



*Tekst:*

*Linda Luna-Ruud*

## *Vi som går kjøkkenveien*

*- En smak av det flerkulturelle kjøkken på Romsås*

Høsten 2009 fikk jeg være med som masterstudent på et prosjekt som fikk navnet "Pandoras håp". Som et ledd i Groruddals-satsingen, var målet å erverve ny forståelse av den flerreligiøse og flerkulturelle drabantbyen Romsås i Groruddalen. Denne drabantbyen nordøst i Oslo er kjent for sitt konglomerat av kulturer som utgjør en del av det flerkulturelle Norge. Romsås er derfor et innlysende sted å se etter kjennetegn for flerkulturelle uttrykk. Jeg valgte å se nærmere på kjøkkenet og den flerkulturelle maten. Som møteplass viser kjøkkenet seg som et viktig knutepunkt for flerkulturalitet. Her lages mat, som er et premiss for menneskelig eksistens. Samtidig opprettholdes en flerkulturell identitet gjennom ritualer, religion og tradisjoner knyttet til mat og måltid. Maten fra de respektive hjemlandene berører ikke bare sansene, kognitivt og fysisk, men kunnskapen om den, er markører som signaliserer kulturell identitet og tilhørighet. For å finne ut mer tok jeg like-

godt kjøkkenveien og inviterte meg selv til bords hos noen Romsåsfamilier. Gjennom feltarbeidet fikk jeg være med på middagsforberedelsene og til slutt dele maten. Til sammen intervjuet jeg ni personer som på ulike måter var tilknyttet det flerkulturelle. Arbeidet ble gjennomført i 2009/2010, og materialet la grunnlag for masteroppgaven som ble ferdigstilt og publisert i mai 2012.

Den første jeg snakket med var Jorge. Han hadde bodd over halve livet i Norge og var deltids pappa med to tenåringsbarn og var glad i å lage mat. Astrid var gift med Rigo som var vegetarianer. Da jeg besøkte dem var det Rigo som skulle lage maten. Det ble en storslått fremvisning av egenkomponert vegetarkost. Eva og Emir hadde vært gift et par år og nylig flyttet til Romsås. Da jeg kom på besøk laget de begge maten som var typisk fra Emir sitt hjemland. Haddy og Azmera var fra hver sin kant av Afrika, og hadde bodd mange år i Norge. Til slutt møt-

te jeg Blanca, en ung dame fra Sør-Amerika som levde et aktivt liv med både jobb og studier. Alle benyttet de seg av feltarbeidet til å lage tradisjonell mat som krevde nøye planlegging og forberedelser i forkant. Jeg fikk servert både steds- og nasjonaltypisk mat som ellers var forbeholdt helg og høytid.

### Med kroppen som instrument

Toro-posene har i mer enn femti år spilt en viktig rolle på det norske kjøkken og hjulpet mang en husmor i tidsklemma. Å lage tradisjonell mat krever derimot en annen tidsberegning. Mens hverdagsmat i våre dager måles i effektivitet, er tilberedningen av tradisjonsmat gjerne omfattende og krever at man legger hverdagens tidsklemme til side. Azmera hadde begynt forberedelsene til mitt besøk flere dager i forveien. Røren til det tradisjonelle brødet injera, skulle stå og gjære i minst tre dager. Vannet som la seg på toppen måtte hun øse vekk med jevne mellomrom.

Å følge matoppskrifter har riktignok vært en viktig del av det å drive en forutsigbar og rasjonell husholdning helt fra de første kokebøkene i Europa kom for om lag 500 år siden. Derimot kjennetegnes den flerkulturelle matlagingen ved at den skjer uten oppskrifter og fastsatte mål, men med sanselig presisjon og erfaring. Haddy sendte meg et spørrende blick da jeg spurte om hun brukte kokebøker. Det brukte hun aldri. Hun visste alltid hva hun skulle lage, og hvordan. Heller ikke Azmera brukte kokebøker. Eva som var gift med Emir kunne derimot opplyse at hun gjerne brukte kokebøker, men da kun når hun laget nye, spennende retter til inspirasjon. Når tradisjonsrettene skal tilberedes blir oppskriftene overflødige.

Kroppens sanser fungerte som redskaper og finstemte instrumenter, og det var ved hjelp av erfaring og kroppens sanseapparat at man kunne vite når maten var ferdig. Azmera målte ikke opp ingrediensene i desilitermål eller litermål, men brukte fire



Bydelen Romsås i Oslo. Foto: Folkehelseinstituttet

håndfuller linser som var nok til ca ti personer. Haddy viste meg hvordan hun kunne smake at maten var ferdig. Fra fiskegryten som kokte, tok hun sleiva mot håndbaken, og smakte. Hun sanset umiddelbart om maten hadde fått den riktige smaken eller ikke, og visste akkurat hvilket krydder som manglet. Jeg fikk også smake, men derimot hadde jeg ikke noen forutsetning for å vite hva som var den ”riktige” smaken. Å vite hva som er den riktige smaken, konsistensen og ingrediensene er spesialiserte ferdigheter og ervervet gjennom mange års praksis. Allerede som liten jentunge ble Haddy satt til å gjøre enkle matlagingsoppgaver i hjemmet:



Foto: Linda Luna-Ruud

*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, tjuefem, tjue personer... Jentene må [lære det]. Jeg lærte av min mor, tante og storesøstre. Vi er syv stykker og en bror. (Haddy)*

Azmera fortalte hvordan hun lærte å lage mat av sin mor, som var kjent for sin gode mat. På tross av sin beskyttede oppvekst i et overklassehjem, med hushjelpere som stort sett laget maten, måtte Azmera som fjortenåring vise hva hun var god for:

*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. (Azmera)*

Den flerkulturelle maten skilte seg ut ved at den krevde spisskompetanse på valg av råvarer og metoder for fremstilling. Kunnskap om ingredienser, redskapsbruk, konservering, forvaltning og porsjonering er ferdigheter som kvinnene hadde fått helt fra barnsben av. Og gjennom praksis har matlagingskunnskapen blitt inkorporert og blitt en del av ryggmargskunnskapen. Der Toro har forkortet arbeidstiden til forbrukeren, har den utstrakte bruken av halvfabrikata også kuttet ned på konsumentens egen matlagingskompetanse.

### Det kvinnelige imperativ

Først og fremst er det døtrenes evne til å lage mat og holde orden i huset har vært viktig premiss for å bli et godt koneemne, en tanke vi også drar kjensel på fra det tidlige, norske bondesamfunnet. Det ligger et kvinnelig imperativ i at de unge jentene får en annen kulturell oppdragelse enn guttene ved å måtte delta i kvinnearbeidet, og ansvaret hviler ofte hos moren. Professor Liv Emma Thorsen skriver fra det norske bondesamfunnet om hvordan forskjellen på gutter og jenter lå i at de ikke var bestemt for de samme livsoppgavene. Gutter

og jenters kulturelle læring fikk derfor ulik profilering. Døtrene var mødrenes assistenter og lærejenter. Gjennom arbeid ervervet de kulturell kompetanse, normer og moralkodeks, som også besto i en permanent underordning. Selv om den gifte bond kona hadde høy status i husholdets kvinnehierarki, var det kvinnelige arbeidet ikke like høyt verdsatt som mannens. (Thorsen 1994:56). Både Haddy, Azmera og Blanca er bevisste på det ansvaret deres mødre følte ovenfor dem, og det kommer tydelig frem når de forteller om hvordan de selv lærte å lage mat. Tydelige kjønnsmessige føringer på den matkulturelle traderingen kommer til syne når det er bestemt hvem som får føre den matkulturelle stafettpinnen videre.

Ofte fremstår innvandrerbefolkningen som et bilde på hvordan «vi» var før og viser på denne måten at man har endret seg og blitt mer «moderne». Azmera er raskt ute med å fortelle at i også i hjemlandet, har det blitt mer moderne. Å ta vare på barndommen, sier hun, begynner å bli en gjeldende norm. I dag er kjærligheten mellom foreldre og barn 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. Som mange kvinner, dras også Azmera mellom fortid og nåtid og forholder seg til normer og tradisjoner som er forankret i fortidens idealer. Samtidig opprettholder hun den kulturelle praksisen når det gjelder sønnenes oppdragelse. Hun trekker frem varme plater og skarpe kniver som årsaker til at guttene ikke får være med på kjøkkenet. I stedet fokuserer hun mer på verdien av å skape rammer rundt middagsbordet som inkluderer de unge guttene i det

religøse livet gjennom bordbønn og regler.

For kvinnene i min undersøkelse oppleves imidlertid de nedarvede tradisjonene som svært virkelige. De har gjennom livet måttet forholde seg til det kvinnelige imperativet ”du må lære”, vel vitende om at kompetansen om egen kultur og tradisjon er særlig viktig i et migrasjonsperspektiv, fordi man aktivt må opprettholde hjemkulturen for ikke å miste den. 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 som en del av deres kultur. Respekten for den arven de har fått fra sine mødre blir dermed styrende for deres egne matlagingsvaner, og maten blir en kulturell markør som bekrefter kvinnes bakgrunn og kvinnelighet.

### Den autentiske maten

Import av eksotiske råvarer, krydder og hermetikk en viktig faktor til at en flerkulturell befolkning har mulighet til å lage egen tradisjonsmat. De jeg snakket med drev stor grad av egenimport av ulike krydder og halvfabrikata for å kunne reproducere maten så autentisk som mulig. Hos grønnsakshandleren på Romsås og Grorud senter var det stort sett et godt utvalg nødvendige varer, men i tillegg tok flere også turen til Sverige for å handle, fordi utvalget av import er bedre.

Å kunne lage tradisjonell mat fordrer kulturell kompetanse og kunnskap om ingredienser og metode. Det er liten tvil om at kvinnene jeg snakket med er bærere av immateriell kultur, og de praktiserer og opprettholder kulturen og kunnskapen gjen-

nom matlaging. Maten viser seg å være viktigere enn seg selv fordi den griper ut-over seg selv. Den er med på å signalisere etnisk og kulturell opprinnelse, og produksjonen av den ivaretar immateriell kultur. For selv om maten og dens smak, lukt og epidermale fremtoning reproduseres etter alle kunstens regler, er det hjemlandet, menneskene og det sosiale livet rundt selve maten, det lengtes etter. Blanca var en av dem som satte ord på rekkevidden av kulturell mattradisjon:

*...mat er en del [av menneskers identitet]. Det er viktig at 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... 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. (Blanca)*

Vi må derfor anerkjenne det følelsesmessige nedslagsfeltet som maten har, og hvordan den berører sansene og minnet i så stor grad. Maten må sees som et kulturelt sted, der menneskene som lever utenfor den kulturen de er født inn i, kan bruke mat som et sted for der identiteten igjen blir hel. Maten kan oppleves synestetisk fordi sanseopplevelsene ved mat kan gi minner om hjemme; den kulturen man en gang har forlatt. En kan huske på en stemning som hører fortiden til og det man har vokst opp med. Maten er samlende, uttrykksfull og livsviktig for oss mennesker. I et flerkulturelt perspektiv bygger den broer; den skaper rom for minner og trading av immateriell kultur.

#### Om forfatteren

*Linda Luna-Ruud er masterkandidat ved Universitetet i Oslo, Institutt for Kulturstudier og Orientaliske Språk, vår 2012*

*Nettside:*

[www.duo.uio.no/handle/123456789/24306](http://www.duo.uio.no/handle/123456789/24306)

#### Litteratur:

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)

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

Vammen, Tinne: *Rent og urent Hovedstadens piger og fruere 1880-1920* Gyldendal, København 1986