

## Det svenska köket som rum för drömmar, ideal och vardagsliv

Det ligger ett omfattande grävarbete till grund för denna bok om det svenska köket, och den omfattar hela tretton artiklar av elva skribenter.<sup>1</sup> Det kulturhistoriska innehållet i boken är en guldgruva för alla som av olika anledning intresserar sig för köket som både rum och plats under de senaste 100–150 åren. Jenny Lees introducerande text ”Det moderna köksrummets historia” är rikt till sitt innehåll och så pass omfångsrikt till sin utformning att det till och med hade kunnat fungera som en separat bok. Jag lärde mig mycket om det föränderliga köket i relation till pågående samhällsliga förändringar och i dialog med efterdyningarna till 1900-talets båda världskrig. Förändring är ett av de underförstådda ledorden i bokens inledande kapitel, och vi får ta del av orsakerna till dessa förändringar. Den som haft en bild av köket som något självklart, statiskt och oföränderligt får verkligen sina tidigare grundvalar ordentligt omskakade. Eller som jag, som länge grunnat över ursprunget till alla de ”lantliga kök” som återges i så många inredningstidningar och som så många uppenbarligen suktar efter. I Marianne Larssons kapitel om spisen får man ett svar genom ett fotografi från 1924 som visar en modell av ett amerikanskt kök utställt för svensk utställningspublik. Det ljusa, rymliga svenska ”lantliga köket” var en i det närmaste ouppnåelig dröm från Amerika. Där ser man. Ett annat bidrag som jag vill lyfta fram är Ulrika Torells kapitel om köksbordet som utöver sitt intressanta kulturhistoriska innehåll om en vardagsmöbel samtidigt ger en läsupplevelse tack vare hennes vackra vetenskapsprosa.

---

1 *Köket. Rum för drömmar, ideal och vardagsliv under det långa 1900-talet*, 2018. Red. Ulrika Torell, Jenny Lee & Roger Qvarsell. Nordiska museet, Stockholm.

Ett kapitel jag läste med förtjusning både som klädtvättningsintresserad kulturvetare och över den etymologiska utredningen av ordet diska är Roger Qvarsells text om denna av så många oönskade vardagssyssla. Osynliggjord som den är i sin vardaglighet och koppling till smuts lever den sitt eget stilla liv och producerar normer i det fördolda. Jag kan inte låta bli att notera den indirekta frågan som skribenten ställer om varför man inte verkar ha upplevt tillfredsställelse över det rena diskresultatet när rena kläder verkar ha väckt stor entusiasm. Ett möjligt svar är att äldre tiders vardagsdiskning, som beskrivs i artikeln, har stora likheter med den vardagliga gråtrista småtvätten av barnkläder och strumpor, medan stortvätten genom vilken den som hade råd till ett omfångsrikt linneförråd kunde uppvisa både rikedom och kunnande påminner mer om den halvoffentliga kalasdiskningen efter större bröllopsfester och födelsedagskalas.

Även om det för visso är intressant med matbord, spisar och kastruller, frysar och skafferier, så upplever jag att det blir väldigt materialitetstungt i bokens första del. Den kompakta känslan förstärks av att de flesta kapitlen i den första delen har samma upplägg: de inleds i sent 1800-tal och avslutas i nutid. Detta innebär samtidigt att kapitlen blir (för) långa, och att avslutningen i nutid inte håller kvar mitt läsarintresse. Det som berör nyare tider hade varit värda andra analytiska ingångar. Djupanalyser av ett fenomen under en kortare period hade kunnat nyansera bilden, likt de tre kapitel som anvisats en plats i slutet av boken. Av dessa vill jag särskilt lyfta fram Orsi Huszs och Karin Carlssons gemensamma analys av relationen mellan Konsumentverkets råd och de stora kökstillsverkarna, där de visar på hur svenska statens standardiserade kökskunskap – och vad som kan tyckas vara storebrorsmentalitet – på försorg av möbeljätten Ikeas katalog förs fram på bred front i Europa. Utöver de analytiska förtjänsterna som kapitlet har, fick det mig att glädjas över mitt eget icke-standardiserade hembyggda kök av min snickarkunnige far.

En så här diger volym med många skribenter med olika vetenskapliga bakgrunder hade kunnat börja upplevas som spretig, vilket inte

alls är fallet med *Köket*. Snarare är det så att den tematiskt är så tätt hållen att jag önskar mig lite välavvägda utvinkningar. Den artikel som förtjänstfullt bryter av den tematiska tätheten är Jenny Lees text om köksträdgården som hon ser som en förlängning av köket. Inspirerad av detta får jag uppslag som djuren i köket i form av husdjur och ohyra. Och det sinnliga omtalas mest i förbifarten och oftast i form av lukter som man av hygieniska skäl velat rationalisera bort under de många förbättringsförsöken som genomdrivits under seklet. Det upplevda köket för vidare till något som jag saknar, och det är den enskildes röst. Jag saknar dem som befolkade köken, använde apparaterna och köksredskapen, och jag upplever inte att boken lyckas synliggöra dem. Ett undantag utgörs av ett kapitel mot slutet av boken där Helena Bergman analyserar husmödrars brev skrivna till radioprogrammet "Husmorsskolan". Köket som diskursiv arena i 1940-talets svenska kvinnooffentliga samtal visar enligt henne på ett ideal som hon kallar för en "trivsamt modernitet" med en harmonisk balans mellan ingredienserna rationalitet och (rätt sorts) känslor. Det sammantagna källmaterialet är varierande och boken lyckas på så sätt belysa många olika aspekter av köket. En materialkategori som jag dock saknar finns i traditionsarkiven exempelvis i form av svar på frågelistor om vardagsliv. Och något som förvånar mig är att traditionsvetare lyser med sin frånvaro i listan på skribenter, just med tanke på att etnologer och folklorister i långa tider intresserat sig uttryckligen för det vardagliga, vardagens föremål och berättande om det levda vardagslivet.

*Köket* är en kunskapsfylld, välskriven och tjock bok med artiklar som, för att ge mest behållning borde läsas separat. Det är ett gediget verk som ger en utförlig analys av det svenska köket under det långa 1900-talet.

*Sofie Strandén-Backa*