



KÖKET

Peter Ullmark

Oktober. Går till köket. Lite frusen efter ett av de sista morgondoppen det här året. Hämtat tidningarna. Fortfarande inte helt ljust. Tänder lampan över köksbänken och gläds åt träskivans varma återsken. Hon fylld med halvsköljd disk. Allt måste upp på bänken igen. Slabb och slammer. Vrider det stora fatet under kranen, försiktigt för att inte slå bort flisor. Sätter på radion för att jaga bort irriterande drömspår. Invanda och trygga röster ger en illusion av kontroll över tillvaron. Spolljud från badrummet. Tömmer diskmaskinen. Hur många tallrikar kan jag ta samtidigt utan att tappa någon? Balanserar bort till skåpet och puttar undan en påbörjad chokladkaka. Kan den inte ligga någon annan stans? Besticken ner i lådan. Prydliga buntar. Gaffelhögen kalvar. Orkar inte, slår igen lådan. Den stora glasskålens plats är upptagen av en plastbunke som skall stå längst in. Färre saker och mindre djupa skåp! Gröttallrikar, havregryn, salt och mått-satsen. Blandar och rör, in i mikron, bort till matbordet med juice och mjölk. Rutiner och ritualer. Det mesta med på en gång. Rationellt och elegant. Tänker på den skicklige bartenderns hantering av flaskor och glas.

Vid matbordet. Radion avstängd. Uselt ljus från arkitekthemmets obligatoriska ph-lampor, bara försvinner på vägen från glödlampan till bordet. Underlägg med sjökort. Som att flyga högt ovanför. Letar upp vår udde. Vi äter och läser varsin tidning. Korta kommentarer. När kommer du hem idag? Vem handlar? Program i helgen? Ensam kvar vid bordet, snart helt ljust. Fortsätter att läsa tills katten kräver mat. Tömning av katt-lådan, finns det inget bättre ställe att ha den? Borstar upp kattsand från golvet. Ut med soppåsen till soptunnan. In med disken i maskinen. Tillräckligt full för att köras? Vad kostar det miljön att göra det? Nu måste det lilla livet ge plats för det stora och viktiga yrkeslivet.

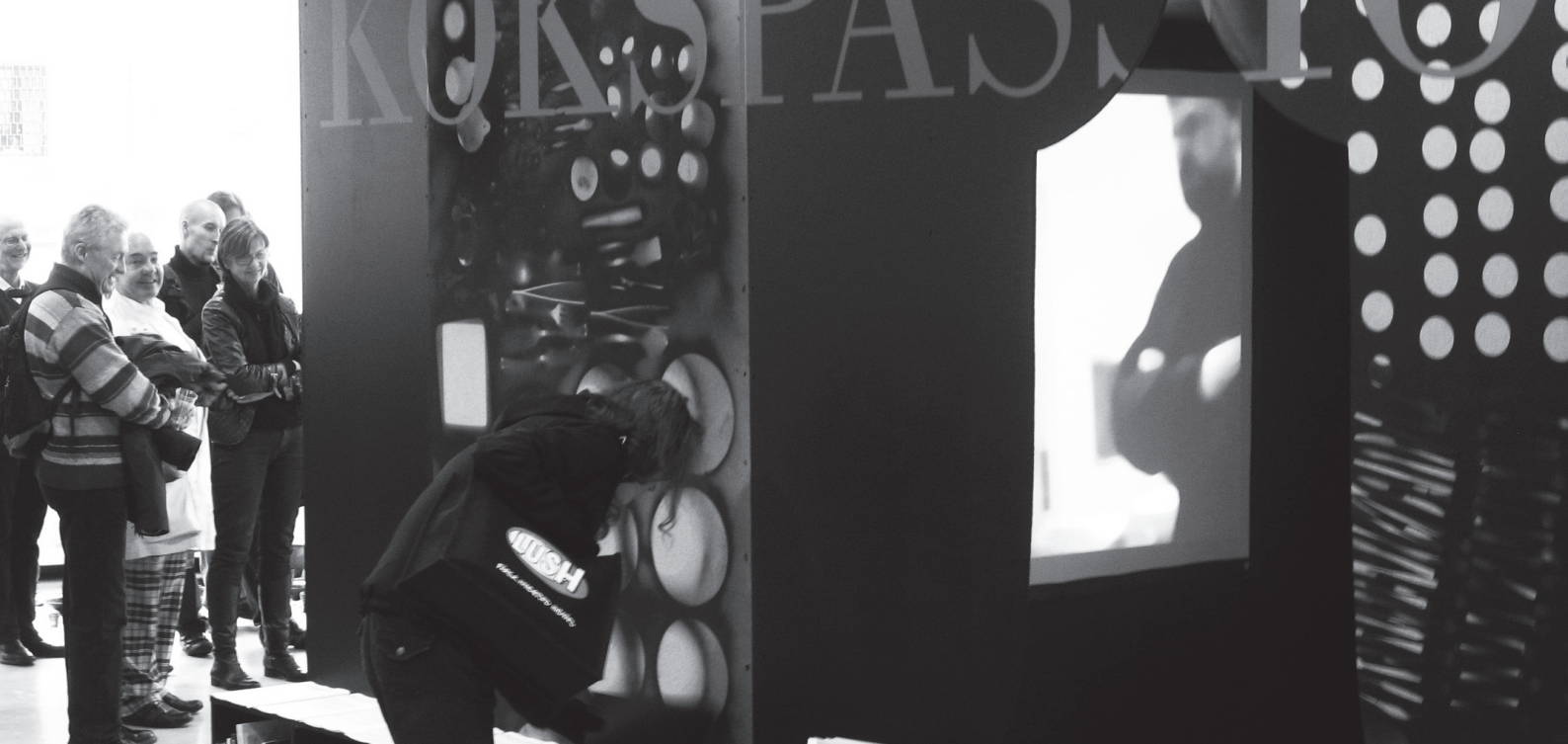


Slår upp "Ord med historia" på kök. Coquina, cucina, cuisine, kitchen, kök. Vackert som ramsa. Men jag får inga nya associationer. Härd väcker fler tankar. Samlas kring elden. Uthärda. Men elen har ersatt elden och den finns överallt. Köket är kanske bara en kvarleva. Alla rum kan ju få sin egen mikrovågsugn. Och vi kan väl umgås i vardagsrummet? Tittar på ordet restaurang i stället. Restaurare, återställa? Låter nödvändigt. Jag äter något på vägen hem i stället. Nasi goreng - äta här eller ta med?

Jag tänker på barnfamiljerna. Maten som konflikt och köket som scen. Skolmaten? Jätteäcklig, måste få pengar att köpa en hamburgare eller nåt. Onyttigt, bara fett och socker, Snabba kolhydrater, vad är det? Du rör på dig för lite. Vadå, jag cyklar till skolan. Vi ses väl ändå till middag? Någon gång måste vi kunna prata med varandra. Men jag har träning och på lördag skall jag bort. Sover hos Kalle förresten. När får vi träffa honom? Skulle inte du till pappa i helgen? Får se. Mamma, kan jag ta ett kek? Ta ett äpple i stället, det är snart middag. Vad får vi? Vet inte, köttbullar kanske. Inte dom där äckliga djupfrysta. Kan du inte göra egna? Tar för mycket tid. Kan vi inte äta snart? Jag vill titta på Idol kl 7. Sätt dig här vid matbordet så hjälper jag dig med läxan.

Men alltför bor ensamma. Funderar över min övernattningslägenhet i Göteborg. God afton, det här är Aktuellt. Men vänta lite, Kelda-soppan är inte varm ännu. Riksbanken aviserade idag ännu en räntehöjning. Fan, nu spillde jag på soffan. Tänker på att kök och badrum tar så mycket yta. Borde kunna komprimeras när de inte används. Som i Kalle Ankas husvagn på julafton. Behöver jag verkligen köket? 6 m² à 40.000 kr, det blir 240.000. Eller mer? Tänker på min gamla mamma i sitt trånga kök. Det var ju bara där hon var. Och hemtjänsten som ställde in sina färdiga formar med doftlös mat. Och alla kopparbunkar på väggarna. Tyckte hon att det var vackert eller var det bara vanans makt?

Öppnar tidningens söndagsbilaga. Kök överallt. Hemmets hjärta. Följ familjens köksresa. Johan tog saken i egna händer och byggde köket han alltid drömt om, Allt nytt men i gammal stil. De gamla skåpen var så slitna. Och vi ville ha en induktions-



häll. Varför inte moderna skåpluckor? Vet inte, kändes kyligt med släta och blanka ytor. Hemtrevligare så här. Fanns det ni ville ha? Vi var på IKEA först. Billigt, men där måste man tänka ut allt själv. Andra företag ger mer hjälp. Men det blir förstås mycket dyrare. Var ni på flera ställen? Några, men vissa var så flotta att vi inte kände oss riktigt hemma. Hur mycket mat brukar ni laga? Inte så mycket i veckorna. Mer under helgerna. Men vi skulle vilja kunna mer. Föräldragenerationen vet en massa om råvaror och annat som vi har missat. Matprogrammen på TV är bra men allt går så fort. Och man orkar inte gå in på nätet efteråt för att leta efter recepten. Gäster? Inte så ofta, mest brorsan och hans familj och Lisas föräldrar. Det skulle vara kul att duka fint någon gång. Att använda det fina porslinet och glaset vi fick när vi gifte oss. Men de kan nog inte köras i diskmaskinen. Får väl stå däruppe i skåpet så länge.

Tittar på köksbroschyrens bilder. Inget liv, ingen doft. Personer ditklistrade som dålig photoshop. Maten och porslinet flyter ovanför de kliniskt rena ytorna. Köttsaft och matrester finns inte. Måste naturen ansas och rengöras för att inte bli för skrämmande? Eller finns det ett förkök någon annan stans? Allt ser likadant ut. Samma skåp, samma maskiner, samma dekorer. IKEA visar några fristående köksmöbler med inspiration från kontinenten. Men ryms dom i våra måttbestämda kök? Standarden finns inte kvar, ändå styr den. I boken Artefakternas återkomst beskriver Bruno Latour hur tingen omkring oss håller historien kvar. Bevarar köket hemmafrun? Kanske?

Köksstandarden växte fram mellan 1930 och 1960. Hemmets forskningsinstitut, en unik fokusering på vardagen. Förebilderna hämtades från industrin. Reproduktionen skulle bli lika rationell som produktionen. Husmors improviserade enmansteater skulle förvandlas till vetenskapligt planerade arbetsprocesser. Bättre arbetsställningar och kortare förflyttningar skulle spara kraft och tid. Kvinnornas överblivna tid och energi skulle hjälpa till att bygga välfärden ute i arbetslivet. Idéerna omsattes snabbt. De nya bostäderna fick små effektiva laboratoriekök och de gamla lägenheterna el-spisar intill disk-



bänken och höjda bänkar. Måttstandard och industriell tillverkning. Alla skulle få råd. Ett storslaget projekt. Men laboratorieköken var inte så omtäckta. Köken blev större igen med matplats. Barnen kunde göra läxor och vara med och baka. Vardagsrummet förblev finrum till TV kom. Nu slås vardagsrum och kök samman med köksutrustningen som ett högaltare i fonden. Även mannen börjar få en roll i familjeliturgin, fast bara under helgerna.

Besöker en lägenhet i originalskick från 1960-talet. Ljus, rymlig, hygienisk. En fantastisk standardhöjning på några få årtionden. Men oklara minnen tränger sig på. En instängd lukt och allmän olust. Är det pinnstolarna och den stormönstrade vaxduken? Marimekko. De ljusblå köksluckorna? Den kalla och dåliga belysningen? Eller bara att allt var så förutsägbart. Såg det verkligen likadant ut överallt? Några köksprylar känns fortfarande åtråvärda. Men inte helheten. Den känns så könlös. Eller blir saker helt enkelt föråldrade?

Tillbaka i köket för kaffe och smörgås. En paus i arbetet. Tittar mig omkring. Vad ser jag? Spisen står kvar där den alltid har stått intill murstocken långt från diskbänken, en av de saker köksreformatörerna klagade på. Men gör det så mycket med lite vattenspill på golvet? Annars är det den vanliga blandningen av gammalt och nytt, genomtänkt och tillfälligt. Helhetsintrycket är ändå vackert och harmoniskt med ljusspelet från de spröjsade fönstren på tre sidor. Vilket privilegium att ha ett sådant rum. Men hur hemmablind är jag egentligen? Jag prövar tanken på att göra om hela köket. Fastnar omedelbart i måtten. Typiskt arkitekter. Det är faktiskt trångt. Hur skulle man göra utan de tråkiga begränsningarna? Tänker på bra arbetsrum för annat. Föreställer mig ett stort arbetsbord mitt på golvet som flera kan stå runt och göra saker tillsammans. Höj- och sänkbart förstås. 60 cm djupa bänkar med 90 cm höjd är verkligen inte idealiskt. En köksö, så originellt! Nej, inte med spis och diskho, bara en stor och ren arbetsyta. Då måste allt annat rymmas längs väggarna? Blir det någon yta över för bordet?



Djupet på kylskåp och diskmaskin är hinder. Kylförvaring med mindre djup vore bara en fördel. Lättare att få överblick och komma åt. En mindre djup diskmaskin är svårare att föreställa sig. Kanske med den roterande propellern utbytt mot något som liknar en vattenspridare för gräsmattor? På arbetsplatser finns ofta två diskmaskiner, en för ren och en för smutsig disk. Då behövs i alla fall inte lika många skåp. Spisen då? Hällen är inget bekymmer men ugnen måste placeras någonstans. Kan den hängas under bordet? Men då får man fortsätta att kröka ryggen.

Vad håller jag på med? Bara en tankelek för att komma på nya idéer? Eller börjar jag faktiskt odla ett missnöje som kan sluta i en besvärlig ombyggnad och stora utgifter? Hur ofta sker sådant för att tränga undan större problem. Ett barn till eller ett nytt kök? Vi behöver något nytt gemensamt.

Det pratas mycket om identitet. Vi är vårt kök. Ett statement! Vad vill vi då säga? Ädelträ eller vitmålat? Rostfritt eller svart? Letar upp högen av kökstidskrifter. Återigen denna enformighet. Några få teman med små variationer. Har alla verkligen samma behov? Tänker på överklassen som får allt svårare med sin identitet. Även medelklassen har det mesta. Men det finns förstås finare märken. De subtila markörerna måste bara vara tillräckligt synliga. Tänker på hur jag själv låter mig luras, ständigt. Är nog ändå bättre kvalitet. Producerat i Sverige? Naturligtvis inte. Barnarbete och miljöförstöring? Men inte just det här märket. Dom skulle aldrig riskera sitt rykte.

Egentligen har allt blivit mer rättvist. Överklassen får inget bättre för att man betalar mer. Förtjänsten går till producenterna. I bästa fall blir det experiment som kan komma andra till nytta senare. En utjämning utan ökade marginalskatter. Har de politiska partierna lagt märke till det? Tänker åter på min privilegierade ställning. Köken må se lika ut men ligger ändå på olika ställen. Jag ser havet genom mitt köksfönster. Andras blick möter en trafikerad väg i en sliten miljö. Segregation! Vad gör den med oss?

Mäter trots allt upp köket. Blir för trångt. Skönt, frestelsen borta. Samtidigt lite be-



sviken, finns det inget man kan göra? Tittar på de slitna och fläckade bänkskivorna i bok. Borde bytas, men mot vad? Stenbänkar vore stiltigt men slamrigt. Ser mig själv sätta ner porslin lite oförsiktigt. Kantstött! Eller skivor i glas, modernt och tufft? Annat trä? Får svårt att sortera bland alla krav och restriktioner.

Tittar åter i kökstidskrifterna, läser om starka accentfärger, om stora dekormönster som går över flera luckor. Industrilogiken lyser igenom. Samma grundlösning men olika utseende. Man kan ta mer betalt trots standardiserad och billig produktion av stommar. Priserna börjar bli löjligt höga med tanke på material och hållbarhet. Johan, granne och skicklig inredningssnickare, kan faktiskt snart konkurrera med skräddarsytt och hantverkskvalitet. Läser också om köksdatoren. Har vi inte alla laptops nuförtiden?

Dags att avsluta kaffepausen som blev lång. Bort med smulor och in i diskmaskinen. Drar den ström om den inte är helt avstängd? Trycker av den för säkerhets skull. Inne vid skrivbordet igen och den stora diskussionen. Passionen för det reala. Vad gör jag med denna pretentiösa rubrik i detta vardagliga sammanhang? På ett sätt är det lätt. Köksstandarden var en anpassning till en förändrad verklighet där industrin var både förutsättning och förebild. Och köksforskarna var verkligen passionerade. Man såg sig som missionärer i ett stort hantverksromantiskt mörker. Smutsen, brännvinet och kvinoslaveriet skulle nu definitivt bort. Retoriken var inte nådig. Mathållningen var en funktion, inget annat. Livet gällde mer väsentliga saker och skulle levas någon annan stans. Tilltron till rummets och tingens möjligheter att omforma livet var nästan gränslös. Arkitekten var modernitetens hjälte. Härligt!

Alla vet hur det gick. Passionerna hittade tillfälligt andra platser men köket var snart tillbaka som scen. Titta på såporna i TV. Sängen och köket. Tony Soprano stiger upp ur sängen i sitt linne och dyker upp i köket i sin morgonrock. Maten serveras som förförelse och försoning och familjebanden bakåt blir uppenbara. Älskade ärvda skålar kan kastas och krossas.



Jag tittar mig omkring och försöker komma vidare. Prövar olika uppmärksamheter. Inget särskilt händer. Jag tar på mig jackan och går ut. Det blåser hårt och byigt. Ett storsegel smattrar högljutt i vindögat. Kryssbog igen och tyst. Båten som ett litet rum i den stora höstdramatiken. In i skogen. Kroppen rör sig smidigt över alla ojämnheter och genom smala passager. Varför så ängsligt måttbestämt överallt inomhus? Arvet från funktionalismen. Alla bostäder skulle faktiskt behöva ett riktigt stort och öppet rum för tänkandet att expandera i. Andra rum skulle kunna komprimeras. Här i skogen är det lätt att släppa loss. Men som i drömmarna är idéerna flyktiga. Borde haft en anteckningsbok. Nej, då hade jag bara fastnat i detaljer och formuleringar. Ser på höstfärgerna omkring mig. Det är en jämn och vilsam grundton som får variation genom små kraftfulla färginslag och ljusets spel i det ojämna. Det starkt färgade är alltid så begränsat. Finns mycket att lära.

Hemma igen, påtagligt uppfriskad. Därute dominerar de stora sammanhangen. Inne är det mest avgränsningar. Rummen har sina fönster och dörrar men slutenheten dominerar. Ger ett lugn av annat slag. Glad över vårt hus utan korridorer och hallar. Bara användbara rum i direkt kontakt med varandra. Vardagsrummet i mitten, två rum i ena ändan och köket i den andra. Även badrum mot det centrala rummet. Entré via köket. Helt regelvidrigt men trevligt. Rymdkänsla trots bara 106 m². Men det vore svårare om vi var fler än två. Med kök och vardagsrum integrerade finns ändå bara ett ställe där alla får vara. Ingen läsläsning i ett lugnt kök medan TV:n står på i vardagsrummet längre. Barnen hänvisas till sina sovrum. Hämtar mat i köket och äter hos sig själva. Lukt av pizza och piroger sprider sig överallt. Stängda dörrar och knackningar. En anpassning till alla unga vuxna som inte kan få en egen bostad?

Tillbaka till köket och verkligheten. Att några undersökningar i ett laboratorium kan ge oss de rätta svaren tror väl ingen längre. Kök har många funktioner och vi är olika känsliga för olika kvaliteter och brister. Det som kan uttryckas i siffror behöver inte ens



vara särskilt viktigt. Och vikten ändras över tid. De flesta rör sig till exempel för lite och inte för mycket nuförtiden. Vardagen behöver inte bli mer bekväm än den är.

Vad skulle forskning kunna bidra med idag? Den allmänna föreställningen är att forskning har till syfte att beskriva verkligheten så entydigt och uttömmande att livet blir förutsägbart. Till och med revolutionärer tänker sig en kontrollerad övergång och avskyr oordning. Hur det brukar gå vet vi. Kunskap skall läggas till kunskap och vi skall komma allt närmare sanningen. Men verkligheten är undanlidande och instabil. Det gäller särskilt när vi studerar mänskliga sammanhang som alltid påverkas av värderingar. Vi ställer samma frågor men får olika svar. Bara genom att göra snäva avgränsningar kan vi säga något mer bestämt. Men när kunskapen skall återföras hamnar den i samma komplexa verklighet som vi försökte hålla borta.

Vi kan ju inte heller upptäcka mer än vad våra sinnen förmår uppfatta och som vi har utvecklade begrepp för. Vi är vår historia. Samtidigt är vi hela tiden på väg någon annanstans. Perspektiven och uppmärksamheten präglas av det vi hoppas på eller befarrar. Vi söker hela tiden nya möjligheter. Det är som en obetvinglig kraft. Kan inte den förmågan tas tillvara i forskningen? Måste forskningen hålla sig nyktra klarlägganden av det redan existerande? Skapar vi nya möjligheter går det faktiskt alltid att undersöka konsekvenserna. Annan forskning kan lära oss mycket om sådan kritisk granskning. Vad är egentligen faran? Till sist får ju människor själva ta ställning till vilka nya möjligheter man vill ta tillvara.

I vilken ände skall man då börja? Finns det ändå inte vissa grundläggande funktioner som borde undersökas först? Sedan kan man lägga ihop dem på olika sätt. Men hur många kombinationer blir det när man tänker på alla slag av matlagning och alla typer av hushåll? Måste man inte också börja med helheten som ju faktiskt är något annat än summan av delarna? Vad menar vi med en bra helhet? Nu stämmer det, säger vi. Men kan helheten finnas innan delarna? Vi talar ju om visioner men sällan om varför vi blir



så entusiastiska inför vissa av dem. Det är som en skönhetsupplevelse men är ändå inte riktigt det vi konventionellt menar med skönhet. Ingenjörer talar ibland om snygga lösningar och menar att man har fått ihop allt på ett enkelt och elegant sätt. Har de en egen estetik eller behöver vi vidga vår syn på skönhet?

Det finns helt enkelt inget annat sätt än att pröva sig fram och inte ge sig förrän alla tänkbara möjligheter är undersökta. Vartefter lär vi oss då hur problem och lösningar och helhet och delar hänger ihop. Det som börjar som ett intuitivt sökande kan vartefter bli mer systematiskt. Omprövningarna går allt snabbare och blir ofta alltmer radikala. Det skapande arbetets logik. Men vart tog objektiviteten vägen? Om vi bara söker oss fram utifrån intuitionen har vi ju ingen kontroll över hur värderingarna styr oss. Men det har vi aldrig. Vi kan ju inte hoppa ut ur oss själva och bli oberoende. Vi får förlita oss på andras kritik när det gäller obeaktade konsekvenser och obelysta möjligheter. Är det egentligen inte likadant i den övriga forskarvärlden?

Eftermiddag, skymning. Åter till det konkreta köket. Har just pratat med Barbro och Kalle och bjudit dom på middag. Öppnar kylskåpet och scannar hyllorna. Rätt tomt, ingen idé att tänka på recept. Vad finns att bygga på? Kycklingfiléer, bra! Ingen potatis, något annat? Lyfter ut den ena förpackningen efter den andra för att få överblick. Ris, räcker det som finns kvar? Det får det göra. Börjar med kycklingen, försiktigt för att inte sprida otäcka bakterier. På med stekpannan. Tar bort förpackningen till soppsåsen och tvättar händerna. Hur farligt är det egentligen? Bryner tills de får färg. Visst ja, fläkten. Vad den låter. Gör den någon nytta? Torkar spisen och kaklet. Stänk även på träbänken. Vad kommer ner i springan mellan spis och bänk? Måste dra ut spisen endera dagen. Fläkten behöver också göras ren. Häller på vin, buljong och en tomatburk. Kokar för häftigt. Stänker igen. Drar av pannan ett slag. Induktionshäll vore kanske inte så dumt? På med locket och stäng av fläkten. På med riset. Det värsta är över. Skönt!

Kommer att tänka på restaurangköket vi besökte i Tranås. Den stora skillnaden var



att alla moment har sin egen plats, ofta sin egen separata bänk. Samtidigt måste avstånden vara korta. Det är ofta bråttom. Det är återigen en fråga om helheten men den är inte lätt att se om man inte är väl insatt. Det ser mest rörigt ut med alla rostfria bänkar i olika höjder och storlekar. Så är det kanske med allt professionellt arbete. Det går inte att hålla en ytlig ordning. Sakerna måste få vara framme och synliga som påminnelse och inspiration. Jag tänker på restaurangkök i filmer. Skickligheten, stressen och hierarkin. Kocken med sin sked, näsa och handduk. Missnöje, skäll, brådska. Ut i restaurangen, beröm från gästerna som aldrig når slavarne i köket. Köket som minisamhälle.

Ingrid sköljer sallad samtidigt som jag skall duka. Jag behöver in i besticklådan där hon står. Irritation. Nu kommer bilen på gårdsplanen. Redan. Rusar ut och tar emot. Den kalla höstluften svalkar. Öppnar vinflaskor. Hade vi inte nötter? Sallad, tomater och paprika skärs upp och läggs i stora skålen. Allt skall vara klart samtidigt. Logistik. För en gångs skull lite tid över. Vi pratar medan det puttrar. Alla blir kvar i köket, lutar sig mor köksbänkarna. Tidningen ligger uppslagen på bordet. Intressant artikel, samtal.

Berättar för Kalle om Kökspassionen och mina funderingar kring vårt eget kök. Måste verkligen spisen stå där den står, säger han? Vrid det hela nittio grader och låt en del av bänken sticka ut i rummet. Då får du en yta där flera kan arbeta samtidigt från olika håll och kan prata med gästerna samtidigt. Mer förvaring blir det också plats för. Visst, hemmablindheten igen. Det är klart att vi skall göra så. Vi äter, dricker kaffe, vinkar farväl och fyller diskmaskinen. Köket får svalna och vila.

Läser en artikel om känsla och kunskap av Merete Mazzarella i Svenska Dagbladet (16 oktober 2007). Känsla ses ofta som något plötsligt och oväntat. Ilska, passion. Men känslan är samtidigt vår viktigaste orienteringskälla. Osvikligt och blixtnabbt får vi grepp om de flesta sammanhang. Känslan är fylld av kvalificerad kunskap som vi inte kan uttrycka i ord. Den är påtaglig men ändå tyst.

Köket får nog ses som hemmets känslomässiga centrum. Här utspelas allt utom det

mest intima. Barn lär sig vara tillsammans och ta hänsyn. Tonåringar konfronteras med de vuxnas frågor och omsorger. Viktiga överenskommelser görs. Jag kan faktiskt inte vara hemma från jobbet och ta hand om Kalle imorgon. Känslor får utlopp. Fan, jag orkar inte lyssna på dig mer just nu. Hur är köket som scenografi för allt detta? Såpornas dramaturgi kan leda oss fel. Men funderingarna kring detta är lika viktiga som de konkreta funktionerna. Vilka mönster är sammanhållande och vilka behöver brytas? Var kan man dra sig undan när det bränner till?

Rum är inget annat än avgränsningar. De skapar koncentration och tydlighet. Men inga rum är samtidigt helt slutna. Det finns fönster och dörrar som skapar sammanhang. Vilka sammanhang vill vi ha? Skall köket vara hemmets centrum där alla hela tiden passerar eller en lugnare plats? Vad finns bakom väggen? Måste vi lägga band på våra känslor? Det finns också rum i rummet som skapas av möbler och ljus. Modernismens kök var effektivt allmänbelysta. Nu trevar vi oss fram under en stjärnhimmel av spotlights. Ljuset används sällan för att markera skillnader mellan olika delar av rummet och skapa intimitet för samtal. Ljudet är ett annat problem. Slammer och fläktar. Men det går att göra något åt. Låt forskningen bidra med nya idéer och lösningar.

Till sist handlar ändå allt om vårt tänkande. Köket är i första hand ett system av betydelser. Nej, inte ett system. Delar och spelregler är inte enhetliga och hänger inte ihop på det sättet. Att de formar en meningsfull helhet är det enda riktigt gemensamma. Det finns olika typer av samhällen, men ingen urform. Samma sak är det med köket. Många lösningar kan fungera om medvetenheten finns. Filosofen Cornelius Castoriadis talar om en magma av socialt imaginära betydelser (*Philosophy, Politics, Autonomy – Essays in Political Philosophy*, David Ames Curtis ed 1991). Nya tillstånd kan inte härledas ur gamla. Vi kan aldrig räkna med någon villkorlös förutsägbarhet. Som individer är vi både del av det gemensamma och självständiga. Vi är som Castoriadis säger, totala delar. Magma, något glödande och halvflytande som kan stelna till. Vackert och talande.

Kökets magma? Har den stelnat? Finns det trots allt några sprickor där något nytt kan spira? Hur uppstår nya idéer och får genomslag? Inre motsättningar eller yttre tryck. Lust att skapa något nytt. Vi behöver inga särskilda orsaker för att komma igång. Som en tankelek försökte jag avskaffa köket, återinföra matlaboratoriet och komplettera med utspridda mikrovågsugnar. Men då krävs en annan plats för det gemensamma sociala livet. Vad är då meningen?

Återkommer till det stora höj- och sänkbara arbetsbordet mitt i rummet. Det kanske behövs två bord så att man kan göra olika saker samtidigt men ändå bredvid varandra. Spis och ugn på hjul som ställs under fläkten bara när det behövs. Förvaring och återvinning tillsammans med annan förvaring. Kyllda saker och rumstemperatur. Sällansaker och oftasaker. Fula saker och vackra saker. Varför måste köket skilja sig från andra rum där vi blandar älskade prylar med nyttigheter? Skrota kökssystemen och ifrågasätt måttstandarden! Blanda gammalt och nytt från olika håll. Byt bara ut det som inte fungerar

längre. Vad säger kökstillverkarna när de inte får sälja sina system? Dom anpassar sig och får nog roligare själva.

En sista tur ut i köket innan natten. Blir nog bra med en förändring. Torkar bort några smulor från bänken. Dagens tidningar i återvinningspåsen. Tömma diskmaskinen? Det får bli i morgon bitti. Frid. Släcker.

*

Till sist är det dags för andras kritiska omdöme. Men du har ju glömt det här, Ja, ja, jag får väl försöka fixa det. Men bara justeringar räcker ofta inte. Måste börja om igen. Nu går det snabbare och blir bättre. Ju senare i processen desto mer radikala omprövningar. I professionella sammanhang är detta ofta frustrerande för uppdragsgivarna. Plötsligt något helt annat. Vet dom vad dom håller på med? Ju längre man har kämpat desto säkrare och stabilare borde ju lösningarna bli. Till sist skall väl bara detaljer återstå? Men det är först rätt långt fram i processen som helheten kan börja ifrågasättas på allvar. Kunskap ger fler och nya öppningar som måste prövas.

Hur förhåller sig då forskning till design mer principiellt? Designers ser bara det existerande som en utgångspunkt och är helt inriktade på nya och intressanta möjligheter. Att detta måste bygga på värderingar är självklart. Hur är det då med forskning om nya tekniker och läkemedel? Är skillnaden bara att problemet är så tydligt formulerat och avgränsat att påverkan från värderingarna spelar en mindre roll? Och är de lösningar som kommer fram de enda möjliga eller i alla fall de entydigt bästa? Det vet man sällan. All sådan forskning har också kreativa inslag som är beroende av den enskilde forskarens erfarenheter och prioriteringar.

Hur kan vi finna ändamålsenliga begrepp och teorier för att begripa oss på och forma kök? Men det är ju inte experternas och forskarnas personliga preferenser som skall vara styrande. Kan vi inte fråga folk vad dom tycker med hjälp av enkäter och intervjuer? Men hur skall vi fråga för att få användbara svar? Det är lätt att få egna och andras förutfattade meningar bekräftade.

Och det är vi själva som skapar dessa glasögon. Man ser vissa saker och inte andra och styrs av sina värderingar. Men när resultaten kommer fram kan de alltid granskas av oss själva och andra. Samhällsvetaren Karl Popper pratade om "Context of Discovery" och "Context of Justification".

Så länge vi kräver att forskningsresultaten skall vara allmängiltiga och entydiga finns det begränsningar. Men är all forskning så renlärig? Eller finns det olika slags forskning? Det mesta omkring oss är ju väldigt mångdimensionellt och sammansatt när vi tittar närmare på det. Det är det begrepp och teorier är till för. Och allt viktigt går inte att precisera och mäta. Vissa saker kan man bara resonera kring. Skulle forskningen utelämnas allt som inte passar in i enkla mallar skulle det inte finnas mycket kvar.

Allt är ändå inte slumpmässigt. Det finns förlopp med en viss riktning. Och i stäl-

let för likheter och fasta mönster kan vi leta efter skillnader. Vad är på väg att bli anorlunda? Vilka nya möjligheter öppnar sig? Det är naturligtvis lättare sagt än gjort. Vi styrs av våra föreställningar och begrepp. Kunskapen blir lätt ett filter. Men människan är samtidigt bra på att upptäcka och reagera på avvikelser. Utan koll på förändringar i förväntade mönster och nytt medvetet handlande skulle vi inte klara oss länge. Vi skulle snubbla över alla trösklar som är högre än de normala.

En forskning som utgår från skillnader i stället för likhet och identitet skulle kunna stanna vid konstateranden. Men vem är intresserad av bara en lägesrapport. För att förstå vad som är på väg att växa fram och kunna påverka det måste skillnader och likheter sättas i spel. Det kan göras av forskande designers genom att framställa tänkbara situationer och möjligheter på ett konkret sätt.

Hur gör då vi människor i andra liknande situationer? Hur hittar vi en lösning på ett komplext problem som vi inte har mött förut och som uppenbarligen inte har någon entydigt bästa lösning? Behövs då forskning i ett sådant sammanhang som kök? Eller är ett skickligt genomfört skissarbete ett bättre sätt att få fram lösningar för denna typ av komplexa företeelser? Problemet är att allt då måste börja om från början varje gång. Med hjälp av forskning borde man åtminstone kunna få fram de viktigaste infallsvinklarna och frågeställningarna. Och det kan man naturligtvis. Men varje tillämpning är beroende av aktuella kulturella perspektiv. En person från Turkiet förstår förstås inte svenska kök på samma sätt som vi som växt upp där. Kunskapen är situationsbestämd (situerad). Den har begränsad giltighet. Vart tog olikheterna mellan design och forskning vägen? Är det egentligen så stor skillnad mellan kunskapsbildning och skapande?