

Øyvind Johan Andersen

Kokk, alltid kokk – Fagtradisjon, uniformering og dannelse av identitet

Masteroppgave i fag og yrkesdidaktikk

Veileder: Agneta Knutas

Mai 2019

NTNU
Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet
Fakultet for samfunns- og utdanningsvitenskap
Institutt for Lærerutdanning

Øyvind Johan Andersen

Kokk, alltid kokk – Fagtradisjon, uniformering og dannelse av identitet

Masteroppgave i fag og yrkesdidaktikk
Veileder: Agneta Knutas
Mai 2019

Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet
Fakultet for samfunns- og utdanningsvitenskap
Institutt for lærerutdanning



Forord

En lang, lang studieperiode er over, denne oppgaven har tatt meg lang tid å fullføre, for selve livet kom i veien flere ganger. Men nå har jeg endelig fått fullført.

Jeg har hatt spennende dager hvor jeg har fått sett på min faglige påkledning, kokkeuniformen med nye øyne, og jeg har fått lov til å få innblikk i hvordan andre kokker som arbeider som faglærere tenker om den. Jeg har også hatt frustrerende dager hvor jeg følte jeg ikke kom noen vei, men gleden var stor når jeg endelig kom i land.

Aller mest vil jeg takke min veileder Agneta Knutas, for en utrolig overbærenhet og støtte i prosessen. For å ha oppmuntret meg til å komme tilbake for å fullføre oppgaven når jeg har kjent for å legge den bort. Jeg hadde aldri klart å fullføre dette uten deg. Takk for støtten, veiledningen og tilbakemeldingen.

Takk til min arbeidsgiver, mine kolleger som har støttet meg ved å steppe inn som vikarer når jeg måtte ha studiefri, og takk til rektor for all mulig overbærenhet med mitt studieløp. Jeg vil også takke mine laugsbrødre og søstre i kokkenes mesterlaug, for all hjelp og informasjon.

Takk til venner som har stilt opp og dyttet meg fremover når jeg har tenkt på å gi opp. Tilslutt vil jeg takke ungene mine, som til dels har måtte leve i perioder med en fjern pappa. Nå skal jeg ikke studere mer, jeg lover! Og takk til foreldrene mine, som til tross for at jeg begynner å bli ganske voksen, aldri slutter å oppmuntre meg og støtte meg på veien.

Sammendrag

Denne masteravhandlingen er en del av studiet Master i fag- og yrkesdidaktikk ved NTNU, og bygger på et feltarbeid gjort ved kokkelinja ved Restaurant og matfag på en videregående skole i Midt- Norge. Det er gjort et litteraturstudie for å lage et historisk og kulturelt bakteppe med hensikt å plassere kokkeuniformen i riktig kontekst.

Kokkens uniform er ikonisk, og har lang historie som har preget fagtradisjonen hvordan kokkens fagidentitet har blitt dannet. Informanter som arbeider som yrkesfaglærere med bakgrunn i kokkefaget på mesternivå har deltatt i forskingsprosjektet.

Problemstillingen som danner utgangspunktet for studien er følgende: Hvordan former fagtradisjonen knyttet til kokkeuniformen kokkene?

Oppgavens teoretiske forankring bygger på Etienne Wenger og hans teorier om læring i praksisfelleskaper. Det ble valgt kvalitativ metode for å besvare masteravhandlingens problemstilling, med observasjon og intervju.

Studiet viste at det er en sterk kultur for bekledning i form av kokkeuniform i faget, og at kokkene viderefører denne i gjennom mesterlære og overføring av uniformens tause kunnskap.

Nøkkelord: mesterlære, kokkefag, uniform, praksisfelleskap

Abstract

This master thesis is part of the study: master of subject and vocational didactics at NTNU, and is based on a fieldwork carried out at an upper secondary school in the department of restaurant and culinary arts. A literature study was carried out in order to set a cultural and historical background to place the chef uniform in the right context.

The chef uniform is iconic, and its long history has set its mark on the vocational tradition and how a cook's vocational identity has been made. The informants whom have their occupation as teachers with a background as trained cooks up to the level of a master craftsman, have participated in the study.

The following research question was created for this study: How do the trades traditions considering the chef uniform participate in the creation of the cooks?

The theory of this thesis is founded on the theories of Etienne Wenger and his works on communities of practice. Qualitative methodology was used in order to get answers to solve the research question, with a focus on observation and interview.

The study did show a strong culture of dressing in the cook uniform, and that the cooks pass on this through their mastery learning, and through the silent knowledge of the uniform.

Innholdsfortegnelse

Forord	I
Sammendrag	II
Abstract	III
Innholdsfortegnelse	IV
1. Innledning.....	1
1.1 Min yrkesfaglige og pedagogiske bakgrunn.....	1
1.2 Problemstilling.....	5
2. Styringsdokumenter	6
2.1 Udir	7
2.2 Norges Kokkenes Mesterlaug.....	8
2.3 Mattilsynet.....	9
3. Historisk bakteppe, fagbøker og fagtradisjoner	11
3.1 Hva er en kokk?	11
3.2 Håndverkslaugene.....	13
3.3 Pavens kokk	14
3.4 Hoff og slott	15
3.5 Kokkenes konge, kongenes kokk	16
3.6 Showman og filantrop.....	18
3.7 Kokkeskolene kommer.....	19
3.8 Escoffier kokkenes keiser	19
3.9 Høy hatt.....	20
3.10 Norske kokker	21
3.12 Norske lærebøker	22
3.12 Bocuse sitt gull	25
3.13 Mesterkokkenes uniform.....	26
3.14 Blå bånd.....	28
3.15 Oppsummering.....	29
4. Tidligere forskning	29
5. Teoretisk bakgrunn	32
5.1 Wengers praksisfelleskap	32
5.2 Utvikling av faglig identitet	34
5.3 Tingsliggjørelse.....	35
5.4 Inngående og utgående baner.....	36
5.5 Wengers 4 læringsbegreper.....	37
6. Metode	40
6.1 Søkeprosessen, litteratur og kultur	41
6.2 Fremgangsmåte og forforståelse	42
6.3 Å forske på egen kultur	44
6.4 Empiri og utførelse.....	45
6.4.1. Forskningsetikk	47
6.5 Troverdighet og pålitelighet	47

6.6 Analyse og bearbeiding av datamaterialet	49
6.6.1 Bearbeiding av datamaterialet fase 1	50
6.6.2 Bearbeiding av datamaterialet fase 2	50
7. Resultat	51
7.1 Spirende fagidentitet	51
7.1.1 Læring som perifer deltagelse	53
7.2 Forsterket fagidentitet	54
7.2.1 Tilblivelse og identifikasjon	55
7.3. Grunnfestet, sterk og stolt	57
7.3.1 Inngående og utgående baner	59
7.4 Uniform, yrkesstolthet og identitet	61
7.4.1 Utførelse som læring	62
7.5 Yrkesfaglæreren og uniformen	65
7.5.1 Yrkesfaglæreren og uniformen; kokk, alltid kokk - dannelse af en identitet	67
7.7 Sammendrag	69
8. Diskusjon	70
Avsluttende refleksjoner	73
Referanseliste	74
Vedlegg 1	79
Vedlegg 2 trykk, tegninger og bilder	82
Vedlegg 3	99
Vedlegg 4	100
Vedlegg 5 Cordon Bleu	101
Vedlegg 6	102
Intervjuguide	102
Vedlegg 7 Mine informanter i tabell	104
Vedlegg 8 Rådata av intervjuene	105
Vedlegg 9 svart hatt	112
Anekdote	113

1. Innledning

1.1 Min yrkesfaglige og pedagogiske bakgrunn

Jeg er en stolt faglært kokk, det er basisen i alt jeg gjør. Selv om mitt daglige virke ikke lenger er som kokk, men som lærer i matfag i ungdomskolen, er det fremdeles identiteten som yrkesfagsutøver og kokk som sitter dypest i meg. Allikevel har jeg funnet mitt "kall" som faglærer, det å formidle mitt fag til nye generasjoner finner jeg svært meningsfullt, og min kokkekultur er deler av den fagballasten jeg bevist eller ubevist bærer med meg og videreformidler. Som lærer i matfag finner jeg det viktig å kunne reflektere over hvem jeg ønsker å være, hvilke verdier, holdninger og faglige inntrykk jeg ønsker å formidle til mine elever.

Noe av det som har fasinert meg i løpet av mitt lærervirke er den tause delen av fagkunnskapen. Det u-utalte som er en del av en fagpersons virke, og identitet. Store Norske Leksikon beskriver taus kunnskap slik;

Taus kunnskap, tacit knowledge, betegnelse for sanseintrykk, oppfatninger, sosiale regler og vurderinger som er uttalt, men som ligger som forutsetninger for det menneskelige handlingslivet. (Leksikon, 2018b)

Bengt Molander beskriver handlingskunnskap som kunnskap som ikke kan omtales rent teoretisk uten å vise handling; ”Meningen kan aldrig enbart utsägas. Därför kan man tala om tyst kunskap.” (Molander, 1996, s. 51). I forhold til taus kunnskap forstår jeg at den er situert. Kjell Andersen bruker begrepet mesterlære om situert læring, og utdyper det slik: ”Begrepet situert læring henspeiler på at vår læring har basis og utgangspunkt i den sammenheng, kontekst, vi er situert i. Det er konteksten vi er aktive deltakere i forhold til, som danner basis og ramme for hva vi lærer, og hvordan vi lærer.” (Andersen, 2003, s. 16). Slik betrakter Andersen at den som lærer, altså lærlingen, ikke betraktes isolert men som en integrert deltaker i et komplekst strukturert sosialt felleskap, et praksisfelleskap. Et felleskap som blir trukket inn i opplæringen, og således lærer man gjennom deltagelse i denne praksis. (Andersen, 2003).

Nielsen og Kvale beskriver mesterlære som læring gjennom deltagelse i et praksisfelleskap, med opplæring fra mester til lærling i en spesifikk sosial struktur over en lengre periode. (Nielsen & Kvale, 1999, s. 24). Kokker og lærlinger har i et historisk perspektiv blitt

sosialisert til et praksisfelleskap med mesterlære som metode, og noe av det de har blitt sosialisert til er å bruke arbeidsklær. Deler av det som gjør en fagperson gjenkjennelig er bekleddingen, hvordan den blir en del av det profesjonelle som fagutøveren kler på seg og som igjen blir en del av fagutøvelsen. En kokk bærer en kokkeuniform, og denne har jeg stolt båret i mer enn 25 år. Den har vært med i min dannelsesreise og preget mitt liv

I forhold til hvor kokkeuniformen kommer fra så ha kokkeuniformen har lang historie, det fins tegninger i bøker fra middelalderen som viser kokker på kjøkken ganske likt kledd som kokkene i dag, men den moderne kokkeuniformen har vært standardisert siden mesterkokken Antoine Carême ga ut sin bok; *Le Maître d'hôtel français* (1822) (Andersen, 2004). Denne boken viser et trykk av to kokker i en uniform ganske lik den som brukes i dag, bortsett fra at kokkehatten har blitt høyere. Det fins mange historier og myter i kokkeverden om Carême og hans innføring og bruk av uniformer. En av dem fortelles av den amerikanske mesterkokken Joseph George i *National Culinary Review*:

Carême also thought that hats should be different sizes, to distinguish the cooks from the chefs. The chefs wore the tall hats and the younger cooks wore shorter hats, more like a cap. Carême himself supposedly wore a hat that was 18 inches tall. The folded pleats of a toque, which later became an established characteristic of the chefs hat, were first said to have been added to indicate more than 100 ways in which a chef can cook an egg. (George).

Denne historien blant mange andre danner et bakteppe av kultur og fagkunnskap som blir formidlet fra generasjon til generasjon av kokker. Historiene skaper fagstolthet og yrkesstolthet som medfører at kokkene kler seg med uniformen også utenfor kjøkkenet. Slik brukes kokkeuniformen også i gravferder, da får kokkene faktisk lov å ha hatten på i kirken. Da nåtidens mest kjente kokk, den franske Paul Bocuse ble gravlagt i januar 2018, var det 1500 kokker tilstede fra hele verden i begravelsen, kledd i kokkeuniform med sine æresutmerkelser (Burns, 2018). Paul Bocuse grunnla blant annet verdensmesterskapet for kokker; Bocuse d'Or, hvor vinnerne kan bære symbolet for Bocuse på uniformen sin resten av livet, og gullvinnere bruke knapper av gull på sin kokkejakke.

Historisk ser vi at kokkeuniformen med Carême kan spores tilbake til 1800- tallet og at uniformen sier noe om yrkesidentitet. I tråd med Wenger forstår jeg at yrkesidentiteten kan gjenspeiles i gjennom tingliggjorte artefakter. (Wenger, 2006). I forhold til kokkeuniformen beskriver Mary Jo Hatch artefakter som tegn på kjernen i en kultur, og som synlige håndgripelige og hørbare etterlatenskaper etter en adferd som er grunnfestet i kulturelle normer, verdier og antagelser (Hatch, 2001, s. 241). De beskriver videre at medlemmene i en

kultur ikke alltid er bevist sine egne artefakter, og at selv om artefaktene er synbare ligger de lengst bort fra kjernen i kulturen. Slik vil ofte artefaktene og deres betydning være ting som blir tatt for gitt, og som kanskje ikke blir stilt spørsmålstegn ved. Reglene knyttet til artefaktene kan ofte være noe som svært få reflekterer over eller stiller spørsmålstegn ved: ”Etter hvert blir slike regler tatt for gitt som uforanderlige sosiale realiteter.” (Bolman & Deal, 2009, s. 214). Wenger bruker uttrykket ”tingliggjørelse” om artefakter som ilegges mening, og hevder at ofte kan mening finnes i selve handlingene eller artefaktene; ”Tingliggjørelse er – som et spejlbillede av deltagelsens rolle” (Wenger, 2006, s. 78-79).

Hvis vi ser nærmere på ordet ”uniform” er det utledet av latin; ordene unus (en) og forma (form), altså ”en form”. Store Norske Leksikon definerer uniform slik;

Uniform, ensartet; lik bekledning for utføring av spesiell virksomhet, offentlig (jf. embetsdrakt) eller privat virksomhet; likt antrekk brukt av personer som tilhører en gruppe. (Leksikon, 2018c)

Uniformen vil således virke samlende, individene på utsiden vil kunne se at en gruppe har lignende bekledning og har en sannsynlig samhörighet. Det vil også virke samlende for de som tilhører felleskapet, det er enklere å se forskjell på dem og oss. Selv om det også innenfor den spesifikke kulturen ofte blir brukt artefakter for å vise bærerens rang innad i gruppa.

Et annet perspektiv på uniformen finner vi hos Joseph og Alex som beskriver følgende:

The uniform is viewed as a device to resolve certain dilemmas of complex organizations- namely, to define their boundaries, to assure that members will conform to their goals, and to eliminate conflicts in the status sets of their members. The uniform serves several functions: it acts as a totem, reveals and conceals statuses, certifies legitimacy. (Joseph & Alex, 1972, s. 229)

Joseph et al. viser her et organisatorisk syn på uniformen, som et middel for organisering og strukturering, og som synliggjøring av tilhörighet og fremheving av felleskap. De viser også hvordan uniformen kan bli et hjelpemiddel for å vise status innenfor et fagområde.

Arbeidsklær er også uniformer; feierens klassiske sorte kostyme og flosshatt, for å beskytte seg mot sot og rusk, men også for å vise hvem han er. Snekkerbuksa designet for å beskytte kroppen, tåle mye hardt arbeid og være et praktisk verktøy med lommer til spiker og hemper til redskaper. Frisørens belte, med plass til sakser, kniver og hårføner. Legens hvite frakk, dykkerdrakten som skal beskytte mot det iskalde vannet eller brannmenns varmebeskyttende drakt. Kokkens hvite jakke, dobbeltnappet for å beskytte mot varme væsker, med forstykke (forklede) som lett kan byttes etter en jobbøkt hvor man har blitt full av blod, fiskeslo eller

sjokolade. Og den ikoniske høye hatten, selve symbolet på kokkestanden som nok egentlig er et hms- tiltak for å hindre hår i maten og samle opp svette.

Dagligdagse klær, som arbeidsuniformer kan også være sterke symbærere, og ha betydning for individets identitet. Feinberg et al definerer det slik:

Clothing is a significant social symbol used by individuals in identity definition because (a) clothing is used in daily activity, (b) clothes constitute a frequent public display, and (c) clothing choice is an easily manipulate symbol. (Feinberg, Mataro, & Burroughs, 1992, s. 18).

Elementer på uniformen, som offiserens stjerner, båndet på kapteinen på fotballaget, klubbnavnet på motorsykkelvesten eller den høye hatten til kjøkkensjefen, kan vise rang som for uinnvidde kan være usynlig. For noen kan dette være selvfølgeligheter, for uinnvidde uforståelige artefakter. For en utenforstående kan det være lett å observere disse artefaktene, men vanskelig å tyde dem. Ofte må man tilbringe en del tid i organisasjonen for å kunne avdekke artefaktens betydning, (Schein, 1994, s. 52).

Når det gjelder kokkeuniformen kan artefaktbruken variere. Det kan være å få et lengre forstykke enn de andre, eller det kan være å ha en mer eksklusiv kokkejakke. Lengden på hatten kan indikere hvor man står i hierarkiet, eller å ikke bruke hatt kan indikere noe annet. Navn og tittel på jakken symboliserer ofte at man har steget i gradene og for eksempel kan benytte tittelen sous-chef eller kjøkkensjef. Artefaktene kan også være merker i form av Mestermerke, logo for medlemskap i Norges Kokkenes Mesterlaug, logo til en kjent kokkeskole eller restaurant, norske flagg på kragen om man er på Kokkelandslaget, som før nevnte Bocuse'dOr -symbol eller det kanskje mest hengthøyende symbol av alle; Michelin-stjerna. Om man er høyt dekorert innad i kokkeorganisasjoner kan man også bære bånd med medalje hengende rundt halsen, som for eksempel Cordon Bleu, Cordon Rouge eller Cordon d'Or. Eller man kan være dekorert med medaljer som den franske æresmedaljen, som begge de kjente franske mesterkokkene Paul Bocuse og Auguste Escoffier bar på sine uniformer.

Men er man en fagmann bare fordi man tar på seg en fagmanns uniform? Michael Booth beskriver følelsen av være student og gå med uniformen ved den legendariske kokkeskolen le Cordon Bleu i Paris; som følelsen av å være på kostymeball, når andre tar han for å være en profesjonell kokk:

But I felt a fraud, particularly the first time I went out on the street wearing it to get some lunch in a nearby boulangerie. It felt like I was on my way to a fancy – dress party but the ladies in the shop had assumed I was a real chef and treated me with great reverence, giggling

coquettishly as they handed me the change. But Johnny Depp did not become a great guitar player by dressing out like a Rolling Stone, and neither did I become a great chef just because I had the uniform – the Swedish chef from the Muppets perhaps, but nothing more. Shaking these thoughts from my head and hurrying with as much dignity as I could (and hurrying in an apron is a whole new skill). (Booth, 2008, s. 50).

Det må altså mere til enn uniformen for å bygge inn identiteten til yrket. Kanskje føles det som lånte fjær når man ikke har bygget håndverkkompetansen inn i kroppen, gjennom å ha arbeidet med faget lenge nok til kjenne seg som arbeider og få identitet til yrket? Som fagarbeider blir man mer og mer selvstendig i løpet av læretiden og vil da begynne å fylle skoene, eller uniformen med stolthet. Læringen foregår hele tiden, man blir assimilert inn i læringsmiljøet. I et debattinnlegg i avisen Nationen leverte Arne Sørvig (daglig leder i Bocuse d'Or Norge og selv kokk) en bønn til vår nye matminister om et krafttak for rekrutteringen til kokkeyrket, og han beskriver også hva som skal til for å bli en god fagarbeider: ”Mange kan ta på seg kokkeluen, men å mestre faget krever talent, energi og ydmykhet.” (Borglund, 2018).

1.2 Problemstilling

Kokkeyrket har en ikonisk uniform, som er en integrert del av fagdidaktikken. Jeg har undret meg over hvor denne fagdidaktiske praksisen kommer fra og hvordan den er en del av fagtradisjonene. I denne oppgaven forholder jeg meg derved ikke til spørsmål om fag og yrkesdidaktikk generelt. Jeg ser på hvor kokkeuniformen historisk kommer fra, hvordan praksisen med kokkeuniform fungerer i dag, og hvordan den er en del av den kunnskapen som overleveres fra mesterkokk til lærling.

I min yrkeskarriere som lærling, kokk, mesterkokk og lærer har kokkeuniformen hele tiden vært med og kanskje ubevisst ledet meg videre. Jeg har lurt på hvor den kommer fra og undret meg over hvordan uniformen har vært med på å forme min yrkesidentitet. Uniformen og uniformering har også gjort meg nysgjerrig på hvordan yrkesidentiteten utvikles. Dette har lagt grunnlaget for min problemstilling, og det jeg ønsker å få svar på. I et sosiokulturelt perspektiv er hensikten i denne oppgaven å se nærmere på forholdet mellom kokkeuniform og identitet. Med bakgrunn i dette utformet jeg følgende problemstilling:

Hvordan former fagtradisjonen knyttet til kokkeuniformen kokkene?

Utgangspunktet for denne problemstillingen førte meg til følgende forskningsspørsmål;

Hvordan oppfattes uniformen som et didaktisk middel for kokkens læring og mestring av faglærere?

Jeg vil i kapittel to beskrive hvilke styringsdokument som påvirker kokkens uniformering, før jeg i kapittel tre vil sette kokkeuniformen i historisk kontekst. I kapittel fire vil jeg se på tidligere forskning før jeg i kapittel fem vil beskrive den teoretiske bakgrunnen. I kapittel seks vil jeg utdype metoden og resultatet vil jeg ta for meg i kapittel syv. Deretter vil jeg i kapittel åtte diskutere resultatene.

2. Styringsdokumenter

I forhold til styringsdokumenter forstår jeg at didaktikk er definert på flere måter, og i ulike fagmiljø foregår også skillet mellom pedagogikk og didaktikk gjenstand for diskusjon (Lyngsnes & Rismark, 1999). Lars Qvortrup bruker didaktikk for å beskrive konkrete læringsmetoder, og pedagogikk beskrives som refleksjon rundt den praksis som finner sted i læringssituasjonen (Qvortrup, 2006, s. 11). I følge Hiim og Hippe omhandler didaktikk både praksis og teori. De definerer didaktikkbegrepet slik; ”praktisk-teoretisk planlegging, gjennomføring, vurdering og kritisk analyse av undervisning og læring” (Hiim & Hippe, 2009, s. 9). Således omfavner de alle forhold som inngår i undervisningssituasjonen i sin definisjon. Fra å formidle og lære bort til gjennomføring og planlegging, evaluering og vurdering er hele prosessen omfavnet. Denne definisjonen er vid nok og presis nok til å fungere i min sammenheng. Begrepet didaktikk omhandler således både fagets hva og hvordan, men også hvorfor, i de valg og begrunnelser som en lærer har i bruken av sine undervisningsmetoder.

I Norge er læretiden for de fleste yrkesfag fire år, og normalmodellen er to år på skole og to år i lære. Men det regnes som like godt å ha for eksempel tre år i lære og ett år og på skole, eller alle fire årene som lærling i bedrift. Det fins også modeller hvor man kan ta hele læretiden frem til fagbrev på skolen. Slik vil begrep som *elev* og *lærling* i denne oppgaven flyte litt over i hverandre.

I opplæringen av nye yrkesutøvere, hva er det da lærerne, skolen, lærebedriften og mesterlauget styrer etter? Hvordan er fagets tradisjoner bygd opp, hvordan balanserer man det mot styringsdokumenter fra Utdanningsdirektoratet (Udir) og Næringsmiddeltilsynet i valg av arbeidstøy og uniformer? Dette er viktig for å forstå hvorfor kokkene ikler seg uniformer.

2.1 Udir

I de læreplanene etter Kunnskapsløftet 2006, finner man følgende avsnitt som kan knyttes opp mot uniformering eller bekledning:

LÆREPLAN I FELLES PROGRAMFAG I VG1 RESTAURANT- OG MATFAG

Råstoff og produksjon

- praktisere god produksjonshygiene, godt reinhold og personleg hygiene og gjere greie for kvifor dette er viktig for god produksjonsflyt. (Utdanningsdirektoratet, 2006)

PROGRAMOMRÅDE FOR KOKK- OG SERVITØRFAG - LÆREPLAN I FELLES PROGRAMFAG VG2

Servering, bransje og miljø

- drøfte hva profesjonell yrkesutøvelse innebærer i kokk- og servitørfag

Råvarer og produksjon

- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk (Utdanningsdirektoratet, 2008b)

Her finner man grunnlaget for skolens valg som legger føringer for faget. Først og fremst handler det om god hygiene og profesjonell yrkesutøvelse for kokk og servitør i samsvar med gjeldende regelverk.

I bedriften under kokkelevens læretid vil følgende regelverk være gjeldende:

LÆREPLAN I KOKKFAGET VG3 / OPPLÆRING I BEDRIFT

Formål

- Kokkfaget skal legge grunnlag for yrkesutøving innen tilberedning av mat på ulike typer serveringssteder. Faget skal bidra til å gi matopplevelse og *legge grunnlag for trygge måltider av høy kvalitet*. Videre skal kokkfaget fremme bruk av norske råvarer og norsk og samisk matkultur i inn- og utland. Kokkfaget skal også bidra til faglig videreutvikling ut fra nasjonale og internasjonale trender. *Kokkfaget skal bidra til at faget videreføres som håndverksfag*, og samtidig utvikle fagarbeidere med kompetanse til å ta i bruk ny teknologi. (Utdanningsdirektoratet, 2008a)

Under Bransje, bedrift og miljø finner man også følgende avsnitt:

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene og helse, miljø og sikkerhet

Henter man ut de setningene som kan sies å ha noe med uniformbruk sitter man igjen med følgende: Deler av formålet med opplæringen i bedrift og skole er å sørge for at lærlingen har god profesjonell hygiene og profesjonell yrkesutøvelse, og at kokkefaget skal bidra til at faget videreføres som håndverksfag. Videre skal lærlingen kunne følge krav til bekledning og kunne drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene og helse, miljø og sikkerhet.

Slik jeg tolker det skal lærebedriften akkurat som skolen ta hensyn til hygien og den profesjonelle yrkesutøvelsen. En profesjonell kokk sørger for å arbeide i en ren, nystreket uniform, og han bytter så fort det er nødvendig. Slik videreføres også håndverksfaget og fagtradisjonene, og i kokkefaget har kokkeuniformen flere hundre års tradisjon. Lærlingen trenes slik opp til å følge krav til bekledningen og skal etter hvert kunne drøfte kokkeuniformen eller arbeidsantrekkets utforming. Både med tanke på det visuelle og estetiske som at kokken alltid stiller i ren nystreket uniform, men også med tanke på hygiene og hms, slik at han også for eksempel sørger for å bruke gode sko.

2.2 Norges Kokkenes Mesterlaug

Kokkemestrene har også påvirkning for hvordan faget formes og videreformidles. I vedtektene til Norges Kokkenes Mesterlaug (se vedlegg 1) kan man blant annet finne at foreningen har til formål å arbeide for kokkefagets fremme ved å representere kokkefaget utad, og arbeide aktivt for opplæring og utdanning i faget.

De fleste forfattere av kokebøker eller fagbøker for kokker i Norge har vært medlemmer av Norges Kokkenes Mesterlaug, som igjen er med i Nordisk Kjøkkenchef Fédération, og har således vært med på å danne og forme de fleste av de utdannede kokkene i Norge og Norden. I boken *Håndverk, arbeide, kunst*, om historien til Trondheim Kokkenes Mesterlaug beskrives det hvordan blant annet tidligere Oldermann Magne Aakvik og rektor ved kokkeskolen i Trondheim allerede på femtitallet var sterkt engasjert i fagutdanningen helt opp på Nordisk nivå (Dalheim, 2003, s. 53).

2.3 Mattilsynet

Udir er ikke det eneste man må ta hensyn til. I og med at man driver en profesjonell opplæring som innebærer produksjon og servering av mat, har man også krav fra Mattilsynet å ta hensyn til. I forhold til HMS og hygiene har Mattilsynet har følgende definisjon på sin nettside;

Alle som jobber med produksjon, distribusjon og servering av mat har ansvar for å følge Norges lover og forskrifter. Norge må også følge internasjonale regler som for eksempel EØS-avtalen. (Mattilsynet, 2012)

Denne sier ingenting om bekledningen, man kan altså ikke finne fagtradisjoner eller noe å videreføre håndverkstradisjonen med der. Det er også utarbeidet et stort opplegg som følger EØS-avtalen kalt HCAP, (Mattilsynet, 2017a) men heller ikke her nevnes bekledning. Derimot fins det på Mattilsynets nettsider med veiledning for spisesteder noe som kan være retningsgivende:

Det er eier/drifansvarlig for virksomheten som har ansvaret for at det produseres og serveres helsemessig trygg mat. Dette innebærer god opplæring av de ansatte. Uansett størrelse på virksomheten, må de ansatte ha god basiskunnskap om regelverket. Det omfatter blant annet temperaturkrav og rengjøring av lokaler og utstyr, rutiner for oppbevaring, håndtering og omsetning av mat, og personlig hygiene (Mattilsynet, 2018)

Her kommer man igjen inn på god opplæring, god basiskunnskap og personlig hygiene. Ut over dette er det vanskelig å finne noe spesifikt krav til uniformeringen av personalet på et profesjonelt kjøkken.

Om man ikke lever opp til kravene om bekledning og hygiene kan man få tilsyn fra mattilsynet, som vist i rapporten ”Tilsyn med gatekjøkken i Oslo, Asker og Bærum i april 2017”. Her vises det eksplisitt til at inspektørene sjekket ting som personlig hygiene, personaltoalett, bekledning og håndvask, (Mattilsynet, 2017b).

I følge leder ved Opplæringskontoret for hotell og restaurantfag i Trøndelag, Steinar Iversen, er det flere lærebedrifter som ikke bruker kokkeuniform på sine lærlinger. De kan for eksempel bruke t-skjorte, forkle og caps. Dette har de full frihet til så lenge de følger hygiene-forskriftene for næringsmiddelfag.

Dette stemmer med det jeg finner som praksis i skolen. I følge fagansvarlig ved Strinda Videregående Skole, Geir Rune Larsen, er det ingen styringsdokumenter som direkte setter krav til at elevene benytter uniform i undervisningen, eller krav om at det undervises i bruk av uniform. Kravet er kun det overstående; ”praktisere god personlig hygiene,

produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk”. Det vil si at det kunne vært undervist med bruk av plastikkforkle og med hårnett, eller et gammeldags skotskrutet husmor-forklede og caps.

Norge har en lang tradisjon med kokker i handelsflåten, hvor opplæring var høyst frivillig og ble gitt i arbeidet. Her ble de underlagt følgende lovverk:

Om lov om kokker og stuerter på fartøyer av handelsmarinen (1948).

Tilråding til endring av lov fra 1905: ”Undervisningen skal omfatte...2. Orden, renslighet, vask og økonomisk anvendelse av provianten.” (Stortingstidende, 1948, s. 1)

Gjennomgåelse av stuertskole er nå en helt frivillig sak. Det er fra lovgivningens side ikke noe til hinder for at de som ikke har den utdanning skolene gir, kan tjenestegjøre som kokk eller stuert. Heller ikke er det noen bestemmelse om den praktiske utdanning som den mann bør ha som skal overta ledelsen av matstellet om bord.

Disse ting bør reguleres ved lov, slik at skoleutdanningen blir tvungen, og at det stilles bestemte krav om praksis i underordnet stilling for å kunne tjenestegjøre som kokk og krav om lengre tjeneste som kokk for å kunne bli studert. (Stortingstidende, 1948, s. 2)

Her er det klart at selv om det ikke var krav til stuertskole, var det allikevel krav til orden og renslighet.

I forhold til min interesse for å se på uniformen og dens forhold til identitet er det interessant å bemerke seg at bekledningen ikke tar særlig stor plass i styringsdokumentene for restaurant og matfag. Når bruken av kokkeuniformer allikevel står så sterkt i undervisningen og opplæringen, viser det at det er fagets tradisjoner for bruk av kokkeklær og tradisjonen med å bære kokkeuniform, og ikke eksterne regler som styrer.

Men hvor kommer disse fagtradisjonene fra? Så langt har jeg forsøkt å avdekke når uniforms bruk begynte å bli skriftliggjort i sentrale styringsdokumenter. I det videre skal jeg se nærmere på hvordan fagopplæringen historisk sett har foregått gjennom fagbøker. Deretter skal jeg utdype hva faglitteraturen og kokkefolklore sier om kokkeuniformen og fagtradisjonene.

3. Historisk bakteppe, fagbøker og fagtradisjoner

I dette kapitlet vil jeg med hjelp av faglitteratur og kilder forsøke å beskrive hvor fagtradisjonene kommer fra, hvilken historisk fagtradisjon kokkens uniform har, og hvor fagtradisjonene kan spores i faglitteraturen og. Denne oppgaven tar for seg uniformen til kokker opplært i den franske tradisjonen, som igjen har dannet skole over hele Europa og de vestlige land. Det fins sterke kokketradisjoner blant annet i Asia og det tidligere Ottomanske riket, i tillegg til mange flere. De har til dels andre fagtradisjoner og uniformer, og er ikke tatt med her. For at jeg skal kunne forstå hvordan mine informanter tenker om uniformen, så må jeg også forstå historien bak kokkeuniformen. Ellers så blir den stående i et vakuum, tatt ut av kontekst.

3.1 Hva er en kokk?

En kokk er en person som har som levebrød å lage mat. Det være seg i en restaurant, på hotell, båt, fly, tog, catering, sykehus, institusjon, slott, herskapshus eller hjemme hos privatpersoner som private chef. Det hender at begrepet kokk også blir brukt om personer som lager mat i eget hjem eller til sine venner, men det faller utenfor rammene for denne oppgaven. Historisk sett arbeidet de store berømte kokkene ved private slott og hoff, og mange kokker har også arbeidet ved sykehus og institusjoner. Innad i kokkefaget, spesielt i restaurantdelen brukes ofte franske titler som chef, sous-chef og commis, (kjøkkensjef, avdelingssjef og lærling). Kokk er ikke en beskyttet tittel, men brukes i Norge i dag om fagutdannede håndverkere med fagbrev, eller man kan også bli kalt ufaglært kokk.

Kokkefaget er delt i to, med fagbrev i kokkefag restaurant, og fagbrev i institusjonskokkefaget. Mange kokker har begge. Kokkefaget er innenfor Mesterbrevsordningen og lov om mesterbrev i håndverk, som innebærer at med mesterbrev i hånden har en mester i kokkefaget lovbeskyttet rett til å kalle seg mester i sitt fag. Det fins allikevel et virvar av mesterkokk -titler, og innad og utad laug brukes det stort sett om kokker med lang erfaring innen faget fra restaurant. Historisk sett har mange av matfagene stått veldig nært hverandre slik at for eksempel konditor og kokk overlapper hverandre i deler av fagene. En konditor kan jobbe som dessertkokk, og en kokk må lære noe konditorkunst. Mange velger å ta fagbrev eller svennebrev i begge fagene.

Kokkene fortsetter å utvikle seg etter de har bestått fagprøven, og mange vil nok anse seg som lærende noviser også med fokus på livslang læring, noe som blir understreket i boken *Culinary Schools*; ”Cooking is a profession which places extraordinary emphasis on continuous learning,“ (Peterson's, 1998, s. 1). Mange kokker bruker år av sitt liv på å forflytte seg for å lære. Gunnar Jerman beskriver i boken *35 Kjøkkensjefer* hvordan kokkekunsten har utviklet seg i Norge, og at de beste mesterkokker (kjøkkensjefer) reiser og arbeider i inn og utland for å lære:

Unge kjøkkensjefer er som nomader. De er stadig på flyttefot. Først når de etablerer sine egne restauranter blir kjøkkensjefene mer stedbundne. Sine kunnskaper og oppskrifter kan de bringe med seg hvor enn de slår seg ned. (Jerman, 2001, s. 21)

Otto Ramsbacher beskriver i sine memoarer hvordan hans østerrikske og franske læremestere på førtitallet nesten beordret han å reise ut for å lære:

Læremestrene anbefalte meg allerede som ung kokk (Commis) om å ikke bli for lenge i en bedrift. Men når du behersker ditt lands nasjonale kjøkken og du har fått opplæring i det klassiske/franske, er det på tide at du reiser utenlands. Disse ordene hadde jeg stadig i bakhodet. (Ramsbacher, 1996)

Slik vil en kokks vei for å bli mester innebære mange inntrykk og arenaer, før sirkelen er sluttet og man blir den mester som lærer bort.

Nielsen og Kvale definerer en mester i boka *Mesterlære som sosial praksis*; ”Mesteren er en person som mestrer sitt fag, han eller hun representerer og legemliggjør fagets autoritative kunnskap og verdier.” (Nielsen & Kvale, 1999, s. 243). I denne oppgaven vil tittelen mester ikke referere til en utdanning som mesterbrev, men vise til en status man har i yrket når man har lang og mesterlig erfaring. Medlemskap i Norges Kokkenes Mesterlaug kan vise mesterskap, man kan også være mester i sitt fag uten medlemskap, men med lang erfaring og mestring av faget.

Richard Sennet beskriver i sin bok *Håndverkeren* gullsmedens mesterlære:

Lærlingen forventes ofte at absorbere mesterens lære gjennom osmose: Mesterens demonstration viser en veludført handling, og lærlingen skal så regne ud, hvad det var, der fik nøglen til at dreje rundt i låsen. At lære gjennom demonstrationer lægger byrden på lærlingens skuldre. (Sennett, 2009, s. 186)

Slik har håndverkets historie i praksis vært å overlevere kunnskapen fra mester til lærling. I dagens opplæringssamfunn er deler av denne læringen flyttet over til skoleverket, men det er ikke akademisk boklærte lærere som lærer bort håndverket. Det er yrkesfaglærere med

fagbrev i bunnen, som har lært seg faget praktisk til mesternivå, og som *i tillegg* er utdannet lærere, noe som står i kontrast til resten av skoleverket.

I denne oppgaven har jeg fokusert på uniforms – fagtradisjonen og i vår tid går kokkene likt kledd uavhengig av kjønn og de har lik utdannelse (Innli & Helmersen, 1990). Historisk har den kvinnelige kokken hatt en litt annen rolle, og noe annerledes klesplagg. Den kvinnelige kokka arbeidet ofte i private hjem, og hadde en feminin klesdrakt. Med kjole, stort hvitt heldekkende forkle og gjerne kyse eller tørkle på hodet i stedet for hatt. Det fins trykk av en slik kokke i den første kokeboken rettet mot kvinnelige kokker som kom i 1746 (se vedlegg 2, bilde 1) *La Cusinière bourgeoise* (den borgerlige kokka) (Menon, 1746). Kokka i England kledd var kledd likedan, noe som vises i trykk fra boken *On food and cooking in 17th century Britain* (se vedlegg 2, bilde 2). Den kvinnelige kokka og husstellutdannede kvinner, og de uniformene som tradisjonelt ble brukt vil ikke komme innenfor rammene på denne oppgaven.

I det følgende vil jeg beskrive noen store mesterkokker og deres virke, dette for å vise hvilke autoriteter de var, og hvilke spor de har satt etter seg i opplæringen og i overføringen av håndverket, inkludert klesdrakten og dens artefakter. De fleste av disse er grunnfestet i det høyborgelige franske kjøkken (haute cuisine). Amy Trubek, kokk, PhD og forfatter av boken *Haute Cuisine...How the French Invented the Culinary Profession* skriver om de franske kokkers innflytelse på kokkekulturen:

The principle articulated in the cookbooks of French Haute cuisine published since 1750 are still thought as the building blocks of haute cuisine and have persisted through the present day as the core of the professional culinary discourse and practice (Trubek, 2000, s. 12)

3.2 Håndverkslaugene

Det gastronomiske oppslagsverket *Larousse Gastronomique* beskriver at kokker og matfagene historisk har spilt en viktig rolle i samfunnet. Allerede i det fjerde århundret og gjennom middelalderen var kokkene aktive i samfunnet i gjennom laug:

In France, in the reign of Henry IV, the guilds split up into several separate branches „„„„The traiteurs (caterers) included the master chefs, the cooks, and the porte-chapes and they had the privilege of organizing weddings and feasts, collations and various meals at home. (Larousse, 1984, s. 271).

Michael Symons viser i boken ”*A history of cooks and cooking*” historien til kokkelaugene i England ved å datere stiftelsen av ”the Company of the Mastery of Cooks of London” til

1311-12 (Symons, 2001, s. 316). Han beskriver videre at laugene hadde ansvaret for handel innenfor sitt fag, og fagopplæringen;

That is, they operated as a profession, with its mutual promotion and restrictive trade practices – limiting entry through (often exploited) apprenticeships, sharing tricks of the trade, and fixing prices. (Symons, 2001, s. 317).

Enda tidligere beskriver boken *Livre des métiers* (fagenes bok) fra 1268 (*métiers*) statuttene som definerer kokkelaugene i Paris. Sennett skriver om *Livre des métiers* at den lister opp omkring hundre håndverk, som var organisert som laug oppdelt i syv grupper, hvorav alt som hadde med matvarer var samlet i ett av dem. Han henviser til historikeren Robert Lopez beskrivelse av laugene som ”en føderation af autonome værksteder, hvors ejere (mestrene) normalt traf alle beslutninger og fastsatte kravene til forfremmelser i de lavere rangklasser (svende, hyrede medhjelpere, lærlinge).” Lopez i Sennett (2009, s. 66-67). Sennett beskriver laugene (Gilderne) og laugsvesenet:

Gilderne var korporasjoner, der forsøgte at omsætte princippet *rex qui nunquam moritur* – kongen, som aldrig dør – til profane begreber. Gilderne var i en vis udstrækning baseret på juridiske dokumenter, men i endnu højere grad på den personlige overførsel af viden fra generation til generation, der sigtede på at gøre dem bæredygtige. Denne ”videnskapital” var tænkt som kilden til gildets økonomiske magt. (Sennett, 2009)

I boken *Guilds, Markets and Work Regulations in Italy, 16th–19th Centuries* vises det til at i Genova var slakterne først ute matbransjen med å danne laug, men i 1403 var også kokkenes laug på plass (Guenzi, Massa, & Caselli, 1998). Laugene bestemte opplæringen og fagstandarder til kokkene, og man kan finne en utpreget praksis i historiske malerier, trykk og bilder, som viser en relativt konsistent fagtradisjon når det gjelder bekledningen for kokker. I boken *Great Cooks and their recipes, from Taillevent to Escoffier* (Willan, 2000), viser Anne Willan et utdrag av kokker i en periode på flere hundre år, helt opp til vår tid. Tegningene i denne boken viser en noenlunde lik bekledning over hele Europa opp i gjennom middelalderen, med hodeplagg og forkle. Selve uniformen som den er i dag ble utformet gradvis, men faglitteraturen viser at det historisk har eksistert en sterk fagtradisjon som lærlingene har blitt møtt med når de skulle begynne i kokkelæra.

3.3 Pavens kokk

I 1570 ga Bartolomeo Scappi læreboken *Opera di M. Bartolomeo Scappi. L'arte et prudenza d'un maestro cuoco* (Kunsten og håndverket til en mesterkokk). Scappi var pave Pius 5 sin personlige kjøkkensjef og en legendarisk kokk. Henry Notaker beskriver Scappis vei til

pavelig kokketjeneste via kardinal-standen og den pavelige utsendingen kardinal Lorenzo

Campeggio:

Hvor betydelig Campeggio var, går fram av en lunsj han holdt i Roma i april 1536 for selveste keiseren av det tysk-romerske riket, Karl 5. Og Scappi, som hadde ansvar for maten hadde ingen problemer med variasjon og kvalitet, selv om det var midt i fasten. (Notaker, 1989, s. 95)

Scappi's bok *Opera* er et læreverk i middelalderens kjøkkenkunst, rikelig med illustrasjoner fra pavens kjøkken, også av kokkene. Det fremstår tydelig at de har både hodeplagg og forkle (se vedlegg 2, bilde 3). Scappi beskriver kokkens opplæring som basisen han bygger sitt håndverk på, og at det kreves både kunnskap og praktisk erfaring. Hans råd til mesterkokken i boken lyder;

Following his sure conception, he establishes solid foundations, upon which he gives to the world unique and marvellous constructions; thus the design of the Master cook must possess beautiful and precise order, based on experience."Bartelomeo (1596, s. 2) i Willan, Cherniavsky, og Claflin (2012, s. 91).

Scappis ble verk oversatt til fransk under tittelen *Platine en francoys* (Flandrin & Montari, 1999, s. 395). Denne ble brukt ved hoffene, og kokkestanden ble påvirket på mange hold.

3.4 Hoff og slott

Henry Notaker forteller at de store hoffkjøkken var veritable yrkesskoler, der kokkedrengene først kunne lære det nødvendige grunnlaget og så stige i gradene og få innsyn i større raffinement. (Notaker, 2012, s. 48). Notaker siterer den polske hoff-mesterkokken Stanislaw Czerniecki sine instruksjoner fra 1682, om hvordan en kokk skal fremstå: "En kokk skal være renslig, ha gredd hår, være barbert, ha vaskede hender og klipte negler, med hvitt forkle; han skal være edruelig og ikke kranglevoren."Czerniecki (1682) i Notaker (2012, s. 23).

Pierre François de la Varenne skrev i 1651 læreboken *Le Cuisinier François* (Den franske kokk), (Varenne, 1652). Willian Sitwell hevder at Varanne's bok var revolusjonerende; "No one in France had produced a cookbook since the 1379 manuscript of Taillevent's *Le Viander* which was still being printed and reprinted."(Sitwell, 2012, s. 103). Henry Notaker skriver om La Varanne:

La Varanne er kokekunstens svar på solkongen, eller rettere sagt: Han gjorde det samme innen gastronomien som Descartes gjorde innen filosofien og Boileau innen litteraturteorien. 1600-tallet var det "store århundre" da Ludvig 14. Regjerte i Versailles, ett byggverk som preges av ekstravaganse, men samtidig av system og orden, en form for arkitektur som er lett å finne igjen i Den franske kokk. (Notaker, 1989, s. 132).

I *Le Cuisinier François* er det et trykk av en kokk med hodeplagg, forstykke og halstørkle, (se vedlegg 2, bilde 4). Varenne skriver for kokkene som søker opplæring, i og utenfor laugene. Håndverkslaugenes makt hadde begynt å svekkes, og således kunne Varenne publisere faghemmeligheter uten å frykte represalier fra laugene. Han beskriver selv; "Because I love my profession, I am taking care to pass on what I know of it." Varenne i Willan et al. (2012, s. 155). Han beskriver da i avbildet form, kokkens kleskode og den kultur som eksisterte for opplæring i hva kokkelærlingene skulle bekle seg i. Varenne følger opp med læreboken i konditorfaget i 1653, *Le Pâtissier François* (den franske konditor), (Varenne, 1653). På forsiden av boken er det et trykk av en dessertkokk/konditor i uniform, med forklede og hatt (se vedlegg 2, bilde 5).

3.5 Kokkenes konge, kongenes kokk

Antonin Carême 1783 - 1833, var en autodidakt kokk, konditor og arkitekt. Han ble kalt kongenes kokk og kokkenes konge (Symons, 2001, s. 289). Anne Willan hevder at han sannsynligvis er den største kokken gjennom historien (Willan, 2000, s. 143). Henry Notaker kaller han for keisertidens og restaurasjonens mesterkokk (Notaker, 2012, s. 141), og kokekunstens Napoleon (Notaker, 1989, s. 220). Carême arbeidet aldri direkte for Napoleon, selv om han var ansvarlig for bryllupskaken i Napoleons andre bryllup. Men om han ikke fikk arbeidet for den franske keiseren manglet han ikke kongelige storheter på sin CV. Carême begynte sin karriere som tiåring hos konditormesteren Bailly (Kelly, 2003, s. 33). Derfra ble han senere hentet inn til kjøkkenet hos førstekonsulent, og senere keiserens utenriksminister; Talleyrand. Da Talleyrand skulle lede den franske delegasjonen ved fredskongressen i Wien i 1815 ga han Ludvig 18. beskjed om at han ikke ville gå i gang med arbeidet før Carême var på kjøkkenet. "Jeg har mer bruk for kasseroller enn for skiftelige instruksjoner.", og "Man kan ikke drive godt diplomati med dårlig kokekunst!" (Talleyrand i Notaker (1989, s. 224)). Noen går så langt som å kreditere Carême som den som gjør taperen Frankrike til en likeverdig partner i Wiener-kongressen, og stiller spørsmålet om hvorvidt han sikret at stormaktene trakk styrkene tilbake under Aachen-kongressen fordi Tsar Aleksander 1 ville sikre seg Carême til eget hoff. (Notaker i Opstad (2003, s. 128)).

Men før Carême dro til Russland, bar det over kanalen til den britiske prinseregenten Georg 3, hvor han regjerte over grytene inntil han dro videre og ble kjøkkensjef for den russiske tsar

Alexander 1. Hjemlengselen dro han etter hvert hjemover, og han er innom kjøkkenet til den britiske ambassadøren Lord Stewart i Wien, før han avslutter sin karriere hos Baron de Rothschild. Han beskriver det selv;

Jeg ville se England, Russland, Østerrike, men en uro, som jeg verken kan overvinne eller definere, fører meg ustanselig tilbake til mitt fedreland. Uten rikdom, uten ambisjoner, men lykkelig over å kunne vie meg til det arbeid jeg begynte i min ungdom og har fortsatt hele mitt liv, vil jeg dø som en soldat av den gamle garde, innhyllet i mitt flagg. (Carême i Notaker (1989, s. 224)).

Carême's flagg var nok hans kokkeuniform, og han ble således inspirasjonskilde til mange kokker som har latt seg begrave i sin stolte yrkesuniform. Carême standardiserte uniformen og fikk den tegnet ned i sin bok *Le Maître d'hôtel français* (Carême, 1822), (se vedlegg 2, bilde 6). Anne Willan skriver om Carême standardisering av kokkeuniformen:

Clothing for today's chefs, however, has hardly changed since the early nineteenth century, as shown in Carême's sketch for *Le Maître d'hôtel français*. His modern cook is wearing an embryonic toque, as well as loose sleeves that can be rolled up, a sweatband around the neck, and a knife holder and dish towel at the waist. (Willan et al., 2012, s. 282).

Carême var opptatt av detaljene i kokkeuniformen og ønsket med sine publikasjoner å sette standarden for en skole for kokkekunst, også med hensyn til kokkens uniform og hatt:

He wanted to create a school of cookery that would gather together the most famous chefs in order to set the standard for beauty in classical and modern cookery, and attest to the distant future that the French chefs of the 19th century were the most famous in the world. In parallel with his strict culinary or literary activities, Carême was also concerned with details of equipment. He redesigned certain kitchen utensils, changed the shape of saucepans to pour sugar, designed moulds, and even concerned himself with details of clothing, such as the shape of the hat. (Larousse, 1984, s. 223).

Før Carême brukte kokkene ofte en nattlue-lignende hatt, som vist på bildet av hans moderne og klassiske kokk (se vedleg bilde 6). Phillis Cunninton og Caterine Lucas krediterer i sin bok *Occupational Costume in England, From the 11th century to 1914*, Carême æren for å skape den stive hvite kokkehatten mens han arbeidet ved ambassaden i Wien:

Carême apparently saw a girl wearing a stiff white cap, and this gave him the idea of slipping a piece of cardboard into the traditional night cap to make a smarter appearance. This also helped bringing fresh air into the hat, as he claimed the old hat gave the cooks "l'air de malade (sjuk luft). This new cap was given compliments from Lord Stewart, and apparently spread through the world from Vienna, to Paris and then to London. (Cunnington, Lucas, & Mansfield, 1967, s. 129)

John Fuller gir Carême æren for å bringe den stive hvite kokkehatten til kjøkkenet hos det engelske kongehus (Fuller, 1977). Maleriet fra kjøkkenet i Brighton Pavilion, boligen til Prinseregenten av England viser kokkene kledd i den uniformen Carême innførte, (vedlegg 2,

bilde 7). Men først ble den stive hatten bruket av kokkene som jobbet med Carême i Wien, så til Paris, deretter til hele kokkeverden overalt hvor boken hans ble solgt (Kelly, 2003, s. 288). Ian Kelly beskriver i biografien om Carême at mot slutten av attenhundretallet var hans bøker i bokhylla på ethvert profesjonelt kjøkken, i London, St. Petersburg, Wien eller San Fransisco (Kelly, 2003, s. 224), og hans betydning som kokke-rollemodell er synlig i enhver kokk som bruker en høy stiv kokkehatt (Kelly, 2003, s. 225).

3.6 Showman og filantrop

Alexis Soyer 1810 -1858, var kanskje den mest kjente celebritet-kokken midt i det nittende århundre. En fransk kokk som gjorde karriere da han krysset Kanalen og laget mat til engelske aristokrater (Notaker, 1989, s. 263). Fra 1837 til 1850 var han kjøkkensjef ved den legendariske og fornemme Reform Club, og han var blant annet ansvarlig for å servere frokost til 2000 gjester i forbindelse med dronning Victorias kroning i 1838. Soyer var kjent for å bruke fargesprakende uniformer som skilte han fra sine underordnede kokker, og ble på den måten et forbilde for mange ekstroverte kokker. Han brukte også sort hatt og sorte bukser. Tegningen fra *Occupational Costume in England* (vedlegg 2, bilde 8) viser Soyer i aksjon med kokkene sine rundt seg, og det går tydelig frem av uniformen at Soyer er en *grand chef*, (stor show kokk). I ettertid har Soyer's sorte hatt blitt en ærespris i en del kokkelaug rundt i verden (Fuller, 1976b). Og kokkelaugene rundt om i verden bruker sorte bukser for å skille seg fra de underordnede kokkene. (For mer om Soyers sorte hatt se vedlegg 9).

Soyer utviklet mange produkter og ble første kokk i verden med sitt eget portrett på en ferdiglaget saus på flaske, hvor hans portrett vises med lilla berett hengende på skrå (vedlegg 2, bilde 9). Han designet kokeutstyr brukt av den engelske hæren, ble veldig sosialt engasjert, og forlot tilslutt en strålende karriere til fordel for opplysning og hjelp til folket. Han engasjerte seg i den Irske potetkrisen, og foreslo opprettelse av koke og husmorskole. Han skrev kokebøker for allmuen, åpnet suppekjøkken for fattigfolk, og han fulgte med Florence Nightingale til Krimkrigen (Larousse, 1984, s. 1207). Etter å ha forstått at kostholdet til hæren var elendig, skriver han boken *Culinary Campaign*, og tilbyr sin kompetanse. Men blir smittet av Krim-feber og kommer seg aldri igjen. Han går inn i historien med diktet, "Cordon Bleu goes to war" (Willan, 2000, s. 163). På forsiden av boken *Culinary Campaign* fremgår han som en flamboyant kokk, en show-mann med sans for uniformen, (vedlegg 2, bilde 10).

3.7 Kokkeskolene kommer

Tankene til både Carême, Soyer og flere andre om å opprette skoler spredte seg, og en gryende tanke om fagopplæring og uniform slo rot. Forfatteren av *La Vie à table* skrev på slutten av attenhundretallet:

In the same way as one can not become a chemist without a diploma, it should be impossible to become a Chef without a brevet. If the Chef's hat and white jacket could only be worn after completion of an examination, as is the case for a lawyer's robes, then perhaps the Chef's uniform and profession would regain prestige. (Chaillion-Plessis i Drouard (2015, s. 19)).

I Frankrike ble det i siste del av 1800 tallet forsøkt å opprette spesialiserte kokkeskoler. (Drouard, 2015, s. 20). I 1895 åpnet le Cordon Bleu de Paris dørene, etter å ha drevet som fagmagasin i en årrekke. Dette blir en av de første skolene i verden som driver systematisk opplæring av kokk og konditorelever, og samtidig satte uniformstoltheten på kartet. Skolen har i dag det største organiserte systemet for opplæring av kokker og konditorer, med avdelinger i hele verden. Den setter sin ære høyt i at elevene til en hver tid skal være stolte av en krisp ren uniform med Le Cordon Bleu sin logo på, og som student må man skrive under på at man vil bli nektet adgang dersom uniformen ikke er uklanderlig. Ved denne skolen fremgår det også tydelig på uniformene hvem som er student og hvem som er mesterkokk. Studentene må gå med lav hatt, mesterkokkene har lang hvit hatt (Peterson's, 1998) (se vedlegg 2 bilde 11), og er man uteksaminert elev herfra, får man benytte seg av skolens logo på uniformen.

3.8 Escoffier kokkenes keiser

Auguste Escoffier 1846 - 1935, er også regnet som en av de virkelige store kokker som satte skole, og han bar tittelen "king of chefs, chef of kings. Han hadde også en internasjonal karriere og Keiser William II skal ha uttalt til Escoffier, "Jeg er keiseren av Tyskland, men du er kokkenes keiser!" (Myhrvold). Escoffier representerer den nye kjendiskokken; restaurantkokken og lærte faget ved kjøkken i Paris og møtte kokkeuniformen der, (se vedlegg bilde 11). Han skrev det som regnes for selve hovedverket innenfor gastronomien *Le Guide culinaire* (Escoffier, 1903). Fortellingene om Escoffier og hans forhold og undervisning om uniformen er mange. Kokkelæreren Joseph George skriver i *National Culinary Review*:

Escoffier too, thought the cleanliness of the cook's uniform was very important, and that it promoted professionalism. His staff was required to maintain clean and complete uniforms while on the job, and were also encouraged to wear coats and ties while not at work. (George, n)

Escoffier setter standarden i faget og danner skole når han leder kjøkkenet på Hotel Savoy i London i 1898. Hotellet var verdensledende og bare det fineste porselen og de fineste duker ble brukt her (Innli & Helmersen, 1995, s. 612). Kokkene bar også den fineste kokkehabbit, Bode beskriver i sin bok *European Gastronomy*, ”carveren” eller den ansvarlige for oppskjæring av kjøtt foran gjestene på Savoy:

It would be execute by a waiter with these particular skills, or sometimes this task would be undertaken by a smartly dressed chef in white, released from the kitchen for the purpose of carving at table. (Bode, 2000, s. 127)

I boken *The Savoy food and drink book* beskrives standarden på åpningen:

waiters were to wear white ties and aprons, station head waiters black ties, and Restaurant Managers morning coats. Nowadays it is all too familiar then is was an astonishing novelety, the *dernier cri*. (Leach, 1988, s. 15).

Det er Escoffiers lærling og venn Henri-Paul Pellaprat som er den første læreren ved le Cordon Bleu de Paris, og som der setter standarden for uniformsbruken, inspirert av sin læremester (Larousse, 1984, s. 937). Escoffier hadde sterkt påvirkning i hele kokkeverden, Niels Finn Christiansen skriver i boken *Den danske køkkenbrigade* om det faglærte kjøkkenpersonalets historie fra 1913. Her fortelles at de var sterkt inspirert av Escoffiers besøk i Danmark i tjuetårene, og at danskene etter det ble sterkt engasjert i det som skulle bli oppstarten av verdensforbundet for kokker. Alle bildene i denne boken viser stolte kokker, og lærlinger som lærer av sine mestre. Ulastelig antrukket i hvite klassiske uniformer med hatt som begynner å bli høy. (Christiansen, 1994, s. 25). Escoffier ble som første kokk gitt Ordre National de la Légion d’honneur, i 1920 (Vines, 2012, s. 143), og ble den første representant som bar slike medaljer på kokkeuniformen, (vedlegg 2, bilde 13).

3.9 Høy hatt

Larousse Gastronomique hevder at i løpet av attenhundretallet fikk kjøkkensjefene lengre hatter for å skille dem fra kokkene. ”hence their nickname of *gros bonnet*, big hat (Larousse, 1984, s. 270).”. Det er også tydelig utfra bilder at kokkehatten har fortsatt vokst seg høyere i hele det tjuende århundre og den har forandret seg, fra å være stivet tøy til i dag stort sett være av stivet papir. Den tjener som en symbolmarkør og forbilde for kokkelærlinger og kokker. I artikkelen *Kockeuniformens historia - ett langtifrån utråtåt frågetecken* i det Svenske Gastronomiska Akademien’s tidskrift diskuterer historiker Jan-Øjvind Swahn historiene som omslutter kokkeuniformens opprinnelse, og beskriver det som opprinnelsesmyter, fulle av fantastiske fortellinger (Swahn, 2000). Om kokker som får retten til å bære høy hatt av

geistlige i middelalderen, om kokken til Henrik den 8 som fikk hugget hodet av da han ikke brukte kokkelue og kongen fikk hår i maten. Om Assyriske konger som ga kokkene rett til å bruke adelsklær. Jeg skal ikke gå videre med disse mytene da det er ikke er hovedfokus her. Men disse mytene påvirker nok kokkens oppførsel, slik som for eksempel historien om kong Olav 5 sin kokk, som da kongen lå på *lit de parade*, ikke tok av seg hatten slik resten av hoffet gjorde, men beholdt den på for å slik ære den avdøde kongen. Jeg har selv vært tilstede ved flere kokkers begravelser, da sitter kokkekollegene i full uniform, med hatten på i kirken. I *Gastronomica, the journal of critical food studies* drar The Culinary Institute of America følgende konklusjon om disse fortellingene om den lange kokkehatten (la touque): ”Of course. None of these accounts can be verified, and most likely the chef’s toque evolved over time, with no single country and culture entirely responsible for its creation.” (America, 2001b)

3.10 Norske kokker

I boken ”Fra kalvedans til bankebiff, Norske kokebøker til 1951” beskriver Henry Notaker tendensene i spesialiserte bøker for kokker i Norge på slutten av attenhundretallet:

De nyere tendenser i finere internasjonal kokkekunst kom til Norge via restauranter og hoteller, men på grunn av den svake stilling restaurantkulturen hadde i Norge, ble det ingen grobunn for en kokkeelite. „stjernekokkene var få.”...”Denne utviklingen viser seg for det første i mangelen på kokebøker fra profesjonelle restaurantkokker. Her står den tyske kokken Schulzes praktbok fra 1895 som et lysende unntak. (Notaker, 2001, s. 29).

Schulze (ukjent fornavn) sin bok ble den første norske spesialiserte boken for kokker, hans ”Kogebog”, ble utgitt i 1895. I følge forordet var han; ”Fhv. kjøkkenchef ved Victoria Hotel, nu kjøkkensjef ved Frimurerlogens restaurant i Kristiania.”(Shultze, 1895). En meget detaljert klassisk kokebok med 146 illustrasjoner, men ingen beskrivelse av kokkens klær.

Franske André Engh dominerte i en mannsalder som faglig orakel ved Hotel Continental, og var en av stifterne av Norge Kokkemesteres Landsforening og den høyeste utmerkelsen en kokk i Norge kan få er André Enghs gullnål, denne kan bæres på kokkens Cordon Bleu. Han var sterkt inspirert av Escoffier (Helmersen, 1995, s. 119), og ga i 1933 ut Kjøkken-ordboken, som kom i sitt tiende opplag i 1976 (Engh, 1976). Denne boken omtales av kokkene i Norge som selve bibelen. Men kokke-bibelen sier ingenting om kokkens klær. Allikevel har André Engh vært med på å forme rollemodellen for en faglært kokk i Norge, alltid korrekt faglig antrukket med lang hvit hatt på toppen (se vedlegg 2, bilde 14). Slik fungerte den praktiske

fag-opdragelsen, den formet kokken slik at han aldri lurte på hvordan en stolt kokk kledde seg.

3.12 Norske lærebøker

Lærebøker for kokker har eksistert i mange år, og det har blitt laget mange like og mange ulike versjoner, men de har en fellesnevner: De er laget med den hensikten at de som leser og bruker den skal lære faget. I den norske skolen er lærebøkene blitt ansett som viktig: Dette vises fram i stortingsmelding 35 Om Lærebøkene i skoleverket "I all vår undervisning støtter læreren seg på hjelpemidler av forskjellig slag. De varierer etter undervisningens art. Viktigst er imidlertid læreboka, i alle fall i almenutdannende skoler." (undervisningsdepartementet, 1957, s. 3). Men her skiller yrkesfagene seg ut, det handler ikke bare om hva læreboka sier, men om hva man lærer i praksis i skolen og i yrket.

I mellomkrigstiden ble det klart at det trengtes en profesjonalisering av opplæringen for kokker. Mesterkokk Arvid Skogseth skriver om situasjonen:

Det hadde etter hvert klart for alle at verken de lærebøker som var beregnet for skip eller de mange som hadde blitt forfattet av husstellorganisasjonene, var egnet for bruk i det profesjonelle kjøkken på land. (Skogseth, 2009, s. 169).

Dette førte til at den første opplæringsboka for kokker kom i 1940, Blåboka, *Yrkeslære for kokker* (Hansen, Halvorsen, Eriksen, Bryn, & Schønn, 1940). Den såkalte Blåboka; *Yrkeslære for kokker* har med følgende avsnitt om bekledningen;

§ 31. Betjeningen skal være iført ren og ordentlig drakt. Kjøkkenbetjeningen skal være iført rene forklær og arbeidsdrakter av vasketøy. Håret skal være beskyttet med hette.

Yrkeslære for kokker (Hansen et al., 1940, s. 35)

En kokk i klassisk uniform med lang hatt og hvitt forklede er også avbildet i boken, stående ved julebordet på Grand Hotell i Oslo. (Hansen et al., 1940, s. 142), (se vedlegg 2, bilde 15).

Den danske *Lærebog for kokke* (Storkøbenhavn, 1964) ble brukt i opplæringen av kokker også i Norge og har følgende avsnitt bekledning; "Brug altid helt, rent og hensiktsmessig arbejstøj og fodtøj." (Storkøbenhavn, 1964, s. 517).

I boken om historien til Trondheim Kokkenes Mesterlaug vises det også hvor stolte mesterkokkene var over uniformen sin, og hvor mye de la i riktig bekledning i tiden etter krigen (Dalheim, 2003) (Vedlegg 2, bilde 16). Og i boken *Tilbakeblikk på kafé i Trondheim* vises stolte kokker i kokkehatt fra restauranten Holma i 1942 (Christiansen, 2014, s. 107).

Mesterkokken, konditoren, faglæreren og lærebokforfatteren Otto Ramsbacher trekker i sine memoarer frem Reidar Andersen og Magne Aakvik som engasjerte pionerer, mesterkokker fra landsforeningen og ansvarlige for hver sin kokkeskole i Oslo og Trondheim. Her satte de standarden for undervisningen av kokkefaget i Norge, også uniformsbruken i undervisningen (Ramsbacher, 1996, s. 25). Magne Aakvik er allerede beskrevet med sitt engasjement for opplæringen i Norden i 2.2. Reidar Andersen blir beskrevet som en mentor og pådriver for det meste av utviklingen i kokkeyrket i Norge i årene etter krigen. Forfatter av kokebøker og skolebøker, sjef for yrkesskolen for kokker og servitører i Oslo, samt leder for utdanningsrådet innen Handels- og Sjøfartsdirektoratet, som etter krigen hadde ansvaret for alle landets kokkeskoler (Dalheim, 2003, s. 10). Reidar Andersen og hans *Lærebok i kjøkken* (Andersen, 1982) som kom i sjette utgave i 1982 dominerte som lærebok på sytti og åttitallet. I hans *Lærebok i kjøkken* står det derimot lite om uniformeringen av kokkene, kun ett bilde av kokker i uniform gir noen som helst pekepinn på kjøkkenbrigadens arbeidsantrekk (Andersen, 1982, s. 6). Men Ramsbacher skriver om Kokkemesterlaugets påvirkning av uniformsbruk og valget å bruke kokkeuniformer ved utformingen av kokkefaget i skolen i Norge: ”Arbeidsantrekk for kokker og servitører er grunnleggende og tradisjonsbundne. Vi la derfor stor vekt på å innføre et ensartet og korrekt arbeidsantrekk allerede fra første dag.” (Ramsbacher, 1996, s. 55).

Otto Ramsbacher går langt i sin stolte beskrivelse av kokkeuniformer når han skriver boken *Yrkeslære* i 1986, Her finner vi for første gang detaljerte beskrivelser av kokkens uniform:

Uniformen bør vi være stolte av. En hvit stivet lue er symbolet for yrket. Hvit dobbeltspent jakke, halstørkle, svart- hvittruet kokkebukse, forstykke, et sidestykke for å håndtere varme ting med og solide helsesko hører alt sammen med til en kokks korrekte uniform.

Kokkens arbeidsantrekk: Kokkefaget er et av de få fag som fortsatt har et spesielt arbeidsantrekk. Hvordan denne tradisjonelle uniformen oppstod, er for lengst glemt, men at den fortsatt holdes i hevd, er ett bevis på at uniformen er både praktisk og hensiktsmessig. Utformingen har nok variert en del gjennom tidene. Den korrekte kokkeuniformen i dag består av:

Hvit kokkehatt av stivet tøy eller spesialpapir. Den skal suge svetten fra pannen og hindre hår i maten. *Hvit halsduk*, som er sammenrullet og blir lukket med en knute eller tørklering. Den beskytter halsen og jakkens halslinning. I dag er det på mote å bruke

farget eller smårutet tøy, men det korrekte er hvitt.

Hvit dobbelspent jakke, som bør være rimelig vid og løssittende. Ermene bør ha enkelt oppslag, slik at armene er beskyttet mot fettsprut og damp under arbeidet. Jakken er forsynt med to rader hvite eller svarte knapper. Tidligere ble de framstilt av hvitt beinmateriale. Jakken skal være knappet, slik at det dobbelte stofflaget beskytter mot forbrenninger.

Pepitarutet bukse. Tidligere ble kokkebukser fremstilt av mollskinn, i dag brukes bomull. Det er viktig at buksen er løssittende. Det er usunt å gå i stramtsittende tøy, og dessuten isolerer løstsittende tøy bedre og beskytter mot fettsprut. Forstykke med kjede eller belte. Forstykket foldes slik at det rekker fra den fjerde knappen og ned over knærne. Det holdes fast med et kokkekjede eller belte, men av hygieniske årsaker er et belte ikke å anbefale.

Sidestykket skal beskytte hendene mot varmt utstyr og brukes ellers til å tørke hendene.

Sklisikre sko. Solide sko med fotvennlig form og sklisikre såler er en meget viktig del av kokkens påkledning. Som en kokk står, går og løper du hele dagen, derfor skal du passe godt på føttene dine. Bruk aldri gummisko i et kjøkken. Uniformen skal alltid bæres hygienisk hvit og korrekt. Det gir et godt inntrykk av kokken selv og bedriften. (Ramsbacher, 1986, s. 11)

På begynnelsen av nittitallet kommer Kjell Innli og Helge Helmersen ut med boken *Yrkeslære i kjøkken* (Innli & Helmersen, 1990), (se vedlegg 2, bilde 17):

1.2 Uniform for kokker

Hatt av stivet tøy eller papir som holder håret borte fra pannen. Halsduk i hvitt, farget eller smårutet tøy. Kokkejakke i engelsk skinn, bomull eller polyester/bomull. Knappene bør være avtakbare. Belte eller kjede med krok. Forstykke i kraftig bomullskvalitet. Sidestykke i kraftig bomullskvalitet. Det skal brukes når en må ta i varme ting, eller når en skal tørke seg på fingrene. Pepitarutete bukser i god bomullskvalitet. Gode sko med helt tåparti. Tresko kan brukes dersom en ikke har trapper i avdelingen (...) Husk at korrekt, nystroket uniform er hygienisk og gir besøkende et godt inntrykk av deg, ditt yrke og din arbeidsplass. Kvinnelige og mannlige kokker bærer samme uniform. (Innli & Helmersen, 1990, s. 18)

Faglærerne har ofte vært engasjert i Norges Kokkenes Mesterlaug NKL eller helt opp til Nordisk Kjøkkensjef Federasjon NKF. De har også skrevet kokebøker og tatt med seg mesterkokkenes fagtradisjoner inn i fagbøkene og undervisningen. Baksiden av Innli og Helmersens bok viser forfatterne i sine mesterkokk-uniformer, dekorert med æresmedaljen fra NKL Cordon Bleu (Innli & Helmersen, 1990) (vedlegg 2, bilde 18).

Tospannet Innli og Helmersen (1995) kom med ny yrkeslitteratur etter Reform 94 og i boken *Profesjonell Matlaging* er utbroderingen av kokkens uniform enda mer detaljert (vedlegg 2 bilde 19): I tillegg til detaljert beskrivelse av selve uniformen slår de fast:

Kokkeuniformen er internasjonal og brukes av kokker over hele verden; den er lik for begge kjønn. Dette er i dag korrekt kokkeuniform: (...) En korrekt nystroket og rein uniform er

hygienisk og gir besøkende et godt inntrykk av deg, yrket ditt og arbeidsplassen. (Innli & Helmersen, 1995, s. 11)

Etter det tar det nesten tjue år før det kommer en ny bok med beskrivelse av kokkeuniformen. Boken *Kokkelære* (Gausdal, 2015) er ført i pennen av den unge konkurransekokken og landslagskokken Tom Victor Gausdal, han sier følgende om hvordan kokken skal kle seg:

Se ut som en kokk. Skal du lage mat profesjonelt, er det viktig å se ren og ordentlig ut. Også som hobbykokk ville jeg prioritert i hvert fall et skikkelig kokkeforkle med høy smekke. Men som proff syns jeg du bør ha på deg en ordentlig uniform, -det har noe med holdningen til faget å gjøre, og hele selvfølelsen når du står på kjøkkenet – du kler den rollen du skal fylle.

Nyvaskede, pressede, kritthvite kokkeklær er og blir det peneste på en kokk. En klassisk kokkeuniform er lagd med tanke på komfort, hygiene og HMS. En langermet kokkejakke og et tykt godt forkle kan faktisk redde deg i situasjoner med en kokende kjele som velter, eller boblende fett som spruter over kjelen. Kokkelua er det færre og færre som bruker, men det finnes mange varianter, inkludert capser og lignende, som kan fungere. Én ting er sikkert: Hår i maten er det ingen som liker!

Uansett hva slags design eller løsning du velger, er det noen praktiske behov klærne fyller. Du trenger: - gode, sklisikre arbeidsko, - tykt forkle, gjerne høyt med smekke, - kokkejakke, helst med lange ermer, -kokkelue/-hatt, -sidedestykke/sleng/kjøkkenhåndkle. (Gausdal, 2015, s. 15)

Internasjonalt er det stort sett de samme forholdene som gjelder på vestlige kjøkken, vist med beskrivelsen i den engelske læreboka *The Theory of Catering* (Kinton, Cererani, & Foskett, 1999, s. 477) (se vedlegg 3).

3.12 Bocuse sitt gull

Paul Bocuse 1926 -2018, har også betydd mye enormt for stoltheten til kokkene og det å bære uniform. Kokkenes verdensmesterskap bærer hans navn Bocuse d'Or (Bocuse sitt gull), (Dahle, 2018). Stephen Vines beskriver Bocuse:

It is tempting to see Bocuse as the quintessential French chef fulfilling every cliché about people in his position...He wears with ease the full chef regalia, topped by the white toque, a large cylindrical chef's hat. (Vines, 2012)

Bocuse bærer den franske trikoloren på jakkekraven en såkalt MOF (Meilleur Ouvrier de France) som også er en medalje han kan henge rundt halsen (vedlegg 2, bilde 20). Å bruke en MOF tittel eller trikolor på kragen uten å ha bestått eksemen er i Frankrike straffbart.

Mesterkokk Eyvind Hellstrøm utdyper begrepet i sin bok *Bagateller*:

En MOF er en tittel som utdeles av den franske stat til fagarbeidere i håndverksyrker: blomsterhandlere, bakere, slaktere, frisører, kokker. En MOF – medalje gis kun etter

omfattende fagprøver – ofte kun hvert fjerde år. Slik stimulerer Frankrike sin stolthet for manuelle yrker. Paul Bocuse er MOF og har fem ”MOF – kokker” i sitt hus. (Hellstrøm, 2000, s. 18).

I filmen *Kings of pastry* følges flere konditorer som forsøker seg på denne eksamen, noen for tredje gang på tolv år. Det er ganske beskrivende å se så mange dommere og gode fagutøvere gråte over å mislykkes, og spesifikt gråte over at de ikke kan bære trikoleren på uniformen (Pennebaker & Hegedus 2010).

3.13 Mesterkokkenes uniform

Hatten slik Bocuse bar den reiste seg i det tjuelførste århundre høyere og høyere på de store mesterne, og har slik vært til inspirasjon for de andre kokkene. Man fikk utover nittitallet mange avarter av kokkeuniformen, sorte uniformer, stripedede bukser, røde uniformer og så videre, men de har aldri fått ordentlig aksept av bransjen, og de har aldri nådd lærebøkene. Det har også skapt lange diskusjoner innad i faget som vist i en lang rekke innlegg i fagmagasinet til Norges Kokkenes Mesterlaug, *Kjøkkensjefen*. Det er tydelig at man ønsket å sette en standard. Dette vises også i et referat fra medlemsmøte i Trondheim Kokkenes Mesterlaug 8 april 2002, hvor det blir understreket fra landsforeningen at man må skjerpe bruk av riktig antrekk for kokker, særlig med media tilstede (Mesterlaug, 2002) (vedlegg 4).

Gert Sørensen, konditor, dansk president og æresmedlem i den Nordiske Nordisk Kjøkkenchef Federation avsluttet en lang diskusjon i *Kjøkkensjefen* med et engasjert innlegg hvor han fordømmer bruk av annet hodeplagg enn den ”klassiske” lange stive hvite hatten:

Vor traditionsrige kokkeuniform er helt unik, den hvide jakke og den flotte høje hvide hat,, Respekt om vort fags traditioner er også vigtigt. Jeg har tidligere givet udtryk for min interesse for vor uniform, som absolut stadigvæk ligger mig på sinde, når jeg ser kollegaer ved forskellige lejligheder ,,,Somme tider ser vi kokke udskeje mere i deres uniform og fremtræden end ved at tænke på vor håndværks uniforms traditioner. Lad ikke de mange skabagtige trends, som blandt andet kommer fra USA, her tænker jeg på kasketter i alle farver, løbe af med vores fornemme traditioner! (Sørensen, 2002, s. 22)

Sørensen underviste i mange år ved Hotel- og Restaurantskolen i København med desserter som spesialfelt og han skrev flere lærebøker i faget. Han er en av de mesterkokker som har preget innstillingen til og undervisningen om kokkeuniformen. I minneordet hans er han avbildet slik han ville bli husket; ”med hvit kokkeuniform og høy hue – for han symboler på et fag med stolte traditioner” (Overgaard, 2015) (se vedlegg 2, bilde 21). Men noen ser annerledes på symbolikken i den skråhengende luen, Soyer brukte den for å skille seg fra kokkene, og den har returnert flere ganger. Patric Kuh beskriver i boken *The last days of*

Haute Cuisine,, the coming of age of American restaurants, hvordan kokkene hos Alice Waters ved den berømte restauranten Chez Panisse startet en ny bølge, de markerte rett og slett at de Amerikanske kokkene ville frigjøre seg fra det franske hegemoniet, også i uniformen: ”The cooks, all in the woven caps, that all over the country mark those having come out of the Chez Panisse style, were preparing for dinner.” (Kuh, 2001, s. 121).

Beskrivelsene av en mesterkokk i klassisk kokkeuniform, det er også slik kokkelandslagene kler seg, og de bærer i tillegg norske flagg på kraven. Det er akseptert i bransjen at en mesterkokk eller kjøkkensjef har finere jakke, gjerne med emblemer på, og sort bukse, slik går også mine informanter kledd. Ofte i finere eller bedre sko. Dette kan komme av at han ofte må ut i restauranten og representere og derav trenger å se litt bedre ut. George Hill fra Australian Culinary Federation beskriver en mesterkokks uniform i restauranten, og hvordan er mesterkokk (chef) formelt skal kle seg i møte med andre mesterkokker:

Executive chefs from the larger hotels may wear black trousers and sometimes a black necktie. Often the executive chef in larger properties will not wear an apron or a hat when meeting clients. The executive chef usually has his or her name embroidered on the coat.

FORMAL CHEFS WEAR: The chef at a function for chefs. Chefs often need to attend medal presentations and other cooking functions in chef's formal dress. Two popular formal dress codes exist: Either an open neck coat with a white shirt and black bow tie. Or the dress of an executive chef with the hat only worn when necessary (Hill, 2003)

Dette stemmer også overens med paragraf 4.7 i statuttene til Norges Kokkenes Mesterlaug hvor det eksplisitt står: ”Alle medlemmer som deltar på landsmøtet skal være ikledd kokkejakke og sort bukse under møtet og på eventuelle seminarer.” (Mesterlaug, 2010), og utsendt brev hvor laugsmedlemmene blir bedt om å skjerpe bruken av riktig uniform ved presse tilstede (Mesterlaug, 2002). Slik sett vises det at denne standarden er internasjonal.

En avart som ses er skjorte og slips innenfor kokkejakken, med kokkejakken brettet opp slik at man ser at man er presentabelt kledd under. Det er ofte bare de mest anerkjente kokkene som går slik. Dette vises i boken ”Genier ved grytene” som tar for seg franske mesterkokker, deres restauranter, filosofi og måte å lære bort på. (Blake & Crewe, 1982, s. 127).

Mesterkokken Arvid Skogseth var kjent for å kle seg slik når han drev Bryggen Restaurant i Trondheim (Sande, 2016) (se vedlegg 2, bilde 22). Nå kler mesterkokken Sven Erik Renaa seg slik når han er dommer i internasjonale konkurranser i kokekunst, med emblemet for de høyeste rangerte dommerne; Vatel Club. På Facebook-siden til Renaa's restaurant omtales

antrekket som ”sharp”; ”På bilde er han i formelt arbeidsantrekk og som dere ser, man viser respekt!” (Rena, 2018) (se vedlegg 2, bilde 23).

3.14 Blå bånd

I Skandinavia er Cordon Bleu en æresutmerkelse gitt av de respektive lands kokkeforening. Et blått bånd med en medaljong hengende nederst, med de respektive lands logo og mottakerens navn på baksiden. Å motta dette kan ta mange år, og mottakeren vet aldri når det skal skje. Medaljen blir utdelt i en stilfull seremoni og det er forventet at kokken som mottar æresutmærkelsen bærer den når han representerer faget.

Arne Brimi skriver i sin bok *Tid til overs, matfilosofi fra Vianvang*, om æresmedaljen fra Norges Kokkenes Mesterlaug, som henger i et blått bånd (Cordon Bleu). Han beskriver de mange mytene rundt opphavet til navnet, og drar linjene tilbake til Ludvig 15. Han skriver om æren og opplevelsen av å få en Cordon Bleu, men mest av alt om å bruke sin Cordon Bleu som forbilde i undervisningen av kokker.

Sjøl likar et best historia om den stolte kokken. Den fortel noko om stoltheta i yrket. Med relativt fersk Cordon Bleu vitja eg USA hausten 1989. Eg skulle blant anna undervise på Culinary Institute of Washington ei hel veke. Fyste møtet med kjøken og elevar enda med at eg gav klassa ein time til vasking og rydding. Godt og vel ein time seinare prøvde eg på nytt. Halve klassa mangla, dei kom heller ikkje att resten av veka. Tida med dei som var att, vart både lærerik og fin, kanskje gjorde den ferske Cordon Bleu'en for sterkt inntrykk? Om maten blir betre med Cordon Bleu på brystet? Ja, kven veit, i alle fall stoltare. (Brimi, 2000, s. 93).

Det fins bånd som markerer høyere utmerkelser, som Cordon Rouge (rødt bånd) og Cordon d'Or (bånd i gull). De gis som æresutmerkelser av henholdsvis Nordisk Kjøksjefsforening og World Association of Chefs Societies. Om man mottar en høyere orden må man ta av seg den gamle, og alltid bære den høyeste orden. (Se vedlegg bilde 21-26). Svein Magnus Gjørnvik bærer en Cordon Rouge blant annet når han virker som internasjonal dommer i kokkekonkurranser, og beskriver i en samtale følelsen av å bli tildelt den slik;

Jeg alltid har tenkt på Cordon Rouge som en enorm faglig stor utmerkelse. Det var liksom de "andre" gode kollegaene som fikk tildelt utmerkelsen. Selv ble jeg ærbødig og stolt, og legger ikke skjul på at en tåre lå på lur. Jeg bærer den med enorm stolthet og som et bevis på at noe av det som jeg har vært heldig å delta med innenfor faget nasjonalt og internasjonalt blir satt pris på. (Gjørnvik, 2019).

Han konkluderer med å beskrive følelsen av å bære en Cordon Rouge slik: ”Ærbødig, og stolt. Rett og slett stolt!” Ved verdenskonferansen for kokker i Malaysia i 2018 ble det delt ut flere æresbånd, også til den svenske kokke-professor Gert Klötzke, (Chefs, 2018, s. 33-34). Alle disse utmerkelsene og båndene menes å virke svært inspirerende for kokkers utvikling, læring og arbeide. (For mer om Cordon Bleu, Cordon Rouge, Cordon d’Or og æresbånd se flere vedlegg 1, 5 og 2, bilde 16, 18, 24, 25, 26, 27, 28 og 29).

3.15 Oppsummering

I dette kapitlet har jeg har pekt på hvordan kokkeuniformen har blitt utformet gjennom historien, og fått lagt til lag på lag av artefakter som uttrykker kokkekulturens identitet. Jeg har greid ut om deler av historien til kokkeuniformen og hvordan kjente store kokker har vært med å utforme både status og utseende på uniformen. Jeg har også vist hvordan de Norske kokkene, inspirert av de store kokkene var med og formet undervisningspraksisen i forhold til kokkeuniformen, og jeg har undersøkt eksempler fra de respektive fagbøkene. Jeg har også forklart de mest essensielle artefaktene i kokkeverden. Jeg vil her peke på at det har vært en sterk kultur i faget for kokkeuniform, og at faget og dets egenart har medført en sterk selvdisciplin i forhold til uniformering.

4. Tidligere forskning

I forhold til tidligere forskning, fins det en del om både uniform og klær. Klær som artefakter, symbolbruk og klær som bruksverktøy. I en i artikkel i *American Journal of Sociology* gir Nathan Joseph og Alex (1972) et sosiologisk perspektiv på uniformen, og beskriver uniformen som et middel for organisering.

Ragnhild Solund har skrevet en artikkel om uniformens mange ansikter som tar utgangspunkt i to forskningsprosjekter, fra hotellbransjen og fra politiet ”Gjennom uniformen blir man *synlig*". Uniformen understreker den *rollen* den symboliserer.” (Sollund, 2007, s. 326). Personalsjefen hun bruker i sin empiri er sitert på følgende: “Vi har uniformer, og vi har veldig strenge dresscodes. Vi står faktisk på en scene når vi er på jobben, det blir som å være på en scene, og da må du se ut, som vi sier.”(Sollund, 2007, s. 330). Solund refererer også til Wood sin definisjon av uniformens rolle: ”..uniforms acts in two ways, it establishes a role

and the actions appropriate to it, and it makes the wearer conscious of his role.” Wood i Sollund (2007, s. 331).

Jorun Andrea Brænd har skrevet en hovedoppgave hvor hun gjorde en sammenlignende studie av sykepleieres og kabinpersonells forhold til sin uniform. Hun så også på yrkesidentitet (Brænd, 2002, s. 23), og konkluderte med at 4 av 6 sykepleiere ikke ser noen forbindelse mellom yrkesstolthet og uniformens utforming, men samtidig mener at uniformen tydeliggjør sykepleierrollen og den autoritetspersonen pasienten skal forholde seg til: ”Uten uniform blir disse rollene og myndigheten visket ut.” (Brænd, 2002, s. 79). Hun tar også for seg yrkets og uniformens status (Brænd, 2002, s. 102).

Anette Tvedt har tatt for seg Uniformspraktikker som distinksjonsmarkører i sin masteroppgave om sykepleieruniformer i praktikken. Her bruker hun blant annet teorien som Jennifer Craik, professor i Fashion Discipline ved Queensland University of Technology utdyper i boken *Uniforms Exposed* (Craik, 2005). Hun beskriver samtidsaspektet i forhold til uniformer og utforsker utviklingen av uniformer i vesten. Uniformer skaper hvem vi er hvordan vi utøver vår identitet.” Craik i Tvedt (2016, s. 8).

Tvedt anvender teorien til Craik som beskriver tre forskjellige typer yrkesmessige uniformer. Nummer en er den typen uniform som er obligatorisk grunnet yrkesmessige årsaker som for eksempel den som brannmenn bruker. Den andre typen uniform er den som brukes av funksjonalitetsårsaker, både av praktiske og normative grunner. Som uniformene til sykepleiere, mekanikere og kokker. Den tredje typen uniform er den som har en symbolsk funksjonalitet som lett skal identifiseres, som flyvertinner, soldater og politi.

Tvedt viser til Craik (2005), som identifiserer fire assosiasjoner med betydningen av uniformer. Funksjonene de har er som et gruppesymbol, de skjuler status, bidrar til overdragelse av legitimitet og er en måte å undertrykke individualitet på ” Craik i Tvedt (2016, s. 9). Slik sett gjør uniformene oss alle like, så fremt vi er på samme nivå. Den skjuler status, alder og klasse. En eldre lærling vil måtte følge ordrene til en yngre faglært når de arbeider sammen. Og status i form av penger vises ikke i uniformen, men status i form av faglig tyngde kan vises på uniformen.

Feinberg et al. har forsket på klær og sosial identitet, og de har publisert funnene i artikkelen *Clothing and social identity* (Feinberg et al., 1992). De beskriver at klærne ikke alltid trenger å gjenspeile personligheten til bæreren, fordi det er avhengig av konteksten, og videre; "when clothing is said to be related to the self-identity of the wearer, it is important to specify what aspects of the person his/her clothing is related to. It cannot possibly respect all aspects of the person." (Feinberg et al., 1992, s. 18).

Zoi Arvanitidou og Maria Gasouka har lagt frem et paper på *First Fashion Colloquia 2011* i London som senere er publisert i *Fashion Colloquia*. Her viser de blant annet hvordan folk kan tillegge klær menneskelige egenskaper. "People, sometimes interact with objects, in this case garments, as if they are humans, sometimes because they want show to others what they believe they represent." (Arvanitidou & Gasouka, 2007, s. 3). I forhold til yrkesidentiteter er det her også interessant å ta med noen ord fra studien til Rickard Lyko som har sett på klær som kommunikasjonsmiddel spesielt ut fra frisørens arbeidstøy: "En viktig faktor som individer använder kläder til är som symbol för att ta till sig regler och utföra sitt arbete." (Lyko, 2008, s. 8).

Colley, James, Diment og Tedder (2003) drøfter forholdet mellom læring og identitet i artikkelen; *Learning as becoming in vocational education and training*. Hvordan identiteten til yrkesfagselever endres når de blir en del av et praksisfelleskap. De forsket på engelske ingeniør og sykepleier-studenter, og de beskriver yrkesopplæring slik:

vocational teaching is characterized more by socialization than by qualification, i.e. ... it is more a question of transmitting dispositions and attitudes than of giving the knowledge and skills required for specific tasks.
(Colley, James, Diment, & Tedder, 2003, s. 475)

På bakgrunn av dette forstår jeg det å lære et praktisk håndverk som mer enn det å lære å mestre oppgavene, altså selve rekonstruksjon av håndverket som mer en sosialisering og forming inn i et håndverkfelleskap enn ren kopiering av utføringen til en mester. Helge Helmersen tar for seg underveisvurdering av kokkelærlinger i sin hovedfagsoppgave. Han skriver at lærlingen ikke bare følger en mester som kan faget godt for å lære praktiske kunnskaper og teknikker, men at overføringen av fagets bestemmelser og kultur også er en del av det faget man lærer av mesteren. (Helmersen, 2002 s. 115).

Ann-Marie Bathmaker og James Avis har sett på konstruksjon av yrkesidentitet og praksisfelleskap i sin forskning. De gjør bruk av Wenger i sin teoretiske tilnærming, og mener at å lære slik en lærling gjør, ikke bare er å lære den åpenbare kunnskapen og håndverket, men også innebærer full deltagelse i den sosio-kulturelle praksisen til praksisfelleskapet. Det inkluderer å ta til seg og absorbere hele tanken om hva å være en del av det felleskapet betyr. Hvordan man i det felleskapet snakker, går, arbeider og lever arbeidslivet sitt. Hvordan de mest erfarne deltar og hva de liker, misliker og respekterer, (Bathmaker & Avis, 2005, s. 50).

Hedvig Skonhoft Johannesen forsket på yrkesfaglæreres arbeid og profesjonsutøvelse i doktoravhandlingen *Cultural Codes of Technical and Vocational Teachers* (Johannesen, 2015). Hun viser at yrkesfaglærere forblir fagarbeidere og identifiserer seg i mindre grad som lærere, og viser at de opprettholder sterke kulturelle koder og yrkesidentitet fra opprinnelig opplæring og arbeid fra tiden som fagarbeider/ håndverker. (Johannesen, 2016, s. 25). Hun forteller videre i intervju:

Yrkesfaglærerne har en sterkere tilknytning til kulturen som fagarbeider enn som lærer, sier Johannesen. – De oppfatter seg som håndverker eller fagarbeider, selv om de jobber som lærer. De er opptatt av at elevene skal få yrkesstolthet. (Aamli, 2015)

Det som er felles for tidligere forskning og som jeg har løftet frem her er at uniformens funksjon i formingen av identiteten til en fagutøver er uttalt og ligger implisitt i fagtradisjonen og i overføringen av lærdom fra mester til lærling. Det finnes altså ingen konsistent tradisjon som omhandler kokkeuniformens funksjon i fagtradisjonen og dannelsen av yrkesidentitet som er knyttet til den. Det er nettopp dette jeg skal forsøke å belyse i denne oppgaven.

5. Teoretisk bakgrunn

5.1 Wengers praksisfelleskap

Jeg har valgt å bruke Etienne Wenger teorier om praksisfelleskap som en plattform og et utgangspunkt. Jeg vil også benytte meg av teorier rundt mesterlære og teorier om identitet, med fokus på uniform og identitet.

Etienne Wenger (1952 -) er en selvstendig forsker, konsulent, foredragsholder og forfatter, kjent for sitt arbeid om praksisfelleskap. Jeg er inspirert av hans teorier om praksisfelleskaper, og den kobling det er i mellom kunnskap, felleskap, læring og identitetsdannelse (Wenger, 2018). Med blikket rettet mot kokkeuniformen og uniformens forhold til identitetsforming, forstår jeg identitet som et integrert aspekt av sosial læring, praksis, felleskap og mening (Wenger, 2006, s. 169). Jeg forstår dette på bakgrunn av den utvidede beskrivelsen til Wenger.

Vi ønsket at utvide de traditionelle betydninger, der knyttede sig til begrebet mesterlære – fra en relation mellom mester og elev eller mellom veileder og den vejledte til en relation mellom skiftende deltagelse og identitetsforandring i et praksisfællesskab. (Wenger, 2006, s. 22)

Wenger beskriver således mesterlære og praksis som felles læringshistorie, som det krever noe å bli en del av:

Praksisfællesskaber reproducerer med andre ord deres medlemskab på samme måde som de opstår til at begynde med. De deler deres kompetence med nye generationer gennem en version af samme proces, som de udvikles gennem. (Wenger, 2006, s. 123)

Identiteten til en yrkesutøver bygger på praksis og læring, på å bli en del av et større praksisfelleskap som har en felles læringshistorie. ”Praksis er en felles læringshistorie, som det kræver noget at blive en del af.”(Wenger, 2006, s. 123). Man blir altså en del av den felles læringshistorien i gjennom deltagelse i praksis. Man har jobbet for å komme seg dit, og uttrykket; ”Pay your Does” kan kanskje brukes her. I følge Cambridge Dictionary beskriver det; ”to earn the right to have something because you worked hard”(Cambridge, 2018). For å komme dit at man kan si at man har ”Paid my dues” må man delta i fagfelleskapet. Deltagelsen blir organisert som en form for medlemsform i felleskapet og dette gir identifikasjonen. ”Identifikasjon er ikke blot en subjektiv opplevelse, den er sosialt organisert.”(Wenger, 2006, s. 221).

Slik jeg oppfatter Wenger beskriver han at det er behov for en redefinert oppfattelse av hva det vil si å være lærling i et praksisfelleskap, og hvordan noviser/lærlinger lærer under slike forhold. Det dreier seg ikke bare om en læringsakse i mellom mester og lærling, ikke bare om å kopiere mesteren, men om en skiftende deltagelse og identitetsforhandling i ett praksisfelleskap. Læringen omfatter så mye mer enn instruksjoner og imitasjon. Tiden som lærling omhandler også læring som en improvisert praksis, som oppstår når man er engasjert i sitt praktiske virke og arbeide. Dette blir da en sosial kontekst for læring, i stedet for instruksjoner fra mester til lærling. Det er dermed læring for deltakere som står i fokus, og

den læringen finner vi i handlingen, og samspill i sosial praksis hvor dannelsen rekonstrueres i en kultur. Da blir man formet etter kulturen i det praksisfelleskapet, og ikke bare fordi man lærer og etteraper det man blir vist.

I forhold til skiftende deltagelse og identifisering beskriver Wenger at våre praksiser, vårt språk, våre artefakter og vår verdensoppfattelse avspeiler våre sosiale relasjoner, og at selv våre mest private tanker gjør bruk av begreper, bilder og perspektiver, forstått ut fra vår deltagelse i sosiale felleskaper (Wenger, 2006, s. 170). Wengers forståelse av identifikasjon beskrives som den prosess hvor forskjellige måter å høre til på blir bestemmende for vår identitet ved å skape bånd eller forskjeller som det investeres i (Wenger, 2006, s. 220).

Ettersom tiden går og lærlingen får mer og mer erfaring fra faget og praksisfelleskapet, vil det føre til en endring i fagidentiteten. Dette fant også Colley et.al i sin forskning på yrkesfagselever. "However, a new sense of identity went along with an improved experience of learning," (Colley et al., 2003, s. 486).

5.2 Utvikling av faglig identitet

For en lærling innebærer det slik jeg tolker det, at man i sosiale sammenhenger lærer seg de ritualer som finner sted på forskjellig tid i læretiden. For eksempel å bære en uniform på kjøkkenet, eller få nytt tilbehør til uniformen. Disse ritualene kan foregå på forskjellig tid og det er implisitt viktig å vite hvilken uniform man bruker til hvilket tidspunkt. For eksempel har overgangen fra pepitarutete kokkebukse til sort bukse symbolisert overgangen fra lærling, til faglært kokk og så opp til mester. Zuckerman i Scientific sier følgende om forholdet mellom det sosiale, ritualer, identitet og ferdigheter:

Det å lære seg et fags mange ferdigheter er en forutsetning for å bygge opp en identitet som håndverker. Fagets normer og verdier legemliggjøres gjennom deltagelse i felleskapets praksisformer, og festes ved at lærlingene identifiserer seg med mester, som representerer faget. De ritualene som finner sted på de forskjellige trinn i læretiden, tjener som seremonielle manifestasjoner av fagets normer og verdier og som ytre ramme for utvikling av faglig identitet. (Zuckerman 1977 i Nielsen og Kvale (1999, s. 152))

For en kokkelærling kan det bety å gå fra t-skjorte og kort forstykke, til kokkejakke og langt forstykke, eller skifte fra pepitarutete bukse til sort bukse. Men man skal vite å ikke kle seg med symboler for tidlig. I kokkefaget fins det historier om lærlinger som har blitt strøket på fagprøven fordi de møtte i sin mesters fine eksklusive kokkejakke, og ikke en jakke som var riktig å ikle seg på læringens nivå. Det er eksempel på myter som har sin funksjon i faget men som ikke nødvendigvis kan verifiseres.

En mester som har brukt sort bukse i mange år, kan oppleve å skifte arbeidsplass, til et nytt kjøkken hvor alle bruker pepirarutete bukse. Denne mesteren kan da oppleve det som en degradering å skulle bytte ut den sorte buksen med en pepitarutete han brukte tidlig i karrieren, mens de andre kokkene vil oppfatte han som en snobb som kommer i ”finere” bukse enn sine kolleger. Det fins også mange kokkemiljøer som ikke bruker uniform med mye ”juggel”, kanskje særlig på institusjonskjøkken. Her kan man bokstavelig talt trække i salaten og bli oppfattet helt feil om man kommer i en kokkeuniform oppdresset som en påfugl.

Ser vi historisk på opplæring i fag så har håndverkslaugene som tidligere vist lang historie for sterk spesialisert yrkesfagsopplæring, Laugene organiserte seg for eksempel slik at alle murerne i en by sluttet seg sammen, og det var et klart hierarki av murermester, svenn og lærling. (Amdam, Gran, Hansen, & Sogner, 2005, s. 29).

Dagens opplæring av lærlinger i håndverksfagene er basert på laugsvesenet og mesterlære. ”Det grunnleggende prinsippet i mesterlære er at en aktivitet læres ved å utføre aktiviteten i et praksisfelleskap.” (Nielsen & Kvale, 1999, s. 149). Denne felles praksisen og det at dens sosiale struktur er produksjon av et håndverk, fører til en identitetsskapelse. Vi kan også se rang i uniformen koblet til teoretisk forståelse:

Gjennom legitim perifer deltagelse i felleskapets aktiviteter tilegner lærlingen seg gradvis håndverkets vesentlige ferdigheter, kunnskaper og verdier ved å bevege seg fra en perifer stilling til å bli en fullverdig mester i faget. (Nielsen & Kvale, 1999, s. 151).

Slik vil læring i praksisfelleskaper og læring gjennom handling, føre til en utvikling av faglig identitet og identifisering med faget via mesteren. (Nielsen & Kvale, 1999, s. 153). Jens Rasmussen mener også at mesterlære er læring som deltagelse i kulturell praksis, hvor læringen finner sted i et praksisfelleskap, og den som er i lære kan tilegne seg en yrkesidentitet (Rasmussen i (Nielsen & Kvale, 1999, s. 170)).

5.3 Tingsliggjørelse

Yrkesidentiteten kan dermed gjenspeile seg gjennom artefakter, som eksempelvis uniformen. Store Norske beskriver artefakt som noe menneskeskapt Leksikon (2018a). Artefakten gjennomgår det Wenger kaller ”Tingliggjørelse”:

Mens vi i forbindelse med deltagelse genkender os selv i hinanden, projicerer vi i forbindelse med tingsliggjørelse os selv ud i verden, og da vi ikke behøver at genkende os selv i disse projeksjoner, tillægger vi vores meninger en uafhængig eksistens. (Wenger, 2006, s. 73).

Slik jeg forstår Wenger bruker han begrepet ”tingliggjørelse” meget generelt for å beskrive den prosess som former vår opplevelse av å skape objekter og tillegge disse mening. For eksempel går en del kokkelærlinger etter hvert til anskaffelse av dyre kniver som både er fantastiske å arbeide med, men som også symboliserer at de er lærlinger som er seriøse i faget sitt og en som har blitt en mer erfaren håndverker. De tingliggjorte objektene vil igjen i vår praksis gi utvidet symbolikk til yrkesutøveren og forme vår opplevelse, til dels meget konkret (Wenger, 2006, s. 74). ”Ethvert praksisfællesskab skaber abstraktioner, værktøjer, symboler, historier, udtryk og begreber, der tingsligjør en del af denne praksis i stivnet form.”(Wenger, 2006, s. 73). Wenger fortsetter om tingliggjørelsen og klesdrakt: ”Et praksisfællesskabs grænse er i nogle tilfælde tingsliggjort med eksplicitte medlemsmarkører såsom titler, klædedragt, tatovering, grader eller indvielsesritualer (Wenger, 2006, s. 125). En lærling i kokkefaget vil kunne se at en mester eller lærer har navnet sitt, og gjerne tittelen brodert på kokkejakka si, og at han bruker sort bukse og høy hatt. Dette er ofte en stor markør på at man har steget i gradene og har stor faglig respekt og kompetanse. Kokkejakka har gjerne også skiftet fra å være en jakke av billig stoff og tykk kvalitet, med plastknapper, til å være en eksklusiv jakke i egyptisk bomull og håndsydde knapper. Samtidig fins det kokkefelleskaper som på ingen måte bruker uniformer med ekstra staffasje på eller symboler. Det fins institusjonskjøkken hvor alle kler seg likt, ingen har høyere hatt eller finere uniform. I disse kulturene vil ofte ikke en ”finere” uniform gi noe som helst status, snarere tvert i mot.

5.4 Inngående og utgående baner

Wenger viser at i samspillet i mellom tingsliggjørelse og deltagelse er hvor identiteten knyttet til praksis springer ut. Identiteten er slik ikke et objekt, men en konstant tilblivelse som foregår hele tiden, og vår identitet er under konstant reforhandling i gjennom hele livet. Ettersom vi går i gjennom en rekke forskjellige deltagelsesformer, vil vår identitet danne baner, både i og mellom praksisfelleskaper. (Wenger, 2006, s. 179).

Wenger hevder at identitet er fundamental temporal, og at identitetsarbeidet konstant vedvarer. Videre mener han at identitetens temporalitet er mer kompleks en et lineært tidsbegrep kan gjengi, forbi den er konstruert i sosiale kontekster og at identiteten defineres

med hensyn til samspillet i mellom multiple, konvergerende og divergerende baner. (Wenger, 2006)

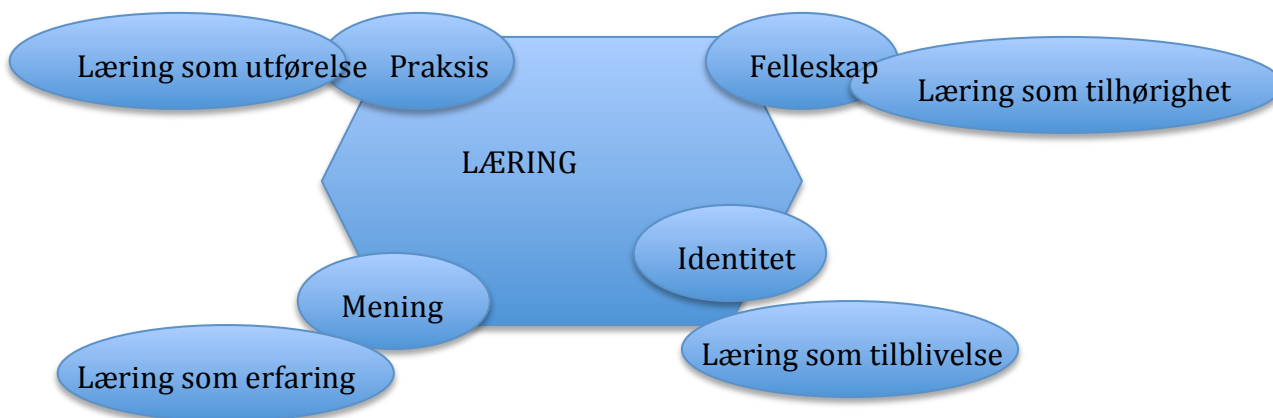
Wenger beskriver banene slik:

- *Perifere baner*. Nogle baner fører aldrig – efter eget valg eller af nødvendighed – til fuld deltagelse. De kan alligevel give en form for adgang til et fælleskab og dets praksis, der bliver betydningsfuld nok til at bidrage til ens identitet.
- *Indadgående baner*. Nyankommne slutter sig til fællesskabet med henblik på at blive fuldgyltige medlemmer i dets praksis. Deres identiteter investeres i deres fremtidige deltagelse, selv om deres aktuelle deltagelse kan være perifer
- *Insider-baner*. Dannelsen af identitet slutter ikke med fuldt medlemskab. Udviklingen af praksis fortsætter – nye hændelse, nye krav, nye opfindelser og nye generationer giver anledning til at genforhandle ens identitet.
- *Grænsebaner*. Nogle baner finder deres værdi i at spænde over grænser og forbinde praksisfællespeber. En af de vanskeligste udfordringer ved denne form for mæglingsarbejde består i at bevare en identitet på tværes af grænser.
- *Udadgående baner*. Nogle baner fører væk fra et fælleskab, som når børn vokser op. Det afgørende er så, hvordan en deltagelsesform åbner for mulighed for det, der følger efter. (Wenger, 2006)

Wenger beskriver videre at identitetens temporale dimensjon er avgjørende, slik at en konstant reforhandling av identiteten, plassert i en temporal kontekst er beskrivende for praksisfelleskapets baner. ”Vores identiteter indoptager som baner fortiden og fremtiden i forbindelse med selve forhandlingen af nutiden.” (Wenger, 2006, s. 181). Videre beskriver Wenger at den enkeltes engasjement i praksisfelleskapet er avgjørende for de forskjellige medlemmers baner. ”Disse forskjellige baner giver dem meget forskjellige perspektiver på deres deltagelse og identitet i arbejdet.” og han forklarer også at man ikke trenger å befinne seg i noen sentral bane for at det skal få en viktig påvirkning på ens liv; ”En meget perifer deltagelsesform kan for eksempel vise sig at være central for ens identitet, fordi den fører til noget betydningsfuldt.” (Wenger, 2006).

5.5 Wengers 4 læringsbegreper

I (Wenger, 2006, s. 15) sin sosiale teori om læring gir han en begrepsramme om hva som kan bety noe for læring i felleskapet.



Wenger (2006, s. 15) sin modell består av fire elementer

Wengers sosiale teori omhandler de fire elementene i en balanse hvor alle elementene bidrar til en bygging av læring, og jeg vil ta for meg alle de fire delene.

Slik jeg forstår Wenger bygger *læring som erfaring*, på mening, det meningsbærende finnes i deltakelsen. ”I denne opplevelse af gensidighed er deltagelse en kilde til identitet. Når vi genkender gensidigheden i vores deltagelse, bliver vi en del af hinanden.” (2006, s. 71). I forhold til kokkefaget består livet på et kjøkken med Wengers teorier av en aktiv prosess som hele tiden gjenskapes eller rekonstrueres. Når du står på kjøkkenet og deltar i det felleskapet, blir du en del av dets identitet, på godt og vondt. Man trenger ikke alltid å verken være enig i eller samarbeide med felleskapet, men man opplever at det å gjøre noe sammen, skaper mening og et identitetsfelleskap. Det må nevnes at det finnes valg og jeg kan enten bli en del av eller distansere meg fra felleskapet – likevel så er det vår evne til å forme felleskapets praksis som er et viktig aspekt ved vår opplevelse av deltagelsen (Wenger, 2006). Erfaringen blir tingsliggjort i gjennom artefaktene på uniformen, det blir tydeliggjort at dette er en erfaren kokk ved ting som eksklusiv kokkejakke, høyere hatt eller ett blått bånd (Cordon Bleu).

Læring som utførelse, har forbindelse med forståelsen av praksis å gjøre. Med Wenger kan vi dels forstå praksis i en historisk og sosial kontekst som gir det vi gjør struktur og mening. Å lære seg å utføre noe i praksis har også med språket, redskapene, artefaktene, rollene og andre praksiser som hører med til de forskjellige formål. Den tause praksisen, alternativ de ritualer som jeg tidligere har nevnt som i praksisfelleskaper tas for gitt, blir ofte aldri artikulert, og er derfor tilbøyelig å havne i bakgrunnen. Men den omfatter også alle de tause konvensjoner, det

som ikke blir sagt og som ligger implisitt som en del av det å lære seg å utføre "sitt fag" i tråd med Wenger. For eksempel ikke - uttrykte tommelfingerregler, gjenkjennelige intuitive forståelser, grunnleggende antagelser og felles verdensbilder. De ikke uttalte umiskjennelige tegn på medlemskap i praksisfelleskap. Denne tause praksisen, som tas for gitt og som ligger der implisitt er viktig for at bli en del av felleskapet og identitetsbyggingen. Likevel må det enkelte individ forstå språket som brukes i praksisfelleskapet, hvilke redskap og artefakter som blir brukt her, og hvordan man arbeider her. Slik gjenkjenner et individ hvordan det kan lære seg å utføre for eksempel kokkefaget, i tråd med det Wenger beskriver som; "noe alle vet" og som ikke har noe uttalt språk (Wenger, 2006). "Begrebet praksis fremhæver derfor den sociale og forhandlede karakter af både det eksplicitte og det tavse i vores liv." (Wenger, 2006, s. 62). Men praksisen i seg selv finnes ikke i bøker, redskaper eller artefakter, den fins i felleskap av mennesker og gjensidig engasjement (Wenger, 2006). Slik er det ikke mulig i ett håndverksfag som kokkefaget, å kjøpe fagboka/kokeboka, lese den og så møte opp på eksamen/fagprøve og forvente å stå til eksamen. Man har ikke utført, man har ikke gjort, man har ikke lært i praksis, av og sammen med andre.

Læring som tilhørighet, setter Wenger (2006) i forbindelse med felleskapet. Wenger bruker uttrykket for å beskrive den sosiale opplevelsen å leve i verden, som medlemskap i sosiale fellesskaper og som aktivt engasjement i sosiale foretak. Slik beskriver Wenger deltagelse som både personlig og sosialt på en gang. Å lære seg å tilhøre er en kompleks prosess som for en kokkelærling/ elev kombinerer handling, samtale, tenkning, følelser og tilhørighet. Slik vil deltagelse omfatte hele personen, med kroppen, bevisstheten, følelsene og sosiale relasjoner. (Wenger, 2006). "I denne oplevelse af gensidighed er deltagelse en kilde til identitet. Når vi genkender gensidigheden i vores deltagelse, bliver vi en del af hinanden." (Wenger, 2006, s. 71). Som jeg forstår Wenger så betyr det at en lærling i kokkefaget lærer seg sjargongen, hvordan ting skal gjøres her, hvor fort det arbeides her, teknikkene som brukes her, og hvordan uniformen brukes her, så vil lærlingen oppleve tilhørighet til praksisfelleskapet slik at deltagelsen blir både personlig. Hvem er jeg i dette felleskapet og sosialt, at jeg er en del av det. Tilhørigheten blir uttrykt til det ytterste når man blir tatt opp i Mesterlauget, og investerer fritiden sin til fagets fremme, sammen med andre like dedikerte kokker.

Læring som tilblivelse, forstår Wenger i forhold til identitet. Substantivet har synonymer i "Å bli til" eller "å vokse frem (Akademis, 2018). For å kunne bli til – og skape seg en identitet i en praksis forklarer Wenger at man tar del i en felles læringshistorie. Historien er en fortelling

om praksis med en fortid, en nåtid og en fremtid der forandring av identiteten skjer gjennom tilblivelsen. ”Da læring forandrer, hvem vi er, og hvad vi kan gjøre, er det en opplevelse af identitet. Læring er ikke blot ophobning af færdigheder og information, men en tilblivelsesproces” (Wenger, 2006, s. 246). Man blir en kokk over tid, i gjennom årevis med kroppsliggjøring av erfaring, og dette vil også vises i uniforms-uttrykket. Hellstrøm uttrykker hvordan kokkefaget gjør noe med deg, med orden og disiplin:

Regel nummer 1 er orden og disiplin. Kokekunst er ikke morsomt, og det er ikke kunst i det hele tatt, bare et håndverk, et fag man må lære seg, basta. Du må dyrke frem kjærligheten til råvarene. (Hellstrøm, 2007, s. 13)

Kjærligheten til råvarene og kjærligheten til faget tolker jeg som ett spørsmål om engasjement. ”Medlemskap i et praksisfællesskap er derfor et spørsmål om gensidigt engagement.” (Wenger, 2006, s. 91), Wenger fortsetter; ”Identitet i praksis defineres ikke kun sosialt, fordi den er tingsliggjort i en social diskurs om selvet og sociale kategorier, men også fordi den produceres som levet deltagelsesopplevelser i spesifikke fælleskaber.” (Wenger, 2006). – ”Identitet i den forstand er en erfaring og opvisning af kompetence,” (Wenger, 2006, s. 176). I kokkefaget betyr dette at i gjennom de felles opplevelsene man har på kjøkkenet, hvor man skaper mat sammen, svetter sammen, blir stressa sammen, opplever å kunne levere mat til fastsatt tid, og opplever mestring sammen. På tvers av hvor man er i hierarkiet, skaper dette en opplevd medlemsforståelse hvor identiteten blir preget og tingsliggjort i forhold til faget. Kokkeuniformen blir da selve tingsliggjørelsen man kler på seg, symbolet på at man har holdt ut alt dette, at man mestrer faget og er en dyktiggjort profesjonell yrkesutøver. Artefaktene som tillegges uniformen etter hvert som man stiger i gradene vil da være erfaringen tingsliggjort.

Slik blir yrkesidentiteten ikledt uniformen en måte å være i verden på, en del av den vi er. Jeg føler meg som kokk, og omtaler meg som kokk, selv om det er flere år siden jeg forlot restaurantkjøkkenet til fordel for en tilværelse på skolekjøkkenet som lærer i matfag. Min yrkesfagsidentiteten er da være sterkere enn min identitet som lærer.

6. Metode

I dette kapittel presenterer jeg min tilnærming til metode og hvordan jeg har valgt å gå frem i studien for å besvare problemstilling og forskningsspørsmål. Johannessen, Tufte, og Christoffersen (2010) beskriver problemstillingen som begynnelsen, og fra den starter

prosessen med forskningsarbeidet og vurderingen om undersøkelsen er gjennomførbar fra start til mål. (Johannessen et al., 2010, s. 73). Problemstillingen har jeg utarbeidet over tid i dette studiet. Problemstillingen bidrar til å avgrense og å gi retning til det videre arbeidet, og den styrer valg av metode (Johannessen et al., 2010, s. 59). Jeg ønsket å bruke kvalitativt metode. Fordi gjennom å avdekke underliggende meninger, atferdsmønstre, kultur, språk og samhandling kunne jeg komme nærmere inn under huden på uniformskulturen. I mitt prosjekt innebærer det at jeg utforsker og beskriver mennesker og deres erfaringer med, og forståelse av, og sitt forhold til uniformen.”(Johannessen et al., 2010, s. 82). Å avdekke koder og meninger bak blir da utgangspunktet her, for å få økt innsikt og forståelse av informantenes verden. Men uniformen er også knyttet til en kultur, som jeg binder sammen med Wengers teorier om sosiokulturell læring og identitet.

6.1 Søkeprosessen, litteratur og kultur

Kokker har lært fra mester til svenn i mange århundrer, som vist tidligere organisert som mesterlære i laugssystem. Men kokker har også lært fra kokke-bøker, fagbøker kokkene har skrevet opp i gjennom århundrene for å lære bort sitt eget fag. Disse lærebøker har vært og er et redskap og en kilde til læring. Utgavene har vært mange og innholdet forskjellige i form, oppbygging, språk og design. Mesterkokkene har også gitt instruksjoner i form av artikler, innlegg i tidsskrifter og instruksjoner på arbeidsplassen. Og de har vært forbilder som har konkurrert og representert i staselige uniformer som slik har inspirert andre kokker og lærlinger.

I denne oppgaven har jeg gjennomført en litteraturstudie for å hente data litteraturen og å få oversikt over bakgrunnen til kokkeuniformen. Litteraturstudiet har gitt bakgrunnsinformasjon og mulighet for å tilegne seg flere synspunkter om gitte tema. Litteraturstudie kan anvendes både ved kvalitativ og kvantitativ metode. Ved søk etter litteratur er det nødvendig med kunnskap om søkemetoder, og kunnskap om hvor man skal lete. Den kokkerelevante litteraturen, bøkene, tidsskriftene og det andre jeg søkte var ikke lett å finne på de plassene man vanligvis søker i universitetsstudier. så jeg måtte lete andre plasser. Jeg begynte med å snu min tidligere empiri på hodet, og riste på den. Ta den opp igjen og forsøke å se den dra en yrkesdidaktisk vinkel med fokus på kokkeuniformens plass i utdanning.

Hensikten min var å få en oversikt over primær og sekundærlitteratur, og hvordan dette har manifestert seg i kokkenes læringskultur. Dette har igjen formet måten man underviser om

tema uniform i skolen. Det undervises i praksis, men det har også blitt undervist fra lærebøker. Pepin & Haggarty hevder at lærebøker er en viktig kilde til det pensumet som blir lært i skolen: “(...) textbooks are an important way to connect knowledge domains to school subjects. Moreover, it is commonly assumed that textbooks (with accompanying teacher guides) are one of the main sources for the content covered and the pedagogical styles used in classrooms” (Pepin & Haggarty, 2001, s. 159). Slik ble søket mitt først tenkt til å undersøke hva norske lærebøker har sagt om temaet.

Etterhvert som jeg gravde meg ned i temaet, fant jeg at det ligger kilder bakom, og jeg gikk lenger og lenger tilbake. Jeg har gravd meg ned i kokebøker og historiske fagbøker for kokker. I litteratursøket etter kokkeuniformen fikk jeg hjelp fra Det Wretmanska kokboksmuseet¹ på Restaurang og hotellhøgskolan ved Campus Grytthyttan i Örebro. Jeg har også fått hjelp av to av Norges største autoriteter på kokkefaglig litteratur; Astri Riddervold og Henry Notaker. Jeg fikk det privilegiet å være hos Astri og bruke hennes rikholdige matafaglige bibliotek og Henry’s bøker er blitt flittig brukt i søket etter mer litteratur. Jeg har også fått god hjelp i fra bøkene til Anne Willan, i tillegg har hun svart meg på epost når jeg har lett videre. Hun satte meg også i kontakt med Gillian Riley og Phillip og Mary Hyman i Paris som er regnet som autoriteter på kokeboklitteratur. Disse har villig svart på spørsmål.

Forståelse av hvor denne kokkens uniformskultur kommer fra, og hvordan den tolkes i kokkekulturen gir et perspektiv og en grunnmur. Slik vil de danne ett bakteppe og skape orden i kaoset. Det vil legge mange flere brikker til puslespillet og slik være mye mer verdifullt enn bare mitt feltarbeid og observasjon alene, men vil sammen med mitt feltarbeid og min analyse kunne gi ny kunnskap. Jeg har inkludert deler av denne kokkekulturen, i tekst og bilder i vedlegget for å kunne gi et enda større kulturelt bakteppe.

6.2. Fremgangsmåte og forforståelse

Jeg har kombinert litteratursøket med på fire kokker som arbeider i skolen. Jeg har vært nysgjerrig på deres opplevelse av kokkeuniformen. Hva kunne informantene fortelle meg, og hvordan kunne jeg tolke dette. ”I kvalitativ forskning er forskeren selv det viktigste instrumentet.” (Nilssen, 2012, s. 29). Slik har jeg som forsker selv samlet inn datamaterialet, konstruert det i gjennom interaksjon med mine informanter, og gjennomført analyse og

¹ Tore Wretman var en av Sveriges største kokker i gjennom tidene, og hans kokebokmuseum ved Måltidens Hus på Restaurang og hotellhøgskolan ved Campus Grytthyttan er et av verdens mest

tolkning av dette materialet. Jeg er også begrenset av det å være menneskelig, jeg kan gjøre feil, være forutinntatt, gripe inn i konteksten og forstyrre slik at kildene blir påvirket. Mine egne kommunikative ferdigheter, min egen sensitivitet og toleranse for ambivalens er av særlig betydning (Nilssen, 2012).

Jeg har også med meg min bagasje, min opplevelse av uniformen, og jeg ser det med mine briller. Jeg har således en forforståelse av det området som jeg studerer. Jeg forstår det dit hen at jeg samlet mitt materiale i felt gjennom deltagende observasjon. Johannessen et al. beskriver hvordan forskeren vil forsøke å bli en del av den kulturen han studerer, og ta notater av alt han observerer. Samt at forskeren intervjuer informantene for å forstå deres fortolkning av kulturen de er en del av (Johannessen et al., 2010, s. 85). Jeg er en del av kulturen og forstår vel hvordan jeg oppfatter den selv, nå ble målet å forstå mine informanternes fortolkning av den samme kulturen.

Jeg ønsket ikke å ha en stilform på intervjuet hvor vi satte oss ned rundt et bord, jeg ønsket å stå ved siden av informanten på kjøkkenet, og jobbe sammen med han, i hans naturlige omgivelser og observere han samtidig som jeg stilte spørsmålene. Wadel (2014) fremhever deltagende observasjon som den sentrale metoden i feltarbeid, og han fremhever også samtalen som sentral. Jeg valgte i utgangspunktet å stå ikledt min egen kokkeuniform, ved siden av informanten, arbeide sammen med han og stille spørsmålene.

Forskeren studerer meningen med atferdsmønstre, språk og samhandling i en gruppe. Han ser etter hva mennesker gjør (atferd), hva de sier (språk), og kanskje også hva de produserer (produkter). Hensikten er å komme frem til en beskrivelse av en gruppe eller en kultur, og gjennom analyse avdekke mønstre, typologier og kategorier. (Johannessen et al., 2010, s. 85).

Jeg har forsøkt å stille meg på utsiden av min egen kultur og kikke inn, samtidig skulle jeg stå ved siden av kokkene og ha en samtale om uniformen. Dette måtte jeg skape balanse i, og kanskje forsøke å nullstille mitt forhold til min egen oppfatning av uniformen, og kanskje lære noe nytt om den. Den greske filosofen Epictetus sa om læring: "It is impossible to begin to learn that which one thinks one already knows." (Booth, 2008, s. 35). Slik er det kanskje greit å forsøke å nullstille sine egne forutinntatte tanker om mitt eget arbeidstøy, men greier jeg det? Jeg må forsøke å se ting i gjennom andre øyne, og skjerpe evnen til å stille spørsmål ved det selvsagte, og u-utalte ved min egen kultur (Wadel, 2014).

6.3 Å forske på egen kultur

Det var ikke alltid like lett å skulle forske på sin egen kultur, og skulle snakke om selvfølgelig sannheter som hvilke arbeidsklær vi kokker bruker. Wadel beskriver; ”Som flere samfunnsforskere har påpekt, er mange av våre grunnleggende verdier og store deler av vår kulturelle kunnskap uuttalt og ubevist.” (Wadel, 2014, s. 26). Jeg som forsker må være veldig bevist på rollen min.

Repstad (2009) skriver at man kan miste den akademiske distansen, sosialantropologene kaller dette ”to go native”, eller ”å bli en av de innfødte”. Det er jo egentlig ikke mitt problem, i og med at jeg allerede er innfødt som kokk i denne kulturen. På den annen side mener Repstad at man ofte kan undervurdere de fordelene det gir å være innfødt; ”Man skal ikke undervurdere den kilde til motivasjon og utholdenhet det kan være at forskeren er menneskelig berørt i forhold til det miljøet han eller hun forsker i.” Videre sier han; ”Dessuten kan forhåndskjennskap til miljøet være en fordel ved at det setter en i stand til å forstå bedre det som skjer, og til å unngå pinlige feilslutninger og misforståelser.” (Repstad, 2009, s. 39). Wadel viser til mange kvalitativt orienterte forskere som har brukt tidligere yrkesrolle i forskerrollen (Wadel, 2014, s. 37). Å være sin egen informant mener Wadel er lettere når man studerer egen kultur fordi en selv tidligere har innehatt en rekke roller i kulturens rolleinventar. (Wadel, 2014, s. 72). Jeg ser at jeg på mange måter har hatt forskjellige roller i kokkekulturen i løpet av en 25 årig karriere, fra ufaglært kokk på gulvet, til elev, til lærling, til faglært kokk. Så videre opp den kulinariske stigen til sous-chef og kjøkkensjef, medlem i kokkemesterlauget, en tur tilbake til gulvet som institusjonskokk, så videreutdannet kokkeakademiker og tilslutt faglærer. Det gir meg mange fordeler når jeg skal gjøre feltarbeid i min egen kultur, fordi jeg har selv en stor førstehåndskunnskap og tilgang til ett stort nettverk i bransjen. Men når en studerer sin egen kultur er det også lett å ta sosiale og kulturelle forhold for gitt, og overse det selvsagte, (Wadel, 2014).

Jeg følte jeg hadde mange fordeler ved å allerede snakke språket i kulturen, men jeg samtidig kunne samtalen lett spore av. Dels fordi det var veldig hyggelig, og fordi jeg på forskjellig vis har arbeidet med alle sammen tidligere ble det fort snakk om gamle kjente og svunnen tid. Samtidig dukket det nye perspektiver opp derfra også. Jeg kjenner enormt mange kokker, men i mitt utvalg lette jeg etter nøkkelinformanter, (Repstad, 2009, s. 58). Disse har en rolle at de stadig utsettes for informasjonen jeg ville ha tak i. Som aktive kokker, i kokkemesterlaug og bransje er de fagfolk som er der det skjer. Som lærere ved kokkelinjen må de hele tiden lære

nye elever stolthet over uniformen sin. Samtidig er de ikke lenger unge, fremadstormende og fulle av seg selv. De har fått noe avstand fra prestisjen i bransjen og kan se tilbake med retroperspektiv. Repstad fremhever; ”Den beste samtalepartneren er vel den erfarne, men avslappede veteran, som ikke lenger legger prestisje i å forsvare systemet.” (Repstad, 2009, s. 59). I tillegg har jeg på bakgrunn av min forforståelse et utgangspunkt for å plukke ut de informantene jeg mener kan belyse problemstillingen min på best mulig måte (2009). De var samarbeidsvillige og motivert til å fortelle. De hadde slik evne til å meddele seg, og de klarte å ha en viss upartiskhet i forhold til settingen, nettopp dette bidro til å belyse problemstillingen for oppgaven, og hjalp meg å se om jeg fant mønstre.

6.4 Empiri og utførelse

Min tanke var å få tak empirien med en del lærere ved kokkelinja på videregående skoler i Midt-Norge. Jeg ønsket å velge informanter jeg trodde kunne utale seg på en reflektert måte over det valgte tema. Slik at jeg strategisk valgte kokker og lærere ved kokkelinjen, og taktisk valgte lærere jeg vet har lang arbeidserfaring som kokk.

Jeg har som fortalt brukt metoden observasjon og den har jeg kombinert med kvalitativt intervju. Intervju er en fleksibel metode som kan brukes nesten overalt og gjør det mulig å få fyldige og detaljerte beskrivelser, Johannessen et al. (2010, s. 135). For å kunne holde strukturen og den røde tråden i intervjuet ble det utarbeidet en intervjuguide (Vedlegg 6). ”En intervjuguide ikke er et spørreskjema, men en liste over temaer og generelle spørsmål som skal gjennomgås i løpet av intervjuet.” Johannessen et al. (2010, s. 139). Det var godt å ha den intervjuguiden for å drive seg fremover, men samtidig var det viktig å ha fleksibilitet da samtalen ofte tok en annen vending. ”Intervjuguiden bør ikke hogges i stein!” (Repstad, 2009, s. 79). Jeg måtte justere spørsmålene, og noen nye kom også naturlig med i samtalen etterhvert som den utviklet seg. Slik sett var intervjuene delvis strukturerte og basert på en intervjuguide, men de var åpne i formen, og informantene kunne assosiere videre ut fra tanker og tema. Nye tanker og spørsmål dukket også opp under intervjuene og ble tatt med.

Ut av min problemstilling, og mitt spørreskjema har jeg utarbeidet intervju spørsmål, som jeg tenker er relevante for mitt prosjekt, og som kan belyse forskningsspørsmålene og problemstillingen min.

1. *Hvordan opplevde informanten å ikle seg kokkeuniformen første gang*
2. *Har informanten opplevd at den følelsen endret seg på noe tidspunkt*
3. *Hvordan opplever informanten at yrkesstoltheten gjenspeiler seg i uniformen?*

Jeg så for meg å intervju tre til fire personer, jeg gikk flere runder med meg selv på hvor jeg skulle hente disse informantene. Det ble ved en av de videregående skolene som tilbyr VG 1 matfag og VK 2 kokkefag. Se vedlegg 7 for informasjon om kjønn, alder, utdanning, stilling og arbeidserfaring vedrørende mine informanter. Som nevnt hadde jeg sett for meg feltarbeidet med observasjon i kombinasjon med intervju på kjøkkenet, hvor jeg i det daglige arbeidet sto ved siden av den kokken jeg ønsket å intervju. Her ble den deltagende observatørrollen for meg litt annerledes, jeg kan ikke gi meg ut for en novise som ”bare” gir en hjelpende hånd (Repstad, 2009, s. 52), eller inneha rollen som en slags lærling (Wadel i (Repstad, 2009, s. 53)). Jeg innehar jo minst like høy kulturell kapital som informanten i og med at jeg også har nådd et mester/lærer-nivå i denne kulturen (Wadel, 2014, s. 119). Slik sett blir skiller jo feltarbeid i egen kultur seg fra annet feltarbeid, og det var lett å finne tonen for samtalen, og jeg ble på denne måten en deltagende observatør. Selve intervjuet på kjøkkenet fungerte godt med noen av informantene, mens andre ville helst sette seg ned og ha en ”ordentlig” samtale med meg. Slik sett varierte rommet for observasjon og intervju mye. Fra undervisningskjøkkenet, til bordet i restaurantdelen, og til kontoret. Alt etter hva informanten og jeg fant hensiktsmessig der og da. Det var uansett godt å ha intervjuguiden der som en slags rød tråd, slik at det ikke ble et intervju uten struktur. I følge Repstad (2009, s. 79) er da heller ikke et fleksibelt og ledig intervju det samme som en uforberedt samtale.

Jeg antok at det å stå på kjøkkenet med en dingseboms for å ta opp lyden av en samtale, og samtidig skulle ta hensyn til både hygiene, arbeide ved siden av kokken, og gli lett inn i miljøet ville være utfordrende. Derfor skrev jeg svarene ned på ark og måtte hurtig renskrive etterpå. I retrospektiv ser jeg at når enkelte av informantene uansett ønsket å ta samtalen utenfor kjøkkenet, sittende rundt et bord, kunne jeg likegodt ha basert meg på å ta opp samtalene. Jeg tror kanskje jeg ville fått med mer av detaljene og nyansene i samtalen dersom jeg hadde hatt muligheten til å spole tilbake og hørt på samtalen en gang til.

6.4.1. Forskningsetikk

På grunn av at denne metoden baserte seg på anonymiserte skriftlige intervjuer med personer over 18 år var det ikke behov for annen godkjenning en informantens samtykke og ble det ikke meldepliktig etter personopplysningsloven. Det lettet arbeidsprosessen en del.

I denne studien har jeg unnlatt å skrive navn på kokkene og skolen. Jeg har i tillegg valgt å utelate både navn på fylke og kommune, og jeg har ikke nevnt hvilket lokallag av Norges Kokkenes Mesterlaug informantene er medlem av. Da intervjuene kun ble gjort i skriftlig form, fins det ingen lydfiler som må slettes eller anonymiseres. Selv om det ikke er krav om det så vil det skriftlige materialet vil bli destruert når jeg ikke har mer bruk for det.

Den nasjonale forskningsetiske komité for samfunnsvitenskap og humaniora NESH har gitt retningslinjer for hvordan forskning skal bør og skal foregå (NESH, 2006). Jeg skal ha en grunnleggende respekt for mine informanters integritet, frihet og medbestemmelse. De skal ikke utsettes for alvorlige belastninger. De skal få all den informasjonen de trenger for å kunne forstå hva de deltar på og hensikten med forskningen. De må gi sitt samtykke før forskningen kan settes i gang, og de kan avbryte når som helst. Dette ble formidlet muntlig til informantene og også informert skriftlig i intervjuguiden.

Videregående skole er offentlig rom, og selv om intervjuene foregikk der vil de kunne oppfattes som private. Den kvalitative forskeren er gjest i det offentlige rom, og det er derfor viktig at man følger de etiske kodene og tar etisk hensyn i gjennom hele prosessen. (NESH, 2006). Jeg har også hatt samtale med noen sentrale personer i bransje og mesterlaug, disse har tillatt at jeg har gjengitt deres sitater ved bruk av navn.

6.5 Troverdighet og pålitelighet

Begrepene reliabilitet og validitet står sentralt innenfor kvantitativ forskning, og derfor mener en del forskere som bruker kvalitative metoder at disse begrepene ikke egner seg i kvalitative studier (Repstad, 2009, s. 135). Innenfor kvalitativ forskning brukes gjerne begrepene pålitelighet, troverdighet, overførbarhet og bekreftbarhet som mål på kvalitet i kvalitative undersøkelsesopplegg (Johannessen et al., 2010, s. 229). Men Repstad mener disse begrepene bare delvis overlapper det vi forstår med reliabilitet og validitet. Jeg vil her derfor forsøke å bruke alle disse begrepene i en selvkritisk kvalitetsvurdering.

Relabilitet ønsker å måle pålitelighet. Det vil si at man har undersøkt det som skulle undersøkes, at målene eller undersøkelsene er korrekt utført. ”Relabilitet knytter seg til undersøkelsens data: hvilke data som brukes, hvordan de samles inn, og hvordan de bearbeides.” (Johannessen et al., 2010, s. 229). Hvor pålitelig min forskning har vært avhenger av hvilke data jeg har brukt, hvordan jeg har samlet inn rådata, og hvordan dette materialet er bearbeidet. Så for å gjøre min forskning pålitelig har jeg forsøkt å være åpen om hele prosessen.

Vil det være vanskelig for en annen forsker å gjøre de samme funnene? Om jeg ser det i lys av Nilssen påstand om at forskeren selv er det viktigste instrumentet i kvalitativ forskning (Nilssen, 2012, s. 31), så vil det kanskje være vanskelig fordi vår forforståelse ikke vil være den samme. Det kreves kanskje en kokkeforsker som snakker språket for å avdekke disse strukturene? ”Ingen andre har samme erfaringsbakgrunn som forskeren, og ingen andre kan derfor tolke på samme måte.” (Johannessen et al., 2010, s. 229). Så for å styrke påliteligheten til min forskning har jeg forsøkt å gi leseren en inngående beskrivelse av konteksten og en åpen og detaljert fremstilling av fremgangsmåten for hele forskningsprosessen (Johannessen et al., 2010, s. 230).

Overførbarheten, kan dette overføres til en annen skole? Det mener jeg absolutt er mulig, men er det interessant? Undersøkelsen dreide seg jo om disse fire kokkene som arbeider ved denne skolen og uttaler seg ikke generelt om bransjen men bare om disse fire. ”Validitet innebærer at man virkelig undersøker det man vil undersøke, og ingenting annet.” (Thurén, 2009, s. 209). Er informasjonen jeg fikk frem med den metoden jeg valgte relevant og gyldig?

Troverdigheten kan styrkes ved å la informantene bekrefte resultatene, dette har jeg gjort. Jeg har vært tilbake i felten, har hatt samtaler med informantene om funnene og de har bekreftet mine funn. Troverdigheten kan også styrkes ved vedvarende observasjon over tid, som innebærer å investere nok tid til å bli godt kjent med felten, slik at man kan skille mellom relevant og ikke relevant informasjon og bygge opp tillit (Johannessen et al., 2010). Her kommer nok en gang min bakgrunn inn. Jeg har tilbrakt hele min karriere innenfor denne kulturen, og har observert selve fenomenet tidligere, men ønsker nå spesifikt å undersøke hvordan disse fire kokkene opplevde det. Her kommer også bekræftbarheten inn. Det er viktig at mine funn er et resultat av forskningen, og ikke et resultat av mine subjektive holdninger og forutinntatthet. I hvilken grad kan resultatene fra undersøkelsen bekreftes av andre forskere i

gjennom tidligere undersøkelser? Bekreftbarheten tilsvarer kravet til objektivitet, slik er det viktig å beskrive de beslutningene jeg tok i hele forskningsprosessen (Johannessen et al., 2010, s. 232).

6.6 Analyse og bearbeiding av datamaterialet

Den som samler inn dataene, bør også fortolke dem. Dette fordi teorier, hypoteser, og forskerens forforståelse er viktige utgangspunkt for dataanalysen. Kvalitative data taler ikke for seg selv, de må fortolkes (Johannessen et al., 2010, s. 163). ”Fortolkning er et vesentlig trekk ved kvalitativ analyse. Dette innebærer å se de ulike delene i materialet i lys av andre deler og ikke minst i lys av helheten som kommer til uttrykk i datamaterialet. Å fortolke innebærer å sette ting i en sammenheng som gjør at man forstår hvilken betydning som kan tillegges det som undersøkes.” (Johannessen et al., 2010, s. 366). ”Fortolkning består i stadige bevegelser mellom helhet og del, mellom det som skal tolkes, og den konteksten det skal tolkes i, mellom det man skal tolke, og vår egen forforståelse.” (Johannessen et al., 2010, s. 365). Dataene vil ikke tale for seg selv, de må fortolkes. Her kommer den hermeneutiske sirkel inn, ”All fortolkning består av stadige bevegelser mellom helhet og del, mellom det som skal tolkes og den konteksten det står i, i mellom det man skal tolke og vår egen forforståelse.” (Johannessen et al., 2010, s. 364). Det hermeneutiske perspektivet hadde betydning for hvordan jeg i analyseprosessen tok for meg mine feltnotater. Måten jeg arbeidet med litteraturstudiet påvirket hvordan jeg tolket helheten, samtidig med at jeg arbeidet med den teoretiske referanserammen, slik ble de forskjellige delene under skriveprosessen gjensidig påvirket av hverandre. Forforståelsen min påvirket datainnsamlingen på den måten at utforskningen av relevant teori, kombinert med det faglige utgangspunktet jeg hadde, dannet grunnlaget for hvordan materialet videre ble tolket. Det å være oppmerksom på disse prosessene, gjorde at jeg kunne utvikle min egen forståelse av det jeg ønsket å undersøke, og ga meg mulighet til å komme fram til nye erkjennelser underveis. Det hermeneutiske perspektivet påvirket også hvordan jeg i analyseprosessen tok for meg det innsamlede materialet. Mitt faglige utgangspunkt i kombinasjonen med utforskningen av relevant teori dannet grunnlaget for hvordan materialet ble tolket videre. Ved å være bevisst disse prosessene, kunne jeg utvikle min egen forståelse av det jeg ønsket å undersøke og underveis komme frem til nye erkjennelser.

6.6.1 Bearbeiding av datamaterialet fase 1

Mine feltnotater bar preg av håndskrevne skriblerier av ustrukturert observasjon, og måtte omskrives, og struktureres slik at de kunne tolket. ”Feltnotatene danner grunnlaget for fortolkningen senere.” (Johannessen et al., 2010, s. 131). Disse sammen med intervjuguiden, og notatene fra oppfølgingsspørsmålene ble en del av den pågående prosessen som startet da jeg entret forskningsfeltet, og fortsatte under nedskrivningen og bearbeidingen av de observerte inntrykkene. I følge May Britt Postholm (2010) kan ikke feltnotater oppfattes som objektiv beskrivelse av de handlinger som utspiller seg foran forskeren, men som et resultat av de utvelgelsene forskeren gjør i løpet av observasjonen (Postholm, 2010). Alle feltnotater fra intervjuguiden og oppfølgingsspørsmålene ble først transkribert, deretter ble den personlige informasjonen brutt ned og plassert i en tabell (vedlegg 7), for å strukturere informasjonen. Mine spørsmål i kombinasjon med mine noterte observasjoner bidrog til at å strukturere rekkefølgen på min omskrivning av notater, og å bakgrunn av alle denne informasjonen skrev om mine intervjuer til fortellinger. Jeg anonymiserte underveis da de dataene knyttet til navn ikke var relevante for min undersøkelse.

Deretter arbeidet jeg ut fra min problemstilling *Hvordan former fagtradisjonen knyttet til kokkeuniformen kokkene? Og forskningsspørsmål hvordan oppfattes uniformen som et middel for kokkens læring og mestring av faglærere?* Jeg bearbeidet mine skrevne fortellinger frem og tilbake og tolket i bevegelse mellom helhet og del, den aktuelle konteksten og min egen forforståelse.” (Johannessen et al., 2010, s. 364). Her trådte det frem områder som ble mer synlig og derved ville bidra til at jeg kunne gå videre til fase to i bearbeiding av mitt materiale.

6.6.2 Bearbeiding av datamaterialet fase 2

I fase to gikk jeg videre med bearbeiding med utgangspunkt i mine fire fortellinger. Disse fortellinger ble i fase 2 grunnlaget for at atter en gang gå tilbake til min problemstilling *Hvordan former fagtradisjonen knyttet til kokkeuniformen kokkene? Og forskningsspørsmål hvordan oppfattes uniformen som et middel for kokkens læring og mestring av faglærere?* Ut fra min bearbeiding av mitt materiale tredde det i andre fase frem fem delresultater, *Spirende fagidentitet; forsterket fagidentitet; grunnfestet sterk, stolt; uniform, yrkesstolthet, identitet; yrkesfaglæreren og uniformen.*

Når jeg hadde dratt ut de fem delresultater utgikk jeg fra Wengers teorier om sosiokulturell læring for at bistå meg med tolkning og analyse. I analysen av første delresultatet *spirende fagidentitet* bistår Wenger sine teorier med tolkningshorisont og analysen har overskrift *Læring som perifer deltagelse*. I andre delresultat *forsterket fagidentitet* har analysen overskrift *tilblivelse og identifikasjon*. I tredje delresultat *grunnfestet sterk* har analysen overskrift *inngående og utgående baner*. I fjerde delresultat *stolt; uniform, yrkesstolthet* har analysen overskrift *utførelse som læring*, I femte delresultat *identitet; yrkesfaglæreren og uniformen* har analysen overskrift *Yrkesfaglæreren og uniformen; kokk, alltid kokk - dannelse av en identitet*.

7. Resultat

I dette kapittelet vil jeg drøfte mine resultater for å kunne komme nærmere en forståelse av et svar på min problemstilling; *Hvordan former fagtradisjonen knyttet til kokkeuniformen kokkene?* Med forskningsspørsmålet; *hvordan oppfattes uniformen som et middel for kokkens læring og mestring av faglærere?* For å hjelpe meg å drøfte mine observasjoner, erfaringer funn vil jeg se på resultatene av mine fem delresultater opp mot Wengers teorier om sosiokulturell læring. Jeg ta i bruk bruke det historiske bakteppet og tidligere forskning for å se belyse mine informanters erfaringer med uniform og kokkeuniformen spesielt.

7.1 Spirende fagidentitet

Informantene husker alle sin første opplevelse med uniformen, og slik beskriver de møtet med kokkekulturen i form av uniformen.

Kokk 1 uttrykker at hun synes opplevelsen var fin, men at hun ennå ikke forsto stoltheten det innebar å høre til et fagfelleskap som var større enn henne selv. ”Jeg forsto ennå ikke at dette kom til å prege meg, at jeg ville føle tilhørighet til noe.” Hun sier stoltheten over uniformen gradvis vokste frem ettersom hun arbeidet og studerte under store kokkemestre, i Norge og Frankrike. Hennes faglige kokke-identitet forandret seg med hennes faglige reise, når uniformen forandret seg fra enkel norsk uniform til den franske med le Cordon Bleu’s logo. ”when clothing is said to be related to the self-identity of the wearer, it is important to specify what aspects of the person his/her clothing is related to. It cannot possibly be all aspects of the person.“ (Feinberg et al., 1992, s. 18).

I forhold til stolthet og identitet sier kokk 2; ”Æ begynte som 15 åring, som skårunge på Hurtigruta.”. Han forteller videre hvordan det føltes å ta på jakken for første gang: ”Det va litt stort! Det va på sjøen, dagen før æ var æ bare 15 år. Jeg hadde bare vært bysegutt og fikk bare lov til å gå i kvit t-skjorte og jeans. No va æ blitt 16 år, med kvit kokkejakke. Æ hadd fått opprykk, og va en stolt ung mann!”. Hurtigrutekokkenes overgangsritual påvirket hvordan fagidentiteten hans endret seg, fra bysegutten i T-skjorte, til kokkedrengen stolt ikledd en kokkejakke. Således ble hans opplevelse av hans identitet i praksisfelleskapet en måte å være i verden på., Tingsliggjørelsen av identiteten knyttet til kokkejakka, som veteranene ga han, blir en del av meningsforhandlingen hvor han forhandler hvem han er. ”Hvis læring i praksis er forhandling af identitet, og hvis denne identitet inkorporerer fortiden og fremtiden, så er det his hinanden veteraner og nyankomne finder deres opplevelse af historien.” (Wenger, 2006, s. 183)

Min tredje informant husker stoltheten og identiteten med at hun var opptatt av helheten. Hun var nøye med hele uniformen, en komplett uniform inkludert halstørklet, og hun ville at den skulle være ren; ”Det var viktig med ren uniform, vi vasket, kokte og strøk uniformen selv på grunnkurs kokk, servitør og husstell.”. Hennes mester i læretiden, den Sveitsiske kjøkkensjefen som var nøye på uniformen påvirket også hennes faglige stolthet og hvem hun ville signalisere at hun var. ”Clothing may be said to have a semiotic functoin that signals something of the social identity of its wearer.” (Feinberg et al., 1992, s. 20).

Kokk 4 uttrykker at det inntrykket han fikk av kokkeuniformen på kokkeskolen var stolt og positivt. De gikk i skoletiden i servitør og kokkeuniformer og hadde stolthet, som han uttrykker med at han aldri har skjemtes over uniformen. Jeg tolker det dit hen at det er en ydmyk måte å understreke sin stolthet på. Uniformen blir en del av han. “Garments are not fixed elements which dress an already defined or fixed body, neither forwards an already formed identity, but is a way that social identities are impressed and naturalized in the body” (Arvanitidou & Gasouka, 2007, s. 3).

De husker alle sin opplevelse av første gangen de kledte på seg uniformen, men stoltheten kom på forskjellig tidspunkt. Kjell Andersen beskriver *faglig identitet* som betydningen av den følelsen en lærling etter hvert kan oppnå av tilhørighet til faget og fagmiljøet, og følelsen av å kjenne seg som en fagperson og være faglig trygg på seg selv og sin faglige sosiale

forankring (Andersen, 2003, s. 25). Den første kokkeuniformen blir da tingsligjørelsen av en spirende fagidentitet.

7.1.1 Læring som perifer deltagelse

Med spirende fagidentitet mener jeg identiteten i praksis som læringsbane, hvor vi definerer hvem vi er ut fra hvor vi har vært og hvor vi er på vei. Wenger beskriver dette også som en forhandlet opplevelse, hvor vi definerer hvem vi er ved de måter vi opplever oss selv gjennom deltagelse og ved de måter som vi og andre tingsliggjør oss. Den spirende fagidentiteten begynner å ta form i de opplevelser fagutøveren går i gjennom, og viser identitet og praksis som et speilbilde av hverandre. (Wenger, 2006, s. 174-175).

Begrepene *grense* og *perifer* henviser til utkanten av praksisfelleskapet, og til kontaktpunkter med den øvrige verden (Wenger, 2006, s. 142). Læring som perifer deltager er da veien inn i dette felleskapet, som må forseres skal man komme inn i den fulle deltagelse. Veien kan både kan være en åpen dør, eller en hindring det tar lenger tid å forsere, den kan også være en posisjon hvor outsiders forhindres i å komme lenger inn.

Jeg tolker det dithen at et å være ny kokk i faget er en perifer deltagelse, og at man ved å delta i praksisfelleskapet beveger seg igjennom dører og forsere hindringer, dette vil også i kokkefaget da innebære ritualer og overgangsmarkører. Med Wenger's teori om identitet dreier dette seg om forhandlet opplevelse overgangsmarkørene som overganger fra et trappetrinn til neste er et vesentlig aspekt av kokkens identitet. Kokkenes daglige engasjement i praksisfelleskapet konstituerer hvem man er på kjøkkenet, og dette engasjementet i praksis gir deltagelsesopplevelser, og det felleskapet tingsliggjør kokkene som deltagere. Det å *bli* en kokk, består i å akseptere etiketten kokk, og gi den etiketten betydning via å engasjerer seg i praksisen på kjøkkenet. Denne består av å gjøre det kokker gjør, bli behandlet som en kokk på den måten en kokk behandles på, være engasjert i det praksisfelleskap som kokkene utgjør og i gjennom hele denne prosessen gi etiketten og kategorien *kokk* en mening. Da blir opplevelsen av identitet i praksis en måte å være i verden på. Kokkeuniformen blir da en markør og ett symbol på denne identiteten, "Identitet i den forstand er en erfaring og opvisning af kompetence," (Wenger, 2006, s. 177).

7.2 Forsterket fagidentitet

Kokk 1 uttrykker at opplevelsene hennes på skolen i Paris forandret følelsen hennes helt. Kravene som ble satt der var mye sterkere enn det hun hadde opplevd på kokkeskolen i Norge; Hun forteller at om du møtte på skolen uten korrekt uniform, og uten riktig kjøkkenutstyr fikk du ikke komme inn. ”Under demonstrasjonene kunne du ha håret løst, men med en gang vi skulle gjøre noe praktisk måtte håret settes opp og hatten være på.”. Hun forteller om et strengt regime som også trente din indre karakter: ”På kjøkkenet måtte alt være i skjønneste orden, også uniformen, også halstørkle. De ga deg ”the Cordon Bleu attitude, og de lærte deg å være stolt over å få bære den uniformen.”. Hun forteller videre at holdningen med ”crisp, clean uniform” ble bygget inn henne. Denne stoltheten og respekten for uniformen vokste ytterligere da hun besto den norske fagprøven og kunne kalle seg faglært kokk.

Kokk 2 uttrykker at han er ennå like stolt som den unge gutten på seksten år som endelig fikk gå med kokkejakke. ”Nei! Æ e like stolt”. Han forandrer mening og uttrykker at stoltheten nok har blitt større med årene i faget, selv om den opplevelsen når mannskapet på båten endelig lar han ikle seg kokkeuniform sitter sterkt i; ”Jo. Æ e nok enda stoltere no!”.

Kokk 3 forteller om flere opplevelser. Først da hun som ung elev på kokkeskolen, da hun opplevde og så medlemmene i den lokale avdelingen av Kokkenes Mesterlaug. Hun fikk se dem lage i stand overdådige festbord, i kledt sine uniformsjakker med merker, sorte bukser og blå medaljer hengende på brystet; ”Sånn ska æ gjør en dag!”. Hennes verdensbilde forandret seg da hun opplevde at den verden hun så vidt hadde begynt å klatre oppover den kulinariske stigen i, den verden var mye større enn hun først forsto. Det var nye mål i strekke seg etter, tingsliggjort i form av uniformen til mesterkokkene.

Men hun husker også da hennes yngre forbilder, rockekokkene gjorde opprør og kledte seg litt tøffere og ikke var ikke så nøye med lue. ”Rockekokkene kledte seg tøffere. Var ikke så nøye med lue da. Fikk sort bukse da jeg ble sous-chef.”. Hun ser tilbake på de uniformene med blandede følelser, det var kult og annerledes men det var også noe som kanskje ble feil. Da hun skiftet beite til kantine var hun igjen opptatt av korrekt klassisk uniform; ”Da jeg begynte på kantine var jeg også nøye på uniformen, jeg ville fremstå som en korrekt fagarbeider”. Hun har endt opp med samme konklusjon som beskrives i 3.12 og som Tom Victor Gausdal skriver i sin bok.: ”Nyvaskede, pressede, kritthvite kokkeklær er og blir det

peneste på en kokk.” (Gausdal, 2015, s. 15). Overgangsriten med å skifte fra pepitarutete bukse til sort bukse sitter også sterkt i minnet, hun forbinder det med det øyeblikket da hun endelig steg i gradene. Da hun ikke lenger ”bare” var en kokk, men hadde fått tittel som sous-chef, finere uniform og hadde fått ansvar for andre kokker: ”Før måtte vi få en ansvarlig stilling først, før vi byttet fra pepitarutet bukse til sort bukse.”.

Kokk 4 uttrykker at han aldri har skjemetes av å gå i kokkeklær, og at han alltid har vært nøye med å være ren og pen i arbeidstøyet. For en kokk som etter hvert får mye ansvar innebærer det også å se representativ ut for bedriften. Om man har stått og skåret opp kjøtt hele dagen vil nok forstykke og jakke være tilgriset med blod. Skal man så ut i spisesal og representere vil en stolt kokk umiddelbart skifte til en ren jakke med nytt forstykke. Kanskje bruker han billige arbeidsjakker i forberedelsesprosessen, og sparer de dyre jakkene til han skal representere? Nå for tiden har kokkeyrket fått en slags kjendisstatus, og på en del restauranter vises kokkene godt, som en slags forestilling. Tidligere ble kokker gjemt bort på stengte kjøkken, og det var lite status over dette yrket. Kokk 4 er av en litt eldre generasjon, og hans tanker om skam kan nok tolkes ut over at han følte ingen skam over å ikle seg uniformen. Snarere tvert om, han la mye ned mye stolthet i at uniformen skulle være plettfri.

7.2.1 Tilblivelse og identifikasjon

Kokkene viser her at de har tidsbestemte minner, som forsterket følelsen de hadde for kokkeuniformen. De har minner som har skjerpert og formet dem slik at de alltid går riktig kledd i det som oppfattes som klassisk kokkeuniform. De har alle har opplevelsen av at stoltheten har vært en del av dem som har vokst i engasjementet for faget. Booth hadde også lignende opplevelser ved le Cordon Bleu i Paris:

I realized that the school’s obsession with uniform was merely an extension of one of the fundamental principles of haute cuisine², that if something looks good, it is halfway to tasting good. If we looked like chefs, perhaps we stood the chance of becoming chefs. All uniforms have the power to transform – that is the idea of course – (Booth 2008:49)

Her er det et språk som fremhever uniformen som noe stolt, det virker nesten som at uniformen blir tingsliggjort til en egen personlighet som kan være stolt, eller den kan gjøre deg stolt. Wenger sier om tingsliggjøring av artefakter. ”Ethvert praksisfælleskab skaber abstraktioner, værktøjer, symboler, historier, udtryk og begreber, der tingsliggjør en den av denne praksis i stivnet form.” (Wenger, 2006, s. 73). Uniformen ilegges meninger som stolt,

² Haute Cuisine er i Frankrike regnet som den høyeste form for klassisk kokekunst

overgangsrite, positivt, ren og profesjonell, å tilhøre noe større, lært av de store mesterne. Akkurat som tidligere kokker har latt seg inspirere av de store, som de danske kokkene i 3.8 som blir sterkt inspirert av Escoffier og hans bruk av uniformen.

Wenger skriver om identifikasjon i gjennom engasjement, i gjennom fantasi og identifikasjon i gjennom innordning (Wenger, 2006). Engasjement i faget, i praksis finner sted i handlingen, hvor også identitetsdannelsesprosessen finner sted. Når disse kokkene underveis i sin utdanning og karriere, har underlagt seg de ritualer og normer som kreves, har de fått gjensidig respekt av sine fagkolleger, og blitt anerkjent som fagutøvere på mesternivå. Dette har blitt synliggjort blant annet i gjennom uniformen. Den umiddelbare opplevelsen av gjensidighet, som er et kjennetegn for praksisfelleskaper, er sentralt for identifikasjonsprosesser via engasjement. Denne opplevelsen av gjensidighet kan oppleves veldig tilfredsstillende. (Wenger, 2006, s. 223). Når kokkelaugene møtes til landsmøter, nordiske konferanser og verdenskonferanser vil de umiddelbart gjenkjenne hverandres engasjement uavhengig hvor de kommer fra. Dette stemmer overens med den standard som beskrives i 3.13 og den standard som George Hill beskriver om formell bekledning for mesterkokker "The chef at a function for chefs" (Hill, 2003). Bildene fra utdeling av Cordon Bleu (se flere av bildene i vedlegg 2) viser høyt dekorerte kokker som med en gang kan se hvor de hører hjemme i praksisfelleskapet, uansett hvor i kokkeverden man befinner seg.

Fantasi er også viktig i denne prosessen, å se sine forbilder, og forestille seg at man skal bli som dem, være like faglig stolt som dem og at fagkyndigheten også skal vises ved å være verdig til å kle seg som dem er en viktig del av prosessen. Når kokk nummer 3 så mesterkokkene, med sine finere uniformer og Cordon Bleu rundt halsen tenkte hun; "Sånn ska æ gjør en dag", kan det nok også tolkes som; "En dag skal jeg være en sånn kokk", da stiller hun seg på linje med historien, gjenskaper den og blir tilslutt som sine læremester, selv en mester bærende på den blå medaljen. Det er eksempel på et lekende fantasiarbeid som fører identitetsprosessen over i engasjement, og forståelsen for at veien dit innebærer hardt arbeid. Veien dit krever også innordning, man må arbeide under andre mestre og ta til seg av kulturene og normene der. Her treffer engasjementet idealismen; "Medlemmer af en idealistisk faggruppe vil identificere sig med deres kollegers handlinger (Wenger, 2006, s. 225). Identifikasjon i gjennom innordning kan også gis tilkjenne gjennom en sterk vilje til å ikke gå på faglig kompromiss, som dedikasjon og konsentrasjon om den faglige oppgaven og sans for detaljer.

Dette har også gitt seg tilkjenne med hvordan informantene har forholdt seg til kokkeuniformen, slik som kokk nummer 1 som fikk overført ”the Cordon Bleu attitude”, og kledd seg helt i henhold til den standarden. Noe hun fremdeles gjør fordi hun føler den representerer og uttrykker hennes høye faglige nivå. Andersen kaller dette for tilpasningssosialisering, at lærlingen overtar de atferdsmønstre, verdier, normer, og regler som ligger i yrkeskulturen, (Andersen, 2003, s. 31). Hennes uniform blir ett uttrykk for hennes verdensanskuelse og praksis. Vår praksis, vårt språk, våre artefakter og vår verdensoppfattelse avspeiler våre sosiale relasjoner. (Wenger, 2006, s. 170).

Identitet i praksis produseres som levd deltakelsesopplevelse i spesifikke fellesskaper. Når kokkene forflytter seg i praksisen sin, fortsetter de å spille en rolle i de engasjementsrelasjonene som konstituerer fagfellesskapene de forflytter seg inn og ut i. De går da inn i en ny identitetsforhandling for å harmonisere de forskjellige formene for praksismedlemskap de opplever når de beveger seg fra et praksisfellesskap til et annet. Som for eksempel nye uniformer. Dette harmoniseringsarbeidet blir den viktigste utfordringen som møter de lærende kokkene og det innebærer mer enn å tilegne seg ny faginformatjon. Ofte må de lærende kokkene forholde seg til motstridende former for individualitet og kompetanse, som er forskjellig definert i praksisfellesskapene. ”Den kreative forhandling af en identitet har altid mulighed for at omordne disse relationer.” (Wenger, 2006). Hvordan kokkene videre i karrieren sin opplevde sin opplevelse med kokkeuniformen kan fortelle noe om forsterket fagidentitet.

7.3. Grunnfestet, sterk og stolt

Kokk 1 arbeider både i skolen og som frilanskokk, og bruker således forskjellige uniformer. På skolen bruker hun en uniform med skolens logo, mens hun i sin frilanstilværelse går ikledd sin Cordon Bleu uniform. Hun føler et stort ansvar når hun ikler seg kokkeuniformen. Det forventes av henne og hun må levere høy faglig standard. Hun har normer og stolthet med seg fra le Cordon Bleu som blandet med den norske fagstoltheten hennes gjør henne til en stolt yrkesarbeider når hun ikler seg uniformen. Det er tydelig at hun har behov for å understreke hvor mye hennes franske utdannelse har betydd for hennes identitet som kokk og konditor, og hvordan dette kommer til uttrykk i uniformen.

Kokk 2 er stolt når han som faglærer bærer uniformen, som viser at han er medlem av kokkemesterlauget. Han bærer den som et forbilde og som et kvalitetsstempel. Nå står han på toppen av sin karriere, som yrkesfaglærer i kokkefag for nye generasjoner. Han ser sin på sin uniform i dag som en naturlig utvikling og visualisering av hvor han til en hver tid var i karrieren; ”Du kan se på kokkeuniformen hvor seriøs en kokk er!”.

Hans uniform, med hans artefakter ser han på som et kvalitetsstempel med medaljen Cordon Bleu som ypperste bevis på hans mesterskap, den har også rødt bånd i ytterkant for å vise at han er tidligere oldermann. Han omtaler også uniformen i personlig form, og gir den således også personlige egenskaper med mulighet til å kreve og gi; ”Uniformen krever noe av deg, men deg gir også tilbake.”. Han bruker i dag svart bukse på kjøkkenet som symbol på sitt mesterskap, og på spørsmål om han kunne ikledt seg en klassisk pepitarutet kokkebukse svarer han: ”Det ville vært en nedtur, en følelse av degradering!”. Artantidou et al viser at det er ikke er uvanlig å tillegge klær personlige og menneskelige egenskaper; “People, sometimes interact with objects, in this case garments, as if they are humans, sometimes because they want show to others what they believe they represent.” (Arvanitidou & Gasouka, 2007, s. 3).

Kokk 3 er trygg i rollen når hun nå tar på seg uniformen, Hun er stolt og viser yrket i gjennom den plettfriske uniformen. Hun har tatt med seg normene hun lærte da hun selv gikk på kokkelinja og vasket og strøk sin egen uniform: ”Jeg bærer uniformen med stolthet, jeg viser yrket og jeg er trygg i rollen.”. Hun velger her hvem hun ønsker å vise at hun er igjennom den uniformen hun kler seg i, Artantidou et al: “Everyone at the moment of her/his interacting with others, through clothing selects the Persona who she/he wishes to be.” (Arvanitidou & Gasouka, 2007, s. 4)

Kokk 4 er veldig stolt, han sammenligner det med militær stolthet over uniformen, og omtaler kokkeuniformen som et alltid, sterkt og stolt signal. Han omtaler stoltheten når han er i kler seg uniform; ”Da føler jeg representerer en del av faget.”. Og han omtaler også uniformen slik; ”Uniformen er et sterkt og stolt signal, alltid!”. Han er like stolt når han i sivil tar på seg et forklede, det er som en del av han og hans profesjonalitet. Han står her midt i fagtradisjonen, som den danske mester Gerts Sørensen som alltid utalte at for han var hvit kokkeuniform og høy hatt symboler på et fag med stolte tradisjoner (Overgaard, 2015)(se vedlegg 2 bilde 19).

Alle kokkene som også er medlemmer av mesterkokkelaugene viser her at de står i samme tradisjonen som beskrevet i 3.12, og som Ramsbacher uttrykker at lærerne og mesterkokkelaugene i Norge arbeidet ut fra da de standardiserte brukte av uniform i undervisningen av kokker: ”Arbeidsantrekk for kokker og servitører er grunnleggende og tradisjonsbundne.” (Ramsbacher, 1996, s. 55). De står alle grunnfestet, sterkt og stolt i denne tradisjonen.

7.3.1 Inngående og utgående baner

Alle fire uttrykker her på forskjellig vis at de som fagutøvere føler et ansvar for å holde standarden til uniformen, og de uttrykker faglig stolthet over uniformen sin. Tingsliggjørelsen av uniformen er her tatt til det ytterste, den er personifisert og ilagt egenskaper, den er ilagt en verden i seg selv. Wenger omtaler denne tingsliggjørelsen som å projisere meningene ut i verden, slik at vi oppfatter dem som noe som eksisterer i verden, som har en virkelighet i seg selv. Disse artefaktene som i all sin enkelthet ”bare” er arbeidsklær blir ilagt store tunge og meninger som er viktige for faget og den faglige identiteten. Ja for individet selv i sin oppfatning av hvem man er som fagmann. ”Vi bliver dem, vi er, ved at kunne spille en rolle i de engagementsrelasjoner der konstituerer vores fælleskab.” (Wenger, 2006, s. 177).

Wenger viser at identitet i praksis springer ut av et samspill mellom deltagelse og tingsliggjørelse. Identiteten blir dermed ikke ett objekt, preservert på ett gitt tidspunkt, eller noe iboende som allerede eksisterer, men den er et identitetsarbeid som pågår konstant og er gjenstand for gjenforhandling hele livet. Identiteten er temporær og konstruert i de sosiale kontekster man er på vei inn og ut av, eller blir ved i. Og den defineres i samspillet mellom konvergerende multiple konvergerende og divergerende baner (Wenger, 2006, s. 179).

I forhold til kokkeuniformens betydning for samspillet blir uniformen selve personifiserte tingsliggjørelsen. For den som ikke finner identiteten sin som kokk, eller som oppdresset kokk, blir kokkeuniformens artefakter kun en perifer bane. Som Booth i 1.1 beskriver når han føler seg mer som svenske kokken i Muppet Show enn som en mesterkokk. (Booth, 2008, s. 50). Da leder uniformen aldri til full deltagelse, men vil allikevel gi en form for adgang til kokkenes felleskap og praksis, og uniformen blir betydningsfull nok til å bidra til identiteten. Men kokkeuniformen kan også være en inngående bane, hvor den nyankomne slutter seg til kokkefelleskapet med tanke på å bli fullverdig medlem i uniformens praksis. Kokk nummer 3

som ser mesterkokkene med sine blå bånd og tenker at hun skal bli sånn, befant seg på den inngående banen.

Deretter befinner kokkene seg på insiderbanen, utviklingen fortsetter selv om de har fått fullt medlemskap i uniformens bane. Nye hendelser, nye muligheter eller krav, nye artefakter på uniformen og nye medlemskap i mesterlauget fører til en gjenforhandling av identiteten. Slik vil gjenforhandlingen fortsette hele tiden, som Svein Magnus Gjørnvik beskriver i 3.14 at han så opp til de andre i verdenstoppen og tenkte at å bli tildelt en Cordon Rouge var uoppnåelig, men som nå bærer den stolt; ”Ærbødig, og stolt. Rett og slett stolt!” (Gjørnvik, 2019). Han har da om og om igjen beveget seg på insiderbanen til han etter mange år nådde toppen.

Grensebaner er baner som finner sin verdi i å gå over grenser og forbinde praksisfelleskaper. Det kan være en vanskelig utfordring å bevare sin identitet på tvers av grensene. Når man blir forbundet over grensene oppstår en form for meklingsarbeide for å bevare sin identitet. Slik kan det oppfattes når det kommer nye uniformer inn, nye generasjoner med kokker som forsøker å finne anvende og redefinere uniformen, slik som de såkaldte rockekokkene. Kokk tre forteller her om en grensebane hun forsøkte å bevare sin identitet i, og at hun etter en stund med meklingsarbeide gikk tilbake til den ”klassiske” uniformen.

Utgående baner. Man kan også velge en bane som fører bort fra felleskapet. For en lærling vil dette være naturlig når han har bestått fagprøven sin, som når et barn blir stort og forlater familien. Deltagelsesformen av medlemskap i praksisfelleskapet har da gitt nye avgjørende muligheter som åpner opp for det som følger etter, en karriere med kokkefagbrev i hånden ikledt kokkeuniformen. Å være på vei vekk fra det første kokkefelleskapet og over i et annet innebærer at man utvikler nye relasjoner. Kokken vil finne en annen posisjon, kanskje andre artefakter på uniformen, og ser på verden og seg selv på nye måter.

Slik blir kokkeuniformen et symbol for kokkidentitetens temporære dimensjon.

Kokkeuniformen tar opp i seg baner for fortiden og fremtiden i forbindelse av forhandlingen av nåtiden. Den gir kontekst hvor man bestemmer hva blant alle ting som er viktig og blir ett symbol på viktig læring.

7.4 Uniform, yrkesstolthet og identitet.

I forhold til hvordan yrkesstolthet gjenspeiler seg i uniformen understreker kokk 1 at da hun besto den norske fagprøven fikk hun respekt når hun ikledte seg uniformen og sto på kjøkkenet. Samtidig mener hun at hennes franske utdannelse kommer til uttrykk som yrkesstolthet, i og med at hun bærer den franske uniformen med emblem fra le Cordon Bleu når hun arbeider på kjøkkenet i dag: ”Stolthet lærte jeg av å jobbe med lærerne mine, med mine mestre. Stolthet over uniformen.”. Hun er tydelig på at tiden ved den franske skolen i kombinasjon med hennes norske utdannelse og fagbrev er det som gjør at hun får respekt når hun ikler seg sin uniform. ”Men da begynte jeg å dra til Frankrike for å ta utdannelse der på deltid. Jeg tok kurs etter kurs, og da jeg klarte den norske fagprøven så følte jeg at jeg fikk respekt i min uniform.”. Hun bærer i dag sin medalje fra le Cordon Bleu når hun deltar på arrangementer regi av mesterlauget.

Kokk nummer 2 mener at seriøsiteten og stoltheten til en kokk vises og kommer til uttrykk i hvordan kokken bærer uniformen sin, og slik vil uniformen utad være et kvalitetsstempel; ”Du kan se på kokkeuniformen hvor seriøs en kokk er!”. Han er ganske tydelig når på dette når han uttaler at uniformen må være strøken og ordentlig, med kokkehatten stolt på fordi han er et forbilde.

Kokk nummer 3 har en annen vinkling, og svarer; ”Det er kanskje ikke det samme i dag, men det virker som at det for noen elever fremdeles er viktig å ha komplett uniform, mens for andre ikke virker like viktig.”. Samtidig hun mener servitørelevne blir mye mer seriøse når de har riktig arbeidstøy. (Alle elevene på vg 2 kokk og servitør får en grunnutdannelse i begge fag og må praktisere både på kjøkkenet som kokker og i spisesalen som servitører i dertil tilhørende faglig riktig arbeidstøy.) Hun uttrykker at det er forskjell på elevene, noen er seriøse og vil ha komplett uniform, mens andre ikke legger like mye i det. Hun mener også noe om det faktum at dagens kokkelever bruker sort bukse i stedet for pepitarutet, dette skjedde på ingen måte da hun gikk i læra, da symboliserte sort bukse ansvarlig stilling på kjøkkenet. Hun synes å mene at det tar bort noe av stoltheten ved den sorte buksen, når elever tidlig får tillatelse å gå i sort bukse. Slik at den ikke lenger symboliserer at man har fått ansvar på kjøkkenet og gått over fra å ”bare” være kokk til å bli en chef, eller mester.

Kokk nummer 4 svarer heller ikke direkte på dette spørsmålet, men har noen tanker blant annet om hodeplagget på mesterkokker som besøker skolen for å inspirere elever: ”En del bruker heller ikke hatt, det tar bort seriositeten i uniformen for elevene.”. Han hevder også at konditoren har tatt etter kokkens bruk av uniform og stolthet. Konditorer bruker i dag ofte kokkeuniform, tidligere brukte de en kortermet skjortelignende overdel, nå bruker de ofte dobbeltknepet kokkejakke. Slik understreker informanten at yrkesstoltheten gjenspeiler seg i uniformen når han eksplisitt brukes det faktum at konditorene nå har tatt i bruk samme uniform som kokkene for å vise sin yrkesstolthet. Det er forenelig med det konditor og bakermester Lars Lian forteller; han ble inspirert av kokkene som ville gå i konditorlære hos han på Eriksen i Trondheim: ”Etter at vi fikk kokker i lære, er vi blitt mer beviste på uniform.” (Helmersen, 1995). Her er det varierende hva det historiske kildematerialet sier. De store kokkene fra historien var ofte både kokker og konditorer, slik som Varanne og Carême. Begge har lik bekleddning for kokke og konditoren i sine bøker. La Varanne skrev for kokken *Le Cuisinier François* (Varenne, 1652) og for konditoren; *Le Pâtissier François* (Varenne, 1653), og Carême tar for seg begge profesjonene i *Le Maître d'hôtel français* (Carême, 1822). I Norge derimot virker det som om det har vært en praksis hvor konditorene tradisjonelt ikke har brukt sammen uniform som kokken, og kanskje ikke hatt samme fagstolthet over uniformen sin, og at det er dette informanten mener når han sier at konditoren har tatt etter kokken.

7.4.1 Utførelse som læring

Kokk nummer 1 opplever at hennes læring gjennom utførelse, hennes reise i mellom skoler og land gjenspeiler seg i hennes uniform, at hennes yrkesstolthet gjenspeiles slik i hennes uniform. Kokk nummer 3 opplevde i gjennom en utført opplevelse at hennes yrkesstolthet gjenspeilet seg også i gjennom den sorte buksen, og hun uttrykker en viss skuffelse over at dette i dag er for lett tilgjengelig for den nye generasjonen kokker som får tilgang til denne artefakten for tidlig i sin karriere, fordi de ikke har lært nok ennå og implisitt ikke utført nok. Kokk nummer 4 viser at konditorene i Norge har endret sin uniformspraksis gjennom sin læring i utførelse, inspirert av kokkene som videreutdannet seg som konditor-lærlinger. I kokk nummer 2 sitt tilfelle, hvor han understreker at en kokks seriositet vises på hans uniform, kan man se en linje fra de store mestre. Som vist i 3.8 om Escoffier som la vekt på viktigheten av at den profesjonelle kokken brukte rene fine uniformer, og som André

Engh alltid ulastelig antrukket i hvit uniform står Kokk nummer 2 for de samme faglige verdiene.

Her er det interessant å se hva den engelske kokken Marco Pierre White sier i sin bok *White Heat*. Han er en av verdens mest anerkjente i faget, og den som personlig lærte opp den kjente kokken Gordon Ramsey.

Nine out of ten English chefs have their names on their chest. Who do they think they are? They're dreamers. They're jokes. Just ask yourself how many chefs in this country have Michelin stars and how many have name on their jackets. We all wear blue aprons in my kitchen because we're all commis, we're all still learning." (White, 1990, s. 36-37)

White sitt utsagn er interessant fordi det her viser at artefakter på uniformen ikke er akseptert i alle fora for kokker. Noen bruker faktisk uniformen til å kle seg ned i status. Da denne White's bok ble skrevet symboliserte blå forstykker på engelske kjøkken at man var commis, eller lærling. Slik gikk de alle kledd som lærlinger, i jakker uten navntrekk på, for å understreke at de fremdeles bare var lærlinger, at de alle fremdeles lærte. Samtidig er det ingen tvil om at disse kokkene uansett har den høyeste artefakten som er mulig å få i kokkeverden, 3 stjerner i Michelinguiden. Dette er tingsliggjørelse av uniform eller utmerkelser på høyt nivå. "Tingsliggjørelse former vores oplevelse. Det kan gøre den meget konkret." (Wenger, 2006, s. 74)

Under utdelingen av Michelinstjerner får man også en kokkejakke med Michelin-emblemet på, man tar da virkelig steget opp i verdenseliten. Jonas Nåvik ved Fagn i Trondheim bryter ut i gråt når han får på seg sin jakke ved utdelingen av årets pris. Hans restaurant mottar en stjerne i Michelinguiden og jakken med emblemet er det ypperst tegn på det. Det viser identitetsforhandlingen på sitt sterkeste, han får nå livet sitt helt forandret, det vil for han alltid være ett liv før og ett liv etter, (Kringstad, 2019), (Vedlegg 2, bilde 31).

Anette Tvedt beskriver tre forskjellige typer yrkesmessige uniformer

1. Uniform som er obligatorisk grunnet yrkesmessige årsaker eksempelvis brannmenn
2. Uniform som brukes av funksjonalitetsårsaker, praktisk og normativt, eksemplifisert som sykepleier og kokk
3. Uniform som har symbolsk funksjonalitet som flyvertinne, soldat og politi (Tvedt, 2016, s. 9)

Tvedt skriver om sykepleierens uniform, og kjenner den inngående i gjennom sin egen praktikk, hun snakker stammespråket og ser kodene i sin egen kulturs uniform. Men her blir

det synlig at hun ser ikke detaljene i min kulturs uniformer. For meg åpenbart at kokkeuniformen hører hjemme i alle tre kategoriene, avhengig av scene. Jeg vil ta for meg hver kategori.

1. Det er riktig at kokkeuniform ikke er obligatorisk om man vil jobbe på ett kjøkken, det viser reglementet fra mattilsynet. Men om du ønsker å *bli* en kokk, da fins det ingen vei utenom. Kokkeuniformen er helt klart obligatorisk i dannelsen og skapelsen av en kokk, og i utøvelsen av kokkeyrket i egenskap av å være en kokk. Og det er også tydelig at dens artefakter er obligatorisk i videre-dannelsen av en mesterkokk. Informantene gir tydelig uttrykk for at de ikke kan utøve håndverket sitt uten uniformen, kokk 4 går så langt at han ikke kan lage mat hjemme på sitt eget kjøkken uten et ordentlig forkle, kokk 2 vil føle det som en degradering om han må bruke pepitarutet kokkebukse, da dette er en bukse har for lengst har forlatt. Kokk 4 står her i en sterk fagtradisjon slik jeg har presentert i kapittel 3 hvor hoffkokken Stanislaw Czernecki fra 1682 hvor han gjør det tydelig at en kokk *skal* ha forkle.

2. Kokkeuniformen som praktisk og normativ funksjon er den mest åpenbare funksjonen, kokkens bekledning som et hygienisk arbeidstøy for å beskytte mot matsøl og varme, og for å samle opp svette. Dette er helt på linje med instruksjonene gitt i de fleste lærebøkene for kokker, som ”Brug alltid helt, rent og hensiktsmessig arbejstøi og fodtøy.” (Storkøbenhavn, 1964), og ”En langermet kokkejakke kan faktisk redde deg i situasjoner med en kokende kjele som velter eller boblende fett som spruter.” (Gausdal, 2015, s. 15). Det er lett å avskrive kokkeuniformen med å ikke ha flere element enn dette.

Men også kokkeuniformen har en stor iboende symbolsk funksjonalitet som en soldats uniform. Dette sier også kokk 4 ”Kokker er unike, kan kanskje tilsvare forsvaret i sin stolthet og bekledning, nesten militært.”. Dette er på linje med uttalelsen til den danske presidenten i Nordisk Køkkensjef Federsasjon Gert Sørensen; ”Vor tradisjonsrige kokkeuniform er helt unik, den hvide jakke og den flotte høje hatt.” (Sørensen, 2002).

Wenger viser at læring som utførelse har med forståelsen av praksis å gjøre. Alt det som ikke blir uttalt men som ligger der implisitt, artefakter som redskaper, verktøy og klær skaper kontekst og mening. Kokkene har lært av sin praksis i en historisk og sosial kontekst som har skapt et verdensbilde som har gitt struktur og mening. De har alle forskjellig praksis, også fra forskjellige land, men i utførelsen av arbeidet er de allikevel like og likt kledd. Det å svette

sammen, koke sammen og levere mat av høy kvalitet er noe alle kokker kan identifisere seg til, og når jeg som deltagende observatør i dette praksisfelleskapet snakket med mine informanter, så vet vi implisitt at vi snakker samme stamme-språk, at vi forstår hverandre, selv uten utalte ord. Uniformens funksjoner som Tvedt viser til i kapittel 4 bidrar også til praksisfelleskapets samlede identitet. Slik gir den felles uniformen vår en gruppetilhørighet, den skjuler status og hvor vi kommer fra, den gjør at vi overdrar legitimiteten og individualiteten vår og blir en gruppe av kokker. Begrepet praksis fremhever slik den sosiale og forhandlede karakter, både av det eksplisitte og det tause i våre liv. (Wenger, 2006). Kokkene har lært seg uniformspraksisen i gjennom det praktiske arbeid. Å arbeide sammen, i et praksisfelleskap og i en kultur skaper en fornemmelse av hvem som hører til i dette praksisfelleskapet og uniformen forsterker dette. I følge Wenger foregår det mer læring i praksisfelleskap enn i den offisielle skolegangen og han mener at den mest personlig transformativ læring, er den læring som foregår i praksisfelleskaper (Wenger, 2006, s. 17).

7.5 Yrkesfaglæreren og uniformen

Kokk nummer 1 bruker uniformen i skolen for å vise at eksemplets makt, og viser at hun stolt bærer uniformen når hun arbeider på kjøkkenet; ”Jeg må jo være ett forbilde og vise hvordan man er stolt kokk i uniformen.”. En krisp (nystrøket), ren uniform som hos sine læremestre på le Cordon Bleu, mener hun gjør henne til et faglig forbilde for elevene. Hun er veldig nøye med artefaktene på uniformen, og hun velger alltid uniform som understreker hvem hun er, avhengig av hvilket fora hun er i. I hennes tilfelle er det en kokkejakke med skolens logo når hun arbeider der, og når hun er frilans, en uniformsjakke hvor logoen fra le Cordon Bleu i Paris er sydd på uniformen hennes. Det blå båndet med medalje som hun mottok da hun fullførte konditorutdannelsen ved le Cordon Bleu, bruker hun også når hun representerer faget for eksempel med kokkelauget. Hun er igjen nøye med å understreke at hun ønsker å bruke uniformen for å vise hvem hun er, og at om hun skulle ta på seg en enklere uniform, ikke får frem den franske bakgrunnen fordi hun ville se ut som en lærling.

Kokk nummer 2 svarer at de har uniformskrav ved skolen, her må alle elevene ha full kokkeuniform på kjøkkenet når de arbeider sammen med han. Og han understreker igjen viktigheten at han må være bevist eksemplets makt ved å bruke kokkehatten, og at han nå er elevenes forbilde; ”Om æ ikke har på mæ kokkehatten, så går de også uten!”. Han kan se på elevens uniform hvor faglig sterke de er; ”Kor seriøs dæm e, gjenspeiles i uniformen.”. Han

utdyper at uniformen må være strøken og ordentlig, fordi han nå er et forbilde. Det er i følge informanten en naturlig utvikling, han er nå en av de mesterkokkene som elevene faglig ser opp til.

Kokk nummer 2 har gått alle gradene, fra bysegutt helt opp til Oldermann i lauget, og har vært bevist alle disse forskjellige artefaktene. Fra finere kokkejakke med navn og merker, sort bukse, til lang hatt og Oldermannskjede (egen Cordon Bleu fra kokkelauget) hengende rundt halsen. I dag bruker han dette i riktig sammenheng, men i undervisning er det sort bukse og jakke med navn som gjelder. Hans karriere vises på hans uniform, og han mener yrkesstoltheten og seriositeten til en kokk vises på uniformen, og at den slik utad fungerer som et kvalitetsstempel. Hans Cordon Bleu er dekorert med rødt bånd i ytterkant noe han stolt bærer i riktig fora. Ved tanken på en eklere uniform svarer han kjapt, med smil om munnen; ”Det ville vært en nedtur, en følelse av degradering.”. Det er her tydelig at han ikke ville følt seg vel i arbeidsklær som symboliserer at han skulle være på en annen plass på kjøkkenstigen.

Kokk nummer 3 understreker hvordan den rene uniformen båret med stolthet viser yrket og hennes yrkesstolthet. Som lærer opplever hun at det er viktig med ren og korrekt uniform i undervisningen: ”Jeg bærer uniformen med stolthet, jeg viser yrket og jeg er trygg i rollen.”. Kokk nummer 3 opplevde de såkalte rockekokkene på slutten av nittitallet. De begynte å kle seg i andre farger, for eksempel sort kokkejakke, og de tok av seg lua. Dette var dyktige unge kokker som begynte å stille spørsmål med hvordan ting ble gjort, noe som også kom til uttrykk i uniformen og artefaktene knyttet til den. Hun har allikevel endt opp med å bruke klassisk kokkelaugsjakke med emblem på og er opptatt av at den skal være stolt og komfortabel. Og minnet om mesterkokkene hun så da hun selv var ung elev ved kokkelinja, er videreført ved at hun i dag er en av dem, stolt ikledd sin innsats for faget. Hun legger vekt på at hun vil ha en stolt og komfortabel uniform, og at hun nok ikke ville føle den samme stoltheten i en uniform som var enklere.

Kokk nummer 4 forteller at han alltid må bruke riktig bekleddning, at han ikke kan lage mat privat uten å bruke forstykke. ”Det er en del av meg.”. Han bestyrer matfag-avdelingen på skolen, og setter standard for de eksterne kokkene som underviser.; ”Jeg liker ikke at kursholdere kommer i dongeribukse, og kokkejakke. En del bruker heller ikke hatt, det tar bort seriositeten i uniformen for elevene.”. Kokk nummer 4 har mener at han aldri har hatt fokus på merker og emblemer på uniformen, men navnet hans på jakken har vært viktig. Det

kan jo være en selvmotsigelse i og med at navn på jakken er en av artefaktene som blir tillagt med lang erfaring. Han mener at selve uniformen er viktigst, som et stolt sterkt signal. Det levnes i samtalen allikevel ingen tvil om at hans stolthet speiles i hans bruk og omtale av kokkeuniformen, og hvor nøye han er på at også eksterne kokker skal bruke riktig kokkeuniform når de besøker elevene. Han bærer stolt en Cordon Bleu med 25 års nål i riktig fora.

Kokk nummer 4 er ikke så mye ute i undervisning, men han understreker av han ikke liker det når eksterne kursholdere som ofte er kjente kokker kommer i sivil bukse og lar være å bruke hodeplagg. Han mener at seriøsiteten i uniformen da forsvinner for elevene. Slik liker han ikke at noen forenkler uniformen, men svarer ikke direkte på hans egen følelse om han skulle måtte kle seg i en enklere uniform. Om artefaktene på uniformen så svarer han; ”Jeg har aldri hatt fokus på merker, emblemer. Bare navnet mitt på uniformen.”.

7.5.1 Yrkesfaglæreren og uniformen; kokk, alltid kokk - dannelse af en identitet

Wenger beskriver identitet som en grunnleggende opplevelse, som både innebærer deltagelse og tingliggjørelse, heller enn ett personlighetstrekk eller en kategori. Som en tilblivelse, i et vedvarende og gjennomtrengende identitetsarbeid. Identitetsdannelsen styrkes fundamentalt ved medlemskap i et felleskap. Alle informantene er trygg i sin identitet som kokker, de understreker at kokken alltid er i bunnen, selv om de faktisk arbeider i skoleverket, og ikke på restaurant eller institusjonskjøkken. Det faktum at de fremdeles er en del av et fagfelleskap i kokkemesterlauget, og at de tilbringer arbeidsdagen som lærere i et profesjonelt utstyrt undervisningskjøkken styrker nok identiteten deres mer mot fagprofesjonen som kokk enn fagprofesjonen som lærer. De har blitt til i fagfelleskap, og vært gjenstand for et identitetsarbeid som har gjennomsyret dem, så mye at de bruker fritiden sin som frivillige medlemmer i kokkemesterlauget. Kokkeuniformen har vært med hele tiden, og understreket hvor de har vært i kokkens karrierestige, og bygget under og vært med i dannelsen av deres faglige identitet.”Det er ikke kun tale om erhvervelse af erindringer, vaner og færdigheder, men dannelse af en identitet.”(Wenger, 2006, s. 116).

Hedvig Skonhoft Johannesen viser i sin doktorgradsavhandling at yrkesfaglærere i lærerjobben forblir fagarbeidere og identifiserer seg i mindre grad som lærere, og at de

oppretholder sterke kulturelle koder og yrkesidentitet fra opprinnelig opplæring og arbeid fra tiden som fagarbeider/ håndverker.

Deres doble praksisbakgrunn fra yrkesfaglig opplæring og arbeid som faglært arbeider/håndverker, etterfulgt av lærerutdanning, gir yrkesfaglærerne en annen inngang og andre kulturelle koder i profesjonsutøvelsen som yrkesfaglærer enn lærere med allmennfaglig bakgrunn. Det kan synes som om lærerutdanningen har mindre påvirkning på yrkesfaglærernes profesjonsutøvelse og kultur, enn det sterke avtrykket fra egen yrkesfaglig opplæring. Det vil derfor være rimelig å stille spørsmål om yrkesfaglærere har større tiltro til sin egen yrkesfaglige ballast enn til lærerutdanningens innhold når de skal utforme sin identitet og profesjonsutøvelse som lærere. (Johannesen, 2016)

Johannesen viser til at yrkesfaglærere forblir fagarbeidere, som identifiserer seg i mindre grad som lærere. De opprettholder sterke kulturelle koder og yrkesidentitet fra opprinnelig opplæring og arbeid fra tiden som fagarbeider/ håndverker. (Johannesen, 2016, s. 25). Til *Utdanningsforskning* sier Johannesen:

Yrkesfaglærerne har en sterkere tilknytning til kulturen som fagarbeider enn som lærer, sier Johannesen. – De oppfatter seg som håndverker eller fagarbeider, selv om de jobber som lærer. De er opptatt av at elevene skal få yrkesstolthet. (Aamli, 2015)

I mine informanters tilfelle (kokkenes) forsterkes dette ytterligere ved deres sterke engasjement i kokkemesterlauget. Dette blir tofoldig fordi det ligger i laugets natur er å være engasjert i fagopplæringen. Det er også nedfelt i laugets statuetter at det skal være med å sette standarden i utdannelsen av kokker. Det er også laugene som arrangerer konkurranser for kokkeelver, lærlinger og faglærte kokker, og det vil således prege utdannelsen til elevene allerede ved ett tidlig stadium.

De (kokkene) engasjerer seg i kokkefelleskapet, lærer seg å tilhøre og utvikler engasjement som igjen blir en kilde til identitet. Dette er en kompleks prosess som kombinerer handling, samtale, tenkning følelser og tilhørighet. De vil gjenkjenne gjensidigheten i deltagelsen til andre kokker, og oppleve å bli en del av hverandres identitetshistorier. Deltagelsen blir personlig i gjennom læring og engasjement i praksisfelleskapets arbeid. Slik blir man til, som yrkesfagsutøver. Man legger lag på lag i deltager og tingslig-gjørelsen til en kompleks fortolkning av verden hvor yrkesfagutøver og kokkeidentiteten blir deres en måte å være i verden på.

”Oplevelsen af identitet i praksis er en måde at være i verden på.” – ”En identitet er således lag af deltagelses- og tingsliggørelshændelser, hvorigennem vores erfaring og dens sociale fortolkning gennemtrænger hinanden. Efterhånden som vi møder vores virkninger på verden og udvikler vores relationer til andre, skaber disse lag vores identitet som en meget kompleks sammenvævning af participtiv erfaring og refikative projektioner. Vi konstruerer, hvem vi er, ved at samle disse to i meningeforhandlingen.”(Wenger, 2006, s. 176-177)

”Læring finner sted i samspillet mellom personlige og institusjonelle deltakerbaner, der læring er en del av det å bli en bestemt person.” (Andersen, 2003, s. 31) Andersen er her helt inne på noe av essensen i mesterlære og yrkesfag. Faget har blitt en del av dem, de arbeider ikke som kokker, de *er* kokker. Selv om de arbeider som lærere i yrkesfag, og har lange utdannelser fra universitetet, så ser de på seg selv som med yrkesfagtittelen som identitetsbærende mening. Og deres involvering i forskjellige fagfellesskaper som kokkemesterlauget gir dem flere identitetsdiskurser. Dette stemmer med det Fejes & Köpsén fant i sin artikkel *Learning as becoming in vocational education and training*:

Teaching a vocational subject is different from teaching a theoretical one; the former focuses on knowledge and skill that the teacher has acquired from his or her own experience and participation in the occupational community, whereas the latter is based on knowledge gained mainly at the university ‘level’.-

These studies illustrate how identity is shaped by teachers’ involvement in different communities of practices the practice of the occupation, the practice of teaching, and the practice of teacher training (Fejes & Köpsén, 2014, s. 2)

Det er kontante svar på mitt spørsmål om de etter lang tid i skolen føler seg som lærere eller fagarbeidere, kokk nummer 2 svarer resolutt; ”Æ e kokk!”. Kokk 1 legger vekt på å være en stolt kokk i sitt arbeid ved skolen. Kokk 3 har derimot et litt annet svar; ”æ e yrkesfaglærer æ, men kokk i bunnen!”. Kokk 4 er den med lengst erfaring som lærer, oppimot 25 år, og han svarer straks, med stolthet i stemmen: ”Kokk, alltid kokk! Det er jo det som er fundamentet for den jeg er.”.

7.7 Sammendrag

I denne delen av oppgaven har jeg gjort rede for resultatene av mitt feltarbeid, med utgangspunkt i problemstillingen *Hvordan former fagtradisjonen knyttet til kokkeuniformen kokkene?* Og med forskningsspørsmålet *hvordan oppfattes uniformen som et middel for kokkens læring og mestring av faglærere?* De fem delresultatene ble tolket og analysert ved hjelp av Wengers teorier om sosiokulturell læring. Forskningsspørsmålet hjalp meg til å forstå hvordan lærerne står i viderefremmingen av en tradisjonsrik fagoverlevering. Jeg har tatt for meg uniformens rolle, betydning og stilling i en kokks yrkespraksis. De forskjellige vinklingene som har kommet fram har i stor grad dannet de teoretiske linsene jeg har analysert mine funn igjennom.

Et mønster som tydelig trer frem er den uartikulerte måten uniformens oppdragelse former kokkene, og hvordan kokke-faglærerne oppfatter uniformen som et middel for kokkens læring

og mestring. Den tause tradisjonen i kombinasjon med lærebøkene kommer til uttrykk i gjennom måten kokkelærerne bruker uniformen som en forbilledlig artefakt. Yrkesstoltheten og profesjonaliteten i forhold til egen klesdrakt oppdrar nye generasjoner kokker, ikke bare på skolen og i læretiden men langt videre i karrieren med artefakter som sort bukse, lengre hatt, finere jakke og æresbånd. Bildene 27 – 29 (vedlegg 2) viser bånd som Cordon Rouge og Cordon d'Or. Disse gis på høyden og slutten av karrieren, og gjør slik at kokkene fortsetter å drømme og strekke seg videre i uniformens forming av dem.

Det er også interessant å se at kokken og yrkesfaglæreren forblir yrkesfagsutøver i sin identitet, og at det former hele dens læringsvirke, noe som har framkommet tydelig i de eksemplene jeg har valgt å ta for meg.

8. Diskusjon

I dette kapitlet vil jeg drøfte resultatene av min forskning opp mot min problemstilling som dannet utgangspunktet for denne oppgaven. Bakgrunnen for denne problemstillingen har vært forankret i et ønske om å se nærmere på kokkenes fagtradisjon for uniformering og hvordan denne preger dannelsen av kokker. Jeg ønsket også å kunne bidra til å løfte frem hvordan uniformen brukes i undervisningen og dannelsen av yrkesutøverne. Dette har jeg brukt litteraturstudie, observasjon og intervju for å belyse. Det teoretiske grunnlaget for mine undersøkelser og analyser, presentert i kapittel 5 har vært forankret i Wengers teorier om sosiokulturell læring. Dette har jeg pekt på gjennom analyse og drøfting av beskrivelsene fra observasjon og intervju i kapittel 7 samt presentasjonen av historiske bakteppet i kapittel 3.

Formaliene i 2.1, 2.2, 2.3 og det historiske kulturelle bakteppet i kapittel 3 legger føringer for kokkeuniformen og hvordan en kokk kler seg. Det som karakteriserer kokkelærernes praksis og undervisning av kokkeuniformen i min studie er en aktiv veksling i mellom den tause forbilledlige praksis og den uttalte i gjennom faglitteratur og krav fra styringsdokumenter. Praksisen er uartikulert, den vises i gjennom kokkelærernes handlinger og bekledning, men også artikulert i gjennom fagtradisjonen formidlet i teorien og bøkene en blivende kokk undervises med.

Det jeg fant av empiriske funn og jeg ser at det er tegn her, et mønster i hvordan de svarer, de har alle lignende opplevelser av stolthet og yrkesdannelse. De har også en dualitet i seg, de er både håndverkere og akademikere. De er både kokker og lærere. Likevel synes selvpoppfattelsen å helle mest mot den praktiske fagutøveren da de fleste av dem legger alle vekt på at de er først og fremst kokker, deretter faglærere. De har heller ikke identiteten sin i det å være akademikere. De fleste av dem har lang utdanning, helt opp til mastergrad, men denne er gjerne ervervet etter lang tid som fagutøver og bygger på fagbrevet. Slik skiller de seg i identitet fra andre lærere som først og fremst er utdannet lærere og akademikere og har identiteten sin der. Yrkesfaglæreren har gjerne ikke tilbrakt årevis på universitetet, selv med like lang utdanning som andre lærere. Men tatt mesteparten av utdanningen ved siden av en kokkejobb eller faglærerjobb. Utdanningen er for så vidt like omfattende men tatt i en annen periode i livet enn den ”normale” studenten som da får en annet studentidentitet. Dersom man regner med årene det tok å bli en faglært mester før universitetsutdanning så har jo yrkesfaglæreren egentlig en mye lengre utdanning.

Kokkene har opplevd engasjement, helt fra begynnelsen i sine karrierer, da de først tok på seg kokkeuniformen, og i gjennom hele sitt virke. Engasjementet har blitt synliggjort i gjennom en profesjonell bekledning, med artefakter som har vist hvor de har stått i hierarkiet. Dette har vært en del av de materialer og opplevelser, som har hjulpet dem å danne et bilde av sin profesjons verden, kokkeverden, og et bilde av seg selv i denne verden, som en profesjonell yrkesutøver. De har kunnet påvirke verden i gjennom deres profesjonelle handlinger, i praksisfelleskapet. De har påvirket og står nå på toppen av deres karrierer og påvirker nye generasjoner kokker, og de nye generasjoners forhold til uniformen. Kokkenes identitet som kokker, påvirkes av det bildet de har skapt av seg selv og de artefaktene de ønsker å benytte seg av. ”De er nødt til at utvikle en vis forståelse af de mange artefakter, de møder med baggrund i praksiser, de ikke har adgang til. De kan være nødt at bruge deres fantasi til at danne sig et billede at disse bredere sammenhænge” (Wenger, 2006, s. 200).

Denne sosiale opplevelsen av å leve i kokkeverdens sosiale felleskap og være engasjert kokk i kokkenes foretak, den opplevelsen av tilhørighet vil med hele personen, hele kroppen med følelser og sosiale relasjoner bekrefte kokkenes identitet. Wenger snakker om engasjement som kilde til identitet, at engasjementet blir en bestemt form for tilhørighetsforhold og kilde til identitet, (Wenger, 2006, s. 202) . Mine informanters identitet som kokker, som profesjonelle arbeidere i sitt fag, påvirker det bildet de skaper av sin egen posisjon. Her

snakker Wenger om tre forskjellige måter å høre til på. Engasjement, fantasi og innordning, (Wenger, 2006). ”Engagement i praksis er en dobbelt kilde til identifikasjon, vi investerer i os selv i det vi gjør, og investerer os samtidig i relationer til andre mennesker.” (Wenger, 2006, s. 222). Dette engasjementet finner sted i handlingen, de har alle stått sammen med sine fagkolleger og blitt formet som kokker. De har investert sitt engasjement i fagmiljøet, og blitt formet derav. De har nå alle tilhørighet i praksisfelleskapet, helt opp til det nivå at de alle er medlemmer av kokkemesterlauget og engasjert i rekruttering til, og opplæring i faget. ”Menneskets engagement i verden er først og fremmest en meningsforhandlingsprosess.” (Wenger, 2006, s. 67).

Historier om hvordan ting skal være i kokkemiljøet, av hvordan man holder en kniv, hvordan man skifter forkle når man er blitt skitten, hvordan en klassisk uniform skal se ut om man vil bli tatt seriøst. Å vite hvordan Escoffier kledde seg, og påvirket kokkeverden. det faktum at André Enghs inspirert av han skrev den norske kokkebibelen og alltid gikk ulastelig kledd i riktig kokkeuniform. De skaper overgangshistorier som i kombinasjon med at André Enghs gullnål er den høyeste utmerkelsen en norsk kokk kan få, vil fortsette å inspirere fremtidige kokker til å kle seg i riktig tøy.

Denne innordningen til faglige standarder, vist i gjennom informantenes seriøse uniformsbruk, har smittet over på det faglige engasjementet og lagt premisser for den faglige standarden som implisitt preger deres identitet. Wenger (2006) nevner at troskap til metoder kan bli en vesentlig del av identiteten i gjennom innordning. Innordningen er en viktig bit her, det er vanskelig å komme utenom de strukturene på et kjøkken. Det kan være krevende og inspirerende å innordne seg, men det er en nødvendig del av mesterlæren og praksisfelleskapet. Det har også å gjøre med identifikasjon til felleskapet og hvor man står i det hierarkiet:

”At ”følge med” – via villigt troskap eller ren og skær underkastelse – er en form for identifikasjon, fordi det former den måte, hvorpå vi oplever vores egen magt, og derved bidrager til at definere vores identitet.” (Wenger, 2006, s. 226)

Kokkene her har opplevd, det at de har helt og fullt gått inn for å bli profesjonelle kokker, og da må de være riktig kledd i riktig uniform. Dette engasjementet i utdanningsopplevelsen har gjensidig påvirket identitetsdannelsen og læringen. Det avgjørende for denne formen for engasjement som en utdanningsopplevelse, er at identitet og læring hjelper hverandre. (Wenger, 2006, s. 307). De har lært situasjonsbetinget på arbeidsplassen, og de vil tilegner

seg spesialistkunnskap i faget, som er byggemateriale til en identitet. Denne identiteten kles opp med riktig arbeidstøy, som understreker yrkesfagsarbeideren sin identitet. Uniformen blir her ikke kilden eller årsaken til læring, men en ressurs for det lærende kokkefelleskap. Slik former fagtradisjonen knyttet til kokkeuniformen kokkene.

Man har utført, erfart og fått tilhørighet, og tilblivelsen har skapt en mesterkokk. Til slutt *blir* du kokk, som fundamentet i det du er, og som faglærer i kokkefaget vil da svare bli; ”Jeg er kokk, alltid kokk!”. Da vil man oppleve å kle seg i Carême’s uniform, som var inspirert av La Varenne. Med forstykke på plass som Czerniecki instruerte, iført den sorte buksa til Soyer. I *krisp clean uniform* som le Cordon Bleu og de andre skolene instruerer. Like ulastelig som Escoffier og André Engh. Stolt som Bocuse, med Cordon Bleu rundt halsen til forbilde og inspirasjon for den neste generasjonen kokker. Som mesterkokk og lærebokforfatter Tom Erik Gausdal sier i boken sin det har noe med holdningen til faget å gjøre, og hele selvfølelsen når du står på kjøkkenet – du kler den rollen du skal fylle (Gausdal, 2015, s. 15).

Gausdal er en av mesterkokkene som driver kokkekollektivet Lava, og slik beskriver de det å gå i lære på sin hjemmeside: ”Ved å overbringe kunnskap og erfaring gjennom å gå i lære, kan en gammel tradisjon løfte oss inn i fremtiden. En fremtid som er utdannet og erfaren!”(kokkekollektivet). De står i samme forståelse av overleveringen av faget som Varanne i kapittel 3.4 skriver i 1652 i ”Because I love my profession, I am taking care to pass on what I know of it.” Varanne i Willan et al. (2012, s. 155).

Avsluttende refleksjoner

I forkant av denne studien hadde jeg en del tanker om kokkeuniformen, men jeg var ikke klar over hvor stor påvirkning uniformen har på yrkesfagsutøveren. Det synes jeg var både interessant og overaskende. Slik har denne studien har gitt meg ett innblikk i uniformens verden og spesielt yrkesfagsbekledningen med henblikk på kokkeuniformen. I gjennom tolkning av teori, styringsdokumenter og tidligere forskning har jeg har fått større forståelse av en arbeiders bekledning. Ikke bare i form av klær en yrkesfagsarbeider går i, men som en viktig del av skapelsen av yrkesfagsidentiteten. Det kunne derfor vært interessant å utforske problemstillingen videre innenfor rammene av en større avhandling. Mitt studie kan være et bidrag til forståelsen av fagtradisjoner, uniformer og dannelse.

Referanseliste

- Akademis, O. D. N. (2018). *Tilblivelse*. fra <https://www.naob.no/ordbok/tilblivelse>
- Amdam, R. P., Gran, H., Hansen, S. O., & Sogner, K. (2005). *Markedsøkonomiens utvikling. 2 utgave*: Fagbokforlaget.
- America, T. C. I. o. (2001a). The Chef's Uniform. *Gastronomica*, 3(1), 88-91. doi: 10.1525/gfc.2001.1.1.88
- America, T. C. I. o. (2001b). The Chef's Uniform. *Gastronomica. The journal of critical food studies* 3(1 February), 88-91.
- Andersen, K. (2003). *Innføring i mesterlære, yrkesdidaktikk og veiledning*: Høgskoleforlaget
- Andersen, R. (1982). *Lærebok i kjøkken*. 6 utgave: Kjøkkensjefenes Pensjonsstiftelse.
- Andersen, Ø. J. (2004). *The Evolution of the chef uniform*. (Thesis). University of Adelaide, Master of Arts in Gastronomy, School of History and Politics, Discipline of History.
- Arvanitidou, Z., & Gasouka, M. (2007). *Fashion, Gender and Social Identity*. Paper presentert på First Fashion Colloquia - London, University of the Aegean.
- Australian, C. F. (2018). *The Black Hat Award* fra <http://austculinary.com.au/victorias-black-hat>
- Bartelomeo, S. (1596). *Opera di M. Bartelomeo Scappi. L'arte et prudenza d'un maestro cuoco (The Art and Craft of a Master Cook)*. Venice.
- Bathmaker, A. M. C. a., & Avis, J. (2005). Becoming a lecturer in further education in England: the construction of professional identity and the role of communities of practice. *Journal of Education for Teaching*, 31:1, 47-62.
- Blake, A., & Crewe, Q. (1982). *Genier ved grytene : gastronomiske nærbilder av 13 franske matkunstnere*. Kirkenær: Steensballe.
- Bode, W. (2000). *European Gastronomy. The story of man's food and eating customs*. London: Grub Street.
- Bolman, L., & Deal, T. (2009). Nytt perspektiv på organisasjon og ledelse: strukturer, sosiale relasjoner, politikk og symboler (5. utg.). Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.
- Booth, M. (2008). *Sacre Cordon Bleu. What the french knew about cooking*: Jonathan Cape.
- Borglund, P. A. (2018). *Et land av middelmådighet?*, fra <https://www.nationen.no/motkultur/helgemat/et-land-av-middelmådighet/>
- Brimi, A. (2000). *Tid til overs, matfilosofi fra Vianvang*: Kagge Forlag.
- Brænd, J. A. (2002). *Uniform, regelverk og ledelse. En sammenlignendd studie av sykepleiere og kabinpersonells opplæring i, holdninger til, bruk og oppfølging av gyldig uniformsreglement i markedsorientert perspektiv*. Universitetet i Oslo.
- Burns, I. (2018). *Farewell to the Pope of French cooking: Chefs wear their uniforms at funeral of master chef 'Monsieur Paul' who was as well known for his love of women as his culinary brilliance*. Hentet 26 januar, 2018
- Cambridge, D. (2018). *Pay you does*. fra <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/pay-your-dues-dataset-cacd>
- Carême, M. A. (1822). *Le Maitre D'Hotel Français*. Paris: Pepot de Libraire.
- Chefpedia.org. *Black Hat - History. Culinary History. THE SIDNEY TAYLOR MEMORIAL BLACK HAT AWARD.1980*. fra http://chefpedia.org/wiki/index.php?title=Black_Hat_-_History

- Chefs, W. (2018). World Chefs Congress and Expo A big thank you. *WorldChefs Magazine official magazine of the world association of chefs societies*(22), 33-34.
- Christiansen, N. F. (1994). *Den danske køkkenbrigade. Det faglærte køkkenpersonalets historie 1913 - 1990*. København: Restaurations - og Bryggeriarbeidernes Forbund.
- Christiansen, P. (2014). *Tilbakeblikk På kafé i Trondheim* Museumsforlaget
- Colley, H., James, D., Diment, K., & Tedder, M. (2003). Learning as becoming in vocational education and training: class, gender and the role of vocational habitus,. *Journal of Vocational Education & Training*, 55:4, 471-498.
- Craik, J. (2005). *Uniforms Exposed. From Conformity to Transgression*: Berg Publishers.
- Cunnington, P. E., Lucas, C., & Mansfield, A. D. (1967). *Occupational costume in England: from the eleventh century to 1914*: Black.
- Curley, J. (1976). The black cap. *Caterer & Hotelkeeper*, n.pag.
- Czerniecki, S. (1682). *Compendium ferculorum, albo Zebranie potraw (A Collection of Dishes) i*.
- Dahle, E. (2018). *Paul Bocuse*. fra [https://snl.no/Paul Bocuse](https://snl.no/Paul_Bocuse)
- Dalheim, U. (2003). *Håndverk, arbeide, kunst. 50 år med Trondheim Kokkenes Mesterlaug*: Trondheim Kokkenes Mesterlaug.
- Drourard, A. (2015). *Le Cordon Bleu and the history of culinary arts*: Le Cordon Bleu International.
- Engh, A. (1976). *Kjøkkenordbok 10 utgave*: Norges Kokkemesteres Landsforening.
- Escoffier, A. (1903). *Le Guide culinaire* Editions Flammarion.
- Feinberg, R. A., Mataro, L., & Burroughs, W. J. (1992). Clothing and Social Identity. *Clothing and Textiles Research Journal*
- Fejes, A., & Köpsén, S. (2014). Vocational teachers' identity formation through boundary crossing. *Journal of Education and Work*, (27), 3, 265-283.
- Flandrin, J.-L., & Montari, M. (1999). *Food A culinary history from antiquity to the present* New York: Columbia University Press.
- Fuller, J. (1976a). More about the black cap. [Letters to the editor]. *Caterer & Hotelkeeper*.
- Fuller, J. (1976b). Who wears the black cap? [Letters to the editor]. *Caterer & Hotelkeeper*, n.pag.
- Fuller, J. (1977). *Chef's manual of Kitchent Management*. London: Batsford.
- Gausdal, T. V. (2015). *Kokkelære*: Press.
- George, J. (n). Jackets and Toques The History and Evolution of the Way We Dress. *National Culinary Review*, n.
- Gjønvik, S. M. (2019). *Cordon Rouge*. I Ø. J. Andersen (Red.). (Optrykk.
- Guenzi, A., Massa, P., & Caselli, P. (1998). *Guilds, Markets and Work Regulations in Italy, 16th-19th Centuries*: Ashgate Publishing.
- Hansen, R., Halvorsen, L., Eriksen, H., Bryn, K., & Schønne, E. A. (1940). *Yrkeslære for kokker*. Oslo: Norsk Hotell og Restaurantarbeiderforbund
- Hatch, M. J. (2001). *Organisasjonsteori : moderne, symbolske og postmoderne perspektiver*. Oslo: Abstrakt forl.
- Hellstrøm, E. (2000). *Bagateller*: Pantagurel Forlag AS.
- Hellstrøm, E. (2007). *Hærland & Hellstrøm Inn med sølvskje - Bagatellemat gjort forståelig*: Pantagurel Forlag.
- Helmersen, H. (1995). *Brannsjelære, hotell og næringsmiddalfag*. Oslo: Yrkeslitteratur as.
- Helmersen, H. (2002). *Underveisvurdering av kokkelæringer*. (Hovedfagsoppgave).

- Hill, G. (2003). *The Classical Professional Cooks/Chefs Uniform*. Hentet 1.11.2016, fra <http://salonculinaire.com/uniform.htm>
- Himm, H., & Hippe, E. (2009). *Undervisningsplanlegging for yrkesfaglærere*: Gyldendal.
- Innli, K. E., & Helmersen, H. (1990). *Yrkeslære i kjøkken* (Bokmål[utg.], 2. utg. utg.). Oslo: Yrkeslitteratur.
- Innli, K. E., & Helmersen, H. (1995). *Profesjonell matlaging* (Bokmål[utg.], utg.). Oslo: Yrkeslitteratur.
- Jerman, G. (2001). *35 Kjøkkensjefer oppskrifter fra utvalgte norske spisesteder*.
- Johannesen, H. S. (2015). *Cultural Codes of Technical and Vocational Teachers. A qualitative stud of technical and vocational teachers cultural codes: Teaching school-based learning at the Norwegian upper secondary level*. Universitetet i Oslo.
- Johannesen, H. S. (2016). Lærer og fagarbeider på samme tid. Forskning om yrkesfaglærerens rike, doble kultur. *Lektorbladet*, 24 - 27.
- Johannessen, A., Tufte, P. A., & Christoffersen, L. (2010). Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode.
- Joseph, N., & Alex, N. (1972). The uniform: A sociological perspective. *American Journal of Sociology*, 719-730.
- Kelly, I. (2003). *Cooking for Kings. The life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef. A biografi with Recipies*. New York: Walker & Company.
- Kinton, R., Cererani, V., & Foskett, D. (1999). Theory of Catering. *Holder and Stoughton Educational, Division of Hodder Headline Plc. London, UK*, 54-56.
- kokkekollektivet, L. *HVEM ER VI?* Hentet 01.05., 2019, fra https://www.lavaoslo.no/om-lava?gclid=CjwKCAjwiZnnBRBQEiwAcWkFyNz2XKs8NZ9hPWfSdyqkTIW-Ij1OlExtx4q-nggaWv3qmC_yusXtxoCXqQQA_vD_BwE
- Kringstad, K. (2019). Tårer og gledesbrøl da Trondheim fikk sine første Michelin-stjerner. Hentet fra <https://www.nrk.no/trondelag/trondheim-har-fatt-sin-forste-michelin-stjerne-1.14436525>
- Kuh, P. (2001). *The last days of Haute Cuisine. The coming of age of american restaurants*: Penguin Books.
- Larousse. (1984). *Gastronomique. The world's greatest cookery encyclopedia*: Hamlyn.
- Le Cordon Bleu Our Story*. (2019). fra <https://www.cordonbleu.edu/our-story/en>
- Leach, A. (1988). *The Savoy Food and Drink Book*: Pyramid an imprint of Octopus Publishing Group.
- Leksikon, S. N. (2018a). *Artefakt*. fra <https://snl.no/artefakt>
- Leksikon, S. N. (2018b). *Taus Kunnskap*.
- Leksikon, S. N. (2018c). *Uniform* Hentet 1.05, 2019, fra <https://snl.no/uniform>
- Lyko, R. (2008). *Kläder som ett kommunikationsmedel*. Uppsala Universitet.
- Lyngsnes, K., & Rismark, M. (1999). *Didaktisk arbeid*: Universitetsforlaget.
- Mat og vann (2012).
- Mattilsynet. (2017a). *HCAP internkontroll*. mattilsynet.no: Mattilsynet. Hentet fra https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/rutiner_for_trygg_mat_en_innforing_i_internkontroll_og_haccp.12389/binary/Rutiner_for_trygg_mat_-_innf%C3%B8ring_i_internkontroll_og_HACCP
- Mattilsynet. (2017b). *Tilsyn med gatekjøkken i Oslo, Asker og Bærum i april 2017*. fra https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matservering/restaurant_kafe_hotell/tilsyn_med_gatekjokken_i_oslo_asker_og_baerum_i_april_2017.26614
- Mattilsynet. (2018). *Matservering, kantine*. fra https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matservering/kantine/
- Menon. (1746). *La Cusinière bourgeoise suvivie de l'office*.

- Mesterlaug, N. K. (2010). Vedtekter Norges Kokkemesteres Landsforening Og Nordisk Kjøkkensjef Federation. I N. K. Mesterlaug (Red.). (Opptrykk.
- Mesterlaug, T. K. (2002). *Referat medlemsmøte* Referat. Trondheim Kokkenes Mesterlaug métiers, W. L. d. *Livre des métiers*. fra https://fr.wikipedia.org/wiki/Livre_des_m%C3%A9tiers
- Molander, B. (1996). *Kunnskap i handling*: Daidalos.
- Myhrvold, N. *Auguste Escoffier FRENCH CHEF*. fra <https://www.britannica.com/biography/Auguste-Escoffier>
- NESH, D. n. f. k. f. s. o. h. (2006). *Forskningsetiske retningslinjer for samfunnsvitenskap, humaniora, juss og teologi*.
- Nielsen, K., & Kvale, S. (1999). Mesterlære som sosial praksis *Mesterlære*: Gyldendal Norsk Forlag A/S.
- Nilssen, V. L. (2012). *Analyse i kvalitative studier : den skrivende forskeren*. Oslo: Universitetsforl.
- Notaker, H. (1989). *Alle tiders kokebøker*. Oslo: H. Aschehaug & Co.
- Notaker, H. (2001). *Fra kalvedans til bankebiff. Norske kokebøker til 1951. Historie og bibliografi*. : Nasjonalbibliotekets biografier.
- Notaker, H. (2012). *Kokken og skriveren. Den gastronomiske litteraturens historie*: Aschehoug.
- Opstad, J.-L. (2003). *Paa Trondhjemske Vis. Selskapskultur og skjulte matskatter fra 1700 til 1900*. : Andrime forlag og kommunikasjonshus AS.
- Overgaard, J. (2015). *Viborgs verdenskjente chefkonditor død*. Hentet 02.04, 2019, fra <https://viborg-folkeblad.dk/viborg/Viborgs-verdenskjente-chefkonditor-doed/artikel/267107>
- Pennebaker, D. A., & Hegedus, C. (Regissør). (2010). *Kings of pastry*.
- Pepin, B., & Haggarty, L. (2001). *An investigation of mathematics textbooks and their use in English, French and German classrooms : who gets an opportunity to learn what?* In Paper presentert på Proceedings of the Fifth British Congress of Mathematics Education, Keele, United Kingdom.
- Peterson's. (1998). *Peterson's Culinary Schools. Where the art of cooking becomes a career. The complete guide to U.A and international professional cooking schools and apprenticeships*: Peterson's.
- Postholm, M. B. (2010). *Kvalitativ metode, en innføring med fokus på fenomenologi, etnografi og kasusstudier*: Universitetsforlaget.
- Qvortrup, L. (2006). *Knowledge, Education and Learning- E-learning in the Knowledge Society*: Frederiksberg: Samfundslitteratur Press.
- Ramsbacher, O. (1986). *Kokekunst 2000* Universitetsforlaget AS
- Ramsbacher, O. (1996). *Fra Østerrisk innsjø til Norsk Fjord. Gastronomisk tilbakeblikk*: Kokkenes Mesterlaug Drammen.
- Rena, M. (2018). *VM for kokkelandslag*. fra <https://www.facebook.com/10150125146855651/photos/a.10153525071035651/10161347432395651/?type=1&theater>
- Repstad, P. (2009). *Mellom nærhet og distanse : kvalitative metoder i samfunnsfag* (4. rev. utg. utg.). Oslo: Universitetsforlaget.
- Sande, B. (2016). Møttes på The Savoy på 50-tallet. Han runder 88 år 8. juni, men kokkenestoren Arvid Skogseth brenner fortsatt for faget. *Adresseavisen*.
- Schein, E. H. (1994). *Organisationskultur og ledelse* (B. 2): Valmuen.

- Sennett, R. (2009). *Håndværkeren : arbeidets kulturhistorie: hånd og ånd*. Høbjerg: Hovedland.
- Shultze, M. (1895). *Kogebog*: Aschehaug & Co Forlag.
- Sitwell, W. (2012). *A history of food in 100 recipes*. London: Collins.
- Skogseth, A. (2009). *Fra det norske kjøkkens historie*: Press.
- Sollund, R. (2007). Uniformens mange ansikter. *Søkelys på arbeidslivet* 3, 323- 325
- Storkøbenhavn, U. a. R. L. f. (1964). *Lærebog for kokke* (B. 4 utgave). København: Utgivet på skolens forlag.
- Om lov om kokker og stuerter på fartøyer av handelsmarinen (1948).
- Swahn, J.-Ö. (2000). Kockeuniformens historia - ett långtifrån utråttat frågetecken. *Gastronomisk Kalender*, 118 -125.
- Symons, M. (2001). *A history of cooks & cooking* Prospect Books.
- Sørensen, G. (2002). Kokkehatten over alle hatte. *Kjøkkensjefen*(4), 22.
- Thurén, T. (2009). *Vitenskapsteori for nybegynnere* (2. utg. utg.). Oslo: Gyldendal akademisk.
- Trubek, A. B. (2000). *Haute Cuisine...How the French Invented the Culinary Profession*: University of Pennsylvania Press.
- Tvedt, A. (2016). *Uniformspraktikker som distinksjonsmarkører. Sykepleieruniformer i praktikken (Haukeland universitetssykehus) og teorien (Høgskolen i Bergen) slik de har materialisert seg gjennom lærebøker og forskrifter. En praxeologisk studie med Bourdieus teori og begreper som verktøy*. Universitetet i Bergen.
- Om lærebøkene i skoleverket. (Meld. St. 35 1957) (1957).
- Utdanningsdirektoratet. (2006). *Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag (RMF1-01)*. Udir.no: Udir. Hentet fra <http://www.udir.no/kl06/RMF1-01/Hele/Kompetansemaal/rastoff-og-produksjon>
- Utdanningsdirektoratet. (2008a). *Læreplan i kokkfaget Vg3 / opplæring i bedrift (KOK3-01)*. Udir.no: Udir.
- Utdanningsdirektoratet. (2008b). *Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2*. udir.no: Udir. Hentet fra <http://data.udir.no/kl06/RFG2-01.pdf>
- Varenne, F. P. d. l. (1652). *Au lecteur, "Le Cuisinier françois", the french cook*. Paris: Pierre David
- Varenne, F. P. d. l. (1653). *Le Pâtissier françois*: Amsterdam: Chez Louys et Daniel Elzevier.
- Vines, S. (2012). *Food Gurus. 20 people who changed the way we eat and think about food*: Marshall Cavendish Editions.
- Wadel, C. (2014). *Feltarbeid i egen kultur*: Cappelen Damm As
- Wenger, E. (2006). Praksisfællesskaber: læring, mening og identitet.
- Wenger, E. (2018). *Wenger-Trayer*. fra <http://wenger-trayner.com/etienne/>
- White, M. P. (1990). *White Heat*: Read International Books.
- Willan, A. (2000). *Great cooks and their recipes: from Taillevent to Escoffier*: Pavilion.
- Willan, A., Cherniavsky, M., & Claflin, K. (2012). *The cookbook Library. Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes That Made the Modern Cookbook*: University of California Press.
- Aamli, K. (2015). *Lærer, men fagarbeider*. fra <https://utdanningsforskning.no/artikler/larer-men-fagarbeider/>

Vedlegg 1

Vedtekter

Norges Kokkemesteres Landsforening

Og Nordisk Kjøkkensjef Federation



Paragraf 10: Medlemmer

Som medlem av Kokkenes Mesterlaug kan opptas:

1. Kokk med fagbrev. Nyutdannede skal arbeide innen bransjen når de søker om medlemskap.
2. Konditor som arbeider på hotell, restaurant, eller konditor med mesterbrev, fagbrev og 2 års praksis etter mottatt fagbrev.

Paragraf 4.7

Alle medlemmer som deltar på landsmøtet skal være ikledd kokkejakke og sort bukse under møtet og på eventuelle seminarer.

Vedtekter for lokale laug Paragraf 9: Formål

Kokkenes Mesterlaug er gjennom medlemskap i Norges Kokkemesteres Landsforening en partipolitisk nøytral forening som har til formål:

-å arbeide for kokkefagets fremme og arbeide aktivt for opplæring og utdanning -å sørge for et kollegialt forhold mellom medlemmene, ved foredrag og diskusjoner om aktuelle spørsmål av interesse for faget. -å arbeide for opprettelsen av et fagbibliotek.

Paragraf 7.3

NKL skal være med å sette standarder for opplæringsprogrammer og utdanning av kokker og kjøkkensjefer.

Paragraf 9 formål

-å arbeide for kokkefagets fremme og arbeide aktivt for opplæring og utdanning

Statuetter fra Norges kokkenes Mesterlaug Cordon Bleu

NKL's Hederstegn Cordon Bleu

1. Hederstegnet Cordon Bleu har til formål utad å fremme medlemmers faglige dyktighet, samt gjøre kjent vår mesterorganisasjons eksistens.
Kriterier for tildeling av hederstegnet Cordon Bleu er:
 - 2 a) Berettiget til tildeling av CB er medlemmer som har minst 8 års praksis i faget inklusiv læretid, med minst 5 års aktiv medlemskap i laug tilsluttet Norges Kokkemesters Landsforening, og et fremmøte på minst 70%, og som har vist stor faglig dyktighet og deltatt aktivt på arrangement som er i laugets regi. Etter anbefaling fra laugsstyret, kan det i enkelte tilfeller gis dispensasjon fra reglene om fremmøteprosenten.
 - 2 b) Medlem av laug, landslaget og som er tilsluttet NKL, skal etter å ha deltatt i internasjonale konkurranser, og som har vunnet gull, sølv eller bronse. Tildelingen skal gjøres på landsmøtet eller rep.møte.
 - 2 c) Dersom Norgesmesteren i kokkekunst er medlem, og ikke allerede har mottatt hederstegnet Cordon Bleu, skal han/hun tildeles dette på landsmøtet eller representantskapsmøtet.
 - 2 d) Medlemstiden regnes fra det året han/hun blir opptatt som ordinært medlem.
3. Før styret fatter vedtak skal en arbeidsgruppe på 3 laugsmedlemmer som innehar CB, komme med anbefalinger overfor styret om hvem som bør tildeles CB ut fra de som setter kravene til CB. Styret foretar så den endelige avgjørelsen. De tre personene skal velges for to år av valgkomiteen. Seremoni komiteen består av medlemmer med langt medlemskap i laug og med verdig ramme rundt seremonien.
Det står fritt opp til styret å nedsette arbeidsgruppen.
4. Hederstegnet Cordon Bleu kan bæres ved årsmøter, oldermannsmøter, rep.møter, landsmøter, representasjon ved arbeid i spisesal, ved selskap, faglige utstillinger og ved høytidelige anledninger.
 5. a) Bæreren må til enhver tid opptre på en for laugets verdige måte. Misbruk kan medføre tap av Cordon Bleu.
 - b) Det påhviler innehaver av Cordon Bleu å holde hederstegnet i en pen og ren forfatning og at hederstegnet er sydd fast til det blå båndet.
6. Hederstegnet Cordon Bleu finnes i følgende grader:
 - a) NKL's formannskjede, gullbånd under kjedet.
 - b) Tidligere oldermann bærer rødt bånd i ytterkant.
 - c) Tidligere styreverv og redaktørverv i NKL bærer sølvbånd i ytterkant.
 - d) Medlemmer iflg. vedtekter bærer enkelt blått bånd.
 - e) Oldermannskjedet skal være på rødt bånd, fylkesvåpen/byvåpen på rød rosett
 - f) Tidligere formenn i NKL bærer gullbånd i ytterkant
 - g) Tidligere Oldermann som har hatt styreverv i NKL bærer rødt bånd og sølvbånd i

yterkant.

7. a) Cordon Bleu er personlig
- b) Kan ikke lånes ut til andre
- c) Ved bruk i reklame skal det være skriftlig avtale med NKL
- d) Er man i tvil om bruk av Cordon Bleu skal man ta kontakt med oldermann
- e) Medlemmer som melder seg ut av lauset, skal tilskrives av oldermann om at de ikke kan bære Cordon Bleu i offentlig opptreden.

8. På Cordon Bleu kan det bæres Andre Enghs Gullnål, mesterbrev symbol, Årets Kjøkkensjefnål og 25 års medlemskaps nål i lauset. På oldermannskjedet skal det bæres fylkes- eller byvåpen. Pins o.l. kan ikke bæres på Cordon Bleu. Cordon Bleu skal bæres på representativt antrekk.

Hederstegnet Cordon Rouge:

Styret i NKF kan etter søknad fra hvert enkelt landsorganisasjon tildele Cordon Rouge til verdige medlemmer som

Er og har vært aktiv medlem i minimum 15 år

Har gjort en verdifull innsats for det lokale laug og landsforening

Påvirket og gitt bidrag til arbeid innen NKF

Cordon Rouge kan kun utdeles annen hvert år på NKF's kongress gjennom en stilfull seremoni. To personer fra nordisk styre er ansvarlig for gjennomføringen og skal lede seremonien. Hederstegnet er i "gull" medaljong med de nordiske lands flagg på og henger i et "gullkjede". Rødt bånd er montert på ved tildeling. I tillegg utdeles diplom med NKF sin gull-logo og navnet på kandidaten skrevet på og signert av presidenten.

Hederstegnet er personlig og kan ikke lånes ut til andre. Ved bruk i reklame skal det være skriftlig avtale med styret om dette.

Medlemmer som melder seg ut av organisasjonen, kan ikke bruke CR i offentlig opptreden.

De nasjonale foreninger sender forslag med CV på kandidat(er) med begrunnelse for foreslått medlem(er). Dette skal være styret i hende senest 1 mnd før neste kongress. Styret bestemmer hvem som skal få hederstegnet. Medlemmet kan kun bære et av hederstegnene av gangen. Hvert enkelt lands respektive forening må betale utgiftene til diplom og medalje.

http://nkl.no/wp-content/uploads/2016/11/NKL-og-NKF-Vedtekter_oppdatert-etter-landsmotet-2016.pdf

Vedlegg 2 trykk, tegninger og bilder



Bilde 1

Fra *La Cusinière bourgeoise* Menon 1746 (den borgerlige kokke). Her vises en kvinnelig kokke i kjole med forklede og kyse. Dette var standard arbeidstøy for de fleste kvinnelige kokker til langt opp mot vår tid.

Bilde 2

Fra *On food and cooking in 17th century Britain* (Brears, 1996)

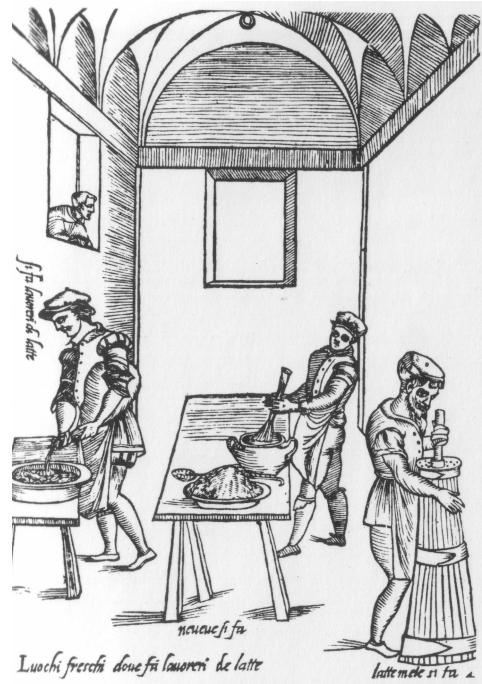


Thomas Bewick, A cook in the kitchen, c. 1790

Bilde 3

Fra Bartelomeo Scappi's bok "Opera di M. Bartelomeo Scappi. L'arte et prudenza d'un maestro cuoco". (Kunsten og håndverket til en mesterkokk)

Gjengitt i Alle tiders kokebøker (Notaker 1989 s. 9)

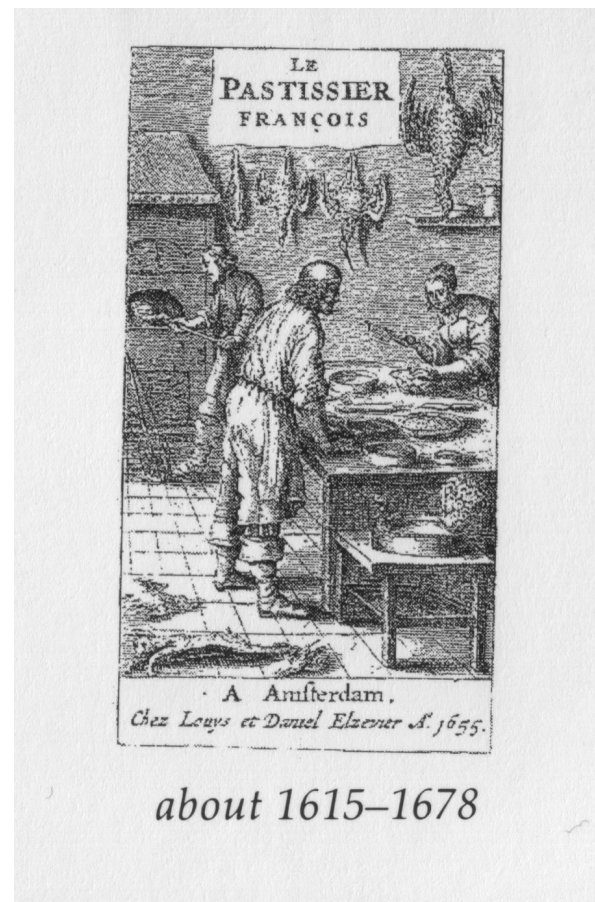


Bilde 4

Bilde av en kokk fra Varenne's Le Cuisinier François 1651, med hodeplagg, halstørkle og forstykke. Gjengitt i Willan (2000, s. 66).

Bilde 5

Forsiden på La Varenne's Le Pastissier François fra 1653. Viser konditoren i sin uniform. Forstykke og lav hatt er på plass, men kokkejakka har ikke fått sin form ennå. Gjengitt i Willan (2000, s.53).

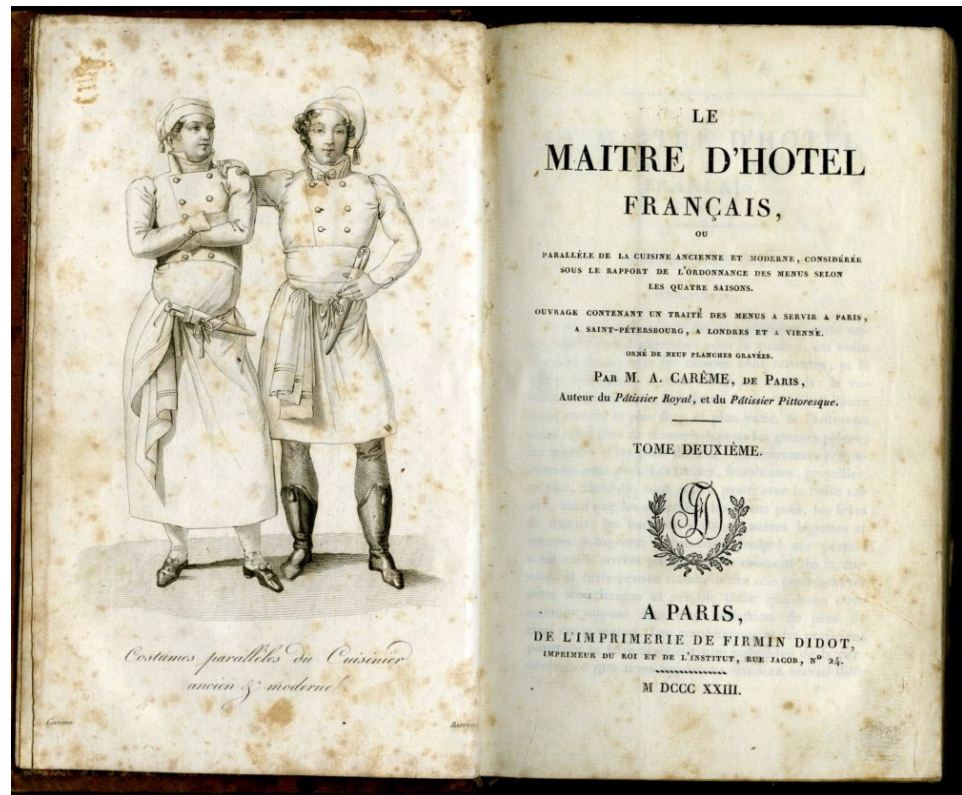


about 1615–1678

Bilde 6

Fra Antonin Carême's bok *Le Maître d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne* fra 1822.

(den franske kjøkkensjef, det nye og det gamle kjøkken). Her viser han den moderne kokken og den klassiske. (Carême, 1822).

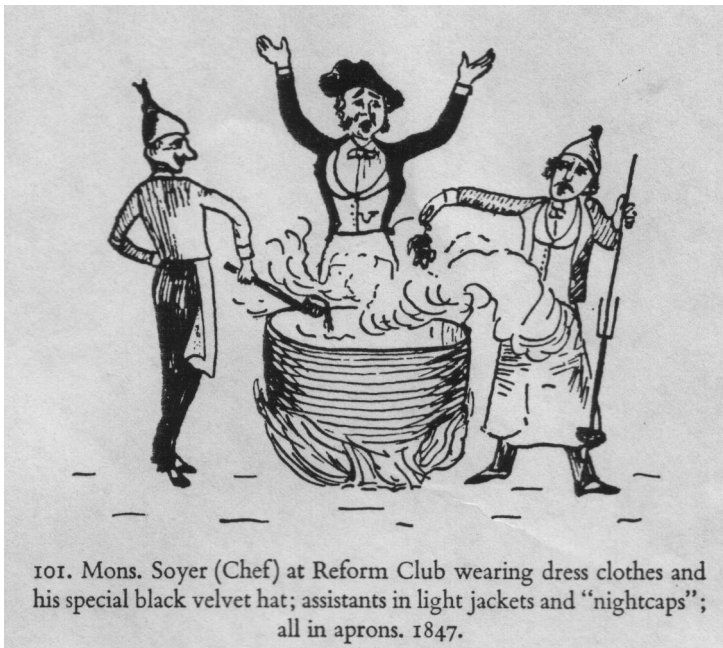


Bilde 7

Carême's kjøkken slik det var på Brighton Pavillion da han var kjøkkensjef for prinsen av Wales i 1815. Kobberpannene i bakgrunnen kan fremdeles ses på utstilling. Gjengitt i Kelly (2003, 138-39)



Bilde 8



101. Mons. Soyer (Chef) at Reform Club wearing dress clothes and his special black velvet hat; assistants in light jackets and "nightcaps"; all in aprons. 1847.

Alexis Soyer, en stor showman og kokk. Her fra the Reform Club ca. 1847. Gjengitt i *Occupational costume in England from the eleventh century to 1914* (Cunnington, Lucas & Mansfield, 1967)

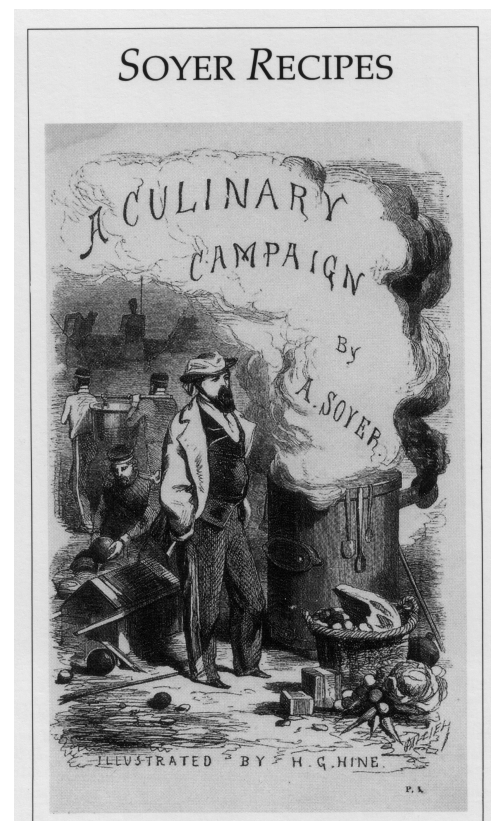
Bilde 9



Soyer's saus med hatt på skrå fra Willan (2000, s. 166).

Bilde 10

Forsidebilde fra Soyer's bok *A culinary Campaign* gjengitt i Willan (2000, s. 164). En flamboyant kokk med sans for show, men som her dro med Florence Nightingale til Krim-krigen for å hjelpe soldatene med kostholdet. For det ble han æret med diktet "Cordon Bleu goes to war".



Bilde 11

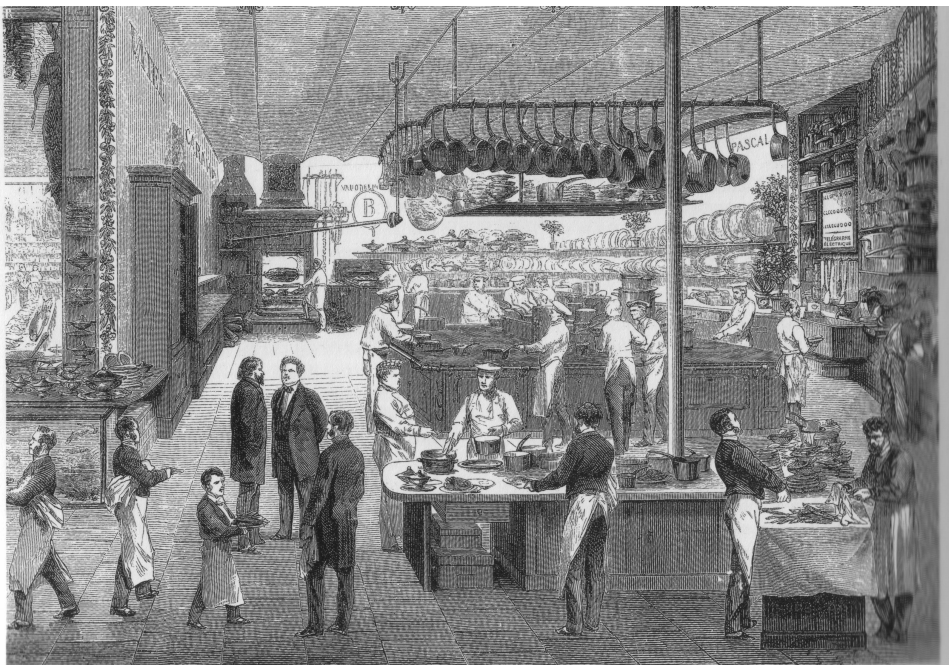
Fra den franske skolen le Cordon Bleu de Paris. Har drevet kokkeskole siden 1895 og har i dag 35 skoler rundt i hele verden.

London, Madrid, Tokyo, New York, Sydney m.m. Fra grunnkurs til mastergrad i gastronomy.



20 000 studenter studerer årlig ved le Cordon Bleu og forflytter gjerne i mellom skolene og land. Skolen har hele tiden satt stort fokus på uniformen. På bildet vises en mesterkokk med høy hatt, og tre studenter med lav hatt. Skolens logo vises bak på bildet og på uniformen. www.cordonbleu.edu

Bilde 12



Café Riche i Paris, ca. 1860. Escoffier trente i slike kjøkken. Gjengitt i Willan (2000, s.202).

Bilde 13

Auguste Escoffier med medalje på brystet.

Hatten er ikke blitt høy, men stiv. Hentet fra

<http://disciples-escoffier.com/newsletter-n54-auguste-escoffiers-birthday-celebrations/?lang=en>



Foto: ukjent person

Oslo Museum

Bilde 14

André Engh ved Hotel Continental år ukjent.

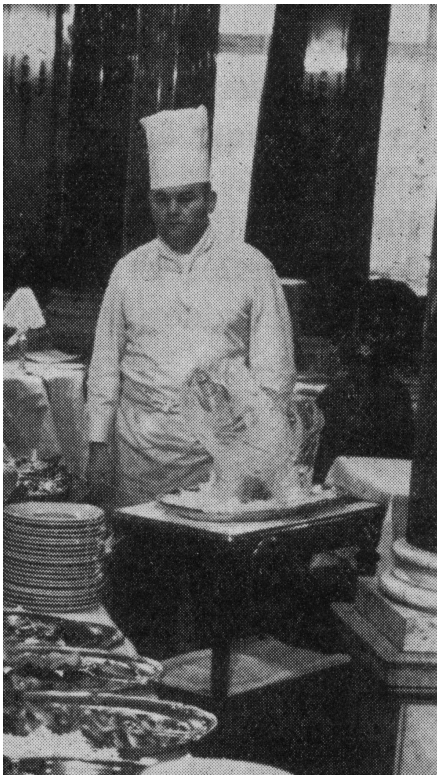
Ulastelig antrukket og sterkt inspirert av sitt forbilde Escoffier.

kilde Oslo Museum

<https://digitaltmuseum.no/011014347969/andre-engh>

Bilde 15

Grand Hotell 1940



Kokk på Grand Hotell i Oslo ca. 1940 , fra den første Norske læreboka for kokker; *Yrkeslære for kokker* (Hansen, Halvorsen, Eriksen, Bryn & Schønn, 1940 s-142).

Bilde 16

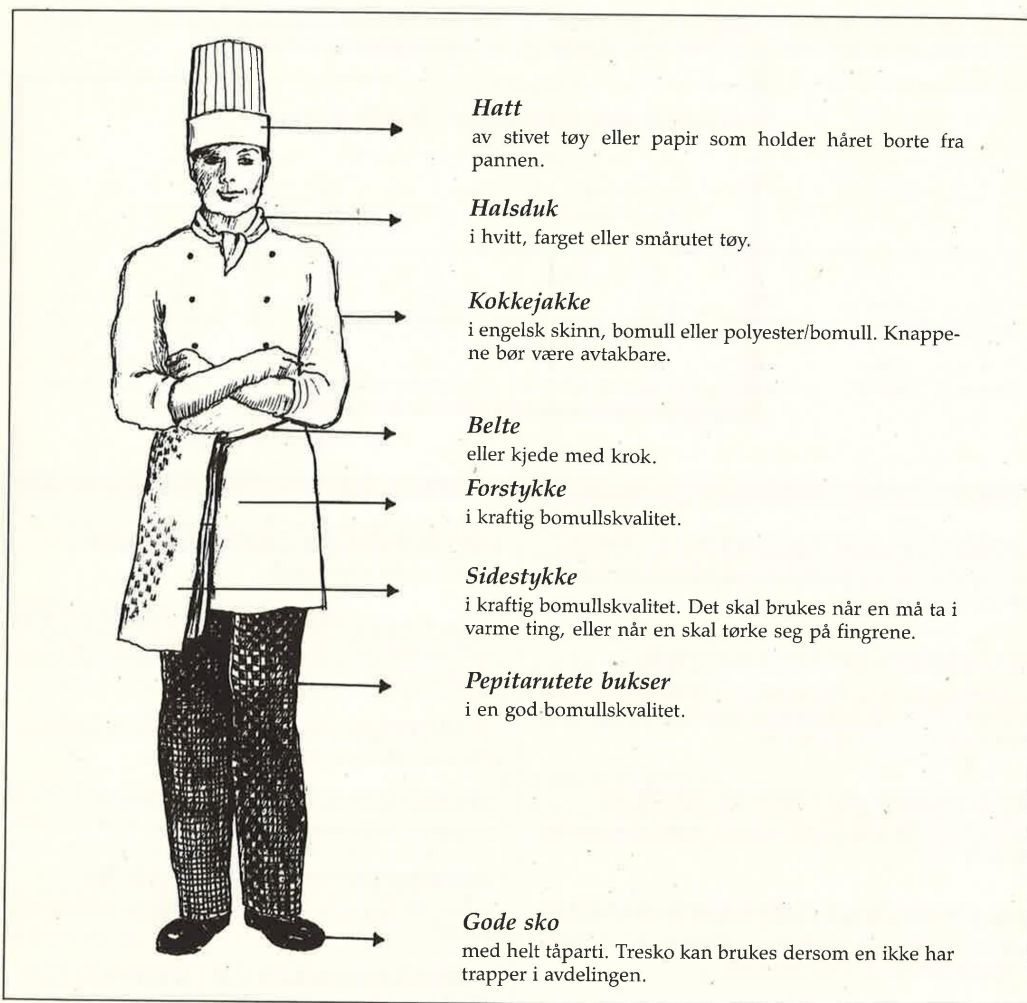
Norges Kokkenes Mesterlaug 1969. Flere medlemmer fra Trondheim Kokkenes Mesterlaug nr tre fra høyre er Arvid Skogseth. De fleste dekorert med sitt mestertegn Cordon Bleu. Bildet er tatt i forbindelse med en messe-konkurransse på Sjølyst. Fra jubileumsboken; *Håndverk, arbeide kunst. 50 år med Trondheim Kokkenes Mesterlaug.* (Dalheim, 2003, s.71).



Bilde 17

Innli, K. E., & Helmersen, H. (1990). *Yrkeslære i kjøkken* (Bokmål[utg.], 2. utg. utg.). Oslo: Yrkeslitteratur.

1.2 Uniform for kokker



Husk at en korrekt, nystrøket uniform er hygienisk og gir besøkende et godt inntrykk av deg, ditt yrke og din arbeidsplass.

Kvinnelige og mannlige kokker bærer samme uniform.

Bilde 18

Baksiden av Helmersen og Innli sin bok viser forfatterne, ikledd kokkejakke med laugsmerke fra Trondheim Kokkenes Mesterlaug, navn på jakken, høy hatt og æresmedaljen Cordon Bleu fra Norges Kokkenes Mesterlaug. Innli til høyre har rødt bånd i ytterkant for å vise at han er tidligere Oldermann.

Innli, K. E., & Helmersen, H. (1990). *Yrkeslære i kjøkken* (Bokmål[utg.], 2. utg. utg.). Oslo: Yrkeslitteratur.

Yrkeslære i kjøkken



HELGE HELMERSEN

Helmersen er adjunkt med opprykk ved Trondheim kokk- og stuertskole. Han har undervist i den videregående skolen siden 1970 og har dessuten 15 års arbeidslivserfaring innen kokk- og servitørfaget på land og fra skip, både i inn- og utland. Læretiden i kokkfaget har han fra Britannia Hotel, Trondheim. Etter 1985 har han også vært kjøkkensjef i to år og hotelldirektør i 16 måneder.

KJELL E. INNLI

Innli er inspektør II ved Rauma videregående skole og har adjunktkompetanse. Begynte i den videregående skolen i 1969 og har tidligere erfaring både som kokk og kjøkkensjef. Oldermann i Kokkenes Mesterlaug i 10 år. Formann i yrkesutvalget for kokk- og servitørfaget og i prøvenemnda for kokkfaget i Møre og Romsdal fra 1983. Fra 1986 medlem av opplæringsrådet (RFA). Fikk i 1988 Møre og Romsdals Hotellforenings hederspris.

Bilde 19

Innli, K. E., & Helmersen, H. (1995). *Profesjonell matlaging* (Bokmål[utg.]. utg.). Oslo: Yrkeslitteratur.

GENERELT

- Alle avdelingssjefene har en eller flere ungekokker (commis) under seg i avdelingen, og eventuelt også en lærling.

Kokkuniformalen

Kokkuniformalen er internasjonal og brukes av kokker over hele verden; den er lik for begge kjønn. Dette er i dag korrekt kokkuniformal:

Høy kokkehatt

Den er i dag av papir og skal holde alt hår bort fra pannen.

Halsduk

Halsduken skal være av hvitt, farget eller smårutete tøy og knyttet med en slipsknute.



Kokk i korrekt uniform

Kokkejakk

Kokkejakk skal være dobbeltknøpt med svarte eller hvite knapper. Den kan være av engelsk skinn, bomull eller en blanding av polyester og bomull.

Belte

Det kan være av skinn eller et kjede med krok.

Forstykk

Forstykket bør være i en kraftig bomullskvalitet og så langt at det når nesten ned til anklene.

Sidestykket

Sidestykket må være i en tredobbelt brettet bomullskvalitet, ca. 1 m langt og 15 cm bredt. Det skal henge i beltet og brukes når en skal bære eller ta i varme ting, eller når en skal tørke av seg på fingrene.

Kokkebukse

Kokkebuksa skal være pepitarutete og i en god bomullskvalitet.

Sko

Arbeidsskoene på et kjøkken må ha helt tåparti, slik at en ikke brenner seg når en søler varm væske. De må ha såler som gir god friksjon på kjøkkengolv. Tresko kan brukes dersom det ikke er trapper i avdelingen.

Engangshansker

Engangshansker bør brukes til alt koldtkjøkkenarbeid og skal brukes i alt kjøkkenarbeid når en har sår på hendene.

TILLEGGSTYR

Fotsidt gummiforkle med smekke

Det brukes når en arbeider på grovkjøkkenet med klargjøring av fisk, kjøtt og grønnsaker.

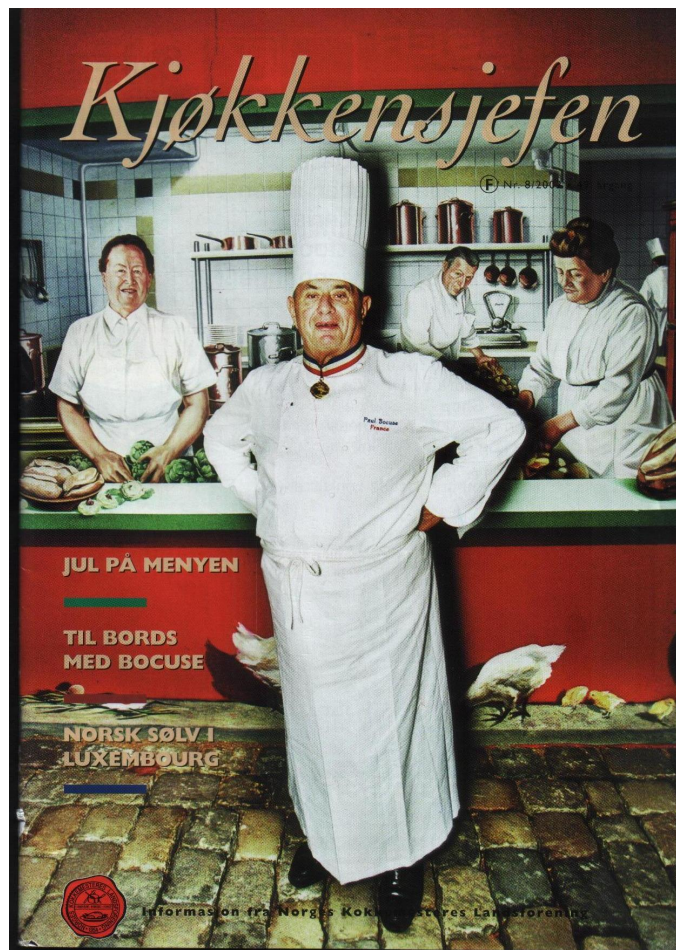


Bilde 20

Paul Bocuse, selveste nestoren i international kokkekunst i det forrige århundret. Med lang hatt, sort bukse, langt forstykke og den franske æresmedaljen MOF hengende rundt halsen.

Forsidebilde i fagbladet for mesterkokker; *Kjøkkensjefen*.

(Norges Kokkenes Mestarlag, nr. 2002).



8,



Bilde 21

Viborgs verdenskjente chefkonditor død

Kronikk i forbindelse med mesterkonditoren og kokken Gerts Sørensens bortgang.

Han skrev blant annet lærebøker i dessert for

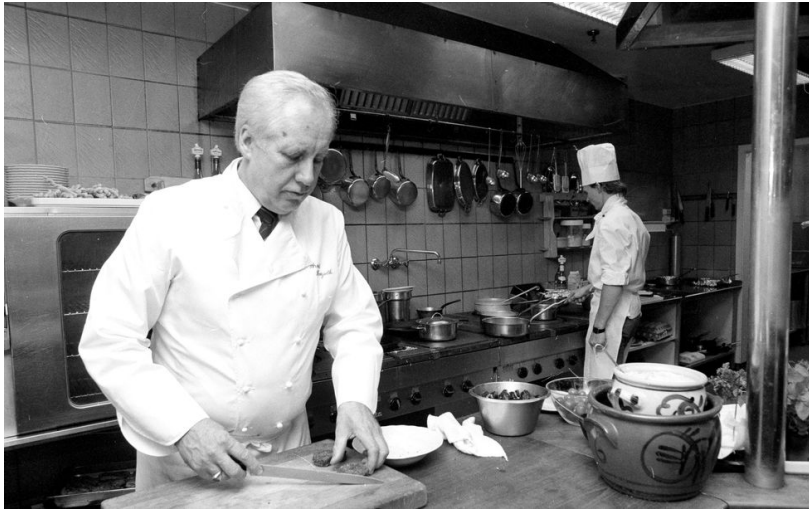
yrkesskolen i Danmark

”Gert Sørensen ses her, som han gerne ville huskes: med hvid kokkeuniform og høy hue - for ham symboler på et fag med stolte traditjone.” (Overgaard, 2015).

Lærebokforfatter og sterkt engasjert i Dansk kokkelag og Nordisk arbeid.

Bilde 22

<https://www.adressa.no/pluss/kultur/2016/06/08/Mottes-på-The-Savoy-på-50-tallet-12853604.ece>



Mesterkokken Arvid Skogseth i aksjon på Bryggen Restaurant i Trondheim en gang på åttitallet. Han bruker slips og skjorte innenfor kokkejakka. Noe som flere chef patron (kjøkkensjef som eier sin egen

restaurant) gjør. Dette sannsynligvis for å kunne representere bedre ute i restauranten



Bilde 23

Sitat fra den offisielle Facebook siden til Renaa restauranter om Sven Erik Renaas uniform

”Det er VM for kokkelandslag i Luxembourg disse dager. Chef Renaas er en av de internasjonale dommerene som dømmer 32 landslag. En stor ære og som dommer er man på fra kl 08:00 til siste evaluering etter midnatt- og man skal være sharp, hele tiden. På bilde er han i formelt arbeidsantrekk og som dere ser, man viser respekt! Heia Norge, Junior og senior. (Renaas, 2018).

Bilde 24

Landsfader, president i landsforeningen Norges Kokkenes Mesterlaug, Svein Magnus Gjørnvik. Bærer presidentkjedet med gullbånd innerst. Og logo i forbindelse med verdenssamling i World Assisiation of cooks sin konferanse i Stavanger i 1994. Foto privat.



Bilde 25

Åpning av landsmøte i Norges Kokkenes Mesterlaug, heiser kokkeflagget ved Britannia Hotell i 2003. Magne Aakvik i midten ses bærende sin Cordon Rouge. Det røde bånd, æresutmerkelse opp på Nordisk nivå, gitt av Nordic Chef assosiation. Foto privat



Bilde 26

Styret i Trondheim Kokkenes Mesterlaug i 2003. Fra boken Håndverk, arbeide, kunst. (Dalheim, 2003, s.121).

Ser man nøye vil man se at de fire utstyrt med Cordon Bleu alle har forskjellige artefakter. Atle Bjøringsøy ytterst til har en pin med utmerkelsen årets kjøkkensjef fra Norges Kokkenes Mesterlaug og sølvbånd i ytterkant da han har sittet i Landstyret i Norges Kokkenes Mesterlaug. Bjørn Fagervold, nummer 2 fra venstre bærer en Cordon Bleu uten distinksjoner, men bærer i dag en 25års medlemskap-nål på sin. Terje Moen i Midten bærer selve Oldermannskjedet, med rødt bånd i innerkanten og byvåpenet. Ytterst til høyre bærer Roard Fredlund en Cordon Bleu med rødt bånd i ytterkant da han tidligere har vært Oldermann.



Bilde 27



Fra venstre; Svein Magnus Gjønvik, sermonimester og bærer av Nordisk Kjøkkensjefs Federasjons (NKF) æresutmerkelse Cordon Roughe (rød medalje). Kristine Hartvigsen, president i Norges Kokkenes Mesterlaug (NKL) , bærer det nye presidentkjedet. Einar Øverås, ærespresident i NKF (høyeste utmerkelse i Norden) og bærer av Cordon Roughe. Disse holder en seremonikniv med navnene til de som har fått Cordon Bleu, og en skammel å knele ned ved. Denne er laget av tre fra hagen til Auguste Escoffier, den store franske kokk. De som ble tildelt Cordon Bleu på landsmøte i NKL er to tidligere vinnere av NM i kokkekunst; Kåre Andre Hjartholm og Kjell Patrick Ørmen Johnsen.
Bilde privat

Den som er tildelt en slik utmerkelse pålegges å bære den på en verdig måte, og ikke bekle den med andre pins en de som er videre utmerkelser fra Norges Kokkenes Mesterlaug. Som Andre Engs gullnål, årets kjøkkensjef, 25 års medlemskap, mestermerke for innehaver av Mesterbrev. Høyeste utmerkelse skal alltid bæres, det vil si at man må ta av sin egen Cordon Bleu og bære Oldermannskjedet, om Oldermann tidligere har mottatt Cordon Bleu. Man må ha av Cordon Bleu og bære Cordon Roughe om man har mottatt sistnevnte. Man kan ikke bli tildelt Cordon Roughe om man ikke har mottatt Cordon Bleu. Det fins også en Cordon d'Or (gull) som er det høyeste man kan motta internasjonalt, deles ut av World Association of chef societies

Bilde 28

Fra utstilling på Landsmøte i Norges Kokkenes Landsforening i 2010

Kokkenes æresutmerkelser. Bilde privat



Fra venstre Cordon d'Or i gull, som er det høyeste fra World Assosiation of cooks

Så æresbånd fra WACS, deretter svensk og dansk Cordon Bleu

En av fire nordmenn som har mottatt Cordon d'Or er Arvid Skogseth, og det er hans medalje helt til venstre. André Engh er en annen som har mottatt æresutmerkelsen post morten.

Bilde 29

5 tidligere presidenter i Norges Kokkenes Mesterlaug. 3 bærende Cordon Rouge

1 i midten bærer presidentkjedet. Arvid Skogseth helt til høyre bærer den høyeste utmerkelsen. Cordon d'Or, gullkjedet. Foto privat



Bilde 30

Fra utdelingen av stjerne i Michlinguiden 2019. Heidi Bjerkan fra Credo i Trondheim og Jonas Fåvik for ikle seg kokkejakke med stjerne på.

<https://www.aftenposten.no/osloby/sulten/i/6nOp98/Fagn-og-Credo-i-Trondheim-far-n-Michelin-stjerne-hver>



Bilde 31

Jonas Fåvik fra Fagn bryter sammen når han får ikle seg den nye kokkejakken med Michelinstjerne på.



<https://www.vg.no/nyheter/innenriks/i/8w437x/trondheims-restaurantene-fagn-og-credo-har-faatt-en-stjerne>

Vedlegg 3

Kinton, R., Cererani, V., & Foskett, D. (1999). *Theory of Catering. Holder and Stoughton Educational, Division of Hodder Headline Plc. London, UK, 54-56*

Kitchen Clothing It is most important that people working in the kitchen should wear suitable clothing and footwear. Suitable clothing must be: 1 Protective 2 washable 3 of a suitable color 4 light in weight and comfortable 5 strong 6 absorbent.

Protective Clothes worn in the kitchen must protect the body from excessive heat. For this reason chef's jackets are double breasted and have long sleeves; they are to protect the chest and scars from the heat of the stove and to prevent hot foods or liquids burning or scalding the body.

Aprons These are designed to protect the body from being scaled or burned and particularly to protect the legs of any liquids which may be spilled: for this reason the apron should be of sufficient length to protect the legs.

Chef's hat This is designed to enable air to circulate on top head and thus keep the hear cooler. The main purpose of the hat is to prevent loose hair from dropping into food and to absorb perspiration on the forehead. The use of lightweight disposable hats is both acceptable and suitable.

Footwear This should be stout and kept in good repair so as to protect and support feet. As the kitchen staff are on their feet for many hours, boots (for men) and clogs (for men and woman) give added support and will be found most satisfactory. Modern industrial shoes with steel toecaps are to be encouraged. Sandals, training shoes etc, are insufficient protection from spillage of hot liquids.

Washable The clothing should be of easily washable material as many changes of clothing are required.

Colour White clothing is readily seen to be soiled when or needs to be changed and there is a tendency to work more cleanly when wearing "whites". Chefs's trousers of blue and white check are a practical color but also require frequent changing.

Light and comfortable Clothing must be light in weight and comfortable, not tight. Heavy clothing would be uncomfortable and heavy hat in the heat of the kitchen would cause headaches.

Strong Clothes worn in the kitchen must be strong to withstand hard wear and frequent washing.

Absorbent Working over a hot stove causes people to perspire; the perspiration will not evaporate in an inadequately ventilated atmosphere and so underclothes made from absorbent material, such as cotton, should be worn. The hat absorbs perspiration and the neckerchief is used to prevent perspiration from running down the body, for wiping the face and also to protect the neck which is easily affected by draughts.(Kinton et al., 1999, s. 477).

Vedlegg 4

Referat fra møte i Trondheim Kokkenes Mesterlaug 08.04.2002 sak 06.02. Her refererer Oldermann til møte i Norges Kokkenes Mesterlaug hvor det har blitt understreket at riktig uniformbruk skal skjerpes, særlig med media til stede. Og riktig uniform er i dette tilfellet kokkejakke med laugsmerker, høy hatt, langt hvitt forklede med laugsmerke, sort bukse og sorte sko.



Trondheim Kokkenes Mesterlaug

REFERAT MEDLEMSMØTE Trondheim Kokkenes Mesterlaug

Dato : 0804 år 2002
Kl: 19.00
Sted : SMG Rådgraving , Sekretariatet
Til stede: Terje Moeen, Mary-Knn Østvik, Odd Stamnes, Jørgen Mørch, Øyvind Bara, Morten Carlson, Arne Kaudsen, Olav Sommervold, Jan Finneide, Johannes Ras, Arve Tokle, , Gustav Olsen, Betty Rabben, Roy Angelvik, Siv Anita Kunnes, Odd Nikolaisen, Åge Nikolaisen, Tor Erling Gårtnær, Bjørn Michelsen, Asbjørn Jensen, Øyvind Madsen, Hans-Thomas Henriksen, Kåre Haagenstad, John Ivar Nygård, Magne Kalkvik, Svein Magnus Gjørvik , Sonja Lerfald, Tore Aaberg, Lars Skomsvold

Totalt 29 medlemmer
Møteleder : Terje Moeen Referent : Mary-Knn Østvik
Totalt sider: 2

SAK : 05/02 Oldermann åpner møtet og ønsker velkommen !
Godkjenning av innkalling Referat fra forrige medlemsmøte
Innkalling godkjent. Ingen kommentar til forrige referat.

SAK : 06/02 Referat fra Representantskapsmøte i Lofoten
Oldermann refererte fra møtet som var et meget vellykket arrangement. Flott gjennomført med aktiviteter og møte. Nedensfor kommer en del stikkord på noen saker som ble tatt opp:

- Fra Karstad kom sak ang. antrekk for kokker. Man var opptatt av riktig antrekk og bruk av hatt. Alle var her helt enige om at dette må skjerpes spesielt med media tilstede.
- Det var diskusjon om antall kokkelag fra hvert lag under Morgescup i Stavanger. Her ble det foreslått at de lag som deltar med mer enn ett lag skal sende med en person til å hjelpe til under arrangementet.
- "Kjøkkensjefen" var på nytt et tema. Foreløpig skal det være et medlemsblad med faglig tilsnitt. Saken tas på nytt opp igjen i Trondheim neste år.
- Regional informerte om at de ønsket å søke om WACS(Verdenskongress)
- Det kom en del info ang. Det Norske Kjøkken
- Representantskapsmøte i 2004 gikk til Drammenslaugset med Kongsberg som aktivitetssted.
- For øvrig så tok Bergens laget med seg de aller fleste priser fra Lofoten, så som Årets Mest Fårete lag, Årets Oldermann (Håkon Reigstad) og Årets Kjøkkensjef som ble Fredrik Hall.
- Andre Engls gulltid gikk denne gang til Steinar Lindstrøm, KM Sogn og Fjordane.

Våre diamantsponsorer:



SAK : 07/02 Ekkehetspegården, 15 april 2002
Her skal det være et arrangement for Trondheim Kommune og den Engelske ambassade. Olav Sommervold informerte ang. arrangementet som vi har ansvaret for. Lunsjen starter kl 11.00 med oppmøte 2 timer før. Det vil være ca 40 gjester fra England + mange Norske totalt ca 200. All mat må være i hus minst en halv time før. Det vil bli tatt bilde av alle bordene. Det er viktig at alle som lager mat kommer med skikkelige regninger for dekning av råvarene. Det vil bli stående buffet, med tallerken med partyclips.
Siste her var at arrangementet gikk veldig bra, det ble litt reduksjon i antall, men alle var fornøyde!!



SAK : 08/02 Prinsessebryllup fredag 24 mai
Her skal vi som sagt jobbe for Trondheim Kommune, det blir et stort teit sør øst på Torvet mot Edwis med plass for ca 300 gjester. Lørdag er det planlagt stort bakershow . Barn fra hele byen baker og det er fri spising. Salg av kaffe, te , asjett, sjøe osv.
Onsdag 22 blir det nye sjauing. Provehjøring og salg på kvelden.
Torsdag blir det saansynligvis salsa aften. Vi må ordne med oppskrifter.
Fredag vanlig restaurant under bryllupet. Lørdag saansynlig salg av all-hol holdige drikker etter bakershowet samt varmmat.



Vedlegg 5 Cordon Bleu

Seremonien er litt forskjellig fra land til land men henspiller ofte tilbake på Vatel, den ulykksalige kjøkkensjefen som var ansvarlig for en middag til Ludvig 14.

Etter en mengde ulykksalige hendelser står han uten fisk fordi det har vært storm og båtene kom ikke i havn. Han kaster seg på kården sin i vanære, og dør av det. I midlertidig kommer fisken etterpå, men for Vatel er det for sent. Han ble vanæret men går inn i historien som bilde på en mesterkokks store offer. Og under

seremonien for Cordon Bleu blir det uttalt om Vatel; ”forstå hans offer men gjør han ikke etter”. Mottakeren blir slått med en stor kjøkkenkniv hvor navnet på alle som har mottatt Cordon Bleu tidligere er inngravert (se vedlegg bilde 27).



En kvinnelig kokk sies også å ha en finger med i spillet i kreasjonen av kokkenes æresmedalje Cordon Bleu. Det sies at Madame de Barry en gang lurte Ludvig 15 til å tro at hennes mannlige kokk hadde kreert ett mesterverk for kongen, men det var hennes kvinnelige kjøkkensjef som sto bak mesterverket. Kongen uttalte at denne maten var en Cordon Bleu verdig. En Cordon Bleu var da Den kongelige Orden av Saint Esperit, det blå band. Siden ble Cordon Bleu brukt om kokker som mester sitt fag (Brimi, 2000, s. 92).

Skolen Le Cordon Bleu angir 1538 som året da Kong Henry 3 grunnla den spesielle ridderordenen; ”L'Ordre des Chevaliers du Saint Esprit”, som kledde seg i blå bånd. Deres dekadente fester ble viden kjent for den høye standarden på maten, og siden femtenhundretallet har navnet Cordon Bleu vært ett symbol på kulinarisk eksellense (Le Cordon Bleu Our Story, 2019) . Når en student uteksamineres som kokk eller konditor fra le Cordon Bleu mottar han en gullmedalje med skolens symbol hengende i ett blått bånd. Dette kan bæres på kokkejakken (med emblem) ved representasjon i spisesal

Vedlegg 6

Intervjuguide

Diskusjon om uniformen

Hei, jeg heter Øyvind Johan Andersen, og er faglærer i mat og restaurantfag, og student ved NTNU sin lærerutdanning. Her tar jeg en mastergrad i yrkesfagsdidaktikk. Jeg skriver en mastergradsoppgave der kokkeuniformen er en del av temaet. I intervjuet vil det derfor bli stilt spørsmål som ser på ditt forhold til uniformen.

Først og fremst vil jeg si takk for at du stiller opp til intervju. Alt som blir sagt i intervjuet er konfidensielt, og du vil være anonym i oppgaven. Du kan trekke deg når som helst under intervjuet. Jeg vil skrive ned svarene dine på eget svarark.

Bakgrunnsspørsmål

Navn:

Alder:

Bosted:

Utdanning:

Arbeidserfaring:

1. *Hvordan opplevde du å ikle deg kokkeuniformen første gang?*
2. *Har du opplevd at den følelsen endret seg på noe tidspunkt?*
3. *Er du stolt i dag når du tar på deg uniformen?*
4. *Hvordan opplever du at yrkes stoltheten gjenspeiler seg i uniformen?*
5. *Føler man seg som en mann/kvinne i uniformen*

Ekstraspørsmål som dukket opp under intervjuet

Hvordan underviser eller eksemplifiserer du om kokkeuniformen?

Om du skulle bli ikledt en enklere uniform, hvordan ville det føles?

Hvordan føler du det i forhold til artefaktene på uniformen?

Vedlegg 7 Mine informanter i tabell

Denne tabellen ble utarbeidet for å lettere kunne se og få oversikt over informantene.

Informant	Kjønn	Alder	Nåværende stilling	Utdanning	Arbeidserfaring
Kokk 1	Kvinne	45	Frilanskokk og konditor. Arbeider med mat i kantine ved kokkeskole	Kokkeskolen VG 1 og VG 2 - kokkefag Fagbrev kokk konditor-diplom fra le Cordon Bleu i Paris	Servitør, kokk, konditor, caterer
Kokk 2 Tildelt æresmedaljen Cordon Bleu fra NKL, med rødt bånd i ytterkant	Mann	57	Faglærer i restaurant og matfag	Kokkeskolen Stuertsertifikat Kokkesertifikat PPU/ Lærer Næringsmiddelfag HIST. SpesPed. Påbegynt Master	Byssegutt Kokk Kjøkkensjef Kafedriver Faglærer Adjunkt i kokkefag
Kokk 3	Kvinne	39	Faglærer i restaurant og matfag, og student	Kokkeskolen GK KSH og VK 1 kokk Fagbrev kokk Bachelorgrad Yrkesfaglærer Master i yrkesfag påbegynt	Lærling Kokk Sous-chef Kjøkkensjef Kantinekokk Katastrofekokk Is-øde-kokk Faglærer
Kokk 4 Tildelt æresmedaljen Cordon Bleu Fra NKL	Mann	53	Faglærer i restaurant og matfag	Kokkeskolen Kokkefagbrev PPU/ Lærer Næringsmiddelfag HIST	Kokk Kjøkkensjef Faglærer Adjunkt kokkefag

Med 25 års pin				Ledelsesfag HINT	
-----------------------	--	--	--	------------------	--

Alle fire informantene er aktive medlemmer i det lokale kokkemesterlauget, som er en del av Norges Kokkenes Mesterlaug, NKL.

Vedlegg 8 Rådata av intervjuene

Kokk og konditor intervju på høsten Tyholttårnet. Kvinne 46 år.

Kokk nummer 1

Vi møtes på Egon i Tyholttårnet, høstfargene vises tydelig fra løvet på trærne nede på bakken. Vi setter oss ved et bord, og informanten får en flaske eplemost. Vi kjenner hverandre fra før og den første tiden går med til ren gjensynsglede og prat om løst og fast.

Informanten er en mexicansk kvinne i førtiårene, som har utdannet seg i voksen alder til kokk i Norge, og til konditor i Frankrike ved Le Cordon Bleu de Paris. Hun har norsk kokkefagbrev og fransk konditordiplom, og hun arbeider i dag som frilanskokk og med mat ved kokkelinja på en videregående skole.

Vi begynner med å snakke om karrieren hennes, og hun ser tilbake i retropersektiv. Hun forteller at da hun begynte som student på kokkeskolen, og fikk uniformen på seg for første gang så forsto hun ikke helt hva dette var: ”Jeg følte meg ganske fin, men ikke stolt.”. Hun fortsatte; ”Jeg forsto ennå ikke at dette kom til å prege meg, at jeg ville føle tilhørighet til noe.” Hun forteller at da hun fikk rutine og ble rutinert så lærte hun stolthet: ”Stolthet lærte jeg av å jobbe med lærerne mine, med mine mestre. Stolthet over uniformen.”

Hun forteller om sin læretid at hun til å begynne med var veldig stolt, men fikk den oppfatningen at læreplassen hennes ikke satte faget høyt nok. ”Men da begynte jeg å dra til Frankrike for å ta utdanning der på deltid. Jeg tok kurs etter kurs, og da jeg klarte den norske fagprøven så følte jeg at jeg fikk respekt i min uniform.”

Vi stopper opp i samtalen og kommer inn på den franske skolen hvor også jeg har vært elev: ”Tiden på Le Cordon Bleu var en serie av suksesser. Her måtte vi ha en egen uniform, ’le Cordon Bleu-uniformen’ og et nytt sett med kokkeutstyr.” Hun forteller at om du møtte på skolen uten korrekt uniform, og uten riktig kjøkkenutstyr fikk du ikke komme inn. ”Under demonstrasjonene kunne du ha håret løst, men med en gang vi skulle gjøre noe praktisk måtte håret settes opp og hatten være på.” Hun forteller om et strengt regime som også trente din indre karakter: ”På kjøkkenet måtte alt være i skjønneste orden, også uniformen, også halstørkle³. De ga deg ”the Cordon Bleu attitude, og de lærte deg å være stolt over å få bære den uniformen.”. Da hun fullførte sin konditorutdannelse ved le Cordon Bleu fikk hun også en medalje hengende i ett blått bånd. Den franske Cordon Bleu medaljen, som hun også bærer i laugsammenheng, i tillegg til at hun har uniform med le Cordon Bleu sin logo.

Hun bærer alltid den franske uniformen fra Le Cordon Bleu når hun arbeider som frilanskokk, men når hun arbeider ved skolen med kokkelinje på i her hjemme bruker hun skolens uniform. ”Jeg må jo være ett forbilde og vise hvordan man er stolt kokk i uniformen.”. Det er tydelig at hun har behov for å understreke hvor mye hennes franske utdannelse har betydd for hennes identitet som kokk og konditor, og hvordan dette kommer til uttrykk i uniformen.

Kokk og faglærer ved restaurant og matfag, underviser en spes ped klasse. 57 år.

Kokk nummer 2

Det er begynnelsen på vinteren, desember og jeg er observatør i en klasse med tilrettelagt undervisning. Disse elevene har ikke fagbrev som endelig mål, men kompetansebevis, og de trenger mye tilrettelegging for å komme i gjennom skoleløpet. Jeg er ikke i ført full kokkeuniform, men en hvit kjøkken-frakk som besøkende av hygieniske årsaker må bruke når de er på kjøkkenet. I det jeg entrer kjøkkenet stopper undervisningen helt opp, denne gjengen er tydeligvis ikke i stand til å arbeid selvstendig i mens faglæreren blir intervjuet, og han må stadig gi dem ordrer for å sikre seg at de gjør ferdig jobben.

Jeg har ikke med båndopptaker, men intervjuark og hadde planlagt å arbeide sammen med faglærer og elever og spørre spørsmålene i arbeidssituasjonen og skrive ned svarene etterhvert. Det viser seg å være ganske utfordrende.

³ Halstørkle for kokker var vanlig i Norge før, men har nesten forsvunnet helt. Men land som Frankrike og Spania har beholdt det, og på Le Cordon Bleu sine skoler over hele verden slipper du som elev ikke inn i skolens lokaler uten halstørklet.

Faglærer som kommer fra en by i Nordland og ble utdannet som den gangen de begynte på sjøen, i messa og hadde fartstid fra kjøkken før de begynte på kokkelinja. Det kommer frem i samtalen at han er stolt av det: ”Æ begynte som 15 åring, som skårunge på Hurtigruta.”. Han utdannet seg videre på stuertlinjen og har ikke fagbrev som kokk, men har kokkesertifikat⁴.

Han har fartstid fra kjøkken på båt, men gikk i land og har lengst erfaring som kokk og kjøkkensjef på restauranter og hoteller i Trondheim på sytti og åttitallet. Han har stått over grytene på mange av de legendariske spisestedene fra den tiden som Rotisseriet på Kunstnerkroa, Muller hotell og Naustloftet. Og han har vært svært aktiv i Kokkemesterlauget hvor han har hatt mange verv, han har blant annet vært Oldermann. Han er tildelt æresmedaljen Cordon Bleu fra Norges Kokkenes Mesterlaug som i hans tilfelle har et rødt bånd i ytterkant fordi han er tidligere oldermann.

Etter mange år som kokk blir han hentet inn av skolen som ”lausarbeider” og han arbeidet i noen år som vikarlærer, før han blir fast ansatt i skoleverket som lærer i kokkefag. Da videreutdannet han seg slik at han fyller kravene for faglærere, med høgskoleutdanning PPU, Spes Ped og næringsmiddelfag på høgskolenivå. Han har også tatt engelsk og har påbegynt en uferdig master. Han er jo således også en akademiker, og den lengste delen av hans yrkeskarriere har vært som faglærer. Men når han blir spurt svarer han kontant og er tydelig på hva hans yrkesidentitet er; ”Æ e kokk!”.

På spørsmålet om hvordan han opplevde å ikle seg kokkeuniformen for første gang, reagerer han med å smile og bli litt blank i øynene, og utbryter: ”Det va litt stort! Det va på sjøen, dagen før æ var æ bare 15 år. Jeg hadde bare vært byssegutt og fikk bare lov til å gå i kvit t-skjorte og jeans. No va æ blitt 16 år, med kvit kokkejakke. Æ hadd fått opprykk, og va en stolt ung mann!”.

Han forteller hvordan uniformen hans har forandret seg i gjennom karrieren, at han begynte med t-skjorte og jeans. Fikk sin første kokkejakka på 16 årsdagen sin, med pepitarutet bukse til. Så hvorledes uniformen smått om senn fikk tillagt nye artefakter som navnet hans på

⁴ Kokkesertifikat var en maritim kokkeutdanning, likestilt med kokkefagbrev. Denne forsvant med Reform 94. Lov om opplæring av kokker og stuerter i maritim tjeneste www.stortinget.no www.udir tilsetting og kompetansekrav for å kunne bli tilsatt i undervisningsstilling som yrkesfaglærer.

brystet, finere sko og sort bukse. Og hvordan han fikk hedersbåndet Cordon Bleu da han hadde vært aktiv i kokkemesterlauget, som han fremdeles bærer med stolthet når han sammen med kokkemesterlauget skal vise seg frem i spisesal. Hans Cordon Bleu er utstyrt med ett rødt bånd i ytterkant for å vise at han er tidligere Oldermann.

Han er tydelig på at stoltheten over å ikle seg kokkeuniform ikke har forandret seg noe i løpet av karrieren: ”Nei! Æ e like stolt!”. Men etterpå forandrer han mening og utaler at dette har endret seg, med positivt fortegn; ”Jo, æ e nok enda stoltere no!”. Han utdyper at uniformen må være strøken og ordentlig, fordi han nå er et forbilde. Det er i følge informanten en naturlig utvikling, han er nå en av de som elevene faglig ser opp til.

Han mener yrkesstoltheten og seriøsiteten til en kokk vises på uniformen, og at den slik utad fungerer som et kvalitetsstempel; ”Du kan se på kokkeuniformen hvor seriøs en kokk er!”. Han mener at å bruke en uniform gir deg yrkestilhørighet, at man fører seg på en annen måte; ”Uniformen krever noe av deg, men den gir også noe tilbake.”.

Jeg tilføyer her et ekstra spørsmål, som ikke står i min intervjuguide: ”Når du underviser, hva da med uniformen, hvordan bruker du den i fagundervisningen?”. Han forteller at på skolen har de uniformskrav, og at elevene må ha full uniform på kjøkkenet. Og han understreker: ”Om æ ikke har på mæ kokkehatten, så går de også uten!”. Videre forteller han at elevene kommer til kantinen i sivil, og at de da har en helt annen måte å være på, men da de forandrer seg når de får kokkeuniformen på seg. ”Kor seriøs dæm e, gjenspeiles i uniformen.”. Jeg lurer avslutningsvis på hvordan det nå ville føles å arbeide i en enkel kokkeuniform, med pepitarutet bukse, en slik han begynte karrieren sin med. Han svarer kjapt, med smil om munnen; ”Det ville vært en nedtur, en følelse av degradering!”.

Kokk med bachelorgrad som yrkesfaglærer i restaurant og matfag. Kvinne 39

Kokk nummer 3

Vi møtes i spisesalen ved matfagskolen hun arbeider på. Elevene holder på å gjøre seg ferdig med avslutningen av dagen og oppvasken. Iført uniform står jeg en stund på kjøkkenet med dem før jeg blir tilbudt lunsj lagd av elevene, noe jeg gladelig sier ja til. Faglæreren gir noen order til elevene og setter seg ned med en kopp kaffe klar for å bli intervjuet.

Hun er fra en by midt i Norge, og begynte sin vei som kokk med å søke kokkelinja på videregående skole. Hun gikk det som da het grunnkurs 1 kokk/servitør og deretter VK 1 kokkefag. Hun dro til Oslo og gikk i lære på en av de bedre hotellene der, og karrieren hennes er nok preget av at hun fikk et godt fundament derfra. Hun fikk stipend for å dra til Frankrike og skaffe seg jobberfaring, og har arbeidet med flere av Norges beste kokker på mange av de mest prestisjefylte restaurantene i Norge, som Bølgen og Moi og Yliaji . Hun opplevde å gå litt lei og søkte seg ut i verden som ”katastofe-kokk”, hvor hun dro med en nødhjelpsorganisasjon og satte opp feltkjøkken rundt om i verden hvor nøden er størst.

Hun kom hjem igjen og begynte å arbeide som kokk mens hun starter på yrkeslærerutdannelsen sin, og i løpet av denne tiden rekker hun også et år på sydpolen som kokk mens hun starter på mastergrad i yrkesfagsdidaktikk. Hun arbeider i dag som faglærer på matfag mens hun samtidig fullfører mastergraden sin. På spørsmål om hva hennes yrkesidentitet er så svarer hun kontant; ”æ e yrkesfagslærer æ!”.

På spørsmål om hvordan hun opplevde å ikle seg kokkeuniformen for første gang svarer hun at opplevelsen av å velge selv, og å slippe å gå allmennfag var det viktigste og den følelsen som sitter sterkest i. Men hun husker at hun var opptatt av å ha komplett uniform, også halstørklet. ”Det var viktig med ren uniform, vi vasket, kokte og strøk uniformen selv på grunnkurs kokk, servitør og husstell.”.

Hun ser tilbake på læretiden sin, og husker hun hadde en streng Sveitsisk kjøkkensjef som var nøye på uniformen. Hun kommer deretter på en opplevelse fra tiden på kokkeskolen; ”Husker da jeg var med som elev fikk være med å arbeide med det lokale kokkemesterlauget på Havets Festbord. Jeg så alle de stolte kokkene med sort bukse, lang hatt og det blå kjedet; Cordon Bleu hengende rundt halsen. Jeg husker jeg tenkte; ”sånn ska æ gjør en dag!”

Hun forteller at tiden på den trendy restauranten Bølgen og Moi innebar en endring i uniformen; ”Rockekokkene kledte seg tøffere. Var ikke så nøye med lue da. Fikk sort bukse da jeg ble sous-chef.”. Tiden som kantinekokk og omreisende kokk endret ikke på innstillingen til uniformen; hun forteller videre; ”Da jeg begynte på kantine var jeg også nøye på uniformen, jeg ville fremstå som en korrekt fagarbeider.”.

Som lærer opplever hun at det er viktig med ren og korrekt uniform i undervisningen. :”Jeg bærer uniformen med stolthet, jeg viser yrket og jeg er trygg i rollen.”.

På spørsmålet om hvordan hun opplever at yrkesstoltheten gjenspeiler seg i uniformen svarer hun; ”Det er kanskje ikke det samme i dag, men det virker som at det for noen elever fremdeles er viktig å ha komplett uniform, mens for andre ikke virker like viktig.”. Hun nevner også at det virker som om servitørrollen også blir mer seriøs når de har på seg serveringstøy, og ikke serverer i kokketøy. Hun mener også at de unge kokkene nå får sort bukse mye tidligere i karrieren enn før. Før måtte vi få en ansvarlig stilling først, før vi byttet fra pepitarutet bukse til sort bukse.

Hun liker ikke damemodellen av kokkejakken og syns ikke spørsmålet om man føler seg som en mann/kvinne i uniformen ga noen mening. ”Jeg liker den nye laugsjakken til kokkemesterlauget, den er komfortabel. Stolt og komfortabel er viktigere.”. Men i laugsammenheng mener hun at ting har endret seg; ”Hele stoltheten, lauget, samhold, kanskje har det endret seg. De yngre har så mye annet de skal få tid til nå. Kanskje er vi i en midtgenerasjon. Står håndverket like sterkt?”. Hun lar det siste spørsmålet henge i luften. Samtalen er over og elevene har ryddet kjøkkenet.

Kokk og faglærer og fagleder i restaurant og matfag. 53 år.

Kokk nummer 4

Etter å ha stått på en stund i kokkeuniform på kjøkkenet med han, møter jeg han for en samtale på hans kontor. Av alle mine informanter er han den eneste som har eget kontor. Her henger artefakter fra kokkeverden, medlemskilt i Norges Kokkenes Mesterlaug på veggen, og utenfor kontoret er det dekket med kokebøker langs veggen. Han arbeider ikke like mye på kjøkkenet som faglærer lengre da han har ledende stilling, men har mye med lærerne og de eksterne kursholdere å gjøre.

Han er utdannet med kokkefagbrev, og har fordypning fra høgskolenivå i næringsmiddelfag og ledelsesfag i tillegg til PPU pedagogisk utdanning. Han har arbeidserfaring som kokk fra Bodø og Namsos, i tillegg til hotell og restauranter i Trondheim. Han virker stolt når han sier: ”Æ va der det skjedde på 80-tallet.”. Bryggen Restaurant under mesterkokk Arvid Skogseth, er en arbeidserfaring han trekker frem, i tillegg til Galaksen i Tyholtårnet og Royal Garden. Han har også kjøkkensjeferfaring fra en Trondheims prestisjehoteller på åttitallet.

Han begynte sin lærerkarriere med å arbeide med klassene som gikk 1 år på skole og kom inn igjen etter 1 år i læra for å få fullført skolebiten. Etter det har han vært mange år i skoleverket, i mange forskjellige roller i mat og kokkefaget. Men som svar på mitt spørsmål; ”Du har vært lærer mye lengre enn du har vært kokk, hva er identiteten din?” Svarer han; ”Kokk, alltid kokk! Det er jo det som er fundamentet for den jeg er.” Han husker på sin første opplevelse med kokkeuniformen som veldig positiv; ”Jeg fikk et stort og positivt inntrykk av uniformen, vi brukte uniform for både kokk og servitør.” Han husker hele kokkeskoletiden som en tid med stolthet. På spørsmålet om opplevelsen har endret seg svarer han, at han aldri har skjemptes av å gå i kokkeklær, og at han alltid har lagt vekt på å være ren og pen i arbeidstøyet.

Om artefaktene på uniformen så svarer han; ”Jeg har aldri hatt fokus på merker, emblemer. Bare navnet mitt på uniformen.” Han sier om yrkesstoltheten og kokkeuniformen, ”Kokker er unike, kan kanskje tilsvare forsvaret i sin stolthet og bekleddning, nesten militært. Uniformen er et sterkt og stort signal, alltid.” Han mener at konditoren har tatt etter kokkens uniformstolthet og bruk. Han er tildelt Cordon Bleu med 25 års medlemsnål på.

Han mener uniformen ikke underbygger noe følelse av mandighet, ”Nei, men føler jeg representerer en del av faget.”. Og han fortsetter; ”Jeg klarer ikke å lage mat hjemme engang uten forstykke, det er en del av meg. Jeg liker ikke at kursholdere kommer i dongeribukse, og kokkejakke. En del bruker heller ikke hatt, det tar bort seriøsiteten i uniformen for elevene.”.

Vedlegg 9 svart hatt

Larousse Gastronomique nevner en anekdote om den engelske skikken å gi ”the Master Cook”, (trenger nødvendigvis ikke å være kjøkkensjefen, men mesteren på kjøkkenet) svart hatt for å distingvere dem fra kokkene (Larousse, 1984, s. 271). Denne skikken skal være er videreført fra Alexis Soyer.

Den sorte hatten skaper furore på syttitallet i England, Det vises i en langvarig debatt i det Britiske magasinet *Caterer & Hotelkeeper*. Debatten gikk ut på om retten til å bære høy sort kokkehatt bare skulle tilhøre ”the Master Cook” på *Simson’s in the Strand* eller om kokkelaugene også kunne gi den til andre. Joe Curley som var ”Master Cook” hevder i ett innlegg sin eksklusive rett (Curley, 1976), mens motparten John Fuller, headmaster ved *Department of Hotel and Catering Management* ved *Oxford Polytechnic* ikke anerkjenner det som en eksklusiv rett (Fuller, 1976b). Fuller viser i ett nytt innlegg til eksempler på begge sider av Atlanteren hvor mesterkokkene brukte sorte hatter, og også til noe han kalte ”the black silk hat award exam” som skulle være den mest høyt hengende eksamen for en kokk i verden (Fuller, 1976a). Slik har også Soyers hatt vært med i den praktiske fagundervisningen sånn at kokker har hatt noen å strekke seg etter.

I dag er den høyeste utmerkelsen en Australsk kokk kan få basert på Alexis Soyers hatt; en høy svart kokkehatt: ”the Sidney Taylor Memorial Black Hat Award” (Chefpedia.org). Om en australsk kokk har mottatt denne utmerkelsen forventes det at han kun bærer svart hatt når han er ikledd kokkeuniform. Motsatt kan en person som bærer en svart kokkehatt, men som ikke har mottatt utmerkelsen utvises av kokkelaugene i Australia, (Australian, 2018).

Kokkehatten har blitt høyere og høyere, den har reist seg fra å henge bakover som en nattlue, til å ligne på en blomkål, og så blitt høy og hvit, og den kan også være sort. The Culinary Institute of America har følgende forklaring:

The French wore a flattened beret style, while the Italians favored a hat with pleats. Germans preferred a gathered hat that was softer in appearance. Early woodcuts show male cooks wearing a variety of different hats, including floppy berets, skullcaps, tall toques gathered into knots, and stocking caps resembling into pointed night caps. (America, 2001a)

Anekdote

Selv i komedien Politiskolen kommer det fram stolthet over uniformen, Commandant Lassard sier litt trist i sin avskjedstale når han skal pensjoneres; "Uniformen bringer vel ut det beste i meg." (Police Academy 5. 1988)



