



Foto: Sjur Harby

Liv Gregersen Kongsten

Først var det jo varemangelen under krigen. Deretter fulgte rasjoneringen. Det er jo ikke noe rart at folk i 1960-årene sto i kø for å kjøpe grillet kylling hos Oluf Lorentzen på Karl Johan i Oslo. Du smiler, du – men sånn var det. Den gangen...

Detter er andre artikkel i en serie om matkultur i Kulturarven

Si navnet...

TEKST: SJUR HARBY



Arkeolog og skribent. Driver rådgivningsfirmaet Disen KOLONIAL i Hamar.

www.disenkolonial.no

Jeg tar meg i det. I dag kan du få kyllingen til under 30 kroner – og den smaker deretter. Altså mindre enn ingen ting. Den kyllingen Liv Gregersen Kongsten snakker om, kostet etter forholdene en formue og smakte godt. Det var fin mat. Folk reiste ut til Fornebu og spiste grillet kylling mens flyene kom og gikk. Det var moderne. Man fulgte med.

Restaurant Caravelle, du husker den kanskje? Det kunne nesten ikke bli gildere på 1960-tallet. Lyse, moderne lokaler, etter forholdene eksotisk mat, elegante kelnere, folk i farten – og et stort vindu ut mot flyhavnen, men egentlig var det ut mot verden. De færreste hadde råd til å fly, men dagdrømme kunne alle gjøre. Jan Eilef Rivalsrud, hotellkongen, startet sin karriere som sjef på Restaurant Caravelle. Det var i 1965. Men da var Liv Gregersen Kongsten allerede godt i gang ved Margarincentralen inne i Oslo.

MARGARINCENTRALENS HUSMORTJENSETE

- Hva jeg gjorde? Alt, vil jeg nesten si. Hun trekker pusten og

kikker i taket. Jeg ble leder av MC (Margarincentralen) Husmortjeneste i 1962. Det første som sto på blokka, var å få innredet et demonstrasjonskjøkken her ved fabrikken på Grünerløkka, altså et slags fjernsynskjøkken før fjernsynskjøkkenets tid. Jeg må si, det ble fantastisk. Det var det eneste i sitt slag her i landet. Det hadde podium og skråstilte speil i taket, slik at alle de 60 kursdeltakerne kunne følge med på hva som foregikk nede i grytene. En drøm av et kjøkken var det. Helt moderne den gang. Praktisk til undervisningsformål. Fargene var holdt i lyseblått og teak. Glatte flater. Lette å holde rene. Alt utstyr ble kjøpt inn nytt. Boller, visper, kopper og kar. Norsk design. Jeg vil si det var 1960-tallet på sitt aller beste. Selv mine



Damer med hatt. Det var fulle hus så lenge MC Husmortjeneste arrangerte sine matdemonstrasjoner og folk fra hele byen deltok. Foto: Mills

klær den gang var avstemt til interiøret. Hun trekker frem et fotografi. Visst var 60-tallet elegant. Enkelt, skikkelig, solid og gjennomtenkt. Hun står selv midt i bildet. Smilende. I hånden, en pakke margarin. Selvfølgelig. Melange, eller kanskje det er Soft Soya. Du vet, den som er smøremyk selv om den kommer rett fra kjøleskapet. I 1964 var det en revolusjon.

«THOSE WERE THE DAYS...»

Den walisiske sangerinnen Mary Hopkins var ikke den eneste som gikk til topps på hitlistene i 1960-årene. I 1966 utga Husmortjenesten en liten kokebok som het «Hva skal jeg by på?» Suksessen var formidabel, og boken fikk raskt et opplag på 100000. Prisen var det ingen ting å si på – fire kroner. Bak sto Liv Gregersen Kongsten. Den ble noe husmødrene ikke hadde sett før. Praktisk, pedagogisk og spennende. Dessuten uhøytidelig, selv om forfatteren fremdeles var dis med sine lesere. Den skilte seg ut fra tidens tradisjonelle kokebøker, som fremdeles hadde noe av mellomkrigstidens fornuft og fargeløshet over seg. Omslaget var ikke bare fristende med sine paprikaer, krydderkrukker, kjøtt og pølser, men også hensiktsmessig plastlaminert mot eventuelle arbeidsuhell på kjøkkenet. Også formatet var hendig, for ikke å

si revolusjonerende. Borte var ideen om en matbibel i Henriette Schønberg Erkens ånd. I stedet forelå boken i noe som nærmest kan beskrives som et lommeformat. Lett å håndtere for den som hadde hendene fulle fra før, lett å plassere der hvor den trengtes mest. I innledningen heter det derfor «En liten bønn til slutt: Sett ikke denne boken i bokhyllen. Det er nemlig ikke der den hører hjemme. Nei, plasser den i krydderhyllen, blant timian og allehånde, eller i en kjøkkenskuff, blant visper og gulrotrasper, stekespader og øser. Der har den sin plass!» Visst var den nye tid i anmarsj på kjøkkenet. - Men, sier hun – vi gjorde nok mye på gamlemåten fremdeles. Det virket

*«60-tallet
var elegant,
enkelt, skikkelig,
solid og
gennomtenkt»*

moderne. Sammenhengen maten ble presentert i ga den et slags, hva skal jeg si, et slags «New Look». Det var ganske fikst, forstår du. Vi introduserte nye retter og råvarer, og vi laget gamle retter på nye måter. Utvalget av grønnsaker hadde ennå ikke skutt fart, så det skulle ikke mer til enn en paprika før folk syntes dette var litt fremmedartet.

FRA ØST OG VEST

Liten og hendig til tross, de snaut 100 sidene rommet atskillig lesestoff for både leg og lærd. Tradisjonelle oppskrifter var blandet med nye retter av fisk, kjøtt og grønnsaker. I visshet om at nordmenn også hadde begynt å reise til fremmede himmelstrøk kunne boken dessuten tilby oppskrifter fra flere kontinenter. Det var stuet kylling fra Portugal og eple-flesk fra Danmark, japansk sukikaki og shop-suey fra Kina. Salater var viet et eget kapittel med så vel skinkesalat og fin hønsesalat, men også pirrende titler som «Forbuden frukt» og «Hongkong-reker». Så var det dessertene da, også her var det fremmede fugler i flokken, som «Ice surprise». «Kaken skal være gyllen når den er ferdig», heter det på side 83. «- serveres med en gang den er tatt ut av ovnen».



«Det første fjernsynskjøkkenet sto på fabrikken på Grünerløkka»

«I HAVE A DREAM...»

- Tenk, det er 50 år siden snart, sier Liv Gregersen Kongsten. Vi studerer boken enda en gang. Jo, papiret er kanskje blitt en anelse gult. - 1960-tallet var jo så moderne, så på parti med fremtiden og på mange måter et radikalt brudd med det gamle. Vi gråt da Kennedy ble skutt, vi gråt da Martin Luther King jr. talte til titusener av mennesker i Washington. Det som skjedde i Amerika, angikk oss på en helt annen måte enn tidligere. Amerika ble selve forbildet, også i matveien. Ikke glem at dette var tiåret da ferdigmat og halvfabrikata banket på norske kjøkkendører. Ny Melange margarin ble lansert i 1961 etter lang tids testing. Forbrukerne ble tatt med på råd, og før lanseringen hadde husmorjuryer over hele landet sagt sin mening. I 1962 kom Mills Potetmos, tett fulgt av Mills Kaffe og Mills Remulade i 1965. Utviklingen reflekterte bare samfunnet for øvrig. Folk flest merket en bedring i økonomien. Husmødrene begynte så smått å ta seg jobber utenfor hjemmet, og selvbetjeningsbutikkene erobret dagligvarehandelen. Folk som aldri hadde vært i utlandet, dro på charterreiser, der nye smaker og råvarer ventet jomfruelige ganer. Men først og fremst ble tiden knappere. Det

var simpelthen ikke lenger rom for tradisjonell matlaging med safting, sylting og kraftkoking. Dessuten ble selve kjøkkenrommet mindre. Spiskammers og husholdningskjellere forsvant fra arkitektenes tegninger.

KRYDDER I ANMARSJ

Vi er tilbake i boken: «Interessen for mer spennende og varierte kryddere er stadig stigende», het det i et eget kapittel om krydder. «Det er ikke så altfor mange årene siden hjemmets krydderhylle innskrenket seg til å inneholde salt, pepper, sennep, kanel, kardemomme og vaniljesukker. I dag derimot ser vi oftere og oftere eksempler på at folk har utstyrt sitt kjøkken med en festlig blanding morsomme kryddere». På de neste



I 1970 ble Margarincentralen slått sammen med de kjøpmannseide margarinfabrikkene. MC Husmortjeneste endret da navn til Formas Husmortjeneste. Men ellers var alt som før. Foto: Mills

sidene fulgte deretter en utførlig beskrivelse av hvordan slike nyheter skulle anvendes. Cayennepepper var utmerket til eggerøre, fiskeretter, sauser og salater, mens oliven gjorde seg godt til ost. Akkurat som i dag.



ET DRØMMEKJØKKEN

Høsten 1963 sto det klart til bruk, Liv Gregersens Kongstens drømmekjøkken på Millsfabrikken i Sofienberggaten. Fjernt fra sinkbøtter, dryppende kaldtvannskraner og emaljerte utslagsvasker med nagg sto demonstrasjonslokalet i skarp kontrast til de kjøkkenfasiliteter som et grått, krigsslitt og rivningstruet Grünerløkka ellers kunne skilte med. Etter en eneste annonse i Aftenposten meldte det seg 600 mennesker til hennes matkurs. Dyrt var det ikke. For 20 kroner fikk deltakerne en perm med oppskrifter og to kurskvelder. Det var mest husmødre, selvfølgelig. I alle aldre. - Dette var jo før fjernsynet inntok hjemmene, sier hun – så en var jo ikke fremmed for å gå ut om kvelden. Dessuten,

nysgjerrigheten og vitebegjæret fikk jo folk til å komme. De dukket opp alene, men oftest to eller flere sammen. Hun trekker frem et fotografi fra permen som viser salen i bruk. Det er mange mennesker der. Bord og stoler er satt slik at det liksom inviterte venninner og naboer til å slå følge. Mange av damene bærer hatt. De ser alvorlige

ut og har den

uunnværlige håndvesken innen rekkevidde. Du vet, av den typen som ga en slik kneppelyd når den ble lukket. - Jeg snakket mens jeg arbeidet og tok spørsmålene løpende. Nivået var slik at alle skulle kunne gå hjem og tilbrede den samme maten uten for store omkostninger. Etter demonstrasjonen var det smaksprøver. En av rettene var pizza. I dag er det for en tradisjonsrett å regne her hjemme, men den gangen var dette mat som de færreste egentlig hadde noen formening om. Hvem visste vel hvordan en pizza skulle se ut eller hvordan den skulle smake? Hun ler, vel vitende om at

italienere og forståelse påere heller ikke i dag imponeres av den norske frossenpizzaen. Kursvirksomheten varte frem til 80-tallet og foregikk også i Tromsø, Bergen, Fredrikstad og Trondheim.

MC-HUSMORTJENESTE

«Middag til 4 for 5 kroner», «Småretter til hverdag og fest», «Smått og godt med Mills Majones og Mills Remulade» og «Småretter – til hverdag og fest». Sekstiårene ble ti-året hvor fargesprakende informasjonsmateriell fant veien inn i dagligvareforretningene. Bak sto MC-Husmortjeneste. Kontoret hadde ansvar for forbrukerkontakt, produktkunnskap og produktkontroll. Den utviklet opplysningsmateriell,

var mange. I alle år frem til midten av 90-tallet hadde vi et korps på 50-60 damer spredt rundt i landet som demonstrerte våre produkter. Disse skulle kurses, lønnes, administreres og ellers følges opp med utstyr og kunnskap. I mange år hadde vi såkalte husmormøter. Dette var foredrag i foreninger med servering og utlodning. Varemesser hadde vi også ansvaret for. Vi drev med alt, absolutt alt.

LANG DAGS FERD

Det er blitt 41 år i forbrukeropplysningens tjeneste på Liv Gregersen Kongsten. Men det startet i det små, med et kurs i husstell på Romerike Folkehøgskole i siste halvdel av 50-årene. Deretter fulgte

*«I 1960 kom kokeboka
Hva skal jeg by på?
Den solgte 100 000 og
kostet fire kroner»*

helse likeså. I 1976 ble jeg valgt inn i Formas (Forenede Margarinfabrikker) styre. I flere perioder satt jeg som eneste kvinnelige representant. Jeg har i de senere år vært leder av Faglig Matråd.



I 1962 sto den nye Millsfabrikken ferdig på Agra. Året etter kunne Liv Gregersen Kongsten ta i bruk landets flotteste demonstrasjonskjøkken. Foto: Mills

Over hele landet hadde husmorjurer testet den nye Melange margarin før den ble lansert i 1961. Foto: Mills

skrev tekster i reklameøyemed og produserte oppslag til ukebladene. - Husmortjenesten skulle først og fremst være et opplysningskontor hvor husmødrene kunne ringe inn og få hjelp og veiledning i alt som hadde med hus og hjem å gjøre, sier hun. - Med andre ord, vi skulle fungere som en Klara Klok. Vi hadde mattelefon, og vi drev løpende folkeopplysning om kosthold, ernæring og helse, dessuten ren kundeveiledning, klagebehandling og undervisning. Vi tilrettela for studiebesøk her ved fabrikken, og vi hadde ansvaret for kontakten med media. Jeg hadde også ansvaret for demonstrasjoner ute i butikkene, og de

et år på Vestfold Fylkes Husmorskole på Olsrød og praksis som hushjelp hos brukseier Frithjof Plathe på Lysaker, innen turen gikk videre til Ankerhus Husholdningsseminar i Danmark. Der ble hun i to år før kursen igjen ble satt nordover. - Jeg skjønte fort at jeg måtte ha kontakter om jeg skulle gjøre en god jobb. Derfor ble det viktig for meg å bli kjent med andre lærere i husstell. To måneder på Stabekk var nyttig, men ikke nok. I alle år har jeg derfor takket ja til tillitsverv på ulike nivåer i organisasjonslivet. I Statens Ernæringsråd satt jeg i flere perioder, i Landsforeningen for kosthold og

MELANGE

Jeg har reist meg fra bordet. Skrivesakene er pakket ned. Intervjuet er egentlig over. - Se på Melange margarin, sier hun. Vi har produsert den her på Agra i mer enn 90 år. Det er det samme som tre generasjoner husmødre, det. Vet du hva som skiller Melange fra kunnskap? Hun ser spørrende på meg, men det slett ikke meningen at jeg skal svare. - Den holder seg, og den blir stadig bedre. Allmennkunnskapen om mat og råvarer derimot, den er i ferd med å forsvinne. Altfor mange kan altfor lite. Skriv det.

Jeg skriver: Si navnet. Si Melange margarin...