

- Du kan ikke drive praktisk undervisning fra kateteret, sier Randi Braastad – du trenger et spesialrom, et kjøkken som er innrettet for formålet.



Brylkremen har inntatt skolekjøkkenet på Eidsvoll tidlig i 1960-årene. Foto: Lars Bry, Eidsvoll Museum

Skolekjøkkenet

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY



Arkeolog og skribent. Driver rådgivningsfirmaet Disen Kolonial i Hamar.

www.disenkolonial.no

Intervjuprosjektet *Matens ansikter* er et samarbeid mellom Faglig Matråd og kulturhistoriker Sjur Harby. Tidligere intervjuer er publisert i *Kulturarven* nr. 53, 54 og 55.

Hvem husker ikke skolekjøkkenet fra barne- eller ungdomsskolen? På Hamar var det innredet i respatexens gullalder. Stoler, bord og benker var holdt i lys grått. Hygienisk og sanitært. Respatex så langt øyet rakk. Og linoleum. Bonet selvfølgelig. Dessuten en skinnende oppvaskkum i sink. Blankskurt med stålull, uke etter uke. Rommet var stort og lyst med fire komfyrer og kjøkkenbenker, et grovt og humørløst servise fra Porsgrunn Porselensfabrikk og kasseroller i aluminium fra Høyang. På et podium i rommets lengderetning var det nok en kjøkkenbenk med egen komfyr og utslagsvask. På veggen bak: en tavle. Skolekjøkkenet, timene du ikke

glemmer, og den særegne lukten som aldri helt forsvinner ut av neseborene dine. Men den gamle hustellærerinnen, hun som i knappeforkle fulgte fiskegratengen vår med høkeblikk, hun er på det nærmeste forsvunnet.

HYGIENE

Randi Braastad smiler, men bare litt. - Hygiene var, og må være, et viktig tema i undervisningen. Ikke glem at vi i Norge hadde tuberkulosen friskt i minne for noen tiår siden. En kvart million nordmenn mistet livet på grunn av sykdommen i årene 1895–1955. Rundt århundreskiftet 1900 døde mellom 6000 og 7000 nordmenn av tuberkulose – tæring – årlig. Renslighet og personlig hygiene handlet ikke bare om pene manerer, men ble et spørsmål om liv eller død. Vasking av hender



Randi Braastad. Foto: Sjur Harby

var en nødvendighet. Da jeg startet på Statens Lærerskole i husstell, Stabekk, i 1960, var trangboddhet fremdeles en sosialpolitisk utfordring i Norge. Slett ikke alle hadde elektrisitet, og noen, det vil si kvinner, hentet fremdeles vann i brønnen ute. Vi har så lett for å glemme begrunnelsen og alvoret som lå bak satsingen på husstellundervisningen i skoleverket. Fremdeles dør to millioner mennesker årlig av tuberkulose på verdensbasis. Medisiner kan lege, men hygiene forebygger. Selv om du ikke opplevde det slik, handlet skolekjøkkenet om forebygging enten det gjaldt kosthold, ernæring eller økonomi- og forbrukerlære. Det er derfor teori må kobles til praktisk undervisning. Du kan ikke koke egg med et tavlekritt.

Peter Christen Asbjørnsens råd fra 1864 om at «det første Grundlag bør legges i skolen», gjelder fremdeles.

SKOLEKJØKKENSÅKEN

«Hvorledes og ved hvilke midler Midler kan Fruentimmerne i Amtets Landdistrikter komme til at faa en mer tidsmessig, huuslig Uddannelse end den nuværende hvorved de kan erholde Færdighed til sin Tid at blive duelige og nyttige Huusmødre?» Ordene tilhører ordfører Peder Knudsen Vogland i Halså kommune, Møre og Romsdal. Han var den første som skal ha brakt tanken om en offentlig organisert husstellundervisning frem til torgs. Året var 1854, men først i mars 1865 kunne Minna Wetlesen slå dørene opp for de første elevene ved Abildsø

”

Randi Braastad

smiler, men bare litt.

- Hygiene var, og må være, et viktig tema i undervisningen.

Rundt århundreskiftet 1900 døde mellom

6000 og 7000 nordmenn av tuberkulose

- tæring - årlig. Renslighet og personlig hygiene handlet ikke

bare om pene manerer, men ble et spørsmål om liv eller død.

Husholdningsskole, Norges og Europas første, i Aker utenfor Christiania. Skolen var først og fremst beregnet på døtre fra ubemidlede hjem. Hele 56 søkere meldte seg til det første kurset, og sju fikk plass. Undervisningen foregikk så vel i kjøkken som i kjeller og bryggerhus. Wetlesen kunne tilby kurs over ett eller halvannet år. Elevene fikk innføring i praktiske fag som melkestell, husholdningslære, kjølesøm, husdyrstell og hagebruk, men også matematikk, kjemi, norsk og historie. I årene som fulgte ble husmorskoler opprettet landet rundt. Den første skolen i offentlig regi så dagens lys på Holmedal gård i Sunnfjord i 1877. Det første spesialinnredete skolekjøkken ble etablert i Sandefjord under oppsyn av Dorothea Christensen i 1890 med Margrethe Ebbesen som vår første skolekjøkkenlærerinne. Året etter fulgte Helga Helgesens forsøkskjøkken på Kampen skole i Christiania, og i 1892 kom Statens kurs til utdannelse av skolekjøkkenlærerinner samme sted. I 1893 ble ytterligere to skolekjøkkener



Skolekjøkken anno 1989. Fra Strømmen skole i Hurdal. Foto: Trond Bjorli, Akershusmuseet

innredet i hovedstaden. Samme år fulgte Drammen og Porsgrunn. Bergen og Gjøvik kom i 1895, Fredrikstad i 1896, Hønefoss og Ålesund i 1897. I 1908 kom faget inn i skoleloven. I 1923 hadde nærmere 100 kommuner skolekjøkkener. Mange av dem var innredet for private midler.

ISKOLEN

Selv startet Randi Braastad som lærer i heimkunnskap i 1962. Da var skolekjøkkensaken for lengst vunnet, og mange så for seg en storstilt satsing på faget. Ikke minst husmorskolen. - Jeg underviste for 6. og 7. klasse i folkeskolen i Oslo, og på kvelden ved Oslo kommunale kveldskurs i husstell, sier hun. - Dette var halvårige kurs innrettet for folk som var i jobb på dagtid. I folkeskolen var det store forskjeller på elevenes forutsetninger, den gang som i dag. Det hendte jeg måtte vise ungene hvordan de skulle bruke kniv og gaffel. Noen av dem jeg underviste, fikk knapt nok mat hjemme. De skulket undervisningen i øvrige fag, men kom på skolekjøkkenet

for å få mat. Sånn var det. Helt sant. Hun ser prøvende på meg, og fortsetter: - Husmorskolen, som ivaretok husstellfagene i gamle dager, ble innlemmet i den videregående skole 1974-75. Fem ulike skoleslag kom under samme skolelov, «Lov for videregående opplæring». Loven førte med seg planendringer og utviklingsarbeid. Alle skulle nå ha et tre-årig skoletilbud som første frem til en yrkesutdanning. Så lenge vi hadde planen «husstellkurs», var kost- og ernæringsdelen bra ivarett, både praktisk og teoretisk. Men etter hvert fikk faget færre timer. Dette var uheldig. Denne opplæringen burde være et allmennfag, en kunnskap som alle før eller senere vil få bruk for. Nettopp i vår tid hvor likestilling er et mål med både kvinner og menn i fulle stillinger utenfor hjemmet, burde det være en selvfølge. De som skal ha dette som yrkeskompetanse, må selvfølgelig gå atskillig grundigere til verks.

KOSTHOLDET

I 1958 brukte husholdningene 40 % av inntekten på mat. I 1967 var den sunket

til 30 %, og i 1975 var det 23 %. I 2009 var vi nede i 11 %. - Etter krigen sto vi overfor helt nye forbruksmønstre og utfordringer, sier Braastad. - Da matrasjoneringen opphørte i 1953, eksploderte tilbudet - og forbruket. Folk var sulteforet på søtsaker, og kos ble i mange hjem synonymt kaker og godterier. Med på lasset fulgte tannråten. Da jeg kom inn i skoleverket, var sirup fremdeles et favorittpålegg. Riktig kosthold med fisk og grønnsaker ble et hovedanliggende for oss. Vi drev propaganda, samtidig som utvalget økte. Nye grønnsaker kunne brukes i nye retter. Fettforbruket steg jo også til himmels, og sammenhengen mellom fett og hjerte-karsykdommer begynte å bli erkjent. Fedmeproblematikken er ikke ny, selv om utfordringene nå er alarmerende. Allerede i 1960 advarte helsedirektør Karl Evang husmødrene mot å fylle tomrommet i tilværelsen med mat. Hun kikker ut av vinduet og deretter bort på konfektskålen: - Det var først utover på 70-tallet at andre varer enn søtsaker ble «kosemat».



Hygienisk og lettstelt skulle det være. Skolekjøkkenet på Rollsløkka skole i Hamar rundt 1960. Foto: Hamar Stiftstidende, Hedmarksmuseets fotoarkiv

HEIMSTELLKONSULENTEN

Så kom noen år som heimkonsulent i Oppland. Først i perioden 1963–65, deretter en ny økt fra 1968 til 76. - Tidene har jo forandret seg, sier hun. Ikke uten vemod. - Som heimkonsulent reiste jeg rundt med en halv sau eller gris i bilen. Halve griser var jo lykken den gang. Jeg holdt kurs i oppdeling av slaktet. Jeg ga råd om hensiktsmessig bruk og hvordan råvarene best skulle tilberedes. Kursene var fulle. Hvem driver med slikt i dag? Hun skotter bort på meg. - Hvilket kjøkken i dette interiørbladet her tåler møtet med en halv sau? Spørsmålet blir hengende i luften. - Nye biler og nye kjøkkener har i dag mye til felles; en rekke funksjoner du ikke har behov for. Forbrukerne vet ikke lenger hva som er hensiktsmessig. Da blir maten lett for kjøkkenselgeren.

STATENS VEILEDNINGSTJENESTE

- Statens Veiledningstjeneste i heimstell hadde jo røtter i 1930-årenes rasjonalisme og folkeopplysning. Stat, kvinneorganisasjoner og næringsliv gjorde felles

sak i å profesjonalisere husmoryrket. Mimi Sverdrup Lunden skrev i boken *Den lange arbeidsdagen* (1948) at Statistisk Sentralbyrå i 1946 satte husarbeidet som den nest største posten i nasjonalregnskapet. Bare industrien ble den gang regnet som større. Det lå i dagen at husmoren var en viktig person som måtte følges opp og gis den kompetanse som var nødvendig. Samfunnet var avhengig av at hun – som forvalter av store verdier – var godt skikket for oppgaven.

11 DAMER

«*Nå blir det nok forandring på kostholdet i mange hjem på Dokka*», heter skrev Oppland Arbeiderblad den 23. oktober 1972. Nordre Land husstellnemd hadde invitert til kurs i gryteretter med heimstellkonsulent Randi Braastad. «*Ville De ikke like å bli buden på høns i ris og karri med salat exotique? Eller levergryte, eller skinkegryte, eller kjøtrulade med svsker og epler?*», spør journalisten. - Gryteretter var jo noe eksotisk den gangen. Fremdeles var det Henriette Schönberg Erkens kokebøker som hersket over

grytene i mange kjøkkener utover bygdene. Interessen for grønnsaker var måtelig, men gryterettene åpnet for mer bruk. Ikke minst snakket jeg varmt for salater. Kursene var en effektiv og hyggelig arbeidsform. Jeg ble kjent med folk i alle kroker av fylket. Mest kvinner. Deres bedre halvdel, som det så vakkert het, holdt seg som regel på betryggende avstand. I 1972 kunne journalisten fortelle at mannfolkene nok hadde hatt lyst til å delta, men «da ingen andre karer meldte seg på, sviktet motet.»

VÅRT FAG

- Vårt fag har alltid vært preget av idealisme og et samfunnsengasjement, fortsetter Braastad. - Kvinner som Minna Wetlesen, Helga Helgesen, Betzy Kjelsberg, Henriette Wulfsberg, Dorothea Christensen og Margrethe Ebbesen er kanskje ukjente navn i dag, men det var disse som kjempet skolekjøkkensaken gjennom. I deres samtid var feilernæring, kunnskapsløshet og dårlig hygiene vanlig, ikke minst i de dårligst stilte lag av befolkningen. Sosiale støtteordninger kunne bare lindre nøden. Skulle hjelpen komme alle til gode, måtte det bygges og forebygges fra grunnen av. Og grunnen var i dette tilfellet folkeskolen, for det store flertallet av jenter ble den deres eneste form for utdanning. Da ernæringsfysiologien ble en vitenskap, ble skoleverket den viktigste formidleren av forskningsresultatene. Gjennom skolekjøkkenet nådde den ut i de tusen hjem. I heimkunnskap gikk det teoretiske og det praktiske hånd i hånd. Det var den bærende ideen ved undervisningsopplegget fra starten av.

HØRT DET FØR?

- Har du sett det? Hun rekker frem et avisutklipp fra Østlendingen 4. mars 2011 og rister lett på hodet. - Nytt studium slår an, leser hun høyt. Fire menn smiler til fotografen. Høgskolen i Hedmark har lansert et to-årig masterstudium i folkehelsevitenskap. - Endring av livsstilsvaner er blant de viktigste utfordringene i samfunnet, fortsetter hun. «*Mange har ikke kunnskap nok til å gjøre noe med vanene selv om de fleste nordmenn over 14 år vet hva som er sunt*», fortsetter avisen på egen hånd.

Har vi hørt det før?