



- De kjøpte inn råtnete poteter, sier Ingjerd Johnson. - Tenk, slik var det. Så sent som for 30 år siden. Var det rart at de innsatte stumpet sigaretten i middagstallerkenen?

"Oksestek/rosenkåll blomkål. Aprikosgrøt/helmeik".

Det er søndag i uke 1 på Ullersmo landsfengsel en gang i 1980-årene. Kostholdet i norske fengsler skulle ikke lenger være en del av straffen. Ernæringspolitikken hadde omsider slått rot innenfor murene.

Dette er første artikkel i en serie om matkultur i Kulturarven.

# Mat er en kjærlighetshandling

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY



Arkeolog og skribent. Driver rådgivningsfirmaet Disen KOLONIAL i Hamar.

[www.disenkolonial.no](http://www.disenkolonial.no)

Herregud, kosten i fengslene var jo ingen ting. Hun slår seg på knærne. Rister litt på hodet, smiler et oppgitt smil. - Den var tilberedt uten omsorg, men etter gjeldene regulativ. Visst var det nøyaktig angivelse i gram og mengde. Visst var det faste retter med bestemte ingredienser. Men smak og næringsverdi? Huttetu. Nei, tiden var overmoden for nye takter.

## EN MILEPÆL

Det var en milepæl da "Forslag til nytt kostregulativ for fengselsvesenets anstalter" ble sendt ut som vedlegg til Justisdepartementets brev en mada i 1985. Kosthold og ernæring hadde vært et offentlig satsningsområde gjennom hele 1900-tallet, men i fengselskjøkkenene hadde tiden stått stille. - Det var lite variasjon, sier Johnson. - Gamle militærkokker lagde mat av elendige råvarer innkjøpt til laveste pris. Det kostregulativet vi la frem i 1985, erstattet de tidligere bestemmelsene. Vet du, det såkalt midlertidige regulativet fra 1977 fastsatte 27 hovedretter, åtte tilleggsretter, 16 supper og desserter. Hvem i all verden skulle kunne bli

gode samfunnsborgere med en slik behandling?

Milepæl til tross, det var et unnselig hefte som fulgte departementets brev. Et grønt omslag rundt 48 maskinskrevne sider. ”Det er nå ønskelig å satse på et kosthold i fengslene som er mer i tråd med retningslinjene til Statens ernæringsråd, og som samsvarer mest mulig med det kosthold som gis i andre offentlige institusjoner”, het det i innledningen. Ordlyden høres kanskje beskjeden ut, men på de etterfølgende sidene endevendes fengselsvesenets gamle retningslinjer for tilberedning av mat. Det var en revolusjon, om enn umerkelig for de fleste av oss.

#### DE NYESTE ANBEFALINGER

”Kostholdet skal være basert på de nyeste anbefalinger om næringsinnhold for personer i institusjon fra Statens ernæringsråd”, heter det et sted. ”Den ansvarlige på kjøkkenet har også ansvar for at kvaliteten på de råvarer som til enhver tid benyttes, er tilfredsstillende”, står det et annet sted. Steg for steg gjennomgår rapporten planlegging, tilberedning og servering av maten. Arbeidsmiljø, forholdet til innsatte som tjenestegjør i kjøkkenet, hygiene, arbeidsdeling, betydningen av jobbrotasjon kommenteres fordi det er helheten i tilbudet som heretter skal tillegges vekt. Oppvurdering av den enkelte innsats vies et eget punkt. At rett informasjon skal nå rett person til rett tid, poengteres særskilt. Kosthold handler også om ledelse, og om trygghet på arbeidsplassen.

#### KULTURARV?

Er dette kulturarv, tenker du kanskje? Er Ingjerd Johnson og hennes kollegaers samfunnsgavnlige innsats allerede blitt historie? Er det i så fall en interessant historie? Skal den bevares? I så fall i hvilken form? Tja, hva skal en vel svare til slikt? Som så ofte ellers handler også dette om skjønn. Visst kan vi se deres innsats

for fengslenes kosthold isolert. At de tre kvinnene, Ingjerd Johnson, Grete Riis og Laila Korsbakken, bare gjorde et stykke arbeid som var pålagt dem og ferdig med det. Men arbeidet var også et uttrykk for et Norge i endring, der synet på soning og straff var på glid og til slutt nådde menyseddelen. At også fengslene måtte ta innover seg at det flerkulturelle Norge var et faktum og at matkvaliteten ikke skulle nivelleres etter hvem som satt ved bordet. Selv om 1980-årene ikke er lenge siden, er det likevel gått en generasjon siden de nye retningslinjene forelå. Det moderne er blitt gammelt og pionerarbeidet er i



Tømmerhogst var hardt arbeid og krevde næringsrik kost. Ost, grovt brød, syltetøy, leverpostei, melk og tran trengtes om skogsarbeideren skulle duge. Fra fotoarkivet til Norsk Skogmuseum

dag en selvfølgelighet.

#### KUNNSKAP

Men kostregulativet handler om noe mer. De 48 sidene bygger på en erfaring som norske husmorskoler tidligere formidlet til tusener av elever landet rundt. Ingjerd Johnson er representativ for en generasjon som gjorde formidling av matkunnskap til en profesjon og en vitenskap. Du fant dem på opplysningskontorene, i skoleverket, i departementene, i ukeblader og aviser, i forlagsverden, på demonstrasjonsstands i butikkene og i kringkastingen på Marienlyst i Oslo. Du kan smile av det i dag, men programposten Husmorens fem minutter etter andakten i halvnetiden om morgenen hadde hundretusener av lyttere. Minstemann var nettopp sendt på skolen, frokostbordet var ryddet og landets kvinner satte seg til radioen med den siste kaffekoppen.

Bak mikrofonen satt Ingjerd Johnson og drev folkeopplysning om husholdningenes store og små utfordringer. Hver dag skulle et nytt tema behandles. Stiving av gardiner, gratinering av poteter eller sylting med minst mulig sukker. Hygiene var et viktig tema og kunne aldri gjentas for ofte. Ellers bidro lytterne selv med problemstillinger. - I det hele tatt hadde vi en nærhet til våre lyttere som jeg tror er en sjeldenhet i dag, sier hun. - Folk skrev til oss, de ringte, de kom på besøk i redaksjonen og vi reiste selv mye ut for å treffe kvinner der de var. Og det var ikke den ting folk ikke kunne spørre om, og det var slett ikke alltid at Johnson selv visste beskjed. Men det fantes fagfolk, og lenge før Ingrid Espelid Hovig hentet inn professor Kåre Norum til fjernsynskjøkkenet, ga Ingjerd Johnson dem en stemme fra Marienlyst på morgenkvisten. Husmorens fem minutter ga kvinner et kjærkomment avbrekk fra vinduspuss og skjortevaske. 1968 hadde ennå ikke stigmatisert og lyst dem i bann.

#### BAKGRUNN

Visst kan en lese seg til mye, men det er erfaring som skiller den dugelige fra den skoleflinke. Som i håndverksfagene er det praksis som gir teorien dens innhold og mening, og det er kombinasjonen dem imellom som gjør karten til fullmoden frukt.

Det nye kostholdsregulativet ble et anvendbart dokument i fengslene nettopp på grunn av forfatterens erfaring og bakgrunn.

”Tyskerne tror de er en kulturnasjon”, sa faren til barna sine før han flyktet til England med en dødsdom hengende over hodet. ”Så lenge dere er i skolen, er dere berget. Da slipper dere arbeidstjeneste”. Etter realartium i 1944 startet derfor Ingjerd Johnson i studentklassen på Vinterlandbruksskolen. Tilbudet var opprinnelig myntet på prester og embetsmenn som senere skulle ha landbrukseiendommer som sin embetsbolig, men under krigen fungerte det mest som en transittsentral for folk som skulle videre til Sverige og England. Deretter ble det husmorskole, Statens lærerskole i husstell på Stabekk, mellomfag i pedagogikk fra Universitetet i Oslo, nordisk grunnfag og språkvitenskap samme

sted. Hun reiste til Øst-Finnmark som husstellkonsulent etter at hun hadde fått opplæring i Nord-Trøndelag. - Jeg bodde ti dager i en skogskoie sammen med en kokke og en bråte tømmerhoggere. Vi glemmer lett at skogen også er en kvinnehistorie. Med meg hadde jeg to kister med utstyr. Det var alle slags hjelpemidler som skulle gjøre kokkas arbeid enklere og mer hygienisk. Vi bodde på samme rom, arbeidet sammen hele dagen. Jeg demonstrerte, og hun fortalte. Det er slik du lærer folk å kjenne. Det er slik du bygger respekt for andres

den som ikke hadde skjønt betydningen av hygiene før, forsto det i alle fall da. Den gang var jo Oslo en industriby. Oppetter Akerselven lå fabrikkene på rekke og rad med piper som veltet ut svart røyk. Den la seg som et klebrig slør over hele Østkanten. Du kunne pusse vinduer hver dag og likevel se en forskjell. Det var noe helt annet enn de mange landsens husmorskolene som gjerne lå i idylliske omgivelser med store hager og vid utsikt.

#### ARVEN

- 1968 og hele 1970-tallet ble et skille,

Det samme har norske matvaner gjort, mens allmennkunnskapen om mat beveger seg mot et nytt lavmål. Undervisningen i kosthold og matstell har jo mistet så mye av sitt tradisjonelle og viktige innhold. Hele skoleverket er i ferd med å skape seg et kompetanse- og rekrutteringsproblem. Undersøkelser viser at folkehelsen her til lands og i hele den vestlige verden står overfor betydelige utfordringer i årene fremover. Nei, det er en underlig tid vi gjennomlever her oppe på toppen av verden. I all vår rikdom styrer vi rett inn i fattigdommen.



Nord-Trøndelag var tidlig ute med kurs for skogskokkene. Undervisningen kunne skje som gruppeundervisning, slik som her, eller ved at skogskokkene ble oppsøkt ute i felten. Fra fotoarkivet til Norsk Skogmuseum.



Termosene fylles for nok en arbeidsdag. Fra fotoarkivet til Norsk Skogmuseum.

gjerning, sier hun. - Det er dette mellommenneskelige som ofte mangler i dag. Alle disse situasjonene som skaper lim mellom mennesker.

#### LANG DAGS FERD

Innimellom var det kortere vikariater ved forskjellige husmorskoler. En tid var hun rektor ved Vest-Agder husmorskole. Hun har arbeidet i Forsøksrådet for skoleverket og i Rådet for videregående opplæring. - Jeg må jo si at Oslo kommunale husmorskole var en nyttig erfaring for meg. Jeg hadde jo selv vokst opp i fjæresteinene nordpå, mens denne husmorskolen bokstavelig talt lå i svarteste byen, på Grønland, som den gang var noe ganske annet enn i dag. På den ene siden lå Enerhaugens små trehus der kvinnene fremdeles møttes ved vannposten. Oslo kretsfengsel var nærmeste nabo mot øst, mens leiegårdene på Tøyen og Grønland bredte seg utover mot sør og vest. Det var mye elendighet å se, og

sier Ingjerd Johnson. - ”Husmor” ble plutselig et skjellsord. Det norske kvinner møysommelig hadde bygget opp gjennom generasjoner, all den erfaring og kunnskap husmoryrket representerte og som landets husstellsskoler – ikke minst Stabekk – forvaltet, ble plutselig oppfattet som undertrykkende. Kvinnene, som i århundrer gjennom stabburnøkkelen hadde forvaltet gårdens økonomi, kastet vrak på seg selv og den respekt dette ansvaret hadde gitt dem. Jeg kjenner knapt igjen det Norge jeg selv har vært med å forme. Ta kunnskapsformidlingen for eksempel, den er blitt mer og mer underholdningspreget. Eller skoleverket: I dag driver skolene innenfor mine fag yrkesopplæring, ikke familieopplæring. Statens ernæringsråd fokuserer på individer, ikke grupper. Den industrielle utviklingen av mat og matproduksjon har endret seg radikalt i disse årene.

#### EN KJÆRLIGHETSHANDLING

”Norsk matkultur hviler på en solid tradisjon”, skrev Bjarne Håkon Hansen da han var landbruksminister i 2004. Han skrev også at det å lage mat er en kjærlighetshandling. Det er det Ingjerd Johnson ikke kan forstå. Det at det ikke lenger er noen sammenheng mellom ord og gjerning.

Det var en lukket verden Ingjerd Johnson møtte da hun startet arbeidet med nytt kostholdsregulativ på Ullersmo landsfengsel i 1980-årene. Dette understrekes ved at det i forbindelse med denne artikkelen ikke har latt seg gjøre å fremskaffe noe fotodokumentasjon fra fengslet i denne tiden.