

Kjøkken og laboratorium

Noen betraktninger om naturvitenskap som etnologisk forskningsfelt belyst med maten som eksempel

INGER JOHANNE LYNGØ er mag. art. i etnologi og stipendiat ved Institutt for kulturstudier ved universitetet i Oslo. Arbeider med en avhandling om vitaminenes kulturelle konsekvenser. Forskningsinteresse: mat og sunnhet, naturvitenskap og kultur.

At mat ikke bare er mat, men godt å tenke med er blitt et velkjent postulat i den kulturvitenskapelige forskningen. I fag som antropologi, sosiologi, historie eller etnologi er det gjerne de symbolske sidene ved maten som har stått i fokus, at mat er mer enn mat. Men mat er også næring og ernæring. Maten inneholder stoffer nødvendig for å leve og for å kunne arbeide – holde "maskinen" i gang, den inneholder stoffer som bygger og oppbygger, hindrer sykdom og bygger helse. Den siste gruppen fikk i 1912 navnet vitamin. "Man har derved villet fremheve deres betydning for livets beståen" – var forklaringen i en populærvitenskapelig fremstilling fra 1937 (Berner 1938:28).

Mens mat som kultur har blitt til alt annet enn mat, har mat som natur blitt naturalisert og blitt et felt som i stor grad har fått være i fred, selv internasjonalt er det få studier om dette.¹ Ikke engang innenfor det store feltet vitenskaps sosiologi og Science Studies har maten stått i fokus. På dette området har naturvitenskapen fått beholde sitt faglige hegemoni, eksperimentet og jakten etter Sannhet har blitt til definisjonen av sund kost uavhengig av tid og sted. Det sunde har blitt det sanne, og det sanne har blitt sunt! Den ernæringsvitenskapelige kunnskapen er blitt en del av naturen og ikke kulturen. I et slikt perspektiv spiste steinaldermennesket ikke bare nøtter og kjøtt, det spiste også næringsstoffer og vitaminer. Steinaldermenneskene fikk både næringsstoffer og vitaminer i sin kost (nøtter er rike på vitaminer), poenget er bare at de fikk det verken som næringsstoffer eller – som er tema her – vitaminer. Bonden på 1800-tallet spiste heller ikke vitaminer, ikke engang vegetarianere og andre "kostholdsprofeter" som allerede på 1800-tallet begynte å tale om betydningen av

Melken ble ansett for å være et av de viktigste næringsmidlet for å bedre det norske kostholdet, en liter pr. dag burde inngå i kosten for alle. Her er det kjente idrettsutøvere som forteller hvorfor de drikker melk. Reklame hentet fra tidsskriftet Liv og Sundhet 1935. Repro. Arthur Sand Institutt for kulturstudier Universitetet i Oslo.

frukt og grønnsaker, matvarer som vi i dag vet er rike på vitaminer, spiste vitaminer. Som begrep hører vitaminene med til det tyvende århundrets kulturhistorie og har den moderne naturvitenskap – eksperimentet og laboratoriet – som nødvendige forutsetninger. Historien om dem begynner her, vitaminene fantes ikke før de fantes nettopp som vitaminer!

VITENSKAP OG KULTUR

Hva hendte da vitaminene ble oppdaget, konstruert eller definert som vitaminer? Hva slags betydning fikk dette for mennesket i hennes daglige virke? I et avhandlingsarbeid i etnologi ved universitetet i Oslo er det vitaminenes kulturelle konsekvenser som er i fokus, og særlig den

betydning denne kunnskapen fikk for hverdagslivets tenkning og handling. Foruten å rette oppmerksomheten på spenningen mellom mat som kultur og mat som natur, historisere den ernæringsvitenskapelige kunnskapen, er siktemålet å vise at for denne type studier – *vitenskapen i kulturen* – er maten og spesielt hverdagsmaten, et særskilt godt emne å studere. Til forskjell fra for eksempel festmaten, de store måltidene og den daglige middagen, som er blitt karakterisert og studert som familienes samlingssteder som skiller og forener og har viktige symbolske funksjoner (Beardsworth & Keil 1994:84), kan hverdagsmaten – og i Norge spesielt frokosten – studeres ut fra et ernæringsperspektiv. Dette måltidet er først og fremst viktig som ernæring. Hvis man bare skaffer seg "fundamentene" – det vil si det som ble definert som riktig sammensatt kost etter de nyeste ernæringsvitenskapelige prinsipper – kan spiseseddelen ellers variere. Det var rasjonaliteten da denne ideologien ble skapt (Lyngø 1997 og 1998).

Perioden her er mellomkrigstida, men gjelde på mange måter fremdeles, enten det er frokosten som fra tid til annet utpekes som dagens viktigste måltid, eller som antropologen Runar Døving har påpekt, imperativet om den norske matpakka (Døving 1999; Bugge & Døving 2000).

Fundamentene var fremfor alt tilstrekkelig mengde nysilt melk. Melken ble ansett for å være mest allsidige av alle næringsmidlene, melken inneholder "alle de stoffene kroppen trenger, inklusive vitaminer og mineraler". Slik ble melken presentert i tekst og i bilder, og ble det viktigste, mektigste og beste midlet til å bedre det norske kostholdet i en mer ernæringsvitenskapelig *riktig* retning, og

slik ble også Norge en melke drikkende nasjon.

Denne prosessen kan og er ikke minst av norske historikere (se blant annet Furre 1971; Haave 1990; Seip 1994), blitt studert fra ulike perspektiver – økonomiske, politiske også kulturelle – men at denne drikken og allerede i denne perioden, og særlig etter 1935 – da Det Norske Arbeiderpartiet kom til makten og jordbrukspolitikk ble til sosialpolitikk, sosialpolitikk og til jordbrukspolitikk – også har begrunnelse i den nyeste forskningen, kunnskapen om vitaminene, har ikke stått i fokus. Det viser at det ikke bare er vitenskap og kultur – kjøkken og laboratorium – som må sees i sammenheng, men at det er viktig å koble perspektivene, studere det store i det lille og det lille i det store. Dette er særlig viktig når det kommer til temaet mat og ernæring.

Staten har alltid hatt interesse i befolkningens kosthold, skriver de britiske forskerne Andrew Cunnigham og Harmke Kamminga i innledningen til artikkelsamlingen *The Science and Culture of Nutrition. 1840–1940* (Cunningham & Kamminga 1995:2). På den ene siden har det vært statens oppgave å legge forholdet til slik at befolkningen kan holde seg sunn og frisk, mens det på den andre siden har det vært befolkningens plikt til å gjøre det samme. Dette resiprositetsforholdet mellom staten og folket, individ og kollektiv, mener de fikk en ny begrunnelse med den moderne ernæringsvitenskapen som ble etablert samtidig, ca. 1840, med den moderne nasjonalstaten. Slik griper vitenskap – laboratoriet – inn i både politikk og hverdagsliv, alle de tre elementene må sees i sammenheng.

Mens det er skrevet mye om "politikens vitenskapeliggjøring" (Seip 1989), og særlig fra denne perioden, er vitenskap

og hverdagsliv et lite utforsket område. I 1994 slo idehistorikeren Kjell Johnsson i det herværende tidsskriftet *Kulturella Perspektiver* fast at interessen for naturvitenskapen fra kulturvitenskapenes side – der-

iblant etnologer – har vært minimal, til tross for, som han skriver:

Dagens naturvetenskap är involverad i alla aspekter av människans levda liv, helg som söcken. Naturvetenskapen har blivit en pro-

Her ser vi Osloprinsessen for året 1935 som smiler og sier at hun er veldig glad i melk, hun er nesten like glad i melk som katten sin Lurven, og katter vet vi er glade i melk. Reklame hentet fra tidsskriftet Liv og Sundhet 1935, nr. 6. Repro. Arthur Sand Institutt for kulturstudier, Universitetet i Oslo.

duktionskraft i den industrielle og postindustrielle verden. I tilämpad form fylls vardagen av produkter som har sitt ursprung i den teoretiska naturvetenskapens landvinningar (Jonsson 1994:4).

Det er gått noen år siden Jonsson uttalte disse ordene, men beskrivelsen gjelder på mange måter fremdeles – i hvert fall slik det ser ut fra etnologi ved universitetet i Oslo. For å sitere to britiske vitenskaps-historikere som samme år, 1994, også rettet oppmerksomheten på forholdet vitenskap og kultur, mente det var forbausende få studier om hvordan vitenskap omformes i ulike kulturelle kontekster, og den forskningen som fantes mente de i større grad var opptatt av vitenskap *som* kultur (representert fremfor alt med Bruno Latour og hans program) og ikke vitenskapen *i* kulturen. (Cooter & Pumfrey 1994).

Ikke at det er noe mål, kultur er mer enn hverdagsliv, men at studier av vitenskapen *i* kulturen med fokus på hverdagslivets kultur også er et viktig perspektiv som må ivaretaes, skulle være unødvendig å argumentere for i denne sammenhengen. Etnologer har da alltid interessert seg for hverdagslivet, dette er et fagens kjerneområder, både som perspektiv og som studiefelt. For å si det med en metaforisk beskrivelse, etnologi er faget som går kjøkkenveien til kulturen. I studier av mat og matvaner blir denne metaforen også helt konkret.

VITAMINENE

Det sier seg selv at i et så stort tema i en så liten tekst bare kan få summarisk behandling. Dokumentasjon, argumentasjon og diskusjon får ligge til andre anledninger, her er det bare noen av poengene som skal

trekkes frem, noe om hva kunnskapen om vitaminene førte til slik det ser ut fra kjøkkenet og ikke laboratoriet, kulturen og ikke naturen, fra den "lille" og ikke den store historien.

Når noe først blir synlig *som* noe, finnes det plutselig overalt og slik var det også med vitaminene. Historikere som har arbeidet med temaet har omtalt mellomkrigstida som "vitamania" (Apple 1996; Tanner 1997). Det utartet seg til det "rene hysteri" er en av samtidens norske diagnoser (Christensen 1933). Vitaminene ble så populære og fikk så stor betydning at noen har kalt det en revolusjon (Levenstein 1988). Denne revolusjonen var imidlertid ikke som andre revolusjoner og kan, i hvert fall ikke i utgangspunktet, knyttes til politikk og teknologi, men til tenkemåter.

Da vitaminene ble kjent som vitaminer, var den ingenting ved maten som endret karakter, den var fortsatt den samme – og syntetiske vitaminer som vitaminpiller er en noe senere oppfinnelse og fikk for øvrig heller ikke stor betydning i norsk kontekst, slik tilfelle var i Amerika (Apple 1996) – det var måten å tenke på som ble annerledes. Det viser at det ikke bare er som produkter, i betydningen konkrete fysiske ting som kan sanses, at hverdagen er full av "produkter" som har sin opprinnelse i de vitenskapelige laboratoriene, også som tenkemåter her hverdagen full av slike produkter, dette er særlig tydelig når det kommer til sunnhetens område, som kunnskapen om vitaminene er en del av.

Med denne kunnskapen ble oppmerksomheten rettet mot at det ikke lenger var nok bare å få *nok* mat, nå måtte maten også være *riktig* sammensatt med hensyn til vitaminer. I forhold til slik det hadde vært – 1800-tallets ernæringsvitenskapelig kunnskap – var dette noe radikalt nytt. "Vi kan ikke lenger så slå oss til ro med den

gamle oppfatningen" skrev lege Erling Rustung (Rustung 1941:12). Selve årstallet 1941, er ikke så viktig her, men hva utsagnet refererer til. Oppfatningen Rustung henviser til og som han altså omtaler som "gammel" var at det ikke lenger var nok bare å tenke mat og økonomi – mest mulig næringsstoffer til minst mulig pris – med kunnskapen om vitaminene var det kommet andre og nye måter å se på. Med denne kunnskapen ble ernæringsvitenskapen som helt siden starten har vært en ny og moderne vitenskap (a new knowledge of nutrition) utvidet til å bli enda nyere, "a newer knowledge of nutrition".

At denne grads forskjellen "the newer" skulle få så store konsekvenser er ikke så lett å få øye på så lenge vitaminene oppfattes som en del av naturen mer enn kulturen, men sett fra kulturens og kulturforskerens ståsted førte "the newer knowledge of nutrition" til at mat og sunnhet ble koblet sammen på helt nye måter, og det er her kjøkkenet kommer inn. "Samfundsøkonomerne har længe været ute efter husholdningsregnskaberne" sto det i ukebladet i *Urd* i 1928, men nå hadde legevitenskapen kommet etter for å "agere kjøkkenskrivere" (*Urd* 1928: 283). Det er den "nyeste ernæringsforskningen" (kunnskapen om vitaminene) som nå har funnet veien inn til "kjøkkenregionen" var artikkelens budskap. Forfatteren kunne meddele at det store flertall av "ernæringsforskningens ledende mænd verden over" ikke var i tvil om at med den maten husmoren setter på bordet kan hun lege sykdommer som har oppstått – (her er det de forskjellige kostholdssykdommene det tenkes på, sykdommer som først med vitaminene ble definert som mangelsykdommer, at de skyldtes noe som manglet og ikke noe som kom til utenfra) – men hun kunne også hindre sykdommer til å

oppstå, men i tillegg – og det skulle bli det viktigste av alt – hun kunne bygge helse helt fra mors liv og gjerne før der igjen også. Forskning hadde vist (eksperimenter med dyr) at følgende av mangelfull ernæring ikke behøver å vise seg med engang, men kan trenge tid til sin utvikling. Virkningen kan i visse tilfeller først vise seg i senere generasjoner – skrev to av landets leger i 1937 (Evang & Galtung Hansen 1937:166).

Vitaminene bygget og forbedret, kunnskapen om dem rettet oppmerksomheten på det fullkomne, perfekte nesten udødelige. Med denne kunnskapen ble det skapt et nytt sunnhets begrep.

AVSLUTNING

Store ord og visjoner, poenget er at vitaminene hadde åpnet opp for noe nytt, et helt nytt område av sykdomslæren hadde blitt trukket inn. Vi forlanger ikke lenger bare fravær av sykdom – vi forlanger "full helse" – var kravet fra de to forfatterne av boka *Trygg kost for norske hjem* utgitt i 1939, som henvender seg til den norske husmoren av alle klasser (Schjøtz & Erken 1939: 13). I denne boka mødes også kjøkkenet og laboratoriet, vitenskapen og kulturen noe som blant annet kommer til uttrykk gjennom de to forfatterne. På den ene siden hele Norges "matmor" kokebokforfatterinne fru Schønberg Erken – som har lært flere generasjoner kvinner til å lage mat – og på den andre siden periodens fremste talsmann for samfunnshygiene, professor Carl Schjøtz. Først når "vitenskapen og kokekunsten samarbeider" ble periodens og kostholdspropagandaens viktigste slagord.

Vitaminene var eksakt kunnskap, bio-

kjemi, som fikk store kulturelle konsekvenser, men fra kulturens perspektiv er det ikke det eksakte og presise som dominerer, men under og mirakler. Vitaminene var eventyret som hadde blitt virkelighet. Med denne kunnskapen hadde forskere skapt en ny lære om "livseliksirene". Denne kunnskap skulle ikke nødvendigvis komme den enkelte til gode, men som den tyske forfatterene Heinz Graupner sa det, "hele folket" (Graupner [1939] 1941: 199). Slik sett griper kunnskapen om vitaminene også inn i mellomkrigstidens modernitet, om fortellingen om fremskritt, vekst og utvikling. Mye hadde blitt bedre, og her er det hygienens det tenkes på og særlig kunnskapen om bakteriene, men nå med kunnskapen om vitaminene, kunne alt ble enda bedre, enda større og enda sunnere.

NOT

- ¹ Jeg vil særlig fremheve tre bøker. Artikkel-samlingen *Science and Culture of Nutrition 1840–1940* som har som målsetning "To draw attention to these cultural dimensions of the history of nutrition science". I tillegg er *Vitamina. Vitamins in American Culture*. Fra tysk språklig litteratur vil jeg trekke frem *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriarbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950*.

LITTERATUR

- Apple, Rima, 1996. *Vitamina. Vitamins in American Culture*. New Jersey: Rutgers University Press.
- Beardsworth, Alan & Keil, Teresa, 1997. *Sociology on the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society*. London and New York: Routledge.
- Berner, Jørgen, 1938. *Helse og hygiene*. Oslo: Gyldendal norsk forlag.
- Bugge, Annechen & Døving, Runar, 2000. *Det norske måltidsmønsteret – ideal og praksis*. Lysaker: Rapport nr. 2:2000 SIFO.
- Christensen, Chr. A. R., 1933. *Det hendte i går*. Oslo: Johan Grundt Tanum.
- Cooter, Roger & Pumfrey, Stephen, 1994. "Separate Spheres and Public Places: Reflections on the History of Science Popularization and Science in Popular Culture." I: *History of Science*, Vol. 32: 237–267.
- Cunnigham, Andrew & Kamminga, Harmke (eds.), 1995. *The Science and Culture of Nutrition, 1840–1940*. Amsterdam-Atlanta: Rodopi.
- Den Nasjonale Kostholdsmessen. Planmessen, 1936. Oslo: Snorre A/S.
- Døving, Runar, 1999. "Matpakka. Den store fortellingen om familien og nasjonen." I: *DIn – religionsvitenskapelig tidsskrift*. Vol 1.
- Furre, Berge, 1971. *Mjolk, bonder og tingmenn. Studier i organisasjon og politikk kring omsetninga av visse landbruksvarer 1920–30*. Oslo: Det norske samlaget.
- Erken, Henriette Schønberg & Schiøtz, Carl, 1939. *Trygg kost for norske hjem*. Oslo: Fabritius & Sønner.
- Evang, Karl & Galtung, Otto Hansen, 1937. *Norsk kosthold i små hjem. Virkelighet og fremtids mål*. Oslo: Tiden Norsk forlag.
- Graupner, Heinz, (1939) 1941. *Eventyret om hormoner og vitaminer* (Elixir des Lebens: Von Hormonen und Vitaminen). Oslo: Johan Grunt Tanum.
- Haave, Per, 1990. *Ernæringsspørsmålet i norsk politikk fra 1930-årene til 1946 Profesjonskrav, næringsinteresser og institusjonsutforming*. Upublisert hoveoppgave i Historie, Historisk institutt, Universitetet i Oslo.
- Jonsson, Kjell, 1994. "Den obegripliga fysiken. Några kulturella perspektiv på Einstein och relativiteten". I: *Kulturella Perspektiv* nr. 2, s. 2–19.
- Levenstein, Harvey, 1988. *Revolution at the Table. The Transformation of The American Diet*. Oxford: Oxford University Press.
- Lyngø, Inger Johanne, 1997. "Sunnere, enklere, naturligere... Om frokostmåltidet – rasjonalitet og formidling." I: *Dugnad* vol. 23, s. 3–26.
- Lyngø, Inger Johanne, 1998. "The Oslo Breakfast – An Optimal Diet in One Meal. On the Scientification of Everyday Life as Exemplified by Food." I: *Ethnologia Scandinavica*, Vol. 28, s. 62–76.
- Rustung, Erling, 1940. *Kostholdstudier*. Oslo: Johan Grunt Tanum.

- Seip, Anne Lise, 1989. "Politikkens vitenskapelig-gjøring." I: *Nytt Norsk Tidsskrift*, 6:210–25.
- Seip, Anne Lise, 1994. *Veiene til velferdsstaten. Norsk Sosialpolitikk 1920–75*. Oslo: Gyldendal norsk forlag.
- Tanner, Jakob, 1997. "Fiber, Food and Health." Paper på det 5. *ICFEFH symposium*. Aberdeen.
- Tanner, Jakob, 1999. *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriarbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950*. Zürich: Chronos.
- Urd 1897–1940. Oslo: Mostue.

SUMMARY

Kitchen and Laboratory

Some Ideas About Natural Science as an Ethnological Research Field as Exemplified by Food

What actually happened when vitamins were discovered, designed or defined as vitamins? What

consequences did this have for thinking and action on the level of day-to-day life? This article, a presentation of a doctoral study in progress, focuses attention on the cultural consequences of vitamins as expressed during the interwar years by the Norwegian nutrition campaign that promoted new and better nutrition. This propaganda had knowledge on vitamins as a necessary underpinning. This knowledge led to the creation of a new concept of health, in that food and health were linked in entirely new ways. This primarily affected the housewife in her day-to-day work; now it was no longer sufficient to get enough food, now the food also had to be properly composed with respect to vitamins.

In addition to focusing on the empirical topic – food and health – such a study may also shed light on how scientific knowledge is transformed in different cultural contexts. This article argues that food, particularly everyday food, is an extremely apt topic for such science-in-culture studies.