


Fagrapport nr. 1 - 2004

Virginie Amilien, Tone Bergh, Sigrid K. Helstad

**Tanker fra nye kjøkken -
en kulturstudie av 20 nye kjøkken i
Oslo i et forbruksperspektiv**

SIFO

Tittel	Antall sider	Dato
Tanker fra nye kjøkken - en kulturstudie av 20 nye kjøkken i Oslo i et forbruksperspektiv-	188 sider	25.11.2003
Title	ISBN	ISSN
Thoughts from new kitchens - a cultural study of 20 new kitchens in Oslo, Norway, in a consumption perspective-	82-7063-396-8	1502-6760
Forfatter(e)	Prosjektnummer	Faglig ansvarlig sign.
Virginie Amilien, Tone Bergh, Sigrid K. Helstad	21-2002-34	
Oppdragsgiver Internt prosjekt		
Sammendrag Denne rapporten bygger på intervjuer med 20 ulike personer som nylig hadde skiftet kjøkken. Intervjuene ble foretatt i Oslo i 2003. Rapporten legger vekt på kjøkken som begrep, kjøkken som rom og utstyr på kjøkkenet, noe som gir oss en forståelse av bakgrunnen for utskiftingene. Studien bygger på diskurs og bilder, gjerne sett i et motsetnings- eller flersidig perspektiv. Etter en generell presentasjon, som tar for seg mål og metode og alle de nødvendige ingredienser som setter rammen på plass, ser vi på kjøkkenets verden, gjennom samfunn, politikk, historie og ulike teoretiske synsvinkler, samt tre fortellinger fra tre ulike kilder. De 20 nye kjøkken vi besøkte vises i ord og bilder, med en videofilm som sentralt vedlegg. Til slutt ser vi på disse nye kjøkken i et forbruksperspektiv, fra planlegging til bruk og fra funksjon til estetikk.		
Summary This report is primarily the story of 20 new kitchens in Oslo today. In other words, 20 people/couples from 20 different types of housing in three different parts of the city were given the opportunity to talk about their new kitchen. They talked about things that were important to them when changing kitchens; about the actual process, about their experiences, and about the positive and negative aspects they encountered en route, about the way they use the room and about the utensils they have. After a general presentation, presenting objectives and methods, and all the necessary ingredients, which put the framework in place, we look at the world of the kitchen, through society and politics, from a historical viewpoint, illustrated by three different accounts, and from differing theoretical perspectives. Then we visit the 20 new kitchens in details, in both text and pictures, with a video as a central element. At the end we consider these 20 new kitchens from a consumer's perspective; from planning to use, from function to aesthetic.		
Stikkord Kjøkken, kjøkkenutstyr, funksjon, estetikk, forbruk, moral, hjem		
Keywords Kitchen, kitchen utensils, function, aesthetic, consumption, moral, home		

Tanker fra nye kjøkken
- en kulturstudie av 20 nye kjøkken i Oslo
i et forbruksperspektiv -

av

Virginie Amilien, Tone Bergh, Sigrid K. Helstad

2004

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING
P.B. 4682 Nydalen 0405 Oslo Norway
www.sifo.no

Forord

Denne rapporten består av en skriftlig del og en billedlig del som utfyller hverandre. Fagrapporten og videoen kan betraktes som gjensidige illustrasjoner av våre resultater om kjøkken som sosialt rom i et forbruksperspektiv. Rapporten avslutter det interne ettårige tverrfaglige prosjektet om nye kjøkken i Oslo, som også ga anledning til å skrive paper og artikler på engelsk og fransk¹ - som vi ikke referer til i denne rapporten.

Først og fremst takk til alle informanter som ga liv til dette prosjektet. Uten deres ord og ideer hadde ikke denne rapporten vært mulig.

Mange takk til Maihaugen, og spesielt Birgit Jaastad, for inspirerende omvisning og tillatelse til å filme.

Takk til kjøkkenprodusentene IKEA, HTH og Sigdal, for økonomisk støtte til videovedlegget.

Takk til Walter fra FAMO for en usedvanlig hyggelig og profesjonell hjelp i forhold til redigeringsarbeidet.

Til slutt takk til vår forskningsleder Ragnhild Brusdal for tillitt og støtte.

Oslo 1. februar 2004.

Virginie Amilien, Tone Bergh og Sigrid K. Helstad

¹ Artikler om overførsel av mat kunnskap, matvaner sett fra kjøkkenet, og kjøkken som det sosiale rommet – på engelsk eller fransk-. Se for eksempel Amilien & Bugge 2003.

“The history of a concept is not wholly and entirely that of its progressive refinement, its continuously increasing rationality, its abstraction gradient, BUT that of its various fields of constitution and validity, that of its successive rules of use, that of the many theoretical contexts in which it developed and matured.”

M. Foucault. In *Archeology of Knowledge*.

Innhold

Forord	5
Innhold	9
Sammendrag	11
Summary	15
Résumé	19
Introduksjon	25
1 Kontekst, mål og materiale	27
1.1 Om konteksten	27
Tanker rundt ordet "kjøkken"	27
Konteksten rundt prosjektet	30
1.2 Om målet	30
Mål	31
1.3 "Turen langs forskningsveien". En forholdsvis kort historie om en forskers tilværelse og prosjektets materiale.	32
1.4 Teoretiske og metodiske tilnærminger	37
2 Historiske blikk på kjøkkenlivet i Norge illustrert gjennom noen teoretiske bilder	41
2.1 Fra 1900 til i dag: rom og begrep	41
2.1.1 Kjøkkenet som rom	42
Et rom i huset	42
Et rom i samfunnet	44
2.1.2 Tanker rundt kjøkkenet som begrep	45
Mellom det private og det offentlige	45
Mellom rutine og distinksjon	46
Mellom bruk og forbruk	48
Mellom funksjon og estetikk:	49
2.2 Hvordan har rommet utviklet seg? Tre fortellinger	51
2.2.1 Bildemateriale fra ulike perioder som forteller om kjøkken	51
Reklame og tilbud i tidsskrifter	57
2.2.2 En pensjonist forteller	65

Kjøkkenet som rom.....	67
Utstyr i de ulike tidsepokene.....	69
2.2.3 En fagrådgiver forteller fra egen erfaring i opplysningstjenesten på 1970-tallet	73
3 Blikk på utvalgte kjøkken i dag	77
3.1 Inn i samtalene.....	77
3.1.1 Hvorfor skiftet dere kjøkken?	79
3.1.2 Hva gjør dere på kjøkkenet?	81
3.1.3 Hva spiser dere? Hva spiste dere i går?.....	82
3.2 Inn på kjøkkenet	83
3.2.1 Kjøkkenets form og innredning.....	83
3.2.2 Utstyr på kjøkkenet	91
Standardutstyr fra 70-tallet	91
Informantenes utstyr	92
4 Forbruksblikk på nye kjøkken	105
4.1 Forbruk og bruk.....	107
4.1.1 Foreldelse og fornyelse	111
4.1.2 ”Bli lys! Og det ble lys...”	112
4.2 Forbruk og ulike aspekter ved forbruksvarer	114
4.2.1 Funksjonsfunksjonen.....	114
4.2.2 Besparelse og behag.....	116
4.2.3 Det private og det offentlige	117
4.3 Forbruk og påvirkningskilder.....	121
4.3.1 Utvalg, informasjon og smak	121
Arkitekter	121
Kataloger og interiørmagasiner.....	124
4.3.2 Felles smak og individuelle oppfatninger	130
5 Konklusjon.....	137
Litteratur	143
Vedlegg.....	147
1. Videofilmen	147
2. Intervjuguiden.....	147
3. Elektriske kjøkkenprodukter.....	150
4. Redskap og utstyr.....	151
5. Utforming av kjøkken	152
6. Eksempel fra SIFO kjøkkenbrosyre.....	153
7. Inn i samtalene	156

Sammendrag

Denne rapporten er først en fortelling fra 20 nye kjøkken i dag i Oslo. Det vil si at 20 personer/par fra 20 ulike boligtyper i tre ulike bydeler fikk anledning til å uttrykke seg om sitt nye kjøkken. De snakket om det som var viktig da de skiftet kjøkken, om prosessen, om sine opplevelser, om problemer og gleder. Året er 2003. Stedet er Oslo. Til tross for store variasjoner i Oslos befolkning, er Oslo en veiviser, i følge sosiologene. I store kvantitative undersøkelser snakker forskere om "Osloeffekten"², noe som betyr at en tendens først kommer ut i den store byen for senere, kanskje å spre seg til resten av landet. Derfor er Oslo det stedet som studien fokuserer på.

Første kapittel kan betraktes som en generell presentasjon. Det tar for seg mål og metode og alle de nødvendige ingredienser som setter rammen på plass. Etter å ha sett på konteksten rundt prosjektet, som er preget av dagens omtale av kjøkken i norske aviser og blader, formulerer vi målet med denne studien. Siste del av kapitlet forteller om forskerens første konkrete skritt i prosjektet. Det vil si prosessen rundt det å skaffe informanter og fremskaffe grunnmateriale. Denne prosessen er komplisert og spennende og denne delen av kapitlet betraktes som et blikk inn i forskerens "lite kjente" tilværelse.

Andre kapittel tar oss med ut i kjøkkenets verden, gjennom samfunn, politikk, historie og ulike teoretiske synsvinkler. Først prøver vi å observere utviklingen av kjøkkenet, fra en betydning som hovedsakelig bygger på ukemenyer og matlaging, til et begrep som betegner et bestemt rom i huset. Andre del kan betraktes som en presentasjon av de viktigste teoretiske verktøy som er grunnlag for analysen. Tredje del fokuserer på utviklingen av kjøkkenet i et tidsperspektiv gjennom tre ulike fortellinger: en fortelling med bilder og ord, inspirert av Maihaugens 1900-tallsamling; en pensjonist som forteller om sitt liv og de kjøkkenene han har opplevd; en fagrådgiver som

² Se for eksempel MMI Spisefakta 2003

forteller fra egen erfaring i opplysningstjenesten på 1970-tallet. Disse tre ulike måtene å betrakte kjøkken på, gir en kontekstuell ramme rundt tredje kapittel.

Tredje kapittel synliggjør de nye kjøkkenene vi besøkte. De vises i ord og bilder, med videofilmen som sentralt vedlegg. Informantene får først anledning til å uttrykke seg med egne ord og uttrykk før vi presenterer en fenomenologisk oversikt av utstyr og redskap som finnes på de nye 20 kjøkkenene. Denne delen baseres direkte på det materialet som ble samlet under prosjektet, og beskriver hva som finnes og ikke finnes, hva som brukes og ikke brukes.

Det fjerde og siste kapitlet tar oss med til forbrukskulturen, og prøver å se disse 20 nye kjøkkenene i et forbruksperspektiv, fra planlegging til bruk, fra funksjon til estetikk. Forbrukere og den prosessen de følger når de skifter kjøkken er det første aspektet vi fokuserer på, før vi trekker ut noen begrep og verdier som forbrukerne setter pris på. Disse begrepene bygger på tilsynelatende motsetninger som funksjon og estetikk, distinksjon og felles smak, plikt og kos, behag og besparelse, det private og det offentlige eller foreldelse og fornyelse. Til slutt observerer vi ulike kilder til påvirkning og hvilken betydning de har når man anskaffer nytt kjøkken.

Men denne rapporten er også en fortelling om 20 nye kjøkken i Oslo i dag. Ut fra informantenes ord og kjøkken prøvde vi å få en bedre forståelse av hvilke roller disse nye kjøkken spiller i familien, i huset og i samfunnet. Kjøkkenet har mange fasetter og noen verdier skiller seg sterkt fra de andre.

Gleden og tilfredsheten er det vi først fokuserer på. Informantene som tok i mot oss, var vennlige og samtalene hyggelige. Stemningen satte sannsynligvis sitt preg på vår opplevelse, men vi kan allikevel først konkludere med et viktig trekk: alle er fornøyde med sitt nye kjøkken. Problemer som oppsto under bygge- eller kjøpsprosessen så ut til å være glemt da vi kom for å snakke om og se på resultatet. Alle kjøkkenene er definitivt pene og innredningen godt gjennomtenkt, gjerne som en helhet.

Til tross for at alle kjøkken føles ”nye”, er ikke alt nytt på våre 20 kjøkken. Inventaret viser ofte en blanding av eldre og nyere produkter, og de fleste har eldre kjeler, godt brukte og godt likte, gjerne fra bestemors tid. Mange skap er overfylte av kjøkkenutstyr som brukes lite. På samme måte som informantene våre tar vare på gamle redskap, beholder de gamle vaner når nye maskiner tas i bruk. De nye komfyrene er godt utstyrt med mange moderne funksjoner, men få av funksjonene er i bruk. Når en først skal kjøpe nytt skal det vare, og man velger gjerne den nyeste og beste i en bestemt prisklasse.

Funksjon er begrunnelsen som informantene våre bruker først, når de forteller om det nye kjøkkenet sitt. Det skal være praktisk og enkelt. Til tross for at de utvalgte løsningene ikke alltid er praktiske, finnes det mange gode ideer og kloke alternativer. Moderne innredning skal bidra til å forenkle hverdagen, men det må også være pent og trivelig. Estetikken undervurderes i ordbruken, men eksploderer i våre øyne. "Funksjetikken" er en neologisme som først og fremst vil understreke tvetydigheten når det gjelder forbruk av nye og dyre produkter som et nytt kjøkken. Investeringen er stor, gjennomtenkt, langsiktig men samtidig verdiløs i et økonomisk perspektiv. Et nytt kjøkken illustrerer spenningen mellom fornyelse og fornøyelse, som bygger på et moralsk samspill mellom funksjon og estetikk.

Kjøkkenet som tegn på distinksjon er vanskelig å vise frem, ut fra de kjøkkeninnredninger og løsninger vi har sett i dette prosjektet. Distinksjon finner vi i noen gjenstander og små dekorative detaljer på den ene siden, og på ordbruk på den andre siden. En flaske olivenolje, en basilikumplante, en rosa dokke i porselen, en klokke på veggen og måten man uttrykker seg på og den matdiskursen man tilhører, forteller mye mer om status og identitet enn selve kjøkkeninnredningen. Samspillet mellom det personlige og det symbolske er ekstremt tiltalende: Det er den synlige makt over det usynlige.

Samtidig vitner disse tegnene om en epoke. Dualiteten mellom det synlige og det usynlige, dikotomien mellom plikt og kos, motsetningen mellom behag og besparelse, samspillet mellom funksjon og estetikk. Alle disse dobbeltperspektivene kan betraktes som komplementære. De forteller om det flersidige aspektet hos forbrukerne.

Når det gjelder bruk av rommet, konstaterer vi at kjøkkenet definitivt er et allrom. Mye skjer på kjøkkenet, fra mat til lekser, fra plikt til kos. Men kjøkkenet er mye mer enn et allrom i huset, et symbolsk tegn eller et vitne om moralsk forbruk. Kjøkkenet er hjertet i huset. Et nytt kjøkken er en sosial prosess som konkretiserer oppbyggingen av et rom i husholdet. Å skifte kjøkken er et felles familieprosjekt, som innebærer individuelle drømmer og kompromiss, og som forandrer et hus til et hjem.

Summary

This report is primarily the story of 20 new kitchens in Oslo today. In other words, 20 people/couples from 20 different types of housing in three different parts of the city were given the opportunity to talk about their new kitchen. They talked about things that were important to them when changing kitchens; about the actual process, about their experiences, and about the positive and negative aspects they encountered en route. The year is 2003, the place, Oslo. In spite of the significant variations in Oslo's population, Oslo is, according to sociologists, a trendsetter. In large quantitative studies, researchers talk about "the Oslo effect"³, something, which means trends tend to appear first in large cities prior to possibly spreading to the rest of the country later. For this reason Oslo is the focus of this study.

The first chapter may be considered as a general presentation. This looks into the objectives and methods, and all the necessary ingredients, which put the framework in place. After having looked at the context of the project, which is characterized by the contemporary focus in Norwegian newspapers and periodicals on the kitchen as a theme for discussion, we formed the purpose of this study: To look at the "new kitchens" phenomenon in a consumption perspective, as well as to have more knowledge about kitchen as a social room and kitchen utensils as tools. The final part of the chapter explains the researcher's first concrete steps in undertaking the project. That is, the process of finding research informants and obtaining basic material. This process is complicated and exciting, and this part of the chapter may be seen as a look into the researcher's hitherto "unknown" existence.

The second chapter takes us out into the world of the kitchen, through society and politics, from a historical viewpoint and from differing theoretical

³ For example see MMI Spisefakta 2003

perspectives. Firstly we attempt to observe the development of the kitchen, in terms of its primary definition, as a *weekly menu* or *food preparation*, to the concept of the kitchen as a specific room in the house. The second part may be considered as a presentation of different theoretical tools, which the analysis will be based on. The third part focuses on the development of the kitchen in a temporal context, through three different accounts: a pictorial account, inspired by Maihaugen's museum 1900-exhibition; a pensioner who tells the story of his life and the kitchens he has experienced during more than 80 years; a technical adviser who gives an account based on her own experience in the information service in the 1970's. These three different perceptions of the kitchen form a contextual framework for the third chapter.

The third chapter details the new kitchens we visited. They are shown in both text and pictures, with the video- as a central element. The informants are first given the opportunity to express themselves in their own words, before we present a phenomenological overview of the equipment and fittings found in the 20 new kitchens. This part is based directly on material gathered during the project, and describes not only the elements which were present and not present, but also which functions were used, and which not used.

The fourth and final chapter takes us on a journey into consumer culture, and attempts to view these 20 new kitchens from the consumer's perspective; from planning to use, from function to aesthetics. The process consumers go through when replacing their kitchen, are the first aspect we focus on before considering any concepts or values held in high regard by consumers. These concepts are based on apparent contrasts, such as function and aesthetics, distinction and common taste, necessity and pleasure, treat and thrift, the private and the public or obsolescence and renewal. Finally we observe various influences and establish the role they play replacing a kitchen.

But this report is also an account of 20 new kitchens in Oslo today. Based on the words of the informants and the actual kitchens, we attempted to gain a better understanding of the role these new kitchens play in the family, the home, and within society. The kitchen has many facets, and some values stand out in sharper contrast than others.

Happiness and satisfaction are the first subjects we focus on. Our informants were friendly and the conversations pleasant. The pleasant mood obviously left its mark on our experience, but we can nonetheless conclude with an important point: all informants were satisfied with their new kitchen. Problems encountered by people during the process of buying and building the kitchens seemed to fade away when the time came to discuss the end

results. All the kitchens are attractive and the fittings, on the whole, well thought out.

Despite the fact that the kitchen feels “new” not everything in our 20 kitchens is new. The inventory often shows a mixture of older and newer products, and most of the informants possess older pans and utensils; well used and well liked and often heirlooms inherited from Grandmothers. The cupboards are overfilled and the utensils used only rarely. In the same way as our informants hang on to old kitchen utensils, they also cling to old habits when using new equipment. The new ranges are well equipped with a number of modern functions, but few of these are actually used. The primary considerations when buying a new kitchen are normally to purchase the newest and best within a given price range.

Function is the primary and central factor quoted by our informants when describing their new kitchens. Their new kitchen has to be practical and simple. Despite the fact that the solutions chosen are not always practical, there are many good ideas and smart options. Modern equipment should make day-to-day life simpler, but should, at the same time, be nice and attractive. The aesthetics are undervalued in terms of description, but expand in front of our eyes. “Functionetic” is a neologism, which primarily underlines the ambiguity between function and aesthetic, in relation to purchasing new and expensive products, such as a new kitchen. The purchase is a carefully considered, long-term investment, but is at the same time valueless in financial terms. A new kitchen serves to illustrate the tension between renewal and pleasure, which builds on a moral interplay between function and aesthetics.

The kitchen as a symbol of distinction is hard to validate, based on the kitchen fittings and solutions we have seen in this project. Distinction is evident, on the one hand with some of the utensils and small decorative details, and on the other hand in choice of words and way of speaking. A bottle of olive oil, a basil plant, a rose-cheeked porcelain doll, a clock on the wall, the way in which one expresses oneself and the accompanying food discourse tell much more about status and identity than the actual kitchen fittings. The interplay between the personal and the symbolic is extremely expressive: It is the tangible power of the invisible.

At the same time, these symbols bear witness to an epoch. The duality between the visible and the invisible, the dichotomy between necessity and pleasure, the juxtaposition between comfort and economy, the interplay between function and aesthetic: All these double perspectives may be

considered complimentary. They say a great deal about the multi-faceted aspects of the consumers.

In terms of use of the room, we are of the opinion that the kitchen is definitely multi-functional. The kitchen forms the focus for a number of activities, from food preparation and consumption to a place for doing homework; from necessity to home comfort. But the kitchen is much more than an all purpose room, a symbolic sign or witness to moral consumption. The kitchen is the heart of the house. Replacing kitchen is not only having a new room but it is also a social process that makes concrete the construction of the household. Changing a kitchen is a joint family project, involving individual dreams and compromise, and something that changes a house into a home.

Résumé

Ce rapport est avant tout une **histoire issue de 20** nouvelles cuisines. En d'autres termes, 20 personnes/couples, choisis dans trois différents quartiers de la ville ont accepté de discuter avec les chercheurs à propos de la cuisine qu'ils venaient de changer. Les interviews ont eu lieu à Oslo, capitale de la Norvège, en 2003. En dépit de l'hétérogénéité des habitants de la ville, les sociologues parlent de "l'effet Oslo" sur la population norvégienne, et perçoivent Oslo comme un lieu où les modes et les nouvelles idées se créent pour ensuite se répandre dans le pays. C'est la raison pour laquelle ce projet de recherche repose sur 20 interviews d'oslovites ayant récemment changé de cuisines.

Le premier chapitre de ce rapport peut être considéré comme une introduction générale, présentant les objectifs, les méthodes ainsi que tous les ingrédients nécessaires à la délimitation formelle du cadre de l'étude. Après avoir considéré le contexte actuel, caractérisé par l'intérêt marqué des massmedias norvégiens pour les nouvelles cuisines ces derniers mois, nous formulons l'objectif principal de ce rapport : l'observation du phénomène « nouvelles cuisines » dans une perspective de consommation, ainsi qu'une meilleure connaissance de la cuisine comme espace social d'une part, et de l'utilisation des instruments de cuisine d'autre part. La dernière partie de ce premier chapitre concerne la mise en place du projet et particulièrement le recrutement, ainsi que la rencontre avec les informateurs. Le procédé s'est avéré long, compliqué et passionnant et cette partie du rapport introduit le lecteur « derrière le rideau », dans les étapes peu connues et souvent cachées du démarrage d'un projet de recherche.

Le second chapitre nous emmène dans le « monde » de la cuisine, à travers des perspectives sociales et politiques, historiques et théoriques. Tout d'abord nous essayons de comprendre le développement du concept de

cuisine, qui en Norvège a évolué d'un sens très général se rapportant concrètement aux menus de la semaine ou à la préparation de la nourriture, vers un concept spatial décrivant une pièce spécifique dans la maison. La seconde partie du chapitre peut être considérée comme la mise en place des outils théoriques qui seront plus tard utilisés dans l'analyse. La troisième partie permet de passer de l'abstrait au concret en présentant l'évolution de la cuisine dans le temps, à travers différentes histoires : 1) une histoire imagée, fondée sur l'exposition des années 1900 au musée Maihaugen à Lillhammer, où l'on peut visiter des cuisines de différentes époques, mais aussi une présentation de l'évolution des publicités pour l'électroménager au siècle précédent ; 2) une histoire biographique : un retraité raconte sa vie par le biais de « ses » cuisines en l'espace de quatre-vingt ans ; 3) une histoire technique reposant sur l'expérience personnelle d'une consultante en aménagement de cuisine dans les années 1970. Cette vision tripartite, qui est complétée par le premier acte de la vidéo intitulé : « Clin d'oeil historique », constitue le cadre contextuel du chapitre suivant.

Le chapitre trois permet une visite détaillée des 20 nouvelles cuisines sur lesquelles l'étude est fondée. Les cuisines y sont présentées à travers mots et images, dont le deuxième acte du film vidéo, « Nouvelles cuisines », constitue une partie centrale. Les informateurs ont aussi l'occasion de s'exprimer avec leurs propres mots dans la première partie, qui est suivie d'une étude phénoménologique des équipements et ustensiles de cuisine présents dans les 20 maisons. Cette seconde partie est fondée directement sur le matériel accumulé lors des discussions et des visites, concernant par exemple l'utilisation, ou la non-utilisation des biens acquis, ou non acquis.

Le quatrième chapitre concerne la culture de la consommation et considère les 20 cuisines de l'étude dans une perspective consommatrice allant de la planification à l'utilisation, en passant par l'achat et la phase « déchet/ vente d'occasion ». Après avoir observé les différentes phases du processus de « changement de cuisine », nous mettons en évidence un certain nombre de concepts et de valeurs qui paraissent fondamentaux chez nos informateurs. Ces concepts reposent sur une structure apparemment dualiste, voire antinomique, comme l'opposition entre fonction et esthétique, distinction et goût commun, nécessité et plaisir, dépense et économie, privé et public, ou encore désuétude et nouveauté. On considère finalement leurs influences réciproques et leurs rôles lors du processus de « changement de cuisine ».

Mais ce rapport raconte aussi **l'histoire de** ces 20 nouvelles cuisines. Grâce aux mots et aux expressions de nos informateurs, nous essayons de

mieux comprendre le rôle de ces nouvelles cuisines, en tant que pièce dans une maison, en tant qu'objet de consommation ou en tant que territoire familial. La cuisine est indubitablement « plurielle ».

La joie et la satisfaction sont exprimées de manière très forte par nos informateurs, qui d'ailleurs se sont avérés à la fois ouverts, agréables et plaisants lors des discussions. Cette ambiance sympathique a certainement influencé notre perception des faits, mais nous pouvons quoi qu'il en soit assurer un point important : tous les informateurs⁴ sont satisfaits de leurs nouvelles cuisines. Les problèmes rencontrés lors de la mise en place de la nouvelle pièce, quoique souvent nombreux et fâcheux, paraissent oubliés et loin de la réalité de nos discussions « post-construction ». Toutes les cuisines visitées semblent agréables avec un aménagement soigneusement réfléchi.

En dépit de la nouveauté des cuisines visitées, maints objets témoignent du passé. L'inventaire des 20 cuisines met en valeur un surprenant mélange de produits anciens et nouveaux. La plupart des informateurs possèdent de vieilles casseroles ou des ustensiles désuets, usés, utilisés et appréciés, comme cette poêle à frire héritée de grand-mère. Les placards et les tiroirs regorgent d'objets divers que nos informateurs utilisent rarement, mais dont ils ont « l'habitude ». L'habitude des objets se traduit aussi au niveau technique, car nombreux sont nos informateurs qui utilisent leur cuisinière moderne comme ils utilisaient la précédente, sans apprendre les nouvelles fonctions techniques d'un produit souvent très performant.

Lors des discussions concernant les raisons pour lesquelles nos informateurs ont changé de cuisines, le facteur primordial et commun s'avère être « la recherche du fonctionnel ». Les nouvelles cuisines sont décrites comme avant tout pratiques et simples. Même si la solution choisie n'apparaît pas nécessairement comme la plus simple ou la plus pratique, le « fonctionnel » reste l'argument principal. Néanmoins, au fur et à mesure des discussions nous apprenons que les éléments de cuisines modernes doivent savoir allier beauté et fonction. La valeur esthétique, sous-estimée, ou cachée, lors des discussions, « saute » effectivement « aux yeux », dans le sens propre de l'expression, lorsque nous pénétrons dans les cuisines. C'est la raison pour laquelle nous utilisons dans ce rapport le néologisme « fonxhétique », basé sur les termes « fonction » et « esthétique », qui souligne l'ambiguïté entre la valeur fonctionnelle et la valeur esthétique, ainsi que le poids moral de cette ambivalence. Le phénomène de « nouvelle

⁴ Rappelons ici que les informateurs sont volontaires. Ils ont a priori envie de parler de leur cuisine et de montrer le résultat de leurs travaux aux chercheurs qui leur rendent visite.

cuisine » illustre parfaitement la tension éthique traditionnelle entre devoir et plaisir, que l'on retrouve à travers l'opposition morale entre fonction et esthétique. Les problèmes moraux sont d'ailleurs accentués par l'ambivalence économique du produit choisi. L'achat d'une nouvelle cuisine est réfléchi, mesuré, considéré comme un investissement à long terme pour la famille, alors que la valeur économique d'une cuisine est négligeable, voire négative, dans une perspective d'économie de marché : si un tapis perse prend de la valeur avec le temps, une cuisine en perd.

En dépit de l'importance du facteur économique, nous avons des difficultés à concevoir « la nouvelle cuisine » en soi comme produit distinctif de consommation⁵. Les signes de distinction sont évidents, d'une cuisine à l'autre, mais ils sont bien plus clairement perceptibles au niveau des détails décoratifs ou au niveau du discours tenu et des expressions utilisées par les informateurs, qu'au niveau de la nouvelle cuisine et des éléments qui la composent. Une bouteille d'huile d'olive, un pied de basilic, une hotte de ventilation, une poupée en porcelaine rose ou une horloge murale en disent bien plus sur l'identité sociale, culturelle ou économique de nos informateurs que la cuisine en elle-même. La frontière entre le personnel et le symbolique est extrêmement expressive : C'est le pouvoir visible de l'invisible.

Les symboles de l'aménagement témoignent en revanche d'une époque, d'un goût commun au-delà des barrières sociales. La dualité entre le visible et le caché, la dichotomie entre le plaisir et le besoin, la juxtaposition des dépenses excessives et de la volonté d'économie, le jeu constant entre la fonction et l'esthétique : toutes ces perspectives s'avèrent complémentaires, miroir d'un temps et d'une façon de penser, reflet du consommateur actuel et de sa pluralité.

En matière de territoire social, la cuisine est définitivement multifonctionnelle. Tout s'y passe. Espace culinaire et espace de consommation, la cuisine est aussi un centre d'information, une salle de travail pour les écoliers, un lieu de retraite pour ceux qui souhaitent s'isoler et un point de rencontre pour la famille.

Mais la cuisine est plus qu'un espace multifonctionnel, un signe symbolique ou le témoin d'une consommation moralisée. La cuisine est le cœur de la maison. Changer de cuisine ne signifie pas seulement rénover une pièce de la maison ; il s'agit, d'un processus social qui fait de la maison un territoire familial. Changer de cuisine constitue un projet commun, impliquant

⁵ bien que ce type de résultat ait fait l'objet de récentes études. (voir par exemple Southerton)

rêves individuels et compromis, et transformant une « habitation » en « maison ».

Introduksjon

Denne rapporten er frukten av et tverrfaglig samarbeid: Informanter fra Oslo, med sine ord og uttrykk, og forskere fra SIFO, med ulik fagbakgrunn, med sine ord og sitt syn. Denne pluraliteten danner de fire kapitlene som følger. Et eneste nøkkelord gjelder for alle disse sidene: **Kjøkken**.

Denne rapporten er en fortelling **fra** 20 nye kjøkken i Oslo i dag. Den viktigste metodiske utfordringen var å la informantene snakke. Ut fra de ca. 500 sidene med samtaler som vi disponerer, har vi valgt noen sentrale temaer hvor alle informanter kunne uttrykke seg. Gjennom hele rapporten blir sitatene benyttet, for å illustrere eller forklare et synspunkt. På denne måten ønsker vi å vise hvordan rommet oppfattes, beskrives, betegnes og brukes.

Denne rapporten er også en fortelling **om** 20 nye kjøkken i Oslo i dag. Informantenes ord kan tolkes på mange måter, og denne rapporten byr på noen egne synsvinkler og teoretiske perspektiver. Informantens uttrykk gjennom ord og bilder brukes som mentale verktøy for å synliggjøre de empiriske og teoretiske kontekstene rundt disse nye kjøkkenene.

Til slutt er denne rapporten en fortelling **til** 20 nye kjøkken i Oslo i dag. Vi ønsker å legge frem en tekst som er tilgjengelig for alle, i alle ords betydning: En tekst som alle kan forstå og en tekst som alle kan tilegne seg. Leseren er et mål i seg selv, og ønsket vårt er å ta leseren med i fortellingen.

Første kapittel kan betraktes som en generell presentasjon. Det tar for seg mål og metode og alle de nødvendige ingredienser som setter rammen på plass. Andre kapittel tar oss med ut i kjøkkenets verden, gjennom samfunn, politikk, historie og ulike teoretiske synsvinkler, samt tre fortellinger fra tre ulike kilder. Tredje kapittel synliggjør de nye kjøkkenene vi besøkte. De vises i ord og bilder, med videofilmen som sentralt vedlegg. Til slutt tar det fjerde

kapitlet oss med til forbrukskulturen, og prøver å se disse 20 nye kjøkkenene i et forbruksperspektiv, fra planlegging til bruk, fra funksjon til estetikk.

Tanker fra nye kjøkken ønsker å være en flersidig rapport hvor kjøkken, gjennom ord og bilder, spiller hovedrollen: En fortelling innenfor kjøkkenets historie, en brikke i begrepsutvikling og noen enkle bilder fra ”kjøkkenlivet”.

1 Kontekst, mål og materiale

1.1 Om konteksten

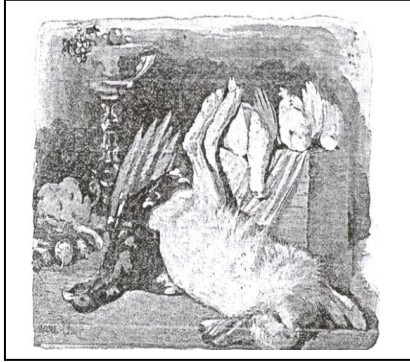
Tanker rundt ordet ”kjøkken”

Kjøkken kommer etymologisk sett fra *Kökene*, i middel høytysk, som kommer fra det latinske ordet: *cocina*, fra *coquere* som betyr ”å koke”. Komfyr stammer fra det hollandske ordet ”*Komfor*”, som selv er hentet fra nordfransk picard: *chauffoir*, fra *chauffer* som betyr ”å varme”. På norsk har derfor kjøkken og komfyr to ulike røtter, som vitner om to ulike betydninger.

Det som kan føles som et etymologisk spill er egentlig svært interessant, spesielt fordi nordeuropa språk skiller seg sterkt fra søreuropeisk i denne sammenheng. På fransk, spansk og italiensk har 1) ”kjøkken” som rom, 2) ”kunsten” å lage mat, 3) komfyr eller 4) kokk en og samme rot, og lignende form (1) Cuisine, 2) cuisine 3) cuisinière 4) cuisinière / cuisinier på fransk; 1) Cocina, 2) cocinar, 3) cocer, cocina, 4) cocinera, cocinero på spansk og bare et eneste Cucina på italiensk.) På engelsk observerer vi liten avstand mellom kitchen and cook (1) Kitchen, 2) cookery- cooking, 3) cooker/ stove cook, 4) Cook, chef) som også finnes på tysk (küche, kochen herd, kücheherd). To begrep, det ene som refererer til et fysisk rom, og det andre som representerer en handling, har ulike røtter i Nord-Europa og i Sør-Europa. Denne forskjellen kunne gjerne reflektere matkulturens verdi i de ulike landene, samt hvilken rolle kjøkken som rom tradisjonelt spiller i samfunnet: er det til å varme seg i eller til å lage mat i? Etymologisk sett viser komfyr på norsk til en varmekilde, som ikke nødvendigvis har med mat å gjøre, men som kan brukes til å koke mat på. Allikevel viser en titt i eldre norske blader, som Husmorbladet, Hjemmet eller Urd at ”kjøkkenet” som begrep er konkret knyttet til *det å lage mat*. Artikkene i disse bladene (se bilde 1 og 2) viser at ”kjøkkenet” refererer til det spesielle stedet i bladet hvor leseren får

opplysninger om oppskrifter, ukemenyer osv. Gjennom denne måten å bruke "Kjøkkenet" på, har rommet og handlingen et nært forhold: kjøkkenet er definitivt det stedet man lager mat.

Bilde 1: "I kjøkkenet". Fra Urd - 1897



I Kjøkkenet.

Spisefeddel for en Uge.

- 1ste Paaftedag: Aftogt Laks med hollandsk Sauce.
 Andesteg.
 Vandbakkelse.
- 2den Paaftedag: Kalvesteg med Salat.
 Prinsessebudding.
- Tirsdag: Fløielsgrød.
 Opvarmet Steg.
- Onsdag: Beaf.
 Makaronibelling.
- Torsdag: Kalveteletter.
 Sødsuppe.
- Fredag: Kjødtager.
 Meltepap.
- Lordag: Ellebrød.
 Labskaus.
 Flødelapper.

Opskrifter.

Hollandsk Sauce. Rørt Smør — smeltet Smør med Fløde i — hvispes med 2 Eggeblommer og Saften af en halv Citron. Serveres med det samme den er tillavet.

Andesteg. Se „Urd“ No. 2.

Vandbakkelse. Se forr. No.

Salat. Salaten renses godt, skjæres op og lægges paa Salatstaalen. Her i Norge serveres Salaten i store Stykker, i Frankrige derimod skjærer man den op ganske smaat. Mest påsænde er det at skjære et Salathode i 8 Dele. Salaten kan serveres paa to Maader: I. 4 Eggeblommer og 1/2 Liter Fløde piffes godt hver for sig og derpaa sammen. Tilsættes med sødt og surt efter Behag. — II. 1 Tefte Salt, 1 Spisefke Edike og 1/2 Tefte Peber arbeides godt sammen og tilsættes med 3 Spisefsker Olje (Luca Oliven Olje er meget god hertil). Sauceen hældes over Salaten med det samme den skal serveres. Den sidste Slags Sauce er den mest lundede.

Bilde 2: "Kjøkkenet" fra Hjemmet - 1916



Spiseseddel.

(Eftertryk forbydes.)

Søndag no. 1. Buljon i kopper med sandwiches. Stekt and med tyttebær. Fløterand med makroner og aprikoser.

Søndag no. 2. Forloren hare. Rabarbrasuppe med kavringer.

Mandag: Helegrynsgrøt med fløtemelk. Stekt hvitting.

Tirsdag: Faar i kaal. Rødgrot.

Onsdag: Forloren fugl (laget av kalvelever). Appelsiner.

Torsdag: Fersk suppe og kjøt.

Fredag: Opvarmet fersk suppe. Pandekaker med blaabærsyltetøi.

Lørdag: Opstekt ferskt kjøt fra torsdag. Nypesuppe.

Konteksten rundt prosjektet

Selv om det lille etymologiske blikket kunne vært nok til å definere konteksten, ved å gi en enkel beskrivelse av norsk matkultur og dens dikotomi, bygger dette prosjektet på en spesiell diskursiv kontekst som er sterkt påvirket av dagens mediefokusering på kjøkken. I 2002 ble flere bøker om kjøkken publisert i utlandet, med talende titler som *Dreaming up a kitchen - Interview with Guy and Susanna Clark*, *The 'Kitchen Explosion'*, eller *Modern kitchen, good home, strong nation*, for bare å sitere noen få eksempler⁶. Prosjektet ble definert og lansert av SIFO før filmen *Salmer fra kjøkkenet* kom ut, men som vi beskriver senere (se kapittel 1.3), ble filmen og massemedia noen viktige aktører i prosjektets gang.

De to til tre siste årene har det vært mange innslag i norske aviser og på fjernsyn om kjøkken, med fokus på nordmenn og deres lidenskap for hjem og interiør. I en hovedfagoppgave fra høsten 1999 hevdet etnologen K. Thrane at kjøkkenet er ”vår nye stasstue”, et argument som finnes regelmessig i aviser, for eksempel i *Dagens Næringsliv* i januar 2004 i en artikkel med undertittelen ”Kjøkken skaper folk”, understreket av PR- og informasjonssjef Camilla Lindemann i Ikea som sa: ”Kjøkkenet er blitt rommet i huset som folk viser frem, og som skal fortelle besøkende hvem de er.”⁷

I avisdiskursen har kjøkkenet gått fra objekt til subjekt, i den forstand at det ikke bare er en aktant i familien, men en aktør: Kjøkken ”skaper” folk, og ”forteller” om hvem vi er. Kjøkkenet inntar, i journalistenes øyne, en aktiv rolle i selve forbrukerens image og symbol. Denne subjektivering av et rom i huset, knyttet til status og forbruk, er gnisten som stimulerte prosjektets tilblivelse.

1.2 Om målet

Uttrykket ”Kjøkken skaper folk”, som ble sitert tidligere, kan vi gjerne bruke for å gi en kort beskrivelse av vårt mål innenfor konteksten: er det kjøkken som skaper folk, folk som skaper kjøkken, massemedia som skaper folks kjøkken, eller kjøkkenfolk som skaper folks kjøkken?... Utfra det var det

⁶ I den nye ”Berg publishers’ catalogue for 2004” leste vi at en engelsk forsker snart vil publisere en bok som heter ”The Making of the Modern Kitchen” (J. Freeman). Boken er ikke tilgjengelig ennå men oppsummeringen annonserer en studie om kjønn, kjøp og forbruk som påvirkningsfaktorer ved valg av et kjøkken.

⁷ *Dagens Næringsliv* 13.01.2004. side 24-25

mange spørsmål som kunne hjelpe til med å kaste lys over et rom og dets bruk i Oslo i dag. Hvorfor vil vi skifte kjøkken? Hva gjør vi på kjøkkenet og hvorfor er dette rommet oppfattet og beskrevet i avisartiklene som viktigere enn det har vært? Hvordan betrakter informantene kjøkkenet? Hvor viktig er matlaging i det daglige? Hva med kjøkkenutstyr som man ser, eller ikke ser på kjøkkenet? Brukes det, brukes det ikke? Er utstyret også med å skape folk eller å skape en måte å lage mat på. Mange spørsmål ble stilt og ga form til dette prosjektet som ble bygd på kvalitative intervjuer med informanter fra Oslo.

Mål

Hovedmålet med dette prosjektet er å se på fenomenet ”nye kjøkken”⁸ i et forbruksperspektiv, samt å innhente mer kunnskap om oppfatninger av kjøkkenet som rom, kjøkkenutstyr som verktøy og kjøkken som handling når man lager mat⁹, for bedre å forstå hvorfor man skifter kjøkken. Studien fokuserer på utviklingen før og nå, samt på tradisjon og nye opplevelser, for også å kunne understreke det som tilpasser seg ideologien og felles mentalitet, og det som er en del av praksisen.

Studien bygger på diskurs og bilder, gjerne sett i et motsetnings- eller flersidig perspektiv. Mens ordene informerer om *hva folk vil fortelle til en forsker*, speiler bildene en forholdsvis empirisk side av *hva folk gjør*. Ved å fokusere på rom, utstyr og matlaging, ønsker vi å kaste lys over forholdet mellom *det man forteller* og *det man gjør*. Et sekundært mål vil fokusere på distansen mellom holdninger og handlinger, og hvilken rolle dette virkelig spiller.

I dette perspektivet ville vi undersøke hva informantene våre mente om det kjøkkenet de nettopp har anskaffet og hvordan de bruker rommet. Til slutt vil de empiriske resultater hjelpe til med å:

- forstå hvorfor informantene skiftet kjøkken
- få bedre oversikt over bruk av rommet i det daglige
- få bedre kunnskap om bruk av og drømmer om kjøkkenutstyr på kjøkkenet

⁸ Om det å skifte kjøkken og å ha dyre fine kjøkken hjemme er et nytt fenomen eller ikke, er ikke undersøkt i dette prosjektet. Vi bruker MMI monitor og tall fra ulike markedsanalysebedrifter når det trengs. Vi baserer oss på den offentlige diskursen som har en tendens til å si at ”nordmenn bruker mye penger på sine kjøkken” - se ”konteksten” for flere opplysninger -.

-Til orientering kan vi nevne at 16 % av norske befolkningen regnet med å pusse opp eller modernisere kjøkken i løpet av de neste måneder i Norsk Monitor 1999. I følge bransjen er det ca. 3,5 % som skiftet kjøkken i 2001. -

⁹ Delen av studien som analyserer matvaner og matlaging presenteres utenfor rapporten. Se fotnote1 i forordet.

Forbruksperspektivet er den største teoretiske utfordringen. Det teoretiske målet er å få en bedre forståelse av kjøkkenet som begrep: et forbruksobjekt eller et familiesubjekt? I utgangspunktet hviler hele studien på informantenes ord og uttrykk, såkalte samtaler eller datakilder, som selv er hovedemnet i den lange historien som fortelles.

1.3 "Turen langs forskningsveien". En forholdsvis kort historie om en forskers tilværelse og prosjektets materiale.

Det var en gang en forsker som gikk langs forskningsveien. Så kom det et kvinnfolk som sa *"Eg ser deg ofte ... du går slik og sturer, så det lyt vere noko om å gjere med deg. Sei meg kva det er, så kanskje eg kunne hjelpe deg¹⁰".* "Å nei det er ingen som kan hjelpe meg", sier forskeren, *"men jeg ser du mener det godt og da kan jeg godt fortelle"*. Så fortalte forskeren om hvor vanskelig det var å få tak i informanter til det nye prosjektet sitt. *"Kjem du att her i morgon, så skal eg ha noko til deg"* sa kjerringa. Forskeren trodde ikke mye på det, men hun kom dagen etter. Da fikk hun en liste over tre, fire, fem personer som nylig hadde byttet kjøkken og som kunne kontaktes. Forskeren danset av glede og løp hjem for å ringe. De to første var borte, den tredje var ikke interessert i undersøkelser, den fjerde ville ikke ha noen hjem og den femte var ikke helt ferdig med kjøkkenfornyelsen.

Skuffet, dro forskeren en ny tur langs forskningsveien. Igjen møtte hun et kvinnfolk som sa *"Eg ser deg ofte ... du går slik og sturer, så det lyt vere noko om å gjere med deg. Sei meg kva det er, så kanskje eg kunne hjelpe deg¹¹".* "Å nei, det er ingen som kan hjelpe meg", sier forskeren, *"men jeg ser du mener det godt og da vil jeg fortelle"*. Så fortalte forskeren om hvor vanskelig det var å få tak i informanter til det nye prosjektet sitt. *"Kjem du att her i morgon, så skal eg ha noko til deg"* sa kjerringa. Forskeren trodde ikke mye på det, men da hun kom dagen etter, fikk hun en plakat. Plakaten inneholdt en illustrasjon av et kjøkken og en invitasjon om å delta i en diskusjon om nye kjøkken. Plakaten var lett å se, skrevet på en enkel måte, og man kunne bare rive av en liten lapp med telefonnummer på. Forskeren danset av glede og løp rundt for å henge opp disse plakatene. Etter et par dager la forskeren merke til at flere plakater var borte, men også at en god del lapper var blitt revet av. Til tross for dette ringte ikke telefonen.

¹⁰ Uttrykket er lånt fra "Mannen som åt fisken sjølv". Norsk eventyrbibliotek bind 12. 1980.

¹¹ Ibid.

Etter et par uker med ørene på stilk mot telefonen, dro forskeren på en ny tur langs forskningsveien. Igjen så forskeren et kvinnfolk som sa *"Eg ser deg ofte ... du går slik og sturer, så det lyt vere noko om å gjere med deg. Sei meg kva det er, så kanskje eg kunne hjelpe deg"*¹². *"Å nei det er ingen som kan hjelpe meg"*, sier forskeren, *"men jeg ser du mener det godt og da vil jeg fortelle"*. Så fortalte forskeren om hvor vanskelig det var å få tak i informanter til det nye prosjektet sitt. *"Kjem du att her i morgon, så skal eg ha noko til deg"* sa kjerringa. Forskeren trodde ikke mye på det, men hun kom dagen etter og fikk beskjed om å gå andre veier enn forskningsveien. Venneveien het den nye veien. Takket være en god kollega og et par venner, klarte forskeren å etablere de første kontaktene. Det var ikke slik at folk virkelig brant for å bli intervjuet, men de kunne i alle fall tenke seg det. Dette var et langt skritt for forskeren. Noen av informantene sa seg til og med villige til å finne andre informanter.

Men sju til åtte stykker var langt fra de 20 husholdningene forskeren hadde bestemt seg for. Så la forskeren ut på tur langs avisveien. Der traff hun en gammel gubbe som var skrubbstulten. *"Gir du meg litt mat, så skal eg hjelpe deg"* sa gubben. Forskeren trodde ikke mye på det, men delte allikevel matpakken sin med gubben. *"Dette var en ordentlig matpakke"* sa gubben etter to brødskeer, den ene med salami og den andre med gulost, *"og eg har noko til deg."* Ut fra lommen hans kom en hyggelig journalist som nettopp hadde sett filmen *Salmer fra kjøkkenet* og som gledet seg til å se hvordan dagens forskere jobbet. Hun foreslo først å intervju forskeren og senere å bli med i en intervjusituasjon. *"Det er egentlig vanskelig"* sa forskeren, *"fordi at prosjektet er i startfasen, og jeg har rett og slett ikke nok informanter."* Journalisten tilbød da å bruke artikkelen til å skaffe flere informanter. Dette høretes bra ut, tenkte forskeren og samarbeidet ble avtalt. På slutten av avisartikkelen sto det en liten boks med en tekst som etterlyste flere informanter. Avisen viste seg å være en svært effektiv rekrutteringsmåte. Artikkelen ble godt mottatt, og mange sendte e-post for å bli intervjuet. Det var bare å velge i en strøm av potensielle informanter. Forskeren fikk så mange svar at det ble nødvendig å takke nei til mange, men hun fikk anledning til å velge slik at hun kunne få variasjon blant informantene i forhold til alder, livsfase osv. De nye informantene var veldig engasjerte og gledet seg til å bli med. Da oppsto det en ny type variasjon i utvalget av informanter som ikke bygde på tillit og vennerelasjoner, men på mediatisering og vitenskapelig begrunnelse. De som tok kontakt ønsket å bidra til norsk forskning, ville være en del av et mediatisert prosjekt samtidig

¹² Ibid.

som de syntes det var ”gøy”. Vitenskap, media og glede var hovedbjelker i invitasjon til besøk. Alle de som tok kontakt etter å ha lest artikkelen ble med gjennom hele prosessen, bortsett fra i et tilfelle hvor oversvømmelse i leiligheten gjorde at kjøkkenet måtte bygges på nytt.

Samtidig merket forskeren at folk som tok kontakt etter å ha lest avisartikkelen hovedsakelig kom fra det området som var beskrevet i artikkelen. Men forskeren hadde bestemt seg for å ha tre ulike områder i byen, og et av områdene var underrepresentert.

Da tok forskeren tyren ved hornene! Hun dro rundt i et bestemt område, ringte på dørene samt la informasjonsbrev i postkassene. Metoden var ikke så effektiv hvis man ser på tiden som ble brukt og antall informanter som ble skaffet, men ved den metoden klarte hun å samle de tre til fire siste som skulle til for at prosjektet kunne settes i gang.

Da hadde forskeren fått sine 20 informanter fra tre ulike bydeler, men snipp snapp snute, eventyret er langt fra ute...

Det er egentlig her hele eventyret begynner, men nå skifter vi stil og drar fra fiksjon, eller kanskje en virkelig virkelighet, til en mer standardisert måte å skrive på, for å se litt nærmere på utvalget av informanter og forholdet mellom forskerne og informantene, både fra ytre og indre perspektiv.

De ulike metodene som ble brukt for å skaffe informanter, viser først og fremst hvor vanskelig det er å trekke folk til deltakelse i kvalitative intervjuer. For å kunne få tak i informanter som kjente hverandre, brukte vi uvanlige kanaler som var til dels meget krevende. Eventyrert langs forskningsveien vil hovedsakelig speile den lange prosessen for å finne informanter. Til tross for at eventyret kan oppfattes som negativt, fordi forskeren alltid prøver en ny vei etter å ha kjørt i blindveien, er resultatet svært positivt, som det skal være i folkeeventyr. Vi fikk en spennende gruppe informanter, med stor variasjon, både med hensyn til alder, miljø, boligtype osv.

For å begrense utvalget hadde vi gitt to betingelser for deltagelse:

- 1) være fra et av de tre bestemte områdene
- 2) ha skiftet kjøkken i løpet av det siste året – noe som også ble utvidet til ca. to til tre år, da vi fikk kontakt med venner av venner av venner -

Målet var å få tak i folk som fremdeles kunne snakke om prosessen rundt utskiftingen og som kunne forklare hvorfor de hadde valgt akkurat denne type kjøkken. Alle som kunne tenke seg å bli med i undersøkelsen fikk

tilsendt et informasjonsbrev hvor vi fortalte om prosjektet og ba om en samtale med dem om deres kjøkken. Ordene forsker og spørsmål ble ikke brukt, men vi sa at det gjaldt tre ansatte fra SIFO som egentlig skulle ”*skaffe informasjon om bruk av kjøkken ved å samle ” tanker fra kjøkkenet*”¹³. Vi inviterte til en samtale, lovet anonymitet, og vi var ute etter noen som ”*synes det er greit å snakke om sitt eget kjøkken og vise det frem*”.

Begrensning av utvalget og rekrutteringsmetodene gjorde sitt til å skape en hyggelig tone under intervjuene fordi alle informantene våre var 1) frivillige, 2) glade for å vise frem sitt kjøkken og 3) glade i å snakke. De tre kvalitetene var en god forutsetning, men det var allikevel stor forskjell fra informant til informant. Måten å snakke på og språknivået varierte mye mellom ulike sosiale grupper. Samtidig var vi klar over svakheter i antallet informanter fra sosiale miljøer med sparsomme økonomiske og akademiske ressurser. De meldte seg da de ble kontaktet av bekjente, de aksepterte å få tilsendt informasjonsbrev og ta en telefonprat, men de hadde til slutt ikke lyst til å ta i mot en forsker hjemme. Derfor har vi færre informanter fra den ene av de tre bydelene. Det viste seg at det krever mye selvtillit å ta i mot en forsker i sitt eget hjem og det forplikter en sikker bruk av språket, som er kommunikasjonsverktøyet. I tillegg kan ideen om at noen skal vurdere kjøkkenet og se på det med fagøyne virke skremmende. Informantene var glade for å få vise frem kjøkkenet, og det virket som om de var glade for å kunne snakke med oss, samtidig som de reflekterte en viss stolthet og tro på at deres valg var det riktige. Vi har med andre ord, ingen misfornøyde kjøkkeneiere og det setter sitt preg på materialet. Men kanskje finnes det ikke noen misfornøyde personer blant dem som nettopp har skiftet kjøkken?

Alle intervjuene ble, som nevnt, utført hjemme hos informantene. Intervjuene er anonyme, i følge alle etiske forskningsregler, men vi fikk lov til å gjøre opptak av diskusjonen og bruke ord og uttrykk i en skriftlig rapport og i en video. Videoen ble anonymisert i den forstand at det ikke er bilder av mennesker, bare av kjøkken og kjøkkenutstyr. Vi tilbød informantene å underskrive en avtale i form av en ferdig kontrakt før intervjuene, men bare tre av tyve personer takket ja til tilbudet. De fleste mente at de hadde tillit nok til oss, og at dette ikke var nødvendig. Dette var ikke avhengig av rekrutteringsmåte, om det var gjennom venner eller avis for eksempel, men gjenspeilte en generell måte å være på.

Det forteller mye om forholdet til informantene. De var alltid lettvinne og hyggelige. Vi ble godt mottatt, gjerne med kaffe eller noe å drikke, og alle

¹³ setningene er klippet ut fra informasjonsbrevet.

var innstilt på å bruke et par timer sammen med oss, uansett om de hadde god eller dårlig tid. Alle kjøkkenene var ekstremt ryddige, og noen steder kunne det se ut som om rommet nesten ikke var i bruk. I et tilfelle, da en av informantene hadde glemte avtalen vår, fikk vi se et kjøkken med plastposer på gulvet og matrester i vasken. I to tilfeller spiste vi lunsj sammen med informantene våre, og da fikk vi ”oppleve” kjøkkenet og så det i bruk.

Metodisk sett, kan vi konkludere med at dette prosjektet bygger på en kvalitativ tilnærming av diskusjoner med et bestemt utvalg informanter. Alle intervjuene ble gjennomført i Oslo, og derfor fokuserer prosjektet på urbane vaner i ulike samfunnslag: En gruppe fra eldre eller nyere bygårder, en gruppe som bor i enebolig/flermannsbolig i småhusbebyggelse, en gruppe fra drabantby som bor i rekkehus eller blokk. I gruppene finner vi ulike yrker, ulike opprinnelser (by, land, utlandet), kjønn/sivilstand (enten alene kvinne, alene mann eller par) og alder (familie med små barn, større barn, enda større barn som ikke bor hjemme). De fleste intervjuene ligner mer på diskusjoner enn på svar på direkte spørsmål, selv om de var bygd på en intervjuguide og styrt av forskerne. Intervjuguiden inneholdt tre deler. Vi prøvde å holde oss til ca. 15-20 minutter per del.

I den første intervjudelen ble informantene spurt om sitt forhold til det nye kjøkkenet (hvorfor de hadde valgt den typen, hva som manglet i den forrige versjonen, hva de vil oppnå med det nye kjøkkenet). Den andre delen av diskusjonen ble vendt mot handlevaner og matvaner (hva de spiste i dag, i går, forgårs og hvordan maten ble tilberedt). Det ble også sterkt fokusert på hvor matkunnskapen kommer fra. Spørsmålet er håpløst i seg selv, og førte derfor til en interessant diskusjon og ofte en refleksjon om seg selv og egne matvaner og habitus. Den tredje delen bygger på en detaljert liste over utstyr som finnes på kjøkkenet, hvordan det brukes eller ikke brukes og hva folk ønsker seg. Intervjuguiden finnes som vedlegg 2, 3, 4 og 5.

Videokameraet, som først skulle være et redskap til å lage en videofilm, ble til slutt kilden til en viktig del av materialet. Til tross for at intervjuene ikke ble filmet, og ingen av informantene er med på bildene, kunne vi bruke videoen til å huske situasjoner og detaljer, men også for å se kjøkkenene i et nytt perspektiv. I ettertid oppdaget vi at det var stor forskjell mellom våre inntrykk fra intervjusituasjonen og de inntrykkene en mer distansert visning gjennom videoøyet ga. Et godt eksempel på hvordan konteksten påvirker forståelsen fikk vi oppleve da vi så på to kjøkken som egentlig er identiske. De kom fra samme leverandør og ble montert med samme type beslag, men først da vi så bildene ble vi klar over at det egentlig var samme modell. Den sosiokulturelle og økonomiske konteksten rundt disse to kjøkkenene var så

forskjellige at likheten hadde forsvunnet gjennom mange små detaljer. Dette understreker hvor mye fortolkningen kan styre vårt syn på materialet. Forskjeller som vi hadde fått illustrert gjennom uttrykk og ordbruk ble tydeliggjort, og det hadde påvirket vårt syn. Da var det for oss spesielt viktig å ha videobildene som ”objektiviserte”¹⁴ materialet og minnet om det ”egentlige” kjøkkenet. Det opprinnelige målet var å bruke videokameraet bare for å gi informantene og kjøkkenene anledning til å uttrykke seg selv, gjennom film, men vi opplevde egentlig at bildene, uansett hvordan de blir brukt senere, virkelig hjelper til med å skape distanse: De ”objektiviserte” kjøkkenene.

Den redigerte filmen inngår i metodedelen, selv om den også er et resultat og en del av rapporten. En vesentlig del av kapittel 3 presenteres gjennom videoen, men egentlig påvirker og kompletterer filmen forståelsen av hele rapporten. Ved dette ble forskeren også konfrontert med mange praktiske elementer som det må tas hensyn til ved videofilming, som for eksempel å skaffe økonomisk støtte til redigering, be om tillatelse til å filme og å samarbeide med andre institusjoner.

Hele studien er dermed bygd på feltarbeid, som innebærer diskusjon, bilder og personlige observasjoner. Samtidig vil denne studien orientere om den historiske utviklingen, om den offentlige diskursen rundt kjøkkenet som rom i huset, blant annet gjennom interiørbladene. Herfra er ulike kilder benyttet og referert til etter behov. Målet med diskursanalysen er ikke å bygge en dyp kunnskap om kjøkkenet som rom, men å sette denne kjøkkenstudien i dens diskursive kontekst. Bortsett fra den kontekstuelle informasjonen, vil rapporten hovedsakelig fokusere på et samspill mellom det empiriske og det analytiske. Informantene skal kunne snakke og deres bruk og ”forbruk” av kjøkken vil vises frem gjennom vår studie.

1.4 Teoretiske og metodiske tilnærminger

”Nytt kjøkken” som sosialt fenomen studeres her både fra den materielle og den mentale siden. Derfor har vi fokusert ikke bare på utstyr og verktøy, eller interiør og møbler, men også på ord, uttrykk, tanker, ideer og drømmer. De to perspektivene blir fundamentale i prosjektet, men den empiriske forskjellen mellom ideologi og praksis vil også bli vurdert. I en tidligere rapport¹⁵ understreker vi forholdet mellom det kollektive og det ideologiske på den ene

¹⁴ Denne neologismen er bygd opp på substantivet ”objektivitet” og understreker at vi får en mer distansert forhold til materiale.

¹⁵ Amilien 2002

siden, og det individuelle og det praktiske på den andre siden, noe som beskrives senere i denne rapporten. Men aspekter som sosiabilitet eller stillhet, og tradisjon og modernitet, endringer og trender spiller også en sentral rolle i tolkning av bruk av kjøkkenet som rom.

Derfor er den teoretiske tilnærmingen innbakt i selve studiet. Løpende tolkninger vil bygge på distinksjonsteori¹⁶, symbolske linker¹⁷, og disiplinering og kontroll¹⁸, noen perspektiv som gir spennende innfallsvinkler på problemstillingen.

Forbruk og forbruker er en sentral teoretisk søyle rapporten baserer seg på, utfra to ulike synsvinkler: På den ene siden vil vi se fenomenet nytt kjøkken gjennom daglig forbruk og daglige handlinger¹⁹. Her vil også Goffmans begrep "back stage" og "front stage" tas i bruk i forhold til stillhetsbehov, det private og det offentlige i kjøkkenet som rom. Samtidig vil vi vurdere denne måten å se på forbruk på i forhold til en eldre teori om tegnverdi og bruksverdi av objekter²⁰. En teoretisk utfordring ligger akkurat i å observere om det er en motsetning eller en komplementaritet mellom disse to perspektivene. Metodiske sett er den etnografiske metoden og en analyse av "folks ord og uttrykk" hovedingredienser i denne rapporten. Sånn sett bygger hele studien på kvalitative intervjuer som helst kalles for diskusjoner, eller samtaler. Det dreier seg om utveksling av ord og ideer mellom informanten og forskeren.

Grensen mellom "etterforskning" (dvs. forholdet mellom den som etterforsker og den som er etterforsket) og "dialog" er svak og tvetydig. "Etterforskningen" bygger på presise spørsmål som brukes til å rekonstruere en "sannhet", fordi målet er å få vite hva som virkelig skjedde. Da er "*forholdet mellom den som stiller spørsmål og den som svarer ofte preget av tvil og mistenksomhet*", skriver Demazière og Dubar i sin bok om analyse av samtaler²¹. Ord og uttrykk er da betraktet som direkte og brukbare informasjonskilder, en tilnærming som vi bruker i første del av kapittel 3 om utstyr på kjøkkenet.

"Dialogen" er en tilnærming, som lar informanten snakke. Informanten er ikke et "intervjuobjekt", som man pleier å si, men et "intervjusubjekt", som

¹⁶ Bourdieu 1984

¹⁷ Lamont 1992

¹⁸ Foucault 1970-

¹⁹ Se for eksempel A. Warde and J. Gronow 2001. "*Ordinary Consumption*"

²⁰ J. Baudrillard "*Pour une critique de l'économie politique du signe*"

²¹ Demazière & Dubar 1997

uttrykker seg fritt, i den forstand at det ikke finnes noen grenser for det han/hun sier. Informanten blir forelagt et emne og snakker om sine egne opplevelser og følelser i forhold til dette. ”*Denne typen samtale gir ikke noe fakta, men ord*” skriver Deamazière og Dubar, og forskeren prøver å forstå eller tolke, ved å analysere ”produksjonsmekanismen” som ligger bak ordene.

Tidsbegrensning og tilnærmingen, som både er av materiell og mental karakter, påvirket metoden som ble en samtale mer enn noe annet. Ideelt sett ønsket vi å sette i gang en dialog med informantene våre. Men så trygge omgivelser var vanskelige å skape i løpet av den ene samtalen vi hadde, selv om mange av informantene våre kjente oss fra før, eller gjennom venner og familie. Allikevel fikk vi ofte et tvetydig inntrykk av at informanten snakket fritt samtidig som vi ble sittende i vår forskerrolle, med hele den sosiale og mentale avstanden det kan representere.

Derfor er vår metodiske tilnærming basert på et tredje alternativ, som vi kaller for en ”diskusjon mellom informant og forsker”. Intervjuet begynte alltid med det samme spørsmålet: ”Hvorfor skiftet dere kjøkken?” Etterpå gikk ofte samtalen fritt, og det var forskeren som vurderte i hvilken grad hun skulle styre diskusjonen. Noen ganger var det ikke behov for å stille spørsmål, men enkelte ganger måtte vi spørre konkret for å snu samtalen i den ønskede retningen.

Den analytiske metoden i rapporten er avhengig av hvilke mål vi har. Den materielle studien om utstyr på kjøkkenet bygger på et rent ”etterforsket” intervju, med direkte spørsmål og konkrete svar om den eller den typen utstyr som informanten har eller ikke har, bruker eller ikke bruker, på kjøkkenet. Informantenes svar er informasjonskilder som beskrives og sammenlignes med tidligere materiale fra 70-årene ved bruk av den illustrative metoden.

Når det gjelder det mentale aspektet av intervjuet, bygger studien på den induktive metode. Ordene er del av en samtale. Det er derfor viktig å forstå ord og uttrykk i forhold til den diskursen de står i forhold til. Analysen vil rage over beskrivelsen slik at vi får en bedre forståelse av de strukturelle kategoriene i samtalen. Dermed kan vi knytte de empiriske bildene til våre teoretiske anskuelser.

2 Historiske blikk på kjøkkenlivet i Norge illustrert gjennom noen teoretiske bilder

Dobbeltsidigheten i tittelen reflekterer dobbeltsidigheten i innholdet. Dette kapitlet vil først vise utviklingen av kjøkkenet i tid på en kort og begrenset måte. Vi bruker ulike vitnemål, fra dokumenter eller intervjuer, fra bilder eller ord, for å gi en pluralistisk forestilling av den diakroniske konteksten. Samtidig følger vi en synkron akse, som tar oss med til en presentasjon av ulike teoretiske perspektiv som kan kaste lys over problemstillingen rundt de nye kjøkkenene våre.

Denne rapporten er ment å skulle være lett å lese, selv om den følger en vanlig akademisk struktur, med introduksjon, mål, metode og teori, og alt som tilhører vitenskapens troverdighet. Men tar vi bort den strukturelle formen, hører vi informantene våre som snakker om seg selv, sine ideer og sine kjøkken. Derfor er den teoretiske presentasjon konsentrert på ett sted. Er leseren ikke interessert i det analytiske verktøyet, er det bare å hoppe over kapittel 2.1 og gå direkte til 2.2, og lese videre derfra.

2.1 Fra 1900 til i dag: rom og begrep

"Norway would not have been this country we are so proud of today, if we did not have had our electric kitchens [...] metal cleanliness works so educating for people and makes foreigners so envious."
G. Brochmann *"Instant pictures"* from 1937¹

2.1.1 Kjøkkenet som rom

Et rom i huset

"Hjemmet regnes på en spesiell måte
å tilhøre henne - særlig kjøkkenet"

Gjennom eldre norske tekster får vi sjelden besøke et "kjøkken" definert som et rom i huset. Huset besto vanligvis av et hovedhus, "stua", hvor delene ikke var fysiske avgrenset. Det samme rommet kunne brukes som kjøkken, som stue eller som soveværelse, avhengig av situasjon og tid på dagen. I begynnelsen av forrige århundre var fremdeles kjøkkenet i hovedbygningen på gården i en krok eller i byen et lite rom. Det var vanligvis verken vann eller strøm i de norske hjem, og kjøkken var det rommet hvor ovnsfyring ga varme både til folk og til mat. Mange kvinner var yrkesaktive, som industriarbeidere, hushjelp eller de arbeidet hjemme på gården, "enten i byane og i jordbruket."²² Uansett om de arbeidet i eller utenfor hjemmet, var det kvinnene som hadde det nære forholdet til kjøkkenet i huset. Kjøkkenet er både beskrevet som et alminnelig familierom hvor alt skjer, fra besøk til bad, og som et "forkastelsens rom", et illeluktende sted som hushjelpen styrte på sin måte utenfor herskapets kontroll²³. Kjøkkenet var et sentralt sted i huset med mange krav til funksjon. Det viser en leilighetsplan fra en arkitektkonkurranse i 1907: "ingen spisestue men romslig spise plass på kjøkkenet. Ellers finner vi iskasse, skoskap, plass for kull, ved m.m. i eller i tilknytning til kjøkkenet"²⁴.

Uansett om kjøkkenet var knyttet til små stinkende rom eller store hyggelige sosiale steder, er tyvende århundre en viktig tidsreferanse i kjøkkenets tilværelse i den forstand at de fleste vestlige land setter i gang husstelskoler fra ca. 1900. Målet med husstelskolene er hovedsakelig å skape "husmødre". Derfor blir kjøkkenet som begrep forandret og vitenskapeliggjort. Rommet blir gjerne beskrevet som "laboratoriekjøkken", velutstyrt med nye tekniske hjelpemidler, rent og hygienisk, lite og så effektivt organisert at husmødrenes bevegelser i rommet blir minimale. Idealet om et funksjonalistisk kjøkken som skal være rasjonelt og effektivt, utvikles progressivt i urbane miljøer²⁵. Men først når elektrisiteten blir virkelighet for de fleste, forandres forestillingen om "kjøkken som rom". Kjøkkenet utvikler seg fra det mørke til

²² B. Furre s.29

²³ Historien om det private livet - *Histoire de la vie privée*. 1986. Bind 4. s. 337

²⁴ Grytli & Støa 1998. s.129

²⁵ Se K. Rolness 1995, for eksempel sider 143-147

det lyse, i bokstavelig og billedlig forstand. I de nye blokkene som bygges i og rundt Oslo, er kjøkkenene ofte små, men moderne og behagelige i forhold til tidligere kjøkken. I 1930 ble kjøkkenet som rom i huset standardisert gjennom *Husmorboken*: ”Samme arbeid ble utført i alle kjøkkener, det fantes visse funksjonelle prinsipper” oppsummerer K. Rolness som beskriver hvordan kjøkkenet blir til et konkret rom hjemmet.

Samtidig skjer det en generell markedsutvikling i vestlige samfunn som snur forholdet mellom tilbud og etterspørsel. Forbruk blir gjerne definert som det som kommer når man forlater en fase hvor etterspørselen skaper tilbudet, til et stadium hvor det er tilbudet som fører med seg utvikling av etterspørsel²⁶. I dette perspektivet blomstrer en ny kjøkkenverden, med nytt utstyr, nye former og nye tenkemåter. I 1980 presenterte Forbruker-rapporten²⁷ en undersøkelse om kjøkkeninnredninger som påstår at estetikk og andres forbruk er hovedgrunnen til at folk skifter kjøkken. Artikkelen viser at tilbudet, det vil si nye typer kjøkkeninnredninger, stimulerer forbrukere som først ønsker å skifte kjøkken etter å ha sett nye forslag.

Huset eller hjemmet er gjerne blitt brukt til å styre sosiale normer, noe som sosiologen M. Segalen understreker i sin studie om hjemmets verdier, og som M. Gullestad sterkt bekrefter når hun analyserer nordmenns kjærlige forhold til hjemmet sitt²⁸. Det *Svenske Hus*, navnet på den svenske velferdsstaten i 1930-årene, ble bygd med ønsket om å forlate fortiden til fordel for et moderne og nytt samfunn, noe som påvirket Norge. En av søylene i prosjektet var familie og hjem, hvor kjøkkenet spilte en vesentlig rolle. Den norske husmorbevegelsen fokuserte også på kvinnerollen og mente at ”kvinnen skulle ta ansvar for sin familie, støtte sin mann og oppdra sine barn”²⁹. Ved å utvikle hjem og kjøkken til rom for kulturell produksjon, ble det også et sted for forbruk og kontroll. ”Family rituals or family projects can be coloured by a certain ideological ambition, but [...] these are real activities and experiments in a very concrete everyday life” skriver O. Löfgren i en artikkel om koselige svenske hjem³⁰. Kjøkkenet, som både er knyttet til huset, maten og kvinnerollen blir svært verdifullt: Gjennom ett begrep når man familie-, forbruk-, mat, kultur- og hygieneverdier.

²⁶ ”*Consommation: quand on passe du stade où la demande crée l'offre à celui où c'est l'offre qui appelle le développement de la demande*” Larousse ordboken.

²⁷ Forbruker-rapporten n.6- 1980

²⁸ Se Segalen 1993

²⁹ Jørgensen 2003

³⁰ O.Löfgren 1984

Derfor tar vi en kort men nærmere titt på kjøkkenets politiske utvikling i løpet av forrige århundre. Dette er ikke direkte knyttet til selv prosjektet om nye kjøkken i dag, men det gir en kontekstuell dimensjon som er berikende.

Et rom i samfunnet

I en avhandling om kjøkkenets plass i det norske samfunnet gjennom ulike diskurser fra 1900 til 1950, viser F.A. Jørgensen hvordan kjøkkenet ble et politisk- og forbruksbegrep³¹. Husstellskoler og opplysningskontor med Staten som hovedstøtte, forandret bildet av husmoren og kjøkkenet, og var med på å heve og effektivisere den generelle kompetansen av husstell. Diskursen gikk hovedsakelig på omdefinering av begrepet ”kvinne”, sterkt knyttet til husmor, samt organisering og begrensing av arbeidet på kjøkkenet og i hjemmet.

”Vår tid stiller andre krav. [...] Kjøkkenet er ikke lenger et uvesentlig rom, som vi kan avjasje med minst interesse og minst utgift. Det skal være et sunt og velskikket oppholdsrom, - ”det bør være boligens lyseste og venligste rom” resolveres det på den store boligkongress i London 1916 - og det skal derhos være et hensiktsmessig arbeidsrum, - et verksted, om man så vil, så praktisk som noget annet, lett vint og økonomisk.”¹⁷

Utsagnet forteller mye om den nye forestillingen om kjøkkenet som rom i huset, og som begrep knyttet til rasjonalisme, funksjonalitet og moderne vitenskap. I ”*La Gloire de mon père*”, den berømte romanen av Marcel Pagnol, føler vi lidenskap og håp om et bedre teknisk og moderne samfunn i farens ord, når han ønsker godt nytt år og godt nytt århundre til elevene sine, i januar 1900. Kjøkkenet, som var et teknisk og forbruksorientert rom, ble en ”naturlig” brikke i det markedsteknologiske spillet.

I 1993 ble et nytt boligkonsept lansert i Paris, med stor vekt på det moderne urbane livet. Leilighetene var romslige og luksuriøse, men uten kjøkken fordi urbane mennesker skulle spise ute. Men løsningen med små tekjøkken viste seg å være mislykket. Kjøkkenet var ikke bare et sentralt rom, men et viktig samfunnsbegrep. Folk flyttet ut, fordi et tekjøkken ikke var nok til å dekke de daglig personlige og sosiale behov.

³¹ Se F.A Jørgensen 2003

2.1.2 Tanker rundt kjøkkenet som begrep

Mellom det private og det offentlige

Sett i forhold til den historiske utviklingen av det ”private livet” eller kroppens betydning, vitner kjøkkenet om en generell samfunnsutvikling, som speiles i begrepet ”åpent-lukket-åpent” rom. Goffmans teorier om “front and back stages” eller ”regions” kan her hjelpe til med å belyse mentalitetsutviklingen.

Goffman mener at “front region” er det stedet hvor alle møtes i det offentlige rom, for eksempel gjester og beboere hvis vi tenker på kjøkkenet. ”Back region” har med det private å gjøre. Det er det stedet hvor de som tar i mot, kan forberede seg og hvile. En typisk ”back region” i et hjem er kjøkkenet, eller vaskerommet, mens en tradisjonell ”front region” er inngangen eller resepsjon. Goffman skriver:

*”Given a particular performance as the point of reference, we have distinguished three crucial roles on the basis of function: those who perform; those performed to; and outsiders who neither perform in the show nor observe it....
The three crucial roles mentioned could be described on the basis of the regions to which the roleplayers has access: performers appear in the front and back regions; the audience appears only in the front region; and the outsider are excluded from both regions”*

Etter å ha vært ”det rommet hvor alle skulle sitte og treffes” i mange generasjoner, som et tvetydig og flersidig område mellom ”front and back regions”, er kjøkkenet blitt en del av den private sfære de siste femti årene: Rommet tilhører ”back region”. Ambivalensen mellom ”front and back regions” forsvant da rommet ble vitenskapeliggjort og begrenset til et hovedformål: Matlaging. De tre siste generasjoner nordmenn opplever kjøkkenet som en ”back region”, hvor maten tilberedes og skitne tallerker skjules, mens stua er en ”front region” hvor gjester tas i mot. Kjøkkenet skal lukkes, mens stua er det rommet som skal fortelle om den siden av oss som vi ønsker å vise frem. I følge Mac Cannell er grensen til det private vesentlig i vårt samfunn i dag:

”The possibility that a stranger might penetrate a back region is one major source of social concern in everydaylife, as much as concern to the stranger who might do the violating as to the

violated. Everyone is waiting for this kind of intrusion not to happen” [...] “Just having a back region generates the belief that there is something more than meets the eye”

Er denne turistverdenen som Mac Cannell beskriver annerledes enn det daglige livet, når noen kommer på besøk, enten ventet eller uventet? En rask parallell mellom kjøkken- og reiseliv forteller at kjøkkenet har skiftet rolle med tiden: fra å være det sentrale rommet i huset da kjøkkenet var *allrom*, til et privat område hvor kjøkkenet var ”back region”, til nyere åpne og store kjøkken. Uansett hvilken ”region” de nye kjøkkenene er i, betegner oppfattelsen av kjøkkenet som rom i huset dets rolle mellom det private og det offentlige, og dets rolle med hensyn til forbruk.

For den som kommer på besøk, skjer den mest autentiske opplevelsen i bakregionen, mener Mac Cannell. Det å være med på kjøkkenet gir muligheter til å oppleve noe sammen, og integrerer den besøkende i den autentiske virkeligheten... In *The tourist* ”Staged authenticity” hevder Mac Cannel at det er et moderne særtrekk å vise interesse for andres ”virkelige” måte å leve på. Til tross for at søken mot en idealisert autenticitet ikke nødvendigvis er det som stimulerer turisten/kjøkkenbesøkende mest, får begrep som ”autenticitet” og ”virkelighet” en viktig sosial mening. De beskriver en bestemt sosial kode som bygger på myter og stereotyper. Familiestruktur pleier for eksempel å være underforstått som den vesentlige og virkelige sosiale struktur. Derfor spiller kjøkkenet som familierom en sterk rolle, som åpner hjemmet mot det offentlige og som begrunner viktigheten av estetikk og symbol. I denne presise konteksten kan det distinktive forbruket spille en stor rolle: Det synlige bildet av kjøkkenet kan fort være skjult av et ideelt bilde som skal fremstilles, mens daglig bruk og forbruk kan være preget av en rekonstruert autenticitet, slik det oppleves i turistbransjen.

Mellom rutine og distinksjon

Fra ”et rom i huset” til ”laboratoriekjøkkenet”, har vi nå kommet frem til kjøkkenet som viser frem et ideelt bilde, et drømmekjøkken som kan oppfattes som et rent distinkt forbruksobjekt. Til tross for at ”*hvordan man oppfatter kjøkkenet*” følger en generell samfunnsutvikling, er det interessant å ta en titt på kjøkkenet som forbruksobjekt, mellom rutine og distinksjon.

I den første *Le salon des arts ménagers* – SAM-, messe for Home economics i Paris i 1923, som på fransk betyr messe for ”husarbeidets kunst”, ønsket arrangørene at folk skulle få lyst til å skaffe seg bedre utstyr og til å gjøre opprør mot den daglige rutinen. M. Segalen mener at ”*Kjøkkenet ble skapt*

*under SAM, fra et alminnelig skap i en krok til et spesielt rom i huset, hvor ulike elementer som til slutt blir organisert i et koordinert system, blir til.*³² Denne messen er det synlige ledd mellom kjøkken og forbruk, mellom det å være et samfunnsmedlem og det å være en forbruker.

Kjøkkenet er spesielt tiltrekkende som distinkt forbruksobjekt på grunn av dets nødvendige forhold til det daglige. Selv om kjøkkenet først og fremst har med daglig forbruk å gjøre, er rommet ofte tolket som et sted hvor forbrukeren kan vise sin identitet. Til tross for at de fleste forbruksobjekter som understreker distinksjon ofte er knyttet til luksus og antikviteter, som understrekes av Bourdieu, har kjøkkenet ingen antikvarisk verdi, i motsetning til for eksempel de persiske teppene eller skapet i stuen. Kjøkkenet får ikke høyere verdi med tiden og er definitivt ikke et langsiktig investeringsobjekt³³. Tvert imot krever den teknologiske siden en stadig modernisering. Kjøkkenet har både med det som er felles og det som er eget, med det ordinære og det ekstraordinære forbruk å gjøre.

Problemstillingen er godt beskrevet av D. Southerton i kapitlet *Ordinary Consumption*³⁴. Etter å ha lagt merke til at postmoderne studier om symbolsk forbruk stort sett fokuserer på "uvanlige/ekstraordinære" objekter, eller spesielle forbrukergrupper, foreslår forfatteren en studie av kjøkkenet som arena for "vanlig forbruk". Han bygger studien på tre ulike grupper fra tre ulike sosiale og geografiske miljø i en engelsk by. Selv om han konkluderer med at sosial distinksjon ikke er den eneste forklaringen på ulikheter mellom de tre gruppene, blant annet fordi geografisk mobilitet eller moralske verdier også er svært viktige, referer han mye til sosiale forskjeller. Han legger merke til ulike måter å betrakte forbruk på. Informanter med lav kulturell kapital legger vekt på funksjon mens den andre gruppen fokuserer mer på symbol. Han observerer også ulike måter å snakke om kvalitet på, i forhold til kjøkkenmøbler og -utstyr som første gruppe knytter til holdbarhet og soliditet, mens den andre tenker på distinksjon og sjeldenhet.

³² "C'est dans le cadre du SAM que s'invente la cuisine, qui, d'armoire à tout faire, devient un espace particularisé, où se spécialisent des éléments qui viennent à être organisés en ensembles coordonnés". M. Segalen

³³ Bortsett fra noen få tilfeller som vi ikke har hørt om i Norge, men som finnes i Provence eller i Toscana hvor gamle kjøkkenelementer kan være verdifulle. Allikevel finnes det en kombinasjon av tradisjon og modernitet i det tilfellet, understreket av nye motepregete komfyrer på kontinentet, som pyntes med farger og fargeteknikker som gir et foreldelsesinntrykk.

³⁴ in A. Warde and J. Gronow 2001. Chapter 10: *Ordinary or distinctive consumption, or a kitchen is a kitchen is a kitchen*.

Samtidig kan vi se på forbruk innenfor en analytisk ramme som fokuserer på symbolske linker (*symbolic boundaries*). Etter å ha intervjuet mange franskmenn og amerikanere, observerte M. Lamont at synet på forbruk er sterkt avhengig av sosialt miljø og kulturelle verdier. Franskmenn skilte seg ut ved å vektlegge den språklige uttryksmåten, samt skille seg fra ”felles smak”, mens amerikanerne vektlegger ekspertise og pragmatisme.³⁵

Vi vil i løpet av rapporten se at det finnes noen strukturelle forskjeller mellom Oslo, Norge og Yate, England, og noen likheter mellom ”fransk og amerikansk mentalitet”, som understreker viktigheten av symbolske linker når det gjelder smak og valg av nytt kjøkken. I utgangspunktet er kjøkkenet som krysningspunkt mellom ordinært og ekstraordinært forbruk, mellom masseproduksjon og egen smak, bekreftet å være et spennende emne.

Mellom bruk og forbruk

30 år før ”Ordinary Consumption” ble publisert, var det ikke noen behov for å problematisere begrepet ”ordinary”. Forskjellen mellom J. Baudrillard og A. Warde & al. ligger sannsynligvis i selve definisjonen av forbruk: I 1970-årene, en tid som kunne beskrives som ”tilblivelse” eller ”konkretisering” av ”forbruksamfunnet”, skiller J. Baudrillard mellom ”forbruk” og ”bruk”. "*La machine à laver sert comme ustensile, et joue comme élément du confort, de prestige. C'est proprement ce dernier champ qui fait celui de la consommation*" skriver Baudrillard for å uttrykke at vaskemaskinen har en dobbel verdi: en bruksverdi og en prestisjeverdi, i den forstand at forbruk har bare med tegn og symbol å gjøre, mens bruk representerer det vanlige rutiniserte aspektet av handlingene våre.

Selv om Baudrillard ikke refererer direkte til kjøkken som studieobjekt, vil vi her sette fokus på et par måter å tenke på som kan være berikende i forhold til ”nytt kjøkken” som begrep sett i forbruksperspektiv.

1. *Om selve objektene* - valg, organisasjon, deres bruk i praksis.

Selv om stil og mote er en kulturell tvang og svarer til markedets tendenser og lover, kan valg, organisasjon og praktisk bruk av objekter gi et bilde av den sosiale løsningen som individer og grupper velger.

2. *Om diskurs om objekter* – kjøkken, kjøkkenutstyr og matvarer.

Det finnes flere diskurser og de må leses på ulike nivåer, i følge en ”klassetenkemåte”, med hensyn til ulike sosiale og kulturelle rammer. Bare

³⁵ Lamont 1992. s. 176.

noen få informanter kan fritt nevne det estetiske, mens de fleste er styrt av en moral knyttet til funksjon i forhold til objektene, en "objektetikk".

Baudrillard gir et billedlig eksempel med TV, som i 1970-årene ble oppfattet som et objekt som både var et monument og vitnet om medlemskap i samfunnet ("un gage de citoyenneté et de reconnaissance"). TV var et "objekt-møbel", som gjerne var drapert og utstilt midt i stua. Det var først et tegn, et symbol på modernisme og forbruk og etter hvert en vanlig og integrert informasjonskanal. TV kan da oppfattes som et distinkt forbruksobjekt, eller som en kulturell øvelse. Parallellen med kjøkken som fungerer både som arbeidssted for ulike rutiner og som et tegn, er iøynefallende. Spenningen mellom handlingsnivå som finnes i daglig rutine og ideologinivå som skjuler seg bak det semiotiske språket, blir nok en gang understreket.

Fra et rom i huset til et forbruksobjekt, til masseproduksjon og distinksjons-tegn, har nye kjøkken mye å vitne om. Men før vi hører på våre informanter, vil vi presentere tre ulike måter å oppleve, se, og snakke om kjøkkenet og dets utvikling på.

Mellom funksjon og estetikk:

I "*Capital*"³⁶ understreker blant annet Marx det konstante forholdet mellom produksjon, distribusjon, byttefunksjon og forbruk. Fra produksjon, som er startpunktet, til forbruk, som er slutfase, befri produktet seg fra den sosiale ramme som byttefunksjon til å bli et objekt som svarer til et individuelt behov. Bytteverdien spiller en sentral rolle der forbrukeren rettfærdiggjør retten til å velge produktet.

Et århundre senere, i et samfunn som han selv definerer som et "forbruksamfunn", foreslår Baudrillard en ny måte å se på bytteverdi og forbruk i "*Pour une économie politique du signe*"³⁷. Denne boken om forbruk og tegn bygger på en benektelse av den empiriske hypotesen som hevder at "objekter er først og fremst avhengige av et behov" og at "deres betydning finnes i det økonomiske forholdet mellom mennesket og dets miljø"³⁸. Behov og tilfredshet skal glemmes til fordel for tegn, betydning og sosial ytelse. "*C'est la valeur échange signe qui est fondamentale*": "Byttestegnverdien" og dermed sosial prestasjon teller mest.

³⁶ *Capital, a critique of political economy*. K. Marx. 1857

³⁷ "*Pour une économie politique du signe*" J. Baudrillard. 1972

³⁸ "*Les objets sont d'abord fonction des besoins et prennent leur sens dans la relation économique de l'homme à l'environnement.*" p.8

Baudrillard hevder egentlig at behov og funksjon i grunnen beskriver et abstrakt nivå, mens den sosiale diskursen er hoveddiskursen som forskeren må konsentrere seg om³⁹. I følge det resonnementet blir den funksjonelle diskursen, som mener at objektene skal brukes fordi vi har behov for dem og fordi de ble skapt til det, brukt som alibi for den distinktive diskursen⁴⁰. Vi kjøper noe vi liker, og rettferdiggjør innkjøpet med dets bruksverdi. Det er "funksjonalitetens simulakra", som stammer fra den puritanske visjon av arbeidet, i strid med unødvendigheten og prestisjen. Alle i samfunnet må ha en funksjon for å eksistere, også objektene. Derfor må de ha en betydning, et tegn, for å bli akseptert på en forsvarlig moralsk måte. I 1970 skriver Baudrillard at distinksjon mellom sosiale grupper har utviklet seg fra å eie selve objektene til å organisere dem i praksis. Dermed må man observere objektene i deres globale struktur og miljøkontekst. Dette understreker behovet for en nøyaktig studie av dagligpraksis i forhold til ulike objekter på kjøkkenet.

Her avsluttes oversikten over noen teoretiske verktøy som vi ønsker å bruke i vår analyse, og som vi mener kan hjelpe til med å oppfatte rapportens materiale. Dette kan betraktes som en "teoretisk paraply" for hele rapporten, mens andre, nye perspektiver blir punktlig introdusert.

I det nye århundre, for en kulturforsker forblindet av sin akademiske tenkemåte, er det vanskelig å støtte et rent tegn perspektiv som oppfattes som reduksjonistisk og skuffende. Men hva med å spille litt? Hva med å forestille seg at byttetegnverdien er den sentrale samfunnsverdi, og lese materialet vårt med "byttetegnverdibriller"? Ved å ta en titt i vedlegg 7, er det i alle fall en mulighet til å høre informantenes ord med nye ører...

³⁹ "Les besoins et les fonctions ne décrivent au fond qu'un niveau abstrait, un discours manifeste des objets, en regard duquel le discours social, largement inconscient, apparaît comme fondamental".

⁴⁰ Le discours fonctionnel sert alors d'alibi à la fonction distinctive. p.12.

2.2 Hvordan har rommet utviklet seg? Tre fortellinger

Grytli og Støa⁴¹ beskriver kjøkkenets utvikling fra ”stue og kjøkken i samme rom” på landet fram til ca. mellomkrigstiden, til ”arbeidskjøkken”, med små rasjonelle kjøkken rundt 1950-årene, til ”oppholdskjøkken” på nytt i 1990-årene. Fra åpent kjøkken til åpent kjøkken, hvilken utvikling følger vi? Her får vi tre underkapitler fra tre ulike innfallsvinkler. Målet i denne delen av studien er å gi beskrivelser, basert på egne følelser og egne ord. Derfor har vi kalt kapitlet ”tre fortellinger” som også finnes under et ”billedlig” form i vedlagte CD. Del 1 i videofilmen, ”historiske blikk”, er vedlegget til dette kapitlet.

2.2.1 Bildemateriale fra ulike perioder som forteller om kjøkken

Rekonstruksjon på museet, samt reklame og tilbud i tidsskrifter.

Bilder fra Maihaugen, Folkemuseet på Lillehammer⁴²: Syv kjøkken fra utstillingen **1900-tallsamlinga**

Huset fra 1923, første etasje



⁴¹ Grytli og Støa, s.130

⁴² Med mange takk til Maihaugen, og spesielt til Birgit Jaastad for omvisning og tillatelse til å filme. Mer info online: <http://www.maihaugen.no/friluftsmuseet/1900/index.cfm>



Huset fra 1923, andre etasje









Reklame og tilbud i tidsskrifter

I dag er reklame og tilbud for kjøkken blitt et vanlig innslag i aviser og blader. En nærmere titt i eldre blad som Husmorbladet⁴³, Hjemmet eller Urd, Illustrert ukeblad for kvinden hjemme fra slutten av 1900- århundre til i dag, viser på en tydelig måte utviklingen av kjøkken som begrep. Kjøkkenet forandret seg litt etter hvert fra et begrep som først innebar matlaging (som ukemenyer og oppskrifter, se kapittel 1.1), til å bli et uttrykk som betegnelse på rommet selv. I mellomtiden finner vi hovedsakelig referanser og reklamer for spesielle varer, hvitevarer eller utstyr, som tilhører kjøkkenet og som etter hvert var med på å gjøre rommet til en enhet. Her følger eksemplene:

Elektrisk komfyr. Hjemmenes vel. 1928



⁴³ Bladet fra husmorbevegelsen skifter navn, og form fra, Hjemmenes vel 1917-1928, Husmorbladet 1928-1994, Kvinner i bevegelse 1995-1997 til Kvinner og familie 1997

Reklame. Hjemmenes vel 1928



Hvorfor
Nikkelstekeovn?

Fordi.

- 1) Den opvarmes hurtigere, og blir dermed mere strømbesparende end nogen anden stekeovn.
- 2) Den er lettere at holde ren, og følgerlig mere sanitær end stekeovner av jern eller støpegods.
- 3) Den er uimottagelig for rust og irr og derfor uslitelig.

REX
komfyr og stekeovn
byr Dem disse fordeler.

REX

Reklame. Hjemmenes vel. 1928

N Y H E T!

REX



KOMBINATIONSKOMFYR

For

Kul, koks og ved. **Elektrisk energi.**

PRIS KONTANT: *KR. 345,00*

Paa avbetaling: *Kr. 365,00*, hvorav kontant
kr. 79,00 og resten i 11 mndl. avdrag à kr. 26,00.

N O R S K A R B E I D E

Reklame. Husmorbladet 1933

Frigidaire
et feuens beste makker
4 ess på en hånd

Sjrefast porselen
Sterste kjøleevne
Lydløs gang
General Motors fabrikat

LEHMKUHL

OSLO: Karl Johans gate 33 BERGEN: Strandgate 18

En liten storvasker. Husmorbladet. 1952



Reklame.
Urd 1953



Reklame. Husmorbladet 1952

Den elektriske kjøkkenmotor

„MIXMASTER“

Gjør matstell til en lek. Den blander, maler, visper, rører, elter, presser, pusser o. s. v. Tar kun 70 watt.



Motor med stativ, 1 roterende underskål, 1 stor og 1 liten bolle, 2 visper, 1 fruktpresse med skål, avlepsrør og sil, 1 oljedrypper, 1 kjøtt-, fisk- og grønnsakkvern.

Kr. 160.-

Ekstra utstyr.

Slipeskive	Kaffekvern
Snittmaskin	Potetskrøller
Pusseborste	Hermetikkåpner
Drink Mixer	

«Mixmaster» er den moderne husmors hushjelp.
Fåes i de elektriske forretninger.

Reklame.
 Husmorbladet. 1967

creative people



Trykk på knappen
 — og den automatiske
 hjernen overtar!

Reklame. Husmorbladet 1967



EVALET frysere

Evalet hjemmefryser i elegant design får De i alle typer: bokser, skap og kombinerte kjøle/fryseskap.

Fryseboksene. Evalet-modellene har innerbeholder av aluminium — ingen rustdannelse — og et frysesystem (Roll Bond) som sikrer Dem hurtigere innfrysing med lavere strømforbruk. Boksene har lokk som tetter effektivt. Det betyr minimal rindannelse. Kurvinredningen er praktisk og termostaten lett tilgjengelig.

Fryseskapene er fryseteknisk like fremragende som boksene. Praktiske og oversiktlige hyller med frontklaffer og/eller kurver. Dørene har magnetlister, lukker lydløst og tetter effektivt.


Kombinert kjøle/fryseskap en ønskeløsning for mindre husholdninger og for leiligheter hvor det kan være vanskelig å få plassert en fryseboks.

Velg Deres nye fryser fra Evalet. Navnet gir dobbelt garanti, og på kjøpet får De Emaljeverkets betryggende service.

FRYSEBOKSER
i mange størrelser:
300-400-500 liter



FRYSESKAP
380 liter



FRYSESKAP
300 liter



KOMB. SKAP
242 liter
180 L kjøle
100 L fryse



I Oslo demonstreres alle Evalet-produkter også i Evalet Sentret, Fr. Nansens Plass 5.

EMALJEVERKET AS

Lørenveien 51 - Tlf. 21 80 50 - Postboks 38, Økern, Oslo 5

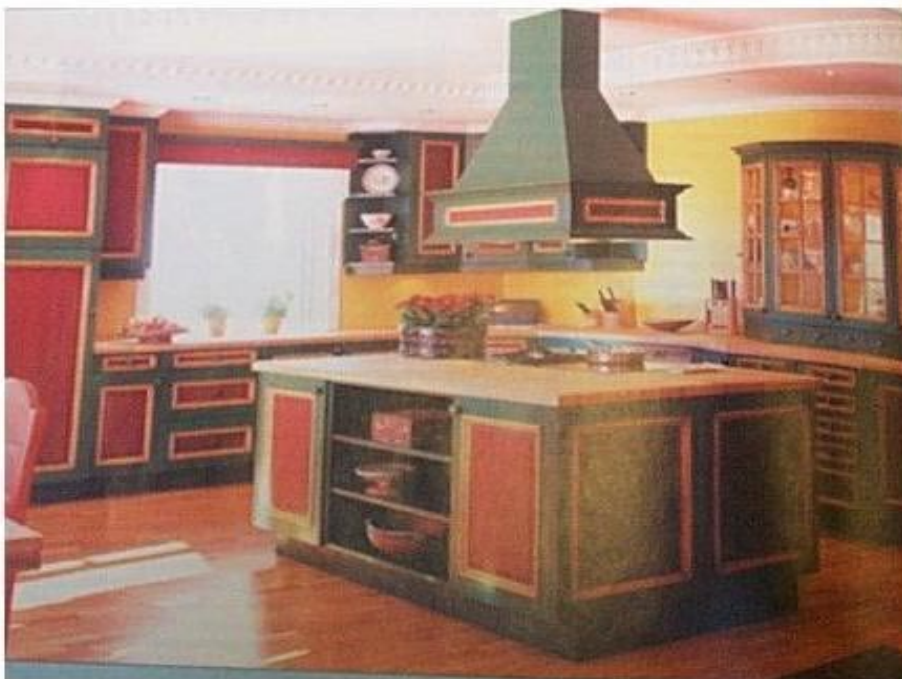
Reklame.
Husmorbladet.
1977



Jeg sentrifugerer med 300 omdr. pr min. Det gir så tørt tøy som du kan ønske deg.

Kraftig sentrifugering

Kjøkkenreklame. Kvinner og familie. 1998



Kjøkkenreklame. Avis 1 - en gratisavis til alle husholdninger i Oslo- 2003



2.2.2 En pensjonist forteller

En novemberdag i 2003 besøkte vi en mann på 82 år, som i september samme året hadde flyttet inn i en splitter ny borettslagsleilighet i en småby på Østlandet. Vi var interessert i å høre hvordan han husket de forskjellige kjøkkenene i de husene han hadde bodd i i løpet av sitt liv. Hvor store var de, hvilke aktiviteter ble utført der og hvordan var de utstyrt?

Fortelleren/informanten har opplevd seks kjøkken, og hukommelsen er nok best når det gjelder det aller første kjøkkenet, hvor han faktisk ble født og bodde i 27 år, og for de to siste kjøkkenene.

- Det første kjøkkenet var i et toetasjes bindingsverkhus fra første halvdel av 1800- tallet som lå ved Akerselva i Oslo sentrum.
- Det andre kjøkkenet var i en fireetasjes leiegård på Tøyen som sto ferdig i 1948. Her bodde han i sju år. Dessuten var han på besøk i dette kjøkkenet mange ganger fram til siste halvdel av 1970- tallet.
- Det tredje kjøkkenet var i en toetasjes vertikalt delt firemannsbolig i Bærum som sto ferdig i 1955. Botiden her var ca. fire år.
- Det fjerde kjøkkenet var i en fire etasjes boligblokk på Oppsal i Oslo. Hit flyttet familien da dette var nytt i 1959. Botiden her varte fram til 1975.
- I 1975 flyttet informanten ut fra Oslo og ble huseier. Kjøkkenet i eneboligen var det femte i informantens liv, og her har han selv laget mye mat i de senere årene. I dette huset bodde han fram til september 2003.
- Det sjettede kjøkkenet, som er det vi besøkte, var et åpent kjøkken uten skillevegg mot stuearealet og gang, med andre ord en bolig hvor kjøkkenet ikke er et separat rom.

Nå kommer beskrivelsen av de forskjellige kjøkkenene samt en historie om utstyret i de forskjellige tidsepokene, som vi delte i forhold til temaer: kjøkken som rom, utstyr og matlaging.

Informantens første hjem



Motiv fra gårdsrommet



Kjøkkenet som rom

”Vi var fem barn. Far og mor hadde det vi kalte kammers, og vi unga lå i stua. Vi hadde en sjeselong som vi slo opp og skapseng som var vanlig den gangen. På kjøkkenet ble nesten alle aktiviteter utført. For kjøkkenet – jeg skulle anta at det var ca. 15 m² til sammen. Så i forhold til kjøkken i dag var det jo et forholdsvis stort kjøkken. Vi hadde et stort bord og et lite bord som sto rett utenfor det vi kalte et spiskammer – et avlastningsbord. Og på langveggen, som jeg formoder var et sted mellom fire og fem meter, sto det store bordet. Alle sju kunne spise rundt det bordet. Dette bordet ble også brukt av mor når hun tok fram symaskinen, og den ble brukt flittig. Jeg fikk ikke et kjøpeplagg før jeg var 12 år. Mor strikket og sydde og gjorde alt. Matlaging og spising var hovedaktivitetene på kjøkkenet. Når det var jul og ved spesielle anledninger spiste vi i stua. Til jul kan jeg ikke huske annet enn at vi hadde ribbe og pølse. Så var det noe vi unga var glad i: gele av frukt – bringebær eller jordbær med vaniljekrem eller saus. Det var liksom det store! Vi unga skulle ha gele – jeg vet ikke hvorfor, men det var nå sånn.”

I det første hjemmet var det to rom og kjøkken, og skap var det dårlig med i dette kjøkkenet.

”I 1948 flyttet vi fra det gamle og dårlige bindingsverkhuset til nybygd blokk på Ola Narr. Det var som å komme til himmelriket det. Der var det tre rom og kjøkken. Da var det bare mor og far og to av oss igjen hjemme, så det ble jo veldig god plass. Vi to guttene som var igjen, hadde det ene rommet og mor og far det andre soverommet. Det var spiseplass på kjøkkenet. Det var ikke noe stort kjøkken, men stort nok til oss fire. Til daglig spiste vi på kjøkkenet, men når de tre som hadde stiftet egne hjem kom på besøk, spiste vi på stua. Det var ikke plass på kjøkkenet.”

I 1955 flyttet informanten inn i firemannsbolig i Bærum sammen med sin kone. Han forteller at han var med på oppføringen av huset.

”Det var boligbyggelaget på Elektrisk Byrå som kjøpte noen tomter der ute. Det var til stor forargelse for de som bodde der fra før. Det var ikke bra nok at vi skulle få bygge så tett og så små leiligheter – det forsimplet strøket. Kjøkkenet var relativt lite, men det var spise plass der.”

I 1959 flyttet familien på tre fra Bærum og inn i en tre roms leilighet i en nybygd OBOS blokk i Oslo. Kjøkkenet her var lite. Et lite spisebord sto foran vinduet, og det var plass til tre. Naboene som fikk barn nummer to måtte fjerne skap for å lage spise plass til fire. Både i Bærum og i Oslo var kjøkkeninnredningen i tre, overflatene var malte og glatte. Skapene hadde slagdører. ”Vi har aldri hatt skyvedører.”

I 1975 ble informanten huseier i forbindelse med arbeidsgiverens flytting til Hamar.

”Fra Mesterhus, som satte opp huset, fikk vi et utvalg av ferdige tegninger av kjøkken. Utvalget var ikke veldig stort og det var ikke vanskelig å velge. Det var lett å finne noe som tilfredstilte det behovet vi hadde. Valget falt på et N. kjøkken med kirsebær struktur i skapdører og skuffer. Kjøkkenet var ca. 9 m² med stor god arbeidsbenk foran vinduet og god spise plass.”

I september 2003 var informanten på flytte fot igjen. Enpersonshusholdningen flyttet inn i en tre roms leilighet i en boligblokk hvor kjøkkenet var en del av et stort areal bestående av gang, stue og kjøkken.

”Den største overgangen å komme fra kjøkkenet i eneboligen og hit var den åpne løsningen. Jeg vil si det er kjekt å ha et separat kjøkken. Jeg hadde foretrukket at kjøkkenet hadde hatt en vegg og vært et eget rom, men ville helst hatt et separat og romslig kjøkken. Jeg har ikke en ordentlig forklaring på hvorfor, men dette er uvant, og det krever at det ser mer ryddig ut på kjøkkenet.”

Standardinnredning i dette kjøkkenet var malte S. heltre skap- og skuffefronter med profiler. På et møte tidlig i byggeprosessen, fikk beboerne utdelt kjøkkenkatalogen fra S. og opplysninger om muligheten til å velge andre løsninger enn standarden. Informanten gjorde noen endringer slik at det ble heltre bjerk i alle fronter og med overskap som gikk helt til taket.

”Jeg var lei skap som ikke gikk opp til taket og all den skiten som samlet seg der. I ettertid har jeg nok sett at det hadde nok vært penere med en gesims enn at skapene går helt opp til taket. Kunne jo ha lagt et papir oppå toppen som kunne skiftes ut. Tidligere har jeg hatt glatte skapdører. Her var standarden profilerte. Det synes jeg var tiltalende. Det er vel også folk som går motsatt vei – fra profilerte til glatte. Så dette er jo en smakssak. Valgte dette kanskje for forandringens skyld, og så var det fordi at når kjøkkenet er en integrert del av stua så synes jeg også at kjøkkenet bør ha et preg av møbel. Mengden skap i den nye leiligheten i forhold til i huset er ganske lik, men gryteskapet her er mindre, og arbeidsbenken er mye mindre. Standard bestikkskuff i dette kjøkkenet var veldig liten, men ved bestilling endret jeg dette slik at bestikkskuffen kom i et skuffeskrog ved siden av oppvaskmaskinen, og i et skrog som var bredere. Bestikkskuffen her er allikevel mindre enn den jeg hadde i huset. Store kniver henger på en knaggrekke på veggen. Det gjorde de også i huset, men før det lå de i skuffen.”

I den nye leiligheten et det bare ett spisebord, og det er det store spisestuebordet som er satt opp ved vinduet ut mot verandaen. Plasseringen er slik at det virker som om spisebordet står i kjøkkenet og ikke i stua.

Utstyr i de ulike tidsepokene

Matoppbevaring

” I det gamle huset i Kristiania/Oslo sentrum var det kun et spiskammer eller matskap. Selv om det sto mot yttervegg var det ingen lufttilførsel utenfra som kunne fornye luften der. Det å oppbevare mat over tid var ikke mulig. Da vi flyttet i blokk i 1948 kom også kjøleskapet, ikke med en gang etter innflyttingen. Ett eller to år etterpå, men det er umulig å tidfeste nøyaktig. Her var det også skap mot yttervegg med luker, slik at det kunne bli ganske kjølig der om vinteren.”

Når informanten etablerte eget hjem i 1955 ble det kjøpt nytt kjøleskap. Og i det huset var det også mulig å oppbevare mat i kjelleren. I løpet av tiden familien bodde på Oppsal kom første periode med fryser.

”Det var felles fryseboksanlegg i kjelleren hvor vi hadde et lite rom hver. Åpningen var ikke større enn at en stor laks på 12 kg måtte presses inn diagonalt. Mens vi bodde her hendte det at vi kjøpte ½ gris eller halv bakpart av storfe. [...] Ved flyttingen til eneboligen utenfor Hamar tok vi med det gamle absorpsjonskjøleskapet. Dette ble satt i kjelleren, og sto der til for få år siden. Det var et godt skap og gikk helt lydløst. Pakningen rundt døra holdt ikke og ny var umulig å oppdrive. Det ble kjøpt et nytt høyt skap av typen kjøl/sval for å ha på kjøkkenet i eneboligen. Dette skapet har også kommet med til den nye leiligheten. Det er plassert i kottet og tjener som en slags ”matkjeller”. Her oppbevares syltetøy, mineralvann og grønnsaker. I huset var det også stor matkjeller hvor det blant annet ble oppbevart mye hjemmelaget syltetøy og vinterforsyning med poteter. I kjelleren i huset sto også to store frysebokser. Det ble først innkjøpt en, men etter hvert som kjøkkenhageproduksjonen vokste, og fordi alt brød ble bakt hjemme i en periode, ble det behov for en fryser til. I kjøkkenet i huset var det også et stort matskap med luke oppe og nede. [...] Til det nyeste kjøkkenet ble det kjøpt et kombi kjøle- og fryseskap. Frysekapasiteten er liten, men nå bor jeg jo slik at jeg har alle typer butikker i gangavstand.”

Mattilberedning – fra vedkomfyr til elektrisk komfyr med keramisk topp og elektronisk steketermometer

Den første komfyren informanten husker var en sort vedkomfyr som ble fyrst opp med koks.

”Ovenn tjente både som kokeutstyr og oppvarming av huset. Den var faktisk den eneste kilden til husoppvarming. I tillegg til komfyren hadde de en primus som gikk på parafin. Den ble i hovedsak brukt om sommeren da de ikke hadde behov for all varmen som komfyren ga.”

Da de fikk innlagt strøm i begynnelsen av 1930-årene ble det anskaffet

”en sånn ”tilhenger”, som vi kalte det, som sto ved siden av komfyren og som hadde to kokeplater. Det var et stort framskritt – veldig stort. Vi kunne ikke kvitte oss med den gamle vedkomfyren selv om vi fikk innlagt strøm for da hadde vi frosset i hjel. Om vinteren frøys den fuktige skurefilla fast i kjøkkengulvet om natta. Det var portrom under kjøkkenet.”

”Da vi flyttet til leilighet ble det ny elektrisk komfyr med stekeovn. Den var ikke så veldig forskjellig fra dagens komfyrer. Da ble det kjøpt en del nye kjeler selv om vi hadde noen fra ”tilhengeren” til vedkomfyren.

Først på begynnelsen av 1960-tallet kom håndmikseren inn i husholdningen, og på slutten av 1970-tallet den store matlagingsmaskinen. Den ble anskaffet etter innflytting i eget hus med hage. Den ble i første rekke brukt til brødbaking, men også til røring av bær, lagning av eplemos og maling av mandler.”

Elektrisk komfyr er byttet ut tre ganger i løpet av nesten 50 år. Siste skifte var i forbindelse med flyttingen i høst. Informanten kjøpte keramisk topp, men sier:

”Det anbefaler jeg ikke for noen. Hadde jeg lest bruksanvisningen før jeg hadde kjøpt, så hadde jeg ikke kjøpt den. Nitidig og nøyaktig vedlikehold er påkrevd hvis du skal innfri forutsetningene for bruken av den. Kjelebunnene må være helt rene. Jeg hadde et svare brev med å gjøre ren bunnen på den store emaljerte jerngryta, som jeg bruker til å koke fersk suppe, får i kål og å lage syltetøy i. Tror jeg gnei et par timer - pussa den bunnen for at den skulle tilfredsstillende den plata der.”

Avtrekkshetter over komfyren har det bare vært i de to siste boligene. Begge steder var hetta plassert under overskap og stakk litt ut. I huset var det avtrekk rett ut gjennom luke i veggen, mens den nåværende har kullfilter. Denne hetta inngikk som standard i den nye leiligheten. Det virker som om den suger dårligere enn den gamle.

Oppvask – fra balje til oppvaskmaskin

”I leiligheten i det gamle trehuset ved Akerselva hadde vi innlagt vann, men to av leilighetene i samme bokompleks måtte hente vann fra vannposten som sto i gården. På den tiden var det utenkelig med innlagt varmt vann, så for å ta oppvasken, vaske kropp og hus måtte det varmes vann på komfyren. I dette huset var det utslagsvask av den gamle typen som var halvrund og hvit med farget kant av gummi. I leiligheten fra 1948 var det stålkum nedfelt i trebenk pluss gammeldags utslagsvask. Både i den siste leiligheten vi bodde i Oslo og i eneboligen ved Hamar var det hel oppvaskbenk i stål med en oppvaskkum og en utslagsvask med nedsenket front rett ved siden av hverandre.”

Før innflyttingen i leiligheten med åpen kjøkkenløsning var informanten bestemt på at her var det nødvendig med oppvaskmaskin, og i ettertid sier han:

”En er nødt til å ha oppvaskmaskin når en har det sånn som her. Ellers måtte man ha vasket opp hver gang en hadde brukt en kniv da. Det må i hvert fall se ryddig ut når det kommer folk, men det hender det står noe i og rundt oppvaskkummen. Når jeg vet det kommer noen, så kan jeg bare putte det i oppvaskmaskinen, for dit skal det jo allikevel.”

Også i den nye leiligheten er det en stålbenk med en ganske stor oppvaskkum og en ganske så liten. Avstillingsplassen på rustfri benk er også relativt liten.

Pensjonistens fortelling startet på et kjøkken uten strøm, med få oppbevaringsenheter, men med god plass der mange av familiens gjøremål ble utført. På veien videre har mengden utstyr på kjøkkenet økt, mens arealet har minsket.

Nylig flyttet pensjonisten til en nybygd blokkleilighet der kjøkkenet utgjør en del av stuen. Denne kjøkkenenheten inneholder mange skap og skuffer, men har knapt med benkeplass. Planløsningen i denne leiligheten gjør at kjøkkenet igjen er blitt en del av oppholdsrommet. Før innflyttingen i denne siste boligen, hadde pensjonisten muligheter til å endre entreprenørens forslag til kjøkkeninnredning. På et møte før innflyttingen fikk han kataloger fra kjøkkenleverandører, men det ble ikke gitt noe tilbud om faglig veiledning i forhold til å diskutere kjøkkenet som praktisk arbeidsplass.

2.2.3 En fagrådgiver forteller fra egen erfaring i opplysningstjenesten på 1970-tallet

Denne delen handler om en fagrådgivers hverdag i tilknytning til rådgivningstjeneste med utgangspunkt i kjøkkenet som arbeidsplass. Utarbeidelse av planløsninger, plassering av utstyr og litt om materialer var hovedingrediensene i den rådgivningen som forbrukerne fikk. Vårt utgangspunkt var at kjøkkenet skulle være et praktisk arbeidssted samtidig som det skulle dekke sosiale behov.

SIFO har arbeidet med individuell veiledning i kjøkkenplanlegging siden midten av 50-årene. I begynnelsen av 60-årene samarbeidet SIFO med Norges Byggforskningsinstitutt om boligfunksjon i forhold til arbeidsorganisasjon og rasjonalisering innen klessvask og stell av tøy. SIFO tok på den tiden også i bruk film for å dokumentere arbeidsgang i vaskerom og på kjøkken. Fra 1961 fikk den permanente utstillingen "Bo med plan", som var en del av Statens veiledningskontor i heimstell, lokaler i Norsk Byggtjeneste A/S i Oslo. Etter sammenslåingen av Statens veiledningskontor i heimstell og Statens forsøksvirksomhet i husstell til Statens institutt for forbruksforskning og vareundersøkelser i 1970, ble "Bo med plan" en del av SIFOs ansvarsområde.

Norsk Byggtjeneste A/S hadde utstilling og opplysningstjeneste om byggartikler generelt. I tillegg hadde ulike kjøkkenprodusenter/importører utstilling i lokalene. Publikum kunne få brosjyrer samt råd og veiledning her. I denne sammenhengen fungerte "Bo med plan" som et nøytralt opplysnings- og veiledningskontor for bransjeorganisasjoner, næringslivet og enkeltforbrukere. SIFO distribuerte materiale fra egen produksjon, hadde foredragsvirksomhet i tilknytning til "Bo med plan" og ikke minst hjalp vi til med individuell planløsning av kjøkken og vaskerom.

Personene som kom til utstillingen og kontoret var både kvinner og menn. Det var stor spredning i alder. De fleste var fra Oslo-området. Mange hadde gått og sett på kjøkken i utstillingslokalene i Norsk Byggtjeneste og på den måten blitt oppmerksomme på SIFOs rådgivningskontor, og at det var mulig å få hjelp i en prosess som de syntes var ganske vanskelig og som innebar mange avgjørelser og høye kostnader. I tillegg kom det inn brev med skisser og tegninger av kjøkken og forespørsel om råd. De skriftlige henvendelsene kom i stor grad fra personer som hadde vært i kontakt med forbrukerkontorene i fylkene, eller personer som hadde hørt om tjenesten gjennom kjente. Forespørslene om hjelp til planløsning gjaldt både kjøkken i eneboliger og i leiligheter. Blant disse var det spørsmål både om råd ved nybygg og rehabilitering. Mange hadde fått planløsningsforslag fra kjøkkenprodusent,

byggmester eller arkitekt, og de ønsket å diskutere disse forslagene. Ofte var de i tvil om fordelingen av arbeidsplassene var praktisk eller/og om plasseringen og mengden av skap og skuffer var god. Når de oppsøkte SIFOs kontor, ga mange uttrykk for at det var enklere å få hjelp på et nøytralt sted som ikke hadde økonomiske interesser i forhold til anskaffelsen. Her tok man ikke stilling verken til spesielle materialer eller innredninger. Det var den praktiske siden som skulle ivaretas.

Skissene som folk kom med var av svært forskjellig karakter, alt etter hvor greit de selv hadde syntes det var å lage en målsatt tegning, eller om tegningen var satt opp av profesjonelle. I enkelte tilfeller var folk litt beskjemmet over den tegningen de kom med. Det ble derfor alltid gjort helt klart at det vi trengte for å gi forslag var mål på rommet, plassering av dører/vinduer og vannopplegg. Deretter hadde vi en samtale om behov og ønsker, og om muligheter for eventuelle endringer for plassering av vinduer, dører eller vannopplegg. Der rommet hadde flere muligheter, ble det satt opp mer enn ett forslag til løsning.

Folk som kom for å få veiledning, presiserte ofte klart at det var viktig at kjøkkenet fungerte praktisk. De fleste hadde klart for seg at rommet i tillegg til å skulle brukes til matlaging, også var ment for måltider og samvær, noe hobbyarbeid, oppbevaring av en del ting, og i familier med barn, lekselesing. I samtalens løp kom det til tider frem at det var enkelte ting som det måtte settes av plass til. Det kunne være det blå skapet de hadde arvet fra mormor eller stolen som familien hadde skaffet seg på en eller annen spesiell måte og som det derfor knyttet seg minner til. Slike ting kunne skape problemer for en optimal planløsning. Der slike ting kom inn, ble det ofte satt opp løsninger med og uten disse, og med forklaring på hva en tapte og vant på de ulike alternativene. I mange tilfeller var folk innstilt på å renonsere på god planløsning for å få plassert klenodiene.

Sammenhengen mellom de ulike arbeidsoperasjonene på kjøkkenet hadde de fleste bare en vag oppfatning av når vi snakket litt rundt om hvordan de tenkte med hensyn til det de gjorde på kjøkkenet. På direkte spørsmål om for eksempel utforming av oppvaskbenk, svarte mange at det var greit å ha benkeplass på begge sider, og at det var bra med to kummer eller kum og utslagsvask. Separat utslagsvask var ute av bilde på 70-tallet. Det ble betraktet som noe svært gammeldags og ikke aktuelt i et moderne kjøkken. Men at den kunne være som en av kummene i oppvaskbenken var greit. At det var nødvendig med vann i nærheten av arbeidsbenken ble også nevnt av mange. Under samtalens løp ble hovedarbeidsplassene og sammenhengen mellom disse skissert. Vi plasserte skuffer og skap og forklarte sammenhengen i

plasseringen. For mange var det litt nytt og fremmed å tenke seg plassering av tørrvarer i skuff istedenfor i det høy skapet med dybde 60 cm. På den tiden gled ikke den enkelte skuff på skinner og hjul slik som i dag. Får jeg trukket ut skuffen med alt melet og sukkeret i, var det mange som spurte om. Det ble derfor viktig å presisere at skuffen ikke måtte være for bred om den skulle brukes til tørrvarer som veide mye. Hvor har dere de store middagstallerkenene, var et annet spørsmål som vi stilte. I overskapet naturligvis, var ofte svaret. Mange bemerket da at det var tungt både å sette på plass en bunke tallerkener og også å ta dem ned. Kanskje det kunne være lurt å vurdere om de kunne settes i underskapet i stedet, kunne vi da filosofere over. Når vi spurte hvor det meste av arbeidet foregikk, svarte mange at det var på benken ved komfyren og i nærheten av oppvasken. Oppfatningen om at det var viktig at hovedarbeidsplassen skulle være mellom komfyr og oppvaskbenk var det som regel ingen tvil om.

I denne tiden økte variasjonene i breddemål på ferdigkjøkken slik at tilpasning ble enklere. Det ble dessuten populært med overskap som ikke gikk til tak. Mange ønsket disse lave overskapene. Her kom det klart frem at ved å kunne plassere pyntegjenstander på toppen, fikk kjøkkenet et personlig preg. Kjøkkenprodusentene kom også med mange spesialskap. Fiffige hjørneløsninger i over- og underskap, spesialskap for matlagingsmaskin og strykebrett, uttrekkbare spiseplater og spesialinnretninger for vinflasker og håndklær. Dette virket meget attraktivt på mange. Inni skapene kom det spesialinnredning som krydderhyller, kurver, innredningsdetaljer til oppbevaring av for eksempel rengjøringsartikler og andre smådetaljer. Dette var løsninger som mange syntes var nye og fristende. Dessuten var oppvaskmaskin begynt å bli mer vanlig. Men en del mennesker sa klart fra at ”oppvask, nei det trengte de i alle fall ikke maskin til”. Selv om vi ikke hadde noen rett til å dytte på folk noe de ikke ville ha, prøvde vi å sette opp planen slik at det med enkle endringer skulle være mulig å installere oppvaskmaskinen senere.

På komfyr siden var det gulvkomfyren som rådde grunnen. Delt løsning med plater for seg og stekeovn plassert i benkehøyde, var fremmed for de fleste, selv om de innså at det kunne være mer praktisk. Når folk så for seg komfyren hadde den som regel rygg med lys og varselur, fire plater og stor stekeovn. Ventilatoren var også kommet for å bli, men den hang unnselig under overskapet og med skap rundt. Nesten obligatorisk var krydderhyllen i fronten.

Skulle det inn nye ”hvitevarer” (komfyr, kjøleskap etc.), var de nye fargete enhetene populære. Det gikk i brunt, rødt og grønt. Hvitt var mindre populært.

Integrerte enheter var det lite av. De elektriske produktene skulle være synlige.

Plastlaminaten gjorde sitt inntog på kjøkkeninnredningen som på mange andre områder. Slagord om at disse materialene var brukt i romfarten, skulle borge for høy kvalitet. Det ble populært med treimitasjoner i plast, glatte flater og gripelister der det før hadde vært tre eller malte flater, profileringer og knotter eller bøylehåndtak.

Kjøkkenet skulle være et trivelig sted å være samtidig som det skulle være en praktisk og lettvinnt arbeidsplass. Tingene skulle være lett tilgjengelige og plassert på de riktige stedene. Det utstyret man hadde fremme på benkene, skulle bare være det som ble mye brukt til daglig, for eksempel brødristeren. Mange nevnte at den måtte de ha plass til. I den sammenheng var det mange som sukket over at den ikke stoppet automatisk når brødet var ferdig. Da siterte vi gjerne dansken Piet Hein:

*Ristet brød er let at lave
blot man kan erindre:
Når det oser skal det have
to minutter mindre!*



**Den første
SIFO-
brosjyren om
kjøkken
planlegging**

3 Blikk på utvalgte kjøkken i dag

Fra eldre bilder til nye kjøkken, går vi nå rett inn i studiens innhold: 20 nye kjøkken i Oslo. Dette kapitlet fokuserer på selve informantenes kjøkken, gjennom ord og bilder, gjennom sitater og film, gjennom informanter og forskere. Kapitlet inneholder tre underdeler som kan betraktes som tre perspektiver.

Først går vi inn i samtalene for å ha en felles forståelse av materialet vårt, og inn hos informanter, ved hjelp av videoen som er en del av kapitlet. I del 3.1 vil vi gjengi stikkprøver av materialet vårt på en så objektiv måte som mulig.

Etterpå går vi inn på kjøkkenet ved hjelp av to fagspesialister som er veivisere. Vi ser på utstyret og innredningen fra et deskriptivt perspektiv. Del 3.2 vil presentere en fenomenologisk analyse av det som finnes på de 20 kjøkkenene vi besøkte.

De to delene er komplementære og illustrerer tre ulike måter å se på nye kjøkken.

3.1 Inn i samtalene

Den vedlagte videoen⁴⁴, som eventuelt kunne betraktes som en billedlig og enkel oppsummering av rapporten, er egentlig ment å være en syntetisering av

⁴⁴ CD-en ligger som vedlegg bakerst i rapporten, eller blir tilgjengelig ved å dobbelklikke på "kjøkkenvideo" for de som leser teksten online.

underkapitler 2.2.1 og 3.1. Filmen består av to deler⁴⁵: en historisk del som viser utviklingen av kjøkken i Norge siden 1920-årene (komplement av 2.1.1), og en samtidsdel som presenterer de 20 kjøkkenene vi besøkte. Den andre delen, ”Nye kjøkken”, er vedlegget til kapittel 3. Den følger en enkel struktur basert på fire temaer. Etter innledningen tar vi for oss det sosiale, det funksjonelle, det estetiske og symbolske og det personlige. De fire temaene representerer en strukturell måte å betrakte de 20 nye kjøkkenene på. Dette tas også opp i den skriftlige delen av i rapporten, men følger en annen inndeling.

Tre spørsmål var sentrale i samtalene våre: hvorfor skiftet du kjøkken, hva gjør dere på kjøkkenet, hva spiste dere i går? Nå får informantene snakke om sine prosjekter, opplevelser og vaner, gjennom utvalgte sitater (se vedlegg 7 for en full oversikt). Sitatene er geografisk presentert fra indre til ytre del av Oslo: fra bygård og lavblokk i sentrum av Oslo, fra enebolig eller flermannsbolig i småhusbebyggelse, fra blokk og rekkehus i drabantby. Personene i samtalene er merket med M for mann, K for kvinne og F for forsker.

Dette underkapitlet gir en forsmak på kjøkkenene og intervjuene. Vi valgte noen bilder fra videoopptakene, og noen få sitater fra intervjuene, for å illustrere temaene. Til tross for en begrenset størrelse er dette underkapitlet strategisk viktig. Målet er å tilby leseren en ren deskriptiv og forholdsvis objektivt inntrykk fra materialet vårt. Ved å lese informantenes egne ord og egne uttrykk, ved å se på kjøkkenene og høre på ordene deres, vil leseren bedre kunne vurdere, bedømme og følge analysene våre.

⁴⁵ Delene er presentert med ulike titler. Etter videoen kommer flere lydfiler om ulike emner for å gjengi innholdet og stemningen under intervjuene.

3.1.1 Hvorfor skiftet dere kjøkken?

Hvorfor skiftet dere kjøkken? Hvorfor valgte dere akkurat denne typen?

Dette var de to spørsmålene vi ofte begynte hele samtalen med. Her er noen svar⁴⁶.

Dette var et dødsbo da jeg kjøpte det for fem år siden, og hun som hadde bodd her hadde vel pusset opp på slutten av 1960-tallet. Så det var ganske sekstitalls, og det var på to sider, og det var ganske trangt. Og så var det ikke plass til oppvaskmaskin. Så derfor pusset jeg opp. Og så valgte jeg det lyst fordi det er et lite rom og så valgte jeg ”I” fordi det ikke er noe ”livsleilighet”. Hele leiligheten er jo ganske ren i form, og litt sånn funksjonell og minimalistisk så glatte dører eller enkelt var i grunnen forhånds bestemt. Så innbiller jeg meg at når du får litt glass at det blir litt større – greier å se litt mer. Og så sjekket jeg utvalget med omgivelsene mine. Så det er ikke kun min bestemmelse, men det er liksom avsjekket.

Ung kvinne
Bor alene
Lavblokk
Sentrum

Ung mann. Bor
alene i leilighet
i bygård.
Sentrum

Dette har ikke vært noe kjøkken før i fjor. Så er det stue og soverom. Så det hørte vi om da, men da hadde vi ikke tid og ork og råd til å gjøre noe med det med en gang, men tenkte at det var en idé etter hvert, så i fjor begynte vi med å legge parkett for å få et underlag som egner seg på kjøkken, så var det å tegne tegninger og prøve å finne ut hvordan vi ville ha det her. Og vi prøvde alt mulig rart: en L formet løsning i det hjørnet der og en løsning med øy på tegningen på papiret, men vi endte opp med en veldig åpen tosidig løsning, et parallelt kjøkken allikevel. [...] Og det at det ikke er noe skap på veggen mot badet og det at det ikke er skap på hele veggen bort til stua her og at det ikke er skap på hele den veggen – det gjør det mer åpent – åpent og lyst. Ellers så er mye av designet på dette kjøkkenet som det er fordi det skal være god plass til å jobbe her.

⁴⁶ Se vedlegg 7 for flere, eller mer detaljerte sitater.

Den viktigste grunnen var at det hadde de der – skuffer under. Det var faktisk det som gjorde utslaget. Vi blir fort matte og leie av masse kataloger og plutselig var det en ting som vi faktisk begge synes var veldig lurt – DET – OK da var det heldigvis for oss ikke så mange andre som hadde det. [...]

Vi hadde en fem, seks forskjellige sett kataloger – var innom K. og hit og her liksom.[...] De to viktigste forklaringene på det er: Det ene er det at nøkternt utseende er tydeligvis i tiden, så det er ganske mye av det i disse kjøkken-sammenhengene, og det andre som er en litt mer subjektiv bit, var at da vi gjorde kjøkken sist så gjorde vi det i sånn syrebeisa furu og hadde liksom mer – det var liksom refleksen da – ha litt mer sånn hyttepreg, som det gir. Og når vi skulle gjøre et nytt ett nå, var det ikke noe morsomt å gjøre det samme en gang til. Så det er vel de to hovedgreiene. som ikke hadde sånn som det er nå, men det er også det kjøkkenfolka anbefaler å få det til å henge i sammen, så du ikke må gå så mye og det er en viss logikk i det. [...]

Par med to barn.
Enebolig.
Villastrøk

Par
med
to barn.
Tomanns-
bolig
i en
hageby

M-Det var et lite mørkt kjøkken da vi kjøpte huset, og det ville vi ikke ha. Vi ville ha et åpent kjøkken. Et sted hvor datteren kunne være når hun kom hjem fra skolen. Når alle kom hjem, ville vi være i kjøkkenet alle sammen. Så vi tok bevisst vekk den veggen og åpnet opp. Jeg hadde sett for meg dette bordet som et samlingspunkt og hvor datteren gjør lekser og hvor noen lager mat og prater – at det blir som et sentrum i huset i denne etasjen.

K- Vi hadde lyst på åpen løsning for å bruke de timene vi har i sammen sånn allright, være sammen med ungene og at den som lager mat kunne ha kontakt med familien, det var kanskje den vanligste bakgrunnen for å velge åpen løsning. Og akkurat det kjøkkenet der er noe jeg har sett på Det er en gammel modell, det er fra 60-tallet egentlig, og jeg har alltid likt det og tenkt at skal jeg kjøpe hus noen gang så har jeg lyst på et slikt kjøkken.

3.1.2 Hva gjør dere på kjøkkenet?

Som vist i filmen, brukes kjøkkenet til mye, fra matlaging til informasjonsrom. Her er noen uttrykk⁴⁷.

Fra små leiligheter:

M- Jeg spiser jo her, spiser frokost og spiser middag når jeg lager det. Det hender at jeg sitter her og ser på TV hvis jeg sitter og spiser eller har spist noe – blir sittende her fordi jeg kan bare vri TV'n og se inn i stua. Jeg kan sitte her å surfe på nettet, jeg kan sitte her å lese mail, sende mail og sånne ting.

K- Det som typisk skjer, når folk kommer på besøk, så blir de nødt til å sitte og snakke på kjøkkenet mens jeg lager mat. Veldig ofte når jeg har gjester så blir vi sittende på kjøkkenet.

K- Nå som jeg har fått kjøkkenet ferdig, så spiser jeg middag nesten hver dag. Ja, det gjør jeg – nesten hver dag. Det er verre med frokost og lunsj, men middag får jeg hver dag.

K- Jeg gjør minst mulig på kjøkkenet. Jeg lager mat, vasker opp, leser avisen, spiser frokost, spiser middag, svr gardiner.

Fra store eneboliger:

K- De står opp tidlig nå – de står opp tidlig i helgene også i motsetning til de andre ungdommene, og det å sitte nede – det er litt mørkt, å tenne på peisen og, lese avisen og – har jo så lange frokoster at...

M- Kjøkkenet brukes til matlaging og spising... Vi sitter ikke noe særlig og jobber her for plassen er for liten. Da har vi liksom stua ved siden av her som er til det egentlig [...] så det er ikke noe veldig allrom dette her.
K- Ja, men til daglig spiser vi stort sett her. Gjør vi ikke det.
M- Jo
K- Selv om dette er litt lite bord og lite plass til fem så sitter vi som regel her og spiser middag.
M- Jo, det er riktig det.
K- Frokost og middag liksom det er hovedmåltidene
M- Det hender at noen har lyst på kveldsmat. Da spiser de i stua

⁴⁷ Se vedlegg 7 for flere, eller mer detaljerte sitater.

3.1.3 Hva spiser dere? Hva spiste dere i går?

En tur mellom mathverdager og matdrømmer

*Selv mener
kvinnene at det
man lager på
kjøkkenet, sier alt
om en.*⁴⁸

Når vi snakker om mat, beveger vi oss ofte mellom to verdener: en drømmeverden som har med helger og besøk å gjøre, og en pliktverden som må sees i forhold til det daglige familiebehovet⁴⁹.

K- Fersk pasta, og til tider også stiv pasta mye grønnsaker, mye kyllingfileter, gjerne woket, det pleier jeg å spise. Jeg bruker ikke lang tid til å lage middag, tre kvarter, dagens rett på Aperitiff, som du får på mail, hver dag, det er veldig bra...mye fisk, gjerne i ovn
F- Bruker du fersk fisk da, eller bruker du frossen fisk
K- Nei, ja, den er ikke fersk men den er alltid tint, så den ...føles fersk ut. Også...Grønnsaker...Enten i ovn eller wok og stekepanne, ikke så mye rå men i salat. Mye er selvkomponert, men nå er det mye fra Aperitiff

K- Kjøkkenet var ferdig forrige fredag....Jeg hadde første lunsjgjesten i går – brødiskiver.

Men det er gjerne grønnsaksbasert Kapper opp noe poteter og gulrøtter og noe greier og steker i panna – det er vanlig. Grønnsaker, stekt, kokt eller i ovn
F- Hva slags grønnsaker

K- Rot – rødbeter, potet, gulrøtter eller vårløk, purre eller... Hel kokt rødbet, er bare lekkert. Koker den hel i en time. Da jeg studerte i Trondheim, da jeg begynte der så skulle jeg prøve å lage sånn rett uten kjøtt. Så kokte jeg en rødbet i en time – sabla godt!

K- Jeg er veldig glad i å lage mat, så derfor måtte jeg ha et ordentlig kjøkken, og jeg lager alt mulig jeg. Nå på sommeren er det veldig mye salater – alle mulige varianter av salater og litt pasta og fisk og hvis vi da griller så har jeg litt enten vanlige pølser eller biffer eller. Ellers i året er det mye kokte grønnsaker eller kokt fisk. Jeg veksler mye mellom å bruke ris eller pasta eller poteter. Bruker ikke så mye poteter egentlig. Det er vi fora opp på ganske mye så.

⁴⁸ Holtedahl, Lisbet . *Hva mutter gjør er alltid viktig: om å være kvinne og mann i en nordnorsk bygd i 1970-årene* p.58

⁴⁹ Se vedlegg 7 for flere, eller mer detaljerte sitater.

3.2 Inn på kjøkkenet

Allerede så tidlig som i 1947 ga Norges Standardiseringsforbund ut en midlertidig standard for kjøkkeninnredninger. I 1952 ble det opprettet en standardiseringskomité for kjøkkeninnredninger. De skulle utarbeide eksempler på gode kjøkkenplanløsninger. En av deres oppgaver var å klarlegge behovet for oppbevaringsplass i ulike typer kjøkken ut fra husholdningens størrelse. De utarbeidet lister over redskaper og utstyr som det måtte skaffes oppbevaringsplass til. Standarden som ble utarbeidet het: ”Kjøkkeninnredninger. Antall av redskaper og utstyrdeler til husarbeidet for byhusholdninger på henholdsvis 1 og 2 personer og for landshusholdninger på henholdsvis 4 og 7 personer.” Standarden gir en oversikt over de vanlige redskaper og utstyrdeler som anses nødvendige for rasjonelt husarbeid. Standarden er først og fremst ment å skulle være til hjelp for dem som skulle planlegge kjøkkeninnredninger, samt til hjelp for dem som skulle anskaffe eller kjøpe kjøkkenutstyr.

La oss minne om at vårt prosjekt hovedsakelig bygger på intervjuer i 20 nye kjøkken i ulike husholdninger i Oslo. Siste del av intervjuene gir et detaljert bilde av utstyr som finnes på kjøkkenet, hvordan det brukes og hva det brukes til (se vedlegg 3, 4, 5). I kapittel 3.2.2 gis en beskrivelse av det utstyret som fantes på de utvalgte kjøkkenene, samt en sammenligning med tidligere SIFO-lister over kjøkkenutstyr.

3.2.1 Kjøkkenets form og innredning

Interessen rundt kjøkken og kjøkkenplanløsning har variert i løpet av forrige århundre. Fra tidligere år har vi funnet enkelte artikler om kjøkken og kjøkkenplanløsning. I ”Hjemmenes vel” fra 1921 finnes en artikkel om ”Svenske Husmødres Foreningers Kjøkkenavdeling”. Den omtaler en byggutstilling på Kunstakademiet i Stockholm. På utstillingen vises blant annet innredning av ”det elektriske kjøkken”, et stort kjøkken med romslig spiseplass og et kjøkken i en tovrørelses leilighet. Artikkelen påpeker at det som i Sverige regnes for luksus i stor grad er vanlig i Norge, og artikkelforfatteren ønsker svenskene velkommen etter. Det kommenteres i artikkelen at det er viktig med en bekvem og lettvent arbeidsplass for husmoren. ”Husmorbladet” har i 1928 artikler om organisering av arbeidet på kjøkken og i vaskerom. Her vises det hvordan planløsningen kan påvirke arbeidet og gjøre det enkelt og lettvent for husmoren. Det legges vekt på å

spare tid og skritt ved at arbeidsplasser og utstyr er riktig plassert. I artikkelen sies det også at ”det faller først og fremst i øynene at der ikke er benk foran vinduet, hvorved der oppnåes en lys og vennlig plass for bord og stoler. Vinduet er derved bekvemt å komme til for åpning og pussing”. I tillegg legges det vekt på lysforholdene i rommet. Elektrisiteten er kommet, og artikkelforfatteren påpeker at ”de husmødre som står foran nybygning eller modernisering vil ha nytte av å lese min artikkel om: Elektrisiteten som faktor i moderne boligbygning. Om de da er myndige nok til å ha et ord med i laget når det gjelder hjemmenes utforming. Tiden er nu inne til at husmødrene tilegner sig de nødvendige betingelser for å sette preg på sine hjem, også når bygning skal foregå”.

I ”Urd” i 1953 er det en omtale av en fransk hjemmeinnredningsbok der også kjøkkenet beskrives. I 50- og 60-årene begynner vareutvalget å øke, men det er lite reklame og omtale av kjøkkeninnredning og planløsning. I slutten av 60-årene og fremover i 70-årene kommer kjøkkenet som rom mer i fokus. Flere ”ferdige” kjøkkeninnredninger kommer på markedet med nye materialer og mange enheter som gir muligheter for installering av standardenheter på kjøkkenet. Fra 70-årene øker interessen, og fra 80- og 90-tallet ser vi at kjøkkenet får en høyere status og blir et sentralt rom i boligen. Det blir status i å ha et kjøkken som har et moderne uttrykk. Det gir seg utslag i valg av materialer, hvilke typer håndtak som velges, hvor mye overskap som plasseres på veggene og hvor de settes opp (eller kanskje hvor det ikke er overskap). Valg av åpne hyller istedenfor overskap, store skuffer istedenfor underskap og valg av veggmateriale over kokeplass og oppvaskbenk er også sentrale elementer.

Vi har i prosjektet spurt informantene om hva de la vekt på med hensyn til valg av innredning og plassering av innredningsenhetene.

En gjennomgående trend hos informantene er at de sier at kjøkkenet i første rekke skal være praktisk og robust. I løpet av samtalene kommer det frem at utseende og estetikk også spiller stor rolle. Kjøkkenet skal være lyst, med glatte flater og ikke ha utskjæringer eller profiler.

Et utsagn om hva informanten svarte når vi spurte om hva de hadde lagt vekt på ved valg av innredning: *”Funksjonalitet og design kanskje. At det skal fungere greit til daglig, men også det at det skal se litt all right ut, det er litt viktig for oss.”* Eller: *”Så vil jeg at det skal være enkelt. Og at det skal være litt robust, at det skal være sånn bruks”.*

For å få vite om informanten har tenkt på organiseringen av arbeidet, har vi spurt om de har gjort seg noen tanker om hva de skulle gjøre på kjøkkenet. Da

fikk vi høre at *”Det skal være god plass til å lage mat og det skal være all right å være her og lage mat, spise her og sånne ting.”* Eller: *”Jeg ville ha et sånt greit kjøkken, funksjonelt – ikke mye ekstra.”*

Spørsmål om eventuelle endringer i plassering av innredningen viser at rommet i seg selv bestemmer mye, samtidig som det økonomiske aspektet er viktig: *”Og hvor komfyren skulle stå, det ga seg nesten sjøl. Det er ikke så mange muligheter. Så komfyren og kjøleskapet og vasken kunne vi gjøre litt valg på, men det var ikke så mange sånne valg altså.”* Eller: *”Kjøkkenet var gammelt og utidsmessig, syntes vi, selv om vi har valgt litt av de samme løsningene, men det har også litt med pris å gjøre. At vasken er på samme stedet som den tidligere var, noe av det elektriske er på samme stedene og så videre.”*

Utformingen av kjøkkenene varierer mellom tosidig og ensidig løsning, vinkelløsning og u-form. I vårt materiale er tosidig og vinkelløsning mest vanlig.

Ved gjennomgang av planløsningene ser vi at kjøkkenene stort sett har praktiske og gode løsninger når vi betrakter dem ut fra en arbeidsmessig synsvinkel. Svakheten i planløsningen enkelte steder er at det ikke er frastillingsplass ved siden av kjøleskap og når stekeovn er plassert for seg selv i høyt skap. I enkelte kjøkken er arbeidsplassene organisert slik at de naturlige ganglinjene gjennom kjøkkenet kommer i konflikt med arbeidet som skal utføres, for eksempel når oppvaskbenk og komfyr er plassert på hver sin side av ”hovedveien” gjennom kjøkkenet. De fleste kjøkken har gode løsninger med tilstrekkelig stor arbeidsbenk plassert mellom komfyr og oppvaskbenk. Frastillingsplass på begge sider av komfyr og oppvask er det også hos de fleste. Spiseplass finnes i alle kjøkken. Selv de minste har en eller annen form for sitteplass. Arealet på kjøkkenene varierer fra små kroker i tilknytning til stue, små kjøkken på 5-6 m² og til store rom på 14-15 m² med mye benkeplass og spisebord til mange personer. Spiseplass er i de aller fleste kjøkken plassert foran vindu. I tillegg til å brukes til måltider, benyttes den til lekse- og avislesing og hobbyarbeider av ulike slag som uttrykt her: *”Vi lurte på om vi skulle dekke på mer inne, (på stuen) men det var noe med at vi landet på denne løsningen her med å ha bordet ved vinduet – det å kunne se ut, når du har muligheten til det er all right, fuglebrett og følge med på hva som skjer. Vi hadde tenkt å bytte dette bordet, men jeg tror vi ender opp med å fortsette å ha middagen her, hvis det ikke blir så smalt at det blir upraktisk mange ganger da.”*

Oppvaskplassen inneholder to kummer og rustfritt beslag hos alle. Hos de fleste informantene er oppvaskbenken plassert langs en vegg. To har en mer

utradisjonell løsning med oppvaskbenken i hjørnet. Dette har gitt dem mer benkeplass.

Materialet på veggene over oppvaskbenk og komfyr varierer. Fliser er langt fra å være det eneste alternativet. Malte flater og metallplater er blitt vanlig: *”Det vi har gjort, er at vi har malt veggene og platen bak, så skulle vi egentlig hatt en glassplate foran der, men den har vi ikke kommet så lang som til å bestille ennå.”* Ett utsagn fra en informant, som har fliser, uttrykker det som flere av informantene gir uttrykk for: *”Så tok det litt tid før vi fikk på plass alle flisene. Det var også en lang prosess å bestemme seg for fliser, for det er også veldig mye å velge i.[...] Det er sånne italienske fliser, og det er egentlig gulvfliser da.”*

De fleste i undersøkelsen har uttrekkbar eller fast ventilator under overskap. Den uttrekkbare ventilatoren er ofte skjult når den ikke er i bruk. Da har disse informantene hatt et bevisst forhold til at det er dette de ville ha. En del har ventilatoren plassert som egen enhet uten overskap rundt. Den får da en fremtredende plass i kjøkkenet, noe som informantene liker. Vi poengterte overfor en informant utsagnet om at det ikke var valgt skap rundt ventilatoren: *”Fordi jeg trengte det ikke – jeg synes jeg har nok skap plass. Det fikk jeg også råd om av min venninne: jo minst mulig du har på veggen, jo større virker rommet og lysere og.”*

Innredningsenhetene under benkeplaten er ofte i form av brede skuffer der det oppbevares tørrvarer, kjeler og ulike andre redskaper. Underskap (med dører) er mindre vanlig. *”Det (skuffer) er så veldig in i tiden nå da, men også fordi jeg har hørt av andre at det er praktisk. Jeg har aldri tenkt på det før, det å ha i skuffer for eksempel, også kolonialsbuff [...] Jeg hadde sett det borte hos noen, og jeg syntes det var litt rart, men de var veldig fornøyde, og som sagt, hun venninnen som var konsulent for meg hun sa også at det var veldig praktisk Det burde du ha.”* Noen informanter hadde skuffer i sokkelen på innredningen, noe som ga mye ekstra oppbevaringsplass. Det finnes også spesialskap av ulike slag hos enkelte informanter. *”Det skapet der borte er min idé. Det var en helt alminnelig hylle som jeg hadde min miksmaster og kjøkkenmaskin i. Den skal få hjul, slik at jeg kan trille den frem og sette den oppå og bruke den her for den er for tung å løfte ut.”* Eller: *”Jeg har dette skapet her (åpner et spesialskap der kjøkkenmaskinen er plassert på en hylle som vippes opp i benkhøyde) Den har jeg, med uttrekksfjel og [...] Jeg bruker den (maskinen) når jeg skal lage kaker.”* Oppfinnsomme alternativer kombineres gjerne med standardløsninger og skaper gjennomtenkte innredninger.

Materiale i innredningsenhetene var stort sett ulike treslag som kirsebær, lønn og bjerk og i tillegg hvitmalt fronter. Et par hadde andre lyse farger. Glatte flater var et gjennomgangstrekk og de fleste informantene våre fortalte at de ikke likte profilerte kjøkken i byen, mens det var greit å ha på hytta.

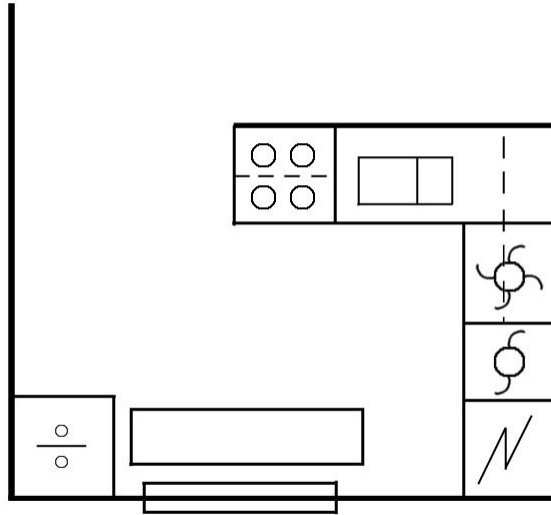
Benkeplater er for det meste i tre, plastlaminat eller stein. Det er ofte konflikt mellom en ideell funksjonell bruk og virkeligheten. Tre må oljes, ganske ofte, og stein må man være forsiktig med: *”Jeg valgte stenbenkeplate – fordi jeg er litt slumsete, så jeg ville ha noe som ikke kunne få riper eller skader. (---) Jeg angrer overhode ikke, men jeg har til nå knust tre glass da, på tre dager – så den er ikke så praktisk da.”*

Håndtakene er som regel i form av store metallbøyer, men enkelte har valgt annerledes: *”... drag (håndtak) – det er veldig trendy å ha sånne store, lange håndtak – og det er ikke helt meg, og jeg synes ikke det passer i dette huset.”*

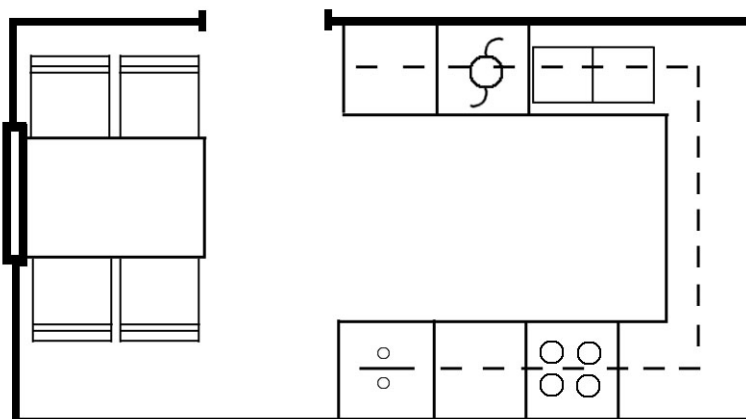
Børstet stål på elektriske produkter finnes hos omkring 1/3 av informantene. Det er i første rekke komfyren som er i stål, og i tillegg et par kjøleskap. Løsningen er heller ikke så praktisk som man tror, og mange forteller om fingeravtrykk som daglig ”pynt”.

Informantene opplyser at valg og installasjon har vært en prosess som de har brukt ulik tid på. Prosessen innebærer alt fra renovering til totalt omstrukturering av huset, fra å male på nytt til å bygge et kjøkken i et rom som ikke var brukt til kjøkken før. Utvalget bygger også på helt ulike erfaringer. Noen har sett på tusenvis av kataloger og syntes det var vanskelig å velge, mens andre har vurdert et begrenset utvalg. Noen valgte fargen etter en bolle eller en vase de hadde fra før, mens andre har hatt drømmer om noe spesielt som de ville realisere en gang. Blant 20 husholdninger finnes det utrolig mange variasjoner. Noen kulturelle eller sosiale trekk speiles neppe ut fra utvalget av innredningen i disse 20 kjøkkenene. Selv om økonomien av og til har begrenset valgene, som kan reflektere det sosiale miljøet, sitter vi etter alle intervjuene igjen med en bestemt oppfatning av at informantene er fornøyde med de valgene de har gjort, og at løsningene tilfredsstillende de ønskene de hadde i forkant av hele prosessen. Problemene som oppsto under prosessen er glemt, eller fortelles med smil og humor, og kjøkkenet fremstår som et vellykket felles prosjekt som informantene verdsetter hver dag.

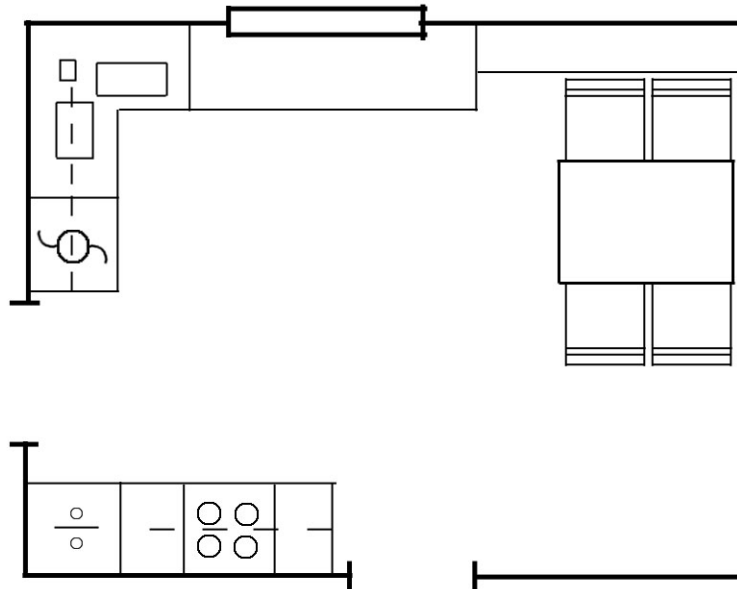
Til slutt vil vi gi noen eksempler på planløsninger og kommentere gode og mindre gode løsninger.



Dette er en liten leilighet med kjøkken og stue i ett. Allikevel er det god sammenheng mellom arbeidsplassene og alle funksjoner er dekket. Ingen ganglinjer krysser gjennom hovedarbeidsplassene. Tegnet med fire "vinger" er vaskemaskin, to "vinger" er oppvaskmaskin. I dette kjøkkenet var det valgt oppvaskmaskin med bredde 45 cm. "Lynet" betyr i denne sammenheng stekeovn. Den var plassert over benken slik at det var frastillingsplass på benken under. Fra kjøleskapet er det kort avstand til benk. Den smale benken under vinduet brukes som arbeidsbenk og spise plass. Noe er det alltid som man ikke får plass til på så knapt areal. Komfyren mangler avstillingsplass på venstre side og det er trangt mellom komfyr og oppvask.



Dette er et romslig kjøkken med god sammenheng mellom arbeidsplassene. Ingen ganglinjer krysser gjennom arbeidsplassene. Komfyr og oppvaskbenk har frastillingsplass på begge sider. Kjøleskapet har benk på den ene siden og det er kort avstand mellom spisebord og kjøleskap. Tegnet med to "vinger" er oppvaskmaskin.



Dette er et romslig kjøkken med dårlig sammenheng mellom arbeidsplassene. Oppvaskbenk og komfyr er plassert på hver sin side av ganglinjen som går mellom stue, entre og trappen som er plassert i hjørnet bak spisebordet. Trappen går opp til neste etasje. Det er frastillingsplass ved siden av kjøleskapet, men det er lang avstand mellom kjøleskap og spisebord. Det er god avstillingsplass på begge sider av komfyr og oppvaskbenk og en romslig arbeidsbenk under vinduet. Tegnet med to "vinger" er oppvaskmaskin.

3.2.2 Utstyr på kjøkkenet

Standardutstyr fra 70-tallet

SIFO har fra tidlig i sin historie vært opptatt av godt utstyr og gode redskaper til husholdets gjøremål. Utsagnet ”godt redskap er halve jobben” har mye for seg.

I dette prosjektet om moderne kjøkken har vi registrert hva folk har, hvilke utstyr de bruker mest, om de er fornøyd med det de har eller om de ønsker seg mer, eller synes de at de har for mye? Utstyret ble delt i elektriske apparater og ikke-elektriske produkter som for eksempel kokekar og kniver.

På 1970-tallet utga SIFO brosjyren ”Gode kjøkkenredskaper” som ble utgitt i 65 000 eksemplarer. I innledningen heter det: *”En dyktig håndverker kjøper godt verktøy, selv om det kan være dyrt, for han vet at i det lange løp lønner det seg å kjøpe og bruke hensiktsmessige og gode redskaper. Det samme gjelder redskaper til kjøkkenet. Det er foretatt en del undersøkelser av kjøkkenredskaper. I korthet kan en si at det lønner seg å anskaffe få, effektive og holdbare redskaper som en kan bruke til flere ting. Spesialredskaper som sjelden er i bruk, blir ofte liggende og fylle opp i skap og skuffer. Felles for alle redskaper er at de bør være gode å arbeide med og lette å rengjøre. Brosjyren gir eksempler på en del gode kjøkkenredskaper som finnes på markedet.”* Den gir eksempler på kniver, redskaper til riving av grønnsaker, piske- og blanderedskaper, ildfaste former og gryter, kjeler og stekepanner, bakeutstyr, hermetikkåpnere og en del spesialredskap. *”Knivbladene bør være av rustfritt herdet stål. De bør oppbevares i en skuff med inndeling eller henges på et stativ ved arbeidsstedet. For å holde kniven så god som mulig er det viktig at kniveggene ikke kommer inn på hverandre. Rivjern bør være i rustfritt materiale og stå støtt. Pyramideform er et godt alternativ.”* Om kokekar heter det: *”Materialet bør lede varmen godt så oppkokingstiden blir kort. Kokekaret bør være lett i vekt, ha plan bunn og være enkelt å holde rent. Det bør ikke angripes eller misfarges av stoffer i vann, mat, vaskemidler eller liknende. Håndtakene bør ha god form, være varmeisolerende og solid festet. Hermetikkåpnere bør ha rustfrie knivblad, være lette å håndtere og gi snitt med nedbøyde kanter.”*

Informantenes utstyr

Alle informantene hadde relativt mye utstyr og redskap i kjøkkenene sine. En eller annen type komfyr, det vil si koketopp og stekeovn, skap til oppbevaring av kald og frossen mat, kjeler, stekepanner, kniver, boksåpner og utstyr til baking, ble registrert hos alle. De fleste hadde oppvaskmaskin. Ovnsmaster former i glass og steintøy, rivjern, salt- og pepperbøsser, pepperkverner, hvitløkspresse og vekt var det ikke-elektriske utstyret som finnes på de fleste kjøkkenene. Av annet elektrisk utstyr var ventilator, vaffeljern, håndmikser, matlagingsmaskin, brødrister og kaffetrakter de mest vanlige produktene. Ikke-elektriske redskaper og utstyr fylte opp i skuffer og skap, og mange hadde også en krukke med sleiver, matpinsett, slikkepotter og øser ved siden av komfyren. Hos noen hang kniver, øser og liknende på lister på veggen mellom benk og overskap og et par steder var det tranchérbord med diverse kjøkkenutstyr.

Her følger en presentasjon av kjøkkenredskap og utstyr som vi registrerte hos våre 20 informanter. Ved en illustrativ metode, som inkluderer beskrivelser og sitater, gis en oversikt over tilgjengelig utstyr og hvordan det brukes eller ikke brukes.

Komfyr/mikrobølgeovn

Sju av informantene hadde beholdt den gamle komfyren i sitt nye kjøkken. Alle disse var frittstående. Hos en av informantene var det en komfyr fra 1970- tallet, men de hadde ingen tanker om å bytte den ut. De øvrige 12 hadde innbyggingsprodukter. Hos sju av disse var koketoppen plassert rett over stekeovnen, slik at det kan se ut som ett produkt. På fire kjøkken var koketopp og stekeovn plassert på ulike steder i rommet. Stekeovnen var i disse tilfellene plassert høyere oppe på veggen slik at det ikke var nødvendig å bøye seg ned for å sette inn og ta ut mat. Støpejernskokeplater fantes i sju av kjøkkenene. Fem av disse toppene var tradisjonelle fireplaters komfyrer. Ett sted var det en treplaters komfyr og i ett hus hvor koketopp og stekeovn var atskilt, besto koketoppen av to støpejernplater og to gassbluss. Ett hushold hadde frittstående komfyr med fire gassbluss. I et annet hushold besto koketoppen av tre enheter: to kokesoner under glasskeramikktopp, to gassbluss og en grillplate med lavastein under. De øvrige husholdene, ni i tallet, hadde keramiske koketopper. Hos et av disse var to av kokesonene av typen induksjon og de to andre halogen. En av informantene som hadde byttet fra støpejernskokeplater til keramisk topp syntes det tok lenger tid å koke vann på den keramiske toppen: ”Jeg må vite hva slags funksjon toppen har, for hvis du

bruker denne her til en liten kjele, så tar det en evighet. Jeg må liksom lære meg de nye funksjonene, eller så tar det en evighet og så må du ikke ha for tynne bunner, og hvis den ikke er helt plan så ligger den ikke helt ned til og da...". Hun understreket også at hun holdt det såpass rent og pent at det ikke var noe hinder for god kontakt mellom kjeler og koketoppen. Informanten som hadde treplaters komfyr ønsket seg komfyr med fire plater.

En av informantene hadde komfyr med to stekeovner. Det hadde de alltid hatt og syntes det var praktisk. Det var den minste av de to ovnene som var mest i bruk. Grillen bruktes nok svært sjelden, for kona svarte: *"Vi har kanskje det"* da vi spurte om komfyren hadde grill.

I to av husholdene var stekeovnen utstyrt med elektronisk steketermometer. Stekeovner med elektronisk innstilling har flest funksjoner. Hos en av informantene opplyste fruen i huset at den velutstyrte komfyren i rustfritt stål var mannens valg. Da vi spurte om hvilke funksjoner hun hadde prøvd, svarte hun: *"Ja, jeg bruker altså. Det er sånne utvidede felter på den keramiske toppen – dem bruker jeg jo. Men det som er med klokke og innstilling og sånt – det er jeg ikke så fortrolig med. Men det som er med varmluft og grill og de funksjonene der, de bruker jeg"*, men det elektroniske steketermometret brukte verken hun eller mannen fordi de hadde *"sånt annet, sånt manuelt termometer som vi stikker inn i stedet for."* Hvor mye de ulike stekeovnsfunksjonene ble brukt, varierte nok en del. En sa: *"Grillen bruker jeg av og til når jeg skal ha laks. For det er godt – ovnsgrillet laks – det er godt. Det er vel det eneste jeg bruker den til."* En annen informant som også har stekeovn med mange funksjoner og elektronisk innstilling sa: *"Grillen har jeg ikke brukt enda. Ovnene har en kjekk sånn bruningsak på slutten – den er veldig fin. Og så skulle jeg ha varmluft, men jeg har ikke brukt den veldig mye. Jeg bruker den tradisjonelle. Og timerfunksjon er jo veldig greit. Jeg har brukt den med at du kan sette den på om tre timer. Synes det er litt skummelt, men det er greit."*

For noen informanter var det tekniske viktig. En mann som bodde alene sa: *"Jeg tror jeg har prøvd alle funksjonene i stekeovnen. Grill er jo veldig kjekt å ha hvis det er dårlig vær ute, eller hvis du skal ha litt bruning på toppen. Hvis jeg steker brød i to etasjer så bruker jeg varmluft. Steker jeg bare i en etasje så bruker jeg vanlig over- og undervarme."* Selv om det nye tekniske er tiltrekkende er det flere som velger å beholde de "gamle" hvitevarene. En informant med et dyrt moderne kjøkken valgte å beholde kokeplatene: *"Det var helt bevisst. Fordi for det første synes jeg det er veldig dyrt med sånne keramiske toppe. Også synes jeg det er helt greit – jeg trenger ikke sånn induksjon for å koke egentlig."* Da vi spurte den samme om hvor mange

funksjoner det var i stekeovnen, var svaret: *"Nesten ingen ting. Det er varmluft også er det den grillen. Jeg trenger ikke mer altså. Trenger ikke pizzafunksjon og det ene eller andre. Varmluften bruker jeg også veldig lite. Så jeg hadde ikke trengt det heller, men det var den enkleste modellen de hadde faktisk. Men det jeg savner litt er et varmeskap under, hvor jeg kunne ha varmet opp tallerkener og sånn. Det har moren min, og det kunne jeg også ha tenkt meg"*. En annen informant som hadde ovn med flere funksjoner sa at det var varmluft og over- og undervarme som ble brukt. Da vi spurte hva hun brukte varmluften til svarte hun: *"Det er bare fordi det går fortere og fordi jeg kan lage to ting på en gang. Jeg kan for eksempel steke kylling i ildfast form og så steke poteter under. Denne informanten var også den eneste som var misfornøyd med ovnen sin. Den var kjøpt sammen med kjøkkeninnredningen. Problemet var: "For å si det enkelt, så er det fordi det blir svidd utenpå og rått inni. Og så klarer jeg ikke å justere det."* Informanten som hadde en enkel treplaters komfyr uttalte: *"ønsker meg verken grill eller steketermometer"*. Det var bare to hushold som ikke hadde grill i stekeovnen.

Mikrobølgeovn fantes kun på fire kjøkken, med stor forskjell på bruk fra en som ikke brukte lenger: *"Vi brukte den til å varme babymelk og litt sånn en stund, så sluttet vi med det. Og da vi flyttet hit for ti år siden så satte vi den ned i kjelleren. Vi brukte den til å poppe popkorn med. Så røk den. Vi har ikke bruk for den rett og slett."* til en som opplyste at mikrobølgeovnen ble brukt like ofte som komfyren i forbindelse med middagslagingen, eller: *"brukes ganske ofte – den brukes nok nesten daglig."* Den siste svarte: *"Nei det har vi ikke – jo det vil si det står en nede i kjelleren, men vi bruker den aldri. Den brakte mannen min inn i boet på en måte. Har brukt den et par ganger, når jeg skulle tine opp noe kjøttdeig, og så har vi brukt den til popkorn."*

To av informantene sa klart at de ikke ønsket seg mikrobølgeovn. De hadde en oppfatning av at det er et apparat som brukes til å tine mat i. Informantene sier: *"Nei, for det første blir mat du varmer i mikroen aldri noe godt – den blir veldig fort kald igjen og fort sånn seig, tror jeg"* eller *"Mor har mikroovn og så har jeg venner som har, men jeg ser egentlig ikke poenget ved å ha den."* En av de som ikke hadde mikrobølgeovn, hevdet at de ved kjøp av komfyr valgte induksjonsplater fordi selgeren mente det var fint å ha raske plater når de ikke hadde mikrobølgeovn. Valg av koketopp ble da på en måte en konsekvens av det å ikke eie en mikrobølgeovn. Men valget av koketopp fikk også en annen følge: *"Hun (selgeren) fortalte ikke samtidig at vi måtte kjøpe nye kjeler, så det ble jækla dyrt. Vi måtte ut å kjøpe kjeler for et par tusen kroner da. Ja, ja det ble en dyr komfyr."* Et sted kalte de mikrobølgeovnen for "kreftovn", og fruene sa: *"Det har vi aldri hatt, og det har jeg aldri tenkt at vi*

skulle ha.” Hos en av informantene som hadde hatt mikrobølgeovn før og som ikke hadde det nå, spurte vi om det var noen spesiell grunn til at de ikke hadde det nå. Svaret var: *”Nei, det var bare at vi ikke brukte den. Nå er jeg litt motstander av at alt skal gå så fort. Det går mer på sånn kjepphester som du rir – det at ting tar litt tid, det gjør ikke så veldig mye. Alt skal gå så fort og kjapt – stek pizzaen på tre minutter og så pling så er det middag. Jeg prøver og sloss litt mot det. Akkurat det med mikroen har vi kutta ut altså.”*

I vårt materiale er det hovedsakelig personer som bor alene som bruker den. Allikevel er andelen av informantene som ikke hadde, eller ikke brukte mikrobølgeovn overraskende høyt, særlig med hensyn til nasjonale undersøkelser som sier at ca. 65 % har en mikrobølgeovn⁵⁰. Gjennom informantenes ord forstår vi at ”å ha” ikke er det samme som ”å bruke”. Avstanden mellom ideologi og praksis vil være av stor interesse å utdype i et senere prosjekt.

Ventilatorer/Avtrekkshetter

Det var stor variasjon i type og størrelse på ventilatorer eller avtrekkshetter på de 17 kjøkkenene som hadde slike produkter. Hos åtte sto ventilatorene fritt på veggen over komfyren, uten overskap tett inn til seg. Hos noen var det kun ventilatoren som dominerte hele veggen. Noen var formet slik at det nesten så ut som overdelen på en peis. Mange av de frittstående ventilatorene var i stål og glass. Ett sted var hetta i aluminium. Hos de øvrige ni var avtrekkshettene lite dominerende. Hos en hadde de til og med limt på en list i samme materialet som innredningen fordi de ikke syntes det var pent med den hvite kanten som stakk ut. Hos disse var det heller ikke noe synlig betjening. Der var betjeningen plassert inne i avtrekksskapet, og de sa selv at dette var litt tungvint. Heller ikke på de andre uttrekkbare ventilatorene var betjeningen synlig. Ca. halvparten av de som hadde avtrekkshettene plassert under overskap var av typen til å trekke ut. De andre stakk litt ut under overskapene. En av de uttrekkbare var i glass slik at mannen som var høy kunne se på maten gjennom glasset når han rørte i grytene og brukte avtrekket. Eierne av denne ventilatoren sa: *”Motoren ligger inne i et sånt hus, spesielt støydempa.”* Fem av informantene sa at ventilatoren ga sjenerende støy. Den ene av disse hadde en stor frittstående ventilator og uttalte: *”Jeg tenkte når jeg kjøpte en sånn flott ventilator at den var litt mer stillegående. Men da måtte man visst hatt motoren oppe på loftet eller noe sånt, så det ble fryktelig mye dyrere, så det var ikke aktuelt.”*

⁵⁰ Se SIFO rapport n. 7-1999, tabell 4.1 side 71, eller Gallup 2001 (hvor 67% av husholdninger har mikrobølgeovn).

Informanten som hadde den største ventilatoren fortalte: *"Den sier fra selv når jeg skal vaske og når jeg skal skifte kullfilteret. Det er sånn elektronisk styring på dette her, sånn ultralydgreie som skal sense om det er mye matos. Og da jeg slår av skal det komme en indikasjon her: C hvis jeg skal skifte kullfilter, og S hvis jeg skal vaske fettfilteret."* Denne ventilatoren var også utstyrt med en klokke som kunne stilles inn slik at den slo seg av for eksempel 10 minutter etter at matlagingen var ferdig.

To av informantene hadde ikke noe utstyr for å trekke ut røyk og damp fra matlagingen. Hos den ene var dette uaktuelt, fordi komfyren var plassert rett foran vinduet. Den andre lagde så lite mat at hun mente det ikke var behov for noe slikt.

Når informanter skifter kjøkken, byttes mange eldre avtrekksystemer ut med nye og moderne ventilatorer.

Oppvaskmaskin

Alle informantene bortsett fra en, hadde oppvaskmaskin. Den som ikke hadde oppvaskmaskin, hadde avsatt plass ved oppussning av kjøkkenet og utalte at den "kjøkkenhjelperen" sto høyt på ønskelista. De fleste hadde 60 cm brede oppvaskmaskiner, men tre av informantene hadde smalere maskiner, det vil si på 45 cm. Selv på et knøtt lite hybelkjøkken var det plassert både en vaskemaskin og en smal oppvaskmaskin. En av informantene hadde en enkel oppvaskmaskin med to programmer og svarte nei da vi spurte om hun savnet noen programmer. Vår oppfatning er at de fleste ikke bruker mer enn to programmer selv om maskinen har flere. En av de andre informantene var et unntak i så måte. Han svarte da vi spurte om han kanskje bare brukte ett av maskinenes programmer: *"Jeg bruker alle. Det er utstyrsrikt, og jeg synes jeg skal bruke utstyret så jeg bruker gryteprogrammet hvis jeg har masse skitne gryter, jeg bruker som hovedregel autoprogrammet. Det har hendt at jeg har brukt økonomiprogrammet, men det er mest eksamboeren min som brukte det. Så har jeg et hurtigprogram som jeg bruker hvis det ikke er så veldig skittent. Så er det jo skylling, og da tror jeg ikke det er flere programmer igjen."*

En informant begrunnet sitt valg av oppvaskmaskin ut fra at den skulle være så stillegående som mulig på grunn av den åpne kjøkkenløsningen. Hos flere informanter var oppvaskmaskinen integrert i kjøkkeninnredningen, det vil si at døra på maskinen var identisk med underskapene og betjeningen av maskinen lå i overkant på døra og var skjult når oppvaskmaskinen var lukket.

I en familie hvor oppvaskmaskinen går nesten daglig, hadde de en liste over hvem som skulle sette inn og ta ut av maskinen.

Kjøleskap og fryser

15 hadde kombinerte kjøle- og frysenskap med to dører. Fire hadde rene kjøleskap, og en av disse var et såkalt kjøl/svalskap⁵¹. Skapbredden varierer etter behov og ønske. Ett sted var skapet smalere enn den vanlige 60 cm standarden, fordi det skulle passe inn i kjøkkenet hvor det var meget trangt der skapet skulle stå. Et annet sted hadde de et skap som var 75 cm bredt. Dette var på grunn av at de ønsket skap med dispenser for isbiter.

12 informanter hadde separat fryser. Ingen av disse var plassert i kjøkkenet, men i kjelleren eller i garasjen. I et enpersonshushold svarte informanten på spørsmål om hun ønsket seg noe: *”Hvis jeg skulle kjøpe noe så ville det være en fryseboks, for da skulle jeg ha bakt brød og sånne ting.”* En av de andre informantene kunne også tenke seg å ha en fryser i boden fordi *”Ambisjonene er liksom å dra og plukke jordbær og bringebær og fryse ned litt syltetøy.”* eller *”Nå har jeg noen ambisjoner med å begynne og bake brød og med å putte sånne middagsrester inn for å varme opp senere. Og hvis man skal ha store mengder isbiter for å invitere på damedrinker og sånt så....”*

Kjøleskapet og fryseren har stor betydning når det gjelder oppbevaring av mat. På grunn av den daglige bruken av kjøleskapet er dette plassert sentralt og synlig, mens fryseren ofte er plassert i kjelleren eller i boden.

Håndmikser, matlagingsmaskiner og liknende apparater

En liten håndmikser så vi hos de fleste, men bare to av informantene uttalte at de brukte den mye. En av informantene hadde arvet håndmikser etter moren sin, som igjen hadde den fra sin mor.

Store og mellomstore maskiner med forskjellig utstyr ble registrert hos 11 informanter. To oppga at de brukte den sjelden og mange uttrykker at disse maskinene er tunge å bruke. En informant fortalte: *”Jeg ymta fram på at jeg kunne tenke meg en kjøkkenmaskin, så fikk jeg det i presang da. Det er vel 14 deler og så mye ting, og det er jo helt feil for meg så jeg ble jo helt svett. Moren min hadde den i pensjon en stund for å se om ikke hun kunne bruke den. Så nå er den gitt opp, så den står i kjelleren.”*

⁵¹ Det betyr at temperaturen er litt høyere i den nederste delen av skapet.

En annen informant fortalte: ” *Jeg bruker den hver gang jeg lager pasta for eksempel, og jeg bruker den til brøddeiger hvis jeg baker brød. Men jeg bruker den ikke til krem og eggedosis og sånn, da synes jeg håndmikseren er enda bedre. Jeg fikk den av svigermoren min. Egentlig vet jeg ikke – tror ikke jeg hadde kjøpt en sånn selv faktisk. For jeg vet ikke egentlig om jeg hadde trengt, men den er ganske grei å ha da, på en måte.* ” Store maskiner tar plass, og det kan være grunnen til at noen ikke har en slik maskin: ” *Nei, jeg har ikke noen større maskin, dessverre. Det er litt lite plass, rett og slett.* ”

Foodprosessor eller separat hurtigmikser/blender ble registrert hos åtte. En opplyste at den store blenderen ble brukt relativt mye til å lage supper og drinker. En av informantene uttalte: ” *Jeg hadde en foodprosessor, men den solgte jeg til en venninne. Jeg hadde ikke bruk for den. Da er det bedre med den jeg har nå* ” sa hun og pekte på den mellomstore maskinen.

Stavmikser ble registrert i åtte hushold. To av disse sa de brukte dette utstyret flittig til å lage barnemat. Hos de andre var svarene tvetydige, men sannsynligvis ble stavmikser lite brukt. En informant ville ha brukt den ved koking av sauser og supper, men nå lå den i skuffen fordi det manglet stikkontakt i nærheten av komfyren. En annen informant hadde mistet den under ombygging, mens en annen uttalte: ” *den er kaputt og ble aldri brukt. Den var ikke noe for oss.* ”

Uansett størrelse på maskinene er det vanskelig å kartlegge hvor ofte de virkelig brukes, men hos de fleste er det åpenbart lite. Flere nevner den kompliserte rengjøringen som en grunn til at de unngår å bruke denne type elektrisk utstyr.

Kaffetrakter, espressomaskin og vannkoker

Elektrisk kaffetrakter ble registrert hos 11. Kaffetrakteren står synlig på kjøkkenene og er flittig i bruk hos de fleste. To informanter oppga at maskinen sjelden ble brukt, og en tredje brukte den bare når hun har gjester.

Ni hadde vannkoker. Fire av disse sa at den ble brukt ofte og noen brukte den hver dag. En informant brukte den sjelden. En informant som brukte vannkokeren et par ganger i uka i forbindelse med tillaging av te, hadde en helt ny maskin og uttalte at hun hadde ønsket seg en slik i mange år. Et eldre ektepar hadde fått vannkoker i gave fra sine barn, men de fleste hadde kjøpt en selv.

Espressomaskin ble registrert hos to informanter. De som hadde innebygd maskin, utstyrt med både kaffekvern og melkesteamer, brukte den relativt ofte. Den andre informanten brukte den sjelden.

Seks informanter oppga også at de hadde spesialutstyr til kaffe og te som ikke var elektrisk. Alle seks hadde presskanne og fem hadde i tillegg espressokanne. En oppga at hun hadde gitt bort en espressokanne som hun hadde hatt. Espressokannene var i mange tilfeller eldre og velbrukte, og informantene hadde ofte kjøpt dem i utlandet.

Andre elektriske apparater

Vaffeljern og **brødrister** er representert i henholdsvis 16 og 15 av de kjøkkenene vi besøkte. Hos en av informantene hadde de kombinert vaffeljern og smørbrødgrill i tillegg til det vanlige vaffeljernet. Fire oppga at de brukte vaffeljernet sjelden.

Brødrister fantes hos seks husholdninger. Fem oppga at brødristeren var ofte i bruk, mens en informant sa at brødristeren først og fremst ble brukt til å tine opp frosne brødsiver. I noen kjøkken var brødristeren plassert på benken og andre steder inni eller oppå skap. To av de som ikke hadde brødrister sa at de enten "rister" brød i stekepanne eller i stekeovn.

For øvrig registrerte vi tre **krumkakejern**, ett **gorojern**, fire **smørbrødgriller**, tre **frityrgryster**, to **kaffekverner**, to **pastamaskiner**, en **eggekoker**, en **takke** til steking av flatbrød og liknende, et **raclettejern**, en **tallerkenvarmer**, en **knivsliper**, en **juicepresse**, to **sitruspresser**, en **popkornmaskin** og en **yoghurtmaskin**. En av pastamaskinene ble oppgitt å være gave, og denne var aldri brukt. Den andre som hadde pastamaskin sa også at den ble brukt sjelden. Raclettejernet var også et produkt som eieren hadde fått i julegave, og det sto ubrukt langt inne i et skap.

En av kaffekvernene og en av sitruspressene ble i følge informantene brukt ofte. En har hatt eggekoker før, men kvittet seg med den. Den ene eggekokeren som ble registrert sto også langt inn i hjørnet i et skap og ble etter informantens utsagn nærmest aldri brukt. Informanten trodde de hadde fått den i gave en gang.

Den ene fettgryteeieren sa om fettgryta si: *"Bruker den ikke veldig ofte. Så har vi den med på sommerferie. Da har vi den med, for da kan vi bruke den ute."* Den andre fettgryta var ofte i bruk, i første rekke til pommes frites i

følge både mann og kone. Eierne av yoghurtmaskinen hadde fått den i gave. Den hadde de brukt litt i begynnelsen, og siden var den blitt stående ubrukt.

Vi spurte også om **brødbakemaskin, wok, riskoker** og **iskremmaskin**. Ingen hadde elektriske utgaver av dette, men en mann uttalte at han kunne tenkt seg å ha en brødbakemaskin, og to av informantene sa at de ønsket seg iskremmaskin. En mann som ønsket seg iskremmaskin uttalte: *”Det har jeg lyst på. Jeg kjenner folk som har iskremmaskin, og det er jo to hovedtyper. Det er de som har kjøleelement innebygd som går på strøm og så er det de som har kjøleelement som må legges i fryseren. Og etter det som jeg har blitt fortalt så er det de med innebygd kjøleelement som er noe tuss. Så det har jeg skikkelig lyst på, så neste gang jeg er i Italia, hvis jeg finner noe sånt i en stor butikk der, for der skal det jo være billig, så er det vel det som kommer med i sekken på vei hjem”*. En annen informant uttalte: *”Det ønsker jeg meg. Det gjør jeg. Særlig på hytta for der er det så langt til isen. Jeg har laget noe sorbet-is i fryseren selv da, pisket med gaffel innimellom, men jeg kunne godt tenkt meg å ha en iskremmaskin faktisk.”*

Andre elektriske apparater er som regel lite brukt, men tilhører ofte samtidig ”det man har lyst på”.

Kjeler, stekepanner og annet utstyr til å tilberede mat i

Alle hadde flere kjeler og stekepanner. Ut fra det vi så, var det mange som hadde en del gammelt, og de fleste hadde nok mer enn de strengt tatt behøvde. Alle hadde minst en stekepanne i støpejern og en panne med slippbelegg. En oppga at pannen med slippbelegg ikke ble brukt, og en sa at jernpanna sto i kjelleren, noe som tyder på at den sjelden var i bruk. Panner med titanbelegg så vi hos tre. Kjeler i rustfritt stål var det mest av og ble registrert hos 16 informanter. Jerngryter var også godt representert. 13 informanter hadde jerngryte. En hadde fått den i gave og opplyste at den ble brukt ofte. En annen jerngryteeier sa: *”Og så har jeg en sånn kjempestor – 12 liters jerngryte i kjelleren, som vi bruker til supper og juleselskaper og sånn. Den fikk jeg nå til jul, og den er jeg veldig glad i. For hvis du er en 10 – 12 stykker, så skal du jo ha ganske mye mat i en kasserolle”*. 11 informanter oppga at de hadde kjeler med slippbelegg inni og sju hadde aluminiumskjeler. Et hushold oppga at de hadde gjort seg av med aluminiumskjelene på grunn av påstått helsefare. Ni av informantene hadde wok til bruk på kokeplater. Tre av disse sa at de brukte woken sin ofte, mens en oppbevarte den i kjelleren. Den som var plassert i kjelleren var en gave, som aldri var blitt brukt. Men selv om store ting

oppbevares utenfor kjøkkenet, behøver ikke det å være ensbetydende med at de brukes sjelden. Det kan rett og slett skyldes plassmangel i kjøkkenet.

Vi spurte også om de hadde spesialkjeler, og sju svarte bekræftende på det. Fire hadde fiskekjele, det vil si en avlang kjele med rist i bunnen. Ett sted hadde de hatt fiskekjele og sa at de ønsket seg en ny. Et annet sted hadde de gjort seg av med den de hadde. En hadde fått sin fiskekjele i gave. To hadde avlange viltgryter i jern, og en av disse hadde arvet denne. Tre oppga at de hadde saftkoker. En av disse sa: *"Saftkokeren bruker vi faktisk ganske mye for vi plukker bær oppe hos far, som jeg legger i fryseren, og når det ikke er mer saft igjen, så koker jeg saft."* To hadde spesialkjele til koking av asparges, og en hadde en spesiell pastakjele. Den ene aspargeskjelen ble sjelden brukt. Pastakjelen ble i følge eieren brukt like mye til blåskjell. Han hevdet at: *"til pasta går det like bra med en vanlig kjele og dørslag."*

Römertopf leirgryte ble registrert hos åtte. To av disse sa de brukte den ofte, og en sa sjelden. I to hushold ble gryta oppbevart i kjelleren noe som kan tyde på at de ikke brukes så ofte. Ovnstaster former i glass og steintøy var representert på alle kjøkken med unntak av ett. En hadde arvet mange former i steintøy.

Kniver

De fleste hadde relativt mange kniver, noe som kommer tydelig frem på videoen. Hos seks var knivene godt oppbevart enten på magnetlist på veggen eller i en knivblokk på benken. Tre oppga at de hadde fått fine kniver i gave etter at de hadde ønsket seg det. Noen hadde kjøpt spesialkniver, mens andre hadde arvet flere. En av informantene mente selv hun ikke hadde mange kniver, og opplyste: *"Jeg har kokkekniv, og den bruker jeg mest av alle. Den funker til mye, grønnsaker og. Denne bruker jeg mest til stek og sånn (ikke spesiell kjøttkniv – intervjuers kommentar). Og så har jeg to brødkniver – det er det jeg har av store kniver. Så har jeg noen små – til poteter og...."* Flere hadde hele knivsett som var kjøpt billig, men disse ble tydeligvis ikke så mye brukt der de hadde andre kniver i tillegg. En informant uttalte: *"Det er sånne gamle ting, som vi like gjerne kunne ha kasta, men de kan jo komme til nytte. Ungene bruker faktisk en del av disse knivene her. Det er egentlig greit for de er ikke så vanvittig skarpe."* Kniver ble ofte betegnet etter hva de er ment brukt til (brødkniv, laksekniv...), og deres størrelse, som i dette sitatet hvor informanten referer til lengden på bladet: *"Kniver, jo.... Så har vi ... 22, 19, 16 og 12 – så skal det ligge en 25 ett eller annet sted"*.

Utstyr til baking

Alle hadde bakeboller, sleiver og kakeformer. Hos 11 av informantene ble det registrert mye bakeutstyr, og to sa at de bakte ofte. Til tross for at de fleste baker stort sett til spesielle anledninger, det vil si til bursdag og fest, hadde informantene våre mye utstyr i form av blant annet mange former og sleiver.

Annet utstyr

15 av informantene hadde **vekt**, og en tredjedel av vektene var elektroniske. En av informantene uttalte at den gamle fjærvekta veide for upresist. Hun brukte vekten mye i forbindelse med baking. Tre sa de brukte vekten sin lite. En hadde arvet sin vekt. En annen informant ønsket seg en: *"Vekt har jeg ikke, men vekt må jeg ha. Så det står også på den berømmelige ønskelisten."*

Bokseåpner var det hos alle. Ingen hadde elektriske eller veggmonterte åpnere. **Rivjern** så vi også hos alle med unntak av en. Firkantede jern med håndtak på toppen var i flertall. Det vil si de hadde rivjern av typen som i følge den gamle informasjonsbrosjyren fra SIFO karakteriseres som et godt kjøkkenredskap. En av informantene kalte rivjernet for svigermor: *"rivjernet er jo som en kjerring som virkelig får til ting"*.

Salt- og pepperbøsser/kverner og **hvitløkspresse** var de to øvrige redskapene som er på topp på opptellingslisten. Det var bare ett sted hvor salt og pepper ble servert rett fra originalemballasjen. Tre oppga at de hadde fått utstyr til salt og pepper i gave. En hadde fått batteridreven pepperkvern med lys, en annen hadde fått en gedigen pepperkvern i tre fra Australia i 30-årspresang. 16 oppga at de hadde hvitløkspresse, to av disse hadde fått den i gave. Tre sa de brukte den mye og fem brukte den sjelden. Flere kommenterte at hvitløkspressa var vanskelig å rengjøre. *"Jeg brukte den mer før, nå hakker jeg mer opp. Jeg synes det er så grisete å vaske den."* Det var ikke alle som brukte hvitløk som hadde en hvitløkspresse: *"Jeg har aldri eid en hvitløkspresse. Jeg tror kanskje mor har en, men jeg synes det er veldig greit å bruke kniv."* Flere informanter som ikke hadde hvitløkspresse oppga at de ikke savnet det til tross for at de brukte mye hvitløk.

Matpinsett var også å finne hos halvparten av informantene. En av informantene fikk den på en uventet måte: *"Jeg trodde jeg skulle gi den bort i bursdagsgave, men det ble aldri noe av så derfor putta jeg den oppi der."* Noen brukte dette redskapet ofte, og en av informantene ønsket seg en.

Matpinsetten kan også brukes til annet enn matlaging i følge en av informantene: *"Jeg bruker den til å plukke dueskitt på verandaen"*.

Fem av informantene hadde **salatslynge**. En ble kjøpt i Paris, mens en informant som hadde bodd i utlandet sa: *"Jeg har tenkt å kjøpe ny neste gang jeg skal reise til Belgia."* To informanter sa at de ønsket seg salatslynge. Den ene av disse hadde hatt en slik tidligere mens hun bodde i Paris: *"For det var det også en av mine venninner som hadde fått (salatslynge), og hun syntes det var noe av det mest idiotiske, og da sa jeg at i Frankrike har alle det, og at de klarer seg ikke uten, og at det er veldig kjekt."* En av de som hadde salatslynge hadde fått sin i gave og aldri brukt den. En oppga at den var kastet fordi den aldri ble brukt, mens andre bruker andre metoder som dørslag til å skylle salat.

For øvrig registrerte vi blant annet to **avokadoskrellere**, en manuell **skjæremaskin**, en **rekeskreller**, en **hvitløkskjærer**, tre **steinmortere**, en **melkeskummer** og et **munkejern**. Hvitløkskjæreren var en gave, som aldri var blitt brukt.

Ved gjennomgangen av de elektriske apparatene kom det fram at flere hadde wok til bruk på kokeplate, en hadde smørbrødgrill, en hadde vaffeljern og en hadde krumkakejern til bruk på kokeplate og seks oppga at de hadde manuelle sitruspresser. Hos en av informantene tronet en Alessi sitruspresse på benken.

Det er tre hovedtrekk som er fremtredende når vi betrakter denne lange oversikten over alt som finnes på de 20 nye kjøkkenene vi besøkte:

- motsetningen mellom det man har og det man bruker
- dualiteten mellom gave og egen anskaffelse
- opposisjon mellom det synlige og det usynlige i et forbruksperspektiv.

Sett gjennom informantenes utsagn er det ikke nødvendigvis en direkte sammenheng mellom det man har og det man bruker. De fleste informantene våre bruker lite av det utstyret de har, og bruker gjerne det utstyret som de er best kjent med. Gaver og utstyr som ikke er ønsket og som virker lite kjent, blir i mange tilfeller stående ubrukt. Sjelden bruk av utstyr er rettfærdiggjort med ulike typer argumenter: det tradisjonelle, som tidsfester bruk av en eller en annen form til en spesiell dag i året, det tekniske, vanskelig å lære seg å bruke noe nytt eller det upraktiske, tungvint å rengjøre. På kjøkkenet finnes det mange maskiner som ikke brukes og informanter vil gjerne forklare det. Begrunnelsen er viktig i den moralske betraktningen av kjøkkenutstyr.

Informantene har mye utstyr. Hvor mye de har kjøpt selv er vanskelig å si. Vårt inntrykk er at forskjellen mellom gave og egen anskaffelse er vesentlig i forhold til bruk av kjøkkenutstyr. Flere nye studier har vist hvor viktig gave-/bytteordningen er i en verden styrt av moderne økonomi⁵², og alle understreker M. Mauss⁵³ regel om resiprositet/ gjensidighet samt tilhørighetsfølelse. Gjensidigheten oppfattes ikke gjennom vårt materiale, mens tilhørigheten speiles i mange deler av samtale. Ved å bruke eller ikke bruke det man har fått i gave, viser man sin grad av tilhørighet. En informant bruker mikseren fra mor, mens andre ikke bruker maskinen fra svigermor eller fra venner. En informant forteller at hun bruker en mikser som hun har fått av mor som fikk den av mor.... Hun snakker om en 30-50 år gammel mikser, som står i motsetning til det moderne kjøkkenet vi var i, men som passer inn i familietilhørighet og følelser. M. Mauss mente at det sosiale og det mentale smelter sammen, og det er ikke uventet at hans ”*Essai sur le don*” begynner med et langt sitat fra Håvamål⁵⁴, og blant annet de to strofene:

39. *Ingen så gjev mild
og gjest mild eg fann,
han tok ikkje gåvor og takka.
Eller så gjev-sæl
med godset sitt,
han ei lika med løn du takka.*

44. *Veit du ein ven
som vel du trur,
og du hjå han fagnad vil få:
gjev han heile din hug
og gåva ei spar,
far og finn han ofte.*

Det siste aspektet som ligger bak vår beskrivelse, er motsetningen mellom det synlige og det usynlige. Mens fryseren gjerne står i kjelleren, troner kjøleskapet på kjøkkenet. Mens fine brødrister er på plass på benken, skjuler andre seg bak skapdørene. Synlighet er ikke nødvendigvis knyttet til bruk. Det at en pen brødrister brukes kanskje mindre enn en gammel brødrister understreker samspillet mellom det funksjonelle og det estetiske, som vi utdyper i neste kapittel.

⁵² For eksempel ” *Ce que donner veut dire*”. Ed. La Découverte. 1993. Paris

⁵³ «*Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*» (1923-1924). Marcel Mauss.

⁵⁴ Noen eksempler hentet fra http://home.c2i.net/espenjo/home/edda/ha_a2.htm

4 Forbruksblikk på nye kjøkken

Kjøkkenet har lenge vært et rom som var avskjermet i den forstand at få personer utenom husholdet fikk tilgang til det. Kjøkkenet var da lite synlig og bruken var assosiert til funksjon. I en tid hvor det ideelle kjøkkenet skal være åpent og tilgjengelig, får rommet en høy grad av synlighet. Til tross for at de fleste kjøkkenredskaper og -utstyr først begrunnes fra et funksjonelt perspektiv, kan forbruket på kjøkkenet lett assosieres med andre verdier enn bare bruken, for eksempel estetikk eller symbol.

Kjøkkenets kompleksitet ligger også i dets innhold som forbruksvare. Selv om kjøkkenet ikke er **ett** produkt, men en sammensetning av flere produkter som danner et rom og dets funksjon, er det gjerne en samstemmighet som forvandler ”et rom til å lage mat i” til et ”kjøkken”. Standardenheter er blitt tilgjengelig på markedet de siste 20 årene, og har utviklet seg til et eget forbruksområde. I vårt materiale oppfatter vi at ”å skifte kjøkken” kan bety alt fra å male/skifte noen skapdører til å skifte hele innredningen, hvitevarer inkludert eller ikke. Det finnes mange ulike grader av ”kjøkkenutskiftning”, men i alle tilfeller føler informantene at de har et nytt og hyggelig rom.

Samtidig er kjøkkenet som rom, ikke som forbruksvare denne gang, også knyttet til forbruk. Innenfor kjøkkenet har vi forbruk som spenner over ulike nivåer, for eksempel innkjøp av varer til daglig bruk og mer langsiktig forbruk ved innkjøp av for eksempel kjøleskap. Kjøkkenet er et av de rommene i huset som er mest preget av rutineforbruk. ”Routine shopping” som Miller kaller det⁵⁵, er beskrevet som kjedelig og ureflektert: Hos informantene våre gjelder slike beskrivelser av for eksempel innkjøp av mat for en hel uke. Matvareinnkjøp til det daglige er ikke et stort prosjekt, men en plikt. Det skal gjøres fort og er ikke spennende.

⁵⁵ Se Miller 1998

Ekstraordinært forbruk derimot, som innkjøp av nytt kjøkken, er den ekstreme motsetningen. Det er ikke et innkjøp, men en prosess, som både er spennende og svært reflektert. Det er et felles prosjekt, noe som binder personer sammen i en periode.

Kjøkkenet på forbruksarenaen består av flere motsetninger og tvetydigheter, basert blant annet på stillhet/åpenhet og ordinær/ekstraordinær. Presist den dualiteten mellom privat-/offentlig- og daglig-/fritidsforbruk gjør kjøkkenet som forbruksvare spesielt interessant.

Men det er alltid spennende med litt historisk relativisme: Før vi går inn i de nye urbane kjøkkenene fra 2003, la oss ta et lite tilbakeblikk til det daglige livet i en liten by i Nord Norge i 1970-årene, slik L. Høltedahl forteller det:

*"Jeg kommer alltid først inn i kjøkkenet. Der er lyst og vennlig: lyse, malte dører og skap; spisebord i plast, lette stoler med plastseter eller blanklakkert trestoler. I vinduene er det lyse gardiner med blå, røde eller gule blonder eller kanter. Det står små grønne planter i den smale karm, og der ligger alltid brød på kjøkkenbordet, som enten nettopp er bakt eller som snart skal inn i ovnen - eller der dufter av fisk, og vannet er akkurat begynt å trekke inn i den friske fisken. Den skal stå på middagsbordet i kjøkkenet i 2,5-3 tiden, når ungene kommer fra skolen, eller ved ett tiden hos bygdens hjemmefiskere."*⁵⁶

⁵⁶ Høltedahl, L. p.30

4.1 Forbruk og bruk

Planleggingsfasen kan ta opp til flere år, i følge informantene våre. Det er en lang prosess som bygger på mange ulike aspekter som behov, økonomi, livsfase, barndomsminner, lesing og lyst.

I de familiene vi har snakket med, er ofte planleggingen basert på en felles vurdering. Prosessen er lang og krevende. Den felles bestemmelsen er spesielt understreket ved synliggjøring av enkelte løsninger som hadde vært meklet og diskutert:

*”Den hylla – åpen løsning saken, det er også en ny trend. Det har du jo sett i disse kjøkkengreiene, og det – det insisterte **jeg** på – det var bare min beslutning. Det møtte jeg masse motstand på. Mannen min likte den ikke. ”TULL – støvsamlere – få det inn, gjem det bort. Men da slo det inn det på stilen. Jeg sa at dette er såpass rendyrka, nærmer seg nesten sånn funkisstil da, det er så simplistisk i design at det å ha det litt lunere og åpent og sånne ting det gir litt mer hygge enn disse lukkede skapene. Så vi fikk letta på litt mer skaphøyde der og tatt det litt ned der da...”*

Generelt konstaterte vi en viss kjønnsfordeling angående sluttvalget. Våre kvinnelige informanter hadde mest påvirkningsmakt når det galt den praktiske organisering og interiør generelt. Menn som deltok i våre samtaler hadde ofte valgt de tekniske delene av innkjøpet, som for eksempel ventilator med mye elektronikk, komfyr med gassbluss eller kjøleskap i børstet stål. Fordelingen så egentlig ut til å gjenspeile egne interesser. Selv om de fleste menn så mest på hvitevarene, betyr ikke det at de aldri engasjerer seg i farger og interiør generelt.

Kjøkkenkonsulenter forteller at folks alder gjerne påvirker utvalget, særlig med hensyn til form og estetikk. De unge informantene våre valgte enkle, glatte løsninger preget av stål og tre, mens eldre par, som hadde vært gjennom kjøkkenutskiftingsprosessen før, foretrakk nøytrale løsninger, med eller uten profilering, med toneangivende lyse farger på innredning og mørkere farger på veggene.

Felles beslutning angikk mye mer enn parforholdet. Venner og tanter, kusiner og foreldre, alle deltok mer eller mindre ved planlegging av et nytt kjøkken. Emnet var spennende for de fleste. De deltok med egen erfaring, med designkompetanse, med drømmer og mareritt. Selv om bestemor hadde en verdifull kunnskap i et kjøkkenperspektiv, spiller fagfolk en mer vesentlig rolle. Kjøkkenkonsulenter og arkitekter støttet av journalister i interiørblader og andre typer ukeblad, påvirket også under planleggingsfasen.

Funksjonalitet, lys, pris, design og soliditet var noen av de viktigste søylene under planleggingen. Alt skulle tas i betraktning for å komme til den mest praktiske og pene løsningen. Et nytt kjøkken var en felles beslutning, som hos de fleste var godt gjennomtenkt og vurdert.

Kjøpet var neste trinn. Sammenhengen mellom planlegging og kjøp kunne bli dårligere enn planlagt, fordi kjøpet var avhengig av tilbudet og lagerutvalget. Mange informanter måtte gå fra sine opprinnelige planer fordi en vare ikke var tilgjengelig lenger. Den grunnleggende planleggingen kunne godt forsvinne i kjøpsprosessen. Slik forteller en ung kvinne som hadde en pent integrert oppvaskemaskin på det nye kjøkkenet sitt:

”Jeg hadde bestemt meg for at jeg ikke skulle ha oppvaskmaskin – det var unødvendig. Så var jeg og snakket med hun på IN. kjøkken, jeg skal lage et kjøkken – jaha ja, vet du hvor dyrt det er her da – hun skjønte at det hadde ikke jeg råd til. Men på en veldig allright måte egentlig – hvor mye jeg hadde tenkt å bruke på kjøkkenet. Her regner vi at det koster ca 10 000 pr. skap sa hun. Jeg tror nok det er litt for dyrt for meg, og det trodde hun og da, og så snakket vi en time om kjøkken. Og da hadde vi konstatert at jeg aldri ville komme til å kjøpe noe kjøkken der, og så kom vi inn på det om jeg skulle ha oppvaskmaskin. Nei jeg skulle ikke ha oppvaskmaskin. Og det var det teiteste hun hadde hørt altså...Det var en undersøkelse som hun hadde lest som hadde testet vann og strømforbruk i oppvaskmaskin i forhold til håndoppvask og den brukte mindre strøm og vann med maskin – stemmer det?”

Vanligvis får endringer ikke store konsekvenser. Våre informanter tilpasser seg lett nye ideer og finner gjerne en ny måte å ordne kjøkkenet på. Til slutt blir de fleste fornøyde.

Men før vi kommer til slutten, vil vi se på kjøpsfasen. Det å kjøpe forutsetter en konkret kontakt mellom forbrukeren og selgeren. Mens planleggingsfasen kan gjøres hjemme med noen venner, skal man i kjøpsfasen gå rundt og se på ulike kjøkkentyper. Variasjonen mellom informantene våre er stor, de som har besøkt hundrevis av butikker, og de som visste på forhånd hvor de kunne finne sin drømmemodell. Uansett hvor stor variasjonen er, må forbrukeren bevege seg og stige inn i et av kjøkkentemplene. Kjøkkenbutikken er et tempel i den forstand at det er et rom innviet til kjøkkenverdenen og dermed matgleden. Der får man anledning til å konkretisere drømmene sine, mens fagfolk ”preker” om de tekniske og estetiske verdiene. Troen griper deg før du kommer ut.

Kjøpsfasen bygges på en konkretisering av planene, sett i et økonomisk perspektiv. Selv om økonomi allerede var en avgjørende faktor i planleggingsfasen, ble den en begrensning i kjøpsfasen. De fleste informantene nevnte penger som en vesentlig begrensning, selv om summen ofte ble revurdert i løpet av prosessen. Besparelse ble tatt i betraktning uansett kostnader. Det er en moralsk plikt å spare på forbruk. Følelsen av å ha tjent på noe er betydelig i en vanlig familiekontekst fordi den gir innkjøpet en rasjonell mening. Prisen på det nye kjøkkenet varierte fra ca. NOK 30 000,- til NOK 300 000,- i vårt materiale. Husholdets årsinntekter spenner fra ca. NOK 200 000,- til over 1 million, mens antall personer i husholdet varierer fra en til fem. Informantene våre brukte mellom 10 % og 30 % av årsinntekten sin til å anskaffe nytt kjøkken. Å skifte kjøkken innebærer store kostnader, og alle informantene var bevisste på dette. Derfor er dualiteten mellom sparing og sløsing svært viktig i kjøpsprosessen. Alle informantene var prisbevisste og så muligheter for å spare ved hjelp av ulike tips og triks, bortsett fra i to tilfeller hvor det virkelig ble investert stort. Den moralske begrunnelsen for disse investeringene var at de sparte på andre forbruksområder, som for eksempel bil. Med sine ”gode” tilbud spilte kjøkkenkonsulentene en sentral rolle i kjøpsprosessen.

Bruk

Kjøkken er et rom som brukes ”til det meste” sier informantene. Dette er ikke noe nytt. Som før bemerket, ble kjøkkenet tidligere brukt til enda mer enn ”det meste”. Det ble for eksempel benyttet som soveværelse og baderom. Når vi spør om bruken av kjøkkenet, er det matlaging og de daglige måltidene som nevnes oftest. I tillegg foregår det lekse- og avislesing og hobbyarbeider av ulike slag. Kjøkkenet virker som et sentralt informasjonsrom i huset med brev fra skolen og gule lapper. Radio står gjerne på mens man arbeider på kjøkkenet. Vi spurte også om bruk av TV på kjøkkenet, men det viste seg å

være uaktuelt for alle. Det praktiske eller moralske problemet med TV⁵⁷ oppstår i åpne løsninger med en utydelig grense mellom kjøkkendel og stueareal. Øyekontakt med TV fra kjøkkendelen oppfattes som en kilde til konflikt, særlig mellom foreldre og barn.

En nærmere titt på dette i lys av informantenes uttrykk, viser at bruk av kjøkkenet kan deles i to områder, henholdsvis basert på plikt og kos. Plikt forekommer i den daglige rutinen, den raske tilberedningen av maten, det ukentlige innkjøp av mat til hele familien, men også ved oppvask, rydding og vasking. Kos blir nevnt av informantene som for eksempel besøk av venner, felles matlaging, barna som er med på kjøkkenet mens noen lager mat, men også avislesing og en kopp te alene. Mens plikt ofte innebærer at en er alene og gjør ting raskt fordi det ikke er lystbetont, er kos avhengig enten av sosial sammenheng eller stillhet. Til tross for at det refereres til det offentlige og det private, er det ingen motsetning mellom de to måtene å kose seg på. Den samme informanten forteller om en middag med mange venner hvor alle lagde mat på kjøkkenet, og de rolige koselige søndagsfrokostene hvor han sitter alene foran peisen. Er det ikke akkurat den stillheten, til tross for en pluralistisk bruk av rommet, som gjør kjøkkenet til et hjerte i huset?

Gjennom informantenes ord kan kjøkkenet oppfattes som et allrom hvor alt skjer, et offentlig sted hvor man tar i mot venner, et familierom hvor barna lager trolleig, et matrom hvor alle mulige matdrømmer kan oppfylles, et privat sted hvor man vasker tøy eller syr, og den innerste krok hvor man finner seg selv ved et lite bord ”*et sted hvor jeg trekker meg tilbake når jeg er alene.*”

Avhending

Til tross for at vi aldri spurte direkte om avhending, hørte vi om det fra informanter som hadde skiftet kjøkkenet selv og som prøvde å ”resirkulere” de delene som fremdeles kunne brukes. Møbler og utstyr blir avhendet på tre ulike måter: 1) intern resirkulering, først på hytta og så til barna og andre i familien. 2) ekstern resirkulering, ved salg gjennom avisannonser eller internett 3) ingen resirkulering - kast. Ingen av våre informanter var spesielt bekymret for et ”bruk og kast” samfunn, hvor tingene forbrukes mer enn de egentlig brukes, og alle kjøkkenutskiftingene er godt begrunnet, som vist i følgende underkapittel.

⁵⁷ Ut fra samtalene føler vi at TV på kjøkkenet er et følsomt emne, sannsynligvis på grunn av funksjonalitet- eller etikkperspektiv. Vi har dessverre ikke nok materiale til å forstå motviljen mot TV på kjøkkenet, men det kan være et spennende prosjekt i fremtiden.

4.1.1 Foreldelse og fornyelse

Som sett tidligere stilte vi to spørsmål om utskifting av kjøkkenet 1) Hvorfor skiftet dere kjøkken? 2) Hvorfor valgte dere den type kjøkken/hva ønsket dere da dere skiftet kjøkken? Ved å sammenholde svarene, fikk vi en del informasjon om begrunnelsen til utskifting av kjøkkenet.

Begrepet foreldelse er ikke nødvendigvis konkret nevnt av informantene, mens fornyelse er vanligere brukt. Det ene utelukker egentlig ikke det andre, men det understreker at kjøkken som skiftes ikke alltid er beskrevet som foreldet. Allikevel er det ulike nivåer av foreldelse, bevisste og ubevisste, som kan hjelpe med å integrere alle begrunnelsene i ett perspektiv. I en tidligere rapport om ”Produktlevetid og produktkultur”⁵⁸ refererer Pål Strandbakken til Packards modell om foreldelsesmåter. Han utvider den tredelte modellen til et firedelt forslag som inneholder:

-funksjonell foreldelse: når en ny modell kommer på markedet og gjør at den modellen vi har må byttes (særlig med PC, svart/hvitt TV osv)

-kvalitetsmessig foreldelse: varen er utslitt, virker ikke

-psykologisk foreldelse: når vi er lei av noe og vil ha nytt

-situasjonsbestemte nye forbrukerbehov: det er situasjonen som skaper et nytt behov for et større kjøkken eller større bil, fordi man har fått barn osv.

Funksjonell foreldelse er ikke et argument som informantene bruker, bortsett fra hvis de savner noe. Mangel på oppvaskmaskin er et typisk eksempel, og ofte må kjøkkenet forandres for å få plass til en oppvaskmaskin. Et annet eksempel kan være i de tilfeller hvor kjøkkenet plasseres i et rom som tidligere hadde en annen funksjon. I disse tilfellene er det riktigere å snakke om funksjonelt behov enn om funksjonell foreldelse. Bortsett fra disse to tilfellene er det få eksempler på funksjonell foreldelse. Selv om de gamle produktene er bra nok, er årsaken til at man skifter til nye oftere begrunnet med gode tilbud på markedet eller estetiske enheter i rommet, enn fordi den gamle modellen er foreldet.

⁵⁸ Strandbakken P.1997.

Kvalitetsmessig foreldelse er tvert imot svært ofte nevnt. Vi hører om skapdører som faller av, skuffer uten bunn og gamle knotter som man blir stående med i hendene.

Psykologisk foreldelse er også en vanlig grunn til utskiftning, særlig hos dem som har bodd lenge i samme hus. Grensen mellom det kvalitetsmessige og det psykologiske argumentet er ofte tvetydig. Vi får inntrykk av at det ene argumentet støtter det andre i en overdreven beskrivelse av det gamle kjøkkenet. Kvalitetsforfall er et konkret og synlig tegn på foreldelse, og dermed en enkel forklaring på behovet for å skifte, mens det psykologiske aspektet er mer individuelt og avhengig av egen vurdering. Derfor dekker ofte det ene over det andre i vårt materiale, når informantene begynner å fortelle at dørene gikk i stykker, for å avslutte med en kritisk vurdering av farge og form på det gamle kjøkkenet.

Situasjonsbestemte nye forbrukerbehov er en vanlig begrunnelse, særlig i forhold til innflytting i nytt hus (fra en person til to, eller fra et par til et par med barn) eller anskaffelse av en annen bolig. Mange av våre informanter som skiftet kjøkken hadde nettopp flyttet.

Til tross for at denne firedelte fordelingen fungerer generelt, er forholdet mellom de ulike delene svært ambivalent i vårt materiale. Funksjonell, kvalitetsmessig, psykologisk foreldelse og situasjonsbestemte nye forbrukerbehov inkluderer både utskiftning med referanse til foreldelse og utskiftning uten referanse til foreldelse. Det første argumentet som informantene bruker, går generelt på funksjonalitet og praksis. Samtidig kommer gjerne utseende og design som viktige faktorer i valget. Utseende er neppe en offisiell årsak til at man skifter kjøkken, bortsett fra når informanter nettopp har flyttet og bygger om hele rommet. Da kan andres smak og stil være i strid med egne verdier, noe som nærmer seg psykologisk foreldelse, men i en ny kontekst. Da er det psykologiske blandet med situasjonsbestemte nye forbrukerbehov samt funksjonell foreldelse uten at vi med letthet kan skille mellom dem. Innenfor nettverket av foreldelse dukker det opp noen temaer som vi vil se nærmere på.

4.1.2 ”Bli lys! Og det ble lys...”

Det finnes EN felles begrunnelse som samler de fleste foreldelsesnivåer og alle informantene våre rundt en eneste interesse. Det er LYS! Lyst skal det være, uansett om det var lyst eller mørkt før, så skal det nye kjøkkenet være lyst, med rene linjer. Nyansene er flere, og når man snakker om et ”lyst”

kjøkken, er det ofte lyset utenfra som teller, men også lyse farger inne på veggene. Lyst skal det være, men ”ikke hvitt og sterilt”. Det må ikke være som i et sykehus, kaldt og hvitt, men som i et komfortabelt hjem, varmt og lyst, med hjemmepreg. Det finnes mange ulike typer av lyse farger, fra lys antikk til lysegul. Lys betyr trivsel. Lys betyr liv. Lys betyr et trivelig liv på kjøkkenet.

Selv om det estetiske og tankene om det pene alltid har eksistert, er estetikk i seg selv et ganske nytt begrep, først brukt i 1904⁵⁹. Det bygger på det greske ordet *aisjcton* som betyr følsom. Det er mye følelser og skjønnhet i estetikk, men også normer og kontroll. Estetikk må sees i sammenheng med historie og kultur, både på et individuelt og kollektivt nivå.

På den ene siden sier mange ”jeg bare falt for den”, ”dette er min stil” eller ”jeg har alltid drømt om den”. Det viser til individuelle verdier, knyttet til habitus og sosialt miljø, men også til barndomsminner og nye venner. Der er det variasjon i uttrykksmåten i språket, og i de små gjenstandene informantene referer til, som vi senere skal se, som omtales i kapittel om ”*Felles smak og individuelle oppfatninger*”.

På den andre siden har vi det kollektive bildet. Selv om norsk design har begynt å ta av de siste årene⁶⁰, er det riktigere å snakke om skandinavisk design og stil når vi tenker på det kollektive bildet av Norge. Skandinavisk design er ofte beskrevet som enkel og funksjonell, med hvite vegger og lyst treverk. Den bygger på kvalitet og råvarer knyttet til natur, samt en minimalistisk visjon som tar vare på tradisjon. A. Stenros, direktør i Design Forum i Helsingfors forteller at: ”*det første kriterium er at produktet skal være nøytralt. Kaj Franck selv definerte skjønnheten som praktisk, passende, sann og nyttig. Produkter må være klassiske: Når tiden forandrer seg, forandres de ikke. Det er lett å være sammen med dem.*”⁶¹

Lyset er livet, men lys er også en del av vår skandinaviske kultur.

⁵⁹ In *Zeitschrift für Ästhetik und allgemeine Kunstwissenschaft* (Universalis)

⁶⁰ Se <http://www.norskdesign.no/nyheter/utstillinger/today/norwegian/>

⁶¹ <http://www.publiscan.fi/cu29f-1.htm>

4.2 Forbruk og ulike aspekter ved forbruksvarer

Forbrukere bruker noen begrep fremfor andre under samtalen. Som vi observerer i dette kapitlet, brukes noen ord sjelden eller med forsiktighet, mens deres mening føles bak hele diskusjonen. Andre ord brukes jevnlig, uten at vi ser forholdet mellom deres betydning og kjøkkeninnredningen. Det at informanten bruker et ord, eller ikke bruker det, er like interessant når vi konfronterer den generelle konteksten og et bestemt kjøkken. Begrepene reflekterer ikke nødvendigvis det informanten oppfatter som viktig, men de understreker tilhørighet til en felles diskurs.

En undersøkelse utført i 1980⁶² viser at de fleste forbrukere skifter kjøkken på grunn av estetikk (*40 % skiftet ut hele kjøkkeninnredningen fordi de ønsket seg et penere kjøkken*) står det i artikkelen, og forfatteren spesifiserer at da er utseende *”den eneste eller den avgjort viktigste grunn til å skifte kjøkken”*. I 2003, blant våre 20 informanter, er verdiene ganske annerledes⁶³. Til tross for at estetikk er en viktig faktor, blir det aldri nevnt som *”den viktigste grunn til å skifte kjøkken”*.

4.2.1 Funksjonsfunksjonen

«Qu'est-ce qu'une architecture qui ne serait pas fonctionnelle?»

Le Corbusier

I sin bok om smak og hjem skiller K. Rolness mellom bolig og hjem, først fordi den ene er funksjonell og det andre er emosjonell. Funksjon er den første egenart det blir referert til. I vårt materiale er grensen mellom det funksjonelle og det emosjonelle tvetydig når vi ”ser” på kjøkkenet, og entydig når vi ”hører” om kjøkkenet: Funksjon teller først.

I forrige kapittel fortalte A. Stenros at skandinaviske designprodukter må være funksjonell og nyttige. Det minner oss om at kjøkkenproduktene hovedsakelig blir presentert i kraft av sine tekniske funksjoner i vårt materiale. Design kunne oppfattes generelt som et sekundært aspekt, noe som

⁶² I Forbrukerrapporten n. 6- 80.

⁶³ Vi prøvde å ta kontakt med forskeren som var ansvarlig for undersøkelsen i 1980, men uten å lykkes. Derfor vet vi lite om hvem som ble intervjuet og hvordan intervjuene ble gjennomført, noe som i stor grad kan påvirke resultatene. Allikevel er kontrasten ganske oppsiktsvekkende.

også er viktig, men som kommer i tillegg. Selv om sammenhengen mellom teknikk og estetikk er åpenbart betydelig, både for informanten og for oss, blir funksjon hovedbegrunnelse. Våre informanter forteller først at de ville ha et mer funksjonelt kjøkken, før vi får høre hvor viktig utseende er. På samme måte som den skandinaviske stilen satser på det praktiske og nyttige, snakker informantene spontant om funksjon. Ut fra intervjuene våre er funksjon overlegen og nevnes fremfor utseende.

Funksjon og estetikk kan betraktes som to ulike grunnverdier ved forbruksprodukter. J. Baudrillard observerte forbruksobjektets dualitet og mente at ”det moralske problemet” er en linje mellom to synspunkter: Den aristokratiske moralen av otium (prestisje) og den puritanske arbeidsmoralen. Den sosiale moralen vil at objektet skal finne noe å ta seg til, på samme nivå som individet. Det skal virke, det skal arbeide og dermed miste sin prestisje-verdi. ”Den funksjonelle diskursen brukes som alibi for den distinktive funksjonen.”⁶⁴ I følge Baudrillard er det hovedsakelig den sosiale distinksjon som trer frem bak forbruksvarer, noe som bekreftes av nye undersøkelser om kjøkken⁶⁵. Kjøkkenet er i dette perspektivet det ideelle stedet for å kombinere funksjon og distinksjon. Nesten hvert objekt har en funksjon som kan rettferdiggjøre dets innkjøp.

Ut fra vårt materiale kan vi skille mellom en kollektiv diskurs og en personlig forklaring.

Den kollektive diskursen, som er felles for de fleste, bygger definitivt på funksjon og lys. Kjøkkenet skal først og fremst være mer praktisk. På det kollektive nivået finner vi ikke noen distinktive tegn som viser til ulike sosiale miljøer. Tvert i mot er samsvaret imponerende. Det at den funksjonelle diskursen brukes som alibi er høyt sannsynlig, med hensyn til den videre samtalen hvor informantene gjerne nevner det estetiske. Om vi leter etter sosiale forskjeller, finnes de mer i form enn i innhold, i uttrykksmåte og blant annet hvor fort man anerkjenner at utseende er viktig. Dette sier mer om det sosiale miljøet enn ordene selv. I følge vårt materiale, er funksjon både en realitet og et alibi. På den ene siden ønsker informantene våre virkelig et mer funksjonelt kjøkken. På den andre siden er det ikke helt moralsk forsvarlig å skifte en brukbar kjøkkeninnredning bare for å få et pent og lyst rom. Derfor kommer det senere i samtalene: ”funksjon, først!...design, kanskje?....”

⁶⁴ *Le discours fonctionnel sert alors d'alibi à la fonction distinctive.* Baudrillard 1972. p.12
 “L'important est de lire partout, au delà de l'évidence pratique des objets [...] l'obligation sociale, l'ethos de la consommation ostentatoire, donc de saisir dans la consommation une dimension permanente de la hiérarchie sociale.”

⁶⁵ Se Southerton for eksempel

Den individuelle diskursen er mer preget av utseende. Der er funksjonen mindre viktig, mens distinksjonen har overtaket. Ordet ”spesiell” kommer gjerne til uttrykk, som hos denne informanten: ”Vi har en artig tekanne. Den er litt spesiell – den er det faktisk flere som har misunt oss.” Hvis grensen mellom funksjon og distinksjon allikevel blir ambivalent med små personlige gjenstander, som i det følgende eksemplet, legger vi merke til at informanten begynner med form og utseende og avslutter med funksjon: ”Så har jeg en amerikansk form som alle misunner meg. Den er så høy, skråner litt ut og har tre ben, og en tut, men hele bunnen og tuten henger sammen. En stor form – hun baker en kake med ett dusin eggehviter og bare det, ikke noe hevingsmiddel og den kaken blir jo så høy”. Funksjonen virker fremdeles som et alibi, men den spiller en sekundær rolle i beskrivelsen av denne spesielle formen.

I lys av vårt materiale er ”funksjonsfunksjonen” betydelig: Funksjon er en sentral referanse, både i en kollektiv og kulturell moralsk forståelse og i et personlig og distinkt perspektiv. I våre 20 nye kjøkken er funksjonen både virkelighet og alibi, både en ”realita” og en ”simulakra”, for å referere til Baudrillard⁶⁶.

4.2.2 Besparelse og behag

Etter det moralske mønstret av funksjon og estetikk finnes besparelse og behag. I sin bok om shoppingteori, understreker blant annet D. Miller et spennende forhold mellom besparelse og behag⁶⁵. Han bemerker at det ofte finnes behag i det rutineforbruket som folk ikke liker. Sammen med store innkjøp til hele uken for hele familien, kjøper man seg noe spesielt godt, for eksempel en eksotisk frukt som man skal kose seg med senere. Til tross for det lille ekstra, forteller Miller at man prøver å spare penger. Besparelse spiller en hovedrolle i rutineforbruket og Miller skriver ”*domestic thrift is a question of self respect more than the social sharing of expenditure*”⁶⁷.

Dualiteten mellom besparelse og behag er også sentralt i vårt kjøkkenmateriale. De fleste informantene brukte svært mye av husholdningsbudsjettet til det nye kjøkkenet. Til tross for at økonomi er en vesentlig faktor i kjøpsprosessen, overskrider de fleste budsjettet med innkjøp som ikke var planlagt, enten fordi tilbudet om nye hvitevarer var uimotståelig eller fordi rørleggeren ble dyrere. Samtidig prøver informantene å spare på

⁶⁶ Se kapittel 2.2.1 s. 51

⁶⁷ “*Treat and thrift*“, in Miller D. 1998

flere ting for å få prisen ned. Man gjør en del selv, eller kjøper et sted hvor det er rimeligere, eller, og det kan godt være toppen på forbrukskranssekaka, man kjøper mer på grunn av røverkjøp. Da vinner man det man tapte! Besparelse og behag blir ett.

Egentlig bygger dualiteten mellom besparelse og behag på flere nivåer hvor dikotomien mellom jobb og fritid fungerer som en hovedreferanse. Besparelse knyttes mest til jobb mens behag har med fritid å gjøre. Her fungerer også kjøkkenet som et allrom hvor jobbsiden, uttrykt gjennom matlaging og rutinehandel, og fritidssiden, uttrykt gjennom sosial samling og pene varer, til stadighet krysser hverandre. Da kan man spare på den ene siden og bruke mer penger på den andre uten at dette står i motsetning til hverandre. ”*Campbell provides one explanation for this close association. He argues that shopping under the constraint of necessity is likely to be viewed as a work, while the unconstrained freedom to browse and choose is experience as relatively free expression of agency.*”⁶⁸ Da er det ikke bare objektet som må ”jobbe”, se Baudrillard, men konteksten. Trekker vi argumentet litt lenger, kan vi lett se forholdet mellom behov, jobb og funksjon på den ene siden, og frihet, fritid og estetikk på den andre siden. Da følger linken mellom funksjon og besparelse, estetikk og behag av seg selv, og forvandler besparelsen til et alibi for behaget. I vårt materiale er det nye kjøkkenet en glede, til tross for alle problemene og komplikasjonene som kunne ha oppstått underveis. Behag, estetikk og smil sees mer i informantens øyne enn funksjon og besparelse.

4.2.3 Det private og det offentlige

Et rom fra det private til det offentlige: Slik oppfattes kjøkkenet gjennom samtale våre. Unge informanter, særlig familier med små barn, ønsker et offentlig rom hvor alt skjer. Vi så at det kunne være problematisk i forhold til stillheten, og fordi grensen mellom ”front and back regions” forsvinner etter hvert.

En titt på den historiske konteksten viser at det private ikke er naturlig men konstruert. Vi kan anta, sammen med historikeren A. Prost, at det private livet er en historisk virkelighet som må sees i sammenheng med det offentlige, og som følger samfunnsutviklingen og samfunnsrammer: A. Prost⁶⁹ skriver at ”*tilsynelatende av den private betraktningen av individet innenfor selve familien er sannsynligvis det viktigste bidraget til det tjuende århundre i*

⁶⁸ Miller 1998. p.69

⁶⁹ Se *Histoire de la vie privée*

familiehistorie.” Med muligheten til eget rom, egen seng, egen telefon kunne det private utvikle seg innenfor familiegrensene.

Mens man observerer en markering av ”back regions” i huset i løpet av forrige århundre, kommer nå en offentliggjøring av det private meget tydelig til uttrykk gjennom den nye formen for *reality show* på TV og interessen for kjendiser og deres liv. Mens ”back regions” er blitt sterkere begrenset, får man lyst til å se hva som finnes på andre siden av grensen. Nysgjerrigheten angår også kjøkkenet, som åpner seg mot det offentlige. I *Se og Hør* og *Hjemmet*, som kom ut i løpet av 2003, er det mange kjendiser som er fotografert hjemme på kjøkkenet. Ukebladleseren går i bakregionen for å oppleve det autentiske (se kapittel 2.1.2). I det tilfellet går leseren inn i ”bak regionen” og blir kjent med deres ”autentiske virkelighet”. På samme måte er vi med hos ”Jamie” og mange andre kokker når de lager mat på TV.

Til tross for at mange av informantene våre liker stillheten på kjøkkenet, finner vi ingen direkte referanse til et behov for å beskytte autenticiteten. Hos informantene våre er det vanlig å ta i mot venner på kjøkkenet mens man lager mat. Matlaging kan også være en felles oppgave, som alle deltar i, noe som burde prege autenticitetsfølelse. Ingen informanter nevner ”back stage” som en av de rollene kjøkkenet deres skal spille. Tvert i mot, ønsket om å kunne se alt samtidig, drømmen om en total oversikt, finnes hos mange informanter som vil ha en åpen løsning. Det minner oss om Benthams Panopticon, slik M. Foucault bruker begrepet i sin bok om fengslets historie⁷⁰. Oversikten gir kontroll, og et åpent rom kan være mer enn et offentlig sted. Det kan være et rom hvor man kan styre familien ved å kontrollere hva de andre gjør og hvordan de gjør det. På samme måte som mobiltelefon og internett, kan det åpne rommet fungere som et verktøy til kontroll: andres øyne ser og vurderer.

I vårt materiale er det åpne rommet sterkt fokusert på familielivet og det sosiale. Familielivet utelukker ikke kontroll, og flere eksempler viser at åpne løsninger er kilder til konflikter som egentlig bygger på disiplin og oppdragelse. TV er kilde til flere problemer, blant annet fordi foreldre og barn har ulike synspunkter, og den åpne løsningen gir anledning til overvåking. Støy og lukt kan også disiplineres i følge ulike normer innenfor familien, noe som mange informanter som IKKE vil ha åpen løsning er klar over. Det private på kjøkkenet er også verdsatt, og det er det sosiale som anerkjennes å være det mest tiltrekkende ved åpne løsninger.

⁷⁰ Foucault M. *Discipline and punish. –The birth of the prison-* Penguin books. 1991. (orig. Paris 1975)

Historikeren A. Prost⁷¹ tegner også en parallell utvikling mellom det private og det offentlige i familien, og det private og det offentlige på arbeidet. På den ene siden blir jobben mer offentlig, på begynnelsen av 1900-tallet, med vekst av industri og en kollektiv betraktning av arbeidsstedet. På den andre siden trer mange av de private normene inn i arbeidskonteksten. Sosiale holdninger, som en hyggelig prat og den uunngåelige kaffemaskinen forbindes med jobb. Uten å trekke kjøkkenet inn i arbeidsarenaen, kan vi allikevel konstatere en profesjonalisme i tilknytning til kjøkkenet. Det er et generelt trekk i samfunnet at det offentlige går inn i det private. Offentlige gjenstander som bare fantes i offentligheten tidligere kan nå anskaffes til privat bruk (for eksempel hjemmekino i stua og ”biljard” i barnerommet). På samme måte observerer vi at arbeidslivet overtar fritiden, med sportsutstyr og hobbymaskiner som ligner på de profesjonelle.

Kjøkkenet følger også den generelle utviklingen mot det offentlige, det vil si store og profesjonelle kjøkken. Former og materialer som brukes i kjøkkeninnredningen i dag har lenge vært storkjøkkenets egenart. Ventilatoren har hentet både sin lingvistiske form, et ord som frem til nå bare ble brukt av fagspesialister, sin tekniske kraft og sin estetiske form fra den profesjonelle kjøkkenverdenen. Samtalen om kniver speiler dette tydelig i mange av de private nye kjøkkenene vi besøkte:

”M- Å ja! Det er en blokk stående der. Så har vi ... 22, 19, 16 og 12 – så skal det ligge en 25 ett eller annet sted. Gode kniver er veldig fint

F- Også er det brødkniven din som ligger der...

M- Ja, men det er egentlig en konditorkniv, men den er veldig god som brødkniv. 26 cm konditorkniv fra V – ypperlig som brødkniv. Ellers så bruker jeg bare vanlige kokkekniver. – alle størrelser.”

”F- Kniver – ulike typer kniver dere har...?

M- Vi har noen....Her, beste kniven vår...

F- Er det den der bruker mest eller

M- Den M bruker jeg mye, men den er altfor svær til at ungene bruker den, men det er en veldig all right kniv, så den og den derre der er vel de vi bruker mest egentlig. Så har vi brødkniven. Den er i oppvasken nå tror jeg. Så har vi masse lett

⁷¹ A. Prost, intervju med Emmanuel Fournier. I *Sciences Humaines*. Juillet 2003.

tilgjengelig, det er sånne gamle ting, som vi like gjerne kunne ha kasta. – Kan jo komme til nytte. Ungene bruker faktisk en del av disse knivene her. Det er egentlig greit, for de er ikke så vanvittig skarpe.”

Profesjonaliseringen er også flittig brukt av reklamebransjen. Web-reklamen fra et kjøkkenprodusent vitner om dette:

På mange av verdens beste restauranter går kjøkkensjefen selv på markedsplassen og velger ut råstoffene. Gode råstoffer er av den største viktighet! Men maten skal tilberedes - en komposisjon av mange ingredienser og lang erfaring. Kjøkken og mat hører sammen på mer enn en måte. I denne katalogen finner du en rekke utsøkte kjøkkenmodeller, laget av de beste råstoffer og bearbeidet av eksperter! Klar til servering hjemme i ditt kjøkken.

Nå er det deg som skal velge og vi skal servere!”

Med duft av god mat og ordspill, blander kjøkkenet seg forsiktig inn i matverdenen, og kunden får inntrykk av å bli en ordentlig kokk om han/hun kjøper dette kjøkkenet!

Når det gjelder profesjonalismen, både i forhold til ventilator, komfyr, kjøleskap eller kniver, er våre mannlige informanter spesielt ”synlige” i samtalen. Det er viktig å ha fagfolk som følger med, som når denne informantene forteller om sitt nye kjøleskap: ”Det er litt breiere enn vanlig 60 modul, men vi hadde veldig lyst på sånn isskap, med isbiter, men det var enda 15 cm breiere og da ville det bygge ut, så vi.... Så er det den frysedelen der med to skuffer”.

Fra kjøleskap med stålfront til gassbluss, er de enkle rene former typisk fra restaurant og kantine, noe som kanskje forsvarer et det ”ikke skal være hvitt som på sykehus”. Det er det private preget som gjør forskjellen i forhold til det offentlige.

4.3 Forbruk og påvirkningskilder

”Det utvalget som de presenterer i butikkene – du blir jo påvirket av det – på et eller annet nivå liksom uten at jeg kan sette fingeren nøyaktig på det.”

”Så sjekket jeg utvalget med omgivelsene mine. Så det er ikke kun min bestemmelse. Så det er liksom avsjekket. Kjæreste og søster og sønn har vært involvert.”

Disse ordene minner oss om at informantenes valg av kjøkken er påvirket av ulike faktorer. Flertallet nevner kataloger som en viktig kilde for informasjon. Kjøkkenkonsulenter og arkitekter har også vært med i prosessen hos mange, og venner og bekjente har hatt ord med i laget. Kostnader ved installering av nytt kjøkken nevnes hos en del av informantene som en hindring for fritt valg. Til slutt vil vi ta en nærmere titt på ulike påvirkningskilder som er direkte knyttet til forbruk.

4.3.1 Utvalg, informasjon og smak

Arkitekter

Når det gjelder utvalg, informasjon og smak spiller arkitekten en dobbel rolle, som individuell veileder og som estetisk veiviser i samfunnet. Funksjon, som våre informanter gjerne nevner, er et sentralt begrep innenfor norsk arkitektur.

Begrepet knyttes til funksjonalismen, et ca. hundre år gammelt arkitektonisk prinsipp, som mener at *”formen alltid følger funksjonen: sønn er loven”*. Det mente den amerikanske arkitekt L. Sullivan. Ideen var ikke spesielt ny i 1920-årene, men den ble et nytt arkitektonisk uttrykk som en reaksjon mot tidligere arkitektur basert på rene kunstformer. I en periode på over femti år, ca. 1920-1970, ble den tyske Bauhausskolen en inspirasjonskilde for skandinaviske arkitekter som satt spesiell pris på nytte og praksis. Funksjonalismen oppleves fremdeles som en sentral referanse som etter hvert ble utvidet mot nye enkle former og naturlige råvarer, inspirert av minimalismen. I den forstand har norsk moderne arkitektur og design mye til felles. I et intervju i Aftenposten forteller Ulf Grønvold, direktør for Norsk Arkitekturmuseum⁷² at *”Terminalen på Gardermoen har en typisk norsk tone, og utlendinger regner dette som*

⁷² http://www.aftenposten.no/kul_und/kultur/d206683.htm

veldig bra flyplassarkitektur. [...] Materialfølelsen er typisk norsk. Det vi ser nå er en tilbakevending til modernismens og funksjonalismens røtter. Det har imidlertid kommet inn en rikere materialbruk. Materialenes egenkvalitet er fremhevet [...]Jeg tenker særlig på bruk av skifer og tre.”

Enkle linjer og ”ekte” materialer, spesielt treverk og stål, er noen verdier som vi lett finner hos våre informanter, men også hos interiørarkitekter. ”Norskhet”, som få informanter nevner, betraktes hos arkitektene som en viktig verdi. I en tid hvor arkitektur og design er typiske ”globaliseringsbarn”, spiller nasjonale og regionale særtrekk en vesentlig rolle i definisjonen av stil. Derfor må arkitektenes makt vurderes nøye, noe som kunne bli innholdet i et kommende prosjekt.

I løpet av kjøkkenprosjektet har vi intervjuet fire kvinnelige arkitekter som var vennlige nok til å bruke noen timer med oss. Samtalen var ikke styrt og diskusjonen gikk fritt om kjøkken og kjøkkeninnredning. Den første delen av intervjuet gikk på grunnverdier og prinsipper som arkitekter verdsetter når de skal bygge eller innrede et kjøkken. Ett svar kom umiddelbart: *”funksjon er det sentrale”*. *”Det må være praktisk”* og så *”må det være pent”*, sa en av arkitektene. Til tross for at funksjon og estetikk, i denne rekkefølge, talte mest, nevnte alle arkitekter *”identitet”* som en viktig faktor å ta hensyn til. *”Å vise sin identitet gjennom sitt kjøkken”* er ikke bare et uttrykk som tilhører den offentlige mediatiserte diskurs om kjøkken, men også et konkret mål for arkitekten: *”Vi ser det som en del av jobben å tegne hus/rom /kjøkken, for folk som de ikke føler seg fremmede i”*. Identitet refererer forhåpentligvis til kundens egne verdier og livsstil. En arkitekt forteller at *”Når vi har kunder som har sånn ”rustikk” smak, er en av våre roller å passe på at de ikke velger det verste”*. Takket være en solid faglig bakgrunn kan arkitekten vise vei mot den gode smak, noe som kunden sannsynligvis forventer. Da viser ikke identiteten til *”egne”* verdier, men til noen nye verdier revurdert av arkitekten i forhold til kjøkkenets form og innhold.

Sitatet om rustikk smak minner om alle informantene våre som ikke tåler rustikke kjøkken. Vi fikk vanligvis anledning til å spørre informantene våre om det var en type kjøkken som de IKKE hadde lyst på. For alle de som hadde glatte skapdører og rene linjer var det bare ett eneste skrik av hat mot profilerte kjøkken. Her er noen få eksempler:

F- *Er det en type kjøkken som dere absolutt ikke kunne tenke dere?*

- *Det som sto her. ...Det var veldig mørkt, og litt sånn liksom romantisk med profiler og utskjæringer og snirkler.*

- *Ja vi visste at vi ikke ville ha noe som var romantisk, søtt, pent, ...mye utskjæringt... vi ville ikke ha "det", det visste vi... "*
- *Ja...sånn furukjøkken, veldig profilerte kjøkken, ja jeg husker ikke navnene på de. Alt det tunge. Nei..."*
- *Ja....sånn med utskjæringer på, profiler og glassdører og sånt. Nei det skal være enkelt og glatt – slippe det støvet som legger seg..."*
- *Det kan være fint andre steder, men jeg ville ikke ha smårutete vinduer og litt sånn amerikansk stil, og ikke sånn bonderomantisk.*

Arkitektene vi snakket med hadde samme holdning i forhold til profilerte kjøkken. Det er en type kjøkken som *"kunne forklares før, fordi det var en funksjonell måte å bygge en dør på, men nå er det unødvendig."* Allikevel understreker arkitektene at stil skal tilpasses konteksten. Et hus fra 1920 kan godt være beriket med et profilert kjøkken som speiler de profilerte dørene. Eller en eldre hytte kan bygges med profilert kjøkken, mens en ny moderne hytte helst skal ha glatte dører. Det dreier seg om overensstemmelse: det gamle skal se gammelt ut, og det nye skal se nytt ut⁷³.

De samme argumentene finnes hos våre informanter. En informant i et eldre hus fra ca. 1920 fortalte at hun hadde lyst på *"et nøytralt kjøkken. Det var det første og så var det at jeg så på helt glatte dører. Men jeg ville ikke ha noe plastaktig til dette gamle huset."* Det hun hadde lyst på ble for moderne og *"derfor valgte jeg enkle rammer. Og drag (håndtak) – det er veldig trendy og ha sånne store lange håndtak – men jeg synes ikke det passer i dette huset. Jeg vil ha det trivelig, og så har jeg en god del tinn, fat og boller og sånt."* Flere informanter forteller at den stilen de ikke liker i sine urbane hus passer bra på hytta eller på landet, som uttrykt her i en samtale mellom mann og kvinne som forteller hva de ikke liker:

K- Sånn veldig tung stil med veldig mørke ting, med veldig mye utskjæringer og sånn - det er vel ikke helt min stil.

M- Furukjøkken er vel også helt ut

K- Furukjøkken er ut, men det er fordi at jeg er påvirket av at det ikke er så moderne akkurat nå altså

M- Men vi har jo furukjøkken på hytta da

K- Men, det er på hytta vet du.

K- Det er hytta - det er en helt annen greie. [...]Det er fordi det ikke passer så godt her.... hadde man hatt et bondehus eller et stort gammeldags hus, så synes jeg det hadde vært nydelig. Det

⁷³ Her observerer vi en betydelig forskjell med M. Gullestads inntrykk fra en gammel bydel i Bergen, hvor det gamle hadde en stor verdi. (Gullestad 1979)

er så mye lekkert, altså hvis du skal følge stilen på et hus så er det jo penere.

Arkitektene var også svært opptatt av "det romlige". "Det må være en romlig arkitektonisk sammenheng mellom rommene i en leilighet/et hus, og mellom rommene med sitt interiør og arkitekturen i bygget generelt". Samsvaret mellom arkitektene og mange av informantene våre bekrefter en felles diskurs om estetikk og interiør, som tilhører stort sett samme akademiske urbane gruppe. Av våre informanter som verken er unge eller akademikere og som bor i drabantby, hadde noen profilerte kjøkken i nye rekkehus og var svært fornøyde med sine valg, mens andre hadde glatte dører helst fordi de ville "slippe det støvet som legger seg".

En annen dimensjon arkitektene har lagt merke til under vår samtale er "det lyse". Et kjøkken skulle helst være lyst, og arkitektene forandret gjerne rommet ved å rive en vegg, om det var nødvendig. Her ser vi at diskursen stemmer overens med interiørblad og kataloger, som vi får en smakebit av i neste del. I kjøkkenbygging er arkitekten et samfunnsredskap i et stort offentlig prosjekt om funksjonalitet, rene linjer, romlige steder og lyse rom, en forkjemper for "den gode smak" sterkt knyttet til norsk kultur.

Kataloger og interiørmagasiner

Kataloger og interiørblader⁷⁴ er også to sentrale verktøy i tilblivelsen av en felles smak. Katalogene skaper en billedlig link mellom kundens behov og drømmene som produsentene tilbyr. Før det første besøket til kjøkkenutstillingen i en butikk, velger forbrukerne ut fra katalogene, som er lett tilgjengelige. Presentasjonen er tiltalende, bildene er praktfulle, fargene er fullkomne, tekstene er spennende og papirkvaliteten gir et utsøkt blad: Med katalogen i hånden tar forbrukeren den første skritt mot drømmekjøkkenet.

Interiørblader tilbyr også noen av de reklamebildene man finner i katalogene. I tillegg finner man råd og ideer. Estetikk fremstår generelt som en sentral verdi, men når det gjelder kjøkken spiller funksjonalitet og lys en stor rolle. I 2003 hadde "Bonytt" flere oppslag om kjøkken samt et spesielt nummer som omhandlet kjøkken. Det samme med "Vi i villa" som utga et nummer om "kjøkkenhygge". I en artikkel som heter "Lysning i allrommet" leser vi veiledning om hvordan forandre et gammelt kjøkken til et nytt. "FØR: Kjøkkenet hadde panel og innredning i furu, rommet virket mørkt og trist."⁷⁵

⁷⁴ Det som ble valgt her er eksempler, men vi kunne også referert til andre blader og TV programmer om interiørdesign.

⁷⁵ Bonytt 2/ 2004. side 84

”Kjøkkeninnredningen fikk ny farge og nye knotter” og ble til et lyst og hyggelig rom, med basilikumplante, som vist på bildet:



Interiørarkitekten hjelper deg • Interiørarkitekten hjelper deg • Interiørarkitekten hjelper deg • Interiørarkitekten hjelper deg • Interiørarkitekten hjelper deg

Kjøkkeninnredningen fikk ny farge og nye knotter. Benkeplaten i eik er spesialmålt fra Bakkedal/Treverk. Belysningen over benken er installert ut med en fire meter lang vater, påmontert sporer fra ILS. Mellom kjøkken og stuedelen er det blitt en hyggelig spiseplass, med vald glass i de. Barstolene er fra Ikea, og stolene iDunrocks. Annet er innkjøpt fra Pariser Interiors.

FOR: Kjøkkenet hadde panel og innredning fra rommet etter målt og titt.

Lysning i allrommet

Kjøkkenet hadde stått urørt siden 1970-tallet. Nå fikk det en ansiktsløftning med noen strøk maling og kjøkkenøy som rommets nye midtpunkt. TEKST: SV KIRSTIN BAKKE FOTO: ESPEN GRUNLI

Familien Berenden kjøpte en enebolig fra 70-tallet på Nordstrand i Oslo og ønsket seg en litt annen stil. Først prioritet var å fornye innretningen i kjøkken og allrom på 35 kvem og med god takhøyde.

– Fatspandet var mørkt og trist, og noe måtte gjøres. Dessuten ønsket vi råd om hvordan rommet kunne fungere best mulig som allrom for en familie på tre, sier Ingrid Berenden.

Interiørarkitekt MSNI, Bernt A. Pedersen mente at fatspandet og kjøkkeninnredningen måtte males for å lyse rommet.

– I tillegg til å male tak, vegger og hjelre, ble det ryddet opp på «halvveggen» mellom stueplassen og kjøkkenet. Dette bidro til at rommet ble langt mer åpent, og «halvveggen» fremstår nå som en kjøkkenøy, sier interiørarkitekten.

Til benken og to ller er skiftet ut med bred, lang benkeplate og barstolker. Samtidig er en del av hjelre beholdt, til oppbevaring av kopper og kar. Plassen er blitt familiens samlingssted under frokosten. ■

Her kommer en ny artikkel i Berntsin populære e-tjeneste, som er en spesialtjeneste for våre abonnenter: Få hjelp av oss til å finne opp løsninger! Du skriver til oss, sender med bilder av hvordan du har det i dag, og skisserer innredningsproblemet du trenger hjelp til å løse. Blir du trukket ut, betaler vi en innreiseartikkel i 15 minutter for å dra hjem til deg og gi konstruktive råd om hvordan du kan bygge en ny, enkle og praktisk eller finne produktene du trenger – innenfor rammen av det du har råd til.

84 85

Mange av våre informanter siterer fra disse bladene og anser dem som viktig i planleggingsprosessen. I tillegg skaper de ulike artiklene om kjøkken og design en form for "smaksideal" som de 20 kjøkkenene vi besøkte vitner om. I mars 2003 hadde Bonytt "Årets store kjøkkennummer" med artikler om "Kjøkkentrendene i dagens Norge", "Aluminium er tilbake", "Åpne kjøkken mot spise plass og stue" eller "Verktøyet du trenger til trendmat og fisk". Titlene er bildelige og vi kjenner igjen ord og uttrykk fra kjøkken kataloger.

Her er noen kjøkkenbilder fra Bonytt 2003/2004:





Kjøkkenkonsulenter

For å få et mer helhetlig bilde, ringte vi flere kjøkkenkonsulenter og fagfolk som var velvillig innstilt til å snakke om sitt syn på kjøkken og sin profilering i markedet.

Generelt sett sier alle at glatte kjøkken er in, selv om man fremdeles selger mest av de profilerte. En spesialist fra HTH bekrefter en *”klar tendens for det glatte, i de siste 3-4 årene... Mer og mer av den glatte typen”, samtidig som det er svære forskjeller mellom by og land. Landet er mer preget av profilerte modeller, men det er også forskjell mellom store byer, små byer og landet. Men generelt går det progressivt mot det glatte.*” En annen fagperson forteller at forskjellen ligger i størrelse og praksis: *”Det er mye glattere i byen. P.g.a at det er flere blokkeiligheter; kjøkkenene er små og da er det enklere og glattere. På landet er det stort sett eneboliger, og kjøkkenet skal tilpasses interiørdesign, og så er det større plass og gjerne profilerte.*” En annen fagkonsulent i et firma som selger mange profilerte luksuskjøkken mener at alderen teller mest: *”Det er særlig de yngste som vil ha glatte typer, og de eldste som vil ha med profilering. Luksus kan finnes uansett. Man kombinerer gjerne hitech og profilering.”*

Et annet spørsmål går på hvilken rolle kjøkkenkonsulenter spiller. De definerer selv sin rolle som rådgiver, som *”hjelper kunden til å finne frem til den beste løsningen*”. Flere kjøkkenkonsulenter har kunnskap om arkitektur og interiørdesign, og de hjelper både med det tekniske og det estetiske. Funksjon er fremdeles nøkkelord, men opplevelse og tilfredshet kommer inn i markedssituasjonen.

En fagspesialist med 30 års erfaring i kjøkkenbransjen⁷⁶ fortalte oss at utseende er viktigere nå enn før. *”Jeg er overbevist om at det er opplevelsen som teller: statussymbol. Før var det mest funksjon og arbeidsplass, og formen på kjøkkenet.”* For eksempel er det nå blitt vanlig at man maler på nytt, eller bare skifter noen dører eller håndtak. Det som er bak døren, og som egentlig er mest funksjonelt, skiftes nødvendigvis ikke. Det kan også forklares med prisøkningen. Kjøkkeninnredningen er blitt dyrere de siste årene, blant annet på grunn av helheten og hvitevarer:

”Antall kjøkken som selges i dag er ikke flere enn på 80- tallet men de er dyrere, flere seksjoner, mer tilleggsutstyr, for eksempel endring i benkeplater. Og så er det slik at de fleste

⁷⁶ Mange takk til Tore Gran, daglig leder ved Norske Trevarefabrikkers Landsforbund

skifter ikke bare kjøkken, men også hvitevarer. Ca. 15-20 % av det kjøkkenselgere omsetter, er fra hvitevarer på grunn av integrerte hvitevarer. Dørene skal passe osv. og da må man skifte alt. Jeg pleier å si at hvitvareprodusenter driver med produktutvikling på kjøkken. Det er de som bestemmer.”

Denne salgsdimensjonen, som vi ikke oppfatter gjennom informantene våre, er vesentlig og minner om at kjøkkenkonsulenter har flere roller å spille. Fra rådgiver til salgseksperter blir deres påvirkning sentral i et forbrukerperspektiv, både ved valg av form, innredning, kjøkkenelementer og hvitevarer.

Vi har tidligere konstatert at kjøkkenkonsulenter hadde en betydelig påvirkning når det gjelder vokabular. Alle våre informanter som hadde kjøpt kjøkkenhette kalte den for ventilator, mens de som ikke hadde brukte ordet kjøkkenvifte. Men dette er en ubetydelig del av våre informanternes erfaring med konsulenter.

Til tross for stor variasjon i servic, er erfaringene ganske positive og kan lett oppsummeres med dette sitatet: ”Fyren kom og tegnet hvordan jeg kunne få mest mulig inn her uten at det tok for stor plass”. Hvis ”fyren” først kommer, går egentlig alt greit. Da begynner samarbeidet mellom kunden og konsulenten:

- *”Vi målte opp og så satt jeg nede sammen med henne, og det var kjempegøy – så fant jeg ut – for da får du sånn bilde med en gang ikke sant. Så kom jeg hjem med en kjempevifte med farger for jeg ville ikke ha hvitt eller noe sånt – så satt jeg med en sånn kjempevifte og prøvde.”*
- *”Da vi skulle begynne med kjøkkenet så gikk jeg også til J. så får jeg få hjelp til å tegne og for å se hva slags profiler og ideer de har og vi tegnet flere mulige løsninger her. Det var en ung jente, men hun visste i hvert fall nok ... Jeg fikk flere alternativer, blant annet det at skapene skulle gå helt opp til taket, på tegningen så det litt klumpete ut så i det lille rommet blir det litt feil. Det var en del sånne valg vi tok.”*

Flere informanter ble påvirket når det galt utskifting av hvitevarer. Gode priser og estetisk helhet var vanlige argumenter, men våre informanter tenkte seg grundig om før de slo til på tilbudet. Mange likte ideen om å kjøpe alt nytt, men bestemte seg for å vente litt, enten av økonomiske årsaker, eller fordi de mente at hvitvarene de hadde var helt brukbare. Over en viss grense,

som flyter mellom økonomi og moral, observerte vi en forbruksrasjonalitet som kjøkkenkonsulenten har lite makt over.

I følge våre 20 informanter kan arkitekter, kjøkkenkonsulenter og interiørblad betraktes som ulike elementer i den samme offentlige diskursen om den gode smak og den funksjonelle betydning. Kjøkken og hjem har lenge vært et område for kontroll og styring av smak, som M. Segalen bemerker i innledningen av "Hjemme"⁷⁷. Det rene estetiske aspektet av smak blandes her med den moralske samfunnsverdien. Bortsett fra salgsoppgaven som kjøkkenkonsulenter er spesielt interessert i, samles alle grunnverdier i "funksjetikken", som er en sammenblanding av funksjon og estetikk.

4.3.2 Felles smak og individuelle oppfatninger

Det distinktive forbruket

B. Furre beskriver begynnelsen av forrige århundre som en periode hvor konfliktene mellom klasser er store og hvor regionale forskjeller er enorme. I innledningen til "Mellomskrigstiden" kan vi lese at "*Borgarskap og arbeidarklasse levde i kvar si verd med svært ulike levekår og sosiale og politiske haldningar. [...] Samfunnet var tvikløyvd i klassekonflikt, og makt og hegemoni låg hjå eit borgarskap som verja makt, posisjonar og status mot den sosiale uro.*"⁷⁸ Et vanlig sosiologisk syn på utviklingen er at standardlevkår ble mer like i moderne tid. Stimulert av denne likheten skulle den moderne forbruker være mer opptatt av distinksjon. Forbruk skal ha mening og forbrukeren vil kjøpe seg sosial status gjennom forbruk⁷⁹. Teorien er fremdeles sentral hos mange sosiologer, kjøkkenspesialister og journalister, men hos informantene våre ser forbruksbilde egentlig mer heterogent ut.⁸⁰ Når man skal skifte kjøkken, spiller form, pris, smak og matvaner stor rolle i valg av innredning. Til tross for at så mange faktorer tas i betraktning, er vårt materiale overraskende homogent⁸¹. Kjøkkeninnredningene likner hverandre

⁷⁷ Segalen, M. 1993

⁷⁸ B Furre s.79

⁷⁹ Se Rolness eller Gronow eller Packard eller Baudrillard eller Veblen...

⁸⁰ Først må vi legge merke til at likestilling av levekår i moderne tider kan oppfattes som relativt, i den forstand at det fremdeles er store sosiale forskjeller mellom grupper i forhold til lønn, forbruksvaner, kulturelle interesser, uttrykksmåte osv. noe som forbruket selv neppe kan kompensere.

⁸¹ Skyldes uniformiteten i kjøkkenverdenen at det ikke finnes noen skarpe sosiale klasseforskjeller i Norge (i motsetning til Sverige eller Frankrike som har en eldre adelsgruppe med sterkt kulturelt preg) eller at Janteloven minimerer ulikheter eller at tilbudet selv er homogent?

og skiller seg neppe fra hverandre ved første blikk hvis man ikke er fagspesialist, mens detaljene skiller et kjøkken fra et annet.

I hele rapporten har vi prøvd å betrakte alle samtaler som ett stort dokument, og gjerne som et monument i spor av M. Foucault. Det er et monument som vitner om et sted, Oslo, om en tid, 2003, om en liten brikke i dagens sosiale puslespill. Derfor har vi også prøvd å være forsiktige og konsekvent referert til våre informanter og deres ord med lite informasjon om distinktive tegn. Vi kan neppe assosiere 10 personer med ett sosialt miljø, og alle våre informanter tilhører flere grupper, enten gjennom sin rolle som far, sønn, mor, datter, arbeider, sportsutøver eller forbruker. Alle har mange ansikter og ulike interesser, og alle har en smak som både er personlig og felles, eller *privat* og *universell*, for å låne et uttrykk fra Kant.⁸²

Til tross for all forholdsregler, er det noen fellestrekk og særtrekk som ”våre” 20 nye kjøkken viser frem. Vi har nevnt lys og funksjon som to verdier som er felles for alle informantene. Lys og funksjon kan godt være universelle forbruksverdier for urbane nordmenn, for skandinavisk designbransje eller for det vestlige samfunnet på begynnelsen av det 21-århundre. Denne helhetlige beskrivelsen av ”funksjetikken” har vi kommet frem til uavhengig av informantenes bosted, akademiske nivå og kulturelle bakgrunn.

Allikevel er begrepet funksjon, med hele dets innhold, karakterisert ved forskjellen mellom rettferdiggjørelse og fornøyelse, mellom nytte og nytelse. Ren glede kan ikke aksepteres i en vanlig moralsk forstand. Derfor må informantene legitimere sine kjøp med den funksjonelle verdien. Til tross for at denne tenkemåten virker helt rasjonell, særlig i en lutheransk kultur, har to av våre informanter skilt seg ut. De nevnte ikke funksjon som første grunn til at de skiftet kjøkken, men andre verdier. For det første skulle rommet være lyst. For det andre var dette nye kjøkkenet en konkretisering av en gammel drøm. Begge to har alltid hatt lyst på akkurat denne type innredning. Egentlig hadde begge to samme type innredning, et dansk design som våre kjøkkenkonsulenter definerer fremfor alle andre typer som ”*veldig spesiell, med spesiell design og kvalitet*”. Begge to har samme designvannkoker, som ikke var elektrisk, utstilt ved komfyren. Begge to tilhører en sosial gruppe med høy akademisk og borgelig bakgrunn, med god kunnskap og erfaring fra utlandet. Begge elsker å lage mat og de har samme type matvaner basert på kvalitet og ferske råvarer. Som sosiologen J. Gronow legger vekt på i sin bok om smak, er det mange likheter mellom smak i forhold til estetikk, og smak i forhold til mat.

⁸² I. Kant. *La critique du jugement*.

Andre informanter i studien nevner dette kjøkkenmerket, men forteller at prisen er så høy at det ikke var aktuelt. Drømmen for mange er blitt realiteten for noen få, som bekrefter deres ”utvalgte” valg uten å bruke det funksjonelle argumentet. For dem teller design og merke mest. P. Bourdieu mener at smaken er en kulturell oppdragelse om skjønnhetsverdier. Om evnen til å vurdere kunst, skriver han:

”The ”eye” is a product of history reproduced by education. It is true of the mode of artistic perception now accepted as legitimate, that is, the aesthetic disposition, the capacity to consider in and for themselves, as form rather than function, not only the works designated for such apprehension, but everything in the world, including cultural objects and natural objects.”⁸³

Med riktige kulturelle briller kan til og med et kjøkken bli ”ikke bare funksjonelt”. Legitimiteten forsvinner bak ren fornøyelse når forbruksproduktet er anerkjent som en annerledes vare. Men valget krever selvtillit og tro på egen estetisk smak, som M. Lamont beskriver hos sine franske akademiske informanter⁸⁴ i sin bok om penger, moral og skikk. I motsetning til den erklærte sosiale selvtilliten finnes andre informanter som forteller oss hvor vanskelig det er å velge kjøkken og finne sin egen stil blant alle de mulighetene som markedet tilbyr. Da spiller ikke den økonomiske kapitalen så stor rolle, til tross for at den er en hjelp til å kunne kjøpe det dyre merket, mens den kulturelle kapitalen er den nødvendige ressursen som støtter valget. Forbruket rettferdiggjøres med andre verdier i følge ulike sosiale grupper, noe som minner om Lamonts symbolske linker. Hvilket kjøkken informantene velger, er et samspill mellom økonomisk og kulturell kapital, og forbruk betyr ikke det samme i følge det miljøet man tilhører. I den forstand viser neppe et nytt kjøkken sosial status, til tross for at det kan vitne om en egen sosial suksess.

⁸³ Bourdieu 1979. here the English translation by R. Nice. Harvard Uni. Press. 1984 p.3

⁸⁴ ”For Philippe – a young lawyer priding himself on the fact that most of his friends are culturally sophisticated- the aesthetic dimension of life is tremendously important. For instance, he cares a great deal about the physical environment in which he lives because it is expressive of his individuality. There is a research in everything he does, reads or buys. [...] He scorns the conformists who are unable to create a life style of their own and who have to follow formulas.”

”Refinement is the central value for the culturally exclusive like Philippe. [...] They define refinement as subtilité de l’être (subtlety of being).” In Lamont 1992. p 101-102

Bortsett fra det ekstreme tilfellet, kan vi fremdeles betrakte våre 20 informanter som **en** gruppe, med felles ønsker og felles smak. Bildene vitner om en homogen presentasjon av nye kjøkken, med rene linjer og lyse rom, og i motsetning til den engelske studien fra Southertone, finner vi liten interesse for verdifulle eldre gjenstander. Bourdieus påstander om distinksjon som refererer til smaksforskjell og blant annet understreker at høy kulturell kapital foretrekker antikviteter fremfor noe nytt, finner vi lite av i vårt materiale. Det kunne forklares ved å si at klasseskille i Norge ikke er så etablert, eller så ”historisk”, som i Frankrike eller i England, som er det landet Bourdieu og Southerton henter sine feltarbeid fra, og at lidenskap for antikviteter derfor blir eksklusivt. Men dette stemmer lite med M. Gullestads diskusjon med informanter fra en gammel bydel i Bergen. Hun forteller at ”*de er stolte av det gamle. Flere bad meg spesielt legge merke til at de f.eks. ikke hadde skiftet ut de gamle skapene og hyllene på kjøkkenet. Krydderkrukkene står på de hyllene hvor de alltid har stått*”⁸⁵ I det tilfellet gjør tradisjonen at komforten er lav og informantene er fornøyde og viser at de ikke er interessert i statusting. Sted og tradisjon, gamle hus og gammelt strøk, hele bydelen er full av sosiale hentydninger. Hos våre informanter er det stor forskjell fra en bydel til en annen, men ingen av våre informanter kommer fra bydeler med spesielt historisk verdi.

Faktisk vil vi antyde at modernisme og teknologi spiller en vesentlig rolle i en kjøkkenkontekst. Hvis funksjonen er det sentrale argumentet, blir det logisk sett, lite plass for antikviteter. Den funksjonelle foreldelsen krever nye produkter. Maskiner og utstyr utvikler seg fort, og kjøkkenprodusentene sørger for at kundene vet om det. Hos informantene våre er et nytt kjøkken ”nytt”⁸⁶.

En annen oppdeling som Bourdieu referer til, er dikotomien kvantitet/kvalitet, som beskrevet i følgende utsagn: ”*taste classifies and it classifies the classifies. Social subjects, classifies by their classifications, distinguish themselves by the distinctions they make, between the beautiful and the ugly, the distinguished and the vulgar, in which their positions in the objective classifications is expresses or betrayed. The antithesis between quantity and quality, substance and form, corresponds to an opposition between the taste of necessity and the taste of liberty.*” Her igjen finner vi små forskjeller når det gjelder kjøkkeninnredning. Tvert i mot, jo videre økonomiske grenser, jo mindre skifter informantene våre. Kvalitetsmessig er det på det norske

⁸⁵ *Livet i en gammel bydel: livsmiljø og bykultur på Verftet og en del av Nøstet*
Gullestad, Marianne

⁸⁶ Samspill mellom teknologi og antikviteter er jo den samme i Frankrike eller i England, hvor vi allikevel kan finne en mer blandet stil, men nyeste komfyr og eldste buffet fra XVIII tallet. Men da er ikke funksjonen betraktet som det viktigste grunn til at man skifter ”hele” kjøkken.

markedet, liten forskjell mellom en type innredning og en annen. Brand eller merke virker mer effektivt som distinktivt tegn enn kvaliteten selv. Men tar vi oss tid til å se på matvaner og matmentalitet, er skillet mellom kvantitet og kvalitet mye større. En familie som handler stort i en rimelig matkjede en gang i uka skiller seg ut fra en familie som kjøper ferske varer hver dag i lokalbutikken, uten at vi nødvendigvis kan snakke om sosial distinksjon. Habitusene, om man kommer fra landet eller byen, venner og naboer, økonomi og kunnskap fra utlandet er faktorer som ser ut til å telle like mye som det sosiale miljøet.

Følger vi bildene på videoen fra kjøkkeninnredningen om de små detaljene i rommet, er også den helhetlige synsmåten progressivt forandret. Olivenoljeflasker og basilikumplanter, som vi allerede har nevnt, er bare to elementer i en verden av små gjenstander som trekker det personlige inn i det som er felles, samt det felles inn i det som er personlig.

Distinksjonstegn finner vi hovedsakelig i de objektene som ikke nødvendigvis tilhører et kjøkken: en grønn bolle, en blå vase, en klokke med dokker på veggen, en hest, en basilikumplante, en radio, et bilde og tre flasker olivenolje, som vist i den vedlagte videofilmen.

Olivenolje og balsamicoeddik er egentlig det som lettest kan assosieres med et kjøkken, mellom alle de distinktive varene vi så på. Ferske urteplanter er mindre rasjonelle enn oljeflasker i et rom som oftest er mot nord, fordi basilikum trenger sol og varme. Hvis deres hovedfunksjon hadde vært å bli brukt i maten, hadde det vært logisk allikevel, men de fleste plantene vi filmet var nye og pene, nesten urørte. Myten om det ”grønne sunne”, gleden over en grønn plante, er sannsynligvis viktigere enn smaken av basilikum og fersk timian.

Det distinktive tegnet er da synlig på to ulike, men komplementære måter: bilde og ord. Oljeflasker er iøynefallende, mens informantens utsagn om matvaner og kjøkkeninteresse bekrefter distinksjonen. ”Vi”, som spiser fersk pasta og kyllingfilet i wok, står i sterkt motsetning til ”dem” som spiser pølser og Toroposer⁸⁷. Oljeflasken og ferske planter er innlysende bekreftelser på diskursen om gourmetmat.⁸⁸ I samtalen om mat finnes det mye lidenskap og

⁸⁷ Denne dualiteten mellom en eksklusiv diskurs, som bygges på annerledesheten, og en inklusiv diskurs, som baseres på likheten, er tilstedet hos mange informanter på ulike nivåer.

⁸⁸ Jeg bruker her begrepet „gourmetmat“ som er vanlig i norsk faglitteratur med hensyn til den type diskurs (se Bugge eller Døving for eksempel), selv om maten som beskrives her ikke nødvendigvis oppfattes som ”gourmet”, men som en enkel og grei variant av stresset hverdagsmat.

mye likegyldighet. Til tross for at alle våre informanter helst vil spise sunnere og bedre, snakker noen om sine matvaner med varme, andre med avstand. Hos informantene våre er det slik at unge akademikere som bor i sentrum bruker utsagn fra den offentlige gourmetdiskurs. Dagen før spiste de gjerne ferdigmat ellers woket kyllingfilet i småbiter med noen grønnsaker. Men de er generelt opptatt av god mat og dette rettferdiggjør godt kjøkkenutstyr. På den andre siden har våre informanter som bor i drabantbyen et mye mer avslappet forhold til matsamtalen. Det er greit å snakke om mat, men ikke særdeles interessant og de bruker vanlig og beskjedne ord for å fortelle om sine matvaner. Dagen før hadde de gjerne spist pasta med hjemmelaget saus, eller bare kyllingfilet i småbiter med noen grønnsaker i stekepanne. Wok hadde de ikke. I denne sammenhengen er det viktig å huske at gastronomien er den som liker å spise, men også den som eier kunsten å snakke om det han/hun har spist.

Som sett i sitatene er den sosiale determinismen sterkt blandet med andre ubevisste kilder for beslutninger, samt en følelse av frihet eller fritt valg, det som B. Lahire kaller for en *atferdsfrihet* (*une liberté de comportement*⁸⁹), for eksempel informantene som eier en Alessi vannkoker eller en spesiell designet flisdekorasjon, oppfatter det som et personlig valg. Denne multideterminismen kaster lys på tilsynelatende motsetninger og på det komplekse samspillet mellom det personlige og det symbolske. Ut fra samtaleene våre forsto vi hvor vanskelig det var å bestemme seg, når man har så mange muligheter å velge mellom. B. Lahire mener at atferdsfriheten, og særlig denne følelsen av friheten som forbrukerne opplever til slutt, ” *er resultatet av beslutningens kompleksitet.*”⁹⁰

Ideen om multideterminismen støtter vår observasjon om at sosial distinksjon sees lite på den komparative bildestudien av våre 20 nye kjøkken. Innredningen og formen samt materiale og utseende er ganske like fra en til en annen gruppe, fra en til en annen bydel. Vi kan i den forstand lettere snakke om et inklusivt forbruk enn om et distinkt forbruk. Iøynefallende forskjeller oppfattes mer i form av størrelse på rom, som er avhengig av boligtype, enn av selve kjøkkenet. Men går man dypt inn i bildet eller i samtalen, oppfattes mange detaljer som speiler personlige og sosiale trekk. Gjenstander og ord, stekepanne og dagens middag forteller mer om kjøkkenet enn kjøkkenet selv. De nye kjøkkenene vi besøkte sa mindre om egen identitet enn om egne drømmer. Kanskje skaper drømmene deres informantenes identitet eller skaper identiteten drømmene deres? Eller som

⁸⁹ Se Lahire 2001 .side 233

⁹⁰ ”*Le sentiment de liberté n’est que le produit de la complexité de la détermination*”. s.236

Baudrillard antyder⁹¹ prøver kanskje informantene å følge et felles normativt bilde som egentlig tegnes etter deres egen modell...

⁹¹ "*Nous essayons de conformer la vie de notre foyer à la peinture des familles heureuses que nous présente la télévision; or ces familles ne sont rien d'autres qu'une amusante synthèse de toutes les nôtres*" J. Baudrillard *La société de consommation*.

5 Konklusjon

Denne rapporten er først en fortelling **fra** 20 nye kjøkken i Oslo i dag. Det vil si at 20 personer/par fra 20 ulike boligtyper i tre ulike bydeler fikk anledning til å uttrykke seg om det nye kjøkkenet sitt. De snakket om det som var viktig da de skiftet kjøkken, om prosessen, om sine opplevelse, om problemer og gleder. Året er 2003. Stedet er Oslo. Til tross for store variasjoner i Oslos befolkningen, er Oslo en veiviser, i følge sosiologene. I store kvantitative undersøkelser snakker forskere om "Osloeffekten"⁹², noe som betyr at en tendens først kommer ut i den store byen for senere, kanskje, å spre seg i resten av landet.

Kontrasten mellom by og land skaper en viktig kontekstuell ramme i rapporten, selv om det ikke er et nytt fenomen. I et arbeid om "1800-tallets kokebøker"⁹³, om rollen til kokebøker i Norge, skriver forfatteren at "*Gamle mattradisjoner hadde større overlevelsessevne på landet enn i byene. Byene med sine kontakter i utlandet stod for innovasjonene i mat og drikke. Forandringer i matvaner utgikk fra byenes borgerskap og overklasse*"[...] *Mat i det gamle standssamfunnet fungerte som sosial sorteringsmekanisme*"⁹⁴. I lys av intervjuer med kjøkkenprodusenter og med hensyn til vår kunnskap til norsk matkultur generelt, vil vi anta at by og land er grunnleggende motsetninger i kjøkkenverdenen. Derfor innleder vi konklusjonen ved å gjenta at dette er en studie **fra** 20 nye kjøkken i Oslo i dag.

⁹² Se for eksempel MMI Spisefakta 2003

⁹³ *ibid.* s. 127 og 129

⁹⁴ Ulltveit G. 1990

Men som antatt i innledningen, er denne rapporten også en fortelling om 20 nye kjøkken i Oslo i dag. Ut fra informantenes ord og kjøkken prøvde vi å få en bedre forståelse av rollen til disse nye kjøkkenene i hjemmet, i huset og i samfunnet. Kjøkkenet har mange fasetter og noen verdier skiller seg sterkt fra de andre. La oss se på det empiriske nivået før vi vender oss mot det teoretiske.

Gleden og tilfredsheten er det vi først vil fokusere på. Informantene som tok i mot oss var vennlige og samtalen var hyggelige. Stemningen setter sannsynligvis sitt preg på vår opplevelse, men vi kan allikevel først konkludere med et viktig trekk: alle er fornøyde med sitt nye kjøkken. Problemer som oppsto under bygge- eller kjøpsprosessen så ut til å være glemt da vi kom for å snakke om og se på resultatet. Alle kjøkkenene er definitivt pene og innredningen godt gjennomtenkt, gjerne som en helhet.

Til tross for at alle kjøkkenene føles ”nye”, er ikke alt nytt på våre 20 nye kjøkken. Inventaret viser ofte en blanding av eldre og nyere produkter, til tross for at markedsaktørene, som konsulenter eller selgere, påvirker til forbruk ved hjelp av funksjonelle og tekniske argumenter understreket av gode tilbud. Selv om det økonomiske aspektet ofte preger sluttbestemmelsen og påvirker til å beholde hvitevarer, viser mange forbrukere ”sunn fornuft”, noe som innebærer en viss avstand fra ”bruk og kast” samfunnet, samt en målrettet kunnskap om egne behov og drømmer.

Kjøleskap og komfyr er langt fra de eneste produktene som vitner om et tidligere kjøkken. Våre informanter har ekstremt mange redskap, og det finnes mye gammelt. Til tross for at de som har induksjonsplater kan være nødt til å skifte hele grytesamlingen, har de fleste eldre kjeler, godt brukte og godt likte, gjerne fra bestemors tid. Skapene er overfylte av kjøkkenutstyr som brukes lite, enten på grunn av tradisjon som krever engangsbruk i høytider, eller fordi det er verdifulle minner.

På samme måten som informantene våre tar vare på gamle redskap, beholder de gamle vaner når nye maskiner tas i bruk. De nye komfyrene er godt utstyrt med mange moderne funksjoner, men få av funksjonene er i bruk. Nytt kjøkkenutstyr krever ny kompetanse som vi ikke finner mye spor av. Flere faktorer påvirker ”underbruken” av tekniske muligheter. Først og fremst er utvalget på markedet begrenset og standardisert. I tillegg er hvitevarene produkter med lang levetid, som man ikke kjøper så ofte. Når en først skal kjøpe nytt skal det vare, og man velger gjerne den nyeste og beste i en bestemt

prisklasse. Men kompetansen er ikke inkludert i prisen, og man bruker det nye som man brukte det gamle.

I tillegg tar det tid å endre vaner, særlig vaner på kjøkkenet. Informantene våre som nettopp hadde skiftet kjøkken, kjente noen ganger ikke til alle funksjoner i sin nye komfyr. Disse nye komfyrene med mange funksjoner danner et logisk ledd mellom det empiriske og det teoretiske i rapporten. En så stor investering som en ny komfyr, for eksempel, kan vanskelig begrunnes bare ved at ”den gamle ikke passer lenger”. Da kommer det funksjonelle perspektivet i bruk. Nye funksjoner, bedre sikkerhet, mer miljøvennlighet, nye kokemuligheter. Mange funksjonelle årsaker rettferdiggjør innkjøpet, selv om de ikke nødvendigvis brukes senere.

”Funksjetikken” er et sammensatt ord som oppsummerer hele vår kjøkkenanalyse i et forbruksperspektiv. Mer enn tretti år etter at Baudrillard skrev om *funksjonen som alibi*, i hovedstaden i et land basert på markedsøkonomi, i en tid hvor moderne designkjøkken ”faller” i øyne våre hver gang vi åpner et blad, oppfatter vi at de fleste informantene våre først forkaster det estetiske når de begrunner sitt valg. Men hvis funksjonen kommer først gjennom ordene de bruker, må vi innrømme at det er estetikk som først slår oss. Derfor var det spesielt interessant å se både på ord og bilder i rapporten, for å understreke funksjonsverdien. Funksjonen kan forstås på minst to nivåer:

- Et praktisk, eller ”språklig”, nivå som viser til det funksjonelle aspektet av produkter og kjøkkenet som rom. Til tross for at det ikke er det viktigste, er det åpenbart en vesentlig del av det nye kjøkkenet: Kjøkkenet skal være praktisk, og i de fleste tilfeller er det det. Betydningen av funksjon i forhold til et nytt kjøkken er en innføring i den praktiske forbruksverdenen og betyr ”forenklet hverdag”.

- Et metaspråklig nivå som viser til det ideelle aspektet av produkter og kjøkkenet som rom. Til tross for at det ikke nevnes som det viktigste, er det åpenbart at lys, design, estetikk og det mytologiske som teller mye. Det skal være pent, hyggelig og koselig, og i de fleste tilfeller er det det. Den overordnede betydningen av funksjon i forhold til et nytt kjøkken reflekterer den moralske tvetydigheten av forbruksverdenen.

Samspill mellom de to nivåene kan presenteres ved hjelp at et diagram hvor en vertikal linje konkretiserer den funksjonelle aksene, og en horisontal linje konkretiserer den estetiske aksene. Posisjoner i diagrammet er stort sett styrt

av moralsk spenning mellom nøkternhet og sløsing, og funksjon vitner om en ”forbruksedruelighet”.

”Funksjetikken” er en neologisme som først og fremst vil understreke tvetydigheten når det gjelder forbruk av dyre nye produkter som et nytt kjøkken. Investeringen er stor, gjennomtenkt, langsiktig men samtidig verdiløs i et økonomisk perspektiv. I motsetning til et persisk teppe eller et kunstnerisk produkt, vet forbrukeren på forhånd at et nytt kjøkken ikke er noe man tjener penger på. Et nytt kjøkken illustrerer spenningen mellom fornyelse og fornøyelse og bygger på et moralsk samspill mellom funksjon og estetikk.

Det er sannsynligvis grunnen til at disse nye kjøkkenene er blitt betegnet som statussymbol i massemediene, som vist i kapittel 1. Selv om både faglitteratur og journalister støtter tolkningen, finner vi få tegn som viser at kjøkkenet i seg selv uttrykker et distinkt forbruk i vårt materiale. Vi antar at tegnet på det distinkte forbruket er redusert av en multideterminisme. Mange kilder/grunner påvirker sluttvalget samtidig som man får inntrykk av å velge fritt. Til slutt er nye kjøkkenformer og -innredninger ganske homogene. De vitner om en epoke mer om et miljø. Hvis de nye kjøkkenene må betraktes som ”den sosiale ethos, forpliktelsen”, som Baudrillard hevder, må ”ethosen”⁹⁵ være betraktet i en bred sammenheng, som *den nasjonale* eller *den skandinaviske i det nye århundre*. Kjøkken som distinksjonstegn er vanskelig å oppdage ut fra de kjøkkeninnredninger og løsninger vi har sett i dette prosjektet. Distinksjon finner vi i noen gjenstander og små dekorative detaljer på den ene siden, og på ordbruk på den andre siden. En flaske olivenolje, en basilikumplante, en rosa dokke i porselen, en klokke på veggen og den måten man uttrykker seg på og den matdiskursen man tilhører, forteller mye mer om status og identitet enn selve kjøkkeninnredningen. Samspillet mellom det personlige og det symbolske er ekstremt tiltalende. Det er den synlige makt av det usynlige.

Samtidig vitner disse tegnene om en epoke. Dualiteten mellom det synlige og det usynlige, dikotomien mellom plikt og kos, motsetningen mellom behag og besparelse, samspillet mellom funksjon og estetikk. Alle disse doble perspektivene kan betraktes som komplementære. De forteller om det flersidige aspektet av forbrukere. På denne måten sier denne kjøkkenstudien like mye om et sted og en tid som om kjøkkeninnredningen selv. Kjøkkenet er et mentalt verktøy som understreker informanters flersidighet som minner om ”Det pluralistiske mennesket” slik B. Lahire⁹⁶ beskriver det.

⁹⁵ Ethos speiler felles trekk til en gruppe individ som tilhører det samme miljøet/ samfunn.

⁹⁶ B. Lahire *L'homme pluriel*.

Når det gjelder bruk av rommet konstaterer vi at kjøkkenet definitivt er et allrom. Mye skjer på kjøkkenet, fra mat til lekser, fra plikt til kos. Som mange andre forbruksområder, er også kjøkkenet et sted som profesjonaliseres, gjennom spesielt utstyr, men også gjennom former og materiale inspirert fra store kjøkken. I lys av norske kjendiskokker og statlige programmer for matkultur, kan også et nytt moderne norsk kjøkken med gasskomfyr være symbol på en kulturell matrikdom.

Men kjøkkenet er mye mer enn et allrom i huset, et symbolsk tegn eller et vitne om moralsk forbruk. Kjøkkenet er et hjerte i huset, og et nytt kjøkken er en sosial prosess som konkretiserer oppbygging av et rom i familie. Våre informanter snakker gjerne om livstidsinvestering. Å få et nytt kjøkken er en rituell prosess som gjør noen til et konkret samfunnsmedlem samt et familiemenneske. Å bygge et nytt kjøkken i et samfunn hvor det offentlige diskursen lovpriser matkultur, norsk design, forbruk og familie er det som D. Miller kaller for "a ritual practice". Ut fra vårt materiale får vi inntrykk av at den rituelle praksis er viktigere enn den distinktive funksjon, noe som forklarer homogenitet i stil og distinksjon i detaljene⁹⁷. Til slutt kan vi si at et nytt kjøkken er skjæringspunktet mellom bruksverdi, moralsk verdi og symbolverdi.

⁹⁷ Med andre ord kan vi si at kjøkkenet er med å skape familie - i forhold til avisartikkelen sitert side 32 hvor man leser at *kjøkkenet skaper folk* -

Litteratur

Amilien V., Bugge A. B. "Mum had potatoes everyday..." A view of transmission of food culture in a Norwegian city" in *The Diffusion of Food Culture: Cookery and Food Education in Europe*. Red. D. Oddy and L. Petranova. Praha. Accepted in feb. 2004. In print

Amilien, V. *Fra vafler og hamburger til elghakk og hjortestek. Et bilde av matkulturen i reiselivsbransjen*. Fagrapport n. 4. 2002 SIFO. Oslo. 2002

Barthes, R. *Mythologies*. Seuil. Collection Points. Paris. 1957.
(oversettelser lånt fra *Mytologier*. Gyldendal Norsk Forlag. Oslo. 1991)

Baudrillard, J. *Pour une économie politique du signe* Paris 1972:

Baudrillard, J. *La société de consommation*. Paris. 1970.

Bolstad Skjelbred, A.H. *Nation building, Ethnology and Norwegian Food.* ”
in *The Diffusion of Food Culture: Cookery and Food Education in Europe*.
Red. D. Oddy and L. Petranova. Praha. Accepted in feb. 2004. In print

Bourdieu P. *La distinction*. Les Editions de minuit. Paris. 1979

Brenna B. ”De kjøper, altså er de”. In *Tidsskrift for kulturstudier*. Novus Forlag - 2. 2002.

Christensen A.L. *Den norske byggeskikken. Hus og bolig på landsbygda fra middelalder til vår egen tid*. Pax. Oslo. 1995

- Foucault M. *L'archéologie du savoir*. Gallimard. Paris. 1969 (engl. Trad.by R. Swyer 1972)
- Foucault M. *Discipline and punish. –The birth of the prison-* Penguin books. 1991. (orig. Paris 1975)
- Furre B. *Vårt hundreår.- 1095-1990*. Det Norske samlaget. Oslo. 1991
- Histoire de la vie privée*. Red. P. Ariès et G. Duby. bind IV og bind V Seuil. Paris . 1985-1987.
- Giddens A. *Modernity and Self-Identity – Self and Society in the Late Modern Age-* Polity Press. Cambridge. 1991
- Goffman E. *The presentation of Self in Everydaylife*. Allan Lane/The Penguin press. London. 1971.
- Gronow J. & Warde A. (Ed) *Ordinary Consumption*. London and N.Y. 2001
- Gronow J. *The Sociology of Taste*. Routledge. London- New York. 2001
- Grytli E. and Støa E. *Fra Årestue til smarthus –teknologien omformer boligen* Norsk arkitekturforlag. 1998
- Gullestad, M. *Livet i en gammel bydel : livsmiljø og bykultur på Verftet og en del av Nøstet*. Aschehoug. Oslo. 1979.
- Holtedahl, L. *Hva mutter gjør er alltid viktig : om å være kvinne og mann i en nordnorsk bygd i 1970-årene*. Universitetsforlaget. Oslo. 1986
- Jørgensen F.A *Tidens krav* Trondheim. 2003
online <http://www.hf.ntnu.no/itk/ikon/tekst/Tidenskrav/krav06.htm>
- Lahire B. *L'homme pluriel*. Nathan . Paris. 2001
- Lie M. & Sørensen KH. (Ed.): *Making technology our own? Domesticating technology into everyday life*, Oslo: Scandinavian University Press 1996
- Löfgren O. "The sweetness of Home. Class, culture and family in Sweden." In *Etnologia Europaea* XIV: 1984.

Mac Cannell, D. *The tourist : a new theory of the leisure class The tourist*. Berkeley : University of California Press, 1999

Mauss M. «*Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*» (1923-1924) version online:
http://www.uqac.quebec.ca/zone30/Classiques_des_sciences_sociales/classiques/mauss_marc/el/socio_et_anthropo/2_essai_sur_le_don/essai_sur_le_don.html

Miller D. *A Theory of Shopping*. Cornell University press. New York. 1998

Myrvang C. *Tingenes uutholdelige døgnvillhet: design og konsum i maskinalderen* in Volund: årbok for selskapet Norsk teknisk museum. Oslo. 2002

Neuman I. and Sending O. J. *Regjering i Norge*: Pax. Oslo 2003

Régnier F. *Les constructions sociales de l'exotisme. Comparaison France-Allemagne*. Thèse de doctorat. Paris. 2002.

Rolness K. *Med smak skal hjemmet bygges. Innredning av det moderne Norge*. Aschehoug. Oslo. 1995.

Segalen M. & al. *Le nouvel esprit de famille*. Ed. O . Jacob. (Paris 2002)

Segalen & et Le Wita B *Chez soi - Objets et décor: des créations familiales?* Revue Autrement . Séries mutations. n.137. Paris. 1993.

Strandbakken P. *Produktlevetid og produktkultur*. Sifor rapport. n. 6. Lysaker. 1997.

Southerton D. "Consuming kitchens: Taste, context and identity formation". In *Journal of consumer culture*. 1-2. 2001

Universalis, encyclopédie. *Esthétique*. -article- Paris. 1997

Vedlegg

1. Videofilmen

Bak rapporten finnes en CD som kan spilles på datamaskin ved hjelp av, for eksempel, Windows Media Player. Kvaliteten på lyd og bilde kan variere mye, med hensyn til innstillinger på PC.

Filmen er et vedlegg som illustrerer rapporten med bilder og ord. Materialet, som består av 60 minutter film og 30 timer lyd, har blitt redigert til en ca. 20 minutters video. På grunn av det tidskrevende redigeringsarbeidet og den historiske rekonstruksjon, **er det ikke direkte sammenheng mellom ord og bilder**. Men til tross for at sitater ikke alltid stemmer med hva man ser på filmen, mener vi at videoen gir et berikende perspektiv til rapporten.

Filmen kan også skaffes som DVD som kan bestilles ved SIFO.
(Kontakt: www.sifo.no).

2. Intervjuguiden

Intervjuguiden reflekterer alle spørsmål som vi ville ha svar på i løpet av samtalen. Det kan oppfattes som en huskeliste som vi ser på etter behov. Hvis svaret ikke kommer av seg selv, kan vi stille spørsmålet. Del 1 og 2 er ofte styrt av informanten selv, mens del 3 bygges på en bestemt liste som vi krysser av, og derfor er spørsmålene direkte stilt.

På slutten av samtalen spør vi om bakgrunnsvariabler, for å få opplysninger om prisen på kjøkkenet, hvor mange som bor i huset og andre opplysninger om det sosiale miljøet.

1. Om kjøkkenet som rom:

- a) Da du valgte den type kjøkken, hva var viktig for deg? Hvor fikk du impulser fra? –brosjyre, venner, familie, selger, arkitekt...-
- b) Hvem valgte det i familie? Hvorfor?
- c) Hvordan vil du karakterisere ditt kjøkken? I følge brosjyrer for. Eks. bonde kj., moderne, osv.
- d) Er det en type kjøkken du kunne tenke deg å ikke ha? Hvorfor?
- e) Hva er det viktigste for dere, med det nye kjøkkenet?
- f) Hva er hovedgrunnen ti at dere har byttet?
- g) Hvordan tenkte dere skulle bruke rommet?

Er du fornøyd med valget ditt?

- a) Hva er nytt med det nye kjøkkenet? Hva er annerledes i forhold til før...?
- b) Hva gjør dere på kjøkkenet?
- c) Hva gjorde dere i stua?
- d) Hvorfor?
- e) Hvem bruker det da? Du, ektefelle /samboer, barna? Når er det?
- f) Hvem gjør hva?
- g) Hvordan var det i går? (se på spørsmålene)

2. Om mat på kjøkkenet

- a) Hvem handler mat? Lager dere en liste?
- b) Hvor ofte handler dere?
- c) Er det lager plass? (kan vi se senere i skap /kjøleskap)
- d) Hvordan var det den uken? Hvem handlet? Når? Osv

Matlaging

- a) Hvem lager mat? Er det du?
- b) Hvorfor?
- c) De vanligste middagsretter...hvem lærte du dem av? (Mor, kokebøker, aviser, internet, bestemor, osv)
- d) Er det noen middagsretter du har tatt fra din barndom? Hvilke retter og hvor lærte du dem fra? –skole, hjemme...-

- e) Hvor ofte lager du dem?
- f) Lager du nye oppskrifter? Når? Hvem lærte du dem av?
- g) Hvordan var det i går: Hvem lagde mat? Hvem rydda? Hva spiste dere?

3. **Kjøkken utstyr.** Vi ser på liste /kjøkkenet og spør:

Befaring / visning av kjøkkenet:

Vi fyller ut vår tabell med systematisk registrering

Hva har du? - Vi går gjennom lista -

- a) hvilke av dem bruker du mest? Hvorfor? Hvor lærte du det fra?
- b) hvor ofte bruker du den?.. den...den
- c) Når brukte du den sist? Til hva? Hvorfor?
- d)Hvilke av dem foretrekker du? Hvorfor? –design, funksjon, ??
- e) Når brukte du den (den du foretrekker) sist?
- f) Er du fornøyd med den bruken –eller hadde du ønsket mindre / mer?
- g) Hvem andre bruker kjøkken utstyr? Når? Til hva?
- h) Ville du ha mer kjøkken utstyr? Hvorfor? Hva?
- i) Ville du ha mindre kjøkken utstyr? Hvorfor? Hva?
- j) Oppbevaring av varer har vi snakket litt om: Vil du vise oss, oppbevaring, lagerplass...?

3. Elektriske kjøkkenprodukter.

Komfyr	Antall plater	Grill	Steke-termometer	Gass	Annet
Frittstående					
Innebygget					
Innebygget og delt					
	Har	Bruk: daglig/sjelden, av hvem			
Ventilator					
Kjøleskap Kombiskap					
Mikrobølgeovn					
Oppvaskmaskin					
Fryser					
Håndmikser					
Matlagingsmaskin					
Stavmikser Hurtigmikser Foodprosessor					
Kaffe-/espressomaskin					
Vannkoker					
Brødrister Hvor oppbevares den?					
Brødbakemaskin Hvor oppbevares den?					
Vaffeljern/Andre kakejern Hvor oppbevares de?					

Annet: wok, eggkoker, frityrgrYTE, kaffekvern, pastamaskin, sitruspresse, smørbrødgrill, riskoker, iskremmaskin Hvor oppbevares de?		
---	--	--

4. Redskap og utstyr.

Produkt	Har	Bruk: daglig/sjelden, av hvem
Kjeler Aluminium Stål Jern (Belagte)		
Spesialkjeler (Fiskekjele, aspargeskjele etc)		
Stekepanner (materiale, belegg)		
Kniver Ulike typer		
Vekt		
Rivjern		
Boksåpner		
Ovnsformer Glass, Römertopf, andre		
Bakeutstyr		
Tilberedningsutstyr til kaffe, te (ikke elektrisk)		
Spesialredskap Hvitløkspresse, aspargesskreller, avocadoskreller, salatslynge, matpinsett, olje-/eddikutstyr, salt-/pepperbøsser/kverner, etc		
Oppbevaring av søppel (Kildesortering)		

5. Utforming av kjøkken

Vinkelformet	
U-formet	
Tosidig	
Ensidig	
Spiseplass til antall personer	
Hva slags aktiviteter brukes kjøkkenet til	

6. Eksempel fra SIFO kjøkkenbrosyre

INNHold

Innledning	3	Spiseplassen	24
Sikkerhet	4	Eksempler på mål for spiseplass i kjøkkenet	25
Trivsel	4	Arbeids- og rekkehøyder	26
Utskifting alene hjelper ikke alltid	4	God arbeidshøyde er viktig	26
Størrelse og plassering	5	Ulik høyde til forskjellig arbeid	26
Hvor stort kjøkkenet bør være	5	Sittearbeidsplassen	27
Kjøkkenets plassering	6	Rekkehøyde	27
Nybygg og ominnredning gir for- skjellige muligheter	9	Planløsning av kjøkkenet	28
Hva trenger vi i kjøkkenet?	10	Noen grunnregler	29
Hovedarbeidsplassen	10	Hovedarbeidsplassen	29
Ekstra oppbevaringsplass – høye skap	10	Tegnforklaring	30
Ekstra arbeidsbenk	11	Samme system – men forskjellig form på rommet	31
Spiseplass	11	Plassering av høye skap	32
De enkelte arbeids- og opp- bevaringsplassene	12	Betjeningsarealer	35
Arbeidsbenken	12	Eksempler på kjøkkenplaner	36
Sittearbeidsplass	13	Ensidige løsninger	37
Kokeplassen	14	L-formede løsninger	40
Delt komfyr	15	U-formede løsninger	42
Oppvaskplassen	16	Kjøkken for rullestolbrukere	44
Utslagsvask	17	Noen generelle krav	44
Oppvaskmaskin	17	Belysning	46
Skap til servise	18	Stikkontakter	46
Matskap	19	Ventilasjon	47
Kjøleskapet	20	Hovedtyper av ventilasjonshetter	48
Fryseskap/boks	21	Materialer i kjøkkenet	49
Reingjøringssskap	21	Valg av innredning	52
Kjøkkenseksjoner til spesielle formål ..	22	Hva skal vi legge vekt på?	52
Hjørneskap	22	Noen detaljer å se etter	54
Skap til matlagingsmaskin	22		
Skap til håndklær og kluter	23		

Kjøkkenets plassering

Det blir ofte sagt at kjøkkenet er sentrum i boligen. På mange måter er dette riktig. Arbeidet i kjøkkenet foregår gjerne samtidig med annet arbeid, f.eks. tilsyn med småbarn som leker, pass av telefon og dørklokke. Kjøkkenet bør derfor plasseres sentralt slik at det er god forbindelse til inngang, gang og til spise/opp- holdrom.

Særlig hvis den daglige spiseplassen er i stua, er den direkte forbindelsen mellom kjøkkenet og stua viktig. Selv om spiseplassen er i kjøkkenet, er det både praktisk og trivelig å ha direkte forbindelse mellom disse rommene.

Kjøkkenet bør ikke være gjennomgangsrom for uvedkommende trafikk selv om det ligger sentralt i boligen. Dette er både av praktiske og sikkerhetsmessige grunner.

I dag blir kjøkkenet ofte lagt i ett med stua uten vegg og dør imellom. Noen liker å ha det på denne måten, men undersøkelser viser at mange er utilfredse med en slik løsning. De ønsker å kunne stenge av



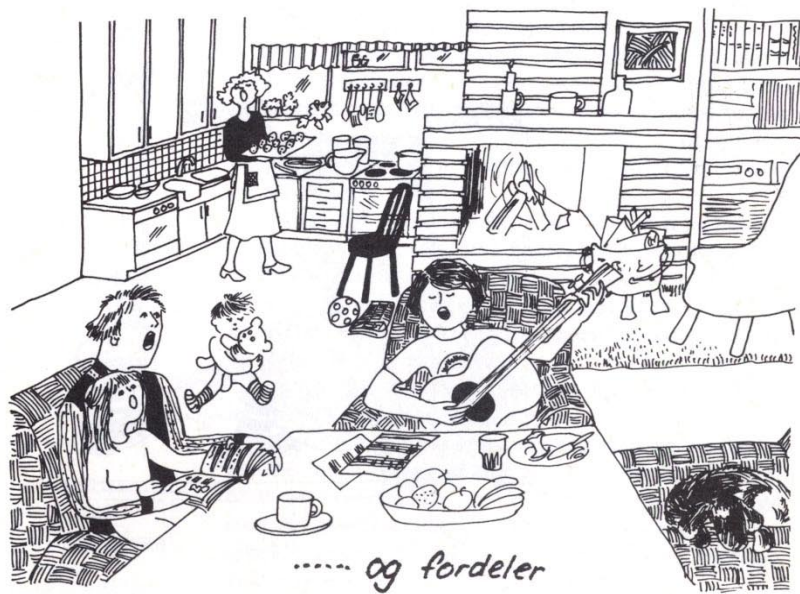
mellom kjøkkenet og stua. Ulemper med å ha det åpent er f.eks. støy fra kjøle- og fryseskap, vifte, oppvaskmaskin, matlagingsmaskin m.m. og fra selve arbeidet i kjøkkenet.

Det blir også lett problemer med ventilasjonen. Matlukt og steikeos (fett) trenger inn i stua og setter seg i møbler, tepper og andre tekstiler.

Ulempene med åpen løsning blir enda større dersom klesvasken også er lagt til kjøkkenet.

Fordelene med åpen løsning er god kontakt mellom arbeidsplass og oppholdsrom. Den som arbeider i kjøkkenet føler seg mindre isolert. Rommet virker også større og kan gi bedre mulighet til samarbeid.

Dersom vi velger åpen løsning, bør rommet planlegges slik at det kan deles av med vegg og dør senere om vi skulle ønske det. Kjøkkenet må i så fall få skikkelig dagslys fra vindu.



7. Inn i samtalene

Tre spørsmål var sentrale i samtalene våre: hvorfor skiftet du/dere kjøkken, hva gjør dere på kjøkkenet, hva spiste dere i går? I dette kapittelet vil informantene snakke om deres prosjekter, opplevelser og vaner.

Sitatene er geografisk presentert fra indre til ytre deler av Oslo:

- 1) fra bygård og lavblokk i sentrum av Oslo
- 2) fra enebolig eller flermannsbolig i villaområde og hageby
- 3) fra blokk og rekkehus i drabantby

Personene i samtalene er merket med M for mann, K for kvinne og F for forsker.

I- Hvorfor skiftet dere kjøkken? Hvorfor valgte dere akkurat denne typen?

Dette var de to spørsmålene vi ofte begynte hele samtalen med. Her er svarene:

Ungt par
med barn.
Lavblokk
Sentrum

Vi kan si at kjøkkenet i seg selv... geografisk, ...også rommet, satt en klar skranke for hvor kreative vi kunne være, for å få det funksjonelt. Ja. Det er et relativt smalt rom.. [...] Jeg tror vi var litt opptatt av ..av å kanskje få det... litt originalt, men det synes vi var veldig vanskelig fordi vi hadde så lite rom. Men det vi ville ha, eller det vi har gjort, det er at vi har nesten ingen skap, eller sånn under skap, vi har mest skuffer og det synes vi begge to er veldig funksjonelt og det kan dere se : det har vært veldig praktisk. Også. var vi vel egentlig usikre på fargvalg og sånn, men vi valgte en sånn sånn stål..fronta og tre..og det var vel i grunn litt tilfeldig at det ble sånn...men, men i alle fall de skuffene var vi egentlig ganske bevisst på at det , det ville vi ha.

Dette var et dødsbo da jeg kjøpte det for fem år siden, og hun som hadde bodd her hadde vel pusset opp på slutten av 1960 tallet. Så det var ganske sekstitalls, og det var på to sider, og det var ganske trangt. Og så var det ikke plass til oppvaskmaskin. Så derfor pusset jeg opp. Og så valgte jeg det lyst fordi det er et lite rom og så valgte jeg ”I” fordi det ikke er noe ”livsleilighet”. Hele leiligheten er jo ganske ren i form, og litt sånn funksjonell og minimalistisk så glatte dører eller enkelt var i grunnen forhånds bestemt. Så innbiller jeg meg at når du får litt glass at det blir litt større – greier å se litt mer. Og så sjekket jeg ut valget med omgivelsene mine. Så det er ikke kun min bestemmelse, men det er liksom avsjekket.

Ung kvinne
Bor alene
Lavblokk
Sentrum

Ungt par
med barn
Lavblokk
Sentrum

Ja, altså, nå tenker jeg at det er feil at jeg har tatt kontakt, men det er det ikke. Vi har ikke byttet kjøkken – vi har bare pusset opp det gamle. Vi har ikke hatt råd til å bytte hele inventaret. Hvis så, hadde vi kanskje byttet. Det vi har gjort, er at vi har malt, eller pusset ned og malt det og satt på nye sånne beslag. Så har vi malt veggene og platen bak, så skulle vi egentlig hatt en glassplate foran der, men den har vi ikke kommet så langt som til å bestille ennå.

Ung mann. Bor alene i leilighet i bygård. Sentrum

M- Da vi flyttet inn her hørte vi at det var mulig å flytte kjøkkenet. For dette er ikke det opprinnelige kjøkkenet i disse leilighetene. Det var kjøkken mot bakgården og var det en spisestue her, en hall sto det i takstpapirene da vi flyttet inn, som egentlig ikke var bruknes til noen ting fornuftig.

F- Så dette har ikke vært noe kjøkken?

M- Dette har ikke vært noe kjøkken før i fjor. Så er det stue og soverom. Så det hørte vi om da, men da hadde vi ikke tid og ork og råd til å gjøre noe med det med en gang, men tenkte at det var en idé etter hvert, så i fjor begynte vi med å legge parkett for å få et underlag som egner seg på kjøkken, så var det å tegne tegninger og prøve å finne ut hvordan vi ville ha det her. Og vi prøvde alt mulig rart: en L formet løsning i det hjørnet der og en løsning med øy på tegningen på papiret, men vi endte opp med en veldig åpen tosidig løsning, et parallelt kjøkken – vi leste mye – både I. og I. katalog og H. katalog og alt av brosjyrer vi kom over. Vi var hos H. hvor vi fikk en time hos dem hvor de tegnet et forslag som vi synes var helt grusomt. Vi var hos I. mange ganger og så på hva de hadde, og vi har vært hos flere andre kjøkkenleverandører også, og til slutt så kom vi fram til en slags plan og så valgte vi et design som var lyst nok, for her inne er det ikke noe vindu, det er lite naturlig lys – det er stor åpning mot stua og derfor måtte vi ha noe som var lyst, samtidig ville vi ikke ha bare hvitt og sterilt. Det vi kikket på hos H. var design hvitt, laminat hvit og kirsebærtre. Vi endte om med dette bjørkekjøkkenet fra i I. Det er melamin i stammene og bjørk eller bjørkefinér i dørene.

[...] Jeg hadde egentlig tenkt å beholde den komfyren vi hadde, som hadde keramisk topp og så sette et dobbelt gassbluss ved siden av, og da forskyve, slik at den dekket hele den bredden. (Det vil si at det hele ble så bredt som den avtrekkhetta er.) Så endte vi opp med gasskomfyr og valgte å beholde ”90 hetta” allikevel. (90 cm bred avtrekkshette.) Og det at det ikke er noe skap på veggen mot badet og det at det ikke er skap på hele veggen bort til stua her og at det ikke er skap på hele den veggen– det gjør det mer åpent – åpent og lyst. Ellers så er mye av designet på dette kjøkkenet som det er fordi det skal være god plass til å jobbe her.

Ung kvinne. Bor alene. Lavblokk. Sentrum

K- Opprinnelig var det ekstremt annerledes her inne fordi der du sitter nå var det kjøkkenbod, og benken gikk her – det kan man ikke se lenger, men her omtrent gikk det en skillevegg, og den delen der som bordet står nå der var det klesbod/klesskap fra soverommet og den delen her var gammel matbod. Og så var det – for da var det veldig kort plass bort til kjøkkenbenken – det er ganske vanskelig å se nå da, kjøkkenbenken gikk ca. hit, for det var to doble oppvaskbenker og arbeidsbenk bortenfor, og det var alt av arbeidsbenk

F- Så det var lite benkeplass her altså

K- Ekstremt lite benkeplass, så sto bordet utenfor. Det var spiseplass altså [...] der sto bordet og så var det sånn gulfsete gul, gammel maling, og litt småblomstret tapet som var litt avrevet og så var det mørkeblå skap. Så det ble veldig lite og mørkt. Så en ting som jeg visste var at jeg skulle ha det lyst – så derfor er det veldig lyst da. Og så var det neste at jeg ville ha glatte flater fordi jeg ikke ville at det skulle samle støv, fordi jeg er lat.

F- Hva var det før da?

K- Da var det også glatt. Det var sånn dårlig søttitalls løsning – det var ett dobbeltskap som var så høye omtrent, og så ikke noe mer da. Det var veldig frustrerende. Så jeg har tatt av litt da i forhold når det gjelder skap, men det er klart... Jeg funderte på veldig lenge hvordan jeg skulle få presset inn maksimalt med skap på minimalt med plass da. Så var det dette som gjorde at jeg kunne få mest inn. Og det at det går helt til taket – det er fordi det ikke skal samle seg støv på toppen. For lagrer du ting oppå så støver det ned.

-Men når du skulle velge – har du fått idéer ved å se hos andre, har du sett i brosjyrer, har du vært i kjøkkenforhandler forretninger, eller.

-Jeg var på en del visninger i blokka her og så på andre kjøkken, men det var ikke veldig vellykket, for det var nedgangstider og jeg var den eneste som kom å skulle kjøpe, men da fikk jeg i hvert fall se en masse dårlige løsninger. Men jeg har ikke sett noen som har hatt tilsvarende denne her, så det er mer at jeg har gått og fundert – for jeg kjøpte leiligheten for tre år siden – jul – ja 99/2000, og så er det først nå at jeg har hatt råd. Og så var jeg hos mange kjøkkenforhandlere, og snakket med dem og fikk tegnet opp fra to steder. Først var jeg hos D. – der oppe. Det var utrolig hyggelig å være der og snakke med henne, men når hun skulle lage det herre forslaget, så var det veldig dårlig og ikke overhode hva vi hadde snakket om. Så var jeg hos H. etterpå, og der hadde de en tålmodig mann som satt i to timer og hørte på meg og mine ønsker og i samarbeid kom vi fram til denne løsningen her Og etterpå var det veldig vanskelig å finne noe annet som var bedre enn H., og det fant jeg ikke.

K -Før var det ingen ting her

F -Ingen ting – absolutt ingen ting?

K- Absolutt ingen ting

F -Da kan du kanskje fortelle litt om hvordan du kom til akkurat denne løsningen.

K -For vi hadde tilbud i prosjektet om å ta en sånn ferdig H.

løsning, med sånn minikjøkken, og veldig sånn minimalt opplegg, og det sa jeg nei takk til. Jeg ville tegne selv. Så da dro jeg først til

I. for å se på type fronter, siden det er så veldig, veldig lite så må det være lyst og ganske minimalistisk for at det skal virke større –

tenkte jeg. Så derfor har jeg valgt høye og tynne skap fremfor å ha to store. Så jeg tegnet og tegnet og tegnet og så kom jeg fram til

denne løsningen. Jeg fikk litt hjelp, men mest har jeg brukt venner. De har både kommet hit og jeg har hatt med tegninger til de for å få

innspill til hvordan det kunne best utnyttes, for jeg ønsket å ha en ordentlig ovn, jeg ønsket å ha ordentlige kokeplater, jeg ønsket å ha

vaskemaskin og helst også oppvaskmaskin, som jeg har fått plass til. Så jeg har fått plass til alt jeg ønsket og litt skaplass.[...]Den

veggen her er 1,40 og den er 1,68...

[...]

F- Da så på mange kjøkken da, men hvorfor valgte du den typen, bortsett fra fargen?

K- Den er litt spesiell, litt femtitalls – den er annerledes, og jeg bare falt for den – og så er den kremfarget og det er en av de fineste

fargene jeg vet. Også er det er formen – den er litt spesiell. Og den går ut nå i vår, så det er ingen andre som får kjøpe den mer, og da

er det ikke så veldig mange som har den.

F- Hva slags materiale er det i de frontene

K.- Det er noe sånt plastikkbelegg på en måte. Også er det håndtak ...Jeg har ikke rukket flere håndtak. Det er en sånn veldig sånn

konsentrasjonsjobb for det skal være to hull, så må de være akkurat for å få skruene i, så...så jeg må stå med boremaskin og. Det var

prøvehåndtaket og man bør ikke se på innsiden hvordan det ser ut ...[...] Du må være veldig, veldig nøyaktig. Jeg tok sånne lange,

fordi hvis du skal bare ha en, hvis du bare skal ha en sånn knott, da går de veldig fort løs, så derfor ville jeg ha den typen. Den sitter

bedre. Det er også formen. Knottene blir små, de blir ikke så pene.

Ung kvinne.
Bor alene.
Bygård.
Oslosentrum

Par med to barn. Enebolig. Villastrøk

K- Den viktigste grunnen var at det hadde de der – skuffer under . Det var faktisk det som gjorde utslaget. Vi blir fort matte og leie av masse kataloger og plutselig var det en ting som vi faktisk begge synes var veldig lurt – DET – OK da var det heldigvis for oss ikke så mange andre som hadde det. [...] Vi hadde en fem seks forskjellige sett kataloger – var innom K. og hit og her liksom.[...] De to viktigste forklaringene på det er: Det ene er det at nøkternt utseende er tydeligvis i tiden, så det er ganske mye av det i disse kjøkkensammenhengene, og det andre som er en litt mer subjektiv bit, var at da vi gjorde kjøkken sist så gjorde vi det i sånn syrebeisa furu og hadde liksom mer – det var liksom refleksen da – ha litt mer sånn hyttepreg, som det gir. Og når vi skulle gjøre et nytt ett nå, var det ikke noe morsomt å gjøre det samme en gang til. Men... det utvalget som de presenter i butikkene – du blir jo påvirket av det – på ett eller annet nivå liksom uten at jeg kan sette fingeren nøyaktig på det. Også... Vi er veldig klare på at vi er enige før vi velger i alle fall, så det er en fellesbeslutning. Men hvis du tenker på hva, hvem som la sterkest føring - det var jeg som tråkka mest rundt i butikkene ...det var vel kanskje jeg som i utgangspunktet landa på dette her. Synes det så all right ut og ”hanket med meg” han dit - ut fra katalogen var han mer skeptisk, men når han så det synes han det var OK. Og da gikk vi et par runder i butikken før vi bestemte det... [...]

Par
Et barn
Tomanns
bolig
Villastrøk

-I utgangspunktet så var dette rommet da vi flyttet inn, vi flyttet inn for seks år siden, så var det sånn (underforstått – den romstørrelsen slik vi ser den i dag), men i utgangspunktet var det to rom. Men de som bodde her før oss har slått ut den veggen. Så de som bor nede de har det originale kjøkkenet. [...] Så det var pikerom innpå her. (Den delen av kjøkkenet hvor spisebordet står). Så det var et lite kjøkken. Det var laget stort kjøkken da vi flyttet inn, med en helt ordinær hvit laminat kjøkkeninnredning fra begynnelsen av 80 tallet. Så vi bare flikket litt på den også ventet vi til vi fikk mer penger og så kjøpte vi dette. Og det har jeg på en måte siklet på veldig lenge.

Par med to barn. Tomannsbolig i en hageby

M- Det var et lite mørkt kjøkken da vi kjøpte huset, og der var det en vegg (Omtrent der hvor øya grenser mot spiseplassen/ oppholdsrommet)... og det ville vi ikke ha. Vi ville ha et åpent kjøkken. Et sted hvor datteren kunne være når hun kom hjem fra skolen. Når alle kom hjem ville vi være i kjøkkenet alle sammen. Så vi tok bevisst vekk den veggen og åpnet opp. Jeg hadde sett for meg dette bordet som et samlingspunkt og hvor T (datteren) gjør lekser og hvor noen lager mat og prater – at det blir som et sentrum i huset i denne etasjen.

F - Og det er slik det er blitt eller mer eller mindre?

K -: Ikke mindre i hvert fall.

M- Nei. Vi la også varme i gulvet med det samme. Det skulle være et sted hvor barna kunne kravle rundt og.. Men hun damen nede i butikken mente vi skulle ha noen barstoler, så vi kunne sitte der (peker på øya). Men det har det ikke blitt noe av.

K- Passer bedre i et jetset liv kanskje. Vi sitter jo her og spiser havregrøt om morgenen.

M- Ja, det er det, så kanskje en gang.. Men vi kan sitte i ro. Nå har vi TV inne i det rommet (et tilstøtende rom hvor det også er ganske stor åpning i mellom spisearealet og rommet hvor TV'n er plassert) Så det er klart det er evig diskusjon med datteren vår om hun skal sitte der eller her sammen med oss. Det er det en del diskusjon om, men vi bruker dette rommet mest, det er klart [...]

K- Vi hadde lyst på åpen løsning for å bruke de timene vi har i sammen sånn allright, være sammen med ungene og at den som lager mat kunne ha kontakt med familien, det var kanskje den vanligste bakgrunnen for å velge åpen løsning. Og akkurat det kjøkkenet der er noe jeg har sett på Det er en gammel modell, det er fra 60 tallet egentlig, og jeg har alltid likt det og tenkt at skal jeg kjøpe hus noen gang så har jeg lyst på et slikt kjøkken.

M- Det er en dansk arkitekt som har laget det.

F- Så var dere i butikken for å lete etter den modellen som du hadde i hodet.

K- Jeg visste hvor jeg fant det.

M- Vi diskuterte det for det var jo en stor investering, så det var et spørsmål om nå eller aldri. Når flytter vi neste gang og når skal få et kjøkken akkurat som vi vil ha det. Det må bli nå!

K- Jeg synes det er litt artig at det ser tidløst og samtidig ser så moderne ut, men samtidig er en gammel klassiker

M- Vi diskuterte at det skulle være litt gedigent tresorter, at det skulle være solid. Så diskuterte vi om det skulle være lyst eller mørkt – det hadde vi lengre diskusjon om, men du gikk for det lyse, og det ble sånn.

K- Dette er et gammelt hus – det ble bygget i 1956. Og kjøkkenet var like gammelt – det var ikke noe galt med kjøkkenet for så vidt. Dette er et påbygg, så det kjøkkenet – vi har tre barn (et barn kommer løpende ned trappa, men vi hører ikke mer til det) så det ble litt lite plass. [...] Her var det vegg - veggen var hit, så den delen vi sitter i nå er bygget på fordi vi trengte mer plass, og fordi det var helt naturlig å gjøre noe med det kjøkkenet – det var lite funksjonelt også. Så det var de to tingene. Også... Vi hadde ikke akkurat veldig klare ideer om hva vi ville ha, så jeg gikk til – nå hadde vi pusset opp badet og gikk til J., dansk fabrikant, fikk veldig god hjelp der. Så da vi skulle begynne med kjøkkenet så gikk jeg også til J. så får jeg få hjelp til å tegne og for å se hva slags profiler og idéer de har og vi tegnet flere mulige løsninger her.

F - Så det betyr at du jobber sammen med en fagspesialist, en mann som vet...

K -Det var en ung jente, men hun visste i hvert fall nok til å hjelpe til. Jeg fikk flere alternativer, blant annet det at skapene skulle gå helt opp til taket, på tegningen så det litt klumpete ut så i det lille rommet blir det litt feil. Det var en del sånne valg vi tok. Og hvor komfyren skulle stå det ga seg nesten sjøl. Det er ikke så mange muligheter. Så komfyren og kjøleskapet og vasken kunne vi gjøre litt valg på, men det var ikke så mange sånne valg altså.

F- Så, det var godt gjennomtenkt med en person som foreslo ulike kombinasjoner.

K- Ja, det var det helt og holdent. Altså det jeg gjorde for å få en indikasjon på pris så valgte jeg en profiltipe som lå midt på treet. Sånn gjennomsnittspris, sånn at jeg visste hva jeg kunne gjøre. Og det var faktisk kirsebær som lå midt på treet, og jeg husker ikke om det var flat profil, men både mannen min og jeg vil ha det enklest mulig

Par med to
barn
Enebolig
Villastrøk

Par med
to barn.
Enebolig.
Villastrøk

Så har vi tatt ut veggen. Det var lukket med en dør her.... på den veggen, midt på omtrent. Det var en bitte liten utstikker der fra før av og så sto kjøleskapet den veien – ut her. Så langkostskap hadde vi der også ramma rundt døren– ellers var det stort sett det samme med overskap og underskap på siden. Og en av greia var at vi jobba ganske intenst for jeg hadde lagt an et hatforhold til å ha bordet mellom de to her – skuffer som dunker i og sånn – det skulle jeg ha bort, det var utgangspunktet – ikke så mange runder med tegninger og sånne ting for å få til løsninger som ikke hadde sånn som det er nå , men det er også det kjøkkenfolka anbefaler å få det til å henge i sammen, så du ikke må gå så mye og det er en viss logikk idet.[...] Det var liksom den ene føringen vi hadde, for vi lurte på – i og med vi strevde sånn for å få det til å passe med kjøkkenkroken og mellom benkene og sånne ting så lurte vi på om vi skulle bygge ut til den kanten der – lage mer plass på den måten, så vi gikk noen runder på det. Men så fant vi ut at det var jo bare tull for vi trengte ikke mer plass – vi hadde mer en nok plass med det som var og da var alternativet og gå inn den veien. Siden ingen av oss er veldig sånne kjøkkenmennesker så ble det – er vel noe av det vi er mest fornøyd med ved hele kjøkkenet er at vi tok ned den veggen, sånn at det er kommunikasjon inn. For det er ingen her som steller og stuller og koker fryktelig mye og står med masse kjeler på kjøkkenet – det fungerer veldig greit med å ha kontakten inn, da blir det mer den sosiale biten med å ha åpenhet, og det er ikke noe minus-argument med at du får mye fettos og mat os inn, for det er begrensede mengder.

Eldre par. Enebolig Villastrøk

F- Hva var det som var viktig da dere gikk til det valget

K- Jeg vil si soliditet eller noe...

M- At det er solid ja, at det er et skikkelig produkt, pris spiller selvfølgelig inn, men det var vel ikke overordnet

K- Og det er vel her som alle andre steder at jeg tenker mest på utseendet. Vi var i hvert fall sikker på at vi skulle ha et lyst kjøkken, og det hadde jo vært artig hvis dere hadde sett hvordan det var, for det skulle dere sikkert ha visst for vi fikk vårt forrige kjøkken i 1976 og da rev vi ned denne veggen og sånn, og jeg har en venninne som er arkitekt som tegnet dette ut, og det er et veldig funksjonelt lite kjøkken, det er det. Men det var da rosa vegger og mørk brune skap og veldig "in" da vi fikk det husker jeg – rosa var jo så avansert, men det ble etter hvert ganske mørkt da, så vi var vel bestemt på at vi skulle ha et lyst kjøkken.

F- Så det er kjempemorsomt for dere forandret to ganger og første gangen valgte dere med omhu og så valgte dere på nytt.

K- Det har vi for så vidt gjort, men vi valgte vel ikke alt med omhu, det er også et økonomisk spørsmål. Vi fikk alt gjennom en slekting. Gjennom en slekting av meg fikk vi et veldig godt tilbud på N. kjøkken – det var det vi måtte velge og i 76 var det ikke så veldig godt tilbud på – eller det var ikke så mange forskjellige kjøkken å velge i. Så vi valgte brun og så hadde det et sånt PVC belegget, men det var jo ganske all right, det hadde noen smale striper. Vi hadde egentlig tenkt på trekjøkken da tror jeg, men det de hadde da var ikke noe pent. Så hadde de hvitt kjøkken, og det skulle vi ikke ha for dette var i 76 og da var det brunt.

F- Da var det brunt ogoransje?

K- Så hadde vi de rosa veggene som var veldig "in" da som min venninne valgte. Mal rosa sa hun og så gjorde vi det

M- Men det var nok primært for å få et solid kjøkken da når vi valgte denne gangen, som hadde kvaliteter som det gamle kjøkkenet ikke hadde lenger.

K- Vi sto med dørene i hånden og

K- Vi hadde kjøpt et lager, og nå var det slutt på det lageret ikke sant. Nei det ble helt håpløst

M- Fikk jo ikke reservedeler lenger

K- Det så egentlig helt OK ut altså hadde det – vi prøvde å male det, men det ble liksom ikke noe det heller, men det var kvalitetsforringelse kan du si, som gikk på hengsler og håndtak og sånne plastbutter i skuffer som det faktisk gikk hull i altså.

M- Knivene gikk igjennom vet du, så det var en del sånne praktiske ting som skjedde med det som var det som satte i gang dette for godt altså – i hvert fall for mitt vedkommende.

Par med to
barn.
Enebolig
Villastrøk

M- Det var i hovedsak pris det gikk på. Det er et I. kjøkken. Vi overtok dette huset for noen år siden. Det er mitt barndomshjem, så mor og far bygde det i 1963 og så bodde de her til for 3 ½ år siden da overtok vi det, men vi leide det ut i nesten tre år mens vi bodde opp mot H.. I fjor sommer – sommeren 2002 eller et halvt års tid før det fant vi ut at vi hadde lyst til å flytte hit, og da måtte vi pusse opp huset. Det var gjort lite med siden mor og far bygget det. Kjøkkenet var riktignok modernisert en gang, men det hadde far til dels gjort på egenhånd for ca. 15 år siden og i tillegg dette firmaet som vi leide ut til, et finsk bygningsarbeider firma – de hadde slitt mye på huset. Så vi fant ut at total oppussing, eller nærmest total oppussing var på sin plass egentlig. Kjøkkenet var gammelt og utidsmessig synes vi, selv om vi har valgt litt av de samme løsningene, men det har også litt med pris å gjøre. At vasken er på samme stedet som den tidligere var, noe av det elektriske er på de samme stedene og så videre. Men når det gjelder akkurat denne kjøkkeninnredningen så er det en kombinasjon av at vi likte den, det synes jeg er primært når du skal lage et nytt kjøkken, men kombinert med pris som vi synes var veldig gunstig. Uten tvil – det er et I. kjøkken som sagt og bærer nok preg av det. Har jo sett på dyrere løsninger. Det går an å få kjøkken som er ti ganger så dyrt faktisk – om det er ti ganger så bra er umulig å si. Vi synes at dette ga ”value for money” – ikke minst fordi vi hadde hele resten av huset som også skulle tas.

[...]

M- Det viktigste da vi valgte var....Funksjonalitet og design kanskje. At det skal fungere greit til daglig, men også det at det skal se litt all right ut, det er litt viktig for oss.

K- Også er det kort avstand fra det ene til det andre. Ganske lett å betjene det

F- Og veggen der....

M- Det er typisk. For nesten før vi valgte kjøkkenet så valgte vi hvitevarene, så den ventilatorhetta valgte vi ganske tidlig, og da fant vi ut at den er litt spesiell og fortjente å stå litt alene – ikke bli bygget inn med skap helt inn til. Da fant vi ut – for det tidligere kjøkkenet hadde overskap her og så hadde det en ventilatorhette på en vanlig komfyr som sto her, men da fant vi ut at – vi forliste litt plass, men – det var nok design og utseende som vant framfor det å få et par tre overskap.

K- Vi fikk ganske bra med skap uansett. Men det er et lite rom og da er det all right at det ikke er overfylt og. Så det var godt å ha litt rom ett eller annet sted.

Kvinne
med to
barn.
Tomanns
bolig
Villastrøk

K - Ja, det var... For det første var det vegg her, så det var to forskjellige rom. Og her var det nesten ingen ting. Den seksjonen her den var her. Og langs den veggen her, som nå er tatt bort, der var det en benk som gikk til hit omtrent. Det var ikke noe kokeplass... De hadde sikkert hatt noe de som hadde bodd her [...] Det var I.kjøkken da. Det ble valgt fordi det er billig – billig og bra. Det er liksom dit man går da – jeg har ganske begrensa økonomi. Så har jeg også en venninne som har hjulpet meg som er nesten interiør arkitekt, har tatt masse kurs og holdt på med det og som anbefalte det og sa at I.er bra. Akkurat den modellen valgte jeg fordi jeg likte den best.

[...] Jeg kunne godt valgt en annen også altså. Det ble den og det sto mellom den og en moderne eikevariant. Jeg leste interiørmagasiner og det var veldig mye eik.

F - Og dette er bjørk

K- Ja og så er det litt sånn atte, bare etter å ha lest alle de bladene har jeg nesten blitt lei av eik bare av det. Og så ville jeg at det skulle være enkelt. Og så liker jeg at det skal være litt robust at det skal være sånn bruks. [...] Alt er i tre og litt kraftige håndtak. I.har en serie som heter Verde med kraftige ting, og det likte jeg veldig godt - er robust og skikkelig, men da er det ikke plass til. Men det er Verde håndtak og like fronter og. [...] Det skulle være litt bruks, se litt skikkelig ut.

Og lyst. Så vurderte jeg hvitt kjøkken, men så er resten av rommet så hvitt, så jeg ville ha noe som brøt med det og så liker jeg det at det er tre. Jeg liker glass og stål og jeg, så jeg kunne ha endt opp med det og jeg.[...] Det er jo så veldig inn i tiden nå da, men også fordi jeg har hørt av andre at det er praktisk. Jeg har aldri tenkt på det før, det å ha i skuffer for eksempel, og så kolonialsbuff – det er ganske over... hvis det bare hadde vært litt ryddig her. Det er oversiktelig og praktisk.[...] Jeg hadde sett det borte hos noen, og jeg syntes det var litt rart, men de var veldig fornøyd og som sagt hun venninnen som var konsulent for meg hun sa også at det var veldig praktisk. Det burde du ha.

M- Det var fra 1925 det som var her [...] Det var ombygd og det var stappa inn en oppvaskmaskin i bunnen av et skap og det eneste som kanskje var litt moderne det var selve oppvaskbenken – den var nok av noe nyere dato, men komfyren sto i ett hjørne og kjøleskapet i et annet ett og spisebordet sto – det sto vel egentlig midt på gulvet kanskje. Så det var liksom ikke et kjøkken som fungerte.

K- Jeg kan fortelle da vi kjøpte huset og flyttet inn her for bortimot 20 år siden, sa vi til folk som kom på besøk at ”her er rosinen i pølsen” og da så vi på kjøkkenet, og da visste vi – vi var helt sikre på at det var på kjøkkenet vi skulle begynne fordi det var ganske håpløst, men det gikk altså veldig mange år før vi gjorde noe med det.

M- Vi pussa opp fra loftet og nedover først så

F- Hva var grunnen til at kjøkkenet ble stående

M- Vi fant vel ut at det var praktisk på en måte – det å få til soverom til ungene, det var viktigere på en måte. Kjøkkenet det fungerte det – vi kunne lage mat der selv om

K- Det er ikke bare du som spør om det også mange andre lurte på hvordan vi klarte å bo i det. Det er bare det at du ser det ikke så godt – sånn er det bare.

M- Det har vel noe med at både du og jeg har vokst opp på landet så vi hadde ikke noe sånn strømlinje formet kjøkken hjemme husker jeg. Og kona – det var jo ikke det der oppe heller. Vi har vel levd med at når de kunne greie det så kunne vel alltid vi også greie det og ungene bryr seg vel ikke om det - bare de får mat de – det er det. Så hadde vi vel rett og slett ikke råd til det på den tida. I den perioden hvor unga var – vi gjorde jo – altså – da vi kjøpte her så begynte vi altså – det vi måtte gjøre noe med var varmtvann og sånne ting

[...]

M- Det var enkelt, kan du jo si – det var å skape noe av det gamle for å beholde vegger og panel og sånt og så ville vi ha et hvitt kjøkken, enkelt og greit og et billig kjøkken. Og et kjøkken – utnytte den plassen vi hadde da.

F- Var dere ute og så på mye før dere bestemte dere eller.

M- Egentlig ikke, vi bestemte oss for I. kjøkken relativt tidlig.

K- Vi hadde nok en del brosjyrer, men vi var ikke rundt og kikket på – det var vi ikke.

M- Alle andre kjøkken er jo nesten dobbelt så dyre, du får ikke noe..

K- Også har I. mange deler og det gikk an på en måte å modifisere det til at det kunne brukes her på ukurante hjørner og.

Par
med
voksne
barn.
Enebolig
Villastrøk

K- Det var fordi det gamle var helt falleferdig... det var helt kjempedårlig, så det var nesten deilig å la det gå så lenge at alt måtte være nytt. Dørene datt ut og..

F- Hvor lenge hadde du bodd her da, med det gamle kjøkkenet.

K- I 10 år. Så det ble verre og verre så det var sånn krisemaksimering – det galt å få det dårligst mulig også bytte ut alt. Jeg var ikke og så så mange steder jeg. Hadde hørt om et sånt dansk kjøkken – nei – T. heter det – så jeg dro og så på katalogen deres, så er det veldig fleksibelt hva du kan velge fra den, så jeg bare holdt meg til den jeg.

[...]

K- Så kom jeg hjem med en kjempevifte med farger for jeg ville ikke ha hvitt eller noe sånt – så satt jeg med en sånn kjempevifte og prøvde.

F- Hvorfor valgte du kombinasjonen av grønn og ...

K- Grågrønn – nei altså jeg ville ha tre, eller sånn bøk – det synes jeg er fint også den bollen der – den synes jeg har pen farge – så tok jeg den viften og så mot den bollen.

Kvinne
med to
barn.
Firemanns
bolig
Hageby

Kvinne
med
voksne
barn.
Firemann
sbolig
Hageby

K- Jeg flyttet inn for ti år siden og da var oppsettet for så vidt som dette her, med kjøleskap og komfyr og vask der også benk som sluttet der og her var det ingen ting – panelovnen og så hadde jeg en bokhylle med kokebøker og. Men ellers var funksjonene her slik som du ser det, og det var et I. kjøkken og et I. korkgulv. Og nummer en, så var kvaliteten på gulvet veldig dårlig så den begynte å bli veldig stygg. Plasten kunne du trekke rett opp av korkflisene og så begynte de å trekke seg såpass mye fra hverandre at det var spalter i mellom dem. Det var den ene ting. Noe annet var at det bare var en liten kum her og ingen oppvaskmaskin. Bare en liten kum og en liten hylle.

F- Ikke noe utslagsvask

K- Og så var den så lav at du ikke fikk gryte eller tallerken. Tallerkenen måtte vaskes opp. Også var benken 90 cm høy, og det var for høyt for meg. Dette er 85, og det er også en standard høyde. Men benken var for høy, og etter hvert fant jeg ut at nå måtte jeg gjøre noe fordi jeg ble lei. Også var det mange ting – vinduskarmene var slitte og sprukne og sånn og da ville jeg gjøre noe.

K- Jeg var hos K. og N. for å få folk til å komme opp hit. For å se hvordan jeg kunne bruke denne plassen best mulig. Og han fra K. kom aldri, selv om vi hadde avtale, og N. fyren kom og tegnet hvordan jeg kunne få mest mulig inn her uten at det tok for stor plass.

F- Så det var noe for å utnytte arealet altså

K- Ja, og for å få en helhet.

Å få en helhet – at jeg ikke skulle ha fire årstider her og mer skaplass. At alt skal henge sammen.

[...]

K- Jeg ville ha et sånt greit kjøkken, funksjonelt – ikke mye ekstra (virker ganske bestemt). Hadde jeg hatt et stotr kjøkken så hadde jeg gjort det annerledes. Hadde jeg hatt masse penger så hadde jeg hatt andre skapdører.

F- Bare skapdører?

K- Det hadde vært annerledes tror jeg. Når det er så lite rom, så ville jeg ikke ha så mye farger på skapdører. Men jeg så noe sånn bjørk med? på ...De var fine, men de var så dyre.

F- Er det noe type kjøkken du absolutt ikke ville hatt?

K- Ja, (bestemt stemme) sånn med utskjæringer på, profiler og glassdører og sånt. Nei det skal være enkelt og glatt – slippe det støvet som legger seg... Slippe det støvet som legger seg over alt.. [...] Så legger det seg ikke støv i disse rutene og sånn – glatt er enklest – det er det jeg liker best. [...]

Kvinne
Bor alene
Lavblokk
Drabantby

Par
med voksne
barn
Rekkehus
Drabantby

Dette huset er bygd i 84, og det var det originale kjøkkenet som satt her. Det begynte å bli slitt rett og slett. Du sto igjen med skuffer i – det var litt trege skuffer, de gikk ikke på skinner, så du sto med skuffefronten og vann som hadde begynt å gå inn i dørplater og sånne ting. Så vi var ute og kikket på forskjellige steder og forhørte oss om pris og sånn. [...] Når det gjelder designen – farge på kjøkkenet og sånn, er det kona mi som allerede hadde valgt seg ut et kjøkken for lenge siden. Det er vel litt mer sånn trendy greier dette her. Når vi har drømt litt så har vi tenkt på vanlig tre og sånn da - furu. Tidene forandrer seg. Så det endte opp med dette da.

Par
med barn.
Rekkehus
Drabantby

K- Vi var rundt og så på veldig mye kjøkken, og vi hadde veldig problemer i det hele tatt med å finne ut akkurat det vi ville ha, fordi det er mange fine kjøkken, men vi ville ha noe som skulle skille seg ut, noe som vi kunne si ”å ja det var fint”. Så vi titta og titta og da vi endelig så det kjøkkenet der så var det litt sånn – det var fint, og da tenkte vi ikke egentlig ikke så veldig mye på pris da, men vi syntes bare det skilte seg ut i forhold til mye av det andre vi hadde sett fordi det er veldig mange design som er likt da. Det var det at det var den lille borden der som gjorde at det skilte seg litt ut.

F- Likt – du mener det veldig glatte, ny design er veldig glatt og rett ikke sant

K- Ja

F- Var dere i butikker eller så dere i brosjyrer.

K- Vi så i brosjyrer, veldig mye brosjyrer og det var veldig sånn – veldig mye fint, men det var ikke noe som liksom var sånn HOI!

Også var vi mye ute i butikker. Hvor var vi Ø (”roper” ut til mannen som sitter ute i entreen, og som var på vei ut) N. var vi å så på, og først da begynte vi å tenke – det må vi undersøke prisen på – det må vi undersøke om vi har mulighet til å kjøpe. Men vi var på I.og så på kjøkkenet der og prøvde å lage en egen planløsning, og det var veldig lang tid - en lang prosess – over mange uker.

F- Flere helger med kjøkkenbesøk

K- Ja, det var veldig mye sånn. Dette er et N. kjøkken. Ikke benkene og det – det har vi kjøpt utenom. I og med det var et ganske dyrt kjøkken, måtte vi modere oss litte granne, så måtte vi kjøpe kjøkkenet og ta benkene og oppvaskbenken utenom da. Sånn for å prøve å få prisen litt ned.

F- Hvordan var det før – jeg tenker på formen – var det akkurat samme med vask der og komfyr der og, eller var det annerledes.

K- Det var.. altså vasken var jo der. Kjølenskapet har vi flyttet for det sto inne i hjørnet der. Og vi fant ut at vi ville ha det nærmere bordet. For hvis det sto inne der var det litt langt å gå bort til kjøkkenbordet for å ha maten der.

M - Nei...vi hadde tenkt å skifte i flere år, fordi det var så gammelt. Det var den originale kjøkken fra 70-årene skjønner du, og det var upraktisk og gammelt. Også var det lite plass til tross for et stort rom (rommet er ca. 16 kvm).

De viser hvordan det var, med ulike skap her og der. Nå er alle skap på samme side, og bare et bord på andre siden. Etter kjøkkeninnredningen kommer 2 svære kjøleskap. Fryseboks er ute på verandaen. Skapene går opp til taket.

K- Og nå er det en god løsning. Vi er fornøyde. Veldig fornøyde. Det er mye bedre enn før.

Men det var vanskelig å finne noe vi likte bra. Vi så på mange kjøkken, og alt var greit, men det var ingen som virkelig slo de andre. Det var aldri noe som var sånn at H. det vil jeg ha. I. var greit p.g.a prisen men det var aldri noe som vi likte helt, og ikke de andre heller.

Også var jeg på tur i Sverige med sønnen vår, for noen måneder siden, og vi kommer inn hos en italiensk kjøkken- leverandør, og da fikk jeg se det kjøkkenet jeg hadde lyst på. Jeg spurte ikke mannen min engang. Jeg bestilte og vi fikk alt levert her hjemme, uten at han hadde sett modellen før.

F- Og...likte du det?

M- Ja

K- Så sendte de en rådgiver, som snakket med oss. Vi tegnet ulike løsninger og kom frem til dette. Det likte vi. Det er lyst og pent og praktisk.

Par med voksne
Barn.
Lavblokk
Drabantby

*Denne samtalen
er rekonstruert
men er blitt
godkjent
av
informantene*

2) Hva gjør dere på kjøkkenet? Fra matlaging til informasjonsrom

Fra små leiligheter:

K- Jeg spiser alltid frokost med avisen over hele bordet. Spiser alltid middag – enten her eller hos en kjæreste. Middag spises ofte her.

M- Jeg spiser jo her, spiser frokost og spiser middag når jeg lager det. Det hender at jeg sitter her og ser på TV hvis jeg sitter og spiser eller har spist noe – blir sittende her fordi jeg kan bare vri TV'n og se inn i stua. Jeg kan sitte her å surfe på nettet, jeg kan sitte her å lese mail, sende mail og sånne ting.

K- Jo, jeg sitter allikevel på en sånn krakk og leser avisen når jeg venter. Når jeg skal lage mat til henne om morgenen, så sitter hun å ko.. da føler jeg at jeg kan være litt mer – da maser hun ikke så mye på meg hvis jeg er der. Så allikevel er jeg der innimellom, men jeg sitter ikke og spiser der.
F- Det er tre sånne krakker å sitte på her.
K- Ja, det er sånn avlastnings....og kanskje legger aviser oppå en av de og.....Også radio

K- Jeg har primært tenkt på matlaging her. Det som typisk skjer, når folk kommer på besøk, så blir de nødt til å sitte og snakke på kjøkkenet mens jeg lager mat. Veldig ofte når jeg har gjester så blir vi sittende på kjøkkenet.
F- Avisen ligger på bordet her nå, men du har ikke noe tradisjon på å sitte her å lese.
K- Da sitter jeg heller i sofaen. Men hvis frokosten blir lang, så sitter jeg å leser på kjøkkenet.Men her lager jeg syltetøy . Jeg kommer til å dra ut i år igjen. Søsteren min og jeg elsker å plukke bær. Problemet er at jeg lager enormt mye syltetøy og spiser jeg ingenting. Det hender at jeg gir bort.

K- Nå som jeg har fått kjøkkenet ferdig, så spiser jeg middag nesten hver dag. Ja, det gjør jeg– nesten hver dag. Det er verre med frokost og lunsj, men middag får jeg hver dag.

K- Til vanlig hverdag er stort maten klar når M.(mannen) kommer hjem...men vi lager jo mat sammen i helgen også ...ja det gjør vi..men kjøkkenet blir jo ikke...jeg ville helst om jeg kunne valgt, så ville jeg helst ha et større kjøkken her, et sånt et lite hobby rom ...et rom for aktivitet... jeg ser for meg der jeg kunne male, og tegne og sånn..at kjøkkenet kunne ha vært litt et sånt rom...for også det går ikke an fordi det er et for lite rom der, så den aktiviteten må vi trekke inn i stuen
M- Ja, egentlig vi får bygge om

K- Jeg gjør minst mulig på kjøkkenet. Jeg lager mat, vasker opp, leser avisen, spiser frokost, spiser middag, syr gardiner, syr
F- Så du setter symaskinen inn hit?
K- For det har jeg ikke noe annet sted å gjøre, så det må jeg gjøre her. Men jeg stryker ikke her. Stryker tøy. Det er for trangt på kjøkkenet, når jeg skal stryke gardiner for eksempel. Da står jeg i stua og ser på TV eller hører på radio samtidig. Jeg hører også på radio da jeg vasker opp. ... Også baker jeg på kjøkkenet.
F- Og når du sager?
K- Det gjør jeg plagsomt mye da. Nei...Det gjør jeg en gang i året – da står jeg på verandaen og skjærer nederst på juletreet.

K- Vi ønsker å bruke kjøkken som spisekjøkken, sånn både spise/ arbeidskjøkken. Personlig synes det er deilig å få alt på et sted...at man kan sitte sammen og lage mat, og sitte, bli sittende der...derfor har vi fått tak i et bord på loppemarked for 350 krfor alt dette her sånn ... ikke så verst....

F- Det var meget bra!

M- Ja...så...er ikke jeg så veldig glad i sånne løsninger...jeg kunne godt tenke meg å spise ...for vi spiser vi i dag på kjøkkenet,... vi tre, men jeg synes egentlig det er hyggeligere å kunne stå og lage mat, å være der, og spise og gå derfra og gå på stua etterpå....ikke blande rommene og sånn...

Kjøkkenet...det er et rom som...hvis jeg er alene i huset, så sitter jeg gjerne der og lese avisen

Det er sånn, ”å la hytte” opplevelse, det er et lite sted. Jeg synes,det er vindu, det er hyggelig å sitte her..

F- Ja!

M- Så personlig bruker jeg som et sted hvor jeg trekker meg tilbake når jeg er alene. Da er stua her for stort.

K- På det forrige kjøleskapet vi hadde, hadde vi sånne magneter, men så har vi egentlig tenkt å ha en tavle, magnetavle, der, men den har vi ikke klart å skaffe enda. Det har også noe å gjøre med det at **han** ikke vil ha det. (mener mannen i huset) Alle magnetene har vi tatt vare på, men de har ikke fått lov til å komme på kjøleskapet. Men jeg tror ikke ungene savner det heller. Også her på kjøkkenet brukte jeg å henge opp ukeplan og sånne ting, men nå har jeg det liggende ute i gangen. Vi har ikke fått organisert den. Det ligger der i en bunke. For det var meningen at vi skulle ha den tavla der.

K- På kjøkkenet....Gjør alt omtrent. Spiser all mat. Når det bare er oss, eller en eller to ekstra så sitter vi her, og de gjør lekser. Jeg skifter nok planter, pottes. Også avis, radio

F- TV?

K- Nei. Men barna sitter veldig mye her synes jeg –... Sitter aldri inne i stua, bortsett fra når de ser på TV. Hvis jeg står og lager mat, da er det naturlig å sette seg å gjøre lekser der det er aktivitet.

K- På kjøkkenet....Jeg lager frokost og spiser frokost og leser avis. Jeg er engelsk språklig, og mange ganger ber de jeg jobber sammen med om at jeg ser over språk. Jeg leser kokebøker og planlegger, når jeg har familie på besøk sitter vi stort sett på kjøkkenet – jeg har to voksne barn. Og så har jeg ganske mye gjester og da lager jeg mat, og jeg har hatt mye jobb med å vaske opp for jeg har ikke hatt noen oppvaskmaskin, forholdsvis mye glass og tallerkener – plutselig er det fire glass pr. mann og seks stykker – det blir mange glass å vaske. Og så hører jeg på musikk – jeg har sånn B.O. link system med en fjernsender og jeg kan klikke på å høre på radio eller CD. Hva mer gjør jeg på kjøkkenet – jeg syr – jeg klipper – bruker bordet til å klippe og setter symaskinen her. Noen ganger stryker jeg – det er en stikkontakt der og jeg setter strykebretter her. Så jeg gjør mye. Jeg har ingen telefon.

F- Hvis du skal skifte på planter

K- Det gjør jeg også her – aviser på gulvet. Sånn småsøm, finsøm, broderi, strikking – det gjør jeg i stuen. Så sy klær, gardiner, store reparasjoner, det gjør jeg her. Lite snekring – jeg gjør det – jeg tar det der jeg trenger det.

Fra store eneboliger:

K- Vi kan ta morran og vi kan ta dagen fortløpende. Om morran da vi kommer ned så er ungene planta her for å spise, og vi står her og smører matpakker – det er liksom morgenen. På ettermiddagen, sånn som det er nå så spiser vi også middag her. Vi lurte på om vi skulle dekke mer på inne, men det var noe med at vi landet på denne løsningen her var å ha bordet ved vinduet – det å kunne se ut, når du har muligheten til det, er all right, fuglebrett og følge med på hva som skjer. Og da ble plassen såpass trivelig at vi liker godt å sitte her. Vi hadde tenkt å bytte dette bordet, men jeg tror vi ender opp med å fortsette å ha middagen her, hvis det ikke blir så smalt at det blir upraktisk mange ganger da....– Det skjer jo sånn maling og tegning og alt det greiene der, men det er i grunnen – og da har vi plastikk liggende ned på der for hvis ikke ungene er veldig ivrig og ikke sitter rett ved, så kan jeg fortsatt ha de der og ha kontakten da , hvis du lager i stand middagen her så kan de fortsatt sitte der uten å flytte på tingene. Så de gjør det her noen ganger, særlig de småjentene de er veldig ivrige til å sitte – vil helst sitte oppå fanget.

Nå har vi en stue og TV der inne, like rundt hjørnet – det skjer mye der også. Forteller også om en luke i kjøkkenet, som er slik at hvis de ser barne - TV der inne og hvis de voksne lager middag eller rydder opp etter middagen og noen må se barne-TV så har vi kontakt. Så av og til har vi lukket igjen den luka for å teste hvordan det er, men da blir jeg helt låst egentlig. Så luken er kjempeviktig for åpenheten i dette kjøkkenet.

K- På selve kjøkkenet der foregår jo matlagingen. Spisebordet er jo her (ved stuas). Matlaging... Det er vel nokså fifty fifty egentlig. M- Det er vel meg mest vel. K- Du påstår det er deg mest ja M- Det skal smøres matpakker om morgenen – det er meg som gjør det. K- Jeg tror det er nokså likt egentlig M- Av og til er det deg som lager kveldsmat (sier mannen til kona). Middag er sånn annen hver dag. Men... I alle fall... Matlaging blir bak der – (den andre siden av øya) og spisingen blir her. Også lager jeg litt marmelade og syltetøy. Det er på denne siden K: Ja, og store elger og sånt noe

M- Kjøkkenet brukes til matlaging og spising... Vi sitter ikke noe særlig og jobber her for plassen er for liten. Da har vi liksom stua ved siden av her som er til det egentlig [...] så det er ikke noe veldig all rom dette her. K- Ja, men til daglig spiser vi stort sett her. Gjør vi ikke det. M- Jo K- Selv om dette er litt lite bord og lite plass til fem så sitter vi som regel her og spiser middag. M- Jo, det er riktig det. K- Frokost og middag liksom det er hovedmåltidene M- Det hender at noen har lyst på kveldsmat. Da spiser de i stua K- Ja, da er det så forskjellig – noen spiser da og noen spiser da. Det går litt sånn om hverandre. F- Og i helgene, er det også her M- Hvis vi har gjester så spiser vi ikke her. Det hender da ofte at vi spiser frokost i helgene der ute. K- Ja, det gjør vi kanskje M- For det er litt bedre plass, og så skal du sitte å lese avisen K- Vi er nok mest på kjøkkenet, men det er mest matlaging og spising som foregår her.

K- Men det er nok ofte det at det er jeg som lager maten, mens de som er på besøk sitter her. Og da er det noe med at jeg trenger ikke å ha ting klart til folk kommer, men jeg kan lage det når de kommer og det er også det at barna er her, og kanskje de som kommer på besøk også har med seg barn og da kan de ta seg av dem mens jeg lager mat og så er vi likevel i sammen. Jeg ville ikke likt å ha et sånn bitte lite sekstitalls bitte lite kjøkken hvor man var sånn avsondret fra resten. Også som min mor da som er en annen generasjon ville sagt – da får du matlukt i leiligheten. Så tenkte jeg – det synes jeg er uviktig i forhold til resten: Alt skjer her og hvis jeg – jeg er lærer og jeg har med ting hjem – så sitter jeg her – det er kontoret mitt ... et allrom på en måte

K- Her er det mat... Det var til og med åtte stykker her og lagde mat, for ikke så veldig lenge siden. Hadde en spanskgruppe som hadde avslutning, og da var alle sammen og lagde mat her – da var det trangt.

M- Baker

K- Nå som vi er så mange i huset, så gjør vi ikke det – men før så spiste vi der. Frokost spiser vi på kjøkkenet fortssatt. Det er sjelden at vi spiser frokost alle på en gang samtidig, og middag spiser vi sammen og da må vi nødvendigvis spise i

M- Nå har vi flyttet til stua. Før – bodde vi bare tre stykker da ... K + deg og meg – da var det bare vi tre og da spiste vi alltid på kjøkkenet. Når vi er fire så spiser vi på kjøkkenet og er vi mer enn det så spiser vi i stua. Men det er bare middagen vi spiser sammen da.

F- Det er jo blitt så hyggelig på kjøkkenet

M- På vinteren, med peisen...

K- De står opp tidlig nå – de står opp tidlig i helgene også i motsetning til de andre ungdommene, og det å sitte nede – det er litt mørkt, å tenne på peisen og, lese avisen og – har jo så lange frokoster at...

K- Her lages det mat da – jeg er veldig glad i å lage mat. Mannen min er ikke glad i å lage mat. Han er ikke spesielt god til å lage mat heller. Men det tror jeg henger sammen. Er du ikke spesielt glad i å lage mat så... Så spises det frokoster og middager stort sett hver dag her – i helgene spiser vi ofte i spisestuen – middag i hvert fall. (Spisestua ligger vegg i vegg – den ene døren fra kjøkkenet går rett ut i spisestuen.) Og når han (sønnen) var mindre hadde jeg han ofte liggende her, så han kunne leke her på kjøkkenet – hadde en matte liggende her. Så da brukte vi det også som oppholdsrom på en måte.

F- Så har du litt informasjon på kjøleskapet, så det brukes også som en slags informasjonstavle

K- Det vil sikkert bli mer av det etter hvert, når han begynner i barnehage, blir det nok mer av det, så da kan det hende vi må sette opp en tavle i tillegg. Det er for øvrig en ting vi ikke har gjort: Vi har ikke skiftet ut noen av hvitevarene, de var som de var. Det eneste er ... vi hadde ikke den hetta – avtrekket Så det er litt sånn økonomi – vi er fornøyd med det.

F- Så det er på en måte – dere har adskilt kjøkkenet og stue rom så det er helt andre aktiviteter, men du sa dere spiser der i helgene.

K- Og når det er selskaper og sånn, så spiser vi selvfølgelig der. Jeg er ikke så begeistret for det... Nå er jo det nesten, et såkalt allrom da, men jeg ville ikke slått ut veggen mot spisestuen for eksempel for jeg synes det er fint å ha en spisestue. ... For selv om jeg er veldig ryddig på kjøkkenet og det ser ofte blåst ut... Så når vi har gjester så synes jeg det er hyggelig. Men vi lager jo ikke så mye mat i sammen, mannen min og jeg da – det er liksom jeg som står for, og da er det greit å trekke seg inn her og holde på med det.

K- Så det var rart for oss å få denne åpne løsningen, men for oss synes jeg det har blitt kjempefint jeg. Det er jo akkurat til selskaps – i den verste innspurten der at du prøver å ha det litt ryddig. Du er jo med selv om du er der og du hører folk snakker selv om du er der. For ungene i alle år så var det all right å sitte der og. Så jeg har vært veldig fornøyd med den åpne løsningen [...] Frokost har vi spist der. Vi vagler oss på de krakkene der.

F- Og andre ting enn å spise frokost

K- Nei det blir en kopp kaffe og kanskje en avis der.

M- Enten at vi vagler oss på de stolene der eller står ved benken.

K- Nå har vi sittet og spist frokost i alle år. det er jo ikke stort annet enn matlaging... man kan gjøre der i motsetning til de store fine kjøkkenene.

M- Jeg vasker opp

K- Driver med sånne frøgreier, det gjør jeg på kjøkkenet.

M- Det tror jeg snart er ute i moderne kjøkkentekning altså – det å vaske opp. Jeg tror ikke folk vasker opp lenger...

3) Hva spiste dere i går? En tur mellom mathverdager og matdrømmer

Når vi snakker om mat, beveger vi oss ofte mellom to verdener: en drømmeverden som har med helger og besøk å gjøre, og en pliktverden som må sees i forhold til det daglige familiebehovet. Sitatene følger fremdeles en geografisk orden, fra sentrum til drabantby, gjennom villastrøk og hageby.

K- Kjøkkenet var ferdig forrige fredag....Jeg hadde første lunsjgjesten i går – brødsriver

F- Det vil jeg gjerne inn på – hva du lager – hva som er vanlig middag hos deg.

K- Gjerne grønnsaksbasert Hva er en vanlig middag... Enkelt (02:15)
Steker ett eller annet, eller koker. Kapper opp noe poteter og gulrøtter og noe greier og steker i panna – det er vanlig. Grønnsaker, stekt, kokt eller i ovn

F- Hva slags grønnsaker

K- Rot – rødbeter, potet, gulrøtter eller vårløk, purre eller... Hel kokt rødbet, er bare lekkert. Koker den hel i en time. Da jeg studerte i Trondheim, da jeg begynte der så skulle jeg prøve å lage sånn rett uten kjøtt. Så kokte jeg en rødbet i en time – sabla godt!

F- Hva spiser du til da

K- Bare salt, pepper og smør på. Og hvis man spiser mer enn en hel rødbet, så tisser man rødt. En gang prøvde jeg med ris til og en gang så hadde jeg en rest av bernaise saus, og det var ganske godt til

F- Pleier du å blande kjøtt og fisk med grønnsaker, eller bare grønnsaker.

K- Nei, jeg er ikke noe vegetarianer – jeg spiser også fisk og grønnsaker, eller kjøtt og pølser og sånn. Jeg spiser hjemme...kanskje et par ganger i uka – en gang i uka. Jeg jobber på V. Der er det kantine med middag hver dag til 37 kroner. Så da er det veldig greit hvis jeg jobber seint. Men hvis jeg kommer tidlig hjem så lager jeg ordentlig middag.

[...] Jeg spør moren min hvis det er noe jeg skal lage. En gang skulle jeg ha sånn kokt rogn. Fersk rogn – lever og rogn og da måtte jeg sende melding til faren min. Det kan ikke moren min for hun er jo dansk, men faren min er fra Tromsø. Men han svarte ikke, så da eksperimenterte jeg meg frem.

F- Du hadde ikke noe annen familie der oppe ... eller internett

K- Det var på en hytte oppe ved Rjukan – det var ikke TV en gang.

F- Fersk torsk og lever og rogn på hytte i Rjukan!

K- Jeg skulle ha god mat!

K- Fersk pasta, og tiltider også stiv pasta , mye grønnsaker, mye kyllingfileter, gjerne woket, det pleier jeg å spise. Jeg bruker ikke lang tid til å lage middag, tre kvarter, dagens rett på aperitiff, som du får på mail, hver dag, det er veldig bra...mye fisk, gjerne i oven

F- Bruker du fersk fisk da, eller bruker du frossen fisk

K- Nei, ja, den er ikke fersk men den er alltid tint, så den ...føles fersk ut.

Grønnsaker...Enten i oven eller wok og stekepanne, ikke så mye rå men i salat
Mye er selvkomponert, men nå er det mye fra Aperitiff

F- Så du følger det ordentlig

K- Ja...de har veldig mye godt...også har jeg noen kokebøker som jeg bruker
Også er det havregrøt sånn inni mellom... noe som jeg alltid har hatt med meg fra barndommen...men sånn som kjøttkaker og sånn det er veldig sjelden jeg lager - kanskje to ganger i året

F- Og oppskriftene på nettet... da leser du dem når du kommer hjem eller...

Tenkte kanskje litt på forhånd, men i hverdagen er det ikke så spennende, da ble det mer spennende etter at Aperitiff kom for å si det sånn. Før var det enten fritt etter eget hodet eller etter en av de kokebøkene som jeg bruker.

F- Og hvis vi tenker på hverdagene, hva er det dere spiser oftest

K- Vi spiser oftest – ganske ofte en eller annen wok variant. Basert på grønnsaker og med kylling eller fisk.

F- Fersk fisk

K- Ja, fra fiskebutikken der nede. Ellers så spiser vi fiskekaker – det er også fra den fiskebutikken. Ellers så spiser vi spagetti eller en pastavariant. Salater. Eller bare wok. Noen ganger nudler, men ikke så mye ris.

F- Hva slags fisk er det du woker?

K- Kanskje laks, for eksempel – oftest. Noen ganger sånn hardt presset – sånn frossenfisk – til fiskesuppe og sånt, men det var ikke så vellykket. Jeg har ikke prøvd så mye av de ikke fete fiskene for å si det sånn. [...] Og så lager jeg ganske mye supper – fra bunnen av – for i fjor så kjøpte jeg en sånn wrom – det heter - en sånn blender. Det er veldig godt i vintersesongen synes jeg. [...] Også lager jeg kanskje en sånn buljong, og så koker jeg opp grønnsaker og løk og hvitløk og forskjellige varianter. Også en slager – rød fiskesuppe. Det har jeg vært litt ivrig på i vinter. Man kommer liksom inn i sånne perioder. Wok har jeg ikke lært hjemme fra, men det har de kanskje lært av meg nå. I all fall lager jeg ikke spagetti slik min far laget det.

F- Hva er forskjellen

K- Han lagde bolognaise da – med ganske mye tomatpuré – og det synes jeg blir litt mye. Også synes ikke han det er noe deilig med gulrøtter oppi og det synes jeg er så godt.

F- Bruker du tomatpuré

K- Jeg bruker bokser – hermetiske tomater.

[...]

K- Jeg studerte i Scotland og det første året så bodde jeg i en hall of residens sammen med andre fra hele verden, så da lærte jeg noe ja av mine medstudiner. Eller kanskje jeg ble påvirket. Det var jo ikke sånn ”nå skal du lære”. Så hadde vi sånn at vi skulle ha norsk kveld, og det var innmari kjedelig at vi skulle ha norsk kveld da, og nå skal vi ha Saudi Arabisk og det var litt mer spennende.

F- Hva hadde du på den norske?

K- Jeg tror det var kjøttkaker rett og slett jeg. Ja! Kjøttkaker har jeg lagd noen ganger faktisk, det er mannen min også veldig glad i.

F- Med brunsaus, eller?

K- Nei, ikke med brun saus.

K- Jeg er veldig glad i å lage mat, så derfor måtte jeg ha et ordentlig kjøkken, og jeg lager alt mulig jeg. Nå på sommeren er det veldig mye salater – alle mulige varianter av salater og litt pasta og fisk og hvis vi da griller så har jeg litt enten vanlige pølser eller biffer eller. Ellers i året er det mye kokte grønnsaker eller kokt fisk. Jeg veksler mye mellom å bruke ris eller pasta eller poteter. Bruker ikke så mye poteter egentlig. Det er vi fora opp på ganske mye så. Ofte lager jeg også ganske enkle paier, med grønnsaker – hva jeg måtte ha i kjøleskapet altså.

[...] Det er liksom morsomt å lage mat når man skal spise flere da enn bare alene, men. Nei også har jeg utvalg i kokebøker – der er bare tre av de (står plassert i den brede vinduskarmen), men jeg har en hel hylle borte ved skapet der med massevis av kokebøker i alle genre.

F- Som du bruker

K- Som når jeg skal lage mat til venner og sånn, så velger jeg alltid noe ...jeg liker å eksperimentere med oppskriftene på en måte.

F- Jeg ser du har Jamie Oliver, ser du på TV programmet hans...

K- Ja, han er sånn som tar litt på slump og sånn og det liker jeg – ikke sånn slavisk etter hva som står, men litt sånn, ja, på slump. Men jeg likte ikke hun svenske, nei ... Men jeg liker Jamie også Barmen. Nå har jeg også kjøpt den boken da, men han synes jeg også er veldig flink på en måte å gjøre nye ting.

F- Er det du som kjøper bøkene, eller fikk du dem som gave

K- Ja, de aller fleste har jeg kjøpt selv for jeg er medlem av den mat og vin bokklubben.

Altså, det er altså det er en bokklubb hvor du får tilbud om bøker om mat og vin, så du har liksom en hovedbok, jeg tror det er enten hver eller annen hver måned. Så har du hele lageret med alle de andre bøkene de har solgt, på lager. Så får du en liten rabatt – jeg vet ikke hvor mye det er, det er kanskje ikke så mye, men i hvert fall så har du det et sted og så slipper du å gå i butikken. Jeg kjøper ikke alle. Du må ikke – du kan avbestille hvis det er en som ser kjedelig ut eller man har en liknende fra før.

F- Hvordan leser du dem?

K- Å... – jeg sitter i sofaen og blar og tenker ”å det hadde vært morsomt å lage”. Jeg bruker det også som en lesebok på en måte og sitter og finner ut hva jeg kan lage – og hvis jeg for eksempel skal finne noe – jeg har for eksempel en grønn bok om en eller annen salat eller grønnsak om hva den kan brukes til, så har jeg også bøker som går på det da.

M- Jeg leser ofte kokebøker først og så lar jeg meg inspirere og så lager jeg noe som likner, eller så prøver jeg ut en oppskrift. Og så TV – jeg får lyst til å prøve og får idéer og ser teknikker og se kombinasjoner og ser måter å gjøre ting på – det er veldig gøy å se matprogrammer på TV og matprogrammene er bra gjort. Den eneste oppskriften fra TV program som jeg kommer på at jeg bruker er den pizza oppskriften til Barmen. Den er veldig god. Praktisk også for du starter med fire pizzabunner – sånne porsjonspizzaer og lager saus til dem på en gang. Også har du det i fryseren. F- Fin hurtigmat...

M- Jeg har også en sånn kjøttdeigsaus som er sånn litt boulognaise aktig, som søstra mi pleide å lage, og så har jeg en sånn ovnsbakt laks som faren min lager, som jeg gjør selv også av og til, men det er ikke noe mye mat jeg har med hjemmefra. [...]Også hadde jeg skolekjøkken (høres litt entusiastisk ut i stemmen) men jeg tror det mest kompliserte jeg lagde da var noe sånn knust seifilet, nei knust seibiff – det var ikke noe stor suksess det. Men jeg har en venn som jeg er en del sammen med og som har lært meg mye.

F- Jeg er litt nysgjerrig på det med skolen..

M- Det er sikkert veldig varierende, men jeg sitter ikke igjen med at jeg har lært veldig mye på skolekjøkkenet. Jeg har lært veldig mye siden. Jeg surfer litt og leser også sånne diskusjonsgrupper... også Mat.no har både gode diskusjoner og så tror jeg – jeg har ikke prøvd så mange oppskrifter, men jeg har fulgt med på diskusjoner og lært. Også venner, som også henviser meg til oppskrifter som står i bøker. Det er noe med det å tørre og grave en fisk fordi man kjenner noen som har gjort det før. For det høres jo skummelt ut. Men egentlig er det bare å sette i gang, sørge for å ha rent utstyr Og da er det jo veldig greit, for det billigste du får tak i av laks og ørret er fryst når du kjøper den og da har den vært fryst, så da er du jo trygg. Jeg har laget appelsingravet ørret som forrett til 41 personer. Det var veldig populært og det var ingen som ble syke. [...]

F- Hvis vi tenker på den uken, hva du spiste – kan du fortelle oss hva du lagde på kjøkkenet og hva du spiste i går.

M- Hva jeg lagde på kjøkkenet i går... Da må jeg spole tilbake. ”It’s so long time ago, I do not remember”. I går jeg lagde frokost – jeg kokte kaffe – morkakaffe og spiste brødkiver. Så lagde jeg middag. Det var ett eller annet enkelt, men kommer jeg på hva det var – jo, jeg hadde ...Det var sånn ferdig bacalao som jeg hadde igjen fra søndag, som jeg varmet opp.

F- Var det god ferdigmat?

M- Ja, det var ferdig bacalao, sånn i plastpakke til å varme opp i kasserolle med kokende vann. Jeg varmet den opp på gassen. Kjølte den ned og varmet den opp igjen i går. Spiste med brød.

K- Matlaging...hovedtyngden det er meg, det er det. Det er to faste dager i uka som er grøt og pølse dag. Da kan jo hvem som helst lage middag.

F- Fordi du vet hva som skal lages

K- Ja, nei – altså noe mat ligger her, ikke sant. Hvis det er pizza, grøt eller pølser – enkle ting, så er jo min samboer såpass lur at han lager middag de dagene. Så hvis vi har noe som er nærmere det som folk flest mener er ordentlig mat, så er det jeg som lager det stort sett.

F- Hva tenker du på...ordentlig mat ...

K- Ja det er type, mat som har potet og grønnsak til, sånn som i går da vi hadde fiskekaker – jeg hadde husket å kjøpe inn noe fiskekaker da jeg var på I. – ikke sant – sånn at vi har det, eller jeg tar opp noe kjøttdeig fra frysen og lager spaghetti sak eller noe sånt noe. Jeg er ikke veldig avansert jeg heller, jeg skal ikke skryte på meg det, men jeg pleier å lage en tomatsalat ved siden av. De andre tenker ikke i de baner i det hele tatt for middagen skal helst ikke ta mer enn et kvarter, og jeg tåler at den tar en halv time. Og da blir det litt mer avansert. Men som nå, når du først har gjort handlinga, og du har ting innen rekkevidde så er det egentlig bare hvor mye tid som er til disp da man kommer hjem og hvor mye tid man gidder å bruke som blir avgjørende for hva middagsvalget egentlig blir da – det gjør jo det. Men vi har minimert det noe – vi har grøt på mandager og så har vi pølser på fredager, og da er det strengt tatt bare tre dager i mellom som krever en beslutning.

F- Og så kommer helgen.

K- Ja, så kommer helgen og da hender det at vi er ute, eller hos noen andre. Det blir mye det samme egentlig. Hvis vi er på tur da – altså vi gjør ikke noe poeng av å bruke masse tid på søndagsmiddag og sånne ting – det gjør vi ikke. Det er gjennomført for å si det sånn.

[...] Jeg var mer avansert før jeg, da var det nok litt inspirasjon fra venner. Jeg har mange venner som er flinke til å lage mat, så de har mange gode ideer – sånn litt tacos innimellom og sånne ting også, som av og til kan være kveldsmat eller besøksmat. Det er noen som er avanserte og foreslår forskjellig krydder oppi og gulrøtter og masse sånne greier da som gjør at det smaker veldig mye bedre, men som sagt på grunn av tidsfaktoren, er det stort sett den type mat jeg lager. Det er utrolige greier sånne ting altså. Jeg prøver å være ganske oppdatert på hurtigmat.

F- Risengrøt som ferdigmat

K- Ja, den smakte jeg – den fem minutters risen, men den likte jeg ikke – den synes jeg ikke smakte godt, så jeg holder meg på 15 minutter da.

F- Og fiskekaker og grønnsaker og sånn-

K- Det er jo greit. Fiskekakene bare varmer du opp, og så rasper du gulrøtter – det er vanlig, og det liker jeg godt også kokte poteter da. Tomat... Så har vi sånne kyllingfileter – det er divisjonen for avansert mat her i huset – det er sånn jeg steker på ovnen og lager sånn sky, steker det i litt smør og blander det med litt potetsaus og purreløk oppi og gjerne en tomatsalat ved siden av. Omtrentlig inspirert av det greske holdt jeg på å si, bare tomat, løk og disse fine ferdige glassene med fetaost, og ferdig dressing – det er strålende. Og det er en slager – det liker alle. Så da vi har funnet fram til en sju, åtte ting som nesten alle liker hele tiden, så begynner det å bli ganske bra. Så har vi en som er veldig glad i fiskepinner og den andre er ikke så glad i det, så prøver du å bytte litt på det da.

K- Jeg er egentlig ganske glad i fransk mat jeg altså. Men jeg får ikke tid til å tenke så mye på hva det er jeg liker. Jeg tenker på hva er det jeg må lage til mine barn for at de skal få i seg nok næringsstoffer og at de skal spise. Og at det skal gå rimelig fort.

F- For du lager mest mat i det daglige.

K- Ja, og da har jeg veldig begrenset tid. Da har jeg både – jeg er ikke så veldig god til å planlegge, det går litt opp og ned og det blir veldig ad hoc... – disse jentene mine er veldig glad i poteter. Men, ja, ris, fiskegrateng av og til omelett

– tenker på hva vi spiser – tomater, agurk

F- Ser du i kjøleskapet og så lager mat eller

K- Jeg tenker etter om jeg har noe i kjøleskapet, men vanligvis tenker jeg at jeg har ikke noe i kjøleskapet – hva skal vi ha – så ringer jeg til en av disse jentene – skal vi ha fiskegrateng, kan du være så snill å gå og kjøpe en fiskegrateng.

Men noen ganger har jeg sånn råflaks at det står en boks med ferdig lapskaus nede. Jeg reiser jo en del med jobben min, og da er det viktig og ikke bruke opp de ferdigmiddagene som for eksempel en lapskausboks, for da er det bedre at H har det når jeg er borte, ikke sant . Men ... jeg er nok ganske tradisjonell i matveien altså. Sånn som i går hadde vi biff. Det er ikke ofte vi spiser kjøtt, og dagen før hadde vi laks. Jeg lager torsk noen ganger også, men det blir så lite spist – jentene spiser så lite – de elsker den røde fisken, så da blir det mer av den røde fisken. Så lager jeg quiche – vi er veldig glad i quiche. Ellers spiser vi reker – i helgene spiser vi reker, eller relativt enkle ting. Vi kjøper litt av hvert – skinke... Vi spiser ikke så mye biff, det er bare en gang i mellom, men jeg prøver å tenke på det at de får nok frukt og grønnsaker og fisk og poteter faktisk, og da har – de spiser forskjellig – eldstemann da, hun spiste ikke så mye forskjellig da hun var liten, og jeg opplevde da at hun på en måte overlevde på poteter. Da fikk hun på en måte – jeg vet ikke hva jeg skulle gjort jeg hvis hun ikke hadde spist poteter – kokte poteter og rømme. Og det gjør hun yngstemann min også. Hun elsker det altså. Vi kan glemme han Fedon Lindberg, så får de spise disse potetene, eller ris synes de er godt også. Og spaghetti selvfølgelig. Det prøver jeg å tenke på.

K- Vi har ofte pasta for eksempel. Nå når han er liten, nå har han begynt å spise samme mat som oss, så jeg har pastaskruer og sånt noe som er enkelt for han å ta i munnen, men før så var det mye spaghetti med forskjellige typer hjemmelagde sauser, for eksempel kylling, fløtesaus, parmesan var ofte en gjenganger, med hvitløk selvfølgelig. Jeg er glad i å lage laks. Det er ofte den fisken vi spiser.

F- Kan du kjøpe fersk laks der oppe.

K- Det kan du, men jeg kjøper den nede på fiskebutikken på B. "L." som den heter. Jeg støtter den og da og jeg synes de har kjempegod kvalitet, og de er også veldig service minded. Det setter jeg veldig pris på. Så jeg prøver å bevare den også. Også er det for eksempel hjemmelagde karbonader med potetsalat. Salater, pastasalater, vanlig grønne salater med brød til. Om vinteren lager jeg veldig ofte store porsjoner med suppe og fryser ned, så vi har fire – fem porsjoner som vi kan ta opp – det er veldig greit. Jeg har en gulasjsuppe som jeg lager ganske mye. Ellers lager jeg kylling suppe, grønnsakssuppe – litt forskjellig. Buker mye hvitt kjøtt – kylling egentlig.

F- Bruker du fersk kylling eller ...

K- Jeg bruker begge deler. Frosne hele kyllinger bruker jeg til kyllingsuppe og kanskje noen ganger til stekt kylling i ovnen. Til pastaretter og sånn bruker jeg kyllingfilet som du steker selv. [...] Jeg er selvlært, men moren min er jo også flink til å lage mat da. Men hun er ikke så opptatt av mat som jeg er tror jeg. Hun er fransk lærer så hun er litt glad i det franske – Det franske kjøkken er vi veldig begeistret for hele familien sånn generelt. Og jeg er også – det italienske, med pasta og pizza – jeg lager ofte sånne tynne pizzaer og sånn. Og bestemoren min hun var **utrolig flink** til å lage mat. [...] jeg har ofte stått på kjøkkenet i sammen med henne. Og jeg er 36, og hun døde i fjor altså. Så jeg har hatt min bestemor veldig lenge. Og helt siden jeg begynte å bli interessert i mat da jeg var sånn ca. 16 – 17 år så har jeg på en måte stått sammen med henne på ferier og når vi har vært sammen med dem da.

F- Også den maten dere pleier å lage på kjøkkenet, for kjøkkenet er hovedsakelig til å lage mat. Er det noen spesielle middagsretter som dere pleier å ha.

K- Nå kan vi ikke være ærlige, O.? Jeg synes nå etter at - det ble litt – det er litt stusselig. Vi er ikke så flinke lenger som vi var før synes jeg.

M- Til å lage middag nei.

K- Nei, til å lage. Så vet ikke jeg akkurat når jeg kommer hjem og så er vi borte på et eller annet, og så er du borte og så er det.

M- Det er i hvert fall ikke slik at vi har middag hver dag.

K- At vi lager skikkelig middag lenger.

M- Sånn som vi gjorde da vi hadde unger.

K- Ja. Det går litt fort også... kanskje Så kommer du hjem litt sent og så orker du ikke

F- Så da er det ikke middagen, men det å få ett eller annet å spise

K. Det vanligste er vel kjøtt og spaghetti

M- Pasta og Pizza, altså sånne enkle ting og steke – sånn fiskepinner og sånne dypfryste.

K- Det er helt flaut

F- Ingen ting er flaut

K- Jeg må jo si jeg var delvis hjemmeværende og deltidsarbeidene – freelance i mange år og vi hadde også min gamle mor boende i mange år så jeg laget – da var det så viktig, hun skulle ha ordentlige middager, og jeg tror på en måte at det hang igjen fra gamle dager. Og da skulle det være skikkelig, både to og tre retter hadde jeg inntrykk av.

M- Og alle sier til meg at nå har jo du blitt pensjonist så nå lager du vel ferdig middag til kona di kommer hjem sier de. Det gjør jeg altså ikke.

F- skikkelig middag, hva tenker dere på, da skal det være

Kog M: Da tenker vi på kjøtt, fisk og poteter og skikkelig grønnsaker.

M. Med grønnsaker og at du setter deg ned og spiser. [...] Vi snakket akkurat om det en dag hvor lenge siden det var vi hadde et måltid med kjøttkaker og stuert kål, gammeldags middagstype, og det er ganske lenge siden. Og hvis jeg skulle lage middag en gang, så lager jo jeg middag som ingen andre vil spise.

...

K- Det var kjempegodt. Han sto der med byggmel og annet mel, og kokte disse. Jeg har jo spist det før og syntes det er godt.

M.- Det var jo mitt overmott.

M- Jeg lager stekt torskerogn, eller lungemos, eller jeg lager det ikke selv da, men jeg kjøper det. Det er ikke så veldig mange som spiser det i våre dager vet du, det er ikke det. Det er fra min oppvekst kan du si – det var jo det vi spiste. Og ikke bare det, men også det at jeg synes det er godt. At det er god mat rett og slett – det er middag for meg...det bare kommer rett ut av en boks det så det er bare å skjære opp og legge i panna.

K- Jeg er sikker på at du fikk fersk rogn når du vokste opp, det fikk i hvert fall jeg. Det var aldri noe bokserogn.

M- Nei vi fikk i hvert fall sånn – det var ikke flytende altså. Den var i knudler.

K- Jeg hadde skikkelig – far som var glad i lage mat og mor laget veldig mye. Men det var jo god norsk mat da. Det var ikke noe fancy. Husker første gangen jeg lagde ostesmørbrød til dem jeg, med noe skinke og ananas og sennep – det må ha vært på seksti tallet en gang. De syntes det var så spennende. Så det gikk i kjøttkaker og. Så det var skikkelig mat og det var frikassé og det var får i kål og kålrulletter. Vi er jo glad i mat, men vi er ikke så veldig opptatt av mat som mange andre er.

M- Og for meg er det ikke noe must å ha middag hver dag. Ikke sånn at nå skal middagen stå på bordet – sånn var det i gamle dager. Men jeg overrasket her – lagde komper – det var fra mitt barndomshjem. Så denne norske – ja jeg vet ikke om den er norsk jeg

...Går rundt hele kysten. Du kan altså spise komper og dupper rundt omkring og min mor var fra Sørlandet og lagde skikkelig kompe med flekk inni vet du, og det lagde jeg her for leden. Det var for spesielt interesserte

M- Jeg tipper at første gang jeg lagde lasagne så lagde jeg det av en sånn pose, sånn pakke. Da får du – for 20 kroner så får du noen lasagneplater og noe saus og noe sånt som du skal blande i kjøttdeig. Men det synes jeg, det blir veldig – det smaker ikke noe særlig altså, men det er jo ikke veldig vanskelig å lage bechamel saus og..

F- Så du utviklet det på en måte selv for å få det litt bedre

M - Nei, det er ikke riktig å si. Jeg lager ikke noe annen lasagne enn det som mange andre gjør tror jeg. Men som sagt vi bruker nesten ikke noe sånn pose, lasagne. Jeg synes det er greiere egentlig, så smaker det mye, mye bedre. Så blir det rimeligere.

M- Det er jeg som lager middag. Pannekaker på mandag som oftest, fisk på tirsdag, onsdag kan det være litt forskjellig, hvis det er R som lager mat er det ofte noe gourmet mat, kylling og litt sånn forskjellig som hun lager, så har vi spagetti og kjøttsaus en dag, fredag har vi ofte rester, lørdag kan vi ha reker, kylling, taco – hva er det for noe mer vi kan ha. Søndag har vi kjøttkaker, koteletter, vi kan ha fisk – det er stort sett det det går i.

F- Så det er mer eller mindre det samme som kommer tilbake

M- Ja, jeg tror det. Jeg har ei lita bok som heter hverdagsmat som jeg bruker, og den – som jeg kjøpte for mange år sida – den bruker jeg en god del. Men jeg har sikkert laget pannekaker i 15 – 20 år. Jeg bruker den samme oppskriften: 1 liter melk, fire egg og mel til det blir passe, salt og så smelter jeg smør og heller opp i røra før jeg begynner å steke – det er hele oppskriften

K- Vi var aldri med og lagde mat hjemme. Ikke at vi lærte noe altså. Nei det var sånn på landet. Det var moren min som lagde mat.

M- Ungene er veldig vår på smaken – hvis de får noe som – ikke de har smakt før, så er det jo grusomt. Dem skal ha det akkurat sånn som de har hatt det. Nå er dem jo så store her..... Men dem er våre på smaken i dag, så derfor gjør vi nok ikke så mye eksprimentering.

K- Det hender i blant at vi er alene og da har vi sild og poteter og sånt forskjellig.

K- Det varierer for noen ganger, hvis jeg har vært ute sent, så spiser jeg brødmat til middag. Hva som er favoritt tingene – lite fisk, for jeg bor sånn til at jeg ikke går forbi steder med god fisk – det gjorde jeg før, men ikke nå. Kjøper kjøttfilet, svinefilet og bruner det i en panne – lite grytemat lager jeg – når jeg har gjester så gjør jeg det. Til meg er det vanligvis salat og kjøtt. Og da blir det til at jeg bruker mye hodesalat, issalat, ruccola, rød paprika og agurk – det er – da står jeg her, skjærer opp og har i en bolle, og så – kjøtt steker jeg – jeg griller lite – nesten aldri.

F- Hvem var det som lagde mat i går?

M- Da var det faktisk meg. Vi hadde kyllingbryst – svenske kyllingbryst hadde vi i går da.

De er skjært opp, så slenger dem bare hele i panna...og så hadde vi ris ved siden av og sånn grønnsaksblanding som du har i mikroen.

F- Det høstes godt ut.

M- Det er veldig godt! Vi er ganske flinke vi fire som bor her da. Vi bruker å samles her mellom fem og seks. Så vi ”timer” inn det

K- Vi prøver liksom å variere mellom fisk og kjøtt. Så det går i litt fiskemat – fiskegrateng og ørret og fiskeboller på fiskesiden da. Og så har vi litt kylling og kjøttdeig og litt pølser og – prøver å unngå pizza for mye. Det hender det slenger innom en pizza og det hender det er noen suppeposer og sånne ting, og så prøver vi å lage litt ting fra grunnen av. Det er liksom når du har unger, så er det veldig vanskelig å variere fordi de er kresne. Det er ting jeg gjerne ville ha laget, men som jeg lar være også fordi dem ikke spiser det.

F- Hva er det de liker, er det pasta og ris eller.

K- Hvis de kunne bestemme – fått valgt, så er det pannekaker, pizza, tomatsuppe, spaghetti og kjøttdeig og de tingene der. Men det kan vi ikke ha hver dag. Sånne bearbejdede produkter liker dem, sånne fiskeboller og fiskekaker og fiskegrateng. Men når de kommer til den torsken som skal kokes – det liker de ikke

K- Ungene vil helst ha spaghetti med ketchup, men så er jeg opptatt av at de skal få i seg litt mer sunt. Så kan de få spaghetti med ketchup og så koker jeg kanskje noe broccoli ved siden av, eller de spiser et eple til dessert eller... [...] men jeg gjør ofte enklere varianter, det ser ofte så komplisert ut. Eller at jeg ser nye kombinasjoner og tenker OJ går det an å bruke sammen og så gjør jeg kanskje det.[...] hvis jeg har rester, og det kommer noen, som jeg ikke visste at kom og så har man litt lite mat også bruker man det man har.

F- Har du alltid likt å lage mat?

K- Helt siden jeg flyttet for meg selv – altså flyttet på hybel – jeg flyttet hjemmefra da jeg var 16. Mor var hjemmевærende, og der var hun som var sjefen på kjøkkenet. Så da slapp man på en måte ikke til. Det hadde sikkert vært annerledes hvis hun jobbet, men siden vi kommer fra gård. [...] Jeg har veldig mange chilenske venner, og der er det veldig mange matretter – de har veldig, veldig god mat, men de gjør det også sånn at de lager på slump og da har jeg brukt litt internett for å se om jeg kunne få noen ordentlige oppskrifter for det er noen av de matrettene som er litt vanskelige da, når man ikke kan de. For du må få med alt krydderet de har oppi og sånn.