



# Fortellinger fra kjøkkenbenken

*Tekst og foto: Linda Luna-Ruud  
Konsulent ved Norsk Maritimt Museum*

## Den kvinnelige tradisjonsbærer

I NFL-nytt 59 ble vi kjent med flere II I NFL-nytt 59 ble vi kjent med flere bebo på Romsås i Oslo da jeg presenterte hovedtrekkene i min masteroppgave fra 2012 ” Vi som går kjøkkenveien- En smak av det flerkulturelle kjøkken på Romsås” (Luna: 2012). Der møtte vi blant annet Blanca, Jorge, Azmera og Haddy som alle var representanter for sin kultur i Norge og på Romsås. I forbindelse med kulturminnedagen 9. september 2013 markerte vi ved Kulturvernforbundet 100års jubileet for kvinners stemmerett i Norge. I den forbindelse ble jeg spurt om å holde et innlegg, og det var igjen på tide å hilse på informantene. Dette innlegget belyser høydepunktene fra foredraget som for anledningen tok for seg kvinnen som tradisjonsbærer.

### Fra kjøkkenbenken

Et kjøkken er ikke bare et kjøkken. Faktisk kan det å slippe andre inn på kjøkkenet sitt, for enkelte, være nesten like intimt som å slippe fremmede inn på soverommet. Her kunne det ligge spor etter en god

husmor eller dårlig husmor. Selv om mine informanter var villige til å dele erfaringer og historier, var ikke alltid veien inn på kjøkkenet alltid like enkel. Jeg kunne ofte kjenne på motstanden for å komme inn på kjøkkenet, fordi det gjerne var lagt ned mer arbeid i stua for å gjøre den presentabel for gjester og besøkende.



Flere lurte på hvorfor jeg absolutt ville inn på kjøkkenet, når vi like gjerne kunne sitte mer komfortabelt i stua og prate. Kjøkkenet var for flere en kulisser, der råvarer ble bearbeidet omformet til ferdige matvarer. På kjøkkenet gjøres natur om til kultur.

Rundt forrige århundreskifte var skillet mellom fasade og kulisser tydelig, selv i små leiligheter i indre Oslo by. Det å ha en ”stue på stas” var ikke uvanlig, og ofte var soverom og kjøkken i ett. Da den første drabantbyutbyggelsen tok til i etterkrigstiden, var idealene ”bolig til folket”. Kritikken i etterkant gikk ut på at særlig kjøkkene ikke var store nok til å imøtekomme den nye teknologien som var i ferd med å bli allemannseie. Da blokkene på Romsås ble bygget på begynnelsen av 1970-tallet, var det i en tid der den moderne arkitekturen omfavnet individet i masseprodusert skala, og presenterte et klart svar på det som var galt med tidligere byggeprosjekter. I de nye leilighetene var det gjort plass til moderne husholdningsløsninger, slik som vaskemaskin og oppvaskmaskin. Ditt kjøkken skulle ikke behøve å se ut som naboens, og med enkle midler skulle man kunne dele av stue og kjøkken etter eget behov. I dag er ikke uvanlig med åpne kjøkkenløsninger, og skillet mellom kulisser og fasade er blitt mindre tydelig. Likevel kan vi være enige om at kjøkkenet og ikke minst kjøkkenarbeidet i lange tider har vært kvinnens domene.

### **En flerkulturell sammensetning**

Det flerkulturelle Romsås oppstår i en skjæring i tiden der arbeidsinnvandringen var stor, (etter 1967 og utover 1970-tallet). Dette var en tid der denne gruppen bodde under kummelige forhold i indre Oslo øst og falt utenfor boligkooperasjonssystemet OBOS. Stiftelsen Flyktningeboliger kjøpte opp leiligheter blant annet på Romsås. Senere flyttet arbeidsinnvandrerne som hadde jobbet seg oppover, inn i de store leilighetene på Romsås og på den måten oppstod en ny type innvandreraristokrati. I dag er Romsås en multikulturell kon-

stellasjon, der flere mennesker med ulike bakgrunn finner en ”ny” samfunnsstruktur som passer for de fleste som bor her.

De jeg intervjuet var en sammensatt gruppe flerkulturelle familier. Definisjonen for gruppen var at representantene skulle ha en tilknytning til det flerkulturelle, enten gjennom partner eller ektefelle, eller at informantene selv hadde en annen etnisk eller kulturell bakgrunn enn norsk. Alle utenom en, var barnefamilier med små eller store barn. Tradisjonsoverføringsaspektet kommer tydeligst frem i intervjuene der informantene hadde små barn, fordi barneoppdragelse og faste rutiner preger dagliglivet. For eksempel hadde både Azmera og Haddy små barn i barnehage og skolealder. Barneoppdragelsen inneholdt tydelige elementer av bevisstgjøring av kulturell tilhørighet. Det er tydelig at foreldrenes behov for å føre kulturen videre er tilstede og viktig, og i praksis skjer dette gjennom moren.

### **Kvinnen som tradisjonsbærer**

Feltarbeidet bar tydelig preg av at det var kvinnene som i stor grad holdt orden i hjemmet og rådet over hvilke verdier som ble ført videre til neste generasjon. Det første vi legger merke til når vi kommer på besøk til noen er de fysiske omgivelsene, det materielle. Når det gjelder materiell kultur synes dette gjennom gjenstander i hjemmet. ”Hjem” assosieres gjerne med en følelse av trygghet og tilhørighet, en følelse som i stor grad skapes gjennom interiør, dekorasjon og individuell smak. Hos mange av dem jeg besøkte var det særlig gjenstander hentet fra hjemlandet som fangede min oppmerksomhet. For informantene selv var gjenstandene en påminner og en kulturell markør for opprinnelseskulturen.

Kulturelle markører er også synlige i

barneoppdragelsen, i læring, ved religiøse høytider, men også i hverdagens rutiner og ritualer. Jeg fikk inntrykk av at kvinnene var bevisste på det ansvaret de var pålagt og at de aktivt måtte opprettholde hjemkulturen for ikke å miste den. Under intervjuene med kvinnene snakket vi mye om det kvinnelige imperativ og de forventningene og ansvaret som kvinnene er underlagt. Det å kunne lage god mat er viktig for en kvinne, men kunnskapen er også spesielt viktig som kulturell markør. Det er nemlig mange elementer innbakt i kulturelle matskikker. For det første forteller både Azmera og Blanca hvordan matlagingskunnskapen var forventet av dem som kvinner. Forventningene fra deres mødre og samfunnet de vokste opp i, la tydelige føringer for deres kjønn. Vi husker også hvordan Haddy fortalte at hun selv begynte i ung alder å lage ris til storfamilien:

Da jeg var ti år begynte jeg å koke ris. Da jeg var tolv, tretten, fjorten år så begynte jeg å lage litt forskjellige sauser sammen med risen til storfamilien. [Vi var] ca tretti eller tjuefem personer (...)" (Haddy) I neste moment forteller hun hvordan hun ville ført kunnskapen videre, dersom hun hadde hatt en datter.

"...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." (Haddy)

Det kvinnelige imperativ, at "du skal", og "du må", er sterk knyttet til hjemkulturens egne forventninger til kvinnen som tradisjonsbærer. Dersom ikke kompetansen stod til forventningene, kunne det slå tilbake på deres egne mødre og læreres-tere.

På Romsås er kvinnene tydelige på at

det handler om kunnskap og kompetanse og ikke ukritisk nedarving. Kvinnene begrunner sine valg med at de aktivt går inn for en tradering av den kunnskapen de selv besitter, nettopp for å holde det gode ved kulturen ved lag. De forholder seg ikke lenger til den forrige generasjonens strenge normer, men ønsker likevel å opprettholde viktige kulturmarkører.



Flere kulturforskere har poengtert at det er liten mening i opprettholdelsen og videreføringen av gamle skikker og forestillinger. Det viktige er å leve i nuet og ikke la seg binde av gammeldage holdninger. Jeg mener dette gjelder i kulturer som ikke er truet, innenfor et homogent samfunn og enhetlig kultur. I denne sammenheng må vi legge dette til grunn for de mennesker som kanskje har en problematisk fortid i eget hjemland. For mennesker der opprinnelseslandet er i interne konflikter, blir behovet for å ta vare på de minnene, den gode maten og de gode skikkene, en viktig handling. I slike kontekster blir ønsket om å bevare opprinnelseskulturen desto

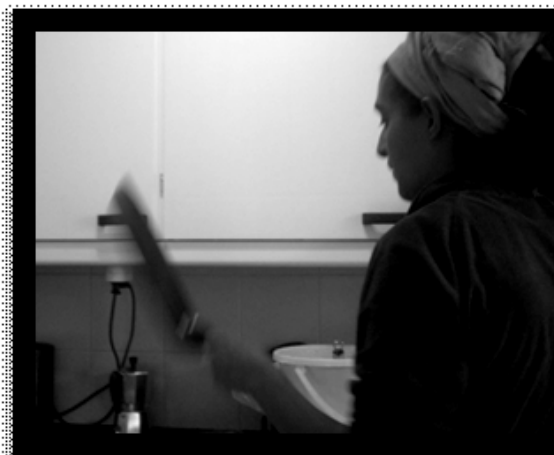
viktigere. Det var særlig som Blanca spissformulerte dette da jeg snakket med henne om mat og kulturoverføring:

...mat er en del av [menneskers identitet]. Det er viktig uansett hvor de flytter at du bevarer litt av [matkulturen], selv om man har en tendens til å miste litt. Du mister alt hvis du vil... Den gjør mennesket i fremtiden, sterk, for du vet at du har så mange raser i deg, at du har en identitet som er [fra] familien, ikke bare fra ditt eget land, men fra din egen familie fra ditt eget hjem. (Blanca)

### **Kjennetegn på den flerkulturelle matlagingen.**

Men det er også andre kjennetegn ved den flerkulturelle matlagingen enn at tradisjonelt sett er kvinner som står bak. Tidsklemma er et begrep som mange forholder seg til og som preger hverdagen til mange familier. Å lage mat fra bunnen av er blitt et statusmerke i dagens samfunn. Halvfabrikat er for mange det som kjennetegner den moderne norske maten og er ment til å forkorte arbeidsbyrden hos konsumenten, og for mange er dette noe som løser tidsklemma i hverdagen. Den har også bidratt til å redusere kunnskapsgrunnlaget hos konsumenten; både den praktiske kunnskapen og kunnskapen om ingredienser, mengder og smak. Når det skal lages tradisjonsmat blir tidsklemma satt til side, til fordel for mat som er laget fra bunnen av. For eksempel hadde Azmera begynt flere dager i forveien med forberedelsene til besøket mitt da hun skulle lage det tradisjonelle brødet "injera". Dette er en slags pannekakerøre som skal stå og gjære i opptil tre dager. Hos Blanca hadde grytene med kjøtt stått og kokt i fire timer allerede, før jeg troppet opp. Det er tydelig at det legges ned store ressurser for

å skaffe de riktige ingrediensene. Det er ikke alt som kan kjøpes på Rema. Denne problematikken løses ved at man spør venner og kjente på reise om de kan ta med enkelte varer med hjem til Norge. Det er også mulig å bestille spesielle råvarer fra innvandrerboutikken på Romsås. Å ta turen ned til Grønland på jakt etter riktige ingredienser er også et alternativ for flere. Men varetilfanget følger årstiden, innhøsting og etterspørsel. Så selv om man etter mange år i Norge har lært seg å finne erstatninger, blir resultatet likevel ikke det samme.



### **Den sanselige matlagingen**

Å lage mat med kroppslige mål drar selvsagt kjensel på gamle målenheter vi kjenner fra tidligere og berører langt flere bruksområder enn matlaging. Begreper som alen, fot og tomme kjenner vi igjen, og disse har sine røtter i kroppslige enheter. Kvinnene jeg besøkte hadde godt etablerte kroppsmål som de forholdt seg til. "En håndfull" ble brukt som mål for å koke ris, og like ofte ble det brukt "en klype" av ditt og "klype" av datt. Matlagingskunnskapen er en form for kroppsliggjort kunnskap, som i hovedsak er ubevisste

handlinger, som over tid er blitt inkorporert gjennom erfaring. Det er denne innkorporerte erfaringen som gjorde at flere av kvinnene ikke hadde noen konkrete oppskrifter som de forholdt seg til når de laget tradisjonell mat. De visste hvordan det skulle gjøres.

### Mannen på kjøkkenet

”det er gammeldags, men det er jo damene som lager mest mat. Men det er ikke det samme som før.(...) Jeg sier til mannen min, dette er ikke 1800-tallet” (Azmera)

I dette sitatet poengterer Azmera det innlysende, nemlig at vi ikke lever på 1800-tallet. Vi lever i et samfunn der også mannen krever å få ta del i matlagingen, også i hverdagen. Og for mange er dette uunnværlig for at hverdagen skal gå opp. Kvinner i dag ofte sin hovedbeskjeftigelse utenfor hjemmet, og hennes arbeidsoppga-

ver er ikke lenger bare knyttet til å holde et rent og ryddig hjem. Så selv om dette innlegget var en kommentar til markeringen av kvinners stemmerett i hundre år, så kommer jeg ikke utenom mannens inntog på kjøkkenet.

Vi har sett hvordan informantene forteller om klare kjønnsroller knyttet til matlaging fra da de vokste opp. Mannen til en av mine kvinnelige informanter kunne fortelle at det å lage mat strittet imot hans kulturelle manssrolle. I hans kultur var mannens involvering i matlagingen knyttet til grovarbeid slik som slaktning av dyr. Da han kom til Norge inntok han kjøkkenbenken fordi han hadde et behov for å lage den maten han savnet fra hjemlandet. Ikke bare trengte han ikke å forsvare at han likte å lage mat, hans norske kone forventet det av ham.



Foto: Leif Ørnelund, Oslo Museum  
Oslobilder.no (BY-SA)

### Avsluttende betraktninger

Vi har sett eksempler på hvordan mat er en viktig meningsbærer av tradisjon og kultur. Selv om man ofte kan anta at flerkulturelle kvinner er ”gammeldagse” fordi mange fastholder sin plass på kjøkkenet, er det snarere slik at kvinner er bevisste sin matkulturelle arv og kulturell hybriditet der de står med et bein i hver kultur. De er tradisjonsbærere av kultur og gjør matlaging til kulturell praksis. Mat er ikke bare mat, det er også blitt et møtepunkt for modernitet og tradisjon, og for mange også et minne om en opprinnelseskultur som ofte er langt unna.