet; den er både fysisk og forgjengelig, og har immateriell reproduksjonspraksis knyttet til seg. Reproduksjon av praksis vil vises gjennom informantenes matlaging i analysen. Å produsere en ferdig rett krever både kompetanse i form av kulturell kapital (hva) og kroppsliggjort kunnskap (hvordan), men også kunnskap om hvordan ta i bruk de redskapene som er gjort tilgjengelig (kreativitet), ikke minst hvordan bruke de ”redskapene” som kroppen er utstyrt med i form av sanser. Matlaging kan sees som en praksis som er inkorporert hos informantene og denne kunnskapen sitter i ryggmargen. Hverdagspraksisen eller hverdagsritualet ”å samles til middag” er med på å strukturere hverdagen og kan sees som en pågående innkorporeringsprosess og denne praksisen var spesielt tydelig i barnefamiliene.

Disposisjonene i kroppen som utgjør habitus, inkorporeres i hjemmet og på andre sosiale arenaer der det også etableres det Bourdieu kaller for ”kulturell kapital”. Begrepet står sentralt innen Bourdieus kultursosiologi, og nevnes ofte sammen med begrepene sosial kapital og økonomisk kapital. Kulturell kapital knyttes til kunnskap om det som betraktes som den legitime og godkjente kulturen, der eliten er opinionsdannerne (Reiakvam 1997:95). Sosial kapital er orientert mot det nettverk av familie og venner, eller andre varige forbindelser, og som kan føre til at han eller hun assosieres med en bestemt sosial gruppe (Prieur 2006:92). Mens økonomisk kapital er den kapitalen som er knyttet til penger og materielle verdier. Det er stilt spørsmålsteget ved om Bourdieus teorier, fordi hans empiriske undersøkelser og teorier så tydelig er forankret i fransk klassetenkning og fransk høykultur, kan anvendes på norske og mer egalitære forhold. Begrepene fanger likevel opp vesentlige trekk ved det norske samfunnet, og det er mulig å la seg inspirere av dem. For at Bourdieus begreper om kulturell kapital skal passe bedre til mitt materiale vil jeg utvide begrepet til ”flerkulturell kapital”. På denne måten gis perspektivet også en flerkulturell dimensjon. Flerkulturell kapital må forstås ved at man har kjennskap til den legitime væremåte, smakspreferanser, og kulturelle koder innenfor flere kulturer. Jeg vil illustrere dette med et eksempel fra en av mine informantpar: Kvinnen er fra Norge og mannen fra et annet land i Europa. Hun snakket hans språk og han snakket norsk. De hadde også bodd i hans hjemland over en periode på flere år, der hun levde og lærte å leve i en annen kultur. Tilbake i Norge viser hun sin påvirkning av mannens kultur og bruker språk, suvenirer, og fakter for å signalisere dette. Også mannen viser sin opprinnelseskultur gjennom for eksempel suvenirer men også gjennom maten han lager. I

møte med andre kulturer vil vi som samfunn og enkeltindivider påvirkes, slik som informantene i denne undersøkelsen er eksempler på. Språk, musikk, mat og pyntegjenstander er kulturelle markører som har iboende kulturelle koder. Gjennom blant andre disse markørene synes deres evne til å bevege seg mellom ulike kulturer. Ved å beherske flere kulturelle koder, ikke bare majoritetsbefolkningens, gir dette flerkulturell kapital.

2 Kjøkkenveiens metode

Bent Hamers prisbelønte film, ”Salmer fra kjøkkenet” (2004) handler om en forsker og hans ”forskerobjekt” der forskeren skulle observere den norske ungarers bevegelser på kjøkkenet i etterkrigstiden, for å bruke resultatet til å kunne tilpasse kjøkkenet til denne gruppen. Filmen viser hvordan den positivistisk orienterte forskeren sitter på sin spesiallagde stol, oppunder taket, med sitt avkrysningskjema, uten vilje til å kommunisere med mannen han skal forske på. Kritikken ligger opplagt i forskerens manglende anerkjennelse av mannen på kjøkkenet som aktør eller subjekt. Det hele blir nærmest et parodisk bilde på forskeren og den positivistiske forskningstradisjonen, som ekskluderte muligheten til kommunikasjon eller interaksjon. Feltarbeidet jeg gjorde på Romsås så heldigvis ganske annerledes ut enn slik som i eksemplet med ”Salmer fra kjøkkenet”. Jeg fikk snakke med informantene gjennom strukturerte og ustrukturerte intervjuer, ja til og med spise mat.

Først vil jeg orientere om min vei inn i feltet, og om intervju og deltakende observasjon som feltarbeidsmetode. Deretter vil jeg introdusere informantene, og vise hvordan kildematerialet ble samlet inn og hva det består i. Til slutt vil jeg gjøre rede for min bruk og tolkning av materialet.

Et annerledes feltarbeid

Bruk av kvalitativ metode i form av deltakende observasjon og intervju, er gode verktøy for å komme enda nærmere forskningssubjektene. Å bo sammen med menneskene man skal studere over en lengre periode er en kjent arbeidsmetode innen sosialantropologien. I etnologien er kvalitativt intervju og såkalte kunnskapssamtaler etablerte metoder i studiet av kulturelle fenomen og samspill mellom mennesker. Her skaper forskeren, gjennom ustrukturerte dybdesamtaler, sine egne kilder for undersøkelse. Metoden åpner opp for diskusjoner og for å gå i dybden av temaer der aktørene selv tolker sine personlige erfaringer, i det de forteller. Imidlertid er det et nytt materiale som skapes gjennom intervju, fordi samtalen i seg selv er ny, på tross av at fortellingene i seg selv ikke er nye (Kaldal 2003:33). Men dersom jeg bare skulle gjort intervjuer, ville det blitt et ”smakløst” materiale, så dette ble et annerledes feltarbeid. Med mat som tema, ville det være synd ikke å benytte feltarbeidet som en anledning til å oppleve det flerkulturelle kjøkken med all mat, smaker og dufter som hører til. Jeg var nervøs i forkant av rekrutteringen og for selve feltarbeidet; ikke bare skulle

jeg drive oppsøkende virksomhet, og forhåpentligvis intervjuer ukjente mennesker, men jeg måtte jo også invitere meg selv på middag! Jeg reflekterte mye over det å skulle be fremmede mennesker å få komme inn i deres hjem og sette meg til bords. Ville det være for mye å be om å få komme på middag? Hvordan ville de oppleve å få en nysgjerrig ung student på middag, med båndopptaker, fotoapparat og spørreskjema? Det var heller ikke før et stykke ut i arbeidet med innsamlingen av materialet at jeg bestemte meg for å være dristig nok til å invitere meg selv til bords. Skulle jeg observere informantenes matlagingspraksiser og skape nytt materiale, var dette den eneste veien å gå. Så kjennetegnet ved mitt feltarbeid var min deltakelse rundt kjøkkenbordet der jeg delte mat med informantene, mat som ble laget i feltarbeidets tjeneste.

Hvem er de flerkulturelle?

Før jeg går videre, vil jeg introdusere informantene som danner kildematerialet for denne undersøkelsen. Hvem er så det flerkulturelle utvalget som skal representere det flerkulturelle Romsås i denne undersøkelsen? Informantene har til felles at de bor på Romsås. Jeg fikk i alt besøkt seks husholdninger med til sammen 9 informanter. Informantene er blitt gitt et nummer som betegner hvor i rekkefølgen de ble intervjuet. Bokstaven ”H” står for ”hushold”, ”k” står for ”kvinne” og ”m” står for ”mann”. Anonymiseringen av etnisk bakgrunn, navn og bilder er gjort i henhold til Norsk Samfunnsvitenskapelig Database (NSD) regelverk. Informantenes etniske bakgrunn nevnes ikke; derimot brukes betegnelser, eksempelvis som ”Øst-Afrika” og ”Sør-Amerika” for å plassere dem geografisk. H1 bestod av en enslig mann fra et søreuropeisk land. Han hadde to tenåringsbarn, som bodde der annenhver uke. Hans tidligere samboer var norsk, og han hadde bodd i Norge over halve livet. H2 bestod av mann og kone, der hun var norsk og han var fra Midtøsten. Hennes voksne barn var også til stede da jeg var på besøk. H3 bestod av et voksent par, som hadde en voksen sønn som ikke lenger bodde hjemme. Hun var norsk, mens mannen var fra et søreuropeisk land. De hadde bodd på Romsås nesten hele sitt voksne liv og hadde ingen planer om å flytte herfra! H6 bestod av et par i 30-årene, der hun var fra Sør-Amerika, og han var norsk. De hadde bare bodd på Romsås de siste fire årene. Disse parene hadde det til felles at de var blandingspar, det vil si at de var en del av såkalte interkulturelle samboerskap eller ekteskap, der samhandling skjer mellom kulturelt ulike mennesker (Fife 2002). H4 skilte seg ut på den måten at begge var fra Afrikas vestkyst, og hadde den samme kulturelle bakgrunnen. Paret var i midten og slutten av 30-årene, med to små barn. H5 bestod av en familie på fem. Både mannen og kona var fra

Afrikas østkyst og hadde bodd over syv år på Romsås. For eksempel hjemme hos H6k laget vi mat, pratet og spiste lenge, før mannen kom hjem da vi var ferdige å spise. Hos H2 var også øvrige familiemedlemmer til stede. De var aktive i spisedelen, og ikke så mye i intervjuene. Det var store variasjoner i husholdningene, både med tanke på ulik kulturell bakgrunn og familiesammensetning, men også i forhold til intervjustrukturen. Men det utpeker seg likevel en skillelinje i kildetilfanget, hvorav den ene gruppen består av interkulturelle par eller blandingspar og to husholdninger der begge har samme kulturelle bakgrunn. Hos H4 og H5 var begge førstegenerasjons innvandrere fra andre land enn Norge. Denne sammensetningen gir stor empirisk variasjon og i de flerkulturelle uttrykkene jeg vil komme nærmere tilbake til.

Seks husholdninger er et lite utvalg sett i forhold til den store etniske og kulturelle befolkningssammensetningen som finnes på Romsås. Når det er sagt, er dette en kvalitativ undersøkelse som gir eksempler på hvordan mennesker med en flerkulturell bakgrunn uttrykker sin identitet, med kjøkken og mat som felles utgangspunkt for matlagingspraksis. Romsås har hele 2600 leiligheter med ditto antall kjøkken, så selv med flere informanter ville kanskje ikke utvalget vært noe mer representativt for den flerkulturelle befolkningen. Min opprinnelige tanke var å rekruttere informantpar, der den ene parten var norsk, og den andre parten med en annen kulturell bakgrunn. Med denne gruppen som empirisk utgangspunkt ville de ikke bare være representanter og resultat som følge av multikulturalisme og globalisering, men de ville også ha vært et eksempel på et skifte innen etnologisk feltarbeid, der spørsmålet ikke lenger dreier seg om tilhørighet for subjektet i en spesiell gruppe, men snarere hvordan individet er i stand til å bevege seg raskt mellom de ulike kulturelle grupper det tilhører (Öhlander i Gradén 1999). Med et slikt informantgrunnlag ville jeg sett nærmere på kulturpåvirkning mellom partene, og hvordan kulturutvekslingen kom til uttrykk i disse relasjonene. Det viste seg å være et nokså smalt felt, og det ville utelukke veldig mange teoretiske perspektiver. Fremfor alt var det vanskelig å finne nok informanter med denne familiesammensetningen. Så på grunn av et lite informanttilfang, så jeg meg nødt til å utvide horisonten og inkludere familier med samme etniske og kulturelle bakgrunn og ga større variasjon innad i informantutvalget, noe som i sin tur representerer Romsås enda bedre.

Etnolog Erika Ravne Scott peker på fordeler og ulemper i forbindelse med såkalte gruppeintervjuer, der intervjuene utvikler seg til samtaler mellom informantene, hvor intervjuer i enkelte perioder inntar en passiv rolle (Scott 2005:123f). I tilfellene der både mann og kone var til stede, var kvinnen gjerne hovedinformant, og ofte hun som pratet mest,

og la føringer for samtalen. I slike tilfeller kan gruppeintervju være en samtale mellom flere personer, der informasjonspersonene husker bedre og kan ”korrigere” hverandre. På en annen side kan tilstedeværelsen av noen andre påvirke slik at informasjon kan havne i et ”filter” som legger begrensninger på hva som kan løftes frem i samtalen (Scott 2005:128).

Jeg satt ofte opp båndopptakeren i det jeg kom, i det henseende å få med ”alt”. Et problem jeg tenkte kunne oppstå i etterkant, var når informantene pratet i munnen på hverandre, noe som ville gjøre bearbeidingen av materialet vanskeligere. Dette ble ikke noe problem for meg. Derimot oppdaget jeg at det kunne være vanskelig å høre samtalen som skjedde parallelt med matlagingen, fordi lyden fra kokende gryter og panner også ble fanget opp på båndet. Det gjorde det vanskeligere å transkribere i ettertid. Språk kunne være en barriere for å gjøre seg forstått for hverandre. Det var situasjoner der informanten ikke forstod hva jeg mente og dermed svarte de ikke heller på spørsmålet jeg stilte. Da omformulerte jeg spørsmålet, slik at spørsmålet ble gjort forståelig. I et av intervjuene snakket den ene av partene nesten ikke norsk og noen av spørsmålene her gikk derfor på engelsk. I et annet intervju kunne det være enkelte ord som var vanskelig å si på norsk, og da ble det engelske ordet gjerne brukt.

Det var viktig for meg å få komme inn på kjøkkenet for å gjøre intervjuene. Men det måtte opprettes en viss tillit mellom meg selv og informantene. Antropolog Runar Døving skriver at han alltid ble plassert i stuen da han skulle gjøre mer formelle intervjuer, men at han fikk sitte på kjøkkenet når han kom til folk han var mer kjent med (Døving 2003:189). Som jeg også kommer tilbake til, var det ikke alltid like lett å komme inn på selve kjøkkenet fordi det er en relativt privat sone i huset, mens stuen ofte er knyttet til representasjon og en mer offentlig sone i huset. Kjøkkenet er for eksempel der de private måltidene serveres, slik som frokost og hverdagens middager (Ibid). Jeg var redd for at ved å invitere meg selv inn på informantens kjøkken, kunne oppfattes som å tråkke over en privat sone i deres hjem. Men da jeg først hadde kommet inn på kjøkkenet, var jeg innenfor. Herfra var det ikke vanskelig å gå videre med å få observere informantenes matlagingspraksiser, og se hva som kjennetegnet informantenes matlaging. Hos H4 observerte jeg matlagingen, men spiste ikke middag. Jeg besøkte H2 ved to anledninger, og delte feltarbeidet opp i en intervjudel der jeg fikk tatt en del bilder, og ved annen gangs besøk kom jeg på middag. Hos H3, H5 og H6 ble intervju og observasjon gjort ved ett og samme besøk. Kildematerialet jeg samlet gjennom feltarbeidet består av omkring 70 sider transkriberte intervjuer og nærmere 16 timer lydopptak.

Mitt flerkulturelle alibi

Potensielle informanter kom jeg først i kontakt med i forbindelse med samarbeidet med KHIO på Romsås senter og Frivillighetssentralen. Ved et par anledninger på Romsås frivillighetssentral, pratet jeg med flere innvandrerkvinner om mat, matlaging og høytidsmat, hverdagsmat, ingredienser og fremgangsmåter. De virket interessert i prosjektet, men da jeg sa at jeg gjerne ville komme på besøk, ble det med ett litt mer komplisert. Selv er jeg vokst opp i Groruddalen, med en far fra Colombia og en mor fra Norge. Siden jeg har vokst opp med to parallelle kulturer, håpet jeg at mitt flerkulturelle alibi ville ta meg inn i det flerkulturelle feltet på et tidligere tidspunkt. For selv om de potensielle informantenes bakgrunner og opprinnelsesland var langt unna min egen bakgrunn, var vi like i ulikheten, og det i seg selv kunne være en plattform å bygge et videre samarbeid på. Men slik gikk det ikke. Det ventet flere nederlag i min jakt på informanter; selv der jeg hadde benyttet meg av snøballmetoden, og fått kontakt gjennom bekjente, ville de ikke ta imot meg. Det er for så vidt en ærlig sak. Andre tok ikke telefonen da jeg ringte. Så hva var grunnen til at jeg opplevde flere som avvisende og lite interesserte? En forklaring kan ligge i stedsanalysen ”Fysisk og sosiokulturell stedsanalyse for Romsås ”Romsås vil” (2008)⁵. En gruppe bestående av representanter fra Bydel Grorud, Gate Design AS og flere fagkonsulenter, ble i 2007 engasjert for å kartlegge Romsås og se på muligheter for en fremtidig utvikling. Av hovedkonklusjonene kan vi lese at Romsås i dag antakelig er det drabantbyområdet som har beholdt mest av fellesskapsånden fra 1970-tallet. Men dette fenomenet kan se ut til å svekkes med en stadig økende immigrantbefolkning som har liten forutsetning for å kjenne til de særegne trekkene ved Oslos borettslagskultur og dugnadstradisjoner (Fysisk og sosiokulturell stedsanalyse 2008:6). Tall fra bydelen har vist at Romsås kommer dårlig ut når det gjelder utdanning, levekår og inntektsnivå. Den sosiokulturelle studien viste også, ikke overraskende, at befolkningen var lei den negative omtalen av Romsås i mediene. Med andre ord viser det seg at Romsås og beboerne hadde vært i søkelyset tidligere. Nok en gang skulle mennesker som kom utenfra se nærmere på deres bostedsvilkår og levesett. Dette er et eksempel på hvordan folk utenfra kommer inn og danner seg meninger om hvordan mennesker på Romsås lever og trives i sine liv. For meg ble det derfor desto viktigere å legge til side det jeg visste om Romsås og i stedet ha et positivt fokus på maten og tradisjonene.

⁵ ”Fysisk og sosiokulturell stedsanalyse for Romsås. Romsås vil”. (2008)
http://www.bydel-grorud.oslo.kommune.no/groruddalssatsingen/innsatsomradet_romsas/article176723-45942.html

På tross av innledende nederlag og en knekk i selvtilliten, fortsatte jeg å spørre venner om de hadde bekjente som på en eller annen måte var knyttet til Romsås. Og heldigvis begynte snøballen å rulle for alvor. Gjennom en kollega fikk jeg kontakt med min første informant som var behjelpelig med å rekruttere nye. Gjennom to andre bekjenskaper fikk jeg kontakt med to familier til, som i sin tur formidlet kontakt videre. Ved at kontakten oppstod gjennom en kollega eller bekjent som kunne ”gå god for” meg og mitt prosjekt, gjorde det veien kortere. Vedkommende stolte på at vennens bekjenskaper var ufarlige og at det ikke innebar noen form for risiko ved å være med på mitt middagsprosjekt. Min første kontaktperson hadde også god kjennskap til Groruddalssatsningen og var en engasjert personlighet i sitt nærmiljø, og ble slik en god ambassadør for prosjektet videre.

Etikk og temaguide

Det finnes mange innganger til det etnologiske forskningsfeltet. Jeg nevnte min egen flerkulturelle bakgrunn som et alibi for å komme ”innenfor”. Å være kvinne og mor var en referanseramme som mine kvinnelige informanter og jeg hadde til felles. Ofte førte barn, barnemat eller ammeråd oss sammen, og ble veien inn på tvers av de kulturelle ulikehetene. *Kitchen Table Society* (1984) om unge arbeiderkvinnens hverdagsliv i en storby i Norge på slutten av 1970- og begynnelsen av 1980-tallet. Marianne Gullestad gjør et poeng av at hun hadde mye til felles med dem hun forsket på. På dette tidspunktet var hun også en arbeidende kvinne, riktignok fra et annet sosialt miljø. Men som kvinne hadde også hun en del felles referanserammer med gruppen hun skulle observere, noe som ikke bare hadde påvirkningskraft på hennes utvalg av kvinner, men også hennes blikk, perspektiver og metodiske arbeid med undersøkelsen. Gullestads feltarbeid er et eksempel på hvordan undersøkelser til en viss grad kan ligge innenfor ens egne referanserammer og egen kultur. I hennes feltarbeid oppstod situasjoner der hun vekslet mellom forsker og privatperson. Dette førte til etableringen av flere bekjenskaper som utvidet Gullestads forskningsmateriale. I møtet med sine informanter, opplevde Gullestad å spille rollen som forsker, men lot seg også bevege av menneskelige skjebner (Gullestad 2001:52). Det er fordi feltarbeidet muliggjør en nærhet og en bekjenskap til de man studerer. Liv Emma Thorsen påpeker også hvordan hun selv brukte sin erfaringskunnskap som kvinne, like mye som hennes faglige kompetanse som etnolog i hennes arbeid med bondekvinnene (Thorsen 1994:35). Det handler fremfor alt om møter mellom mennesker i deres private hjem, og ikke laboratorieforskning (ibid). I mitt feltarbeid kom dette til uttrykk på den måten at jeg var hos informantene i flere timer av

gangen, og samtalene ble raskt fortrolige. I en intervjusituasjon der intervjuer har oppnådd tillit hos intervjupersonen, viskes skillene mellom privatperson og forsker ut, og intervjupersonen kan komme til å fortelle om hendelser eller erfaringer som hun eller han kan angre på i ettertid. Som fagperson har man også ansvar for ikke å misbruke tilliten som er oppnådd mellom informant og forsker, men forholde seg til de etiske implikasjoner som er forbundet til feltarbeidet (Thorsen 1993:36). Dette betyr at forskeren har et etisk ansvar med tanke på hvordan samtalene festet til båndopptakeren brukes i ettertid. Jeg ble ofte overrasket over den tilliten jeg ble vist etter så kort tid, og det å få komme inn i informantenes hjem, få servering, var for meg et symbol på tillit og aksept. Det informantene delte med meg var også informasjon av privat karakter. Som et slags svar på tilliten jeg ble vist, gav jeg også informasjon om meg selv som ikke nødvendigvis var relevant for selve feltarbeidet, men som et ledd i å skape en felles plattform som bekreftet tilliten.

For å vekke tillit var det viktig å komme forberedt. Jeg hadde i forkant av det første intervjuet laget en spørreliste med temaoverskrifter. Under mitt første intervju laget ikke informanten mat. Det var først senere i feltarbeidet at informantene nærmest forventet at jeg skulle få ta del i deres måltider dele mat med dem. Selv var jeg også tilbakeholden med å invitere meg selv, i frykt for å virke påtrengende, men jeg kunne ikke la en slik mulighet gå ifra meg. Tilbake til det første intervjuet, så oppdaget jeg fort at informanten selv kom med informasjon på tvers av spørrelisten jeg hadde fremfor meg, og at jeg samtidig måtte forfølge de temaene som dukket opp, fremfor å bryte den gode flyten i samtalen. Under de andre besøkene, var strukturen i intervjuforløpet inndelt på en annen måte. De vekslet fra mer strukturerte intervjuer med spørsmål og svar, til å likne matlagningsundervisning i flerkulturell kokkekunst. Et intervjuteknisk grep jeg gjorde, var å innlede samtalene med åpne spørsmål og oppfordret informantene til å fortelle om sine kjøkken. Disse spørsmålene var gode å innlede med og skulle ikke kreve så dype svar. Det å beskrive de fysiske omgivelsene man omgir seg med til daglig kan virke som enkel oppgave, men kunne faktisk vise seg å være vanskeligere enn man hadde trodd. Det kunne virke banalt for noen, og det er ikke alltid lett å begrunne hvorfor ting er plassert der de er, eller huske at man har, det man har. Da informantene begynte matlagingen spurte jeg underveis om fremgangsmåte, om råvarer og ingrediensbruk, og ikke minst hvor de hadde lært å lage mat. I denne situasjonen vekslet jeg mellom å stille konkrete spørsmål knyttet til praksis og mer kompliserte spørsmål omkring tradisjoner og ritualer. Spørrelisten jeg hadde utarbeidet på forhånd ble fremfor alt en veileder for de temaene jeg ønsket å ta opp. Den var tematisk disponert, med åpne spørsmål. Målet med en

slik temaguide, er å skape inntrykk av ustrukturert intervju, der informanten får muligheten til å snakke fritt om et tema som intervjueren velger. Jeg ønsket i størst mulig grad at intervjupersonene skulle fortelle selv om tema som jeg introduserte. Her støtter jeg meg til Hauan, som sier at denne formen for samtale er en kommunikasjonsgenre der to eller flere utveksler informasjon, oppfatninger og ideer og meninger med hverandre (Hauan 2006:9). Informanten snakket fritt om det temaet jeg ønsket å vite mer om og fulgte opp med oppfølgingsspørsmål for å utfylle svarene.

Tingenes tale

Tingene som sto på hyller og i vinduskarmer var jeg også interessert i å vite noe om. Hos informantene var det gjenstander i vinduskarmer, kjøleskap og vegger som både var suvenirer og minner. Jeg mente de kunne fortelle om flerkulturalitet i kjøkkenrommet. Men hvordan få tingene i tale, og hvilke ting ville jeg gi en stemme? Sosiolog Susan Stewart sier at gjenstander som karakteriseres som suvenirer, alltid er ukomplette fordi gjenstanden eller suveniren representerer noe utenfor seg selv; en hendelse eller opplevelse som er følelsesmessig knyttet til eieren. Stewart eksemplifiserer dette poenget ved å trekke frem en liten suvenir av Eiffeltårnet, fremstilt i plast. Det er ikke en homomateriell suvenir, det vil si et materiale som stammer fra det originale Eiffeltårnet. Den er fremstilt i et annet materiale, og heller er det ikke en del av selve tårnet. Den fungerer snarere som en henvisning til opplevelsen og minnene; Som gjenstand fungerer den ikke uten fortellingene som hører til. Dette objektet tjener som middel for å fremkalle minner og huske opplevelsen av turen til Paris, og Eiffeltårnet i miniatyr er likevel en liten ”bit” av turen. Suveniren i seg selv er knyttet til egenopplevd erfaring og derfor har det ingen verdi å vise frem noen andres suvenir (Stewart 1993:136f). Det er fortellingene om hvordan tingene er blitt ervervet og hvordan de har fått sin plass som gjør at tingene taler til oss. Jeg mener at det er eieren som gir tingene mening utover tingenes egen materialitet, noe som også understreker viktigheten av å gjøre intervjuene på kjøkkenet. På samme måte som hjemmet er en god huskeboks for intervjupersonene i arbeidet med livsløpsintervjuer fordi det er fylt av personlige gjenstander som vekker til live minner om fortiden (Thorsen 1994:33), kan kjøkkenet og kjøkkenbordet fungere på samme måte. Mye av minnene ligger nemlig i tingene.

Et bilde sier mer enn tusen ord

I tillegg til det øvrige intervjumaterialet, består det innsamlede materialet av nærmere 250 bilder som jeg selv har tatt, hvorav kun et utvalg er gjengitt i oppgaven. Det er også brukt noe arkivfoto fra Oslobilder.no. I feltarbeidet brukte jeg kameraet flittig for å kunne dokumentere de ulike kjøkkenene jeg besøkte. Selv om jeg noterte iherdig, virket det som en umulig oppgave å skulle huske alle gjenstandene ned på detaljnivå siden flere av kjøkkenene hadde mange gjenstander som preget både kjøkkenbenker, vinduskarmer og kjøleskapsdører. Jeg tok bilder av interiører, kjøleskapsfigurer, kjeler, ingredienser og ferdige retter, for å nevne noe. For meg var det god huskehjelp å kunne se tilbake på bildene fra et spennende feltarbeid, men det var selvsagt en hjelp når det kom til de etnografiske beskrivelsene i etterkant. Å benytte seg av fotografi som metodisk verktøy under feltarbeidet, berører to aspekter; nemlig hvilken informasjon som velges ut og på hvilken måte materialet tolkes (Collier & Collier 1986 i Gradén og Kaijser 1999:109). Allerede da jeg valgte ut gjenstandene og utsnittene som skulle fotograferes, var en del av tolkningen allerede gjort fra min side. Utsnittene ble valgt ut ifra hva informanten og jeg snakket om under feltarbeidet, og ut i fra det jeg anså som gjenstander som hadde et flerkulturelt aspekt. Å fotografere noe hverdagslig og noe som inngår i et udiskutabelt tablå, slik som kjøkkenet er, gjør at jeg på et senere tidspunkt oppdager nye elementer og koplinger som jeg ikke tidligere hadde observert. (Gradén, Kaijser 1999:109). Det er viktig å poengtere kameralinsens begrensede format, der det alltid er et *utsnitt* av virkeligheten som gjenskapes, og at fotografiet er et supplement til det poenget jeg ønsker å belyse. Når vi ser et bilde, vet vi samtidig at det er noe annet som er utelatt. Selv om utvelgelsen gjør at man utelukker noe, er det viktig å fokusere på det som faktisk vises, slik at det analytiske poenget kan bli enda tydeligere. Jeg veksler mellom fotografier av hele interiører og detaljfotografier av konkrete gjenstander. Dette gir et helhetlig bilde, med innsikt i enkelte analytiske nedslagsfelt. Fotoapparatet var et nyttig dokumentasjonsverktøy, og ikke minst var det en god huskehjelp i det analytiske arbeidet. For meg ble bildene minner fra selve feltarbeidet, og kan sammenliknes med Susan Stewarts begrep om suvenirer ovenfor.

Av de bildene som er gjengitt her, er flere av gjenstander som har stor affeksjonsverdi for informantene. Derfor har jeg også bitt meg merke i flere andre avhandlinger og oppgaver (Thorsen 1994, Ruud 2003, Thrane 1999) som *ikke* bruker bilder av personlige gjenstander slik jeg har valgt å bruke dem her. Ofte er tegning, reklamebilder, fasade- og områdefotografier foretrukket. Jeg ser at kritikken mot mitt bidrag kan komme av bruken av

fotografier av personlige gjenstander i oppgaven. Går jeg på akkord med forskerrollen og bryter jeg med etiske spilleregler? Norsk samfunnsvitenskapelig datatjeneste (NSD) legger, med hjemmel i lovverket, strenge retningslinjer for personvern av enkeltmennesker. Den skal beskytte den enkelte og sikre at personvernet ikke blir krenket gjennom behandling av personvernopplysninger⁶. Jeg har fått skriftlig tillatelse av informantene til å fotografere og gjengi bildene i oppgaven, i samsvar med de retningslinjer som er satt av NSD. Bildene i denne oppgaven avbilder derfor ikke mennesker eller noe annet som kan gjøre at informantene blir gjenkjent. Flere av gjenstandene som er avbildet er også masseproduserte suvenirer og kan heller ikke knyttes til enkeltpersoner. Bildene er ment å eksemplifisere og tydeliggjøre diskusjonen og gjenspeile den gjennomgående tematikken.

Det flerkulturelle utstillingsvinduet

Det luktet grønnsåpe i huset og kjøkkenbordet var ennå vått. Jeg tenker det er synd hvis han har vasket leiligheten før jeg kom, og tatt vekk spor av middagslukt som kunne henge igjen. Det luktet fantastisk rent, men om dette skyltes mitt besøk eller om tirsdag var vaskedag, det vet jeg ikke... Jeg ble invitert rett inn på kjøkkenet, og det er jo kanskje fordi det var det naturlige samlingsstedet i huset? Det var åpen kjøkkenløsning med hvit innredning fra Norema. Mange gjenstander på benken; oljer til all type bruk. God og koselig belysning og fantastisk utsikt. Jeg ble servert kaffe. Vi småpratet litt mens jeg satte opp båndopptakeren. (Fra feltdagboken etter intervju hos H1)

Sitatet er hentet fra feltdagboken etter det første intervjuet jeg gjorde hos H1. I feltdagboken skrev jeg ned førsteinntrykk, og situasjonen slik jeg opplevde det umiddelbart etter intervjuet. Jeg satt ofte i bilen og noterte for harde livet i tussmørke etter et intervju og observasjon som kunne ha vart i flere timer. I feltdagboken strevet jeg med å beskrive både lukter og smaker, og små detaljer jeg bet meg merke i. Etter besøkene var jeg fylt til randen med inntrykk, og følte jeg måtte skrive dem ned før jeg glemte lukter, smaker og lyden av musikk i bakgrunnen. I feltdagboken skrev jeg ned de sanselige inntrykkene, og etter hvert ble disse skrevet ned med tanke på å ha dem som en del analysedelen om sanser. I denne boken var ingenting hemmelig, rart eller utelatt. Men jeg forsøkte å skrive ned selv de mest trivielle detaljer. Jeg forsøkte å gjøre meg så ukjent for feltet som mulig, eksotisere omgivelsene og opplevelsene, i håp om å kunne se det som var kjent, med nye øyne. I situasjonen ovenfor beskriver jeg hva jeg møtte på mitt første intervju, nemlig nyvasket hus. Å få besøk av en student fra universitetet var ikke hverdagskost for de jeg intervjuet, og jeg kunne derfor helle

⁶ <http://www.lovddata.no/all/hl-20000414-031.html>

ikke forvente at situasjonen skulle være hverdagslig. Jeg måtte derfor ta i betraktning at situasjonen kunne bli et utstillingsvindu for det et polert matuttrykk, der informantene fikk mulighet til å fremstille sin egen kultur og mattradisjon på best mulig måte. At det serveres noe annet enn hverdagsmat når det kommer fremmede på besøk er ikke bare vanlig i andre kulturer, men også et kjennetegn i den norske kulturen. Mitt feltarbeid viste seg å være en god anledning for informantene til å lage sin egen tradisjonsmat, slik at problemstillingen dreier seg fra å handle om hverdagslivets mat til å fokusere på tilberedningen av tradisjonsmat. Ovenfor informantene hadde jeg ikke lagt noen føringer på forhånd for valg av mat, imidlertid var det inneforstått at ”mat” ikke dreide seg om frossenpizza eller taco, men snarere om deres særegne mattradisjoner. Det var flere som benyttet seg av denne anledningen til å lage tradisjonell mat som krevde lange forberedelser i forkant. Jeg fikk servert både stedstypisk- og nasjonaltypisk mat og retter som ellers var forbeholdt helg og høytid. Jeg fikk alltid servert kaffe, vann eller te da jeg kom inn, og til maten ble det som regel servert vann. Mitt feltarbeid er bygget opp om en konstruert situasjon som på mange måter også likner hverdagen, men den konstruerte situasjonen påvirker også svarene som gis og ikke minst hva som ble laget i grytene da jeg kom på besøk.

Alle i mitt informantutvalg har ulik, etnisk bakgrunn. Sammen utgjør de en del av den flerkulturelle befolkningen på Romsås. Alle har et kjøkken men deres kulturelle, religiøse og etniske bakgrunn avgjør på hvilke måter de bruker det. Det dreier seg om ulike måter å bruke kjøkken og mat på som danner grunnlaget for kulturanalysen. Den viser at kulturen er i stadig forandring. Det er et faktum at mine informanter har vært utsatt for en kulturell forandring, påvirkning eller forflytning, og det er forutsetningen for at de har blitt informanter i denne undersøkelsen.

3 Romsås- en drøm blir virkelighet

Romsås var innflytningsklart i 1971 og skulle være et korrigerende alt det som var galt med drabantbyene som var blitt bygget tidligere. Romsås var en mønsterdrabantby, med gjennomtenkte planløsninger innendørs og strukturerte rammer for livet også utenfor leiligheten. Romsås var en forløper innen drabantbyplanlegging der en ringvei ble anlagt som et belte rundt boligfeltet, og hele området ble en bilfri sone, med fokus på utemiljø og grøntarealer. Romsås ligger i Groruddalen og er i dag kanskje mest kjent for sin flerkulturelle befolkning. Jeg vil se nærmere på utviklingen før jeg går inn på kjøkkenet.



Foto: Folkehelseinstituttet. Romsås ligger omsluttet av en bilvei, helt inntil marka, og med en uvurderlig utsikt!

Oslos byutvidelse- nye boliger for arbeiderne

Industrialiseringen i Christiania og den økende fabrikkvirksomheten langs Akerselva siste halvdel av 1800-tallet lokket mange til et liv i byen. Byen var preget av forfallne bygårder og dårlig boligstandard for en stadig voksende arbeiderklasse. I årene etter annen verdenskrig var det fremdeles ikke uvanlig med vannpumpe i bakgården og utedo på byens østkant. Det var akutt boligmangel i Oslo. Tiltak ble iverksatt for bysnering i Oslo, og det skulle bygges bedre boliger for arbeiderne. Oslo og Omegn Bolig og Sparebyggerlag, OBOS, så dagens lys 1929. I 1935 ble navnet endret til Oslo Bo og Sparelag, OBOS. De inngikk en avtale med Oslo kommune og ble dermed kommunens byggende organ. Opprettelsen av Den Norske

Stats Husbank i 1946, bidro til at flere kunne kjøpe sin egen bolig med gunstige lån og støtteordninger. Den stod for mye av den økonomiske finansieringen av husbyggingen i tiden som fulgte, og men satte også grenser for boligstandarden. Kjøkkenet var et av de rommene i leiligheten som var små og funksjonelle fordi det ikke var luksus som skulle finansieres. Man ønsket å unngå at kjøkkenet ble brukt til å sove på, slik det var i boligene i sentrale deler av Oslo. I 1948 ble gamle Aker innlemmet i Oslo by, noe som gav nye områder til boligbygging. Nye, landlege områder skulle gi arbeiderne frisk luft og et grønt miljø. Det måtte til, skulle det bli gode arbeidere! En ny boligplan ble utviklet og Oslo skulle få sin første drabantby på Lambertseter. Etter Lambertseter ble flere drabantbyer bygget på rekordtid, blant dem var Oppsal, Manglerud, Valle Hovin, Keyserløkka og Kalbakken. Dette satte en stopper for den akutte bolig mangelen. Det var knyttet stor optimisme til drabantbytilværelsen, og den ble et ideal for norske familier og ikke minst et godt alternativ til de slitne og kalde bygårdene på Oslos østkant. Byens arbeidende befolkning og familier fikk mulighet til å flytte ut av sentrumskjernen til et friskere liv, i grønne, naturskjønne omgivelser. I en OBOS – leilighet var det lett å bo, tilrettelagt med alle fasiliteter som innlagt vann, eget kjøkken og fellesvaskerier. T-banen var på sin side et premiss for å kunne legge en slik by utenfor bykjernen, og ble dermed en pulserende åre som forbandt folket til byen.

Boliger i et livsløpsperspektiv

I den 6. utgaven av OBOS-bladet i 1968 kunngjorde OBOS byggingen av boliger til 8000 mennesker på Romsås. Byggingen skulle starte i september 1969 og Alex Christiansen, Trygve Kleiven, Randi Klippgen, Olav Holm, Alf Halvorsen og Alf Bastiansen var arkitektene bak prosjektet, og utgjorde det såkalte ”Romsåsteamet”. I dette nummeret ble leserne oppfordret til å komme med innlegg, ideer og forslag for å gjøre bebyggelsen på Romsås til et beboervennlig sted. Prosessen skulle bære preg av å være i dialog med beboerne, nettopp for å kunne tilfredsstille de ulike behov som ville dukke opp i en tid der utviklingen skjer så fort og hvor nye ideer og tanker fort blir utdaterte. OBOS - bebyggelsen på Romsås skulle bestå av seks borettslag, Tiurleiken, Ravnkollen, Røverkollen, Svarttjern, Emanuellfjell og Orremyr borettslag. Romsås ligger øst for Grorud i Oslo og med Lillomarka som nærmeste nabo. Området var opprinnelig en del av Lillomarka, og det er også friluftsliv og nærhet til marka og det bilfrie området som i stor grad kjennetegner Romsås. Terrenget og fjellgrunnen omkring er nokså kupert, noe som skulle få økonomiske konsekvenser og legge føringer for byggeprosessen. Dette kom også til å gjenspeile selve estetikken. Bebyggelsen

ble konsentrert i tun, noe som ville gi en miljømessig fordel med tanke på vei og ledningslengder. Fra Romsås kan man skue ut over hele Groruddalen, byen og fjorden. Romsås hadde status som en egen bydel i Oslo, men er i dag en del av bydel Grorud, etter bydelssammenslåingen i 2003.

Det var mye som var annerledes med Romsås. Romsås skulle bli en mønsterdrabantby, og et av de viktige punktene som skulle skille Romsås ut fra annen drabantbybebyggelse, var det bilfrie området. Bilen hadde på denne tiden fått en større plass i bybildet og fått lov å ødelegge tryggheten og roen i boligområdene, mente arkitektene. Romsåsteamet mente det var et stadig økende forbruk på TV, hytter og reiser, noe som viste at det var økonomiske ressurser i samfunnet, men at ressursene ikke ble brukt på å øke boligstandarden, i alle fall ikke de siste tiårs byggeprosjekter. Det var på tide å ta tilbake områdene som i lang tid var blitt viet bilen, og gi barn og unge bedre og trygge oppvekstvilkår, etter den massive kritikken av 1960-tallets høyhusbebyggelse. Mangel på uteområder for barn og fritidsaktiviteter for unge var en av tingene som skulle forbedres med Romsåsprosjektet. Å bygge smalere veier og mindre grøftedybder gav økonomiske fordeler, slik at midlene kunne finansiere prosjekter som skulle komme bydelen til gode i form av barnehager, lekeplasser og servicetiltak for beboerne. Det ble avsatt fellesarealer som skulle benyttes til blant annet ungdomsklubb, hobbylokale, barnehager, daghjem og fritidshjem (OBOS-bladet 1968 Nr.6). Romsåsteamet la i planleggingen vekt på at beboerne aktivt skulle ta del i og forme sin egen hverdag og fritidsaktiviteter, og senteret, med sine servicetilbud og bibliotek skulle være et tilbud til alle beboere på Romsås. Teamet hadde et sterkt fokus på den totale miljøfølelsen, både ute og inne.

Byggeprosjektet så det som kostnadsbesparende å droppe fjellsprengning i forbindelse med kjellerutbygging. Det fikk konsekvenser for fellesvaskeriene som var standard på for eksempel Lambertseter og Oppsal. Fellesvaskeriene var historie på Romsås. I stedet fikk leilighetene et stort våtromsareal; bad og wc adskilt, god plass til tørkeskap og vaskemaskin. Det var flere grunner til å flytte vaske- og tørkemulighetene inn i hver enkelt leilighet. Ved å flytte vaske og -tørkemulighetene inn i leiligheten forsvant også de nettinginngjerdede tørkeklassene som tok mye av utearealene. Det frigjorde plass på tunet, som kunne komme de unge til gode i form av friområder. Det åpnet opp for å vaske klær til mer tilfeldige tider i uken, fremfor, faste tider i uken i fellesvaskeriet. Når fellesvaskeriene ble fjernet forsvant også en sosial møteplass for de hjemmearbeidende kvinnene. Med andre ord, ville det være et

mer fleksibelt alternativ som passet bedre for den moderne kvinnen som arbeidet utenfor hjemmet.

I OBOS-bladene fra 1968, 1969, 1970 og 1971 presenteres flere leilighetstyper på Romsås. Leilighetene på Romsås består av både 2, 3, 4 og 5-romsleiligheter. Leilighetene passet både for enslige, eldre, voksne uten barn, familier med småbarn og familier med tenåringer. Romsåsteamet vektla stadig det plastiske ved leilighetene, hvordan hver enkelt enhet kunne tilpasses individuelle behov og ønsker. Boligene på Romsås var moderne noe som kommer til uttrykk i den åpne kjøkkenløsningen som kjennetegnet Romsåskjøkkenet. Bare et par tiår tilbake, da drabantbyen på Lambertseter sto ferdig, var det flere av beboerne som klaget på at kjøkkenet var for lite slik at det ikke ble plass til nye husholdningsmaskiner som begynte å bli vanlige i de norske hjem på denne tiden (Granum 1981:96f).

Konstruksjonen av leilighetene var slik at det ikke var bærende vegger i leiligheten. Det vil si at rørinstallasjonene ble plassert slik at det ikke gikk på bekostning av endret planløsning. Dette var en økonomisk måte å tenke bolig på, fordi beboerne heller selv kunne forandre leilighetene når behovene endret seg med tiden, i stedet for å flytte på seg. Romsåsteamet fokuserte på å konstruere "livsløpsleiligheter" og flere av OBOS-bladets artikler fokuserer på leilighetenes fleksibilitet, praktiske og plastiske egenskaper.

Romsås lå i et kupert område og ble bygget på sprengstein (Thorén i Christensen, red. 2002:111). Det var et særlig kostbart boligprosjekt som til slutt lot seg gjennomføre, mye takket være daværende OBOS-direktør Odvar Solberg. Det umulige prosjekt var en realitet. Romsåsteamet fokuserte på helheten både ute og inne. Arkitektenes egen presentasjon av Romsåsprosjektet i OBOS-bladene jeg har undersøkt, fremstår teamet å være nokså forutseende i sine ideer om den praktiske og plastiske utforming. Boligene skulle tåle svingninger i tiden, og de ulike trendene som måtte komme. Om det nå var slik at konstruksjonen ble utdatert og umoderne om ti år, skulle det likevel la seg gjøre å endre boligens planløsning i takt med endringer i tiden. Deres løsning var åpenbart å bygge slik at leilighetene for fremtiden kunne revitaliseres i takt med endrede behov hos befolkningen. Det skulle være "elastiske boliger i en elastisk byplan" (OBOS-bladet nr. 6, 1968).

Romsås – en flerkulturell drabantby

Lykke og velstand ser ut til å prege drabantbyene, men fremdeles levde mange under usunne forhold i sentrumsområdene. En ny gruppe mennesker kom til å prege bybildet i tiden fremover, nemlig gjestearbeiderne (Bjørnsen, Kronborg 2009:90f). 1967 er året da innvandringen til Norge er på sitt høyeste siden 1930-tallet i følge Statistisk Sentralbyrås statistikker, og markerer på den måten starten for arbeidsinnvandringen til Norge. Det var mangel på arbeidskraft og det var i hovedsak unge menn som kom til landet for å arbeide i service og industriyrker. I neste fase av innvandringen var det immigrantenes familiemedlemmer som kom fra hjemlandet og bosatte seg i Norge. Nye innvandrere fra midten av 1990-tallet og utover er i stor grad flyktninger (Vassenden red 1997:111f). I følge statistikkene fra SSB kan vi lese at i 1995 er det en konsentrasjon av ikke-vestlig bosetting i Oslo indre øst og i de nye drabantbyene som omfatter Søndre Norstrand, Stovner, Romsås, Furuset og Hellerud (Vassenden, red. 1997:89). Arbeidere og innvandrere som etablerte seg i Norge på 1970-tallet innlosjerte seg ofte i byens dårlig vedlikeholdte gårder. Det var flere grunner til at denne gruppen falt utenfor boligkooperasjonssystemet. Blant annet kunne ansiennitetskravene for å få bolig i drabantbyene være opptil 30 år, og da ble det vanskelig for landets nye arbeidere å skaffe seg bedre boliger. Innvandringsmyndighetene tillot heller ikke at de nye arbeiderne og innvandrere fikk familiene sine hit, så lenge de ikke hadde bolig. Uten bolig kunne de ikke heller få familieforsørgerstatus, og dermed heller ikke rett til familiebolig gjennom rådmannen. I 1976 etablerte staten Selskapet for innvandrerboliger og i 1979 Stiftelsen Flyktningeboliger som skulle hjelpe denne utsatte gruppen. De kjøpte opp leiligheter blant annet på Romsås. Og da innflyttingen på Romsås begynte, kom også flyktninger fra det krigsherjede Vietnam samt flyktninger før innvandringsstoppen i 1975 (Bjørnsen, Kronborg 2009:92f).

Den godt planlagte bydelen ble ikke slik pådriveren Solberg hadde tenkt. Ikke lenge etter innflyttingen, kunne flere beboere klage på konstruksjonsfeil på leilighetene; lekkasjer, rustvann og grånet eternitt på fasadene. Dette var ikke uvanlig for etterkrigstidens blokkbebyggelse og mye skyltes nok arkitektenes utprøving av nye kostnadseffektive materialer. For få barnehager og skoler i forhold til antall barn, og et Svarttjern så møkkete at ungene ikke fikk bade der, var bare noe av det som fikk glansbildet av Romsås til å blekne. Det oppvarmede senteret som skulle tjene bydelens beboere ble et tilholdssted på kalde kvelder for ungdommer fra Groruddalen. Det var ikke mangel på dugnadsånd og fellestiltak,

men livet på tunet og mellom husene ble ikke slik det var tenkt. 1980-årenes boligmarked i fritt fall har også fått mye av skylden for området forfall. Mytene rundt Romsås har også sitt til å presse prisene på leilighetene ned (Bjørnsen, Kronborg 2009:60). Heller ble ikke bygget flere rekkehus og villaer i området på 1970-tallet, noe som i ettertid kunne ha bidratt til at de som etter hvert fikk bedre økonomi ville blitt i området, samt stimulert foreninger og virksomheter. Men livet i rolige trygge omgivelser må ha vært tiltrekkende for en befolkning som hadde levd under kummelige forhold i sentrum, og med synkende priser i boligmarkedet var dette en mulighet for mange. I de siste årene har også de falmede fasadene fått et ansiktsløft og pågår fremdeles. De som bor her setter fremdeles pris på bilfrie områder. Romsås har gradvis blitt til en flerkulturell drabantby, og ikke minst er det på Romsås et innvandreraristokrati som i sin tid flyttet fra sentrum (Bjørnsen, Kronborg 2009:105ff). Befolkningen på Romsås fremstår i dag som et konglomerat av mennesker med ulik religiøs og kulturell bakgrunn. Med kjøkkenet og kjøkkenpraksis som utgangspunkt har jeg fått tatt del i en annen fortelling om Romsås enn den som fortelles i mediene.

4 Det flerkulturelle kjøkken på Romsås

Etnolog Marit Ekne Ruud hevder at begrepet *bolig* benyttes av arkitekter, politikere og utbyggere, men et *hjem* bare kan skapes når boligen er tatt i bruk og beboerne har latt sitt personlige preg komme til uttrykk (Ruud 1993:8). Hun skriver også at det personlige kommer til uttrykk gjennom personlige eiendeler, der de relativt like enhetene blir gjort om til individuelle *hjem*, der menneskenes ulike bakgrunn, livsstil og preferanser synliggjøres gjennom innredningen (Ruud 2003:135). Som det kanskje mest sentrale bruksrommet i en leilighet, står kjøkkenet frem som det rommet som i størst grad må kunne tilpasses ulike behov, samtidig som kjøkkenet mer enn andre rom vil bære preg av beboernes personlige smak. Vi skal derfor ta en kikk på hvordan beboerne – representert ved mine informanter – har utnyttet arkitektens visjoner for å lage et hjem. Vi skal se at informantene selv setter preg på sine omgivelser og til en viss grad former rommene ved hjelp av enkle grep og stor kreativitet.



Figur 1: Planløsningen (også speilvendt) slik den var hos H1, H3, H4 og H6.

Et individuelt kjøkken i et masseprodusert rom

Da arkitektene iverksatte sitt prosjekt på Romsås, brøt de med de tidligere funkiskonstruksjoner som preget boligbyggingen i tiårene før. Som en del av Romsåsteamets plastiske visjon, ble derfor Romsåskjøkkenet utformet som en åpen kjøkkenløsning, der moderne ventilasjonssystemer muliggjorde en fleksibel planløsning. På denne måten kunne kjøkkenet lett tilpasses individuelle behov. Blant informantene bor fire av seks i leiligheter med planløsning som vist på figur 1 (eller speilvendt), dvs. med en åpen kjøkkenløsning hvor kjøkkenet er en forlengelse i vinkel av stuen. To informanter har en leilighet som tilsvarer figur 2. Her er kjøkkenet i større grad adskilt fra stuen, selv om det ikke heller her er dører eller vegger mellom de to rommene. H1m hadde en planløsning på sin leilighet som vist i figur 1 og likte den åpne kjøkkenløsningen, selv om det var uvant til å begynne med:

Nei, det var jo uvant til å begynne med for meg, ikke sant. Den typen innredning av leiligheter... det er jo... jeg snakker om [mitt hjemland som referanse], da tenker jeg jo på den lille flekken som er mitt lokalområde (...) Og den gangen jeg bodde [i hjemlandet] var det ikke vanlig med den typen innredning, ikke sant. Så det var litt fremmed til å begynne med. Men jeg synes det har mange fordeler. Jeg synes det er veldig greit. Det blir ikke noe stengsel her, ikke sant. Jeg kan både være her og der, med en fot i hvert rom. (...) Jeg liker det, det er veldig praktisk først og fremst! (H1m)



Figur 2:

Planløsning hos H2 og H5. Kjøkkenet og stue ligger fra hverandre.

H1m var en av informantene som ikke hadde brutt med arkitektens løsning men tok i bruk den åpne kjøkkenløsningen, slik den var tenkt. Det store spisebordet var plassert langs vindusrekken mot balkongen og forbandt stue og kjøkken. Spisebordet ble samlingsstedet for familien ved måltider og andre aktiviteter, slik som lekselesing da ungene var mindre. Her var det godt lys fra lampen over spisebordet og fra vinduene. Å sitte ved kjøkkenbordet og gjøre lekser, var for ungene en måte å sitte adskilt fra Tv-en, og stuen, men likevel være med i det sosiale fellesskapet. H1m fremhevet også det sosiale som et positivt trekk ved den åpne kjøkkenløsningen, fordi han kunne være i stuen og på kjøkkenet samtidig, den åpne løsningen innbydde til de sosiale møtene og samlet familien.

I leiligheten til H5 var kjøkken og stue var adskilt og planløsningen var som vist på figur 2, bare speilvendt. Vi snakket ikke om åpen eller lukket kjøkkenløsning, men om hvordan det var kjøkkenbordet som var samlingsstedet for familien. Her samlet familien seg til middag, til bordbønn, lekser, og til samtale om dagens hendelser. Det var en del av familiens daglige praksis. De spiste aldri middag foran Tv-en, men fulgte faste regler:

Nei, jeg er veldig streng. Der er ikke riktig [å spise foran Tv-en]. De må sitte her sammen med oss. Hvis mannen min ikke er hjemme, så sitter jeg her sammen med dem, Begge to sitter her. Har de ikke spist maten ferdig, [blir det] ikke noe tv, da slår jeg av... Vi må ha litt regler for barna. Jeg ser jo noen barn som spiller mens de spiser; de har spillet [ved siden av seg mens de spiser]. (H5k)

Ved kjøkkenbordet gjøres det både lekser, religiøse ritualer praktiseres og overføres. Familierelasjonene forsterkes gjennom de hverdagsritualer og praksiser som skjer her. Kjøkkenbordet er samlingsstedet for familien. Dette står i kontrast til kjøkkenet hun selv er vokst opp med fra sitt hjemland.

[Kjøkkenet i mitt hjemland] er litt rotete da... Vannet er ikke ved siden av. Du må ta vannet i en mugge ved siden av, så må du gjøre alt klart før du begynner. Og ha alt i nærheten. Hente alt, ellers så må du rope tusen ganger (...) Så for å vaske opp, må du gå ut, vannet er jo... det er jo ikke sånn vann vi har her. Men nå har de fleste fått [innlagt vann], i hovedstaden. Men ellers, må du gå ut, noen meter ved siden av. Og så samler du i en stor, hva skal jeg si, bolle eller noe, et fat, så samler du fra kjøkkenet og så sitter du og vasker det opp. Samle, vaske og rydde etter at du er ferdig. (...) I hjemlandet har vi ikke sånn kjøkken som før. Nå bruker de gass. Hos mammaen min er det sånn. Men før, da jeg var liten, da var det ikke noe sånn, da brukte vi kull. Vi har et annet kjøkken. Kjøkkenet er ikke sammen med leiligheten. Den er litt utenfor, i små hus, også lager du maten der. Det er litt kjøligere, det er ikke noe kjøleskap der, så maten holder lenge ja. Tre dager. (H5k)

Det er stor forskjell på det kjøkkenet hun er vokst opp med og det kjøkkenet hun har i dag. I dag har alle kjøkken innlagt vann og kjøleskap som holder maten frisk i flere dager. Mange bruker også fryseboks for å fryse ned maten, slik at den holder enda lenger. Også kjøkkenet på Romsås har tatt det beste fra funksjonalismens kjøkkenutforming slik at de viktigste kjøkkenfunksjoner er i umiddelbar nærhet og gjør matlagingen enklere og mindre arbeidsintensiv. I hennes hjemland lå kjøkkenet helt adskilt fra resten av huset, mens hennes kjøkken i dag lå delvis skjermet fra stuen, men ikke lukket. H5k har gjennom sitt bruk av kjøkkenet, åpnet opp for de sosiale møtene i familien. På kjøkkenet kombinerer hun rollene som mor, omsorgsperson, religiøst forbilde, og kokke. I overført betydning åpner hun opp kjøkkenet fra å være et arbeidsrom, til å bruke rommet til å styrke de familiære båndene rundt kjøkkenbordet. Det er enkelte likheter mellom H1m og H5k og deres bruk av kjøkkenrommet. Kjøkkenene fra deres opprinnelsesland var grunnleggende ulike det kjøkkenet de har i dag, men de har begge tatt i bruk rommet og gjort det om til et møtested som styrker familierelasjonene.

Andre ønsket å markere et skille mellom stue og kjøkken, fremfor å slå seg til ro med arkitektens planløsning. H2 sitt kjøkken ligger adskilt fra stua, slik som plantegning figur 2 viser, og det var ikke direkte innsyn til selve kjøkkenbenken fra stuen. H2 hadde også luftbalkong i tilknytning til kjøkkenet, i tillegg til en innglasset veranda på den andre siden. Løsningen passet H2 sin familie utmerket, og kjøkkenet ble ikke det sosiale samlingsstedet slik som hos H1m og H5k, men snarere et sted der hun kunne trekke seg tilbake og nyte



Foto: Linda Luna-Ruud

Åpen kjøkkenløsning hjemme hos H3, som på kreativt vis er blitt avskjermet med et framskap.

utsikten over Groruddalen. H3 hadde på sin side opprinnelig hatt en åpen kjøkkenløsning (speilvendt planløsning av figur 1), men hadde laget et skille mellom kjøkkenet og stuen ved hjelp av et framskap som vendte ut mot stuen. Skapet gav romfølelse til stuen, samtidig som dannet en ekstra ”vegg” mot kjøkkenet. Fra taket over inngangen til kjøkkenet hang det telysholdere, samlet fra ulike steder. Denne dekoren skapte en form for transparent overbygg, og i sammenheng med framskapet markerte det inngangen til kjøkkenet. Kjøkkenet skulle være et adskilt område og det var også et poeng at besøkende ble skjermet for innsyn til kjøkkenet.

Jeg synes det er veldig godt å ha det avskjermet. Hvis du har åpen løsning så må du alltid ha det [ryddig]... altså skal du ha gjester og sånn så kan du ikke holde på med noe... altså det må alltid være ryddig da. Og så er det greit og bare å bære ting ut her, så ser man det ikke, ikke sant. Jeg har vel aldri, jo, jeg har vel kanskje hatt det en gang, sånn åpen. På hybel en gang, var det åpen løsning. Men jeg synes det er godt å ha et kjøkken å trekke seg tilbake på. (H2k)

En av de tingene som H3k reagerte på hos andre som hadde kjøkken og stue i ett, var at de ikke så ut til å bry seg om å rydde vekk rot og oppvask på kjøkkenbenken. Dette var på mange måter sjenerende og upassende. Et kjøkken som var skjermet behøvde ikke å være strøket til enhver tid, og her kunne man tillate seg noe rot eller oppvask på benken. Dersom det ikke vært noe arrangement som skjermet for innsyn ville behovet vært større for å holde kjøkkenbenken ryddig til enhver tid.

Kjøkkenet: en tillitssone

I en diskusjon om lukket, skjermet eller åpen kjøkkenløsning kan jeg trekke paralleller til sosiolog Erving Goffman og hans teorier om ”frontstage” og ”backstage”. Han sier at et fasade- eller kulissemråde vil bli utpekt ut fra den opptreden som foregår her (Goffman 1992:107). Backstage eller bak scenen trenger ikke alt å være ryddig til enhver tid, nettopp fordi det er et bakrom, imidlertid der hvor den dramaturgiske handlingen foregår som er i frontstage, eller på scenen, glasert og preget av profesjonalitet. Goffman bruker eksempel fra Shetland Hotel for å vise hvordan opptreden avviker fra bakrom til scene: De ansatte er i kulissene på kjøkkenet og i restaurantens sceneområde i spisesalen. Kjøkkenet skaper en ramme av fortrolighet og likeverd mellom de ansatte, mens ute blant gjestene spilte de profesjonelle roller. Deres sosiale roller er også forventet av hotellets gjester, riktignok avhengig av deres arbeidsoppgaver (Goffman 1992:99f). Det etableres en viss fortrolighet i

kulissene mellom aktørene. På bakrommet eller på kjøkkenet er stemningen avslappet og til dels uformell. Goffman skriver at de nødvendige hemmeligheter i et skuespill er synlige bak kulissene, hvor de opptredende faller ut av rollene. Der er det forventet at publikum holdes unna, og at området holdes skjult for dem (Goffman 1992:98). Også på Romsås kan kjøkkenet fungere som et bakområde når det arbeides med råvarer og matproduksjon. Men det kan også være et sceneområde når kjøkkenet brukes som et distingverende rom (Thrane 1999) eller som utgangspunkt for sosiale møter, fest og selskapeligheter.

Mine informanter oppfattet først og fremst kjøkkenet som en komfort- eller tillitsone. Dette ble tydelig da jeg ved ankomst ble vist inn i stuen som boligens fasadeområde. Hos H3 ble jeg først invitert til å sitte i sofaen i stuen, noe som kunne tyde på at stuen var stedet der H3 vanligvis tok imot besøkende. Som det vil komme frem senere, var kjøkkenet hos H3 prydet med suvenirer fra parets mange reiser, og en del gjenstander som hørte til familiens private fortellinger og personlige opplevelser. Da jeg besøkte dem for andre gang, var tillitsforholdet mellom oss allerede etablert fra det siste besøket, og jeg kunne gå direkte inn på det adskilte kjøkkenet (jevnfør Døving 2003:189).



Foto: Linda Luna -Ruud

Detalj på kjøkkenet hos H4

Hos H4, en familie på fire, ble jeg også invitert inn i stuen og bedt om å sette meg i sofaen, er jeg også ble servert noe å drikke. Stuen er oftest det rommet som fungerer som speil utad (Ruud 2003:167), og hjemme hos H4 var stuen var riklig dekorert, med gylne gardiner, en stor sofa og et stort spisebord under det vinduet, med utsikt over Svarttjern. Det var et representativt rom, som var klart til å ta imot gjester. Som ukjent person i familiens hjem, var stuen mitt første stoppested mot å oppnå fortrolighet og tillit mellom H4k og meg selv. Etter å ha oppnådd tillit hos familien, kunne jeg bevege meg inn i den mer lukkede sfæren som kjøkkenet var, og rigge til med båndopptaker, penn og papir. Kjøkkenet hadde i utgangspunktet en planløsning slik som vist i figur 1, inngangspartiet var buet og et sirkelvindu i murveggen, markerte et skille mellom stue og kjøkken. Fremfor alt var veggen en dekorativ detalj i leiligheten. Veggen bar preg å ha vært satt opp på 1980-tallet, og illuderte grov, hvitmalt mur. Kjøkkenet hadde ikke samme estetiske fokuset som stuen hadde fått, men fremsto primært som en godt utstyrt arbeidsplass mest på grunn av det elektriske kjøkkeninventaret som sto på benken. H4k hadde udiskutabel oversikt over kjøkkenet og dette var hennes domene. Kjøkkenbordet var lite, men stort nok til å sette fra seg matvarene etter en handletur på butikken. Familiens dypfryser hadde fått sin plass på kjøkkenet, slik at det familiens samlingssted til måltidene var ved det store spisebordet i stua. Her gjorde ungene lekser og her spiste de middag. Kjøkkenet var adskilt fra stua og på kjøkkenet var matlagingen i fokus.

I motsetning til hos de andre informantene var stemningen hjemme hos H6 uformell, og jeg fikk komme rett inn på kjøkkenet, der matlagingen allerede var i full gang. Lystig karnevalsmusikk lød fra høyttalerne i stua, og selv om det var en nokså grå onsdag var det god, latinsk stemning, som jeg godt kunne kjenne igjen. Når H6 hadde gjester, var det ikke uvanlig at gjestene samlet seg på kjøkkenet mens det ble laget mat, og siden jeg også var gjest var dette en av grunnene til at jeg også kom rett inn på kjøkkenet. I tillegg til at jeg gjennom en felles kontakt hadde etablert en viss tillit, ble min egen latinamerikanske bakgrunn akkurat i dette tilfellet også en tillitsfaktor. Kjøkkenet fremstod som stort, romslig og moderne, i hvitmalt overflater og med kjøkkenbenk i sort granitt. Ved barbenken var det plass til at gjestene kunne mingle og se ut mot den fantastiske utsikten over Groruddalen. H6k satte pris på å ha et stort kjøkken, noe som var grunnen til at hun flyttet nettopp hit.

Fra sitt forrige bosted, så vel som i sitt opprinnelige hjemland, var hun også vant til å ha adskilt kjøkken, men hadde også referanser til det åpne allromskjøkkenet fra sin bestemors hus. Høyt på ønskelisten sto en skyvedør mellom kjøkkenet og stuen, for ytterligere å kunne skille mellom stue og kjøkken. Det var primært matlukt i leiligheten etter matlagingen som var utslagsgivende for å ønske seg skyvedør, men også at det var fint å kunne velge mellom åpen og lukket kjøkkenløsning.



Foto: Linda Luna-Ruud

Kjøkkeninngang hos H6. Her sto skyvedør høyt på ønskelisten, for å dele av kjøkkenet ytterligere fra stuen og unngå matlukt i huset.

Jeg synes det er greit, men jeg synes jeg skulle hatt en skyvedør der for matlukt (...) Spesielt for den viften fungerer ikke... for når du skal steke mat, det er sjelden jeg gjør det, men i går, dag hadde vi stekt fisk, da måtte jeg vaske leiligheten for å få bort den der lukta. Det hadde jeg der jeg bodde [før], Det synes jeg er veldig greit, kjekt å ha. Det er smak og behag ikke sant, men mange folk liker å ha kjøkken og stue i ett, det kan hende at det har med at man dras imot det... [sin] egen oppvekst altså. For vi hadde kjøkken, i eget rom på en måte, med dør (...) kanskje det har noe med det å gjøre? (H6k)

Med en skyvedør kan rommet fungere like godt som uformelt og tilbaketrukket produksjonsrom, som til mer formell og inkluderende selskapelighet.

Dypfryser som moderne teknologi

I tillegg til kjøkkenets utforming er teknologiske kjøkkenhjelpemidler med på å definere rommets karakter. I dag finnes det teknologi og spesialredskaper som er skreddersydd for enhver detalj i matlagingsprosessen på kjøkkenet og teknologien er lett tilgjengelig i enhver elektronikkforretning. Hos H4 sto både mikrobølgeovn, riskoker, frityrkoker, store kjeler og kjøkkenmaskin fremme på benken, noe som var med på å signalisere kjøkkenet som et arbeidssted, fremfor et samlingssted for familien. På tilsvarende vis gjenspeilet små og store elektriske hjelpemidler i stor grad informantenes bruksområder og deres behov.



Foto: Linda Luna-Ruud

Fra besøket hos H2. Tilberedning av tradisjonell myntesuppe, og stavmikseren brukes for å gjøre den jevn og smidig.

husholdet et nytt organiseringsprinsipp innen matforvaltning. Fryseteknologien gav en ny dimensjon til begrepet forrådshusholdning og la til rette for en annerledes forvaltning av ressursene. Teknologien kom fra USA men nordmennene brukte dypfryseren på sin egen måte; den ble et moderne stabbur og i hovedsak fryste man ned selvplukket bær og egenfanget fisk. ”Frys de lave prisene på sesongvarer. Ta vare på sommerens overflod! Gjør husarbeidet lettere og ha alltid ferdig mat når andre gjøremål kaller!”

Informantenes erfaringer knytter seg til andre kjøkken- og mattradisjoner enn det norske, noe som dermed gjenspeiler teknologien som ble tatt i bruk. I jungelen av kjøkkenhjelpemidler var dypfryseren sterkt representert og bruken av den kan forstås som et ledd i en rasjonell husholdning. Et av de viktigste hjelpemidlene på det norske kjøkken og i norske matboder har vært fryseboksen som ble introdusert på det norske markedet etter annen verdenskrig. Da dypfryseren ble tilgjengelig som en del av hjemmets kjøkkenteologi på 1950-tallet, fikk



(Digital faksimile) Annonse fra magasinet "Alt om kaldt" som ble utgitt på 1960-tallet, hentet fra Bård Amundsens artikkel "Dypfryseren forandret landet"



Foto: Leif Ørnelund, 1962 Arkiv: Oslo Museum

Dypfryseren får etter hvert en fast plass i private hjem. Her, en demonstrasjon av Stanofrost hjemmefryser på Økern i Oslo, 1962.

Dette er noen av utsagnene produsent Aanonsen reklamerte for i annonsen for dypfrysere til privat bruk på 1960-tallet. Den appellerte til husmoren og trakk paralleller til norsk husholdstradisjon og stabburskultur. Det er ingen tvil om at fryseboksen skulle gjøre det enklere for husmora i hverdagen, og muliggjøre en enklere forrådshusholdning. Fryseboksen ble markedsført som et praktisk hjelpemiddel, og ble et symbol på at man levde i et moderne velstandssamfunn. Gjennom innføring av avbetalingsordninger fikk nå private forbrukere mulighet til å eie sin egen fryser (Amundsen, 2011⁷). Fire av seks husholdninger hadde ekstern fryseboks enten på kjøkkenet eller et annet sted i leiligheten, så på hvilke måter bruker det flerkulturelle utvalget på Romsås dypfryseren i sin husholdning og som et ledd i en økonomisk husholdning?

Frysedelen er i dagens moderne kjøleskap ofte integrert over eller under kjøleskapsdelen. Nye kjøleskap er også inspirert av amerikanske trender, der kjøledel og fryser står side om side i et

⁷ Denne informasjonen er hentet fra en kort presentasjonsartikkel som er en del av et større forskningsprosjekt EUROCORES- "Icing the Norwegian nation" gjennom blant andre NTNU i Trondheim.

såkalt ”side by side”, gjerne med is og vandispenser innebygget i døren. I informantgruppen var det kun H6 som hadde et slikt kjøleskap. I frysedelen i kjøleskapet ble det oppbevart mat som ble brukt daglig, for eksempel brød, rundstykker og frosne grønnsaker; varer som ble lagret til bruk innenfor en kortere periode. Av de som brukte dypfryser, ble det oppbevart kjøtt og andre matvarer med lengre lagringstid og større i volum og kvanta.

Fra hjemlandet hadde H4k også tatt med ulike matvarer som ble oppbevart i fryseren eksempelvis en spesiell type kamskjell og en bit tørrfisk. At tørket fisk er importert fra et annet land til Norge, som har dette som et av sine største eksportprodukter, kan være et paradoks. Selvimporten av tørrfisken må forstås ut ifra et spørsmål om autentisitet og ikke som et økonomisk, rasjonelt prinsipp. Andre matvarer som chili, ble også oppbevart i fryseren, på denne måten var de holdbare lenger og ble ikke dårlige før hun fikk brukt opp hele. H4k var selv vokst opp med å lage mat til en storfamilie som kunne være på opptil tretti personer. Hennes matlagingskunnskaper hadde hun i hendene og var en del av kvinnens inkorporerte kunnskap. I dag lager hun fremdeles store mengder mat, og på den måten har familien på fire mat flere dager fremover. Det var kun ris som ble tilberedt i riskokeren hver dag. Som et ledd i en økonomisk husholdning var dypfryseren en viktig forutsetning; Ikke bare var det et ledd i forvaltningen av matressursene i forkant av matlagingen, men H4k kunne også fryse ned rester fra middagen og varme den opp igjen i mikrobølgeovnen på et senere tidspunkt. Hos denne familien var dypfryseren et godt hjelpemiddel og et verktøy som la selve premisset for et økonomisk mathushold.

H3k var glad i å bake boller og brød, varer som er fine å fryse ned til en senere anledning. I likhet med H5 hadde også H3 hadde en fryseboks ute på vaskerommet. Det kan kanskje virke rart å ha fryseboks på vaskerommet, men H3 sin leilighet hadde de tidligere hatt direkte adgang inntil vaskerommet fra kjøkkenet. Som nevnt tidligere ble det ikke bygget fellesvaskeri på Romsås, til gjengjeld fikk hver enkelt leilighet større bad og vaskerom. Arkitekttanken var å gi beboerne valgfrihet til å utnytte arealet på vaskerommet slik de måtte ønske. Her var det plass til et tørkeskap eller en stor dypfryser. Plasseringen av dypfryser på vaskerommet var hensiktsmessig med tanke på den direkte adkomsten fra kjøkkenet, samtidig som den ikke ville ta opp plass på selve kjøkkenrommet. I dag er ingen inngang til vaskerommet fra kjøkkenet. Etter at paret pusset opp kjøkkenet for flere år siden, ble inngangen fjernet til fordel for en lengre kjøkkenbenk og mer skaplass. Ut fra dette

eksemplet sporer jeg to viktige tendenser. For det første viser dette hvordan konstruksjonen av leilighetene er plastiske og arkitektens planløsninger som fleksible og fremtidsrettet.

H6 hadde ikke ekstra fryser i leiligheten, men et moderne ”side by side”-kjøleskap. Kjøledelen består av to tredjedeler og en tredjedel er fryser. Husholdet besto av kun to personer og det var ikke behov for en stor fryser. Konsekvensen av å ha stor fryser var ofte at det ble samlet for mye mat og at den ble gammel og måtte kastes likevel. Det betyr likevel ikke at hun ikke fryste ned maten som en del av et rasjonelt hushold; Ble det mat til overs kunne det stå i kjøleskapet til neste dag eller fryses ned i frysedelen i kjøleskapet. Det var gode butikker i nærmiljøet med tilgang på ferske råvarer, og dermed foretrakk H6k heller å handle litt hver dag. Like viktig som å ha tilgang til gode forretninger og varer, er å unngå overforbruk og sløsing. Preferansen for råvarer og tilgjengelighet av varer i nærmiljøet kombinert med en rasjonell forvaltningstanke gjenspeiler kjøkkentechnologien hos H6.



Foto: Linda Luna-Ruud

Moderne ”side by side”-kjøleskap med vanddispenser innfelt i døren hos H6. Kjøkkenbenken er et godt arbeidssted og her står det ofte står mye utstyr. Alt H6k trenger på kjøkkenet er i umiddelbar nærhet. Luftverandaen er til høyre og gir kjøkkenet en ekstra dimensjon, og kjennetegner kjøkkenene på Romsås.



Foto: Linda Luna-Ruud

Dypfryseren hos H2k brukes også som et ekstra bord til å ha pynt og blomster på.

H2 hadde også en stor dypfryser plassert på kjøkkenet. Den var dekket med en duk og det sto en flott mugge.

Altså, det hender jeg har sånne razziaer, og at jeg tar ut alle boksene der og de tingene jeg ikke trenger akkurat nå og putter de der. Så det er ikke så mye som ligger der nede da. Det blir litt kylling og litt reker. Kanskje det skulle kastes? (H2k)

Det å ha en stor dypfryser krever en viss oversikt, fordi det er avgjørende for det økonomiske aspektet ved denne typen forrådshusholdning. Blir maten liggende for lenge er det ikke lenger økonomisk forsvarlig.

På grensen

... hver tredje eller hver halvannen måned handler vi alt det vi trenger, og legger det i fryseren. Vi handler ikke hver dag, bare de småtingene vi kjøper til hverdags [grønnsaker og lignende], men ikke kjøtt eller kylling eller noe sånt, nei. Vi pleier å handle i Strømstad. (H4k)

Som nevnt var det to av informantfamiliene som skilte seg fra de andre i gruppen ved at de regelmessig handlet på den andre siden av grensen. Både H4 og H5 dro regelmessig på storhandel til Sverige og fylte opp fryseren. Kjøtt er billigere i Sverige enn i Norge og dessuten har de et bredere utvalg av halalprodukter, til tross for gode innvandrerbutikker på Romsås og i sentrum. Det er gjort flere undersøkelser om fenomenet grensehandel av Statens institutt for forbruksforskning, SIFO. Undersøkelsene ser oftest på de produktene som er sterkt avgiftsbelagte i Norge og på de produktene nordmenn er kjent for å handle over grensen, nemlig tobakk, alkohol og kjøtt og godterier. Grunnene til at folk handler over grensen er for å spare penger, og husholdningens økonomiske bevissthet er en grunn til at folk handler i Sverige. Ved at handleturen kan oppfattes som en *tur*, kan reiseutgiftene legges i

”kosepotten”, eller beregnes i ren netto innsparing ved kjøp av andre varer (Follo 2003 i Larvik 2004).

Matvarer som kjøtt (kylling), meierivarer og andre matvarer er næringsmiddelvarer som kjøpes hele tiden, og som skiller seg ut som grensehandelsvarer pga pris. Når flest kjøper kjøtt og kylling er det fordi det er på disse produktene det er mest å spare. (Larvik 2004:48).

I følge statistikken vil de fleste som krysser grensen for å handle også handle kjøttvarer. Også mine informanter fyller fryseren med kjøtt. Lokkevarer, som kjøtt, tobakk og alkohol, viser seg å ha en viss ”dragsugeffekt,” og trekker med seg en økning i handelen av andre dagligvarer (Larvik 2004:1). For H4 som var muslimer, var det også viktig at maten var halal. I de senere år er det etablert egne kjøttthaller som forhandler halalkjøtt, slik at det kan se ut til at markedet har tilpasset seg en flerkulturell kundegruppe⁸. Som en del av EU har Sverige større tilgang på billige matvarer fra EU-sonen, og har derfor et godt utvalg matvarer i butikkhyllene. Kanskje er det nettopp den brede importen og tilgang på eksotiske varer som tiltrekker den flerkulturelle kundegruppen? Grensehandlerne i undersøkelsen (Larvik 2004) skilte seg fra andre som ikke handlet i Sverige, ved at de var mer nyhetsorienterte i matveien og stadig flere av dem var på jakt etter spennende matvarer og utradisjonelle ingredienser. Imidlertid tenker jeg at den flerkulturelle grensehandleren er på jakt etter ”egne” råvarer som er viktig for deres matlaging. Det å handle i Sverige gir nye muligheter til å få annen mat enn det man får hjemme i Norge.

Av informantene som hadde dypfryser, var det to som brukte disse som et bevisst ledd i en rasjonell husholdning. Det gav en forutsigbarhet i hva som ble tilberedt og spist, og det faktum at de sjelden risikerte å gå tom for mat på grunn av dårlig planlegging. Likevel var det enkelte varer som informantene måtte handle på daglig basis: brød, enkelte pålegg og grønnsaker. I *Det fleksible kjønn* (1993) beskriver Liv Emma Thorsen hvordan bondekvinnene i stor grad la stor prestige i det å kunne porsjonere ut maten riktig gjennom årets løp. Kunnskap om håndtering av ressurser og riktig form for konserveringsmetoder bidro til en fornuftig forvaltning. Under måltidene skulle det likevel ikke serveres for lite mat, og dersom det kom fremmede, ble det lagt særlig merke til dersom det skulle knipe på serveringen. Det å servere mat, kaffe eller te når det kommer folk på besøk er en vennlig gest som finnes i de fleste kulturer. Da fryseren ble allemannseie på 1960-tallet, kunne husmoren

⁸ Denne SIFO-undersøkelsen bruker ikke etnisk bakgrunn som variabel, men bruker blant andre, variabler som utdanning, alder og politisk partipreferanse.

ta frem kaken hun hadde liggende i fryseren, og dermed slippe å begynne med bakingen dersom hun ventet besøk (Amundsen, 2011). Det er tydelig at fryseren fremdeles har status hos min informantgruppe. To familier fortalte at de dro med bil til Sverige for å gjøre storhandel, fordi matvarene var billigere og utvalget av halalkjøtt bedre. De handlet inn store mengder matvarer som skulle utgjøre basisen i hverdagsmaten; kjøtt, kylling og fiskevarer. Dypfryseren muliggjorde for disse familiene driften av et langsiktig og økonomisk hushold.

Det er en parallell mellom mine informanter og norske husmødre på 1960-tallet, hvis bruk av dypfryseren kan sees som en slags forlengelse av norsk husholdstradisjon og stabburskultur, blant annet ved at man fryste selvplukkede bær og egenfanget fisk. Mye av tiden på kjøkkenet gikk jo ellers med til safting, sylting og hermetisering, altså til å foredle råvarene. Dypfryserens oppgave var ikke å forenkle selve arbeidsoppgavene på kjøkkenet, men å frigjøre tid og muliggjøre en utstrakt forrådshusholdning. Reklamen for hjemmefrysere hevdet i alle fall dette, i en tid der flere kvinner begynte å jobbe utenfor hjemmet.

I afrikanske byer brukes store dypfrysere i forbindelse med ulike virksomheter og småbedrifter, men det er ikke vanlig hos private husholdninger. Dypfryseren hos den vestafrikanske kvinnen på Romsås gjorde det enkelt å fryse ned ferskt kjøtt og middagsrester. På denne måten kan dypfryseren sees som et ledd i opprettholdelsen av erfaringskunnskap, fordi det på den måten gjør at hun fremdeles kan lage mat i store porsjoner, slik hun er opplært til. Samtidig er hun opptatt av å drive et hushold som er økonomisk og ressursmessig forsvarlig.

Funnene ovenfor eksemplifiserer hvordan dypfryseren er et ledd i å drive en økonomisk forsvarlig husholdning. Ikke minst er det et bilde på tradisjonens og kulturens seiglivethet. Selv om flere av mine informanter brukte dypfryseren flittig i sin husholdning, er det andre elementer i dagens matvarekonsum som peker i retning av at flere i dag er interessert i å handle ferske varer (Amundsen, 2011). Unge mennesker i dag, bor ofte på liten plass, og har ikke plass til store dypfrysere. Matvaretilgjengeligheten i form av kveldsåpne butikker kombinert med sentrale leiligheters forholdsvis små arealer, kan bidra til å minske behovet for en ekstern dypfryser. På den annen side viser også informantene som brukte dypfryseren som en del av det daglige konsummønsteret, også at de er i stand til å ta i bruk tradisjonelle, norske konsumpraksiser, og bruke det til deres fordel i husholdningen. På Romsås ble leilighetene konstruert med tanke på fremtiden og med tanke på uforutsette forbruksmønstre. Det var viktig at i alle fall våtrommene var store nok, fordi det var vanskelig å gjøre noe med i

ettertid. I dag var det flere som brukte den gode plassen på vaskerommet til dypfryseren. Romsås et godt utvalg av nærbutikker og grønnsaksbutikker som tilrettelegger for at menneskene her kan handle forholdsvis ferskt og ofte. Likevel viser det seg at flere av informantene benytter seg av dypfrysertechnologien i form av de store dypfryserne som en del av en langsiktig husholdning. Når vi setter dypfrysertechnologien opp mot de nye tendensene innen matkonsum, som peker i retning av et større forbruk av ferskvarer, berører dette også diskusjonen om modernitet, og om hvorvidt informantenes bruk av dypfryser er gammeldags. Om dypfryseren er på vei ut av den norske husholdningen, opprettholdes bruken likevel hos de flerkulturelle kvinnene jeg snakket med.

Kjøkkenet: Et sosialt matlagingssted

Å fortelle om husets bruk og innredning, innebærer å fortelle en livshistorie, mente antropolog Marianne Gullestad. Min analyse beveger seg på to nivåer både fysisk og symbolsk når det gjelder spørsmålet omkring åpen eller lukket kjøkkenløsning.

Begrunnelsene for å skjerme kjøkkenet kan vi forstå ved å se kjøkkenet som et bakrom i leiligheten, en privat sfære der man som besøkende må opprette en viss tillit for å få innpass. Ved å skjerme kjøkkenet holder man rot, lukt og mat adskilt fra stuen og resten av leiligheten. Et avskjermet kjøkken er et rom med uformell stemning og et rom man kan trekke seg tilbake til for å lese avisen eller nyte utsikten. Et lukket kjøkken vil på det symbolske plan opprettholde skillet mellom den som tilbereder maten og resten av familien.

De som valgte en åpen kjøkkenløsning brøt med en løsning de var vant med fra deres eget hjemland, noe som viser hvordan de flerkulturelle informantenes egen kjøkkenkultur hadde endret seg. Kjøkkenet er fremdeles først og fremst et matlagingssted, men brukes av informantene som et sosialt møtested, noe som igjen er med på å forsterke familierelasjonene. I eksemplene er det tre som bruker og tre som forkaster den åpne kjøkkenløsningen. Ikke minst er det interessant å se hvordan både kjøkken og vaskerom kan utnyttes for å få plass til en større dypfryser. Men så var jo det også et poeng for arkitektene, at Romsåsleilighetene skulle være fleksible. Når det er sagt, er det ikke kjøkkenrommet i seg selv som legger premisene for det sosiale møtet, verken i latinamerikansk, afrikansk og sydeuropeisk kultur. Det som danner grunnlaget for det sosiale møtet er jo maten.

5 Mat, kjønn og tradisjon

Tid, råvarer, kjønn og tradisjon er viktige parametere når jeg går nærmere inn i informantenes matlagingspraksiser på kjøkkenet. Matlaging handler om å bearbeide, omforme og forvandle råvarer til ferdige matretter som kan spises. Matlaging er en handling som ved hjelp av koking, steking, salting og surning, også er en symbolsk handling som forvandler natur til kultur. Med koke- og konserveringsteknikkene blir den tvetydige naturen avklart og brakt under kontroll (Lyngø 1997:36). Ved å gjøre natur til kultur kan arbeidet med å tilberede den tradisjonelle maten forstås som uttrykk for identitet og som en praksis for å opprettholde forbindelsen til hjemlandets kultur og tradisjoner. Å lage tradisjonell mat skaper en annen dimensjon av tid: Mens hverdagsmaten i våre dager måles i effektivitet, er tilberedningen av tradisjonell mat omfattende og krever at man setter den hverdagslige tidskampen til side. Ofte er det nødvendig med spesielle råvarer og tilberedningen skjer gjerne etter visse handlingsmønstre. Selve tilberedningen av maten kan sees som et sosialt felt der kjønnene innehar ulike roller.

Inkorporerte matlagningsferdigheter

Det å følge matoppskrifter har vært en viktig del av å drive en forutsigbar og rasjonell husholdning helt fra de første trykte kokebøkene kom for om lag 500 år siden (Vammen 1986:66ff). Jeg har valgt et fokus på den oppskriftløse matlagingskunnskapen, fordi jeg under feltarbeidet umiddelbart ble bevisst på at informantene ikke brukte kokebøker til matlagingen. Riktignok kunne H2k opplyse at hun gjerne brukte kokebøker, men da kun når hun laget nye spennende retter og for inspirasjon. Men hverken hun eller noen andre benyttet oppskrifter når tradisjonsrettene skulle tilberedes. Hos mine informanter er det i stedet påfallende at matlagingskunnskapen sitter i ryggmargen, og at kroppens sanseapparat brukes aktivt når de ulike komponentene skal settes sammen. For eksempel målte ikke H5k opp ingrediensene i desilitermål eller litermål. Hun brukte en tilfeldig kopp fra kjøkkenskapet. ”Smaker du på maten for å vite om den er ferdig?” ”Ja. Da tar jeg en litt på en skje og så smaker jeg. Men jeg ser jo at det er ferdig”. (H5k) Ved å se på konsistensen, ser H5k at maten er ferdig. I tillegg smaker hun med en skje for å kvalitetssikre maten. Jeg fikk også smake, men jeg hadde ingen forutsetning for å vite hva som var den ”riktige” smaken. H5k bruker sansene syn, lukt og smak i prosessen med å avgjøre om maten er ferdig, og det betyr at hun bruker kroppen og

dens sensorer som redskap. For eksempel vet H5k at fire håndfuller med linser, er nok til ca ti personer. Sausene som står og koker med forskjellige grønnsakspureer, sper hun på med vann med kruset fra kjøkkenskapet.

Hos H4k var det heller ikke mye som minnet om fastsatte mål. Her gikk det meste på ”litt av det” og ”litt sånn her” og så videre. Men H4k kjente med fingrene på okraen for å kjenne om den hadde fått koke lenge nok, og hun kunne se at den var blitt brunere i fargen og avgjorde dermed at den snart var ferdig. H4k hadde en særegen måte å smake på maten på, der hun tok sleiva mot håndbaken, og smakte. Hun sanset umiddelbart om maten hadde fått den riktige smaken eller ikke. Riskokeren som stod på benken brukte de hver dag. Forutsetningen for å få perfekt konsistens på ris, er nøyaktig oppmåling av vann og ris i forhold til hverandre. Når hun bruker denne moderne maskinen til å koke ris i flyttes praksiskunnskapen fra kroppen til fastsatte og definerte enheter, her målt i liter og desiliter. Det er ikke lenger kroppen som måler opp. Men selv om riskokeren er et spesialredskap som nærmest garanterer perfekt ris, bruker likevel H4k sleiva og smaker på vannet som er tilsatt salt. Dette eksemplifiserer moderne teknologi i kombinasjon med det hun lærte som barn i hjemlandet, da hun lærte å koke ris til storfamilien.

Å lage mat med kroppslige mål drar kjensel på gamle målenheter vi kjenner fra tidligere, og berører langt flere bruksområder enn matlaging selvsagt. Begreper som alen, fot og tomme har sine røtter i kroppslige enheter, der en alen tilsvarte to fot, som igjen tilsvarer 24 tommer. Selv etter innføringen av det metriske system siste halvdel av 1800-tallet ble fremdeles enkelte gamle målbegreper opprettholdt innenfor visse yrkesgrupper (Imsen, Winge 1999:13). Betegnelser som ”en kopp”, ”en spiseskje” og ”en teskje” er også betegnelser som blir brukt i matoppskrifter i dag, men er mål som ikke alltid måles opp i den daglige matlagingen. Mine informaners nærmest intuitive måte å lage mat på kan knyttes opp mot en studie av antropolog David Sutton, som i antologien *Sensible Objects* (2006) viser hvordan to kvinnelige kokker gjør bruk av ”kroppen som målebeger” basert på sanseapparatet, hukommelsen og innlærte ferdigheter. Ifølge Sutton besitter kvinnene en form for erfaringsbasert, automatisert kunnskap som er styrende for aktiviteten på kjøkkenet snarere enn bevisst resonnering og problemløsning med utgangspunkt i bestemte. Innslag av moderne nyvinninger og teknifisering, sier Sutton, gjør at bruken av redskaper er en forlengelse av kroppen i seg selv (Sutton 2006:91ff). Dette er også tilfelle hos mine informanter, fordi de bruker sansene og erfaringskunnskap i kombinasjon med nyere teknologi slik som for

eksempel riskokeren. Suttons poeng kan igjen knyttes til det etablerte begrepet habitus, som i denne sammenheng innebærer at vi kan forstå matlagingskunnskaper som en del av en kroppsliggjort kunnskap, et sett ervervede disposisjoner for å handle på en bestemt måte. De er i hovedsak ubevisste, og har blitt inkorporert og kroppsliggjort gjennom erfaring. Disposisjonene ligger latent i kroppen, men Bourdieu påpeker at det ikke er repetisjon eller kopiering av et fast sett med regler som inkorporeres, men at habitus og den praktiske sans skaper handlingsrom for individets frie og kreative side (Prieur:2006:40).

Tilberedning av tradisjonsmat

Det er flere eksempler på hvordan tradisjonsmat blir laget i sammenheng med sosiale og religiøse markeringer, selskaper og uformelle vennetreff. Særlig er høytider og sosiale markeringer gode anledninger for å lage denne type mat som ofte krever mye forberedelse og planlegging, og ved disse anledningene brukes det også ekstra tid på matlagingen. Mitt besøk hos H6 var en slik spesiell anledning, og H6k valgte derfor å sette hjemlandets tradisjonsrett Sancocho på menyen. H6k begynte riktignok ikke forberedelsene flere dager i forveien, men da jeg ringte på døren hadde grytene stått på svak varme i nesten fire timer allerede. H6k hadde også tatt seg fri fra annet arbeid denne dagen; hun skapte handlingsrom i hverdagen for å kunne lage den tradisjonelle maten. Den tradisjonelle retten er en type kjøttsuppe som er utbredt ikke bare i hennes hjemland, men i de sentrale og nordlige delene av Sør-Amerika og Kanariøyene. Sancochoen får derfor store regionale forskjeller, fordi det brukes forskjellig



Foto: Linda Luna-Ruud

Dorot wat er en tradisjonell rett fra Øst-Afrika. Her bestående av tre ulike stuinger som ble laget og servert og spist da jeg besøkte H5. Et hardkokt egg ble lagt på til slutt. Denne retten spises med hendene, men jeg fikk også bestikk.

kjøtt og grønnsaker. Vanligvis lages retten i store kasseroller og i store mengder og er typisk helgemat når familie og venner samles. Å lage sancocho er en tidkrevende prosess, fordi det først skal kokes kraft på kjøttet, og deretter tilføres det en rekke grønnsaker, det hele skal kokes mørt. Grønnsakene var innhandlet tidlig samme morgenen i grønnsaksbutikken på Romsås senter.

Matlaging hos H5k er nok et eksempel på hvordan tidskampen legges vekk når det lages tradisjonsmat. Hun hadde laget røren som skulle bli injera⁹ flere dager i forveien. Injerarøren måtte nemlig stå på kjøkkenbenken i tre dager i en bøtte med et håndkle over. Det var en omstendelig prosess, fordi vannet som la seg på toppen, stadig skulle skilles ut. Linser og erter hørte også til oppskriften, og dette er tørkede matvarer som krever en omfattende tilberedningsprosess i form av bløtlegging og koking. Prepareringen av injera, krydder og hjemmelaget smør krever omfattende forberedelser i forkant, noe som underbygger forståelsen av tradisjonsmat som tidkrevende. I en travel hverdag med familiens voksne i full jobb, blir det ikke tid til å lage denne menyen, forteller hun.

Da jeg kom ved lunsjtider var allerede H5k godt i gang med å tilberede det hun kalte ”dorot wat” som er en fellesbetegnelse på ulike stuinger som ble lagt på injera. Stuingene som ble laget var basert på henholdsvis karbonadedeig, linser og erter. Et stykke karbonadedeig var ferdig tint og hadde ligget i lettsaltet vann i ca ti minutter, før det hele igjen ble vasket under rennende vann. Denne praksisen hadde H5k fra sitt hjemland, der det varme klimaet kunne påvirke holdbarheten og fluer eller uønskede bakterier lettere kunne komme i kontakt med maten. Denne prosessen kan virke overflødig i Norge, men illustrerer viktigheten av å gjøre ting på riktig måte, slik de alltid har vært gjort. Karbonadedeigen ble stekt og krydret med chilikrydder fra en stor boks fra skapet. Dette krydderet var egenimportert fra hjemlandet og laget spesielt for å gi kjøttet den riktige smaken. Løk ble kuttet i kjøkkenmaskinen til en purè, og den ferdig stekte karbonadedeigen fulgte etter, og sammen fikk det en omgang i kjøkkenmaskinen. Kjøkkenmaskinen var et redskap hun bare brukte når hun laget tradisjonsmat og den ble ryddet inn i skapet for hver gang. En viktig ingrediens til tradisjonsmaten var det hjemmelagde smøret som var tilsatt de riktige krydderene som skulle gi den riktige smaken, og det ble kun brukt til å steke kjøttet med.

⁹ Injera er et tradisjonelt brød som spises i større deler av Øst-Afrika. Hovedingrediensen er teff, en type mel som utvinnes fra en type plante som tilhører gressfamilien og som kun dyrkes i Etiopia og Eritrea. Det er også denne ingrediensen som gir dette brødet den karakteristiske syrlige smaken.

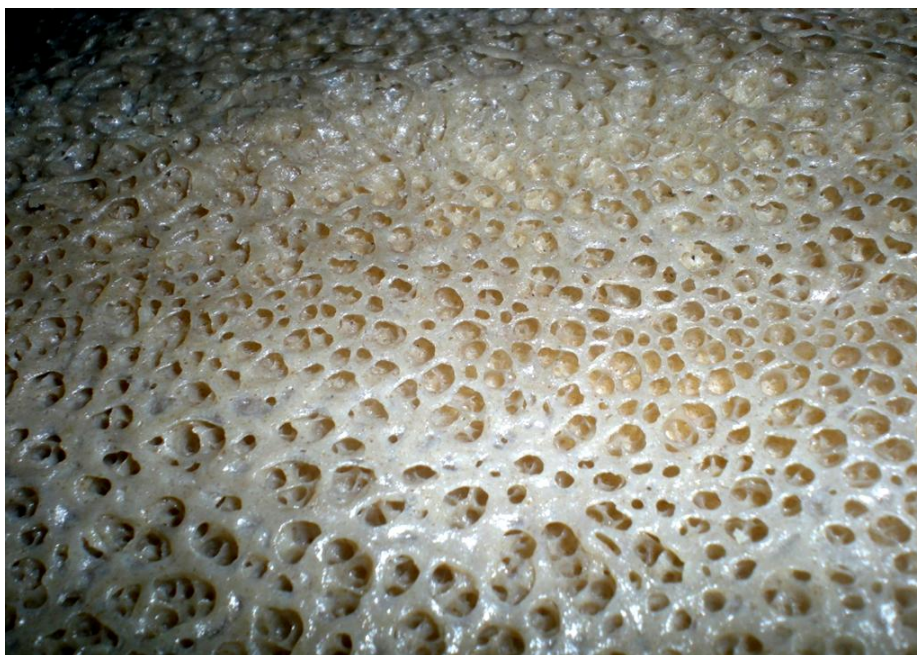


Foto: Linda Luna-Ruud

Detaljebilde av injeraens overflate som har en svampliknende tekstur og syrlig smak.

Som kristne ortodokse forholdt de seg til normene for faste, som blant annet forbød å spise animalske produkter i fasteperioden. Den andre sausen hun laget var basert på erter og løk, og den tredje og siste sausen var basert på røde linser. Injeraen stekte H5k i en egen stekepanne, og den fikk en svampliknende overflate.

Den omstendelige og tidkrevende prosessen som beskrives ovenfor, handler ikke bare om at H5k vil være sikker på å få en så autentisk smak som mulig, men også om å sikre matens egen autenticitet ved å hente krydderet fra dets "naturlige miljø". Å lage tradisjonsmat handler ikke om å spare tid, men å opprettholde en praksis hvor erfaringskunnskap, kulturarv og minner knyttes sammen. Maten i seg selv skal mette sultne mager, men blir samtidig en markør for identitet og etnisitet fordi matlagingen i seg selv krever en særegen kunnskap som er kulturelt forankret. "Dorot wat" er ikke hverdagskost for familien, fordi tilberedningen er en tidkrevende prosess som krever forberedelser i forkant og omstendig behandling av ingrediensene underveis. At tradisjonsmaten ikke er hverdagskost er åpenbart:

Barna mine spiser ikke [tradisjonell mat]. Han store smaker bare litte grann, men jeg serverer ikke dette som middag, nei. (...) de liker pølse og kjøttboller og andre ting. Så jeg lager litt forskjellig." (...) "vi lager jo mye forskjellig til hverdagsmat, vi steker jo kylling, pasta al forno og lasagne. Også pannekaker og vafler i helgene. (H5k)

Så hvorfor lage tradisjonell mat hvis ikke det er for at barna også skal bli kjent med foreldrenes mattradisjoner? Den tradisjonelle maten handler ikke bare om å føre tradisjon og kunnskap videre, men er viktig i seg selv som minne og som markør for identitet og etnisitet.

Den omstendelige planleggingen og tre dagers forberedelse av injera var ikke bare til ære for meg. H5k skulle nemlig få en muslimsk venninne på besøk samme ettermiddag. Det var ikke uvanlig at hun fikk besøk av venninnen, men det som skilte seg ut ved denne anledningen var at venninnens svigerfar også skulle komme på besøk. Han var på besøk i Norge fra Vest-Afrika, og skulle få gleden av å spise tradisjonell Østafrikansk mat denne kvelden. Samlingsstedet er der maten er, og den åpner opp for kulturmøter. Den tradisjonelle matlagingen blir her et bindeledd mellom Øst- og Vest-Afrika via Romsås. Maten signaliserer identitet og etnisk opprinnelse, og viser samtidig hvordan H5k forholder seg til et tradisjonelt kunnskapsideal der matlagingskompetansen står høyt i kurs.

En tur innom grønnsakshandleren på Romsås

For å vite noe mer om hva slags mat som lages På Romsås tok jeg turen til Romsås senter. Her ligger en såkalt ”innvandrerbbutikk” som informantene bare kalte ”grønnsaksbutikken”. Her solgte de importerte matvarer, både frukt, grønnsaker, hermetikk og tørrvarer. Flere av informantene handlet grønnsakene sine her. For dem som benyttet T-banen til arbeid, var det enkelt å handle på vei hjem fra jobb, fordi både T-banestasjonen og grønnsaksbutikken ligger på senteret. Utvalget av varer varierer i løpet av årets gang og følger årstidene og hva som dyrkes på ulike tider av året, ikke bare i Norge, men også på andre breddegrader. Romsås har en stor flerkulturell befolkning, og alle har sine tradisjonsretter. En grønnsaksforretning alene har ikke kapasitet til å dekke alles behov og H6k forteller at hun ikke alltid fant det hun hadde lyst på:

Det er ikke alltid jeg får handlet ”harina pan” for å lage arepas¹⁰, men det er jo ikke så ofte jeg spiser arepas heller. Men i dag hadde jeg lyst på, men de hadde ikke. Til jul skulle jeg lage masse tamales¹¹, så fikk jeg ikke tak i de bananbladene. Sånne småting er det jo, det kunne være flott. De selger sikkert ikke det så ofte, så de bryr seg ikke med å importere det. Men stort sett så har de det man trenger. (H6k)

I grønnsaksbutikken fant H6k som regel det utvalget av grønnsaker hun hadde behov for, men ikke alltid. Varene kunne være utsolgte eller hun mente at eierne ikke hadde kapasitet til å importere ”alt” en så stor flerkulturell gruppe mennesker hadde behov for. Fordi butikken hadde eget kjølerom slapp H6k å lagre mat hjemme. Grønnsakshandleren på Romsås og den

¹⁰ Harina pan er en type mel som brukes for å lage arepas. Arepas er et flatt, rundt og hvitt brød basert på mais, som spises i store deler av Sør-Amerika.

¹¹ Tamales er en tradisjonell rett som lages i de nordlige delene av Sør-Amerika. Den lages på ulike måter fra land til land og knyttes til ulike kulturelle begivenheter. Ingredienser som kjøtt, ris og grønnsaker pakkes inn i bananblad og kokes vanligvis i store gryter eller i hull i bakken fylt med glødende kull.

som ligger litt lenger unna, på Grorud senter, kan begge sees som en parallell til grønnsaksmarkedene som finnes på kontinentene, der folk går hver dag og handler ferske varer. Disse butikkene skiller seg ut fra andre dagligvarekjeder fordi personalet ofte er driftansvarlig og eier, og de har større innflytelse over hva som kan importeres, og dermed også tilfredsstillende kundenes spesielle ønsker. Å tilberede tradisjonsmat handler om å skaffe de riktige matvarene og slike forretninger muliggjør den flerkulturelle matlagingen.

Hybridisert matkultur

Det pannekakeliknende brødet Injera er den viktigste maten for flere områder i Øst-Afrika. Retten som lages i Etiopia og Eritrea er utelukket basert på teff, en type mel som ikke er så lett å finne i andre deler av verden. Immigranter har derfor måttet modifisere og tilpasse ingredienser i forhold til tilgjengelighet, eller de har forsøkt å finne adekvate erstatninger. Injeraen H5k laget til meg, var ikke det hun kalte ”ekte” injera, men en variant, basert på tilgjengelige ingredienser. Byggmel er ofte brukt som et alternativ til importert teffmel og kan kjøpes i enhver norsk dagligvareforretning. Dette er et eksempel på hvordan en tradisjonell matrett i mer eller mindre grad tilpasses ut i fra tilgang på varer og ingredienser. Denne hybridiseringen kan sees som et kjennetegn ved flerkulturell mat som lages utenfor sitt ”naturlige miljø”, der de riktige ingrediensene ikke alltid er tilgjengelige.

Det kalde klimaet og den karrige jorden i Norge kombinert med en relativ homogen befolkningssammensetning og høye avgifter på importvarer har gjort norsk matkultur noe fattig på variasjon. Det er ikke så mange tiårene siden matsorter som banan og paprika var svært eksotiske varer her til lands. Til tross for innvandringsboom og en stadig mer globalisert virkelighet, har det inntil nylig vært vanskelig å få tak i produkter som er vanlige i andre land. For H3m, som er vegetarianer, har denne mangelen på sentrale varer vært ekstra utfordrende. De hermetiserte grønnsakene han har måttet ty til inneholder nemlig konserveringsmidler, noe som er tabu for en vegetarianer. H3m forteller at han gleder seg over å kunne kjøpe ferske sjampinjonger nå som de er tilgjengelige i nærmest alle dagligvarebutikker. Men før det ble vanlig i norske butikker måtte han ta til takke med den hermetiserte varianten, selv om det brøt med et av vegetarianismens grunnprinsipper med tanke på konserveringsmiddelinnholdet.

Men det var ikke så vanlig å få tak i [ferske] sjampinjonger for eksempel før, da han [først] flytta til Norge. Så det måtte bli boks. Det var mest det vi brukte, også mais da. Nå har de begynt å komme med mais i pappkartonger nå. (H3k)

Hermetiserte og frosne grønnsaker er sjelden like godt som friske grønnsaker, men er likevel attraktive fordi de er billige, har lang holdbarhet og alltid er klare til bruk. Matlagingen går også raskere enn om alle råvarene skulle blitt bearbeidet på kjøkkenet. H3 har med tiden lært seg å kombinere det beste fra to verdener, og illustrerte dette ved å tilberede en rett basert på både frosne og ferske grønnsaker. Han startet med å skjære opp to gule løker, og fant deretter frem en pose med ”amerikansk blanding” fra fryseren, og hadde en del av dette over i stekepannen. Han helte litt matolje fra en stor kanne og freste grønnsakene til de ble møre. Av andre ingredienser til denne egenkomponerte retten var ferske sjampinjonger og tomater på boks: ”Spagetti! Vegetarisk... ikke noe spesielt italiensk (...) eller noe sånt, det er patentet mitt!” (H3m)



Foto: Linda Luna-Ruud

Ulike grønnsaker til sancocho eller kjøttsuppe hos H6k.

Selv om kreativiteten til H3m delvis tvinges frem gjennom mangelen på gode råvarer, kan den oppfinnsomme spagettiretten sees som en *ønsket* sammenblanding av mat med ulik kulturell forankring. Dette aspektet ved matlagingen la jeg også merke til under mitt besøk hos H6k, som i sin kjøttsuppe brukte en blanding av importerte eksotiske grønnsaker: ingefær, purre, yucca (cassava), maiskolber, fersk koriander, gresskar, søtpotet, og paprika, og

tradisjonelle norske grønnsaker som poteter og kålrot. Grønnsaksutvalget viser en tilknytning til flere kulturer og kommer til uttrykk som ”hybridmat”:

Det blir en miks når det gjelder smak (...) I norsk kjøttsuppe har vi ikke [alle] disse ingrediensene, men det er vanlig i Sør-Amerika (...) Det er ikke den samme kvaliteten [på grønnsakene] vi får i hjemlandet da... I [mitt hjemland] ville de synes [denne suppen] var litt rar. Og nordmenn ville synes den var annerledes. (H6k)

H6ks utnytter både de norske råvarene som kommer om høsten og den lokale tilgangen på importerte eksotiske matvarer som finnes i grønnsaksbutikken. I tillegg til norske rotgrønnsaker har også Toro-produkter en lang tradisjon i det norske kjøkken. Det er derfor interessant at også en pose Toro-kjøttsuppe fant veien opp i sancochogryten.

...vi pleier å fleipe litt med det at den norske maten er taco og pizza. De fleste nordmenn synes det er lett å lage når man kommer hjem, så blir det pizza eller taco. Det er derfor folk legger på seg veldig mye, og ser eldre ut enn det de egentlig er. (H6k)

Bruken av Toro kjøttsuppe står i motsetning til det H6k selv sier om bruken av halvfabrikkert mat. Hun uttrykker en tydelig skepsis, men kjøttsuppe på pose bruker hun for å gi sancochoen mer smak, nærmest som buljong. Det hybridiserte matuttrykket mellom to mattradisjoner, blir enda tydeligere når H6k bruker utvalgte ingredienser fra to matkulturer. Denne måten å lage ”hybridmat” på må forstås ut ifra H6k sin flerkulturelle identitet, som har røtter både i den norske og søramerikanske (mat)kulturen. Sancochoen har som nevnt ovenfor, flere regionale og lokale uttrykk, og her på et kjøkken på Romsås får suppen nok et flerfasettert smaksuttrykk. Suppen var både en norsk Sancocho og en søramerikansk lappskaus, og fremfor alt en viktig del av hennes identitet:

...mat er en del [av menneskers identitet]. Det er viktig at uansett hvor de flytter, at de bevarer litt av den [matkulturen], selv om man har en tendens til å miste litt. Du mister alt hvis du vil... [Mine barn] skal lære litt av min egen [kultur]. Jeg har tenkt at mine barn skal lære [språket mitt] og vite om mine foreldre (...) Det gjør et menneske i fremtiden sterk, for du vet at du har så mange raser i deg, at du har identitet som er [fra] familien, ikke bare fra ditt eget land, men fra din egen familie, ditt eget hjem. Måten vi lager mat på hjemme, er det ikke sikkert at naboen i [hjemlandet] lager det på den samme måten. Det er viktig med en ”hjemsidentitet”. (...) Som den suppen jeg laget i dag... det er ingen fra [mitt hjemland] som ville laget [den slik], og heller ingen norske som ville laget det på den måten. Den er min. (H6k)

Når H6k sier at mat er en del av menneskers identitet, forstår vi at det er en viktig del av hennes identitet. H6k er oppvokst i Sør-Amerika og hennes møte med norsk kultur var blant

annet gjennom hennes norske svigermor. Matlagingen hennes viser at hun har kjennskap til flere kulturer. Hybridisering av maten blir en løsning fordi det ikke alltid er mulig å få tak i de rette ingrediensene samtidig som hun plukker det beste fra de kulturer hun har førstehånds kjennskap til. Den norske sancochoen, eller den søramerikanske kjøttsuppen, tolker jeg den som et bilde på H6k selv, påvirket av kulturmøter, og den kulturelle kompetansen som kulminerer i flerkulturelle matuttrykk.



Foto: Linda Luna-Ruud

Tradisjonell suppe fra H2m sitt hjemsted, basert på yoghurt og mynte med små kjøttboller.



Foto: Linda Luna-Ruud

En av salatene hos H2, med kikerter, rødløk og rødbeter.

En miks av ulike kulturer preger også en typisk spisesituasjon hos familien H2. Inspirert av skikker i Nord-Afrika og Midtøsten, buker de ikke tallerker, men forsyner seg med mat fra flere skåler og legger maten oppå et flatt mykt brød, slik at selve brødet blir tallerken. Da jeg var på besøk, var det et unntak fra regelen fordi vi spiste fra vakre, blå tallerker av mer vestlig karakter. Det ble servert en rekke små retter, der laksen så ut til å være det eneste norske alibiet i komposisjonen, men likevel ikke. Den ble servert med wasabi, som er en pepperrotspasta som serveres med sushi, en japansk rett som i de senere årene er blitt populær i Norge. Kombinasjonen viser at matuttrykket henter inspirasjon fra H2m sitt hjemland men også at det norske matuttrykket blir stadig mer globalisert. Måltidet forstår jeg som en hybridisering av tradisjonell matkultur og konsummønster fra H2m sitt hjemsted, satt i spill innenfor norske middagsrammer. H2k har norsk bakgrunn men bruker sin flerkulturelle erfaring i matlagingen og på kjøkkenet. Ved på denne måten å bevege seg mellom to ulike kulturer signaliserer hun sin kulturelle kompetanse.



Foto: Linda Luna-Ruud

Et bilde på hybridisert matkultur?

Det kvinnelige imperativ

Matlaging har vært kvinnearbeid noe som gjør at det knyttes forventninger om at kvinner skal inneha visse kunnskaper på kjøkkenet. Denne forventningen til kvinnen kan spores tilbake i tid men også på tvers av kulturer. I den norske bondekulturen var eksempelvis tilberedning av maten nært sammenkoplet med den øverste posisjonen i husholdets kvinnehierarki, og ved å kunne stille i stand til både hverdag og fest, viste bondekonene at de mestret en viktig del av det kulturelle repertoaret som ble tillagt bondekulturens kvinneideal (Thorsen 1993:116f).

Forflytter vi oss i tid og rom til en undersøkelse av iranske kvinner i Storbritannia, er også de forventet å ha forutsetninger for matrelaterte oppgaver, rett og slett fordi det er kunnskap som er sterkt knyttet til kvinnerollen. Fremfor alt er kvinnerollen knyttet til evnen til å samle familien, sikre familiens ernæring, status, stolthet og respekt (Harbottle 108:2000).

Det å lære å lage mat har vært en viktig del av oppdragelsen til H5k og H4k på godt og vondt: På den ene siden er matlaging knyttet til plikt og på den andre siden er den knyttet til barndomsminner. I flere kulturer holdes foreldregenerasjonen ansvarlig for døtrenes matlagingsevner, mens det gjerne er besteforeldre som trekkes frem som eksempler på gode matminner fordi de i større grad har kunnet konsentrere seg om hygge- og ”kosefaktoren” rundt maten. H3m trekker frem sin bestemors matlaging som et godt barndomsminne og et

tidlig matminne. H6k husker bestemorens sysler på kjøkkenet som hyggelige minner fra barndommen, der hun ikke ble tvunget til å være med å hjelpe til:

[hos dem] var jeg ikke tvunget til noen ting! Men jeg var på kjøkkenet. Besteforeldrene mine hadde et svært, digert kjøkken. Jeg var hele tiden hos min bestemor mens hun laget mat på kjøkkenet, og prata! Jeg opplevde at alt det min bestemor laga var godt. For hun var flink på kjøkkenet. Hun spurte oss hva vi ville ha til middag. Ikke at hun lager det hun vil ha, men hun spurte meg og bror om hva vi skulle ha til middag. Så der kunne jeg spesialbestille. (H6k)

Fra bestemorens store allromskjøkken er det knyttet flere gode minner, og hun husker alt bestemoren laget som godt og velsmakende. Da hun kom hjem til foreldrene etter å ha bodd en stund med ettergivende besteforeldre, var forventingene til henne blitt større:

Frem til i dag liker jeg ikke ordene ”skal” og ”må”. For det som min mor snakket om til meg var at ”du skal” og ”du må” og da får jeg sånn ”stopp!” Men mamma har lært meg veldig mye også, men det er bare at alt skulle liksom presses inn. Det har med hennes egen feil å gjøre. Som hennes eneste datter, vil hun ikke at jeg skal gjøre samme feil (...). hun også, fra tidlig alder ble opplært til at ”du må passe på”, helt paranoid rett og slett. Samtidig ville hun at jeg skulle lære å overleve i denne verden (...). Jeg tror det, uten at det var den rette måte å innføre det på”. ”Jeg hatet det på grunn av at (...) jeg hadde ikke sett for meg at jeg skulle stå hele dagen på kjøkkenet og lage mat og få mange barn og sånt! (H6k)

H6k opplevde morens formanende ord som tvang og mas, og som eneste jente i familien, måtte hun være med på kjøkkenet for å lære å lage mat. På tross av det anstrengte forholdet mellom mor og datter, så anerkjenner H6k likevel det hun lærte av sin mor. Hun observerte og lærte fort, og godtok i stillhet morens formaninger i visshet om at de ble fremsatt i beste mening. I motsetning til besteforeldre, hviler det et større ansvar på foreldrene til å lære barna verdier som skal sikre dem senere i livet. Det er også foreldrenes rolle som omsorgspersoner at de forsvarer den oppdragelsen de mener er best for barna, også fordi foreldrene i stor grad holdes ansvarlige for hvordan barna blir. Eksemplene ovenfor peker mot det ansvaret foreldrene føler ovenfor sine barn og da først og fremst døtrene når det gjelder evnen til å kunne lage mat og holde orden i huset, noe som fra gammelt av har vært viktig premisse for å bli et godt koneemne. Det ligger derfor et kvinnelig imperativ i at de unge jentene får en annen kulturell oppdragelse enn guttene ved å måtte delta i kvinnearbeidet. Det er forventet at de skal ha en viss kompetanse når det gjelder matlaging og husarbeid, og det er morens ansvar. Igjen er det mulig å trekke paralleller til det norske bondesamfunnet. Thorsen skriver hvordan forskjellen på gutter og jenter lå i at de ikke var bestemt for de samme livsoppgavene. Gutters og jenters kulturelle læring fikk derfor ulik profilering. Døtrene var

mødrenes assistenter og lærejenter, og gjennom arbeidet ervervet de kulturell kompetanse, samt normer og moralkodeks, som også besto i en permanent underordning, der det kvinnelige arbeidet ikke var like høyt verdsatt som mannens (Thorsen 1994:56).

Matlagingskunnskapen erverves blant annet gjennom praksis, der den unge jenta begynner med å gjøre mindre oppgaver for moren og etter hvert gis flere omfattende oppgaver. H4k begynte allerede som tiåring å hjelpe til med å lage mat.

Da jeg var ti år, begynte jeg å koke ris. Da jeg var tolv, tretten, fjorten så begynte jeg å lage litt forskjellige sauser sammen med risen til storfamilien, ca tretti, tjuetvå, tjue personer" (...) "Men hvis jeg hadde hatt en jente, hadde jeg lært henne hvordan du gjør alt. Men ikke guttene. Jentene må [lære det](...) Jeg lærte av min mor, tante og storesøstre. Vi er syv stykker og en bror (...) (H4k)

Eksemplet viser hvordan de unge jentene blir tatt i skole for å lære å lage tradisjonell mat, og det ligger kjønnsmessige føringer på den matkulturelle traderingen og for hvem som får føre den matkulturelle stafettpinnen videre, en holdning som kommer eksplisitt til syne i konkrete situasjoner: "... noen ganger kommer guttene [mine]og sier: "jeg vil hjelpe deg", men da sier jeg "nei, nei, nei." (H4k) Hennes to gutter har altså ikke samme retten til å slippe til på kjøkkenet som det en jente ville hatt. H5k peker på hvordan hun opprettholder den kulturelle praksisen når det gjelder guttenes oppdragelse. Som mor til små gutter, har hun ikke det samme moralske ansvaret for å lære dem å lage mat, slik som foreldregenerasjonen har overfor sine døtre. I stedet trekker hun frem farlige elementer ved kjøkkenarbeidet, som for eksempel at de kan brenne seg på varme kokeplater, samtidig som hun fokuserer på andre verdier ved å skape faste rammer rundt middagsbordet eller ved å inkludere dem i det religiøse livet gjennom bordbønn og regler. Men hadde hun hatt en datter ville matkulturen blitt ført videre ved å la henne observere, prøve og feile, på samme måte som hun selv har blitt opplært, insisterer hun. Slik H5k ser det er altså jenter selvsikre tradisjonsbærere av matkultur og det å lage mat til familien en selvsikre oppgave for enhver kvinne. Med dette bekrefter hun hvordan kvinnene selv er med på å opprettholde tradisjonene.

Nedarvede kjøkkenferdigheter kan også gi kvinner en maktposisjon i hjemmet – i alle fall i en storhusholdning. H5k, som vokste opp i et overklassehjem i en stor afrikansk hovedstad, kan nemlig fortelle at matlaging var en av de viktige huslige systemene hun fikk opplæring i til tross for at husholdet hadde flere hushjelpere. Hennes innlæring var likevel noe annerledes enn H4ks:

Jeg har lært å lage mat fra mamma. Min mor, hun var veldig flink. Det er mange som sier at jeg er flink til å lage tradisjonell mat. Jeg har lært så mye fra mamma”(...) Min mor hadde så mye hushjelper hjemme da hun hadde mange unger så vi gjorde nesten ingen ting. Det var så mange, så hun kommanderte dem, ”gjør det og det og det!”. (...) Når vi skulle lage mat, så sitter hun, og det er noen som skjærer løken der og noen som gjør det der og hun bare styrer ikke sant.”Mammaen din har ansvaret for deg og for å lære deg å lage mat. (...) I uka gikk jeg på skole, så maten var ferdig da jeg kom hjem, så da var det ikke så mye å gjøre. Bare å vaske klær, jeg hjalp foreldrene [mine], det gjorde jeg hjemme. Jeg var ikke så sliten. Men da jeg var fjorten år sa mamma, ”nei nei, nå er du stor jente. Du må lære deg... jeg må se hvordan du gjør det...” Hun trodde at jeg ikke klarte det, men jeg ser jo hvordan de gjør. [Måtte lage mat til hele familien da]. Jeg bare ser hvordan [hushjelpen] gjør, men det er mamma som er sjefen. (H5k)

H5ks mor var uten tvil den rådende matriarken i husholdet, tradisjonsbærer og urokkelig som kvinnelig forbilde. Når tiden var inne, oppfordret hun H5k til å lære gjennom å se og gjøre. H5ks matlagingsferdigheter ble deretter satt på prøve da hun måtte bruke det hun hadde lært i praksis. Hennes matkulturelle læring kan imidlertid synes å ha vært mer teoretisk enn praktisk siden læringen gikk ut på å *se* hvordan maten ble laget av hushjelpene, med direksjoner fra moren. I kraft av hushjelpenes håndtering av matlagingen, kommuniseres et klasseskille og en avstand mellom praksis og kunnskap.

Nye tider

Som vi har sett eksempler på måles kvinnelighet i mange kulturer fortsatt i stor grad ut i fra deres ferdigheter på kjøkkenet. I Norge har dette bildet imidlertid endret seg sterkt de siste tiårene. Kvinner i dag er i stor grad forventet å selvrealisere seg på andre områder enn ved kjøkkenbenken eller i hjemmet, ettersom kvinner som er husmødre på heltid gradvis har fått lavere status i samfunnet (Farstad 2004:54). Å være mor, hustru og ha ansvar for husarbeid og matlaging står i motsetning til individuell utfoldelse og selvrealisering. Holdningen til dette arbeidet har bidratt til at unge jenter i dag ikke er interessert i mødrenes kokkekunster (Kaufmann 2010:204). Blant mine informanter gir H5k gir uttrykk for at hun er bevisst på hvordan de tradisjonelle kjønnsrollemønstrene i hennes hjemland opprettholdes av kvinnene selv, men påpeker samtidig at denne holdningen er i ferd med å endres, fremfor alt i mer urbane strøk:

Det er gammeldags, men det er jo damene som lager mest. Også er det ikke det samme som før. Spesielt de som er fra hovedstanden. Jeg er fra hovedstaden. Før var hushjelper billig, nesten gratis, nå er det ikke noen hushjelper, det er veldig dyrt. Ingen hushjelp, du må klare deg sjøl. Pluss at den generasjonen har blitt moderne. De vet hvordan de skal spare penger og hvordan de skal passe barna sine” (...) ”Jeg sier til mannen min, at dette er ikke 1800-tallet, nei, nei... (...) hver av oss hadde en barnevakt da vi var små. Det er ikke sånn nå nei, det er gammeldags. (...) Når jeg er i [hjemlandet] med barna mine, vil jeg heller passe på barna mine sjøl. (...) Mellom deg og barna dine er det kjærlighet. Da knytter du bånd med barna dine. Når de blir store, er de ikke sammen med [deg]. Men det eneste er nå, vi har tid sammen med dem når de er små. Når de blir større så kommer de ikke og koser deg engang, ikke sant. (H5k)

Ofte fremstår innvandrerbefolkningen som et bilde på hvordan «vi» var før og viser slik at man har endret seg og blitt mer «moderne» (Farstad 2004:7). Denne forestillingen utfordres av H5k når hun påpeker et brudd på tradisjonen og illustrerer hvordan praksisen har endret seg i hennes hjemland. Hun begrunner endringene med at den yngre generasjonen er blitt moderne, og ikke minst hvordan kjærligheten mellom foreldre og barn har blitt viktige parametre for modernitet. Den kulturelle endringen spores blant annet i hennes eget fokus på barna og viktigheten av å bruke tiden sammen med dem mens de er små. Å ta vare på barndommen begynner å bli en gjeldende norm i hennes eget hjemland. Omsorg og kjærlighet er kulturelle verdier hun ønsker å bringe videre og som hun fokuserer på når hun oppdrar sine egne barn. Å følge i sin mors fotspor ved å opprettholde den fremste posisjonen som matriarken i hjemmet med en stor tjenerstab under seg, synes å være mindre viktig.

Flere kulturforskere har pekt på at mange i dag finner liten mening i opprettholdelsen og videreføringen av gamle skikker og forestillinger, men i stedet finner det meningsfullt å være til stede her og nå, slik H5k foretrekker å tilbringe tid sammen med barna sine. Enkelte teoretikere har til og med stilt spørsmål til hvorvidt tradisjoner finnes som en reell størrelse. Forskeren Jean-Claude Kaufman skriver i så måte at ideen om videreføringen av nedarvede tradisjoner snarere er en mytologisk forestilling enn fakta, særlig når det gjelder matlaging, og at ”mangelen” på denne tradisjonen er noe som langt på vei kjennetegner vestlig kultur i dag (Kaufmann 2010). For kvinnene i min undersøkelse oppleves imidlertid de nedarvede tradisjonene som svært virkelige. De forholder seg til det kvinnelige imperativet ”du må lære”, vel vitende om at kompetansen om egen kultur og tradisjon er særlig viktig i et utlendighets- og migrasjonsperspektiv, fordi man aktivt må opprettholde hjemkulturen for ikke å miste den: Kunnskapen de har fått fra sine foreldre vil dø ut om den ikke videreføres til neste generasjon. Kvinnene er derfor bevisste på det ansvar foreldregenerasjonen har følt

ovenfor dem, hvordan deres mødre har lagt sin kvinnelighet i matlagingen og i husholdet og hvilken status dette kommuniserer. Respekten for den arven de har fått fra sine mødre blir dermed styrende for deres egne matlagingsvaner, og mat blir en kulturell markør som bekrefter kvinnenens bakgrunn og kvinnelighet.

Mannlige kokker

Jeg har i grunn lært å lage mer norsk mat enn [tradisjonell] mat av en enkel grunn. Før jeg kom til Norge var det min mor som laget maten, og jeg lagde ikke noe særlig mat. Man lærer jo av å se også da. Da jeg først kom hit, jeg var jo samboer i fjorten år, og da begynte jeg å lage mat. Til å begynne med som en slags rimelig fordeling av arbeidsoppgaver. Det var ikke at jeg hadde så mye mer lyst enn den andre parten, ikke sant, men det har blitt til en vane, - en god vane. (H1m)

Som vi ser av sitatet overfor laget ikke H1m mat hjemme som ung, men plukket opp en del ting ved å se på sin mor, og senere som en nødvendig fordeling av arbeidsoppgaver i hjemmet og som en del av et likestillingsprosjekt. For unge norske kvinner som vokser opp i dag, er likhet mellom kjønnene langt på vei en selvfølge, noe som også har gitt mennene et større forventningspress på hjemmebane; fra husvask til matlaging og barnepass, men det har kanskje også bidratt til at en endring av tradisjonelle kjønnsollemønstre. Tidligere var det heller ikke forventet at matlaging skulle være en del av den mannlige kulturelle kompetansen, og heller ikke en obligatorisk del av den kulturelle læringen før de unge mennene skulle forlate redet. Men en av mine andre informanter, H2m, eksemplifiserer hvordan det også i mannsdominerte samfunn er tegn til endring. Riktignok er han oppvokst med en tradisjonell kjønnsarbeidsdeling, der kvinnene er de som har hovedansvaret for maten og husstellet, mens mennenes bidrag til matlagingen begrenser seg til slaktingen av dyr til religiøse fester og lignende. Dette bildet viser seg å være i endring:

Normally, in my country, men are not making the food in the home. Every time the woman is making it. I lived in [my hometown] by the sea, so I did learn. And I like it! But normally, it is not right. Women are making good [food]. (H2m)

H2m er så bevisst på at han bryter med hjemlandets tradisjonelle kjønnsrollemønstre at han føler behov for å understreke og rettferdiggjøre hans interesse for mat og matlaging. Han åpner opp for at det finnes unntak fra normen, og siden han bodde hjemme i oppveksten og var nært tilknyttet sin mor, er det naturlig for ham å bidra på kjøkkenet. H2m lager derfor en del mat i hverdagen, så vel som når familien får gjester og ved andre mer spesielle

anledninger. Men det er kona som legger føringene: ”Det er jeg som sier at ”du må lage ditt og datt”. Det er veldig hyggelig at H2m lager mat. At de som kommer får noe annet en det de er vant til, da (...) De fleste liker jo maten.” (H2k) For å sikre at maten blir laget så autentisk som mulig, ringer H2m gjerne til sin mor for å få de nøyaktige ingrediensene i rettene hun har lært ham å lage.

Er din mor opptatt av å dele sin kunnskap med deg? Is it important for your mother that she teaches you? Maybe not important, but she likes it. Because [I come from] a culture where men are not making the food. But when I ask [my mother], she likes it. Of course she wants [me] making food. Every time she asks, “Are you making this for your wife?”, and I say “Yes of course, I am making it”. (H2m)

At moren spør om *han* lager den tradisjonelle maten til sin kone, indikerer ikke bare at de tradisjonelle kjønnsrollemønstrene er i bevegelse, men også at moren vil sikre seg at den tradisjonelle matlagingskunnskapen holdes i hevd. At H2m ikke var den eneste mannen med kvinnelige forbilder viste seg da jeg ble invitert hjem til H3 for å spise middag. Til tross for at ekteparet hevdet at det var H3k som vanligvis stod for matlagingen, var det for anledningen H3m som skulle stå ved grytene. H3k og jeg ble sittende ved kjøkkenbordet å se på mens H3m begynte matlagingen. I løpet av samtalen ble det klart at de har forskjellige vaner når de tilbereder mat: mens H3k ”bare deiser det oppi” mer intuitivt, er H3m nøye med oppmålingen av middagsmåltidet og ikke minst det å etle ut maten. Mens H3k og jeg observerer denne prosessen, forteller hun at mannen har den presise tilnærmingen til matlaging etter sin mor. Da jeg spurte ham om hvorfor det var så viktig å måle opp nøyaktig, fortalte han om et matminne han hadde kjært.



Foto: Linda Luna-Ruud

H3m var inspirert av sine kvinnelige forbilder da han etlet ut maten, i oppmålte porsjoner. I motsetning til de andre informantene, målte han nøye opp pasta til tre personer på en kjøkkenvekt.



”Jeg husker min bestemor lagde ris med tunfisk, bønner og grønnsaker. Det er kanskje ikke så mye men hun var god på å lage god mat ut av veldig få ressurser.” (H3m) Bestemorens spesialitet og styrke lå i å utnytte matressursene til det ytterste. Dette kan også sammenliknes med de norske bondekones vektlegging av matlaging og arbeid, og kan tolkes som en levning etter et ideal fra tidligere tider, da ressursene var knappe og prestisjen lå i å forvalte matressursene økonomisk. Evnen til å beregne nok mat er en sentral egenskap i en økonomisk forsvarlig husholdning. Det er et tilsvarende kunnskapsideal H3m har fått i arv fra sin mor og bestemor gjennom å observere dem på kjøkkenet.

Selv om både mennene og kvinnene i mitt materiale har fått sine kunnskaper om mat fra kvinnelige forbilder, tyder mye på at de har fått kunnskaper tilpasset ulike situasjoner. Mens kvinnene står for hverdagens måltider og er de som holder oversikten i hjemmet, tok de de mannlige kokkene utgangspunkt i et fast repertoar; der en eller flere spesialiserte og raffinerte retter gjerne blir stelt i stand til uhøytidlige sosiale sammenkomster eller i helgene, og på denne måten markerer et avvik fra den dagligdagse matlagingen. Mannen er derfor kanskje flinkere til å lage festmat, i hvert fall hvis vi skal tro H6k. Til uhøytidelige og sosiale sammenkomster er det gjerne samboeren som står for festmaten bacalao ”Vi lager mye bacalao, fordi det er godt, og det er [samboeren] som står for bacalao. Fordi han er så flink å lage bacalao, -flinkere enn meg” (H6k).

Det ekstraordinære aspektet ved mannens innsats på kjøkkenet ble energisk illustrert hjemme hos H3:

... Det var H3m som skulle lage mat. Det ble en slags oppvisning av matlagingen. Han ba meg komme frem og ta bilde av ham og maten etter hvert som ingrediensene ble puttet oppi pannen. Han var opptatt av at jeg skulle dokumentere alle stegene han tok i prosessen og poserte ivrig foran kameraet. (Sitat fra feltdagboken etter andre besøk hos H3)

Selv om det var en tilfeldig hverdag da jeg kom på besøk, markerte rollebyttet et brudd i hverdagen. Den åpenbart stolte kokken som poserer foran kameraet gir assosiasjoner til den profesjonaliserte kokkekunsten, som jo nettopp er svært mannsdominert. På TV-skjermen så vel som i trykte medier smiler de mange mannlige kokkene til oss mens de høster gode skussmål for sine ferdigheter. Dette bildet er også trukket inn i den private sfæren. Det er derfor heller ikke overraskende at også Harbottle i sitt materiale fant at menn som lager mat i britiske iranske hjem, ble sett på som spesielt kompetente, og de høstet både ros og

anerkjennelse i større grad enn kvinnene, fordi kvinnene var forventet å lage god mat uansett (Harbottle 108:2000).

Selv om de mannlige kokkene i mitt materiale alle til en viss grad er deltakere på kjøkkenet, har de altså et annet forhold til mat fordi de ikke er bundet av det samme imperativet som kvinnene. De står fritt til å lage den maten de vil når de selv ønsker og ser det ikke som en plikt. Når de forteller om sin interesse for matlagning knyttes dette også opp mot gode minner fra barndom og ungdomsår. Mennene laget gjerne mat i forbindelse med små sosiale sammenkomster, noe som skulle gi gjestene en opplevelse utenom det vanlige. Når H2 hadde besøk var det et viktig poeng at det var nettopp ham som laget maten, slik at gjestene fikk noe annerledes å spise. Det var også H3m som stod for den vegetariske komposisjonen da jeg besøkte H3. Selv om H6k hadde oversikten over maten, var det likevel H6m som laget bacalao, en rett han hadde spesialisert seg på. Mens kvinnene lager det meste av maten i hverdagen og har oversikten over matlagene, slipper mennene til i helgene når det er bedre tid, og i situasjoner som markerer avvik fra hverdagen. I slike settinger høster mennene ekstra stor anerkjennelse for sin innsats på kjøkkenet.

Rundt kjøkkenbordet på Romsås

Spisebordet er et viktig samlingssted for flere av familiene. Å samles rundt bordet er en måte å strukturere familietiden, og skaper en fysisk nærhet til familiemedlemmene. H3k var en av dem som påpekte familiens faste plassering rundt kjøkkenbordet. Etter mitt første besøk til H3 kunne H3k fortelle at hun under det første intervjuet hadde sett kjøkkenet sitt fra en ny vinkel fordi hun da ikke hadde sittet på sin faste plass. Nå hadde hun på ny fått øynene opp for arvetallerkene som hang på rad og rekke på bærebjelken i taket, og de hadde jo i grunn betydd mye for henne.

Da jeg kom på besøk for å gjøre intervjuet hos H1, rigget jeg meg til med båndopptaker og notatblokk, og satt jeg meg ved kortenden av spisebordet. Jeg hadde utsikt mot stua, og kjøkkenbenken i ryggen. Det viste seg at familien på tre hadde faste plasser rundt bordet og jeg hadde satt meg på H1m sin plass.

Har dere faste plasser rundt bordet? Ja! (...) Altså jeg sitter der du sitter [nå]. Og så sitter barna mine der. Det er ikke så stivt at vi ikke kan bytte da. Men hvis jeg er førstemann ute så tar jeg den plassen

der. De andre plassene brukes sjelden, med mindre vi har gjester naturligvis. Vi sitter her, det er det mest praktiske. (H1m)

At jeg hadde satt meg på H1m sin plass gjorde at han så sitt kjøkken fra et annet perspektiv enn det han var vant til, noe som igjen var med på å understreke intervju situasjonen som et hverdagslig avvik som jeg var inne på tidligere. H1m hadde også forholdsvis faste middagstider for barna, og regelen var at det var middag ca. klokken fem. På tross av at barna var godt opp i tenårene, var dette en uoffisiell, men fast avtale mellom dem.

Altså, det er en dyd av nødvendighet på mange måter, fordi vi har forskjellige behov. Nå er vi snart tre voksne som bor her og det er jo klart vi må tilpasse hverandres behov. For meg er det viktig at jeg står for mine oppgaver og [barna] for sine. Så vi har avtalt for lengst at maten hos oss er mandag til fredag i hvert fall, kanskje ikke alle fredager, (...) klokken fem. Det er et greit tidspunkt for dem og for meg. Jeg står for matlagingen og vi står for spisingen alle sammen. Så det har blitt en rutine, og jeg har blitt ganske flink, men jeg var ikke så flink før, men nå er det klokken fem. Altså ikke på slaget, men pluss minus fem eller ti minutter, så er det faktisk da vi spiser middag altså. (H1m)

Å samles til middag er en viktig institusjon som indikerer kjernefamiliens høye status, og for H6k var middagene i hjemlandet en inkluderende og sosial foreteelse:

Den plassen jeg er født og oppvokst, så er vi vant til... vi var fire, så plutselig fikk vi en [lillebror], så jeg er vokst opp med bare gutter. Så da var det hele tiden guttevenner innom, og da sendte vi ikke dem hjem, de fikk mat med oss. Det er noe annet for meg som er vant til å sitte med mange folk å spise. Ved spisebordet hjemme hos oss var det hele tiden to ekstra eller tre. Så det er ikke det samme. Så jeg føler at av og til har jeg blitt veldig egoistisk... ikke på den måten men, men nå har jeg bodd så lenge i Norge og nå så spiser vi jo alene (...) Men av og til skulle jeg ønske at jeg sitter sammen med [storfamilien]. (H6k)

Til daglig spiser paret alene, noe som står i kontrast til hvordan H6k selv hadde vokst opp, der familien besto av en utvidet familie nærmest, med naboer og lekekamerater som fikk bli til middag. Middagsmåltidet i hjemlandet står som et eksempel på hvordan maten i seg selv er en inkluderende faktor, fordi normen rundt middagen var inkludering rundt spisebordet. Hadde man besøk ble de ikke sendt hjem selv om familien skulle spise middag; gjesten ble invitert til bords, forteller hun. Det var alltid mat nok til flere enn medlemmene i husholdningen. Følelsen av egoisme kom krypende da H6k tenkte hvor godt folk faktisk har det i Norge og hvordan deres egne ressurser kun brukes på dem selv. En generell oppfatning av nordmenn er at de er et "kaldt" folkeslag som er lite inkluderende, og derfor synes dette eksemplet å vise H6ks egne fordommer knyttet til inkludering i den norske kulturen: Selv hadde hun ikke opplevd å

bli utestengt fra noe familiært fellesskap på grunn av sin bakgrunn, men hun visste om andre utenlandske jenter som hadde blitt det. Hun utøvet den inkluderende praksisen hun var vokst opp med, her hjemme, da hun en jul inviterte en kvinne som ikke var velkommen hos sin nye norske familie, hjem til seg selv og familien. Selv om H6k savnet å spise middag med storfamilien i hjemlandet brøt hun med det hun oppfattet som negativt med den norske kulturen og innførte sine egne matkulturelle rammer i sitt norske hjem på Romsås.

Til den religiøse Eid-feiringen lages det mye god mat og det inviteres til stor fest. Hjemme hos H4 hadde de hatt 25 personer til den store feiringen og H4k laget benechin som er en tradisjonell rett med ris, poteter, pasta, kjøtt og kylling, en rett som er spesiell for denne høytiden. Maten begynner hun å lage dagen før, men på selve Eid-dagen får hun hjelp av en jente til de siste forberedelsene på kjøkkenet. Men i år hadde de besøk flere norske gjester, noe som endret måten de spiste på.

Vanligvis spiser vi med hända, men vi kan spise med skje, hvis man vil. Vi hadde også noen norske folk her, derfor brukte vi engangstallerken, men vi pleier å servere på stort fat, så det tre eller fire fat, der fire eller fem sitter og spiser sammen, med skje. Alle spiser samtidig. (H4k)

Til denne feiringen hadde det vært mange gjester og flere av dem også norske, slik at rammene for bespisning endret seg. Dette peker på viktigheten av å dele maten og ikke minst hvordan vertskapet legger til rette for gjesten og til og med setter til side enkelte aspekter ved sin egen kultur.

Norske måltidsvaner speiler at kjernefamilien er den vanligste familietypen. Kjernefamiliens middagsidealer har høy status i det norske samfunnet, og det er flere faktorer som kan tyde på at storfamilien ekskluderes. Fremfor alt er dette ikke et ukjent storbyfenomen, der levekostnadene normalt er høyere enn i rurale strøk. I byene lever folk i større grad tett og kostbart. Mye av maten som selges i dagligvareforretninger er ofte beregnet for nettopp kjernefamiliens strukturer, med to barn og to voksne. Dette gjelder kanskje særlig halvfabrikata mat eller posemat, der mengden mat er forhåndsbestemt fra produsentenes side. Det å *dele* mat er viktig i flere kulturer, og det betyr først og fremst at man *har* mat. Det symboliserer velstand og sjenerøsitet, og ikke minst er det med på å verdsette gjestens tilstedeværelse. ”Vår tradisjon er hvis du kommer til meg, så lager jeg mat, det trenger ikke være injera, men annen mat også. Det kan være te også”. (H5k) Det er et høflighetsmerke i de fleste kulturer å by gjester på noe, enten det er tørt eller vått.

Hverdagsritualer

Alle familier har sine hverdagsritualer. De er trivielle og ikke alltid lett å få øye på. De er både av sekulær og religiøs karakter og de er ofte personlige og skapt innad i familien. Et kjennetegn ved rituelle handlinger er at de følger regler og koder for rett og galt. De har også symbolsk verdi mer enn praktisk nytte (Bugge 2007:94). Middagen er uten tvil en viktig institusjon og et viktig ritual for familier i dag, på tross av at mange hevder at ”tidsklemma” har fått det beste av familietiden. Imidlertid nevnes mangel på tid og kunnskap om matlaging, som årsaker til at det antas en endring i norske middagsvanene skal vi tro fremstillingene i media, ifølge sosiolog Annechen Bahr Bugge (2007). Jeg støtter meg til Bugge når hun sier at hver gang vi spiser middag gjennomfører vi et komplekst ritual. Det er også lett å gå glipp av de emosjonelle, kulturelle og sosiale verdiene vi ønsker å realisere gjennom middagen, fordi de trivielle gjøremålene som å dekke på, rydde og vaske opp, kommer i veien (Bugge 2007:93). Jeg mener at det er nettopp de repeterende og hverdagslige handlingene som utgjør hverdagsritualene sammen med middagsmåltidet. De er med på å skape struktur i hverdagen.

Hjemme hos informantene oppdaget jeg som nevnt, at familiene forholdt seg til sine faste plasser, noe som indikerer at middagsvanene slett ikke er i forfall. Tvert imot viste spisebordet seg å være et viktig samlingssted for flere av familiene, der tiden sammen med familien rundt middagsbordet var svært viktig. Å spise middag til samme tid, dekke på og rydde av kan kalles hverdagslige rutiner. Men de repetitive handlingene har en dypere mening fordi de til sammen skaper et sett med strukturer med gjenkjennelige og faste rammer som igjen danner koder for sosiale relasjoner. Dette er grunntanken som sammenfatter måltidets generelle betydning og betydning innen ett kulturelt system (Nordström 1988:63). Å samles rundt bordet er derfor ikke bare rutine, med det er en del av et daglig og familiært ritual, som er en nødvendig måte å strukturere tiden på når familien er samlet. I dag har særlig småbarnsfamilier dette program i hverdagen; det er treninger og andre fritidsaktiviteter som barn og unge deltar på, og det er ikke alltid like lett å samle hele familien på en gang. Imidlertid er de hverdagslige ritualene er med på å strukturere tiden og skape en fellesskapsfølelse for familien. H4k uttrykker at det er ekstra hyggelig når familien samles, også til hverdagens måltider.

Hvis vi er alle, liker vi å spise sammen, fra én tallerk, ja. Så sitter vi og spiser sammen. Men hvis [vi ikke er hjemme alle sammen samtidig], tar man hver sin tallerk, så kommer du bare å tar det du vil ha å spise [fra kasserollene på kjøkkenet]. Men hvis alle er her, så pleier vi å spise sammen. Vi liker å spise

sammen, da kan du spise masse og kose deg med maten. Men typisk er det at vi spiser sammen. Vi spiser klokken seks eller klokken syv. (H4k)

Det ideelle er at alle er samlet til middagsmåltidet, men barnas fotballtreninger og aktiviteter i nærmiljøet gjør at dette umulig alle dager i uken. For det er først når familien samles rundt middagsbordet at de symbolske familieverdier er komplette, for det å spise mat sammen, og å dele maten er viktig for det familiære fellesskapet. Tiden for måltidet er stort sett mellom klokken seks eller syv, noe som understreker at familien forholder seg til forholdsvis faste middagsstrukturer.

Det å rydde og ta oppvasken er en del av den hverdagslige kjøkkenpraksisen og er en daglig rutine det er knyttet lite prestige til. Likevel er det viktig å anerkjenne at også oppvasken kan være et betydningsfullt ritual, i alle fall for H3:

Det var en [fra firmaet] som kom med forslag da han kom hit og målte opp og lurte på om vi ville ha et sånt hjørneskap og der nede med sånn karusell. For varmtvannsbeholderen, den sto egentlig i hjørnet der. Så da foreslo han at vi putta det der da. Men så mente han rørleggeren, nei, elektrikeren var det, at vi kom jo selvfølgelig til å få oppvaskmaskin. Så sa jeg at ”nei det skal ikke vi ha, - noen gang!”. Så lo han, så sa han at det er helt vanlig. Så sa jeg at ”det er ikke vanlig, jeg elsker å vaske opp, og sånn er det!” Jeg skal ikke ha oppvaskmaskin inni her. Så mente han nå at det sikkert var fordi jeg ikke var vant til oppvaskmaskin. Men det var jeg jo, da (...) Hjemme hos foreldra mine hadde vi det. Men jeg kunne ikke tenke meg det, om jeg hadde fått den gratis og slengt etter meg, liksom, det er... nei. Det er koselig å vaske opp. Og de gangene vi har store selskaper her, det er jo ikke så ofte, så vasker jeg opp og [mannen min] tørker opp. Og det er sånn koselig stund. (H3k)

H3k gjorde et bevisst valg da hun valgte bort oppvaskmaskin i sin nye kjøkkeninnredning, på tross av at det var det hun var vokst opp med. For H3k var det å ta oppvasken et personlig ritual og når hun og mannen tok oppvasken sammen var det en koselig stund for dem. Selv om forholdet til hjemmet vårt går mye på rutiner og praksis som et resultat av tradisjon og nedarvede regler (Ruud 1993:7), er det er også ting vi velger vekk når vi skaper rammene rundt vår egen tilværelse. Å holde på den ”gammeldagse” måten å vaske opp på kan også være et uttrykk for å holde på de gode stundene. Jeg mener også at det har å gjøre med å vite at oppvasken blir ordenlig ren når man gjør det selv.

Rydding og rengjøring er noen av de gjøremålene som er uløselig knyttet til kjøkkenpraksisen. Rett før maten er ferdig, begynner H4k opprydningen. Boller, kar og kjeler blir vasket opp i kummen og skylt nøye. Deretter finner H4k frem et feieredskap som hun

kalte "Fitarango", som er en kost laget av stive strå som er bundet sammen med et bånd der halmen er tykkest. Med et triks vrir hun på fitarangoen, slik at den får en vifteform og en bredere feiebredde. Med kroppen i skarp vinkel, feier hun gulvet med presisjon og erfaring i bevegelsene. Når hun er ferdig, vrir hun den sammen igjen til en rund bust og setter den i hjørnet på kjøkkenet. Fitarangoen fra hjemlandet brukte hun til å feie kjøkkengulvet med, og den er fremfor alt et tradisjonelt feieredskap og forholdsvis enkelt å lage. Jeg tolker fitarangoen som et element i opprettholdelsen av tradisjonell, kvinnelig praksis, fordi det er et kvinnelig redskap. Men hva betyr det når H4k svinger Fitarangoen langs gulvet? Handlingen er i seg selv en kroppsliggjort, *rituell opptreden* for å bruke den engelske sosiologen Connertons uttrykk, og en del av H4k sitt hverdagsritual, som aktualiserer både minne, praksis og tradisjon. Fitarangoen som kulturell markør og symbol på flerkulturell praksis og identitet, kommer jeg nærmere tilbake til i kapittel 6.

Måltidets religiøse ritualer

Ritualer er spesielt knyttet til religiøs praksis og derfor har ritualbegrepet særlig forankring i den religionsvitenskapelige forskningen (Amundsen 2006:11). Mitt fokuspunkt var det kulturelle aspektet, imidlertid kommer også religiøsiteten til syne gjennom hverdagsritualene, både med tanke på hva som ikke ble spist, bibelske borbønner og "takk for maten" -vers fra koranen.



Foto: Linda Luna-Ruud

Stort innrammet bilde av Leonardo da Vinci "Den siste nattverd", hang over spiseboret til H5, og signaliserer familiens religiøse tilhørighet. I dette bildet er nettopp måltidet det sentrale aspektet.

Det er tydelige markører hjemme hos H5 på at dette var et kristent hjem. Over spisebordet hang en innrammet reproduksjon av Leonardo da Vinci "Den siste nattverd". Nattverd betyr kveldsmåltid, og omtales i Bibelen som brødsbrytelse og herrens måltid (Negaard 2004:81). Det var nok ikke tilfeldig at nettopp dette bildet hadde sin plass over spisebordet til familien.

Har dere bordbønn hver dag? Jo når vi spiser? Ja, ja, ja. Hva er det dere sier da? Ja, det er akkurat... det er Mattias 6. Jesus har laget en bønn. "In the name of the father, in the name of the son and of the Holy Spirit. Amen". Sånn. Sier dere forskjellige vers? Forskjellige, ja. Vi takker Gud som gav [maten] til oss. Vi takker Gud for at vi som har vært ute, så det er fredlig, og at vi har kommet tilbake, hjem, og at vi samler oss igjen. Så kan Gud tenke på de som ikke har noe mat. Gud velsigne maten. Og sånne greier sier vi. Så at Han passer på menneskene som du elsker, ikke sant. Er det du som sier bønner hver gang? Jeg sier det, eller hvis mannen min vil, så sier han det. Og så har vi lært det til sønnen vår, han har lært en bønn. Noen ganger sier vi til ham "kan du si det?", så sier han det. Og han lille han bryr seg ikke så mye om det. Han sier "jeg kan ikke, mami". "Men du kan lære", sier jeg. Vi pleier å gå til kirken på søndager, så de veit. (H5k)

Dette er et eksempel på religiøse hverdagsritualer som familien utfører daglig, og som innleder en forventning til hva som skal skje. Å forholde seg til faste regler ved middagsbordet handler om forutsigbarhet og er med på å strukturere middagsmåltidet. Det er ikke bare snakk om rutiner, men familiære ritualer som også har praktiske dimensjoner ved seg: Innbakt i ritualer ligger opprettholdelsen og videreføringen av religiøs praksis til neste generasjon samt en familiær strukturering av måltisstrukturen som innebærer at barna må forholde seg til faste regler ved måltidet. Bordbønnen er et religiøst ritual som kan settes i en kristenhistorisk kontekst. På mikronivå utføres det et religiøst hverdagsritual som er med på å strukturere middagsmåltidet for familien H5 rundt middagsbordet på Romsås.

Å praktisere en religion kan også innebære og følge regler for hva som kan spises og hva som ikke kan spises.

"Vi spiser ikke svinekjøtt. De gamle kristne gjorde ikke det. Det er så mange som [spør], "er du muslim?" Jeg blir så irritert. Det er ikke bare muslimer som ikke spiser svinekjøtt! Fordi vi følger det gamle testamentet, ja, begge. Ikke bare det nye testamentet."(H5k)

H5k var kristen og hadde opplevd flere ganger å bli tatt for å være muslim fordi hennes religion utelukket svinekjøtt. De fleste vet at islam blant annet forbyr å spise svin, og det er lett å bli tatt for å være muslim dersom ikke svinekjøtt står på menyen. I tillegg hadde de voksne i familien også ritualer for faste gjennom året.

Vi faster til jul og til påske. Til påske så faster vi 54 dager. Påsken er ikke samme dag som norske, men, hvert fjerde år blir samme dag. Hver kalender er forskjellig. Skjærtorsdag, langfredag er det samme. Påskeaften er forskjellig. Jul er den syvende januar. Til jul spiser vi ikke julekaker, og masse julegodteri, nei. Vi faster den perioden. Helt til etter nyttår. Det er litt kjedelig for meg da, for det er masse julekaker og masse ting på jobben som vi pleier å ha, men jeg spiser ikke. Vi faster til jul på grunn av at vi sier at det er mennesker som har ventet veldig lenge eller savnet at Jesus skulle komme, så den gangen de hørte at han var nær og at han snart skulle bli født, så begynte de å faste og si bønn, i seks uker... og så de begynte før han ble født. Født til noe gledelig. Men til påske, er jo... Jesus fastet førti dager, hvis du husker fra bibelen. Ja førti dager fastet han. Derfor faster vi. I tillegg så faster vi en uke for... til hele verden, for de som styrer hele verden, de i Europa og Amerika, og hvor som helst. Så Gud skal gi til dem de gode tankene. Så de skal være gode mennesker, for landet vårt. Så kan du liksom tenke på hele verden, alle mennesker og at det skal bli fredlig, og, så i tillegg så faster vi en uke. (H5k)

Når fasten er over, spiser dere masse da for å feire at det er over? Ja, da spiser vi så masse. (H5k)

De av informantene som er troende passer på å etterleve spiseforskriftene. I Islam er det en regel at kjøtt skal være slaktet rituelt for å kunne spises. Det må bli gjort ”halal” som betyr ”tillatt” (Negaard 2004:156f). Både H4 og H2m var praktiserende muslimer og de presiserte de religiøse reglene var viktige, men også at de ikke alltid fulgte regelen om halalslaktet kjøtt:

You are muslim, right? You don't eat pig? I do not eat pig. When you are eating also other kinds of meat, is it important that it is prepared [halal]? It is very important for me, because, you know, I'm muslim you know. And I am not eating the pig, or something. If I see it's not nice, I'm not eating you know. I can eat in [one special] restaurant, because I know how they are making it. (H2m) Så det han sier er at han går ikke på andre restauranter. Og han må jo vite hva han spiser. Men om det er halal eller ikke, det tror jeg ikke er så viktig. Jeg kjøper jo alt mulig lammekjøtt og i vanlige butikker også. (H2k) I can eat. I can buy the lamb or chicken... But some Muslim people are not eating. Because they are thinking it is not halal cutting. For example, chicken. Some Muslim people could not eat chicken. They are not buying. But I can buy. (H2m)

Å vise at man er en god muslim gjøres blant annet ved at man forholder seg til de spisereglene som religionen forutsetter. I hverdagen er ikke alltid det like enkelt og da kan det være nødvendig å gjøre det som er gjennomførbart. For H2m var dette blant annet å si ”Bismillah”. Hans kone var ikke religiøs, og de hadde ulik oppfatning av ritualpraksisen rundt middagsbordet:

Har dere noen bordbønn eller andre ritualer som er knyttet til måltidene? Nei. (H5k) Sometimes I'm saying. (H5m) What are you saying? Inside you? Oh yes of course you say “thank you for food”, but before eating? (H5k) Yes. We are Muslim you know, so before starting the food, we are saying, it's normal. And after the finish, also we are saying. Yes, but of course not every food, you know. If I

remember! But when I'm with my family, of course, we have to say, you know. I'm saying "*Bismillah*. Thank you for food." (H5m)

"Bismillah" betyr "i Allahs navn". Uttrykket innleder i ulike kontekster eksempelvis innleder denne setningen taler, bøker og før mat, og ikke minst i religiøse sammenhenger. Til sammenlikning innleder også gudstjenester i den kristne kirke med "i faderens, og sønnens og den hellige ånds navn". Ved å si "Bismillah" er det først og fremst en måte å komme nærmere Gud på, og ved at hans navn nevnes ofte vil du stadig bli påminnet din tro og dermed ha kontinuerlig kontakt med Gud. "Bismillah" er ikke en bønn i så måte, men et ritualuttrykk som kan innlede måltidet og i kortversjon takke for den maten man skal fortære. Fremfor alt er det et uttrykk som markerer den religiøse tilhørigheten i hverdagen. Dette eksemplet viser at de religiøse ritualene ikke alltid er noe som er for husholdet eller familiefellesskapet, men et eget uttrykk for å vise at man overholder religionens regler. I husholdet H5, var det kun H5m som var muslim, og han var den eneste som sa "Bismillah" i forkant og etterkant av måltidene, og kun for seg selv. Selv ikke hans kone var klar over at H2m hadde sine egne ritualer før og etter måltidene. For ham var det en måte å overholde religionens regler på. Hos H4 fulgte de også det religiøse middagsritualet: *Før dere spiser, har dere bordbønn?* "Nei, vi sier takk for maten. Før vi skal spise sier vi bare "Bismillah". Det er fra Koranen, så vi bare sier det, men vi ber ikke før vi spiser" (H4k). Altså er ikke "Bismillah" en bønn men et religiøst uttrykk som skal opprettholde kontakten mellom den troende og Gud.

Religionen binder mennesker kollektivt sammen på makronivå. Jeg er opptatt av å se variasjonene som skjer i på mikronivå og eksempelet ovenfor viser hvordan ulike familier strukturerer det religiøse livet i hverdagen, og hvordan familiene lager egne regler som gjør religiøsiteten gjennomførbart i hverdagen. Med et fokus på de trivielle hverdagsritualene, kommer de kroppsliggjorte handlingene til syne. Den religiøse kroppen har blitt til over tid og kan derfor knyttes til Bourdieus habitusbegrep. Den religiøse praksisen er i dag blitt en del av deres person og av deres kropp, og en del av deres væremåte. Habitus kan forstås som et sett ervervede disposisjoner i kroppen som gjør at vi handler på bestemte måter. De er i hovedsak ubevisste, og er blitt kroppsliggjort gjennom erfaring. I følge Bourdieu ligger disposisjonene latent i kroppen. De er blitt integrert, og del og utgjør et kroppsliggjort spekter av kunnskap, ressurser eller handlemåter som kan tas i bruk i nye situasjoner. Habitus betegner den sosialiserte kropp, som har lagt til seg de strukturene i den verden den lever i, der det som betegnes som ytre strukturer har blitt til indre strukturer. Dermed "lagres" kunnskapen og

handlingen på denne måten i kroppen. Det handler ikke om kopiering av faste regler, men habitus skaper også handlingsrom for individets frie og kreative side (Priour:2006:40).

Å utføre ritualer innebærer å repetere handlinger som har symbolske og betydningsfulle aspekter knyttet til seg. Innbakt i det som vi her har sett som hverdagslige gjøremål, ligger både minner, oppdragelse og videreføring av religiøse skikker. Både de religiøse og sekulære ritualene strukturerer familielivet, det religiøse livet og opprettholder handlinger som har personlig betydning for individene og for familiene som helhet. De inkorporerte hverdagsritualene blir en del av kroppens handlingsregister, og til sammen utgjør de ”familiære idiosynkrasier” (Belasco 2008:17), eller familiens eget handlingsmønster. Selv om de religiøse ritualene også er av kollektiv betydning, vil de ha et særegent uttrykk når de praktiseres i hverdagen.

”Matlukt i oppgangen er det verste jeg vet” (H6k)

I følge antropolog David Sutton har vi i dag et anstrengt forhold til det han kaller ”lavstatussanser” som følesansen, lukt og smak (Sutton 2006:87). Skillet mellom høy og lavstatusanser kan spores tilbake til tidlig moderne tid, der kvinnene hadde lavere sosial status enn menn og hennes oppgaver var knyttet til matlaging, omsorg og følelsesliv; og dermed også til de mer kroppslige og ”lavere” sansene som smak, lukt og følesans. Menn på sin side var knyttet til de ”høyere” ansette sansene som syn og hørsel (Classen 2005:70). Hvordan vi opplever lukt er ikke bare et biologisk og fysiologisk fenomen, men det er også et kulturelt fenomen og oppleves individuelt. Lukter kan ikke beskrives slik som farger kan, og det må metaforiske sammenlikninger til for å beskrive den (Classen 1994:2f). For eksempel er duften av mat i huset et tegn om at det snart er mat, mens lukten av mat i klærne og i håret, vekker for mange, negative assosiasjoner, og er forbundet med noe urent. En spesiell lukt kan for noen assosieres med en god opplevelse og frembringe positive følelser, på samme måte som vonde følelser kan vekkes til live av en lukt forbundet med dårlige minner. Da jeg tok opp temaet lukt, vekket det stort engasjement hos informantene. De var enige om at det var udelikat med matlukt i oppgangen, selv om vissheten om at maten som ble laget bak blokkens mange dører kunne være helt fantastisk. H6k forstod godt at det å bo i blokk, ikke var det samme som å bo i et stort hus slik hun var vant til. Hun fikk assosiasjoner til fortiden på grunn av matlukten i trappeoppgangen, som hun også opplevde hos sin venninne:

Jeg hadde aldri i livet tenkt at jeg skulle havne i blokk! [Der hvor jeg bodde før] var det to blokker, i den ene bodde min beste venninne. Og hver gang jeg besøkte henne synes jeg det var *disgusting*, altså matlukten [i gangen]. Og så nå opplever jeg det selv, når jeg nå har flyttet. (H6k)

Lukt kan være stigmatiserende på flere måter fordi sterk lukt kan forbindes med urenslighet og skitt (Gullestad 2001:121). Matlukt i oppgangen er ikke uvanlig i blokkopp ganger, og ofte skyldes det gamle ventilasjonsanlegg og dårlig trekk. H6k er veldig glad for å ha flyttet til Romsås, men det tok også en tid før hun kom til å trives her. Mye kan nok skyldes hennes tidligere oppfatning av mennesker som bor i blokk, når hun selv var vant til å bo i eget hus. Selv om hun i dag bor i blokk, er hun jo bevisst på lukten i oppgangen og prøver å begrense lukten i alle fall inne hos seg selv. Som nevnt tidligere ønsket H6k seg en dør mellom stue og kjøkken for å hindre at matlukt spredde seg i leiligheten. Hun bruker ofte duftlys, og er bevisst på hvilken mat hun lager. Noen matlukter, mener hun, er verre enn andre. ”Slik som i dag, suppe, det gir aldri så voldsom matlukt”. (H6k) Dagen før hadde hun laget fisk til middag, og hun så seg nødt til å vaske ned leiligheten fordi lukten hadde ”satt seg”. Matlukt i huset trenger ikke bare være tegn på at det snart er mat, men det kan også assosieres med at man ikke er nøye på å vaske eller holde orden i hjemmet. Å kunne vise frem et rent hjem er viktig for de fleste når de får besøk. Som jeg nevnte innledningsvis hadde også H1m hadde vasket over leiligheten før jeg kom på besøk, og det luktet det grønnsåpe i leiligheten og ikke mat da jeg kom inn døra.

Matlukt i klærne kan oppfattes som udelikat og på grensen til tabu. Da jeg kom til H5k, tok hun høflig min ytterjakke og la den på soverommet, slik at det ikke skulle komme matlukt i den. Selv hadde hun på seg ”inneklær”; en joggebukse og en t-skjorte som det ikke var så nøye med, siden hun var hjemme med barn. Håret hadde hun bundet opp i et sjal; det kom derfor ikke matlukt i håret og heller ikke hår i maten. Etter besøket skulle hun også ut et ærend, og da hadde hun skiftet klær og tatt ned håret. Da jeg skulle gå, ble jeg sprayet med parfyme, for å kamuflere matlukten som måtte ha kommet i mine klær. ”Det skal ikke lukte mat av deg etter at du har vært hos meg.” (H5k) Utsagnet sier noe hvordan matlukt i hår og klær kan virke negativt og stigmatiserende utad, og hvordan det setter henne selv i dårlig lys derom andre skulle legge merke til matlukten i mine klær. Dårlig kroppslukt kjennetegnet nemlig arbeiderklassen i en tid der det var et tydelig skille mellom arbeiderklasse og middelklasse (Classen 1994:166), og det er noe man ønsker ikke å bli assosiert med. Lukten av mat i hår og i klær har en distinkt lukt og kan i verste fall minne mer om gamle matrester enn om parfyme.



Foto: Linda Luna-Ruud

Røkelsen hos H4 var en gave fra Saudi-Arabia, og bestod av små klumper som ble varmet opp i keramikkstativ og plassert rundt i leiligheten. Det duftet sterkt av blant annet salvie og det kamuflerte også matlukten i huset.

Der matlukt kan være stigmatiserende, er imidlertid andre lukter ment å kamuflere og kan i tillegg settes inn en rituell sammenheng. Mot slutten av matlagingen hos H4, satte hun frem røkelse for å få bukt med matlukten i leiligheten. Tre små telysholdere i keramikk fra vest-Afrika ble fylt med en blanding av tre typer røkelse. Selv undervurderte jeg den sterke lukten da jeg stakk nesen bort fra den ene røkelsesboksen. Den sterke lukten satt igjen i nesen resten av dagen. H4k la små klumper med røkelse i hver av keramikkbeholderne med et telys under. De små holderne var dekorative og ble satt ulike steder i leiligheten; en på kjøkkenet, en på toalettet og en ute i gangen. Nå luktet det ikke lenger mat noe sted i leiligheten, men det duftet sterk parfymert røkelse. Det signaliserte for resten av husholdet at maten snart var klar, samtidig som den hadde en praktisk side ved at det verken luktet mat i leiligheten eller ikke av de personene som bodde der. Constance Classen knytter lukt til ulike ritualer og hun eksemplifiserer dette i en beskrivelse av en gruppe arabiske kvinner på 1900-tallet. Etter at maten er ryddet vekk, påfører kvinnene en type parfyme på ører, sjal og nakke, avhengig av hvilken type parfyme det er. Deretter tenes en type røkelse og den parfymerte røyken fra denne fører kvinnene over kroppen, og duften setter seg i klær og hår, og kropp, før den sendes videre mot høyre til neste kvinne (Classen 1994:128f). Eksemplene viser at det er et skille mellom duft og lukt, der det er viktig og ikke ”lukte av mat” men heller å dufte av parfyme. Å lukte av mat forbindes paradoksal nok med lavere rangs arbeid, på tross av at det er det som er livgivende og essensielt for oss mennesker. Å dufte parfyme er imidlertid knyttet til høyere sosial status.

Flerkulturell habitus?

Til grunn for informantenes matlagningsvaner er kunnskapen de har ervervet gjennom erfaring og observasjon av eldre familiemedlemmer, og særlig er det kvinnene i familien som har fungert som forbilder. Informantene viser gjennom sine matlagingskunnskaper hvordan habitus skjer i praksis. Deres tidligere erfaringer og læring fra hjemmet har formet disposisjoner i kroppen som informantene tar i bruk på kjøkkenet. I lys av dette kan vi forstå habitus som kroppslige disposisjoner som er blitt konstruert i fortiden og med forankring i tradisjonen. De erfaringene vi gjør som mennesker har også å gjøre med oppdragelse, innlæring og kjønn å gjøre. Selv om den norske likestillingsdiskursen har pågått over en lang tid, er fortsatt fordeling av arbeidsoppgaver i hjemmet en feministisk kampsak (Farstad 2004:54). På tross av dette ble jeg overrasket over å oppdage at det var like mange menn som kvinner som stod ved kjøkkenbenken i informantgruppen. Fordi matlaging tradisjonelt har vært kvinnearbeid var dette også avgjørende for mine forventninger til å finne flest kvinnelige aktører på kjøkkenet. Det ser også ut til at kunnskapspraksisen er tradert gjennom et kvinnelig ledd.

Den engelske sosiologen Paul Connerton sier i boken *How societies Remember* (1989) at alle vaner er affektive disposisjoner, og at en predisposisjon blir formet gjennom et antall av gjentatte handlinger at de til slutt blir en grunnleggende del av oss selv. Han benytter også ordet ”vane” framfor ”disposisjon” fordi det uttrykker bedre hvordan en rekke handlinger til sammen danner en praksis (Connerton 2009:93f). Dersom vi ser praksis som kulturelle ferdigheter, er ikke ferdigheter noe som slutter å utvikle seg. Ferdigheter kan spesialeres det kommer tydelig frem når informantene bruker sine inkorporerte ”vaner” kreativt i møte med et miljø som er annerledes enn det de var vant til fra før. Dette ser vi tydelig i hvordan informantene bruker sine ferdigheter i møte med det norske kjøkken. Med dette mener jeg at ferdighetene ligger også i å kunne vite hvordan en kan lage tradisjonell mat i Norge; å vite hvor en kan få tak i de rette råvarene og å kjenne til erstatninger som finnes. Matlaging som minne berører flere aspekter utover inkorporert praksis.

Tilberedelse av tradisjonell mat er forankret i habitus, dvs. kulturelt innlærte disposisjoner. Men som jeg har vist gjennom materialet og i avsnittene ovenfor, bruker informantene aktivt

sine disposisjoner og evner og lever ut sin *individuelle habitus*¹². Mer eller mindre er dette bevisst for å føre videre og opprettholde egen tradisjon. Møtet med nye erfaringer endrer habitus, men aldri radikalt, fordi habitus alltid er forankret i de opprinnelige skjema for verdsettelse og oppfattelse (Prieur 2006:42). At habitus vil utvikle seg i takt med nye erfaringer som gjøres i livet, gjør at de med en flerkulturell bakgrunn har en habitus som består av flere ulike kroppslige disposisjoner forankret i flere kulturer. Bevegelsen mellom flere kulturer skaper et bredere perspektiv og en bred kulturell kompetanse, kanskje kan vi kalle det en *flerkulturell habitus*?

¹² Individuell habitus må, ifølge Bourdieu (1972), forstås som en variant av en gruppes eller klasses habitus, et personlig uttrykk som gir det individuelle et særpreg, markerer mindre avvik eller avstand fra klassens eller epokens stil (Prieur 2006:41f). Jeg forstår *individuell habitus* som et begrep som i større grad omfavner det individuelle særpreget, fordi habitus er, slik jeg ser det, unik for alle individer, men at det er enkelte markører som er felles for grupper, klasse eller for å se det i et bredere perspektiv, nasjonaliteter og etnisiteter.

6 Kjøkkenpraksis som minnekultur

I lang tid har kulturforskningen dreiet fokuset bort fra tingene, og studiet av materiell kultur peker stadig i retningen av tingenes symbolverdi, altså verdien utover sin egen tinglighet. I dag er kulturfagene igjen inne i en materiell vending. Arkeolog Bjørnar Olsen er en av dem som har poengtert en stadig sterkere dreining mot å se ting som symboler og markører (Olsen 2004). Studiene av materiell kultur peker stadig mer i retning av det mentale, hevder han. Når materiell kultur sees på som metafor, symbol, ikon, blir tingen noe annet og viktigere enn seg selv (Olsen 2004:28). Slik jeg ser det er det imidlertid denne doble karakteren ved tingene som er interessant. Tingenes funksjon og materialitet er viktig, men man kommer ikke utenom at de også viser til noe utover seg selv.

Vitenskapshistoriker Lorraine Daston er også opptatt av tingenes tilbakekomst og hva tingene er. Anerkjennelsen av antropologenes fokus på ting og gjenstander som en del av subjektive fortolkninger og som ledd i sosiale konstruksjoner er innforstått, men Daston etterlyser likevel en status av tingenes tilstand. I antologien "Things that talk" (2004) tas materialiteten på alvor og mening og materie er flettet sammen. Daston tar til orde for å ha to tanker i hodet samtidig, nemlig at ting er både materielle og betydningsfulle på samme tid (Daston 2004:17). Tingene er materielle, men tingene innehar også en symbolsk aura, og det er ofte slik ting "snakker" til oss, ifølge Daston. Selv om tingene er fysiske og fastlåst i form og sitt ytre, vil meningen de kommuniserer antakelig forandres (Ibid:20) og de vil endre status og fortelling etter hvilken kontekst de plasseres i.

"Alle" har en fryser, et kjøleskap og komfyr, men likevel er ingen kjøkken like! I dette kapitlet vil jeg ta for meg de gjenstandene som ikke har definerte bruksområder, men som stimulerer til nostalgi og hjemlengsel i tillegg til å gi kjøkkenet individuell karakter. Dette er etter min mening et helt sentralt aspekt i denne undersøkelsen. Jeg vil med dette introdusere begrepet souvenir, et ord som i dagligtalen benyttes om håndterbare etterlikninger – gjerne i miniatyr – av spesielle severdigheter eller steder. Slike gjenstander er gjerne frembrakt gjennom masseproduksjon eller "håndmessig masseproduksjon". En souvenir kjennetegnes blant annet ved at de ikke er for store eller tunge, og at de er lette å ta med hjem fra en reise. Etnolog Marit Ekne Ruud intervjuet blant andre utenlandske beboere på Tøyen i sin doktoravhandling (2003) der det viste seg at hennes informanter ikke hadde hatt med seg så mange store ting fra hjemlandet. Tingene begrenset seg til små gjenstander, messingkrukker,

elefanter i elfenben, og dukker med etniske drakter. Suvenirgjenstandene var gjerne gitt i gave fra andre landsmenn, og gjenstandene ble dermed gitt en annen status enn de ville ha fått i deres eget hjemland (Ruud 2003:159). Eksemplene fra Ruuds undersøkelse eksemplifiserer også hvordan enkelte gjenstander som har blitt tatt med fra hjemlandet og satt inn i en ny kontekst, ofte manifesterer seg i et tyngre symbolsk innhold enn det opprinnelig hadde. Souvenirer er personlige påminnere om fortiden. De kan kommunisere både minner, nostalgi og tradisjon, og kulturell kompetanse og de får verdi i kraft av å representere den ugripelige fortiden. ”The place of origin must remain unavailable in order for desire to be generated” (Stewart 1993: 151); det er bevisstheten om en levd eller tapt fortid, som gjør en ting til en souvenir. Så en souvenir er i utgangspunktet ikke en souvenir, men *blir* det, når vi tillegger den personlige assosiasjoner og symbolsk innhold.

Snurrepiperier og minner– ting med verdi!

Det investeres store ressurser i dagens hjem og derfor forteller hjemmet noe om menneskers livsstil, identitet og tilhørighet. Antropolog Marianne Gullestad sier at hjemmene er fylt med mangfoldige uttrykk som kommuniserer viktige verdier for oss mennesker, innredningen gjenspeiler også identitetskampen fordi symbolverdien er blitt viktigere. En personlig innredning av hjemmene kan blant annet sees som et uttrykk for tilhørighet, og kjøkkenrommets uttrykk og dens symbolverdi kan knyttes opp til familiens samhold og identitet, livsstil, hygge, nærhet, praktisk sans og nøkternhet (Gullestad 1993:57, 105). Denne tematikken aktualiseres når jeg ser nærmere på de gjenstandene som ikke har en praktisk funksjon, men som i hovedsak er pyntegjenstander. Jeg er opptatt av å se hvordan disse kan være uttrykk for det fortidige, for mellommenneskelige relasjoner, minner, og en familiær og for flerkulturell tilhørighet. Gjenstander med denne typen symbolinnhold har ofte høy affeksjonsverdi og kan ofte kategoriseres som souvenirer, pyntegjenstander eller arvede gjenstander. Kanskje har de vært bruksgjenstander med en familiær patina eller en souvenir med et personlig egenopplevd symbolinnhold. Flere av gjenstandene er også symboler og kulturelle markører for personers biografi og erfaring, men for noen fungerte gjenstandene også som identitetsmarkører og som en demonstrasjon på flerkulturalitet. Så hvilke gjenstander med denne typen symbolinnhold er det som finnes på kjøkkenet hos mitt informantutvalg? Og hvilken betydning har de for individene? Det kan ofte virke nokså tilfeldig hvilke gjenstander som får plass her, men et kjennetegn er at de er ting som ikke ”passer inn” andre steder i huset. Men gjenstander som tallerkener og kjevler, og vaskefat er

gjenstander som passer bedre i et kjøkkenmiljø enn på stua, fordi deres tinglighet er forbundet med typiske kjøkkenaktiviteter.

Kjøkkenrommets ting som uttrykk for kulturell tilhørighet



Foto: Linda Luna-Ruud

Tørket chilli på snor: Matlig pyntegjenstand i kjøkkenvinduet, som H2k hadde tatt med fra H2m sitt hjemland, og signaliserte en slags fortrolighet med partnerens kultur.

Av de norske informantene som hadde utenlandske partnere, var det flere ting på deres kjøkken som representerte deres kunnskap og forståelse om den andres kultur. Ved å stille ut ”eksotiske” gjenstander signaliserte en tilknytning til en annen kultur og dermed at de hadde ”en fot i hver leir”.

Nærhet og følelser eller stil og mote er et uttrykk som presenteres hos etnolog Marit Ekne Ruud (1993), og er to ulike måter å forholde seg til innredning på. Det er nærliggende å tenke at gjenstander vi har fått av mennesker vi er glad i, får en tildelt plass i det fysiske rom, på tross av et eventuelt brudd i stilistisk uttrykk. Kjøkkenet er et rom som er mye brukt og forbindes med en lun atmosfære og det gir rom for å plassere ting her med en personlig affeksjonsverdi. Hos flere av informantene var det enkelte arvede gjenstander verdsatt svært høyt og hadde fått en sentral eller og fremtredende plassering på kjøkkenet. De var mer enn

pyntegjenstander, fordi informantene kunne fortelle anekdoter knyttet til gjenstandene, og om hvorfor akkurat disse tingene hadde fått sin plass og dermed fortalte de også hva det betydde for dem. Gjenstandene kan forstås som et fysisk minne, nærmest som en relikvie fra fortiden, med personlige assosiasjoner knyttet til dem. Da H2k flyttet til Romsås hadde hun et ønske om å starte på nytt i livet, og ved å dekorere slik hun selv ønsket, ble det et bevis på sin nyvunne autonomi:

Du vet at når jeg flyttet inn her så var det sånn at jeg skulle ha... ting skulle være rosa. Og så skulle jeg ha masse blomster og roser og... så mye av det er de tingene jeg har her da. Det skulle liksom være rosa og roser og... Men nå er det litt... blitt litt forskjellig da. Og så er det en del sånne arvede ting. Rosa kopper med roser. Dette er noe som jeg har fått av kreftforeningen. Kopper med roser. Rosa krukker. Også er det noen tyrkiske tekopper oppe på toppen der da. Og en sånn tyrkisk tekanne. Den er tyrkisk. Det var min første lille tekanne. Det er bare plass til to kopper. Vi har hatt, men så har den gått i stykker

den ene da" (...) "Da jeg flyttet inn her så hadde jeg ingen ting. Så jeg liksom har jo... begynte liksom helt fra nytt. Jeg hadde ikke noe fra det gamle hjemmet mitt da. Bortsett fra ting som jeg arvet fra en gammel tante av meg, da er jo liksom det, sånn... Dette har jeg mye av (...) Noen ganger i perioder så har jeg den stående på benken... de er jo såpass pene at du kan ha de sånn som pynt på kjøkkenet. (...) kannen, vaskevannsfatet også. Og disse brødfjølene er også gamle [arvede] ting... Så det er en fin blanding her! Gammelt, norsk... (H2k)

Kjøkkenet hos H2k var malt i lyse farger, med lyserøde fliser over kjøkkenbenken. Det er H2ks personlige ting som preger rommet, der gjenstandene i stor grad gir feminine assosiasjoner med tanke på fargevalg, delikate glass og rose malt porselen. Når H2k forteller om porselenet på benken, forteller hun også deler av sin livshistorie som



Foto: Linda Luna-Ruud

handler om et liv før og etter et samlivsbrudd. Gjennom hennes fortelling forstår vi også gjenstandene og H2k. Jeg

Rosa og feminine ting på kjøkkenet hos H2k, symboliserer frihet og autonomi.

bygger opp under Gullestads utsagn, som jeg og har nevnt tidligere, at det å fortelle om husets bruk og innredning, innebærer å fortelle en livshistorie (Gullestad 1993:54). Kjøkkenet har, som nevnt tidligere vært knyttet til kvinnelighet, kvinnen og hennes arbeidsdomene. Det er derfor interessant å se at det er nettopp sarte og feminine gjenstander som glass og porselen som er trukket frem som pene pyntegjenstader. Fremfor alt er det råderett som kommer til uttrykk gjennom valgene hun har tatt. De arvede koppene, kannen, vaskefatet og brødfjølene nevnes av de gjenstandene hun har tatt vare på og har på utstilling på kjøkkenet. De har hun arvet av en gammel tante, og symboliserer hennes forankring til familien hun kommer fra. De tyrkiske tekoppene som hun hadde kjøpt på reise kan i denne sammenheng forstås som en souvenir, og representasjon av hennes reiselyst og verdensvanthet.

Tingene gir mening for de som kjenner deres biografier og deres historie. H3k hadde en rad med syv malte porselenstallerker med naturmotiv som hang annenhver liten og stor på drageren. Det var det samme motivet på de store tallerkene som på de små, og de hadde bokstavelig talt fått en opphøyd plass. De fikk sin plass på kjøkkenet og det virket selvsagt å plassere dem her, samtidig som de bar på en historisk patina. Jeg var på besøk hos H3 to ganger og den første gangen snakket vi en del om tingene som sto på kjøkkenet. Da jeg kom

for å gjøre oppfølgingsintervju, spurte jeg om hun hadde tenkt noe nærmere på tingene siden jeg var der sist. Under det siste besøket, hadde hun nemlig sittet på en annen plass enn den hun brukte å sitte på, slik at hun hadde fått et nytt perspektiv på sitt eget kjøkken.

(...)Man tar alt som en selvfølge. For eksempel, etter at du var her sist, begynte jeg å legge merke til de tallerkenene. Og de har jo hengt der siden mamma døde, det begynner jo å bli noen år da. Man legger liksom ikke merke til det. Og så måtte jeg gå på den siden [av bærebjelken i taket] for å se der, hva det er som henger der.(...) Ja, nå la jeg jo ikke merke til tingene, før du kom å spurte om dem, men jeg ville kanskje lagt merke til at det var en tom plass som jeg kunne henge noe på, da... for nå er det jo ikke plass til noen ting i det hele tatt her. Vi må begynne med taket. Men jeg ville nok merket hvis dem var borte, ja. Det er jo utrolig hva du venner deg til å se på, da. (H2k)

H3k hadde mange ting på veggene, og alle tingene hadde hun der fordi de representerte et minne fra en hyggelig ferie eller minnet henne om noen hun var glad i. Både tallerkenene på veggene etter moren betydde mye for henne, og andre arvede gjenstander hadde en spesiell verdi for henne. ”For meg betyr arvede ting masse; minner om en lykkelig oppvekst med gode foreldre. Så arvede ting, for meg, betyr masse. Om det så er en liten ting liksom!” (H3k)



Foto: Linda Luna-Ruud

Dekortallerker som H3k arvet etter sin mor har fått en sentral og opphøyd plass på kjøkkenet.

H3k beskriver hvilke minner som er forbundet med utgangspunkt i tingene: de er minner om en god oppvekst og gode foreldre. Selv om kjøkkenet var moderne, hindret det ikke henne i å henge opp disse tingene, selv om det brøt med kjøkkenets moderne stil. Gjennom å henge opp tallerkenene på drageren viser H3k at hun setter pris på det hun har arvet av sin mor, og at det har høy affeksjonsverdi. Tallerkenene har en estetisk og en følelsesmessig verdi, men de har

aldri vært spisetallerkener. De er pyntegjenstander som har blitt tillagt affeksjonsverdi og forteller en egen historie. Tallerkenene er fremfor alt et minne fra og om H3k sin mor.

En av mine teser er at informantenes biografi kan tolkes gjennom deres ting, slik jeg har vist her gjennom arvede gjenstander. Tingene forandrer meningsinnhold i nye sammenhenger og gis verdi etter det meningsinnholdet eieren tillegger dem (Ruud 2003:169). Selv om de fleste kjøkkenene likner hverandre, er det gjennom private eiendeler med spesiell affeksjonsverdi som bidrar til de mange variasjonene. Det er de private assosiasjonene som veier tyngst og gjenstander av ikke-kollektiv betydning, som gjerne plasseres på kjøkkenet (Thrane 1999:87). Gjenstander med et nostalgisk og retrospektivt innhold er med på å gi masseproduserte kjøkken et individuelt uttrykk. I utstillingsøyeblikket er aktørene eklektiske med tanke på hva som stilles ut og dermed også hva som kommuniseres.

Ting som blir satt i nye kontekster forteller nye historier, derfor mener jeg at ting også kan fortelle om informantenes flerkulturalitet. Hjemme hos H6k hadde eksempelvis en slavinnefigur i malt terrakotta fått plass på barbenken på kjøkkenet. Det var en suvenir hun hadde kjøpt fra hjemlandet som hun følte hun måtte ta med hjem til Norge. Hun mente selv at denne figuren signaliserte hennes kulturelle bakgrunn, og den sto der som en representant for hennes opphav. Foruten musikken som spilte i bakgrunnen og maten i grytene, var



Foto: Linda Luna-Ruud

Terrakottafigur som H5k hadde tatt med fra hjemlandet som suvenir fra hjemlandet. Den forteller historier på flere plan: historisk om slavehandel i Karibia, og om nåtidens søramerikanske kvinneideal.

terrakottafiguren ganske alene om å representere H6ks flerkulturelle bakgrunn. Figuren fremstiller en søramerikansk slavinne, en lykkelig og pent, sminket utgave. Slavene i Sør-Amerika opprinnelig var svarte og hadde sin opprinnelse fra Afrikas vestkyst. Figuren var omtrent 23 centimeter og en typisk turistsuvenir fra H6k sitt hjemland. Det er nærliggende å tenke at dette eksempelet viser et søramerikansk kvinneideal, snarere enn å fremstille en afrikansk slavinne.

På kjøkkenet hos H3 var det flere gjenstander som signaliserte flerkulturalitet, men en gjenstand som umiddelbart vekket oppmerksomhet, var et blomstermalt saltkar i keramikk med ordet ”Sal” skrevet på. Saltkaret hadde H3 hatt i en årrekke, og det var en typisk suvenir fra H3m sitt hjemland. For H3m var det ikke noe forskjell på hans og hennes ting, det er felles. Men det er likevel hun som står for innkjøpene av tingene, både fra reiser og ellers. ”Jeg ser det ikke som ”ditt” eller ”mitt”, men det er hun som kjøper tingene. ”Den kan vi putte det og den er fin der...”[sier hun]. Jeg har ikke tatt med noen ting. (H3m)

Det er altså H3k som står for innkjøpene eller innsamling og plasseringen av tingene som er med på å personliggjøre *deres* kjøkken. Når H3k er den som bestemmer hva som stilles ut, er det nærliggende å tenke at det er hennes identitet som synes igjennom gjenstandene. Ved å stille ut saltkaret som er en typisk gjenstand fra mannens hjemsted, viser hun, hvordan hun har blitt kulturelt påvirket av mannens kultur. Paret hadde over en lengre periode bodd utenlands og saltkaret var fra denne tiden. Derfor representerer saltkaret ikke bare det flerkulturelle aspektet, men er også et felles minne fra deres tid i utlandet. Det var ingen tvil om at H3 elsket å reise, og fra flere av stedene de hadde besøkt hadde de kjøpt med kjøleskapsmagneter som suvenirer; De er små i størrelse samtidig som den representerer parets



Foto: Linda Luna-Ruud

Små og store kjøleskapsmagneter fra mange reiser pryder kjøleskapet hos H3.

opplevelse og erfaring og er et lite minne fra deres tur. De tok alltid med suvenirer:

Ellers så kjøper vi noe når vi er ute og reiser, da. Det har vi begynt med, eller fortsatt med. Det er en som er litt artig, som er fra Mexico der oppe, en sånn der firfirsle. Jeg synes den var så innmari billig, så jeg begynte å skulle kjøpe ti stykker og sånn. Men så sier [mannen min], er du klar over hvor mye den koster? Det var hundre kroner eller noe per stykk! Og jeg hadde synes det var så innmari billig, for jeg hadde jo kuttet ut en null, så for meg så var det ti kroner. (H3k)

Hva sier kjøpet av firfislens om parets flerkulturalitet, annet enn at de er glad i å reise? Alene står ikke suveniren frem som en manifestasjon av en kulturell tilhørighet, men bildet utfylles i møtet med narrativet om turen og fordi narrativet søker å fylle rommet mellom symbolet og det som kommuniseres (Stewart 1993:136f). I en globalisert verden har avstandene mellom ulike kulturer blitt stadig mindre, og en av grunnene er at stadig flere får muligheten til å reise.

Mange av suvenirene på kjøkkenet var fra reisen paret hadde hatt til Mexico for noen år tilbake. Å reise krever kapital, både i form av penger og fritid. Den kulturelle kapitalen avgjør hvor man vil reise og hva man ønsker å oppleve. Men ved å snakke om suvenirene og om reisen får jeg vite mer om økonomiske kapital også.



Foto: Linda Luna-Ruud

”Sal” betyr salt på spansk. Saltkar i keramikk med glasert overflate er en typisk kjøkkengjenstand som også er populær som suvenir.

Den beste turen vi hadde var til Mexico, i 2004. Da gikk vi inn på reisebyrået på Stovner senter og sa at vi vil ha en rundtur i Mexico, og så vil vi ha fjorten dager på stranda i Cancun. De bare: OK. Hun jenta bare titta på sjefen og han titta på meg. Så jeg sa ”ja, det stemmer det”. Vi satt der over en time, og så sa de, ”det blir 84.000 kroner”, og vi sa, ”ja det er greit. Ja”. Ok. Så sendte vi mail til [reisebyrået] etter halve reisen, og så trodde de at det var noe galt (...), men vi ville bare takke for [god service] ...de sto jo å venta på oss på flyplassen, ikke sant, med navnet og sånn. Privatbil til hotellet, vi ble henta om morgningen, jeg var helt... det er klart vi hadde betalt for det og, men vi hadde jo ikke peiling på at det skulle være sånn da. Så det var all right. (H3k)

Jeg mener både at gjenstander og suvenirer er avhengige av narrativer for å kompletteres. Når de plasseres inn i en kontekst får de verdi. I eksemplet ovenfor bidrar både tingene, suvenirene og historien *om* tingene, til å berette en livshistorie. Her fortelles en historie om et par som liker å reise og om deres personlige opplevelser. Det er fremfor alt H3k som har samlet og plassert tingene i rommet slik at også hennes egen fortelling formidles gjennom gjenstandene.

Tradisjon i nye kontekster

Som jeg var inne på i forrige kapittel brukte H4k feiekosten ”Fitarango” som en del av sitt daglige ”rydde-ritual” på kjøkkenet. Fitarangoen var et tradisjonelt feierredskap, til bruk på kjøkkenet og i hjemmet og enkelt å lage.

Ser du den? Den bruker vi i [hjemlandet], det er en feiekost, ”*broom*” på engelsk. Jeg tok den med fra [hjemlandet]. Fordi hvis det er natt, eller du har besøk så bruker jeg den, fordi hvis jeg støvsuger så bråker det, ikke sant. Du kan ikke bruke [støvsugeren] på natta, ikke sant, da blir det litt bråk for naboen. Så jeg bruker den her på kjøkkenet, sånn! (...) I [hjemlandet] er det typisk at vi bruker den. Du går ned og gjør det. Vi har en som du står og feier med, men [med denne] må du gå ned og [feie].
(H4k)



Foto: Linda Luna-Ruud

”Fitarango” er en feiekost laget av stive aks satt sammen i toppen med en stram strikk. Eksempel på gjenstand som skiller seg ut og er en kulturell markør.

Dette er tvilsomt en turistsuvenir, men en tradisjonell bruksgjenstand i H4k sitt hjemland. Plasseringen av fitarangoen er dekontekstualisert fordi den snakker, for å bruke Dastons uttrykk, på ulike måter avhengig av hvilken kontekst den befinner seg i. Jeg mener den kan først forstås gjennom individene som gir gjenstanden mening. For H4k var feiekosten en atypisk souvenir, men snarere et minne om hjemlandet. Fitarangoen er både en kulturell markør og ved bruken av denne tradisjonelle feiekosten blir den også et tydelig symbol på en flerkulturell praksis og identitet. Under besøket hos H5 oppdaget jeg oppå en hylle en håndvevet, flettet kurv i spreke farger. Den hadde hun tatt med fra hjemlandet og ble tradisjonelt brukt til å oppbevare injera i. I motsetning til fitarangoen, var dette en gjenstand som i stor grad også var en salgbar turistgjenstand. Lokket hadde form som en hatt, og ble laget med ulike tradisjonelle mønstre, og størrelsen varierte mellom landsby og by. H5k hadde kjøpt den på landsbygda i hjemlandet og den var forholdsvis stor, med en diameter på omtrent 30 cm.



Foto: Linda Luna-Ruud

Injerakurven hadde H5k kjøpt som souvenir i hjemlandet og hadde den stående oppå kjøkkenskapene.

Noen er veldig store. Den kan ha ben, men lokket er det samme. Når en jente gifter seg får hun det i gave fra moren sin. ... hun skal være flink på kjøkkenet, pluss at det er mammaen sin gave til datteren, det er tradisjon, det betyr at du er ordentlig gift jente. Det er mammaen din som har ansvaret for deg og for å lære deg å lage mat. (H5k)

Brødkurven var, tradisjonelt sett, et symbol på kvinnelighet og kvinnens kompetanseområde, og manifesterte en tradisjonsoverføring mellom mor og datter. Men denne brødkurven var tatt ut av sin egentlige kontekst og gitt ny mening. H5k hadde kjøpt denne for å ta med hjem til Norge, som en suvenir og et personlig minne men utad var den et uttrykk for hennes flerkulturelle bakgrunn. Brødkurven er dekontekstualisert, men får ny kontekst når den blir en markør på en flerkulturell identitet.

Mat som minne

Det er ikke bare gjenstandene på kjøkkenet som har symbolverdi. Tradisjonelle retter fra hjemlandet etterstrebes i matlagingspraksisen, både i metode og utvalg. Maten som lages og konsumeres der er også et viktig diakritikum med stor symbolverdi fordi produksjonen av maten er viktig for å opprettholde og signalisere etnisk og kulturell opprinnelse. Smaken av tradisjonsmat er særlig viktig. For å oppnå den rette smaken, er som vi har sett import av eksotiske råvarer, krydder og hermetikk viktig og bidrar til at en flerkulturell befolkning har mulighet til å lage egen tradisjonsmat. Når man tar med krydder eller mat fra hjemlandet blir det i seg selv en suvenir. Jeg har vist eksempler på hvordan innsatsen er høy når det gjelder egenimport av ulike krydder og halvfabrikata for å kunne reprodusere maten så autentisk som mulig. Å kunne lage tradisjonell mat fordrer at en har kulturell kompetanse og kunnskap om ingredienser og metode. Og selv om maten og dens smak, lukt og epidermale fremtoning reproduseres etter alle kunstens regler er det egentlig hjemlandet, menneskene og det sosiale livet rundt selve maten, det lengtes etter. Det første eksemplet kommer fra H6k, og hun uttrykker i dette sitatet sitt savn etter stemningen og menneskene fra hjemlandet da vi snakket om grillet kjøtt:

Av og til når vi griller, ja det blir jo ikke samme smak da, jeg vet ikke, det har noe med ting vi griller er liksom forskjellig... Jeg vet ikke om du har smakt "carne asada" [grillet kjøtt], det er noe annet enn norsk grillmat, ikke sant. Og da når vi griller, si at jeg prøver å grille en biffsteak, så blir det ikke det samme! Da, nei... selv om jeg minnes tilbake så skulle jeg jo ønske at jeg var der og grillet! (H6k)

I H6k sitt hjemland finnes en utbredt ”utekultur” der livene i stor grad leves utenfor husets vegger. Livene leves rundt maten, og maten er den samlende faktoren i sosiale sammenhenger, i både store og små selskaper. Dette er nok grunnen til at tradisjonsmat, hygge og gode minner henger så nøye sammen.

Er det viktig for deg å lage [mat fra hjemlandet]? spurte jeg H5:

For meg selv? Ja det er viktig. For man savner jo. Det er jo kjedelig for man savner jo å spise... Vi er jo vant til å spise tradisjonell mat, vi er jo vokst opp på det. Så det er viktig, synes jeg.(H5k)

Savnet til hjemlandet, menneskene og stemningene er blant annet det som nevnes når informantene snakker om hvorfor det lages tradisjonell mat fra hjemlandet. Selskaper og bursdager er anledninger som skiller seg ut fra det hverdagslige, og da byr anledningen seg til å lage ulike varianter tradisjonsmat. Når informantene lager tradisjonsmat opprettholdes den praktiske kunnskapen som kroppslig minne eller habitus som sitter i kroppen. Informantene må også lære seg hvordan de kan lage den tradisjonelle maten i Norge, basert på hvilke råvarer det er mulig å få tak i og hvilke erstatninger som finnes. Smaken etterstrebes fordi den har en positiv innvirkning på det sensoriske følelseslivet og er et minne om den kulturen man ikke lenger lever i.

I et globalisert samfunn mener jeg at søken etter den *autentiske* opplevelsen av mat og opplevelse blir stadig viktigere. Om dette er en tendens, kan den peke i retning av at mennesker, uavhengig av kulturell bakgrunn, ønsker å komme nærmere sine egne sensorer og følelsesliv. Likevel er opplevelse og erfaring abstrakte begreper som er knyttet til fortidens tid og rom, og opplevelsen i seg selv er utilgjengelig for andre enn den som selv har erfaringskunnskapen. Jeg mener at mat også kan virke på samme måte som suvenirer gjør. Den vekker også følelser i mennesker og kan ta dem med tilbake i tid og rom. Slik som suveniren må også maten forstås relativistisk fordi den spiller på flere sansenivåer. Slik som suveniren vil også maten være en referanse og peke tilbake på minner og kulturell forankring, men vil aldri kunne oppnå fullstendig autentisitet (Stewart 1993:133fff). Suvenirer er minnegjenstander som signaliserer opplevelse og erfaring, samtidig som de markerer avstand og frembringer følelser som tilhører fortidens tid og rom. Når vi snakker om smak er denne sansen nært forbundet med luktesansen. Og når lukten av atmosfæren og klima er annerledes, påvirker det også smaken av maten. Derfor kan aldri smaken bli helt den samme. Når vi knytter smak, lukt og følelser sammen på denne måten gir det maten en ny dimensjon og blir

en suvenir og symbol som representerer det som er fraværende. Å lage tradisjonell mat er en handling som gir rom og mulighet for å opprettholde en praktisk kompetanse, og det å spise og smake, bringer frem minner gjennom ulike sensorer som lukt, smak, epidermalsansen og synssansen. Som jeg har vist, kreves det en arbeidsinnsats for å få tak i enkelte av ingrediensene som må til for at maten skal smake og bli så autentisk som mulig. I dette perspektivet minner egenimporterte ingredienser og da også den ferdige retten om noe vi kan forstå som en suvenir. Souvenirer er ifølge Stewart ufullstendige fordi suvenirene peker på en fortidig hendelse og opplevelse, og maten er jo på en måte ufullstendig når den blir et middel for å komme nærmere menneskene og stemningen, og kulturen som er fraværende, slik som H6k beskrev ovenfor. Men maten som suvenir skiller seg ut fra miniatyrer og andre souvenirer, på den måten at den stadig kan og må reproduseres og praktiseres, samtidig som man har mulighetene til å dele den med andre mennesker gjennom sansene. Likevel kan maten aldri fullt og helt føles av utenforstående, fordi minnene, opplevelsene og følelsene er subjektivt tilknyttet. Fullt og helt kan vi ikke forstå det å grille ”carne asada” i Sør-Amerika, men en sammensatt opplevelse av smak lukt og kanskje til og med musikk, kan sette utenforstående på sporet av denne følelsen. Det er i et slikt perspektiv den tradisjonelle maten kan forstås som suvenir, og den er et kraftfullt virkemiddel for å vise identitet og stolthet av egen opprinnelse.

Gjenstander på kjøkkenet -mer enn ting!

I dette kapittelet har jeg fokusert på hvordan maten og noen av gjenstandene som fyller kjøkkenet kan betraktes som souvenirer fordi de(t) er uttrykk for minner og dessuten innehar stor signaleffekt som differensieringsmarkører og identitetsmarkører. For å forstå dette bedre, må suveniren kompletteres gjennom fortelling. Souvenirens narrativ er ikke knyttet til dens egen materialitet eller tilstedeværelse, men til dens eier og de narrativer som knyttes til den (Stewart 1993:136). Souvenirer er alltid ufullstendige fordi de er metaforer eller referanser (ibid). Forstår vi suveniren som et narrativ, blir suveniren et bindeledd mellom menneske og historie.

Suvenirene jeg har satt søkelyset på fremstår på et vis, slik Olsen etterlyser, som ting som er viktige som ting. Men i tillegg har altså tingene – eller suvenirene – en verdi utover seg selv, idet de ulike gjenstandene på kjøkkenet bygger opp om informantenes kulturelle, sosiale og kjønnsmessige tilhørighet. Typisk nok har flere av gjenstandene kvinnelige og feminine

undertoner. Det rosemalte porselenet, mors dekorasjonstallerker, fitarangoen, brødkurven (injera), terrakottafiguren er alle knyttet til en kvinnelig erfaringsverden og tradisjon og praksis. Videre er kjøkkenet et rom der en kan vise frem og henge opp ting som gjerne går på tvers av stilen ellers i huset, men som viser seg å ha subtilt innhold som kan knyttes til en livshistorie, følelser og kvinnelighet, og ikke minst flerkulturalitet. Noen av gjenstandene peker tilbake på hendelser og minner fra tidligere opplevelser, mens andre gjenstander søker å ivareta en tradisjon og en kompetanse om kultur og tradisjon.

7 En bit av hjemlandet –på Romsås

Jeg har gått kjøkkenveien for å finne noe av det flerkulturelle Romsås. Jeg har med dette villet se kjøkkenrommet som et uttrykk for flerkulturalitet, som et sted der kulturmøter skjer mellom generasjoner og kjønn, og som en ramme for kulturelle og religiøse praksiser. Mine funn har pekt på hvordan identitet og tradisjon opprettholdes og fornyes gjennom praksiser knyttet til produksjonen av mat, ritualer og via innhenting og fremvisning av gjenstander. Gjennom denne kjøkkenpraksisen har informantene tatt med seg en bit av sin egen kultur inn på sine kjøkken på Romsås.

Informantene fortalte at separat kjøkken var kjøkkenløsningen de vant til fra hjemlandet og dermed kunne overgangen mellom det tradisjonelle kjøkken og ”kjøkken-og-stue-i-ett” – løsning kunne være nokså uvant. Selv om den åpne kjøkkenløsningen også var foretrukket av flere av informantene, viser materialet imidlertid at mange ønsket et tydeligere skille mellom kjøkken og stue. Begrunnelsene fra informantenes side var lå i å forhindre rot og matlukt i resten av leiligheten, noe jeg tolker som et ønske om å skape et skille mellom arbeid og representasjon. Selv om den norske kjøkkentrenden de siste årene har pekt i retning av ”allromskjøkkenet” eller kjøkkenet som et flerbruksrom er det flere eksempler der informantene fremholder kjøkkenet som et matlagingssted.

De kjøkkenene jeg besøkte hadde tilnærmet det samme formale utgangspunktet fra arkitektens side, men flere hadde flere ved hjelp av enkle grep benyttet seg av kreative metoder for å skape et skille mellom kjøkken og stue. Den individuelle inndelingen og de kreative løsningene er fremfor alt et bilde på beboers møte med arkitekttanken og definerer personlig egenart. Plassering av ting og gjenstander i masseproduserte omgivelser er med på å gjøre en bolig til *et hjem*. Jeg har forsøkt å vise *tingenes* kompleksitet ved å se hvordan enkelte gjenstanders meningsinnhold endres i ulike kontekster. Som jeg viste ovenfor er det først når de distingverende gjenstandene ”stilles ut” på kjøkkenet at vi sporer personers flerkulturelle bakgrunn og identitet. Det som kjennetegnet de kvinnelige norske informantene var hvordan de viste sin tilknytning til partnerens kultur gjennom språk og kulturelle koder. For de utenlandske kvinnelige informantene var enkelte av tingene var også viktige som bruksgjenstander. Fremfor alt ble de enda viktigere når eieren gav gjenstanden egenverdi, symbolverdi og en rolle som representanter for deres egen biografi. Tingene blir markører på flerkulturalitet fordi informantene har tatt med seg en liten bit av hjemlandet til Romsås.

Den moderne kvinnen på kjøkkenet

Det har vært et stort fokus på kvinnene i materialet. Jeg mener at disse kvinnene selv opprettholder sin plass på kjøkkenet. De velger selv å ha råderett over kjøkkenet. De anerkjennes for sine kokkekunnskaper, og de finner en egenverdi i det å kunne lage god mat til familien. Maten er en viktig meningsbærer av tradisjon, religion og kulturell opprettholdelse og kvinnene viser sin styrke når de beveger seg mellom forventninger og idealer fra to ulike kulturer. I oppgaven har jeg brukt bondemiljøet i Norge og sammenliknet mine kvinnelige informanter med dem. Dett er fordi den norske bondekulturens idealer for kvinnelighet også forholdt seg til mat og matlaging. Selv om mannen hadde den høyeste posisjonen i husholdet, rangerte den gifte bondekvinnen høyest i kvinnehierarkiet. I dag vil jeg hevde at menn og kvinner er likeverdige i husholdningen. Men de flerkulturelle kvinner i undersøkelsen forholder seg til tradisjonelle kvinneidealene på samme måte som bondekvinnene gjorde, også med tanke på hjemmets arbeidsområder. Vi liker å tro at det norske likestillingsprogrammet er i en klasse for seg på verdensbasis, og at kvinnene på norske kjøkken er der fordi de vil og ikke fordi de må. Selv om kvinnene begrunner sin kjøkkenpraksis ut ifra at *vilje* og ikke *plikt*, er det imidlertid lett å anta de flerkulturelle kvinnene som ”gammeldagse”, nettopp fordi de fastholder sin plass på kjøkkenet fordi det er en del av deres habitus og inkorporerte ferdigheter. Jeg vil argumentere for at tanker om feminisme og modernitet i dag, handler om å beholde sin rett, og kvinnene i mitt materiale beholder sin rett til å være på kjøkkenet.

Flere av kvinnene definerte seg selv som sjefen på kjøkkenet, men la samtidig prestige i å vise at mennene deres ikke seilte i ukjent farvann når de kokkelerte på kjøkkenet. Tvert imot la de ikke skjul på at mennene høster stor anerkjennelse for sine kokkekunster. Ved å slippe til mannen på kjøkkenet viser kvinnene at de er ”frigjorte” fra kjøkkenbenken, samtidig som at mennene har inntatt en ny posisjon i husholdet. Om det ikke er et brudd, så er det i hvert fall et møtepunkt for modernitet og tradisjon. Ut ifra dette sporer jeg at det ikke bare er kvinnene som forholder seg til tradisjonelle idealer. Mennene i undersøkelsen var bevisste på sin utradisjonelle matlagingsrolle på kjøkkenet, og de var vel vitende om at kjøkkenarbeid ikke er typisk ”mannfolkarbeid”. Vi så eksempel på dette med H2m, som gav et inntrykk av å måtte forsvare sin lyst og glede over å lage mat, fordi det stridte imot den kulturelle forståelsen av hans egen mansrolle. I hans kultur var mannens involvering i matlagingen var begrenset til slakting av dyr. H1m og H3m som hadde bodd i Norge i mer enn 20 år og var

bevisst den norske likestillingskampen i hjemmet, og de var selv et produkt av den. For dem var det ikke forskjell på kvinnearbeid eller mannsarbeid i hjemmet. Det var ingen hjemmeværende kvinner blant informantene, noe som nok bidro til å styrke ideen om en fordelig av arbeidsoppgaver i hjemmet mellom kjønnene.

Den autentiske maten

Å kunne lage mat fra alle verdenshjørner og aller helst fra bunnen av med gode råvarer, har blitt et statusmerke i dag. Den norske trenden har i lang tid pekt mot et større fokus på matlaging som en del av kjernefamiliens verdier, noe som tydeliggjøres når vi ser at kokebøker topper listen over bestselgere, og at matpraten har inntatt nærmest alle sosiale medier i samfunnet. Sunn mat fra grunnen laget nærmest på slump, er blitt matlagingsideal som gir hverdagens måltider ny status. Mesterkokkene og ernæringsfysiologene som dukker opp i media med jevne mellomrom er de som legger føringer for hva som er ”riktig” mat. De prediker sunn og ofte ”enkel” mat og har som mål å få bukt med den trivielle og næringsfattige Toro-maten som generelt ikke oppfattes som ”ordentlig” mat. Toro-mat eller halvfabrikata mat er for mange et kjennetegn ved den moderne norske matlagingen der produktene er ment å forkorte arbeidsbyrden hos konsumenten. Den stiller minimale kunnskapskrav til forbrukeren; klarer forbrukeren å måle opp en liter vann med et litermål, kan han eller hun også ”lage” mat. Dette er produkter som har bidratt til å redusere kunnskapsgrunnlaget hos konsumenten; både den praktiske kunnskapen og kunnskap om ingredienser, mengder og kunnskap om smak. Det er lite rom for forbrukeren til å vite hvordan maten egentlig skal smake, når smaken allerede har blitt standardisert fra produsentens side.

Toro-posene har i mer enn femti år spilt en viktig rolle på det norske kjøkken og ikke minst som et ledd i den kvinnelige likestillingskampen, for å sette det litt på spissen. Det var flere av informantene som nevnte Toro-maten som ”typisk norsk” mat, noe som antyder at dette produktet oppfattes som en viktig del av norsk kulturarv, og at nettopp Toro-maten har blitt et bilde på den moderne norske konsumtrends. Globaliseringen har utvilsomt utvidet den norske mathorisonten, og gjennom halvfabrikata og posemat er flere eksotiske retter blitt gjort til norske spesialiteter. Den norske middagsmenyen består både av ”italiensk” pizza, kreolske gryter og ”mexicansk” taco. Den flerkulturelle matlagingen står i kontrast til dette fordi den kjennetegnes ved at den skjer uten oppskrifter og fastsatte mål. Kunnskap om ingredienser,

redskapsbruk, konservering, forvaltning og porsjonering er kunnskaper og ferdigheter som de har lært og som med tiden har blitt inkorporert kunnskap. Matlagingskunnskapen satt i ryggmargen og kokkene brukte sansene når de laget mat, noe som står i sterk kontrast til å lage mat med ”Toro”. Når det kommer til å lage mat uten oppskrifter og med sanselig presisjon, var flere av mine informanter i toppklasse: Maten skilte seg ut ved at den krevde spisskompetanse på valg av råvarer og metode for fremstilling. I lys av dette blir informantene gode forbilder på matlagingsfronten, også fordi oppskrifter var overflødig og deres matlagingskunnskaper satt bokstavelig talt i kroppen.

Når det gjelder fremstilling og produsering av den flerkulturelle maten, viste mine funn at den moderne kjøkkentechnologien åpner opp for flere muligheter for konservering av matvarene, og kjøkkenmaskinen forkorter produksjonsforløpet betraktelig. Et annet spørsmål vil være om denne utviklingen går utover autentisiteten og smaken og føre til at immateriell kunnskap forringes? I undersøkelsen viste jeg hvordan enkelte deler av produksjonsprosessen settes bort til kjøkkenmaskinen, men det er ikke nok til at det skal gå på bekostning av autentisiteten. Mennesker i en migrasjonssituasjon, har begrensede muligheter til å lage *egen* mat og er avhengig av import i nærmiljøet. Imidlertid viser det seg at flere reiser over grensen for å få tak i det de trenger, og driver en grad av egenimport. Autentisiteten figurerer på to måter i mitt materiale: den ene gjennom immateriell kultur i form av bevegelser og metode. Den andre som egenimport av produkter der ingredienser og krydder er den sikreste veien mot et så autentisk smaksuttrykk som mulig. Autentisiteten ligger ”innbakt” i de egenimporterte ”kjøttbollene” H2ms mor hadde laget i hjemlandet; den ligger også i den egenimporterte tørrfisken hos H4k, og i måten injeeraen ble laget hos H5k. Autentisitet etterstrebtes fordi tradisjonell mat også handler om følelser. ”Mat er en del av menneskers identitet” sa H6k. Å flytte på seg innebærer at man mister litt av sin egen kultur og at man selv må gjøre en innsats for å bevare noe av den. Som jeg har vist signaliserer både mat og gjenstander en annen kulturell tilknytning. Å vise at man er i stand til å bevege seg mellom kulturer mener jeg er en form for *flerkulturell kompetanse*, og mine informanter hadde ulike måter å vise dette på.

Selv om spisebordet ikke lenger alltid er plassert på kjøkkenet, og det er noen innvendinger mot en helt åpen kjøkkenløsning, betyr ikke dette at maten er blitt mindre viktig. Snarere tvert i mot. Maten i seg selv er en sosial faktor og samler familien til middagsmåltidene. Viktigere er det at maten har et følelsesmessig nedslagsfelt og berører sansene og særlig minnet i så stor grad. Sutton foreslår at maten i større grad sees som et kulturelt sted, der mennesker som lever

utenfor sin egen kultur kan bruke mat som et sted for der identiteten igjen blir hel (Sutton i Korsmeyer 2005:305). Ved siden av å være essensiell for mennesker kan maten oppleves synestetisk fordi sanseopplevelsene ved mat kan gi minner om hjemme. En kan huske på en stemning som tilhører fortiden og det man har vokst opp med. Maten er viktig på mange måter: maten er samlende, uttrykksfull og livsviktig for oss mennesker. I et flerkulturelt perspektiv bygger den broer og skaper rom for minner.

Litteraturliste

- Amundsen, Arne Bugge, Hodne, Ørnulf, Ohrvik, Ane (red.) *Ritualer. Kulturhistoriske studier* Universitetsforlaget, Oslo 2006
- Barth, Fredrik *Ethnic Groups and Boundaries. The Social Organization of Culture Difference* Universitetsforlaget, 1969
- Belasco, Warren *The Key concepts of food* Oxford, 2008
- Bjurström, Erling, Høystad, Ole Martin m.fl. *Nye kulturstudier En innføring* Spartacus forlag, 2008
- Bjørnsen, Bjørn, Kronborg, Ann-Kristin *Hele folket i Hus OBOS 1970-2009* Gaidaros forlag AS, OBOS, Oslo 2009
- Bugge, Anniken i Amilien, Virgine, Krogh, Erling (red.) *Den kultiverte maten. En bok om norsk mat, kultur og matkultur.* Fagbokforlaget, Bergen 2007
- Christensen, Arne Lie *Den norske byggeskikken. Hus og bolig på landsbygda fra middelalder til vår egen tid.* Pax, Oslo 1995
- Christensen, Arne Lie (red.) m fl. *Drabantbyen Fortid for fremtiden* Fortidsminneforeningen Oslo Akershus Nr 3/4, Oslo 2002.
- Classen, Constance, David Howes og Anthony Synnott *Aroma. The Cultural history of smell* Routhledge, London 1994
- Classen, Constance, David Howes "The Museum as a sensescape. Western Sensibilities and Indigenous" i: *Making Senses* 2006
- Classen, Constance "The Witch's Senses. Sensory Ideologies and Transgressive Femininities from the Renaissance to Modernity" i: *Empire of the Senses. The Sensual Cultural Reader* Howes, David (red.) Berg, 2005
- Connerton, Paul *How Societies Remember* Cambridge University Press, (1989) 2009

- Daston, Lorraine (red.) *Things That Talk: object lessons from art and science* New York, 2004
- Døving, Runar *Rype med lettøl. Antropologi fra Norge* Pax Norge 2003
- Farstad, Gunhild R. *Innvandrerkvinner i Groruddalen: mellom idealer for modernitet og tradisjon* Norsk institutt for forskning om oppvekst, velferd og aldring NOVA, Oslo 2004 (Hovedfagsoppgave i sosialantropologi)
- Fife, Agnes *Tverrkulturell kommunikasjon* Yrkeslitteratur Oslo, 2002
- Flemström, Carin, Ronnby, Alf, *Fallet Rosengård: en studie i svensk planerings- og bostadspolitik*. Stockholm, 1972
- Frykman, Jonas, Löfgren, Orvar, *Det kultiverte mennesket* (Oversatt av Kari Bolstad) Pax forlag A/S, Oslo 1994 (1979)
- Geoffman, Erving *Vårt rollespill til daglig. En studie av hverdagslivets dramatikk* (oversatt av Kari og Kjell Risvik) Pax forlag A/S, Oslo 1992
- Gradén, Lizette, Kaijser, Lars "Att fotografera och videofilma" i *Etnologiskt feltarbete*" Kaijser, Lars og Öhlander, Magnus (red.) Studentlitteratur, Stockholm 1999
- Granum, Kjersti *Lambertseter Oslos første drabantby* (Magistergradsavhandling i etnologi) Universitetet i Oslo, 1981
- Gullestad, Marianne *Kitchen-table society* Universitetsforlaget A/S, Oslo 1984 (2001)
- Gullestad, Marianne *Kultur og hverdagsliv. På sporet av det moderne Norge* Universitetsforlaget, Oslo 1993
- Harbottle, Lynn *Food for health, food for wealth, Ethnic and gender Identities in british Iranian communities* Berghahn books, Oxford/New York, 2004 (2000)
- Hauan, Marit Anne "Kunnskapssamtaler- samtaler til kunnskap" i *Kunnskapssamtaler* (By og Bygd XXXIX) Mostue, Anne Skjelbred, Bolstad Ann Helene (red.) 2006

- Imsen, Steinar, Winge, Harald, *Norsk historisk leksikon Norsk kultur og samfunn ca. 1500- ca. 1800* Cappelen Akademisk forlag, Oslo 1999 (1981)
- Insulander, Eva, *Barnen och betongen. En rapport om barns villkor i en svensk förort* Stockholm, 1975
- Kaldal, Ingvar *Historisk forskning, forståing og forteljing* Samlaget, Oslo 2003
- Kaufmann, Jean-Claude *The meaning of Coocking* Cambridge, Polity Press 2010 (Oversatt fra fransk av David Macey) (*Casseroles, amour et crises*, Armand Colin, 2005)
- Larvik, Randi *Grensehandlere – annerledes enn andre?* Oppdragsrapport nr.3-2004, Oslo, SIFO
- Lyngø, Inger Johanne, ”Et glass nysilt melk. Symbol, estetikk og materialitet” i Brenna, Brita (red.) *Kollektive identiteter, ting og betydninger* TMV Skriftserie nr 24/1997. Fjeldstad, Karen Marie red. Oslo 1997
- Lyngø, Inger Johanne, *Vitaminer! Kultur og vitenskap i etterkrigstidens kostholdspropaganda* Avhandling (dr.art.) Universitetet i Oslo Unipub, Oslo 2003
- Miller, Jeff, Deutchsh, Jonathan *Food studies An Introduction to Research Methods* Berg, Oxford 2009
- Neegaard, Gunnar *Når Gud bestemmer maten Regler om mat og drikke i verdensreligionene* Yrkeslitteratur AS, Oslo 2004
- Olsen, Bjørnar, i ”Momenter til et forsvar av tingene” i *Nordisk Museologi (2)* 2004 Institutionen för museologi, Umeå universitet 2004
- Pedersen, Ragnar *Seterbruket på Hedemarken* Gjøvik 1974
- Petri, Gerda, Ølgod Museum *Køkkenet- Danmarks største arbejdsplads* Gullanders Bogtrykkeri A/S, Skjern 1991
- Prieur, Annick, Sestoft, Carsten *Pierre Bourdieu – En introduktion* Med bidrag fra Kim Eksmark og Lennart Rosenlund. Hans Reitzels forlag, København 2006

- Riddervold, Astri *Lutefisk, rakefisk og silda i norsk tradisjon* Novus, Oslo 1990
- Riddervold, Astri *Konservering av mat: tørking, røyking, salting og gjæring, sukkersylting* Teknologisk forlag, Oslo 1993
- Ristilammi, Per- Markku *Rosengård och den svarta poesin En studie av moderen annorlundahet* Brutus Östlings Bokförlag Symposion, Stockholm/Stehag 1994
- Ruud, Marit Ekne. ”Hjemmet som kulturelt uttrykksmiddel. Forskjeller og likheter i Norske og muslimske hjem på Grønland/nedre Tøyen i Oslo” i *Dugnad* Tidsskrift for etnologi. Oslo 1993
- Ruud, Marit Ekne *Byfornyelse og endringer i urbane bomiljøer En studie av beboeres erfaringer fra området Grønland/ Nedre Tøyen i Oslo 1980-2000* (Avhandling for dr. art-graden) Unipub AS, Oslo 2003
- Scott, Erika Ravne, ”Intervju av barn: mellom drøm og virkelighet” i *Kulturvitenskap i felt – Metodiske og pedagogiske erfaringer* Gustavsson, Anders (red.) Høyskoleforlaget AS 2005
- Stewart, Susan *On Longing Narratives of the Miniature, the Gigantic, the Souvenir, the Collection* Duke University press, Durham and London 1993 (1984)
- Sutton, David “Cooking Skill, the Senses, and Memory: The Fate of Practical Knowledge” i “*Sensible objects: Colonialism, Museums and Material culture*” Edwards, Elizabeth, Gosden, Chris, Phillips, Ruth B. (red.) Berg Oxford, New York 2006
- Sutton, David “Synesthesia, Memory, and the Taste of Home” i *The Taste Cultural Reader. Experiencing Food and Drink* Korsmeyer, Carolyn (Ed.)Berg, Oxford 2005
- Thorsen, Liv Emma *Det fleksible kjønn. Mentalitetsendringer hos tre generasjoner kvinner 1920-1985* Universitetsforlaget, Oslo 1993
- Thrane, Kristin *Kjøkkenet. -Vår nye stasstue?* (Hovedfagsoppgave i etnologi) Universitetet i Oslo, 1999

- Vammen, Tinne *Rent og urent Hovedstadens piger og fruer 1880-1920* Gyldendal, København 1986
- Vassenden, Kåre (red.) *Innvandrere i Norge – Hvem er de, hva gjør de og hvordan lever de?* Statistiske analyser, SSB 1997

Kilder

OBOS-bladet 1968 nr 6

OBOS-bladet 1969 nr 4

OBOS-bladet 1970 nr 6

OBOS-bladet 1971 nr 1, 2.

”Salmer fra et kjøkken” (Film) Bent Hamer, 2004

Nettressurser

Artikkel fra Aftenposten Innsikt om de sosiale tilstandene i Rosengård i Malmø. (19.03.12)

- <http://www.aftenposten.no/fakta/innsikt/article2952040.ece>

Artikler fra Aftenposten nett og VG nett om drapene i Malmø og på Romsås. (19.03.12)

- <http://www.aftenposten.no/nyheter/uriks/article929662.ece>
- <http://www.aftenposten.no/nyheter/uriks/Nok-et-drap-ryster-Malm-6733265.html>
- <http://www.aftenposten.no/nyheter/iriks/politikk/article2940683.ece>
- <http://www.vg.no/nyheter/innenriks/norsk-politikk/artikkel.php?artid=10018171>

Bydel Grorud sine egne nettsider om Groruddalssatsingen og Pandoras håp (19.03.12)

- http://www.bydel-grorud.oslo.kommune.no/groruddalssatsingen/innsatsomradet_romsas/article176723-45942.html
- http://www.prosjekt-groruddalen.oslo.kommune.no/om_groruddalssatsingen/
- <http://www.bydel-grorud.oslo.kommune.no/article158878-2106.html>

Definisjon av begrepet Bismaillah. (19.03.12)

- <http://www.thefreedictionary.com/Bismillah>

Den katolske kirke (19.10.12)

- <http://www.katolsk.no/tro/tema/helgener/artikler/relikvie>

Forskningsrådet: Kort presentasjon av dypfryseren som forandret landet, inngår i et større forskningsprosjekt EUROCORES. (19.03.12)

- <http://www.forskningsradet.no/servlet/Satellite?c=Nyhet&pagenam=fripro%2FHovedsidemal&cid=1253962169297&p=1226994096468>

Fysisk og sosiokulturell stedsanalyse for Romsås. (19.03.12)

- <http://www.bydel-grorud.oslo.kommune.no/getfile.php/bydel%20grorud%20%28BGR%29/Internett%20%28BGR%29/Dokumenter/Innsatsomr%C3%A5det%20Roms%C3%A5s/Roms%C3%A5s%20Vil/Stedsanalyse%20romsas.pdf>

Gunhild R. Farstad Artikkel, NOVA (28.03.12)

- http://www.nova.no/asset/533/1/533_1.pdf

Lovdata, lov om behandling av personopplysninger (personopplysningsloven) (28.03.12)

- <http://www.lovdata.no/all/hl-20000414-031.html>

Nortura nettsider med informasjon om halal-slaktet kjøtt til det norske kjøttmarkedet. (19.03.12)

- <http://www.nortura.no/halal-slakting/category11683.html>

OBOS nettsider om historikk og arkitektur. (19.03.12)

- <http://www.obos.no/default.aspx?did=9652569>

Oslobilder, arkiv: Oslo museum (19.03.12)

- <http://www.oslobilder.no>

Toro nettsider om produsentens historie og etablering. (19.03.12)

- <http://www.toro.no/index.php?mapping=18>

Vedlegg

Infoskriv til informantene

Informantoversikt

Spørsmålsguide

Informasjonsskriv til informantene

Vi som går kjøkkenveien

Forespørsel om deltakelse til intervju og observasjon til mastergradsprosjekt ved Universitetet i Oslo, Institutt for kulturstudier og orientalske språk (IKOS).

Jeg ønsker å gjøre intervjuene og observasjoner som vil være en del av min masteroppgave om det flerkulturelle kjøkken på Romsås, som tar for seg kjøkkenet som en type møteplass. Her vil tradisjonsoverføring av mat mellom generasjoner og med ulik kulturell bakgrunn, stå sentralt. Andre temaer som vil være interessante å se på i denne forbindelse er blant annet tradisjonsmat, teknologi og gjenstander og minner knyttet til kjøkkenet og matlaging. Masteroppgaven skrives ved Institutt for kulturstudier og orientalske språk (IKOS) ved universitetet i Oslo.

Romsås som område er valgt som et ledd i Groruddalssatsingen og prosjektet Pandoras håp. En del av målet for Pandoras håp er å bruke studenter fra Universitetet i Oslo til å få bedre kunnskap om det flerkulturelle Romsås, da med ulike perspektiver. For dette prosjektet er det to fra religionshistorie og en fra kulturhistorie som i tiden fremover vil jobbe med ulike møteplasser på Romsås. Selv har jeg kunst og kulturhistorie som fag og er opptatt av hverdagslivet på kjøkkenet og kjøkkenets materialitet. Mitt ønske er at intervjuet vil finne sted på de ulike kjøkkenene, slik at kjøkkenet som tema vil danne rammene for intervjuet med alt av lukter, stemninger og det visuelle som hører med. Mitt feltarbeid vil basere seg på intervju, der jeg ønsker å høre om matlaging og andre aktiviteter på kjøkkenet, og om mulig, observasjon av matlagingen.

Det vil bli tatt lydopptak av intervjuene. Jeg vil også være interessert i å ta bilder av de ulike kjøkkenene og enkelte gjenstander, i samråd med intervjupersonene. Bildene skal da ikke inneholde personer av hensyn til personvernet. Alle personopplysninger kring intervjuet vil bli anonymisert; Opplysningene behandles konfidensielt, og ingen enkeltpersoner kan gjenkjennes i den ferdige masteroppgaven.

Alt innsamlet lydmateriale vil bli levert IKOS ved prosjektets slutt. Det innsamlede materialet vil bli arkivert på IKOS på ubestemt tid med den hensikt å være tilgjengelig for

kulturforskning. Det er frivillig å være med og du har mulighet til å trekke deg når som helst underveis, uten å begrunne dette nærmere. Dersom du trekker deg, vil alle innsamlede data om deg bli slettet. Prosjektet er tilrådd av Personvernombudet for forskning, Norsk samfunnsvitenskapelig datatjeneste AS. (NSD)

Veileder for prosjektet:

Professor Liv Emma Thorsen

Tlf: 22854913

l.e.thorsen@ikos.uio.no

Med vennlig hilsen

Linda Luna

MA Kulturhistorie, IKOS, Universitetet i Oslo

lcluna@student.uio.no

Informantoversikt

Husstand 1: H1m

Enslig mann i slutten av førtiårene med delt ansvar for to tenåringsbarn, annenhver uke. Han er opprinnelig fra Sør-Europa men har bodd i Norge i mer enn tjue år. Yrkesaktiv.

Husstand 2: H2k og H2m

Ektepar der kvinnen er hovedinformanten og mannen er til tider med i samtalen. Hun er norsk og i femtiårene med tre voksne barn, hvorav ett er hjemmeboende. Han er i trettiårene og fra området som defineres som Midtøsten og praktiserende muslim. På Romsås har hun bodd i litt mer enn fem år, og han litt mindre enn det. Begge er yrkesaktive.

Husstand 3: H3k og H3m

Ektepar i slutten av femtiårene, med et barn som ikke lenger bor hjemme. Sammen har de bodd på Romsås i snart tjue år. Kvinnen er norsk og mannen er opprinnelig fra Sør-Europa. Kvinnen er hovedinformant og mannen laget maten ved mitt andre besøk og var også i stor grad med i intervjuet. Begge er yrkesaktive.

Husstand 4: H4k og H4m

Består av familie på to voksne og to små gutter i barneskole- og barnehagealder og praktiserende muslimer. Mannen er i begynnelsen av førtiårene og opprinnelig fra Vest-Afrika. Han har bodd i Norge siden tidlig 1990-tallet og har en norsk sønn fra tidligere forhold. Kvinnen er også fra Vest-Afrika og i begynnelsen av trettiårene. Hun har bodd i Norge i litt over syv år og begge er yrkesaktive.

Husstand 5: H5k og H5m

Denne familien består av to voksne og tre barn, i barneskole og barnehagealder, og er ortodokse kristne. Kvinnen var hovedinformant og for tiden (2010) i barselpermisjon fra sin fulltidsjobb. Mannen hadde nylig vært student og var i full jobb. Både mannen og kvinnen er opprinnelig fra Øst-Afrika men hadde bodd i Norge i snart femten år, hvorav de siste åtte på Romsås.

Husstand 6: H6k og H6m

Samboerpar i trettiårene som de siste fire årene har bodd på Romsås. Hun er opprinnelig fra Sør-Amerika og hennes samboer er norsk. Kvinnen er hovedinformant og har bodd i Norge i snart femten år. For tiden (2010) kombinerer hun arbeid og studier og mannen er yrkesaktiv på fulltid.

Av hensyn til personvernet er informantenes opprinnelse nevnt ut ifra en større geografisk plassering.

Spørsmålsguide

Det materielle: Å beskrive innredningen av kjøkkenet

Hva slags type kjøkken? IKEA, Norema etc. Beskriv.

Åpen eller lukket kjøkkenløsning: fordeler og ulemper.

Hva inneholder kjøkkenet av andre gjenstander som *personliggjør* et kjøkken? Eks: Gardiner, duker, gulvbelegg, planter, bilder, minner, etc.

Hvilke gjenstander på kjøkkenet kan gi assosiasjoner til religiøsitet eller andre kulturer? Til hvilket bruk?

Hvilke gjenstander kan gi assosiasjoner til en bestemt type matlaging? Eks: oljer på benken, store kasseroller, etc.?

Hvilke teknologiske hjelpemidler blir mest brukt på kjøkkenet? Til hvilket formål? Eks. kjøkkenmaskin, kjøkkenvifte, tv, radio, ismaskin, blender, annet.

Ekstern fryser i tillegg til den på kjøkkenet?

Er det luftebalkong her? (I mange av blokkene på Romsås har de en luftebalkong i tillegg til den vanlige verandaen.)

Benkeplass og skapplass: God plass, dårlig plass?

Spiseplass på kjøkkenet eller et annet sted?

Mat i hverdagen: Rutiner og tilberedning

Hvordan spises maten?

Hvor inntas maten?

Hva skiller tradisjonsmat fra ”europeisk/norsk” mat?

Hva er norsk mat?

Beskriv hvordan oppgavene på kjøkkenet fordeles i familien? Hvem gjør hva: Valg av mat?

Hvem gjør innkjøp?

Handles det for flere dager, uker av gangen? Bruk av fryser og kjøleskap.

Lages det mat for flere dager av gangen?

Hvordan er tilgang på ”riktige” råvarer i området?

Hva er viktig- kvalitet, pris, rikt utvalg?

Hvor lang tid bruker du/dere på matlagingen?

Tilberede for hvem? Mange, få, storfamilie, liten familie, andre?

Beskriv hvordan maten presenteres og serveres - i kasseroller på bordet? Serveres hver enkelt, i så fall av hvem?

Hvor inntas frokost, lunsj og middag? –På kjøkkenet, spisebord, annet sted? Er spiseplassen på kjøkkenet et naturlig samlingssted?

Faste plasser?

Hvilket måltid er viktigst å være samlet om for familien? Middag, frokost?

Hvorfor er det viktig å spise sammen i hverdagen?

Lukt

Hva slags forhold har du til lukt, hvordan kamuflere/ lufte ut?

Matlukt i oppgangen? Hva slags mat lager naboene dine?

Tradisjon, religiøsitet og kultur rundt matbordet

Hvordan preger religion/tro maten som tilberedes? Halal, kosher, vegetar?

Ber dere noen form for bordbønn/ annet ritual?

Kunnskapsoverføring mellom generasjoner: Er barna med på å lage mat? Hva gjør de?

Av hvem har du lært å lage mat? Kvinnelige rollemodeller? Beskriv fra hjemlandet!

Bruk av oppskrifter: Muntlig og handlingsmessig tradering.

Teknikk: Smake på maten? Hvordan vet man at den er ferdig?

Hvor viktig er det å videreføre tradisjonelle matlagingsteknikker fra hjemlandet til den oppvoksende generasjon/ andre?

Faste plasser rundt bordet?

Hvilke produkter brukes det mest av? Matretter som er viktige eller ofte brukt?

Hva er typisk *tradisjonsmat* for deg/dere?

Hvorfor er tradisjonsmat viktig å lage?

Hvilken tradisjonell matrett og / eller tilberedningsmetode er viktig å opprettholde?

Hva slags mat lages det *ikke*?

Mat i helger og til fest

På hvilken måte skiller maten seg ut i helgene? - Tidkrevende matlaging, *mer* mat, annerledes mat? Tradisjonsmat?

Mer besøk i helgene? Hvem lager maten da?

Dersom det kommer gjester på besøk, hva tar de med seg?

Er det viktigere å spise sammen i helger enn i hverdagen?

Fortell om bursdager, 17.mai, dåp, konfirmasjon, religiøse høytider: hva serveres, når og til hvilke anledninger?

Aktiviteter utenom måltider på kjøkkenet

Hvilke andre aktiviteter skjer på kjøkkenet? –Lekselesing, jobbing?

Hvor kommer matoppskriftene du bruker fra? Tradisjon, kokebøker, internett, venner?

Aktiviteter i nærområdet som er knyttet til mat og matlaging

Dugnad/beboerfest, skolearrangement: hvilke typer mat er lett å ta med til denne typen aktivitet? Hva tar du med?

Tar man med egne nasjonale retter?

Hvordan innbyr områdene på Romsås til matlaging/spising ute? Eks felles grillplasser, skogsområder der flere samles?

Brukes disse uteområdene aktivt? Til hvilke anledninger?

Når du/dere blir bedt bort i selskap eller lignende, hva tar du med av mat?

Hvordan er områdene tilrettelagt for resirkulering av mat, papp, papir, glass?

Til slutt

Beste matminne fra barndommen?

Kan du dele en favorittoppskrift?