

KÖKSPASSIONEN

Peter Ullmark

Många minns den norska filmen ”Salmer fra kjøkkenet” av Bent Hamer från 2003. En grupp medelålders manliga svenska forskare kommer till den norska landsbygden för att undersöka hur ensamboende män använder sina kök. Forskarna för noggranna protokoll över allt som sker sittande på en tennisdomarstol i kökshörnet. De får inte prata med sina studieobjekt för att inte riskera objektiviteten. Distansen går naturligtvis inte att upprätthålla och i ett antal dråpliga scener får man se kontakterna utvecklas och bilden av kökslivet förändras.

Filmen utgår från de undersökningar av köksarbete som Hemmets forskningsinstitut genomförde under 1950-talet. Förebilderna hämtades från industrins ansträngningar att minska belastningsskadorna. Siktet var inställt på att få ut fler kvinnor i arbetslivet och man ville nu även underlätta deras dubbelarbete i hemmen.

Köksstudierna ledde till snabba om än inte genomgripande förändringar. Den standard som redan börjat växa fram utvecklades fram till miljonprogrammets ambitiösa kökslösningar. Denna standard är nu avskaffad. Det står marknaden fritt att erbjuda vilka lösningar som helst.

Trots framgångarna blev köksstudierna efter ett tag utsatta för kritik. Bara det som kunde mätas beaktades och varje variabel hanterades för sig. Vad var denna fragmenterade kunskap egentligen användbar till? Vad glömdes bort och vart tog helheten vägen?

Sedan 1930-talet har köket setts som ett laboratorium. Vissa förbättringar har skett, till exempel ugnar i rätt höjd och stora utdragslådor. Allt är ändå inte så praktiskt som man kan vänta sig. Det är till exempel svårt för flera att arbeta tillsammans och bänkarna är för höga för barn och korta vuxna. De 60 cm djupa skåpen, som kylskåpet, gör det svårt att hitta saker. Material och utföranden är valda för uppvisning och klarar sällan matlagningens fysik och kemi.

Med tanke på att TV, film och böcker hela tiden påminner om kökets sociala roll är laboratorieperspektivets uthållighet egentligen märklig. Inget är ordnat för umgänge och samtal. De som arbetar vid köksbänkarna vänder konsekvent ryggen åt övriga i rummet. Den nya köksön rymmer i allmänhet bara spisen som man står vid kortare stunder och då med fläkten på. Varför har marknaden så svårt att förnya tänkandet? Huvudorsaken är att de själva är fångade av sina modulanpassade system som bara får alltfler komponenter. Tanken med standarden, att förbilliga produktionen och göra det möjligt att komplettera vartefter, har gått förlorad.

Passionen för det reala har blivit en tvångströja i stället för det nyfikna sökande efter nya möjligheter som var funktionalismens grundläggande ambition. Vår utställning på Stadsbiblioteket i Göteborg, som visas på de följande sidornas bilder, presenterade några annorlunda helhetsperspektiv som provokation och inspiration. Sammantaget argumenterar de för att lägga systemen på hyllan och börja behandla köket som andra rum i bostaden genom att blanda gammalt och nytt och funktionellt och älskat. Allt behöver inte bytas ut för att förnya. Köket som bricolage!

**DOKUMENTATION FRÅN
USTÄLLNINGEN KÖKSPASSIONEN**
18 - 31 november 2008 på Göteborgs Stadsbibliotek



KÖKSPASSIONEN

Vad händer egentligen i våra kök?

Vad tror de som planerat köken händer där?

Vad vill vi att köken skall kunna användas till?

Det diskuterades intensivt fram till 1970-talet. På Hemmets forskningsinstitut gjorde man omfattande undersökningar och vi fick en köksstandard som egentligen inte ifrågasatts sedan dess trots att mycket har hänt i våra hushåll. Både familjemönster och matvanor har förändrats radikalt. I stället pratar vi om material och färger på köksluckor och bänkskivor och om olika avancerade spisar, ugnar och kylskåp. Köken har tillsammans med badrummen blivit hemmens viktigaste statussymbol.

Vi vill med den här utställningen ifrågasätta denna fokusering på köksutrustningen och få igång en diskussion om den viktiga roll köken spelar i våra liv. Utställningen är ett resultat av ett forskningsprojekt med stöd från Vetenskapsrådet som genomförs på Högskolan för

Design och Konsthantverk i Göteborg. I forskargruppen ingår arkitekter och designers med olika bakgrund och erfarenheter. Våra olika hushåll skiljer sig också åt. Arbetet har utgått från våra egna kök och personliga erfarenheter. Syftet har varit att frigöra sig ifrån systemtänkandet och visa på tankesätt och lösningar utifrån ett vidare perspektiv än vad som vanligtvis är fallet.

Henric Benesch, Tobias Engberg, Peter Fröst, Saddek Rehal, Kersti Sandin-Bülow, Peter Ullmark

Utställningen är ett resultat av ett forskningsprojekt med stöd ifrån Vetenskapsrådet som genomförs på Högskolan för Design och Konsthantverk vid Konstnärliga Fakulteten på Göteborgs Universitet



KÖKSPASSIONEN

Det berättande köket

Peter Ullmark

“Vad kan dagens forskning bidra med? Vem gör den kritiska granskningen av det marknaden erbjuder oss. Var skapas de nya möjligheterna? Kan forskning handla om annat än det som är avgränsat och mätbart? Kan forskningen egentligen ge sig på något så komplicerat som ett kök? Den allmänna föreställningen om forskning är att den skall beskriva och analysera verkligheten på ett entydigt och uttömmande sätt. Kunskap skall läggas till kunskap och vi skall komma allt närmare sanningen. Men varför ställs då samma frågor gång på gång och varför förändras svaren? Verkligheten är undandglidande och instabil. Vi måste välja fokus och göra avgränsningar för att över huvud taget urskilja något. Begreppen och teorierna är våra glasögon.

Samtidigt kan det nuvarande inte frigöras från det förflutna och framtiden. Ingen av oss förmår leva i nuet annat än korta ögonblick. Vi måste anstränga oss för att bli riktigt närvarande. Vi är präglade av våra minnen och alltid på väg någon annanstans. Ingen är objektiv, subjektiviteten kan bara begränsas. Perspek-

tiven och uppmärksamheten präglas av det vi befarar eller hoppas på. Och förhoppningarna varierar mellan olika tider och kulturer. Filosofen och genusforskaren Elisabeth Grosz menar att den västerländska kulturen präglas av orealistiska förhoppningar om en förutsägbart framtid. Till och med revolutionärer tänker sig en kontrollerad övergång och avskyr oordning. Hur det brukar gå vet vi.

Till skillnad mot forskning gäller design framtiden. Kan de båda förenas och skapa nya möjligheter? Vad kan forskande designers och arkitekter göra? Vi kan skapa en virtuell verklighet som kan undersökas kritiskt med hjälp av modeller, ritningar och prototyper. Man kan se vad som fungerar och vad som brister. Ur det kan komma ny kunskap om handlingsutrymme och önskvärda förändringar. Denna typ av verksamhet ger dock inga slutliga svar på några frågor. Man lär sig mer men blir aldrig färdig.



KÖKSPASSIONEN

Det cinematiska köket

Tobias Engberg

Filmen besöker köket med andra målsättningar att förverkliga än beredandet av den fulländade söndagssteken eller lydnaden till en disciplinerad Atkinsdiet. Filmens berättelse skall röra sig framåt. Rollkaraktärerna skall etablera konflikter sinsemellan och agera ut dessa över en sekvens av rum. På vägen möter de motstånd som de övervinner eller förlikar sig med.

Berättandet sker under brådska. En jäkla sak efter en annan. Personer befinner sig i transit, passerar genom, tar sig vidare. Nittio minuter senare skall allt vara över. Filmens förmåga att förmedla kökets verkliga finesser och mekanismer bottnar därför i dess brist på tid.

Även filmens återskapande av köket som rekvisita ökar märkligt nog dess förmåga att återge den verkliga kökspassionen. Stekpannan, kylskåpet eller matkassen blir de underordnade ting som sysselsätter rollkaraktärerna medan de agerar.

Filmen delar samtidsmänniskans vägran inför det dominanta kökets omfattande tidskrav, men filmen hinner inte ens utveckla och älta några sentimentala föreställningar om otillräcklighet och nostalgi. Till det räcker tiden helt enkelt inte till.



KÖKSPASSIONEN

Det gymnastiska köket

Saddek Rehal

Den moderna postindustriella människans aktivitet är splittrad. Vi arbetar på ett ställe, bor och äter på ett annat ställe, kopplar på ett tredje, motionerar i ett fjärde etc... Alltför hög specialisering och arbetsindelning har dessutom lett till monotona och långa arbetscykler med negativa konsekvenser för vår hälsa.

Monotona arbeten med enformiga arbetsställningar kan i längden förstöra människornas psykiska och fysiska hälsa. Botmedlet har varit och är fortfarande att uppfinna och konstruera "ergonomiska" artefakter, såsom stolar, verktyg, maskiner etc, för att vi ska kunna stå ut med påfrestande arbetsställningar. Parallellt uppfinner vi "mjuka" artefakter, såsom workout, meditationskurser och terapier för att kompensera utarmningen av den mänskliga aktiviteten. Vi ifrågasätter sällan arbetsformen eller livsstilen. Vi har gradvis utvecklat en livsstil som strider mot vårt psykiska och fysiska välbefinnande. Vi stressar och tröttar ut oss på jobbet, vi gör det bekvämt för oss hemma med våra köksmaskiner och går på gym när vi känner oss lite runda.

Det gymnastiska köket vänder upp och ner på artefaktkomplexet som tenderar att göra oss lata. Det bry-

ter mot bekvämlighetstrenden och gör sysslorna i köket (matlagning, diskhanteringen och städning) till en motionsstund. Idag finns det en hel del litteratur som tipsar människorna om hur man med enkla medel kan motionera hemma i vardagsrummet, köket eller badrummet. Det gymnastiska köket går i den riktningen, det ska inspirera till motion. Det ska vara en plats i hemmet där man anstränger sig lite. Man ska kunna ta tillvara på tiden i köket då man lagar mat och tar hand om disken för att utföra stretching, armhävning, m.m, i samband med att man stäcker sig för att ta fram disk, dra i lådor eller torka golv.

Det gymnastiska köket har konstruerats för att göra arbetsmomenten, som att dra och stänga lådor och att öppna skåp, mer ansträngande. Parallellt finns det information i form av text och illustrationer som tipsar och ger förslag på okonventionella arbetsställningar och rörelser för olika typ av sysslor. Användaren rekommenderas att själv bestämma placering av disk, matkärl och bestick och andra föremål för att tvinga sig själv till

bestämda rörelser vid matlagning, diskplockning och rangering etc. Idén bakom det gymnastiska köket är att hjälpa användaren att bygga upp en mer samlad och aktiv tillvaro.



KÖKSPASSIONEN

Det assemblerade köket

Kersti Sandin Bülow

I ett kök lagas inte bara mat - här småpratats och diskuteras, läses läxor och lyssnas på musik. Listan kan göras lång på de aktiviteter som utförs i ett kök. Köket är hemmets centrala rumslighet och mittpunkt. Här skapas närhet och utbyte av värderingar med familj och vänner i en daglig gemenskap. Det nära livet har här sin huvudarena. I köket samlas vi för det nära och privata samtalet. Här blir avståndet reducerat och lugnet finns vilande i dess atmosfär. Ett samtal består inte enbart av ord. Alla sinnen finns närvarande för att förstärka eller tolka ordens innebörd och skapa kopplingar till det enskilda minnet. Allt samspelar - syn, hörsel, smak, känsel och luktsinne. Kökets atmosfär bidrar till att sinnena utvecklas. En doft kan väcka ett minne. En smak kan skapa välbefinnande.

Men vad händer när den traditionella kärnfamiljen byts mot nya nätverk, bostadskarriären kräver sin tidsenliga gestaltning och tillagandet av mat blir en statusmarkör. I media förmedlas förebilder hur de ultimata köken ska gestaltas – supereffektivt, praktiskt och med maskiner för de flesta av matlagningens göromål. Rum för uppvisning av tidens kollektivt drömda bild av det goda livet. Allt ska vara senaste nytt, skinande blankt

och tekniskt avancerat. Ett kök utan störande minnen eller spår av stökigt vardagsliv.

Möbler från äldre generationer bär på gömda värden och meningsfulla detaljer som förmedlar en historia. Vilka samtal har förts vid detta matbord och i dessa stolar? Vem har en gång beställt dessa möbler och vårdat dem med kärlek? Det assemblerade – det sammansatta köket gestaltar ett sökande efter tingens grammatik i gränslandet mellan skapande av rum och design av möbler. En fri kökskonstruktion som söker sig bort från tidens dogmer. Ett objekt som innefattar minnet av upplevda rum och samtal. En köksartefakt som länkar dåtid med framtid och formar en funktion för möten och matlagning.



KÖKSPASSIONEN

Det arkeologiska köket

Henric Benesch

Våra historieböcker och muséer är fyllda av gåtor vilka vi aldrig kommer att få svar på. Pilspetsar, diadem och märkliga kärl som vi tror oss känna men vilka ändå är oss helt främmande. Kommer man i framtiden vara lika främmande inför våra tupperwares, vitlökspressar och espressomaskiner? Ibland säger vi att tingen talar för sig själv, men vad säger de egentligen?

T.ex, hemma i vårt ett hushåll för fem, i en 4 rumslägenhet på 126,5 kvm, har vi totalt 9.36 kvm förvaringsyta (motsvarande ett enkelt sovrum) och 1.2 kvm arbetsyta (köksbänk), om man räknar bort spisen och diskhon.

I de två väggskåpen ovanför diskmaskinen och diskhon finns en förvaringsyta på 1.68 kvm. Här hittar jag 3 tillbringare i plast, 17 glasskålar, 6 plastskålar, 19 små djupa skålar i porslin, 18 djupa tallrikar i porslin, 18 tallrikar i porslin, 17 små dricksglas, 12 stora dricksglas, 6 whiskeyglas, 11 snapsglas, 12 vinglas, 6 plastmuggar, 17 keramikmuggar samt 6 kaffekoppar med fat.

Våra specerier (de vi använder oftast) förvarar vi i övriga väggskåp (2.4 kvm), men i köksbänksenheter

mellan diskhon och ugnen (2.16 kvm), ligger 27 knivar, 25 gafflar, 28 stora skedar, 17 kaffeskedar, 1 osthyvel, 1 rivjärn, 4 smörknivar, 2 måttsatser, 2 tesilar, 2 stektänger, 3 stekspadar, 4 slevor, 1 tårtkniv, 3 vispar, 2 potatisskalare, 1 äggkniv, 2 korkskruvar, 1 kapsylöppnare, 2 slickepottar, 1 par salladsbestick, 2 saxar, 1 burköppnare, 4 uppläggsfat, 2 plåtfat, 2 skärbrädor i trä, 4 skärbrädor i plast, 1 kavel samt vår enda nötknäckare.

Stekpannor, grytor och kastruller förvarar vi i bänkskåpet bredvid ugnen (1.44 kvm). I högskåpet i andra änden av köket (1.68 kvm) förvarar vi resten av våra specerier samt bunkar och ytterligare skålar. Dessutom tillkommer städskalet (0,72 kvm) med diverse tvättattiralljer samt glödlampor och plastpåsar. Sist men inte minst har vi utrymmena ovanför kyl och frys (0,72 kvm) där vi förvarar alkoholhaltiga drycker och vårt förråd av frukostflingor.



KÖKSPASSIONEN

Det didaktiska köket

Peter Fröst

Köket är tänkt att ingå i en svensk tradition där design även har en didaktisk funktion - vår fysiska värld ska lära och uppfostra oss att göra det rätta, att leva moraliskt riktigt, sunt och skötsamt. När det moderna köket successivt formades under 30 - 70 talet var en av huvuduppgifterna att lära medborgarna rationella arbetsprocesser; förenklad matlagning, systematisk förvaring/ordning, städteknik/renlighet. På så sätt skulle tid sparas i hushållsarbetet som kunde komma samhällsbygget till nytta på annat sätt.

Idag är det miljöfrågan som är högst upp på dagordningen; klimatförändring, djurhållning, skogsskövling, övergödning, ekologisk utarmning. Detta kräver stora livsstilsförändringar för att bidra till långsiktigt hållbara lösningar. Maten (odling, uppfödning, transporter, hantering, beredning, förpackning osv) står för en tredjedel av vår energiförbrukning och utsläpp av växthusgaser. Samtidigt som vi idag investerar alltmer i nya kök minskar tiden som vi lägger på matlagning. Vi köper resurskrävande snabbmat, hel och halvfabrikat och anammar en globaliserad matkultur som möjliggörs genom ett fossilbränsle drivet globaliserat utbud av året runt färska exotiska råvaror och lättlagat industriproducerat ”finkött” (filée, biffar mm).

Köket har därför fått en förnyad uppgift att lära

och stödja oss i vår strävan att leva på ett sätt som minskar vår miljöbelastning. Det didaktiska köket är byggt av återbrukat material och är planerat för att underlätta hantering av obearbetade råvaror. Mat som är lokalt producerat, inte har besprutats, gödslats med konstgödsel, transporterats, hanterats, beretts, processats, förädlats, förpackats (rotfrukter, svenska sädeslag, svensk frukt). Då det gäller kött (vilt och kött från fribetande djur) ska vi kunna ta tillvara allt på djuren. Det finns därför möjlighet att hantera, flå, hänga, grovstycka och mala kött. Det didaktiska köket stöds av ny teknik som hjälper oss att hitta information, hålla reda på vår miljöpåverkan och hela tiden lära oss mer. På kökets Internetanslutna ”Eco Meter” finns en display med info om energiförbrukning, vattenförbrukning, utsläpp av växthusgaser mm.

När vi banar väg och utrymme för den GODA hushållningen och maten i vår vardag, blir det naturligt att också vilja njuta av det vi har skapat i större utsträckning. Vid matplatsen för de långa njutningarnas måltider är de hårda pinnstolarna utbytta mot ett möblemang där det finns plats att sträcka ut sig mellan rätterna och där bekvämligheten får oss att hellre sitta kvar vid bordet och njuta av mat och sällskap än att kasta sig vidare ner i tv-soffan