



Rapport nr. 6-2000

Ellen Bjørkum, Unni Kjærnes & Maria A. Guzman

# **Ungdommers måltider**

**En studie av livssituasjon, mat og kjønn**

**SIFO**

© SIFO 2000  
Rapport nr. 6 - 2000

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING  
Sandakerveien 24 C, Bygg B  
Postboks 4682 Nydalen  
0405 Oslo  
[www.sifo.no](http://www.sifo.no)

Det må ikke kopieres fra denne rapporten i strid med åndsverksloven. Rapporten er lagt ut på internett for lesing på skjerm og utskrift til eget bruk. Enhver eksemplarframstilling og tilgjengeliggjøring utover dette må avtales med SIFO. Utnyttelse i strid med lov eller avtale, medfører erstatningsansvar.

Rapport nr. 6 - 2000

## Ungdommers måltider

En studie av livssituasjon, mat og kjønn

av

Maria A. Guzmán, Ellen Bjørkum og Unni Kjærnes

September 2000

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING

postboks 173, 1325 Lysaker



## Forord

Denne rapporten retter søkelyset mot ungdoms matvaner generelt og deres bruk av kjøtt spesielt. Rapporten er utarbeidet på grunnlag av en kvalitativ intervjuundersøkelse blant ungdom som har flyttet hjemmefra, men enda ikke har stiftet egen familie. Intervjuene er gjennomført i Østlands-området, men ungdommene kommer fra hele landet. De fleste går på skole eller studerer, men noen er også i arbeid. Fokus er rettet særlig mot middagsmåltidet, både hva de spiser og den sosiale sammenhengen. Denne gruppen er valgt fordi kvantitative undersøkelser viser at deres praksis i størst grad avviker fra normer om skikkelig mat og fordi unge kvinner også er de største skeptikere til kjøtt.

Prosjektet inngår i en serie med prosjekter om kjøtt, gjennomført på oppdrag av Opplysningskontoret for kjøtt. Tidligere SIFO-publikasjoner om kjøtt omfatter litteraturstudien 'Kjøtt, forbrukeroppfatninger og offentlig debatt' (Bjørkum, Lien og Kjærnes 1997), den kvantitative spørreundersøkelsen 'Kjøtt, holdninger og endring' (Lien, Bjørkum og Bye 1998), den kvalitative undersøkelsen 'menneske og dyr' (Guzman og Kjærnes 1998), samt flere notater.

Undersøkelsens første fase, med planlegging, intervjuing, utskriving av intervjuene og begynnende analyse ble gjennomført av Ellen Bjørkum. Arbeidet med videre analyse og skriving av rapport ble så overtatt og slutført av Maria Guzmán. Unni Kjærnes har vært prosjektleder og har bistått noe i avslutningsfasen av skrivearbeidet.

Opplysningskontoret for kjøtt har bidratt i planlegging av undersøkelsen, både gjennom egne medarbeidere og referansegruppen i prosjektet. Det er likevel SIFO som alene står ansvarlig for så vel faglig utforming av undersøkelsen som de konklusjoner som er trukket.

Lysaker, september 2000  
STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING



# Innhold

Forord .....	3
Innhold.....	5
Sammendrag .....	7
Summary.....	15
1 Innledning .....	23
1.1 Bakgrunn.....	23
1.2 Problemstillinger.....	24
1.3 Teoretisk og metodisk avgrensning .....	25
1.3.1 Utvalg av informanter og datainnsamling .....	26
2 Moderne mat og ungdoms matvaner .....	29
2.1 Hva er moderne? .....	30
2.2 Moderne mat .....	31
2.3 Er ungdom moderne i matveien? .....	34
2.4 Ungdommenes middag .....	38
2.4.1 Hva er så et middagsmåltid? .....	38
2.5 Den tveytidige moderne maten: det lettvinde og det umoralske .....	41
2.6 Matens moralitet og kjønn .....	47
2.7 Ungdoms moderne matvaner: måltidets forfall? .....	49
3 Maten og idealet om familie.....	51
3.1 Det ordentlige måltidet .....	52
3.2 Alene-tilværelse og lettvinde middager .....	53
3.3 Måltider: kjønnebegivenheter .....	57

3.4	Kjærester og ordentlige måltider .....	65
3.4.1	Bokollektiver og kjærestepar.....	68
3.5	”It’s a pleasure to cook for him” .....	70
3.6	Den ideelle familien: ordentlige vs. lettvinde måltider .....	74
3.7	Ulike kontekster, ulik mat .....	81
4	Kjøtt.....	85
4.1	Kjøtt: individuell og sosial mat .....	85
4.2	Det tvetydig lettvinde kjøttet.....	90
4.2.1	Kjøtt og kropp .....	90
4.2.2	Kjøtt i boks .....	96
4.3	Kjøtt: Nødvendig og usunt .....	98
5	Oppsummering og konklusjon.....	101
	Litteratur.....	111
	Vedlegg .....	117



## Sammendrag

I den generelle matdebatten framstilles ungdommen ofte som de som i særlig grad representerer forandring i retning av nye matvarer og endrede måltidsvaner. En slik framstilling støttes delvis av kvantitative studier som viser at yngre aldersgrupper (mellom 15-39 år) i størst grad har endret sitt matforbruk.

I denne kvalitative studien tar vi utgangspunkt i en gruppe ungdom som har egen husholdning. Siktemålet er å få en forståelse av ungdoms matvaner i overgangen mellom foreldrehjemmet og den første etablering utenfor hjemmet. Vi ønsker å undersøke hvilke matretter de selv sier er vanlige for dem, hva som ligger til grunn for valg av ulike matvarer, hvilke oppfatninger de har om mat og matlaging, og hvordan ungdommene kategoriserer ulike typer mat. Vi drøfter videre den plassen kjøtt har i informantenes menyer og hvilke holdninger de har til eget kjøttforbruk.

Vi har tatt utgangspunkt i et begrenset antall informanter, til sammen 14, hvorav 9 kvinner og 5 menn. Vi har gjennomført intervjuer av ca. 2 timers varighet. Sammensetningen av utvalget er gjort med tanke på å få fram mange og ulike synspunkter. Utvalget ble gjort blant enslig ungdom mellom 20 og 25 år som hadde flyttet fra foreldrehjemmet, men ennå ikke hadde etablert egen familie. De intervjuede var studenter og ungdom i arbeid, og rekruttering skjedde gjennom snøballmetoden i søndre Vestfold og i Oslo.

I innsamlingen av informasjon brukte vi en guide med temaer som skulle dekkes i løpet av intervjuet, og en del spørsmål som konkretiserte disse temaene. Relevante emner som respondentene kom inn på i løpet av intervjuet ble også fulgt opp. Med andre ord var intervjuene ikke basert på et spørreskjema med faste svar. Alle intervjuene ble tatt opp på bånd og senere transkribert. Analysen av datamaterialet inkluderte en klassifisering av informantenes utsagn etter emneord.

For å redegjøre for informantenes beskrivelser og holdninger, har vi valgt et fortolkende perspektiv. I vår analyse av datamaterialet tok vi derfor utgangspunkt i de begrepene informantene selv brukte om sine matvaner, og i deres egne definisjoner av relevante sammenhenger. Med utgangspunkt i deres begreper, kategoriseringer og definisjoner har vi diskutert ulike teoretiske bidrag om dagens matvaner i industrialiserte samfunn og om måltider. Med en slik generell ramme har vi søkt å få en bedre forståelse av praksis og verdier rundt mat i en spesifikk, norsk kontekst.

Moderne matvaner blir av mange forstått som uformelle, åpne, individuelle og anomiske, noe som bl.a. innebærer mye eksperimentering i forhold til mat. Tradisjonelle vaner blir da motsatsen, nemlig vaner som er strukturerte, sosiale og velkjente. Kan spisevanene til ungdommene i utvalget karakteriseres som moderne, og hva betyr i så fall dette for deres verdier rundt mat og måltider? Variasjonen i det daglige kostholdet var ganske liten. Det var visse matretter som gikk igjen, uavhengig av bosted, kjønn og yrkesstatus. Typiske retter var pizza, spaghetti, grillet kylling, ferdiglagde karbonader, fiskepinner, samt posesupper av forskjellig slag. De benyttet seg også av kantinetilbud på skolen eller på jobben, og de besøkte relativt ofte fast-food restauranter. Med andre ord spiste ungdommene mye halvfabrikata og ferdiglagd mat. Når de spiste alene, var de opptatt av å ikke bruke tid på matlaging og heller ikke på spising. Mat og måltider syntes å spille en birolle i deres hverdag.

Vi vil derfor si at ungdommenes matvaner kan karakteriseres som moderne, både når det gjelder hva slags matvarer de brukte, tilberedning og den plass maten hadde i deres hverdag. De spiste hurtig og enkelt. Disse matvanene sprang imidlertid ikke direkte ut av nye, moderne holdninger og verdier om mat. Begrunnelsen de ga for sine menyvalg var først og fremst knyttet til en generell oppfatning om at tiden deres var knapp, i tillegg til at de ikke ønsket å bruke penger på mat når de var alene. Deres valg ble stort sett *ikke* framstilt som et foretrukket alternativ til maten de hadde fått hjemme hos foreldrene, og heller ikke som et ønske om å skape nye måltidsformer.

Middagsmåltidet var fortsatt viktig for ungdommene. Til tross for måltidenes relativt underordnede betydning, spiser de fleste ungdommene et middagsmåltid en gang om dagen. Det skjedde om ettermiddagen ("middagstid"), men over et ganske bredt tidsspenn. Oftest spiste de middag hjemme hos seg selv. Slik sett hadde hjemmet fortsatt en viktig funksjon hva måltider angår. De fleste av dem definerte middag som et varmt måltid. En middagsrett skulle, ifølge dem, bestå av flere komponenter satt sammen på en – som vi vil karakterisere som - konvensjonell måte. Verken i forhold til de matvarene som ble

brukt eller kombinasjonen av disse var det snakk om individuelle løsninger eller mye eksperimentering.

Ungdommenes middag tilfredsstilte ikke deres egne kriterier for hva som gjør en middagsrett til et fullverdig og ordentlig måltid. Dette fordi den besto av halvfabrikata eller ferdiglagd mat. Den var ikke lagd hjemme, men hadde et ukjent opphav. På den måten sto ungdommenes moderne hverdagsmat i motsetning til det de kalte ordentlig mat. Maten de spiste skulle være lettvinnt og smake godt, men samtidig mente de den var usunn. Det usunne ble til moralsk forkastelig. Både gutter og jenter uttrykte misnøye med sine spisevaner. Jenter ga imidlertid oftere uttrykk for dårlig samvittighet, og de gjorde også oftere noe for å ”forbedre” maten de spiste ved å lage et tilbehør av råvarer eller ved å tilsette noe ekstra i den ferdiglagde retten.

Ungdommenes status som enslige og uetablerte synes å være den viktigste forutsetningen for deres moderne matvaner i hverdagen. Det var særlig når de spiste alene at maten fikk en ”birolle”. Denne birollen innebar imidlertid ikke noe inntog av andre verdier rundt mat og det sosiale fellesskap. Ordentlig mat, ordentlige måltider og familien var verdier som fortsatt var viktige for ungdommene. Vi kan si at deres moderne spisevaner eksisterte parallelt med verdier om tradisjonell mat. Det reiser seg da et interessant spørsmål: Hvis disse endringene, som vi har kalt moderne, ikke direkte kan knyttes til prioritering av verdier som individuell frihet og andre sosiale fellesskap, hva handler de da om?

Samfunnsvitenskapelige arbeider om måltider har gjerne fokusert på at et måltid er en strukturert hendelse som følger bestemte regler. Den er strukturert både med hensyn til hvordan rettene er satt sammen og hvordan måltidet organiseres sosialt (hvem som deltar og hvordan). Noen forskere setter slike måltider i kontrast til snacks, som er mat som spises alene. Andre knytter et ”ordentlig måltid” til samvær, kjernefamilien og kvinnelig omsorg.

I vår studie fant vi at maten fikk mindre betydning når ungdommene spiste alene. Maten ble da ”fuel for the body”, noe de tok kjapt for å mette magen. De gjorde lite ut av maten og av spisingen. Maten og måltidet ble betegnet som ”lettvinnt”. Disse måltidene ble ansett som forskjellige fra dem hvor ”det sosiale” var med. Hovedskillet gikk da ikke mellom snacks og måltid, men heller mellom *individuelle* og *sosiale* måltider. Vi foreslår derfor tre kategorier: snacks, individuelle måltider og sosiale måltider. *Snacks* er en individuell og lite strukturert hendelse. Et eksempel ville vært pølse med lompe. *Individuelle måltider* består av lettvinnt mat (à la tomatsuppe). Her er rettene strukturert i den forstand at de settes sammen på konvensjonelt vis. Måltidene er der-

imot mindre strukturerte med hensyn til tid og rom. *Sosiale måltider* kan bestå av både lettvint, eksperimenterende og ordentlig mat. Disse måltidene spises i fellesskap, og er strukturerte, om enn i varierende grad.

Vi fant at jenter og gutter hadde samme definisjon av det vi har kalt for snacks og individuelle måltider. Når det gjaldt sosiale måltider, fant vi derimot en markant kjønnsforskjell i oppfatninger og praksis om hvilken mat som passet. For jentene forutsatte sosiale måltider at det ble gjort mer ut av maten enn tilfellet var for individuelle måltider, og at tilberedningen ble utført sammen med eller med tanke på andre. Videre var det å spise sammen og nyte maten en god grunn til å samles for jentene. Guttene la på sin side liten vekt på maten når bare gutter var samlet. Da kunne de godt bruke individuell mat (å la pizza Grandiosa), maten og det rituelle ved å spise sto ikke i fokus.

For guttene forutsatte sosiale måltider, der maten ble satt i høysetet, at jenter var med. Da la de vekt på både maten, matlagingen og serveringen. For jentene sto maten og det rituelle rundt den i fokus både når det kun var jenter og når begge kjønn var til stede. Dette gjaldt imidlertid bare i hjemmesfæren. Når mat ble spist ute, var sammenheng mellom mat og måltid ganske lik blant gutter og jenter. Guttene kunne, i likhet med jentene, gå ut sammen (med bare gutter) og ha lettvinde så vel som gode måltider. Det kunne være både hamburger og biff på restaurant.

Disse sosiale måltidene dreide seg gjerne om mer eller mindre festlige anledninger, brudd i hverdagens rutiner. Når var da maten viktig for ungdommene i hverdagen? Som sagt førte alenetilværelsen med seg individuelle måltider og lettvint mat. Kjæresteforhold innebar imidlertid sosiale måltider og sosial mat. Da ble ordentlige måltider tillagt stor vekt. Ordentlige måltider ble knyttet til tradisjonelle norske matretter (kokte poteter, kokte grønnsaker og fisk/kjøtt). Disse rettene ble beskrevet som ordentlige og dermed som sunne. Ordentlig mat sto for den ideelle maten. Bokollektiver og det sosiale fellesskapet de representerer førte derimot ikke til sosiale måltider og ordentlig mat i hverdagen. Selv de som bodde sammen med flere, spiste gjerne lettvinde mat og alene.

Våre informanter etablerte en nær sammenheng mellom ordentlige måltider og en svært vanlig arbeidsdeling, hvor kvinner har hovedansvar for mat og matlaging. Dette ansvaret ble knyttet til den rollen kvinner ofte både tillegges og selv inntar, der kvinner blir de som produserer og forsvare ordentlige måltider. Både jentene og guttene regnet ordentlige måltider som grunnleggende for en parelasjon. Denne koplingen mellom ordentlig mat og parelasjonen synes å være svært viktig for opprettholdelse av mattradisjoner.

Det var ikke bare parelasjonen som sådan, men hele familiekonteksten som hadde betydning for forestillinger om og servering av ”ordentlig mat”. Familien, som er kjernefamilien, ble fysisk og sosialt koplet til hjemmet. Og hjemmet ble først og fremst assosieret med mor. Mor konkretiserte opplevelsen av familien gjennom hjemmelaget mat som hun har investert mye tid i. Vi mener imidlertid det er viktig å skille mellom familien betraktet som et idealbilde, og familien sett som en organisatorisk prosess, dvs. noe som faktisk foregår og som endrer seg. I ungdommenes idealbilde av familien ble kvinnens rolle som mor og kone tillagt stor vekt. Dette bildet synes å ha hatt en konserverende effekt for våre unge informanternes matvaner og verdier rundt mat, og selvfølgelig rundt familien. Når blikket ble dreid mot det som faktisk hadde foregått, ble det klart at familien ikke alltid består av mor, far og barn samlet, heller ikke blant våre informanter. Barna vokser opp og familier splittes. Da blir det flere aktiviteter som må koordineres, og måltider blir i større grad et spørsmål om organisering av tid. Erfaringene deres tilsa at familiemåltider kunne være både lettvinne og ordentlige. Vi kan konkludere med at ungdommene er preget av sammensatte og motsetningsfylte mattradisjoner. Hjemme har de lært om både ordentlige og lettvinne måltider, både sosiale og individuelle.

Vi fant at kjøtt hadde en viktig plass i ungdommenes menyer, i individuelle så vel som i sosiale måltider. I lettvinne måltider inngikk ofte farsemat som én av ingrediensene i en rett, for eksempel pasta med kjøttdeig, eller som hovedingrediens, som (ferdig)karbonade med brød. Informantene skilte mellom kjøtt som passet til individuelle måltider og sorter som ikke passer. Vi kunne sette opp tre typer: 1) kjøttvarer kombinert med andre ingredienser som passet til individuelle måltider (bacon på pizza Grandiosa); 2) kjøttvarer som både kunne være en del av alene-menyer og en del av sosiale måltider. Eksempler på dette var kylling og koteletter. Pris og arbeidsinnsats var noen av faktorene som avgjorde hvordan slike retter ble klassifisert. Tilbehøret var også viktig. Koteletter med kokte poteter og saus ble regnet som et ordentlig måltid. 3) I den tredje gruppen kom kjøttvarer som per definisjon var ordentlige, som (hjemmelagde) kjøttkaker og biff. De ble knyttet til bestemte typer tilbehør, særlig poteter, og oppfattet som ordentlige måltider. Disse kjøttvarene var sjelden en del av lettvinne måltider.

Til tross for at kjøtt hadde en så sentral plass i ungdommenes menyer, kunne kjøttinntaket knyttet til individuelle måltider bli oppfattet som problematisk. Disse måltidene ble i utgangspunktet regnet som uordentlige og dermed som usunne. Når det usunne kom i fokus, aktualiserte det spørsmål om kjøttets innhold. Våre informanter var mest opptatt av fettinnholdet og av ”det ukjente” ved ferdige kjøttprodukter. Både jentene og guttene oppfattet fett som

usunt. Det usunne knyttet de ikke til helsetilstand eller helseproblemer, men heller til kroppens utseende og vekt. Det var særlig kjøttdeig som de brukte bl.a. i pastarettene, samt ferdigkarbonader og koteletter som de anså som fete og fetende. Det viktigste for jentene var å slanke seg ved å kontrollere matinntaket, mens guttene var opptatt av å trene, dvs. energiforbruket. Kontrollen av inntaket kunne innebære å skjære ned på forbruket av visse typer kjøtt. Med tilstrekkelig trening mente guttene at de kunne spise så mye de ville. Ulike studier har foreslått at mat klassifiseres som hhv. mannlig og kvinnelig, der kjøtt knyttes til mannlig og grønnsaker til kvinnelig identitet. I vårt materiale syntes det i større grad å dreie seg om ulike oppfatninger blant jenter og gutter om hvordan man kan påvirke utforming av kroppen, mindre om maten som sådan.

Kjøttet som ble servert til ordentlige måltider, ble det så å si ikke satt spørsmålsteget ved. De ordentlige måltidene ble assosiert med hjemmet og det hjemmelagde, og hjemmelaget mat ble betraktet som sunn, i kontrast til industribearbeidet mat. Dette var en oppfatning som ble delt av samtlige i undersøkelsen, men jentene viste større skepsis til halvfabrikata, særlig av kjøtt (som kjøtt på boks, dypfryste og blandede kjøttprodukter). De visste ikke hvor produktene kom fra og hva de inneholdt. Hjemmet, familien og sosiale måltider virket altså legitimerende for kjøttforbruket og gjorde skepsis til kjøtt mindre relevant, mens individuelle, lettvinde måltider kunne vekke bekymring.

I vår analyse av ungdoms matvaner og verdier var det nettopp dette som gikk igjen. Familie, par og hjemmet var viktige referanserammer for det ordentlige og dermed for det sunne for våre informanter. Det innebar at ordentlige måltider, som hadde så høy symbolsk verdi, ble lite relevante for dem så lenge de var alene. Lettvinte, moderne matretter, med en heller lav kulturell verdi, ble ansett som enklere og som naturlig å bruke i sammenhenger der familiekontakten manglet. De rettene som ble betegnet som ordentlige, var ofte knyttet til familietradisjoner, som igjen hang sammen med lokale mattradisjoner. De fleste av våre informanter kom fra Østlandet, og det kan ha medvirket til den selvfølgelige plassen kjøttet hadde i matrettene deres.

Til tross for at ungdommene verdsatte tradisjonelle matretter så høyt, visste de fleste av dem ikke hvordan disse skulle tilberedes. Det var svært få – og alle av dem var jenter – som hadde laget mat hjemme hos foreldrene sine. Denne mangelen på praktisk erfaring ble ikke opplevd som viktig så lenge de var alene. Deres interesse for å skaffe seg den nødvendige kunnskapen økte raskt når de for eksempel fikk en kjæreste. Det at jentene la vekt på maten i flere typer sosiale anledninger enn gutter, kunne også gi jentene et forsprang når

det gjaldt matlaging. At mat lettere knyttes til en kvinnes identitet (rollen som kjæreste/mor), virket nok også som et incentiv og et ansvar for jenter, et ansvar de ikke alltid satte like stor pris på.

Den plassen ordentlige, tradisjonelle måltider hadde for disse ungdommene vil ikke nødvendigvis innebære at de faktisk vil komme til å reprodusere disse tradisjonene uten videre. Når tiden for å stifte familie kommer, vil erfaringer de har skaffet seg og måten de har innrettet seg på underveis, være av betydning. Det kan være en nær venninne som er vegetarianer, eller en kjæreste av utenlandsk opprinnelse eller et lengre opphold i utlandet. En så selvfølgelig plass for det tradisjonelle hang sånn sett sammen med en livssituasjon der mange av dem hadde få egne erfaringer.

Den kvalitative tilnærmingen har gitt oss et ganske grundig kjennskap til en gruppe ungdommer. Men vi kan ikke si at disse ungdommene uten videre er representative for den norske befolkningen. Til tross for forskjeller hadde de imidlertid en ganske ensartet praksis og sammenfallende verdier og holdninger til mat. Det later heller ikke til at deres kulturelle og sosiale referanseramme avviker mye fra det som er vanlig i Norge. Våre funn støttes dessuten av resultater fra kvantitative undersøkelser.

Vår undersøkelse viser at spising avhenger av den sosiale sammenhengen. Måltider spist alene, i en parkontekst, blant kvinnelige eller mannlige venner, var alle forskjellige og forbundet med ulike normer og forventninger. Det moderne, lettvinne og "uordentlige" var knyttet til det å spise alene. Det var altså ikke livssituasjonen som enslig som sådan som var avgjørende, men forskjellige kontekster som aktualiserte ulike måltidsformer og verdier. Alenetilværelse kan heller ikke uten videre likestilles med én livsfase eller livssituasjon. Vi har intervjuet ungdommer som nylig hadde flyttet fra foreldrehjemmet, til tider med ganske kortvarig erfaring med å bo alene. De færreste hadde samboerforhold bak seg. Det er stor mulighet for at folk som bor alene i en annen livssituasjon og med andre erfaringer, vil ha andre matvaner og verdier rundt mat.





## Summary

In the general food debate, young people are often portrayed as a group that more than others represents a reorientation towards new foods and changed meal habits. Such a description is partly supported by quantitative studies, which show that the younger age groups (between 15-39 years) have changed their food consumption more than others.

Our informants in this qualitative study are a group of young people who have established their own household. The purpose is to develop an understanding of young people's food habits in the transition between their parents' home and their first household away from home. We wish to look at what dishes are common among them, what reasons they give for their choice of different foods, what attitudes they have toward food and cooking, and how these young people categorise different types of food. Furthermore, we discuss the place meat has in the diet of the informants and what attitudes they have towards their own meat consumption.

The starting point of our study was a limited number of informants - 14 altogether, 9 women and 5 men. We conducted interviews that lasted approximately 2 hours. The make-up of the selected panel was designed to include as many and different viewpoints as possible. The selection was made among single young people between 20 and 25 who had left their parents' home, but had not yet established their own family. The interviewees were students and young workers, and recruitment occurred through the snowball method in the south of Vestfold and Oslo.

In the collection of data we used an interview guide with a number of topics that were to be covered during the interviews and questions that concretised each of these topics. Relevant topics that the respondents touched upon during the interview were also pursued. In other words, the interviews were not based on a questionnaire with fixed answers. All the interviews were taped and later

transcribed. The analysis of the data material included the classification of the informants' answers by subject headings.

In order to give an account of the informants' descriptions and attitudes, we have chosen an interpretative perspective. The starting point of our analysis of the data material was therefore the concepts that the informants used about their own eating habits and their own definitions of relevant contexts. Based on their concepts, categorisations and definitions we have discussed various theoretical contributions dealing with meals and current food habits in industrialised societies. Within this general framework we have tried to get a better understanding of practice and values concerning food in a specific Norwegian context.

Many people interpret modern food habits as informal, open, individual and anomic, entailing for instance extensive experimentation with food. Traditional food habits are thus the opposite, i.e. habits that are structured, social and well known. May we characterise the eating habits of the young people in our study as modern, and if so, what does this mean with respect to their values concerning food and meals? The variation in everyday diet was rather small. There were certain recurring dishes, irrespective of place of habitation, sex or occupational status. Typical food was pizza, pasta, roasted chicken, prefabricated beef burgers and fish fingers, as well as various kinds of instant soups. They also used the cafeteria at school or work and fairly frequently went to fast-food restaurants. In other words, the young people in our study ate a lot of prefabricated and ready-made food. When they ate alone, they were concerned not to spend time on cooking or eating. Food and meals seemed to play a minor role in their everyday life.

We would therefore argue that the food habits of the young people in our study should be characterised as modern, both with respect to what dishes they chose, the way they prepared their meals and the place food occupied in their everyday life. They ate fast and simple. However, these food habits did not stem directly from new and modern attitudes and values towards food. The reasons they gave for their choice of menu were primarily tied to a general perception that their time was scarce, in addition to the fact that they did not want to spend money on food as long as they were alone. Their choice was generally *not* portrayed as a preferred alternative to the food they had been served at their parents' home, or as a desire to establish new meal formats.

Dinner was still important to the young people in our study. Despite the relatively subordinate role of meals in their lives, most of the youths ate dinner

once a day. It happened in the afternoon ("dinnertime")\*, but within a rather wide time range. Usually they ate dinner at their own place. In this sense, the home still played an important part in connection with meals. Most of them defined dinner as a hot meal. According to them, a dinner course should consist of more components combined in – what we would characterise as – a traditional manner. Neither with respect to the foods that were used or the combination of these was there any talk of individual solutions or extensive experimentation.

The youths' own dinners did not meet their own criteria of what makes a dinner course a proper and satisfactory meal. This was due to the fact that it consisted of prefabricated or ready-made food. It was not home made, but of an unknown origin. In this way, the young people's modern everyday food was contrasted with what they called proper food. The food they ate should be easy to make and taste good, but at the same time they felt that it was unhealthy. The unhealthy was equated with the morally objectionable. Both boys and girls expressed dissatisfaction with their eating habits. However, girls more frequently reported having a bad conscience, and they also more often did something to "improve" the food they ate by making side dishes of raw vegetables or by adding something to the ready-made dish.

The single, unestablished status of these youths seems to be the most important explanation of their modern everyday food habits. Particularly when they ate alone, food was assigned a subordinate role. However, this subordinate role did not signal the appearance of new values concerning food and social communities. Proper food, proper meals and the family were values that were still important to the youths. We could say that their modern eating habits co-existed with traditional food values. This raises an interesting question: If the changes that we have termed modern, cannot be directly tied to the priority of values such as individual freedom and other social communities, then what are they about?

Social science studies on food have often focused on the fact that the meal is a structured incident that follows established rules. It is structured both in terms of how the courses are composed and how the meal is socially organised (who participates and how). Some researchers contrast such meals with snacks, i.e. food that is eaten alone. Others tie "a proper meal" to togetherness, the nuclear family and maternal care.

---

\* Most Norwegians eat a cold meal with open sandwiches at lunch-time. The one daily hot meal (dinner) is eaten in the afternoon (4-6 pm). The youths in our study followed this meal pattern.

In our study we found that the importance of food decreased when our informants ate alone. Food then became "fuel for the body," something they ingested fast to fill their stomachs. They made little out of the food and the eating. The food and meal were described as "easy." Such meals were regarded as different from those where "the social aspect" was included. The main division was not between snacks and meals, but rather between *individual* and *social* meals. We therefore suggest three categories: snacks, individual meals and social meals. *Snacks* are an individual and unstructured event. A typical example would be a hotdog. *Individual meals* consist of easy to make food (e.g. tomato soup). In these cases the meals are structured in the sense that they are put together in a conventional manner. However, the meals are less structured with respect to time and space. *Social meals* may consist of both easy to make, experimental and proper food. Such meals are eaten within a social setting and are structured, although to a varying degree.

We found that girls and boys had the same definitions of what we have called snacks and individual meals. However, when it came to social meals, there was a marked difference in perceptions and practice with respect to what food was considered appropriate. For the girls, the social meal required that more effort was put into the food than in the case of individual meals, and that the preparation was done together with others or with others in mind. Furthermore, eating together and enjoying the food was a good reason for the girls to meet. The boys, on the other hand, placed little emphasis on the food when only boys were gathered. In these cases, they might well use individual food (e.g. pizza Grandiosa); the food and the ritual aspect of eating were not the main focus.

For the boys, social meals where food was the centre of attention, required the presence of girls. In these cases they attached importance to the food, the cooking and the serving. For the girls, the food and the rituals surrounding it were the main focus both when only girls were gathered and when both sexes were present. However, this is true only for the home sphere. When food was eaten out, the connection between food and meal was quite similar among boys and girls. The boys, like the girls, could go out together (with only boys) and have easy as well as good meals. It could be hamburgers or it could be steaks at a restaurant.

These social meals were often tied to more or less festive occasions, breaks with everyday routines. But under what circumstances is food important for these young people in everyday life? As already mentioned, single life entailed individual meals and easy to make food. However, romantic relationships lead to social meals and social food. In these cases, proper meals carried

substantial weight. Proper meals were connected with traditional Norwegian cooking (boiled potatoes, boiled vegetables and fish/meat). These courses were described as proper and thus healthy. Proper food represented the ideal food. Shared apartments and the social community they represent do not, however, lead to social meals and proper food in everyday life. Even those who lived together with more than one, often ate easy to make food alone.

Our informants established a close connection between proper meals and a very common division of labour, where women have the main responsibility for food and cooking. This responsibility was tied to the role women often are assigned and themselves assume, where women are those who produce and defend proper meals. Both girls and boys regarded proper meals as a basic element of a relationship. This connection between proper food and relationships seems to be very important to the maintenance of food traditions.

Not only relationships as such, but also the entire family context was important for attitudes towards and the serving of "proper food". The family, i.e. the nuclear family, was physically and socially tied to the home. And the home was primarily associated with the mother. The mother concretised the experience of the family through home cooked food in which she had invested a lot of time. However, we feel that it is important to distinguish between the family as an ideal picture and the family regarded as an organisational process, i.e. a process which actually takes place and evolves. In the young people's ideal picture of the family, the woman's role as a mother and wife was very important. This picture seems to have had a conserving effect on our informants' food habits and attitudes towards food and, of course, towards the family. When we look at what has actually taken place, however, it becomes clear that families do not always consist of mother, father and children together, not even among our informants. The children grow up and families split up. In these cases, more activities must be co-ordinated, and meals to a greater extent become a question of the organisation of time. Their experiences informed them that family meals could be both easy to make and proper. We may conclude that the youths are influenced by complex and contradictory food traditions. At home they have learned about both proper and easy meals, both social and individual.

We found that meat played an important role in the diets of the youths, in individual as well as social meals. In easy meals, forcemeat was often one of the ingredients in a dish, e.g. pasta with minced meat, or the main ingredient, e.g. (prefabricated) beef burgers with bread. The informants distinguished between meat that was appropriate for individual meals and meat types that were inappropriate. We were able to distinguish between three types: 1) meat com-

bined with other ingredients that were appropriate for individual meals (bacon on pizza Grandiosa); 2) meat that could be part of both individual menus and social meals. Examples of these were chicken and chops. Price and effort were two of the factors that decided how such courses were classified. Trimmings were also important. Chops with cooked potatoes and gravy counted as a proper meal. 3) To the third category belongs meat that by definition is proper, such as (homemade) meatballs and steak. They were connected with particular types of trimmings, particularly potatoes, and regarded as proper meals. These meat types were rarely part of easy meals.

Despite the fact that meat plays such an important role in the diets of these youths, meat consumption in connection with individual meals was sometimes regarded as problematic. Such meals were basically regarded as “improper” and thus unhealthy. When the unhealthy came to the fore, it raised the issue of the contents of the meat. Our informants were mostly concerned with the fat content and “the unknown element” in prefabricated meat products. Both girls and boys regarded fat as unhealthy. However, the unhealthy was not associated with health conditions or health problems, but rather with the appearance and weight of the body. Particularly minced meat, used e.g. in pasta dishes, as well as prefabricated beef burgers and chops were regarded as fatty and fattening. To the girls it was more important to lose weight by controlling food consumption, whereas the boys believed more strongly in exercise, i.e. burning off energy. Control of food consumption could entail cutting down on certain types of meat. With sufficient exercise the boys believed that they could eat as much as they wanted. Different studies have suggested that food should be divided into male and female categories respectively, where meat is connected with male identity and vegetables with female identity. In our material it seems to be more connected with different ideas among girls and boys about how to control the shape of the body, less about the food in itself.

Meat served in connection with proper meals was hardly questioned at all. Proper meals were associated with the home and the home-made, and home-made food was regarded as healthy, in contrast to industrially prepared food. This attitude was shared by all the participants in the study, but the girls were more sceptical towards ready made food, particularly meat (e.g. canned meat, frozen and mixed meat products). They did not know where the products came from or what they contained. The home, the family and social meals thus legitimised meat consumption and made scepticism towards meat less relevant, whereas individual, easy meals were a source of concern.

In our analysis of young people’s eating habits and values, this was a recurring point. Family, relationships and the home were important frames of ref-

erence for the proper, and thus for the healthy, to our informants. This meant that proper meals, which had a high symbolic value, were less relevant to them as long as they were alone. Easy, modern dishes with a fairly low cultural value were regarded as simpler and a natural choice in situations where the family context was lacking. The dishes that were described as proper were usually tied to family traditions, which again were connected with local food traditions. Most of our informants came from the eastern part of Norway, and this may have contributed to the prominent place of meat in their food, compared to fish.

Despite the fact that these youths valued traditional dishes so highly, most of them did not know how to prepare them. Very few of them – all of them girls – had cooked in their parents' home. This lack of practical experience was not regarded as important as long as they were alone. Their interest in acquiring the necessary skills increased rapidly e.g. when they got a boyfriend or girlfriend. The fact that the girls considered food important in more social occasions than the boys may also give them a head start when it comes to cooking skills. The fact that food is more closely tied to a woman's identity (the role as a girlfriend/mother), probably constitutes an additional incentive and responsibility for girls, a responsibility they did not always appreciate.

The importance of proper, traditional meals to these young people does not necessarily mean that they will in fact reproduce these traditions. When the time comes to establish a family, the experiences they have gathered and the way they have arranged matters so far, will be important. They may have a close friend who is a vegetarian or a girlfriend or boyfriend from a foreign country or an extended stay abroad. The prominent place of traditions is thus tied to a life situation where many of them had few experiences of their own.

The qualitative approach has given us fairly extensive knowledge about a group of young people. But we cannot just assume that these people are representative of the Norwegian population as a whole. However, in spite of some differences, they shared fairly uniform practices and coinciding values and attitudes towards food. Nor does it seem like their cultural and social frames of reference deviate much from the Norwegian norm. Moreover, our findings are supported by results from the quantitative survey.

Our study shows that eating depends on the social context. Meals eaten alone, in a relationship, among female or male friends, were all different and connected with different norms and expectations. The modern, easy to make and "improper" was associated with eating alone. It was not life status as single by itself that was the decisive factor, but different contexts that bring different

meal forms and values to the fore. Single life cannot simply be regarded as one particular phase of life or life situation. We have interviewed young people who had recently left their parents' home, some of whom had rather little experience with living alone. Only a few of them had live-in relationships behind them. There is a strong possibility that people who live alone under other life circumstances and with different experiences will have other food habits and values concerning food.



# 1 Innledning

Aristoteles klaget over ungdommen. Det har de fleste senere generasjoner også gjort. Ungdommen bryter normer. Den svenske sosiologen Andersson (1980) hevdet for 20 år siden at hamburgere er krydret med frihet. På denne måten antas ungdommens handlemåter å representere et brudd. Men bruddet er tvetydig. Det er – eller kan være både en midlertidig ”lomme” av frihet før det egentlige og ansvarlige voksenlivet setter inn, og et tegn på at en ny generasjon innfører nye ( gjerne med negativt fortegn) verdier og levevis. Vår studie av spisevaner tar opp dette dobbelte aspektet ved ungdomslivet.

Å fokusere på ungdom er relativt nytt innen matforskning. Til tross for at man er opptatt av ungdom, endring og livsførsel, har de fleste empiriske studier først og fremst tatt for seg familien. Noen har undersøkt barn og yngre ungdom som fortsatt bor hos foreldre, mens svært få har studert ungdom som ikke lever i en tradisjonell familiesituasjon. Det vi vet om ungdoms matvaner er i hovedsak basert på kvantitative studier av befolkningen som helhet. Det er få studier som fokuserer spesielt på denne del av befolkningen.

I denne kvalitative studien tar vi utgangspunkt i en gruppe ungdom som har egen husholdning. Vi ser på deres middags vaner og drøfter de verdier de tillegger maten og dens sosiale aspekter. Vi diskuterer også deres kjøttforbruk og hvilke holdninger de har til kjøtt. Med dette ønsker vi å bidra til økt kunnskap om matvaner blant den delen av befolkningen som i følge kvantitative studier har endret sine matvaner mest. Likeledes ønsker vi å få en bedre forståelse av de verdiene og begrunnelsene som knyttes til disse endringene.

## 1.1 Bakgrunn

Selv om alle er enige om at matvaner endres, er det delte meninger om hvor store endringene er og først og fremst hva de betyr når det gjelder sosiale og

kulturelle verdier knyttet til mat og til det sosiale fellesskapet som ofte assosieres med mat og måltider, nemlig familie. Enkelte forskere og opinionsledere hevder at måltider er i oppløsning, noe som også reflekterer et forfall av familien og verdiene knyttet til denne. Det hevdes at nordmenn er i ferd med å bli et beitende folk, at måltider er anomiske, dvs. normløse og ustrukturerte, og at individualismen er økende. Andre påpeker at disse tendensene er sterkt overdrevet, at det heller handler om en reorganisering av matinntaket i takt med endringer i organisering av hverdagen, og at dette varierer i ulike deler av befolkningen.

I den generelle matdebatten framstilles ungdommen ofte som de som par excellence representerer disse endringer og tendenser. En slik framstilling støttes delvis av kvantitative studier som viser at de yngste aldersgruppene (mellom 15-39 år) i størst grad har endret sitt forbruksmønster hva maten angår. Det er de som i minkende grad spiser kokte poteter til middag, og de som oftest erstatter poteter med spaghetti, makaroni og ris. Når det gjelder forbruk av kjøtt, viser det seg at de yngste aldersgruppene spiser mindre rent kjøtt. Og til tross for at forbruket av andre kjøttprodukter har steget, er økningen mindre blant disse gruppene (Fagerli 1999). Når det gjelder regelmessighet i forhold til måltider, viser resultater at de yngste gruppene lettere hopper over et måltid og velger å gjøre noe annet isteden (Wandel et al. 1995). Med grunnlag i disse endringene antydes det videre at mat og måltider sannsynligvis betyr noe annet for unge mennesker enn for de som er eldre.

Med denne studien vil vi nettopp rette søkelys mot dem som statistisk sett mest har endret sitt matforbruk. Vi søker å få en mer empirisk basert kunnskap om deres matvaner, det vil si hva de spiser, hvordan ungdommen setter rettene sammen, hvordan de organiserer sine middagsmåltider og hvilke holdninger de har til den maten de spiser. Gitt at de spiser annerledes enn sine foreldre, vil vi finne ut hva disse endringene betyr for dem og hvilke verdier de tillegger foreldrenes mattradisjoner. Likeledes spør vi oss om deres nye matvaner innebærer andre holdninger til kjøtt.

## 1.2 Problemstillinger

Hovedproblemstillingen er knyttet til å komme nærmere en forståelse av ungdoms matvaner i overgangen mellom foreldrehjemmet og den første etablering utenfor hjemmet. De spørsmålene vi ønsker å besvare er følgende:

- Hva slags mat/retter utgjør en viktig del av ungdoms spisevaner i hverdagen? Hvordan bruker ungdom kjøtt?
- Hvordan organiserer de middagsmåltidene i forhold til tid og sted?
- Hvilke kontekster er utslagsgivende når det gjelder valg av mat? I hvilken sammenheng spises middagsmåltider alene og sammen med andre? Hvilken betydning har måltidets sosiale sider i forhold til det som serveres eller spises?
- Når og ved hvilke anledninger er kjønnsforskjeller relevante? Hvilke konsekvenser har disse for forbruk av ulike typer matvarer? Er det relevante sammenhenger mellom kjønn og kjøttforbruk blant ungdom? Finnes det noen sammenheng mellom kjønnsforskjeller og kunnskap om og interesse for mat?
- Hvilke oppfatninger og verdier har ungdom når det gjelder mat, matvaner og måltider? Hvordan ser de på sine matvaner sammenlignet med foreldrenes matvaner og tradisjoner? Hva tror de vil være viktig for dem å videreføre til sine egne barn?

### 1.3 Teoretisk og metodisk avgrensning

Rapporten bygger på kvalitativt datamateriale og søker å få fram ungdommenes egne beskrivelser av sine matvaner. Vi ønsker m.a.o. å se på hvilke matretter de selv sier er vanlige for dem, hvilke begrunnelser som benyttes for valg av ulike matvarer, hvilke oppfatninger de har om mat og matlaging, og hvordan ungdommene kategoriserer ulike typer mat. Vi drøfter videre plassen kjøtt har i informantenes menyer og hvilke holdninger de har til eget kjøttforbruk. Både under innsamlingen av data og i analysen har vi fokusert på sammenheng mellom informantenes generelle tanker om egne matvaner og holdninger til kjøtt. Dette betyr at vi har latt informantenes oppfatninger om mat fungere som en generell kontekst for deres oppfatninger om kjøtt. Vi har videre fokusert på ulike sosiale kontekster i den enkeltes matpraksis (alene, sammen med venner/familie) med det siktemål å få fram en variasjon av vaner og verdier. Intensjonen har vært å ikke gi et enkelt, men heller et komplekst og nyansert bilde av ungdommenes matvaner.

For å redegjøre for informantenes beskrivelser og holdninger, har vi valgt et fortolkende perspektiv. Et slikt perspektiv baserer seg på en forståelse av at virkeligheten er sosialt konstruert. Denne innebærer at virkelighet i betydningen noe som er sant og uavhengig av menneskers opplevelse av den, ikke kan skilles fra menneskers handlinger, oppfatninger og verdier om denne virkeligheten. I vår analyse av datamaterialet tar vi derfor utgangspunkt i de be-

grepene informantene selv bruker om sine matvaner, og i deres egne definisjoner av hva som er relevante sammenhenger. Med utgangspunkt i deres begreper, kategoriseringer og definisjoner diskuterer vi ulike teoretiske bidrag om nåtidens matvaner og måltider i industrialiserte samfunn. Vi søker på den måten å komme fram til en teoretisk innfallsvinkel som kan gi oss en bedre forståelse av matpraksiser og verdier i en spesifikk, norsk kontekst.

### 1.3.1 Utvalg av informanter og datainnsamling

Som nevnt ovenfor har vi i denne rapporten brukt en kvalitativ tilnærming. Vi har tatt utgangspunkt i et begrenset antall informanter, til sammen 14. Av disse var 9 kvinner og 5 menn. Med dem har vi gjennomført intervjuer av ca. 2 timers varighet. I en kvalitativ undersøkelse er målet å sette sammen et informativt utvalg og ikke et representativt utvalg, slik tilfelle er i kvantitative undersøkelser. Et informativt utvalg består av en gruppe mennesker som har mange og ulike synspunkter på det fenomenet som søkes belyst (Kvale 1997). Poenget er å gi mest mulig helhetlige beskrivelser. Vi prøver derfor å få tak i ulike lag av meninger (Geertz 1973) som kan belyse folks praksiser. Videre vil vi skissere hva som synes å være felles for de intervjuede, og hvilke forskjeller som er meningsbærende.

Vi brukte ulike framgangsmåter og kriterier for å oppnå et informativt utvalg. Vi tok utgangspunkt i enlig ungdom mellom 20 og 25 år. Poenget var å få fatt i unge mennesker som hadde flyttet fra foreldrehjemmet, men ennå ikke hadde etablert egen familie. Blant de intervjuede var det studenter og ungdom i arbeid. Hensikten var å sette sammen en gruppe i noenlunde samme livssituasjon, men med varierende økonomiske betingelser. Studentene ble rekruttert bla. fra ulike fag på Høyskolen i Vestfold, Høyskolen i Oslo, fra Westerdals reklameskole og Merkantilt Institutt. De som jobbet bodde i Sandefjord og i Oslo, og ble rekruttert fra ulike arbeidsplasser. Med dette søkte vi å få en viss geografisk variasjon som kunne være relevant i forhold til de tilbud (matvarer, butikker) som var tilgjengelige, og i forhold til holdninger. Vi passet også på at de intervjuede kom fra ulike deler av landet, og at de hadde ulik sosial bakgrunn. Siden flere studier av norske forhold viser (jf. Lien, Bjørkum & Bye 1998, Fagerli & Wandel 1999) at det er signifikante kjønnsforskjeller når det gjelder både holdninger og praksis rundt mat, søkte vi også en viss variasjon i forhold til kjønn. De fleste som var interessert i å bli intervjuet var allikevel kvinner (9 av 14), noe som ikke er uvanlig i undersøkelser om mat (jf. Bugge 1995, Lien 1989, Guzmán 1998). Både jenter og gutter ble rekruttert gjennom ”snøball-metoden”. Det vil si at vi brukte ulike individers sosiale nettverk. Vi var imidlertid påpasselige med at disse nettverkene ikke skulle være en del av

det samme miljøet. På den måten unngikk vi å intervju en gruppe av venner som i utgangspunktet hadde samme holdninger. Ved å intervju folk som hørte til ulike miljøer, kunne vi altså fokusere på likheter til tross for forskjeller, samtidig som relevante forskjeller i forhold til problemstilling kom klarere til syne.

I innsamlingen av informasjon brukte vi en guide med noen temaer som skulle dekkes i løpet av intervjuet, og en del spørsmål som konkretiserte disse temaene. Relaterte emner som respondentene kom inn på i løpet av intervjuet ble også fulgt opp. Med andre ord var intervjuene ikke basert på et spørreskjema med faste svar. Alle intervjuene ble tatt opp på bånd og senere transkribert. Analysen av datamaterialet inkluderte en klassifisering av informantenes utsagn etter emneord.

I rapporten presenterer vi utdrag av intervjuene i form av sitatene. Vi har forsøkt å redigere disse minst mulig. Vi har imidlertid valgt å utelate gjentakelser og ufullstendige setninger. Sitatene knyttes til bestemte personer. Navnene er imidlertid fiktive.



## 2 Moderne mat og ungdoms matvaner

En stadig tilbakevendende påstand om dagens menneske og dets forhold til mat i post-industrialiserte samfunn er at maten har mindre sosial betydning for den enkelte enn før. I en travel verden, hevdes det, har det blitt viktigere å spise noe som ikke tar lang tid å lage. I en norsk sammenheng blir dette bildet stadig bekreftet og utformet av massemedia, noe som bl.a. har ført til at både eksperter og folk ellers har en forestilling om måltidets forfall (Bugge og Døving 2000). Dette forfallet kobles gjerne til oppløsningen av det sosiale rundt mat.

I samfunnsvitenskapelige studier om mat og endringer i matvaner gjennomført i Nord-Europa, er påstandene om måltidets forfall et omdiskurtert tema. Noen forfattere hevder at maten og det å spise sammen ikke lenger tillegges stor kulturell verdi og at dette igjen kan knyttes til endringer i hvordan familierelasjoner organiseres (jf. Andersson 1980, Bell&Valentine 1997, Gofton 1990, Ritzer 1993, Valentine 1999). Gofton (1990:92) fastslår at folk i mye større grad velger å bruke ferdiglagd mat ("convenience foods"). Valget av denne type mat innebærer, ifølge denne forfatteren, at fellesskap rundt mat er i ferd med å bli erstattet av andre typer fellesskap innad i familien. Dette fører igjen til at det man spiser til daglig blir valgt på en uformell, åpent, individuell og anomisk måte.

Andre forfattere stiller seg kritiske til disse påstandene. Deres hovedpoenger kan oppsummeres på følgende måte: De sier seg enig i at salget av ferdiglagde produkter har økt i de siste tretti årene. De påpeker at man allikevel ikke kan konkludere ut fra dette at ferdiglagd mat har erstattet mat som lages hjemme. Heller ikke har den ferdiglagde maten fått en slik kulturell legitimitet at den erstatter eller går på bekostning av andre kulturelle verdier rundt mat og matfellesskap (Jansson 1999, Warde 1999). Videre hevder de at familiemåltider og familie fortsetter å representere viktige kulturelle verdier som blir organiserende for folks matpraksis (Charles and Kerr 1988, DeVault 1991, Murcott

1997). Ifølge Warde (1999) har bruken av halvfabrikata og ferdiglagd mat heller å gjøre med nye måter å organisere tid på enn med forfall av måltider og familiefellesskap.

I vår analyse vil vi ta i betraktning disse to teoretisk ulike standpunktene. Vi vil begynne i dette kapitlet med å beskrive spisevanene til ungdommene vi intervjuet for så å diskutere hvilken betydning de tillegger maten de spiser. Vi tar utgangspunkt i forskningsresultater som viser at ungdom er den gruppen som har endret sine matvaner mest. Et like viktig utgangspunkt er vår antakelse om at ungdom som nettopp har flyttet hjemmefra er i en overgangsfase når det gjelder etablering av egne spisevaner. Vi begynner med å se nærmere på bildet av moderne matvaner slik de skisseres i de studiene hvor antakelsen om oppløsningen av kulturelle verdier rundt mat og familie står sentralt. I forbindelse med dette bilde vil vi drøfte definisjon av tradisjonell mat.

Så vil vi ta for oss de beskrivelsene ungdommene gav av sine matvaner. Hensikten er å skape en kontrast som kan bidra til å belyse ungdommens matvaner og verdier. Spørsmål som søkes besvart her er hva ungdom spiser, hvordan de forholder seg til det de spiser og hvilken betydning maten tillegges. I dette kapitlets diskusjon er det moderne og livssituasjon overordnede temaer.

## 2.1 Hva er moderne?

En vanlig oppfatning i samfunnsvitenskapelige studier er at 'moderne' må forstås i forhold til 'tradisjonen'. Disse to begrepene hører sammen og kan bare forstås med referanse til hverandre. Det vil si at moderne ofte defineres som motsatsen til tradisjon, og tradisjon som motsatsen til moderne. Det konkrete innholdet i dette begrepsparet varierer. Generelt kan man si at moderne knyttes til nåtid, til endring, til bevegelse og til et globalt rom. Tradisjon representerer da fortid som igjen kobles til det uforanderlige, det stabile og det lokale (Balandier 1985).

Dette begrepsparet og dets innhold er imidlertid å betrakte heller som en måte å forstå verden på enn som en beskrivelse av virkelighet. Sånn sett er moderne-tradisjonen en kulturell og historisk bestemt konstruksjon. Det var først i det forrige århundre (ca. 1820), og særlig i de samfunn som kaller seg selv moderne at begrepet tradisjon, betraktet som en uforanderlig, lokal fortid, be-



gynte å bli brukt (Amilien 1999)<sup>1</sup>. Tradisjon og det tradisjonelle betegner sånn sett ikke en historisk tidsepoke, men heller en forestilt fortid. Denne fortiden framstilles som grunnlag for det opprinnelige. Det opprinnelige står igjen i opposisjon til det som er i konstant endring og som dermed har fjernet seg fra det opprinnelige.

Med dette som generelt utgangspunkt skal vi se hvordan moderne mat og dens motsetning, altså tradisjonell mat, har blitt definert, og hvordan vi vil bruke dette begrepsparet i vår analyse.

## 2.2 Moderne mat

I beskrivelser av hva som er moderne matvarer og matvaner understrekes ofte flere aspekter som gjør dem 'moderne'. Ett av disse er matvarers mobilitet eller bevegelighet. Matvarer er ikke lenger lokalprodusert og deres bruk begrenses ikke til en bestemt region (Lien 1989). Videre er utvalget av mat globalisert. I supermarkedshyllene finnes produkter fra ulike deler av verden, noe som ifølge Harvey (1989) muliggjør ulike kulinariske stiler, der eksperimentering er en del av matlagingen. Globaliseringen innebærer også at det introduseres nye matvarer og at disse blir tatt i bruk i kontekster hvor de ikke har vært anvendt før. Vi får ikke bare tak i appelsiner og kiwi. Vi lager "italiensk" espressokaffe og pastaretter selv om vi riktignok bruker dem på helt andre måter enn italienere gjør.

Matvarers mobilitet innebærer som påpekt av Fagerli (1999:63) at de blir løstrevet både fra sted og tid. Dette betyr at matvarer som på ett sted eller ved bestemte anledninger ansees som tradisjonelle, blir betegnet som moderne når konteksten forandres. For eksempel vil stekte auberginer som i en gresk kontekst betegnes som "tradisjonell rett", bli "moderne" når de flyttes til en norsk kontekst. Lutefisk til jul er en tradisjonell rett, som blir moderne når den serveres på restaurant i Oslo året rundt (Fagerli op.cit).

Et annet trekk ved moderne matvarer er at disse er industrielt bearbeidet (halvfabrikata). Graden av bearbeidelse kan variere. Det kan dreie seg om hermetiske tomater, supper i pose, ferdiglaget pizza, texmexburger eller ferdige måltider som kan varmes opp i mikrobølgeovn (Lien 1989, Fagerli 1999). Moderne matvarer innbefatter både bruk av ferdiglaget mat eller halvfabrikat,

---

<sup>1</sup> Etymologisk kommer ordet tradisjon fra det latinske ordet "tradere" som betyr "gi videre", "overføre".

innføring av nye varer (aubergine) og moteretter (sushi) (Fagerli 1999). Fagerli påpeker at bruken av disse matvarene medfører en annen disponering av tid hva matlaging angår (jf. Warde 1999). Hun (1999:130) foreslår derfor å skille mellom tre typer moderne mat: ”moderne hverdag”, ”moderne hurtig og enkel” og ”moderne raffinert”. De to første kategoriene overlapper hverandre i og med at begge omfatter ferdigmat eller halvfabrikata. Moderne, hurtig og enkelt kan imidlertid betegnes som en utrert variant av det moderne fordi enkel tilberedning og servering trekkes lenger. Det moderne raffinerte står i sterk kontrast til disse to i og med at det refererer først og fremst til bruk av ”eksotiske råvarer” og ikke til enkel tilberedning. For eksempel artisjokkhjerter i hvitvindrering.

Det moderne handler ikke bare om matvarers mobilitet og at deler av tilberedningen er flyttet fra kjøkkenet til industri, men også om kontekster hvor matvarene tilberedes og spises. Det har blitt påpekt at moderne matvaner bl.a. innebærer en forskyvning fra den private sfæren til den offentlige. Ifølge noen forfattere fører dette til en grunnleggende endring i matens sosiale karakter. Ifølge den svenske sosiologen Andersson (1980) var matvaner, det man spiste så vel som når og hvordan man spiste, grunnleggende i utforming av familiens samhold. Andersson hevder at dette ikke lenger er tilfelle av flere grunner. Hans antakelse er at hjemmet nå er i ferd med å miste den sentrale rollen det hadde som arenaen hvor maten ble tilberedt og spist. I dag er det, ifølge ham, flere som inntar et av måltidene ute, enten om det er på skolen, arbeidsplassen eller på restauranten. Han hevder at maten på denne måten blir anonym og masseprodusert og at måltidene dermed ikke lenger er en formidler av nære relasjoner innad i familien (1980:140). Som han pessimistisk uttrykker det: ”Måltidene blir ingen interpersonlig situasjon, der min mat krydres av de andres nærvær” (1980:133).

Mens Andersson er spesielt opptatt av rollen staten (den svenske) spiller i avprivatisering av måltidene, fokuserer den amerikanske sosiologen Ritzer (1993) på hvordan internasjonale matkjeder opptar hjemmets plass og også endrer måltidenes karakter. McDonalds, Burgerking, Pizza Hut finnes overalt og er steder hvor både servering og tilegnelse av mat rasjonaliseres og effektiviseres. Rasjonalisering og effektivisering dekker et behov i en verden der tiden oppleves som knapp. Samtidig fører det til en sterk individualisering av måltidene. Det å spise er noe man gjør for å få noe i seg mens man skynder seg fra den ene aktiviteten til den andre. Dette betegnes som beiting. Maten er noe man bare fyller på. Det sosiale ved maten faller bort.

Hvordan defineres så tradisjonell mat og matvaner? I opposisjon til det moderne betegnes tradisjonelle matvarer ikke som ”mobile”, men heller som

knyttet til et bestemt sted. Denne lokale tilknytningen forutsetter også en form for kontinuitet i tid. Tradisjonelle matvarer kobles m.a.o. til fortiden, men denne refererer ikke til et konkret historisk tidspunkt eller en epoke. Denne lokale tilknytningen og referansen til fortiden assosieres videre med noe autentisk og opprinnelig. Slik fungerer koblingen med fortiden som legitimerende for det tradisjonelle. Amelien (1999) foreslår imidlertid at definisjonen varierer ettersom det tradisjonelle knyttes til et samfunnsmessig nivå eller til et individ. Er det snakk om samfunn, kobles tradisjon ofte til nasjonal identitet (norsk mat) eller lokal/regional identitet (trøndersk) og til en antatt felles historie. Hvis individet er i fokus knyttes tradisjonell mat gjerne til det lokale og til familieverdier.

Fagerli (1999) og Wold (1985) har i sine studier om endring av matvaner i Norge foreslått en definisjon av tradisjonell mat som kombinerer disse ulike aspektene. Ifølge dem er tradisjonell mat de varene man har brukt i flere generasjoner. Dette tidsaspektet i bruken knytter de igjen til en felles norsk identitet som står i opposisjon til det utenlandske. Tradisjonell mat blir på denne måten norsk mat. Videre definerer disse forfattere tradisjonelle matvarer som ikke bearbejdede. Vi kan si at det tradisjonelle, for disse forfatterne, har å gjøre med matvarers opphav, med hvor lenge disse har "vært på menyen", altså matvarers kontinuitet i tid, og med matvarers beskaffenhet dvs. om de er halvfabrikata eller ferdiglaget.

Et annet aspekt ved definisjonen av tradisjonell mat er at denne, i likhet med moderne mat, assosieres med bestemte kontekster. Ifølge Andersson (1980) knyttes tradisjonelle spisevaner til den private sfære, altså hjemmet, og til måltider som forutsetter et sosialt fellesskap. Tradisjonell mat og matvarer assosieres ofte til måltider der familien har en sentral plass og hvor det sosiale er viktig.

I vår analyse er det noen aspekter ved definisjonen av det moderne og det tradisjonelle som vi vil vektlegge. Relevansen av de aspektene vi har valgt å framheve begrunner vi med utgangspunkt i ungdommenes egen karakterisering av sine matvaner. Med andre ord vil vi i det følgende legge til grunn en emisk forståelse for vår bruk av etiske kategorier/begreper som moderne-tradisjon. "Emiske kategorier" står i kontrast til "etiske kategorier". Emiske kategorier refererer til begreper og kategorier som brukes av deltakere i en undersøkelse. Etiske kategorier er de som forskere bruker i sin analyse og som kan være forskjellige fra de kategoriene informantene selv bruker.

### 2.3 Er ungdom moderne i matveien?

I denne delen av kapitlet vil vi gå nærmere inn på hva de intervjuede ungdommene spiser og hvordan de spiser. Det er to spørsmål vi vil besvare: Hvilke matvarer bruker de? og i hvilken grad kan deres matvaner karakteriseres som moderne? Disse spørsmålene strukturerer samtidig denne delen av kapitlet. Datamaterialet som presenteres her gjelder først og fremst hva de spiser til daglig når de er alene. Som vi vil diskutere i 3.4 er det å spise alene eller sammen med andre utslagsgivende for hva man spiser.

Når vi ser nærmere på ungdommenes mat, er det den slående *likheten* i menyvalg som springer en i øynene. Nesten uavhengig av bosted, kjønn og yrkesstatus er det den samme maten som kommer på bordet. Hvis vi skal plukke ut noen retter som er typiske gjengangere på ungdommenes middagsbord, er pizza, spaghetti, grillet kylling og hamburgere/karbonader blant de vanligste. Fiskepinner, samt posesupper av forskjellig slag er andre hyppige middagsretter. Koteletter, pølser, grøt (hurtigvariant), fiskegrateng (ferdiglaget), og fiskeboller er også brukt, selv om det er sjeldnere. De første fire middagsrettene som vi nevnte ovenfor er likevel de som oftest står på menyen hos nesten samtlige ungdommer, med enkelte variasjoner i tilberedning og sammensetning.

Nesten alle ungdommene spiser pizza regelmessig, noen opp til flere ganger i uken. Når det snakkes om pizza er det som regel Pizza Grandiosa det refereres til. Noen spiser den som den er, særlig gutter, men de fleste foretar noen enkle grep for å “forbedre” den eller gjøre den litt mer “spennende”. Dette gjøres ved å legge på litt kjøttdeig, tomater, løk og ofte litt ekstra ost. Et par stykker, begge jenter, har gjerne råkost eller salat som tilbehør. Bente, som er student, sier om det hun spiser til daglig:

*Bente: ”Ferdigpizza, det har jeg kjøpt en del av. Grandiosa og sånn. Noen ganger har jeg kjøpt kjøttdeig og lagt oppå.. Da blir det litt mer på den. Også steker du den”.*

Med unntak av noen helt få er spaghettiretter mye brukt middagsmat. For de aller fleste synes spaghetti å være synonymt med “Spaghetti med kjøttsaus”. Sausen består hovedsakelig av tomatsaus tilsatt kjøttdeig. Noen benytter ferdiglaget saus som Dolmio eller lignende. Andre benytter hermetiske tomater eller tomatpuré som basis for sausen. Løk og kjøttdeig er de vanligste ingrediensene i sausen. Det er lite variasjon i pastasauser når temaet er spaghetti med kjøttsaus. Enkelte unntak finnes imidlertid. Et eksempel er Tone (22 år) som

benytter grønnsaker som squash, gulrøtter og auberginer i spaghattisausen sin og Bente som lager spaghetti med tunfisk og rømme

*Tone: "Det blir gjerne spaghetti og så er det gjerne tomater og løk og kanskje litt squash og noe kjøtt og... noen ganger så bruker jeg litt gulrøtter, auberginer og litt forskjellig hvis jeg har. Det kommer an på hva jeg har (...).*

*Bente: "Jeg lager mye pasta hvor jeg kjøper en tunfiskboks og så rømme. Så bare varmer jeg opp rømmen da til den nesten koker, og så tar jeg tunfiskboksen oppi og så litt salt. Og så koker jeg pasta. Det synes jeg er veldig godt (ler litt). Det koster ingen ting".*

Bente kan imidlertid spise en enklere variant av spaghetti, Mr. Lees nudler. Dette er særlig i perioder med lite penger. Mr. Lee, og liknende varianter av kinesiske nudler finnes med ulike smakstilsetninger. De skal kun tilsettes kokende vann. Hun sier:

*"Jeg tror ikke det er noen som spiser så mye nudler som meg (...). Det er rett og slett fordi jeg har hatt så dårlig råd, og at jeg har hatt så mye å gjøre, at det har vært så enkelt".*

Ferdig grillet kylling er også en type mat som flere av ungdommene trekker fram som typisk i deres middagsrepertoar. Som regel spises den som den er, men tilbehøret kan variere noe. Det vanligste er å bruke ris. Noen har ferdiglaget potetmos til, mens andre har både ris og salat. Enkelte har bare brød eller loff til. Katrine (21 år) og Henrik (23 år) er blant dem som spiser mye kylling. Det er lett vint og godt.

*Katrine: "Hvis det er tilbud på kylling så kjøper jeg kylling, for det er døds-godt. Da har jeg kylling og ris og salat ved siden av".*

*Henrik: "Kylling synes jeg er veldig godt (...) det synes jeg er så godt at jeg kan på en måte bare kjøpe meg en halv kylling og så har jeg loff ved siden av. Også synes jeg det er helt topp".*

Som disse eksemplene viser, er mange av de matvarene ungdommen bruker til daglig prototyper for det moderne. Det er ferdiglagde "anonyme" produkter i Anderssons terminologi, eller halvfabrikata. Pizza Grandiosa, spaghetti med kjøttdeig, hermetiske tomater og Dolmio saus, nudler som kan være Mr. Lee eller Yum yum, ferdig grillet kylling med ris. McDonalds er som vi vil se senere også et vanlig alternativ. Det slående ved disse ungdommenes spisevaner er i alle tilfelle at de innebærer lite eksperimentering i hverdagen.

Det er ikke bare halvfabrikata med et sus av det globale som karakteriserer ungdommens daglige måltider. Måten maten tilberedes og tilegnes på kan også sies å være svært moderne. Tilberedningen tillegges liten vekt og det skal helst gå fort. En kvinnelig informant som, i likhet med de fleste i utvalget, har ”tusen jern i ilden”, beskriver sin holdning til matlaging. Kari Anne jobber som servitør og er 19 år gammel.

*Kari Anne: (...) ”Jeg gidder liksom ikke bruke så mye tid på kjøkkenet. Enten så er jeg sliten og vil bare ligge og slappe av, eller så skal jeg et eller annet og da prioriterer jeg ikke å bruke all tiden min på å lage mat. Da gjør jeg heller noe kjapt noe”..*

Å tilberede et måltid er ikke det eneste som oppfattes som tidkrevende, men også det å spise. Den tiden det faktisk tar å *innta* et måltid betraktes også som bortkastet i manges øyne. Ungdommene anstrenger seg således ikke bare for å rasjonalisere matlagingen, men også selve inntaket av maten. Sitatene under av to jenter som studerer og som begge er 22 år, illustrerer denne typiske tilnærmingen til mat og måltider:

*Lise: “Hvis du virkelig skal lage et ordentlig måltid, så må du regne kanskje tre kvarter på det. Og så skal jeg spise det også, ikke bare kaste det i meg. Da går det nesten en og en halv time ikke sant, og det er verdifull tid (...) Jeg føler at jeg bruker for lang tid på det og det kaller jeg bortkasta. For mat er bare noe man må ha”.*

*Mette: “Hvis jeg skal lage middag til meg sjøl så blir det enten ris eller pasta med et eller annet ved siden av. Noe lettvint”.*

I disse ungdommenes hverdag er ikke måltider viktige. De er i liten grad med på å strukturere dagen. Tvert imot. Matlaging og spising foregår innimellom de mange aktiviteter og oppgaver som de har. De fleste av ungdommene opplever sin tilværelse som hektisk, hvor skole/jobb, venner og fritidsaktiviteter opptar all deres tid.

Å få bekreftet at ungdommens matretter består av mye halvfabrikata og ferdiglagd mat er ikke et overraskende resultat. Heller ikke at maten tilsynelatende spiller en ”birolle” i ungdommenes liv. Begge deler finner støtte i kvantitative studier som har tatt for seg endring i matvaner. Fagerli (1999) viser for eksempel at det er de unge som oftest bruker bearbeidede matvarer eller fer-

digretter<sup>2</sup>. Det er også blant dem at forbruket av pizza, pastaretter og ris er høyest. Dette er produkter som iflg. henne var lite brukt i Norge for 15 år siden, og fortsatt betraktes som moderne i en norsk kontekst<sup>3</sup> (jf. Kap.2.2).

Når det gjelder ungdoms matvaner, viser Wandel et al. (1995: 74-75) på sin side at om lag en fjerdedel av respondentene mellom 15 og 24 år lett kunne hoppe over et måltid for å gjøre noe som var morsomt og interessant, og at dette skjedde oftere hos dem enn blant de eldre respondentene. Det var også i denne gruppen det var vanligst å droppe frokost og lunsj, noe som kunne peke i retning av at mat, matlaging og spising betyr mindre eller noe annet for de unge.

Som vi har foreslått underveis i teksten, kan ungdommens matvaner karakteriseres som moderne. Mange av dem er tatt i bruk for relativt kort tid siden. Navnene produktene har, som Dolmio saus, Pizza Grandiosa, eller Mr. Lees nudler, refererer i tillegg til et geografisk opphav som ikke er norsk. Hvis vi imidlertid ser nærmere på hvordan ungdommene selv karakteriserer det de spiste, brukte de aldri ordet "moderne". Vanlige betegnelser var derimot lett-vint, enkel eller kjapp. De var i liten grad opptatt av om disse rettene var nylig innført eller om de hadde utenlandsk opprinnelse. Det som opptok dem var, at matvarer ikke skulle være dyre og først og fremst at det skulle ta så lite tid som mulig å tilberede dem. Informantene understreker at deres bruk av ferdiglaget mat og halvfabrikata og det at de spiser ute, har å gjøre med organiseringen av tiden.

En annen form for organisering av tid er, som vi så innledningsvis, en del av definisjonen av det moderne. Både Fagerli (1999) og Warde nevner det. Det interessante ved at ungdommene knytter sin hyppige bruk av ferdigprodukter og halvfabrikata eksklusivt til en opplevelse av tiden som knapp er, som vi vil se i kapitlets neste del, at de ikke knytter disse produkter til andre verdier om mat. Heller ikke forfekter de verdier om andre sosiale fellesskap og andre sosiale rom, for eksempel utesteder framfor hjemme (jf. kap. 3). Dette synes å støtte Wardes påstand om at bruken av matvarer, som forskere kaller moderne, ikke innebærer at verdier rundt måltid og hjemmet har blitt mindre viktige for dem som bruker disse produktene. Wardes argument styrkes videre av andre sider ved vårt materiale. De fleste av de intervjuede fortsetter å innta midt dagen sin hjemme. Dette måltidet følger dessuten visse normer for hva en rett

---

<sup>2</sup> Deler av hennes analyse innbefatter aldersgrupper: de mellom 15-24 år og de mellom 25 og 39.

<sup>3</sup> Fagerli (1999) bygger her på en tidligere statistisk studie gjennomført av Fürst og Wold i 1985 i SIFOs regi.

skal inneholde. Ungdommenes ”moderne” spisevaner innebærer altså *ikke* at de spiser ”anomisk” eller at det individuelle ved disse måltidene trekkes fram som en verdi.

Ved å drøfte informantenes tanker om hva som utgjør et middagsmåltid, trer dette klarere fram. I den neste delen fokuserer vi derfor på ulike kriterier for at en rett skal kalles middag.

## 2.4 Ungdommenes middag

Når ungdommene blir spurt om de måltidene de spiser, svarer de at de forsøker å spise et middagsmåltid så ofte som mulig. De fleste av dem inntar noe som de selv definerer som middag så hyppig som 3-5 ganger i uka. Tidspunktet for dette måltidet varierer en del, og det avhenger av hva den enkelte ellers gjør. Noen informanter sier at de har middag mellom klokka 15 og 17 mens andre gjør det mellom 15-19. For noen er tidsspennet enda større, mellom 15 og 21. Denne variasjonen gjelder ikke bare informantene i mellom. Den enkelte spiser også på forskjellige tidspunkter fra dag til dag. Generelt kan vi si at middagstid begynner rundt 15. Det er ingen av de intervjuede som for eksempel nevner at de spiser middag kl 11. At ungdom spiser middag hjemme så ofte, er på ingen måte overraskende. Flere studier viser at tross endringer i matvanene er hovedtendensen også blant den yngre delen av den norske befolkningen å innta et middagsmåltid og at dette gjøres hjemme (Wandel, Bugge og Ramm 1995, Fagerli 1998, 1999, Bugge og Døving 2000).

### 2.4.1 Hva er så et middagsmåltid?

Et viktig kriterium for at et måltid kan karakteriseres som middag, er at det skal være en varm matrett, selv om muligheten til å spise en kald kyllingsalat til middag også er til stede, spesielt om sommeren. Brødskiver med pålegg kvalifiserer ikke til middag for de fleste. Henrik, som er 23 år gammel og student, uttrykker dette på følgende måte:

*Ellen: Hva tenker du på for at du skal si at noe er middag?*

*Henrik: Ja... (...) brødskive er ikke middag for meg. Jeg vet at det er mange studenter som lever nesten bare på brød. Men det er ikke for meg. Nei, ordentlig middag er at jeg bruker en kjele eller bruker en stekepanne eller en stekeovn.*

*Ellen: Det må være varmt, har det noe med det å gjøre?*



*Henrik: Ja, det har nok det. At det er varm mat, ja.*

*Ellen: Kan hamburger være middag? Pizza, kaller du det middag?*

*Henrik: Ja, jeg gjør vel det. Det er lettvinnt middag, men.... Slike lettvinnte ting som hamburgere og pizza eller pølse eller hva det er for noe, jeg vil nok kalle det middag.*

*Ellen: Er det noe bortsett fra brødskiver du ikke vil kalle for middag?*

*Henrik: Ja... hva skulle det være? Nei, ikke som jeg kommer på slik i forbifarten. Det må være... brødskive eller slik typisk frokostrelatert måltid slik som cornflakes eller noe slikt.*

*Ellen: Du kan ikke si at i dag hadde jeg cornflakes til middag?*

*Henrik: Nei!*

At middag helst skal være varm har etter fleres oppfatning med vane å gjøre. De aller fleste har vokst opp med varm mat til middag. Brødskiver eller cornflakes er, som Henrik sier, ikke middag. Disse matvarene hører et annet måltid til. Det hender at de spiser brødskiver istedenfor middag, men de kalles som regel ikke for middag. For flere av ungdommene er det heller ikke tilstrekkelig at et måltid er varmt for at det skal gå under betegnelsen middag.

En middagsrett skal bestå av flere komponenter. Det vil si at en varm rett, som kan være hamburgere eller karbonader, pizza, pasta, eller kylling, må ha tilbehør. Som en informant uttrykker det: "det må være noe til, enten poteter, salat, spaghetti eller ris", avhengig selvsagt av hva som ellers står på menyen. Det er visse kombinasjoner som er akseptable: hamburgere/pizza med salat, kylling med ris, pasta med kjøttdeig, tunfisk eller grønnsaker. Pasta og poteter blir for eksempel utenkelig. Middagsmåltid er sånn sett en kulturelt kombinasjon av matvarer (Goode et al. 1984) som følger en konvensjon også blant ungdommene. Deres modernitet i matveien innebærer m.a.o. ikke at de kombinerer fritt når de skal lage middag.

At en middagsrett skal være varm, bestå av flere komponenter kombinert på en konvensjonell måte, og at den helst skal inntas en gang om ettermiddagen, er det bred enighet om blant ungdommene. Sammenligner vi disse kriteriene på hva som utgjør et middagsmåltid med hva andre grupper mener om det samme, kan vi si at disse kriteriene avspeiler en kulturell norm om middagsmåltid blant den norske befolkningen ellers (Døving 1997, Wandel, Ramm og Bugge 1995, Bugge 1995). En like utbredt oppfatning blant ungdommene er imidlertid at middagen de spiser, ikke er bra nok. Det er de tingene de spiser (hamburger, pizza, pølse, posesuppe o.l) til daglig som de selv er opptatt av. Mange synes å tvile på om slike matretter "egentlig" kan kalles middag. Denne tvilen blir større når maten ikke tilberedes og ikke spises hjemme slik til-

felle er når de spiser på McDonald's<sup>4</sup>. Mettes holdninger er et eksempel på denne fremherskende og ubehagelige tvilen:

*Ellen: Du sier at du prøver å spise middag hver dag...hva tenker du på som middag...definerer du noe som middag og andre ting som ikke middag, hva skal til for at det skal være middag?*

*Mette: at det er varmt, også må det liksom være noe...jeg ser ikke på en hamburger ..eller sånn meny på McDonald's som en middag...eller hvis jeg å det når jeg skulle ete middag så er det liksom middag, men jeg kaller det liksom ikke middag, likevel (...)*

*Ellen: for hamburgeren....den er jo gjerne varm....men du vil likevel ikke si at det er middag....*

*Mette: Nei, jeg vil ikke kalle det en middag....jeg kan jo si at jeg å det til middag, men jeg føler ikke at det er skikkelig middag. Jeg føler at dette var grei nok middag lissom. Nei, det blir lissom så...også føler jeg meg skikkelig usunn også....huff*

*Ellen: så du har ikke noen god følelse etter at du har spist på McDonald's?*

*Mette: Jeg har aldri noen god følelse etter at jeg har spist på McDonald's*

*Ellen: er det hamburgeren tenker du, som på en måte...*

*Mette: ja, og pommes frites, og heile sulamitten, cola'n og til og med...ingen ting som er bra med den menyen.. ikke salat og hamburgeren eller noe sånt heller.*

*Ellen: for det er jo noen salatblader på..*

*Mette: Ja, bare bittelitte grann.*

Når Ellen spør Henrik om han ville kalle hamburger eller pizza for middag, svarer han at selv om det er et lettvent måltid vil det være middag. Dette forbehold som Henrik tar blir til eksplisitt tvetydighet hos Mette. En meny på McDonald's er og er samtidig ikke middag for henne. En slik meny oppfylder de kriteriene som er nevnt ovenfor. Det dreier seg om en varm rett som inneholder flere komponenter. Likevel sier Mette at det er tidspunktet på dagen som kan gjøre at den kan kvalifisere til middag, og da er det bare "en grei nok middag".

Henriks forbehold og Mettes synspunkter om McDonald's som middag og ikke-middag, kan i varierende grad beskrive de holdningene som de fleste av våre informanter har om de rettene de spiser og om sine egne spisevaner. Denne tvetydigheten uttrykkes også i at disse rettene ikke uten videre beteg-

---

<sup>4</sup> McDonald's, BurgerKing eller Peppe's pizza er utesteder som ansees å være innenfor ungdommenes økonomiske muligheter. Prisnivået på utesteder blir desto viktigere for dem som lever av studielån.

nes som middag, men må kvalifiseres som ”lettvinte” eller ”greie nok”. Dette er diskvalifiserende adjektiver som indikerer denne type måltiders problematiske moralske status. Vi kan si at å spise moderne, hurtig og enkelt samtidig innebærer å ikke spise moralsk riktig, slik en ”burde” gjøre.

Hva ungdommene legger i det når de snakker om moderne mat som ”lettvint” eller ”grei nok” og hvilke verdier de tillegger maten de spiser, er spørsmål som tas opp i neste del av kapittelet. Vi vil nøste opp rundt disse temaene slik at vi får et bilde av hva som oppfattes som et moralsk riktig middagsmåltid. Dette vil vi gjøre ved først å ta for oss de ulike komponenter i et middagsmåltid og de kvalitetene som tillegges dem av informantene.

## 2.5 Den tvetydige moderne maten: det lettvinte og det umoralske

Beskrivelsene av de lettvinte og hurtige rettene som ungdommene inntar i det daglige, fungerer som en utløser for bemerkninger om dårlig samvittighet og skyldfølelse i alle intervjuene. Dette forekommer spesielt hos jenter, men gutter går heller ikke fri. Å si at de har dårlig samvittighet kan delvis skyldes forskerens tilstedeværelse og rollen informantene selv tillegger henne som en slags matkyndig person. Det er likevel interessant å registrere at å spise lettvint blir et samvittighetsspørsmål. Ved å se på hvordan de takler det moralske ubehaget som deres matvaner skaper, kan vi få et innblikk i ungdommenes verdier mht. mat. Vi fokuserer på hva de gjør med de rettene de tilbereder og på betegnelsene de bruker på det de spiser.

For de fleste av de intervjuede er ferdig eller halvferdige hamburgere, pizza, supper, pasta, eller kylling i utgangspunktet ufullstendige matretter i den forstand at de ofte ”forbedres” eller gjøres ”mer spennende”. Noen av disse rettene er mer ufullstendige enn andre. Poenget synes å være at halvfabrikata eller ferdigretter blir bedre hvis man gjør noe med dem. De neste eksemplene viser hvordan to studenter, Eirik som er 23 år gammel og Marcus som er 21, ”forbedrer” sin mat. Eirik spiser ofte pizza Grandiosa, kylling og supper:

*Ellen: Men hvis vi skal snakke om hverdagen da, (...) når du spiser mat hjemme der hvor du bor, hva vil du si er en typisk middag for deg da, hva er det du lager da?*

*Eirik: Pizza er typisk middag. Det er studentmat.*

*Ellen: Spiser du ofte pizza?*

*Eirik: Dessverre så har det blitt det i det siste. Det er ikke det jeg har lyst til liksom, men som sagt, det er lettvent.*

*Ellen: Så hvis du skal si litt om cirka hvor mange ganger i uka du spiser pizza, hva vil du si da?*

*Eirik: Det kan variere fra en til fem liksom.*

*Ellen: Hvilken type pizza spiser du?*

*Eirik: Det er Grandiosa. Det er det.*

*Ellen: For du sa at det var viktig at det var lettvent sånn i hverdagen, når du har vært på skolen hele dagen... men det finnes jo en del annen type ferdigmat.. Hender det at du spiser noe annet?*

*Eirik: Det kan godt være for eksempel supper og sånne ting...det kan være jeg lager meg en suppe. Det er ganske lettvent.(...) Hvis det er tomatsuppe, så hender det jeg koker et egg og hiver oppi der liksom, og da får jeg mer ut av suppen.(...) Det kan være at jeg lager meg boksmat som mor mi har sendt. Men jeg kjøper ikke boksmat sjøl da. Men det kan hende at jeg tar meg en kylling for eksempel.*

*Ellen: Kjøper du sånn ferdig grilla da eller...?*

*Eirik: Ferdig grilla, ja. Og så kjøper jeg meg potetmos. Det ødelegger kanskje den sunnheten i kyllingen...*

Eirik, som mange andre, spiser pizza Grandiosa ganske ofte, men han er ikke helt fornøyd. Han spiser også tomatsuppe som han har egg oppi. Ellers spiser han kylling som han kan kombinere med potetmos. At man kan forandre kvaliteten på det man spiser ved å legge til noe eller ved bestemte kombinasjoner er disse to retter gode eksempler på. Mens egg i tomatsuppen gjør at suppen blir bedre, er Eirik usikker på om ferdig potetmos forringer kyllingens verdi. Marcus framhever på sin side at han kombinerer kylling med ordentlig ris:

*Marcus: (..) det går mye i kylling og ris. Det har vært en del.*

*Ellen: Akkurat, ja. Er det sånn ferdig grilla kylling?*

*Marcus: Ja, det blant annet. Også har jeg hatt noen sånne pakker liksom, kyllingfileter.*

*Ellen: og da koker du ris til?*

*Marcus: Ja, koker ris, ikke hurtigris altså. Ordentlig ris som kleber skikkelig.*

*Ellen: akkurat, ja, så det er forskjell på det altså*

*Marcus: Ja, stor forskjell.*

Til tross for at man med enkle grep eller med hjelp av ulike kombinasjoner kan forbedre (eller forverre) kvaliteten på det man spiser, er selve statusen på hamburgere, karbonader, pizza, pasta, eller kylling nokså tvetydig. De smaker godt og er lettvente og greie, samtidig kan de inngå i kategorien ”drittmat”

som Katrine uttrykte det. Hun, som er 21 år og student, spiser mye karbonader og hamburger hjemme. Hun går også ut en del, oftere enn det hun ønsker.

*Katrine: (...) det blir enten hamburger hjemme eller sånne ting du kjøper da på McDonald's eller på Peppe's. Det blir sånn drittmat.*

Hva er så "drittmat"?<sup>5</sup> Det er mat som ikke regnes som sunn<sup>6</sup>. Marcus som, i tillegg til kylling spiser mye pizza Grandiosa, forklarer hvorfor. Ifølge han er det altfor mye fett i kylling, og kjøpepizza er det lite næring i. Pizzaen er masseprodusert og enkel og har for lite næringsstoffer i forhold til mengde. Derfor prøver han å putte inn litt ekstra selv. Å gå ut er heller ikke noen løsning. De vanligste alternativene er kantine på skolen eller på arbeidsstedet, McDonald's, Burger King, Peppe's pizza eller gatekjøkken. Dette er imidlertid ikke uproblematiske alternativer. Kantiner kan tilby "ordentlig mat", dvs. grønnsaker, poteter, kjøtt og eller fisk og saus. Problemet for flere synes å være matens ukjente opprinnelse. Kari Anne som spiser ofte på jobb, sier "man vet jo aldri helt sikkert hva som er i og om det er sunt eller hva det er, selv om det er godt". McDonald's, Burger King eller Peppe's pizza ansees som de dårligste alternativene. La oss se på Marcus' synspunkter om saken:

*Marcus: (...) Jeg er ikke så veldig glad i McDonalds skitburgerne heller jeg.*

*Ellen: Skitburgere sier du?*

*Marcus: Ja, de er små og smaker ikke så veldig godt. Bedre med BurgerKing, er mer smak på de lissom, mer løk og mer sånn gatekjøkken type liksom.*

*Ellen: så de smaker bedre de altså?*

*Marcus: Ja, det beste er å gå til gatekjøkkenmat, ja, ja.*

*Ellen: (...) Så du går heller på BurgerKing enn på McDonalds, hvis du skal ha deg en hamburger?*

*Marcus: Helst går jeg på gatekjøkkensjappe.*

*Ellen: Så det er annerledes enn BurgerKing og McDonalds?*

*Marcus: Ja, ja, det er det. Mer sånn naturlig lissom. Mer heimelaga. Det andre er mer sånn kjøpesenter serieprodusert mat, lissom.*

Det er sannsynligvis ikke alle som deler Marcus' oppfatning av forskjellene mellom McDonalds, BurgerKing og gatekjøkken. Det som imidlertid er felles for de intervjuede er begrunnelsene som Marcus gir for sine preferanser. Disse begrunnelsene innebærer en eksplisitt kategorisering av mat. Han liker bedre BurgerKing fordi det likner på gatekjøkkenmat, og gatekjøkkenmat er bedre

<sup>5</sup> Grisemat og skitmat er andre betegnelser som også brukes for å referere til den samme type mat.

<sup>6</sup> Hva som legges i det sunne blir drøftet i kapittel 5

fordi den er mer naturlig, hjemmelaget, mindre kjøpesenter og serieprodusert. Ungdommene mener at det naturlige og det hjemmelagde er kvaliteter ved maten som gjør den sunn og dermed ordentlig. Vi kan si at disse egenskapene står i kontrast og på en måte er de en negasjon av det kunstige og det masseproduserte som gjør at maten blir usunn. Det er drittmat. Vi kan sette opp følgende figur/skjema:

**Figur 2-1**

<b>Drittmat</b>	<b>Ordentlig mat</b>
kunstig	naturlig
usunt	sunt
kjøpesenter	hjemmelaget
serieprodusert	unikt
ferdig lagd	fra bunnen av

Kategorien ”drittmat” er etter vår mening spesielt interessant. Den kan kalles for et metaforisk begrep. Det som karakteriserer slike begreper er ifølge Lakoff & Johnson (1980) at man forstår og opplever en ting i lys av en annen (1980:5). I utgangspunktet er disse tingene forskjellige (dritt – mat, dvs. det uspiselige mot det spiselige). Men det etableres en så nær sammenheng mellom dem at deres ulike betydninger påvirker hverandre. Når de utgjør et metaforisk begrep kan de derfor ikke lenger sees som adskilte. De utgjør én meningsenhet. Metaforiske begreper er noe man som regel er lite oppmerksom på. Det regnes kun som en måte å snakke på, og deres betydning tas for gitt. Lakoff & Johnson påpeker imidlertid at metaforiske begreper både utformer og avslører viktige kulturelle verdier (1980:22).

Etter vår mening, kommer noen av ungdommenes verdier mht. mat klart fram gjennom kategorien ”drittmat”. Vi vil av den grunn drøfte nærmere dens betydning. Som begrep består ”drittmat” av to svært ulike bestanddeler. Ifølge Bokmåls synonymordboka er dritt det samme som bl.a. skitt, avføring, ekskrementer, møkk. Mat er det samme som føde eller næring. Dritt er noe som vi helst ikke skal komme i kontakt med, i hvert fall ikke spise. Det er et produkt som kommer fra kroppen men som ikke skal tilbake til kroppen. I en mer metaforisk betydning er dritt søppel, avfall, noe som ikke er bra. Mat er derimot næring som skal inntas og som kroppen trenger. Setter vi disse to rekker av betydninger sammen, er ”drittmat” noe som skal vekk fra kroppen, men som likevel blir tilført kroppen.

Drøfter vi "dritt" mer inngående, kan arbeidet til antropologen Mary Douglas være interessant for vår analyse. Douglas har jobbet med oppfatninger av renhet og urenheter. Hun foreslår at dritt eller skitt ofte knyttes til besudling og forurensning (det urene). Både det rene og det urene er gjerne knyttet til oppfatninger av moralsk karakter (Douglas 1992 (1966)). Det moralske er ifølge henne et felt hvor individets samvittighet og offentlige moralske koder møtes. Douglas foreslår videre at idéene om det skitne i mange vestlige land er "dominated by the knowledge of pathogenic organisms" (1992: 35). Det vil si at det skitne først og fremst knyttes til overføring av bakterier og sykdom og til det uhygieniske.

Følger vi Douglas, kan vi si at "drittmat" har noe besudlende ved seg, derav navnet. Drittmat kan sannsynligvis knyttes til det uhygieniske, i og med at man ikke vet hvordan den type mat har blitt laget. Norske forbrukere, også ungdommen, regner imidlertid med at den norske staten tar seg av det hygieniske ved maten (jf. Lien, Bjørkum og Bye 1998, Guzmán 1998). Tilliten til at staten fjerner kontaminerte varer fra markedet er stor. Så de er mindre bekymret for det. Vi vil foreslå at det besudlende og forurensede ved maten i en norsk kontekst heller har å gjøre med at maten ikke er ernæringsrik nok, eller at den ikke er ernæringsmessig riktig. Med andre ord er det proteiner, vitaminer og fett som står i fokus heller enn uvelkomne bakterier.

Det ernæringsmessige har i sin tur med det sunne å gjøre. Det sunne knyttes til to ulike aspekter for informantene. Det ene er hva maten inneholder (i betydning vitaminer o.l.) og det andre er matens opprinnelse. I denne sammenheng betyr dette hvem som lager maten og hvor. Av hvem og hvor maten lages knyttes igjen til det naturlige og i en mer implisitt form til det kunstige. Et interessant funn her er at det sunne og det naturlige i liten grad kobles til tilstedeværelse av tilsetningsstoffer i maten. Ungdommene i denne undersøkelsen synes ikke å være umiddelbart opptatte av innhold av Eer i maten. Slik sett skiller de seg fra det Bugge fant blant 25 småbarnsfamilier i en kvalitativ undersøkelse gjennomført i Oslo i 1995. Blant hennes informanter, som var par med barn, var bekymring for Eer i maten stor. Disse informantene koblet det kunstige til tilsetningsstoffer (Bugge, 1995). Dette kan bety at bekymringene i forbindelse med mat forandrer seg med tiden. Men det kan også bety at ulike temaer rundt mat blir aktuelle i ulike livsfaser.

I den grad det kunstige trekkes inn i intervjuene, har det heller å gjøre med matens opprinnelse, dvs. det andre aspektet ved det sunne. Kunstig mat er sånn sett halvfabrikata og masseprodusert ferdigmat. Det er Andersons "anonyme mat" (jf.kap.2.2). Informantene skiller imidlertid mellom halvfabrikata

og ferdigretter som de kjøper i butikken, tilbereder og spiser hjemme, og maten som selges av internasjonale og nasjonale kjeder som hhv. McDonald's, BurgerKing, Pizza Hut eller Peppe's pizza, og som blir spist ute. Den siste typen er prototypen på "drittmat". Vi kan si at halvfabrikata/ferdige retter som spises hjemme på en måte er mindre besudlende enn maten som selges på McDonalds. Denne maten er det mest urene. Begge står likevel i opposisjon til den naturlige maten som tilberedes hjemme og fra "bunnen av" og som på en måte er særegen. Vi vil betegne denne maten som ren. Gatekjøkken- og kantinemat kan plasseres i en mellomposisjon. Gatekjøkkenmat oppfattes som mindre masseprodusert. Kantinemat kan være mat som i utgangspunktet regnes som sunn (poteter, kjøtt/fisk og grønnsaker). Problemet med disse er likevel deres opphav utenfor hjemmet.

Inntak av besudlende mat ansees som noe umoralsk, i den grad den gir informantene dårlig samvittighet. Følgende sitat er illustrerende. Runar, som er journalist, snakker om hvordan han føler seg etter å ha spist på McDonald's:

*Runar: Hva skal jeg kalle det da? Det er veldig lettvent. Og så er det veldig godt når du spiser da og så er det ikke noe godt etterpå. Har alltid litt sånn dårlig samvittighet. etterpå uten at det stikker så veldig dypt. Men du blir litt sånn ubehagelig mett av det. Altså det er godt med en gang du tygger det, men så blir det litt sånn klump-i-magen-variant etterpå.*

Å spise mat på McDonald's gir et moralsk og fysisk ubehag. Å innta "ordentlig, sunn mat" er derimot en måte å spise seg til renhet på. Kroppen blir rensert ("purified"). Katrines strategier for å motvirke effekten av "drittmaten" både på kropp og sjel er et godt eksempel.

*Katrine: Jeg prøver å være flinkere til å spise poteter i helgene.*

*Ellen: Så det er større sannsynlighet for at du vil koke poteter på en søndag?*

*Katrine: Ja, søndag og lørdag også....spesielt søndagene...når du har vært på by'n og lissom...mange synes det er så godt med burger og sånne ting. Jeg bare nei, nei. Potet på søndagen. Da skal jeg helst ha poteter. Hvis jeg har dårlig samvittighet eller noe sånt da, så fyller jeg magen med det du kaller et sunt måltid.*

*Ellen: så får du god samvittighet etter at du har spist poteter?*

*Katrine: Ja, jeg føler meg litt bedre i alle fall (ler litt). Hvis jeg har vært på by'n og drukket mye øl og...*

Potet som sammen med kjøtt/fisk og grønnsaker står for den ordentlige, sunne maten, renser Katrines kropp og samvittighet. I forhold til vår diskusjon om moderne mat ovenfor, kan et slikt måltid betegnes som tradisjonelt (jf. Fager-



li, 1999). Å spise ordentlig mat er å spise tradisjonell mat. Ordentlig, tradisjonell mat er da rensende for kroppen. De fleste av våre informanter lager imidlertid sjelden den type måltider, selv om de ofte får dem hos foreldrene sine<sup>7</sup>. Det er derfor interessant å spørre hva de gjør til daglig for å håndtere dissonansen mellom lettvinnt, hurtig mat som de spiser mye av og ordentlig mat som de spiser lite av.

Som nevnt ovenfor er det halvfabrikata, eller ferdiglagde, ufullstendige matvarer ungdommen gjør noe med. På den måten blir disse forbedret eller gjort mer spennende. Vi vil foreslå at den type forbedring av maten er en måte å gjøre den til mindre "drittmat". Å for eksempel ha mer ost og ferske tomater på pizza Grandiosa og lage en salat som tilbehør eller kombinere en ferdig grillet kylling med salat og ris, er slik sett en måte å rense den besudlede maten på. Komponenter med ukjent opphav som er masseprodusert, kombineres ofte med ferske råvarer. Denne kombinasjonen av matvarer, og at de tilberedes og spises hjemme, resulterer i et sunnere, renere og mer personlig måltid. Det er en måte å naturalisere, hjemmelage og særprege de moderne matvarene og rettene de spiser (jf. Mäkelä 1996).

Selv om de fleste av informantene er opptatt av å "forbedre" maten de spiser, er det likevel en interessant forskjell mellom gutter og jenter. Av de intervjuede var det oftest jenter som understreket at de prøvde å ha "ordentlige", rå matvarer som tilbehør. Det er også de som oftere nevner dårlig samvittighet. Det synes altså jenter som er opptatt av den rene maten, av å spise sunt og moralsk riktig. La oss se nærmere på dette.

## 2.6 Matens moralitet og kjønn

Det moralske er, som Douglas (1992) foreslår, et felt mellom individets samvittighet og verdier og offentlige moralske koder. Generelt kan vi si at ungdommenes moralske verdier mht. til mat, hvor det riktige kobles til det helsemessige, er i samsvar med offentlige holdninger til mat. Et godt kosthold, i betydningen sunt, er i Norge som i andre vestlige land en sak som diskuteres i gjennom mediene, og som myndighetene anser som sin plikt å informere om. Det er imidlertid interessant å koble kjønnsforskjellen i forhold til mat og dårlig samvittighet til hvem denne informasjonen rettes oftest mot.

---

<sup>7</sup> Dette kommer vi tilbake til i neste kapittel

Både Kjærnes (1995) og Lien (1995) påpeker at kvinner er den viktigste målgruppen for offentlig informasjon, ukebladstoff og reklame om mat her til lands. Samtidig viser flere studier at interessen for mat, helse og slanking er større blant kvinner enn blant menn (Wandel 1994, Fagerli og Wandel 1999). Om det er fordi kvinner *er* opptatt av mat og helse at det rettes mer informasjon om dette emnet til dem, eller om det er fordi informasjonen rettes mot dem at kvinner *blir* mer interessert i mat enn menn, kan lett bli et høneeggspørsmål. Vi kan likevel si at informasjon utformet av myndigheter (gjennom Ernæringsråd o.l) og i senere tid av reklame, har påvirket og til dels bekræftet det Lien kaller "the structures of signification and morality that are associated with various foods and eating practices" (1995:5).

Helt fra begynnelsen av dette århundret har myndigheter og offentlighet vært engasjert i opplæring av og informasjon til kvinner om mat og helse. Kjærnes (1995:57-58) skiller mellom tre ulike faser i dette engasjementet. I de to første fasene, som hun kaller hhv. "husmoropplæring" og "sosialdemokratisk folkeopplysning", er husmødre den uttrykte målgruppen. Gjennom å være gode husmødre skal de sørge for sin families helse og på den måten bidra til oppbygging av velferdssamfunnet. Den tredje fasen, "den moderne helseopplysningen", er mer kjønnsnøytral, men kvinner fortsetter å være mottakere. Kjærnes påpeker at informasjonen som gis er basert på naturvitenskapelig kunnskap. Dette gir rådene større legitimitet. Det som formidles er ikke bare "det konkrete saksinnhold, men også et sterkt normativt budskap om god atferd mer generelt" (Kjærnes 1995:58).

Fokus på husholdning og kvinner når det gjelder informasjon, må i tillegg sees i sammenheng med at den norske staten i liten grad har vært involvert i de praktiske sidene ved folks spising. I motsetning til Sverige hvor skolemåltider og lunsjtilbud er en del av velferdstjenestene, er den praktiske organiseringen av måltidene i Norge et privat anliggende (Kjærnes op.cit). Spising har på denne måten blitt først og fremst en del av den private sfæren, og ikke et offentlig ansvar. Hvis vi da tar i betraktning at det er kvinner som i følge SSB (1992) står for det meste av matlagingen kan vi fastslå at både det praktiske og det moralske ved maten først og fremst er kvinners anliggende. Det er dermed ikke overraskende at dissonansen mellom oppfatninger av ordentlig og sunn mat og egne matvaner blir tyngre å bære for jenter.

At kvinner står for det praktiske og det moralske rundt maten kommer også fram i informantenes definisjon av hva som er "ordentlig og sunn" mat. Ordentlig mat er mat ungdommene assosierer med mor, med familie og med barndomshjemmet; det er fisk eller kjøtt, kokte poteter og grønnsaker. Vi kan si at "ordentlig og sunn mat" knyttes til bestemte matvarer, til bestemte tilbe-

redningsformer og til et visst sosialt fellesskap, altså kjernefamilien (se også Wandel og Bugge 1994, Mäkelä 1996).

Ungdommenes mat og spisevaner er det stikk motsatte av det de selv kaller ordentlig mat og måltider. Som vi har foreslått, kan deres bruk av halvfabrikata og ferdiglagd mat, samt deres besøk til restauranter som McDonald's og Peppe's pizza betegnes for moderne. Det moderne ved deres matrelaterede adferd innebærer imidlertid ikke at det settesspørsmålsteget ved oppfatninger om ordentlig mat, ordentlige måltider og familien som det ideelle fellesskap. Tvert imot. Ordentlig mat og ordentlige måltider, som på mange måter kan kalles tradisjonelle, framstår for våre unge informanter som det moralsk riktige. Vi vil hevde at det som forklarer deres matvaner først og fremst er deres aktuelle livssituasjon.

Som nevnt i kapittel to er samtlige ungdommer enslige – de har verken samboer/ektemake eller barn, selv om noen har kjærester. Ikke alle ungdommene bor imidlertid alene, noen deler hus/leilighet med en eller flere andre personer. Uansett har de felles at de kun har seg selv å tenke på når det gjelder spørsmålet om hva de skal spise. Nettopp dette synes å være av helt avgjørende betydning for den praksis de har på matområdet.

Vårt argument forsterkes når vi ser hvordan spisevanene deres forandrer seg med en gang de inngår i andre sosiale relasjoner, når de blir kjærester og begynner å spise sammen, eller i andre sosiale kontekster, når de for eksempel har venner på besøk. Som vi vil se i neste kapittel blir verdiene rundt ordentlig mat og spisevaner satt ut i praksis på ulike måter i ulike sosiale kontekster. I diskusjonen om matens sosialitet har kjønn også en avgjørende betydning.

## 2.7 Ungdoms moderne matvaner: måltidets forfall?

Vi begynte dette kapitlet med en diskusjon om hva som forstås med moderne matvaner og de implikasjonene de hevdes å ha for matens sosiale betydning. Vi startet med å spørre om informantenes matvaner kunne karakteriseres som moderne og dermed som uformelle, åpne, individuelle og anomiske, noe som bl.a. innebar mye eksperimentering i forhold til mat.

Vi kan konkludere med at ungdommenes matvaner kan karakteriseres som moderne, både når det gjelder hva slags matvarer de bruker, tilberedning og den plass maten tar i deres hverdag. Ungdommene bruker mye av de samme

halvfabrikata og ferdiglagde retter, og spiser hurtig og enkelt. Verken mat, matlaging eller spising strukturerer dagen.

Likevel spiser ungdommene et middagsmåltid en gang om dagen. De fleste av dem definerer middag som et varmt måltid. En middagsrett skal videre bestå av flere komponenter satt sammen på en konvensjonell måte. Verken i forhold til de matvarene som brukes eller til kombinasjonen av disse er det snakk om individuelle løsninger eller mye eksperimentering.

Middagen ungdommene spiser tilfredsstillende imidlertid ikke de kriteriene som i deres øyne gjør en middagsrett til et fullverdig og ordentlig måltid. Dette har å gjøre med at den består av ting som er halvfabrikata eller ferdiglagd og som altså ikke er lagd hjemme, men har et ukjent opphav. På den måten står ungdommenes moderne mat i opposisjon til det de kaller ordentlig mat.

Maten de spiser har altså en ambivalent status for dem selv: den er lettvin og kan smake godt, og samtidig er den usunn. Det usunne blir til moralsk forkastelig. Vi foreslår at i den grad maten oppfattes som usunn og umoralsk, kan vi si at den blir uren og besudlende. Både gutter og jenter uttrykker misnøye med sine spisevaner. Det er imidlertid jenter som oftere gir uttrykk for dårlig samvittighet og som også oftere gjør noe for å "forbedre" maten de spiser, enten ved å lage et tilbehør av råvarer eller ved å ha noe ekstra i den ferdiglagde retten. Like holdninger når det gjelder den usunne vs. den ordentlige maten, slår ut forskjellig for jenter og gutter. Etter vår mening kan det etableres noen paralleller mellom hvordan matens moralitet bl.a. har blitt håndtert av det offentlige og i det offentlige på den ene siden og de enkeltes verdier på den andre siden. Direkte og indirekte har det moralske og praktiske ansvaret med maten blitt knyttet først og fremst til kvinnen.

At ungdommene som har flyttet hjemmefra gjerne er enslige og uetablerte, synes å være den viktigste forutsetningen for deres moderne matvaner i hverdagen. Det er særlig når de spiser alene at maten får en "birolle". Denne birollen innebærer imidlertid ikke et inntog av andre verdier rundt mat og det sosiale fellesskap. Ordentlig mat, ordentlige måltider og familien, er verdier som fortsatt er viktige for ungdommen. Vi kan si at ungdommenes moderne spisevaner eksisterer parallelt med verdier om tradisjonell mat. I neste kapittel vil vi ta utgangspunkt i de ulike sosiale kontekster ungdommene deltar i for å belyse hvordan matens (bi) rolle og betydning forandrer seg når de ikke spiser alene.

### 3 Maten og idealet om familie

Betydningen av å spise et ordentlig måltid eller ikke å gjøre det, er et tema som opptar både lek og lærd. Likeledes er det ordentlige måltidets eventuelle forfall og de helsemessige og sosiale konsekvensene det kan ha, noe som tas opp med ujevne mellomrom i de norske massemediene. I det bildet som massemediene tegner, er måltidets forfall og "inntoget" av moderne matvarer og spisevaner koblet sammen (jf. Kapittel 3). Begge er gjengangere i den norske matens og spisingens tilstand. Det er den unge delen av befolkningen som særlig er utsatt for denne offentlige bekymringen. Som vist i forrige kapittel, er samtlige ungdommene i undersøkelsen selv opptatt av at de ikke spiser ordentlig, selv om de som regel inntar et middagsmåltid. Det er rettene de spiser og mangelen på struktur både når det gjelder tid og rom som etter nærmere ettertanke bekymrer dem. De forteller imidlertid at lettvinde måltider kun er en del av deres matvaner.

I dette kapitlet vil vi drøfte betydningen de ulike sosiale kontekster har for matvanene til de ungdommene som deltok i undersøkelsen. Med sosiale kontekster tenker vi spesielt på hvem maten spises sammen med, dvs. forskjeller mellom den maten som inntas alene og den som inntas sammen med andre. Videre er vi opptatt av kjønn. Vi vil finne ut hvordan kjønn spiller inn i forhold til mat og måltider i situasjoner hvor ungdom er alene eller er en del av et større fellesskap. Hensikten er å problematisere en antakelse som ofte gjøres i media, nemlig den at frekvensen av lettvinde måltider i hverdagen sier alt om ungdommens matvaner og verdier i forhold til mat. Spørsmålet som vi søker besvart er hva som er utslagsgivende for de ulike typer måltider ungdom spiser. Avslutningsvis vil vi ta opp sammenhengen mellom måltider, sosiale relasjoner og kunnskap om matlaging.

### 3.1 Det ordentlige måltidet

Innenfor samfunnsvitenskapelige studier om mat har diskusjonen om hva som kan kalles et måltid hatt en sentral plass. Arbeidet til antropologene M. Douglas har vært spesielt viktige i så henseende (jfr. Douglas, M. & Nicod, M. 1974, Douglas 1975). I deres studie og hos dem som har fulgt i deres fotspor, er det ifølge Gronow (1996: 1-4) to dimensjoner ved mat og spising som har blitt vektlagt og som igjen knyttes til definisjonen av et måltid.

Den ene har å gjøre med måltidets struktur, dvs. hva en rett består av, retters rekkefølge og sammenhengen mellom mat og drikke. Videre foreslår Douglas og Nicod (1974, Douglas 1975) at et måltid er en strukturert sosial hendelse som følger bestemte regler angående tid og sted. Måltid står i kontrast til snacks som, ifølge henne, er en ustrukturert hendelse. Det vil si at det ikke finnes regler om hva som bør serveres og i hvilken rekkefølge det skal spises.

Den andre dimensjonen refererer til det sosiale ved maten. Her er det sosiale relasjoner som knyttes til måltidet som er framtrepende, spesielt hvem maten spises med og de rituelle former som er av betydning for samhandling under et måltid (spesielt bordmanerer). Douglas (1975, 1977) er spesielt opptatt av to ting: Den ene er at strukturerte måltider med alt det rituelle rundt dem, er med på å skape familiens stabilitet. Den andre er at måltider er grunnleggende når det gjelder å kommunisere og skape både intimitet og sosial avstand.

Prättälä & Helminen bygger på Douglas' arbeid, men legger større vekt på det sosiale. Med utgangspunkt i en historisk survey om spisevaner i Finland foreslår de at et måltid kan defineres som "et planlagt sosialt samkvem (social interaction) der maten er sentral (Prättälä & Helminen 1990:80). De lager, i likhet med Douglas, en opposisjon til snacks, som er mat man inntar alene eller individuelt<sup>8</sup>. De legger altså mindre vekt på måltidets struktur. Murcott (1982) følger opp Douglas' interesse for det sosiale rundt mat, men legger vekt på rollen kjønnsforskjeller har både for matlaging og måltider. Martens & Warde (1996) tar opp Murcotts poenger. De er spesielt interessert i å finne ut hva som er et ordentlig måltid. Med utgangspunkt i deres studie, som bygger på deres arbeid i Nord-England, hevder de at et måltid defineres som ordentlig når følgende kriterier er oppfylt: samvær, kjernefamilie, kvinnelig omsorg (av mor og/eller kone), men også retters struktur (referert i Gronow 1996:4).

---

<sup>8</sup> Min oversettelse. På engelsk står: "The meal is a planned social interaction centred on food (...) Food ingested individually is a snack".

I det følgende vil vi diskutere vårt materiale med utgangspunkt i disse bidragene. Vi vil rette søkelyset spesielt mot de spesifikke relasjonene og kontekstene som gjør en rett til et ordentlig måltid. Måltidets struktur vil vi i denne anledningen se bort fra<sup>9</sup>. Vi begynner med å se på matens betydning for sosialt samvær.

### 3.2 Alene-tilværelse og lettvinte middager

Det å spise er en handling som er grunnleggende sosial. Dette betyr, som DeVault (1991:35) påpeker, at hva vi spiser, hvordan det tilberedes, hvor og når vi spiser og hvem vi gjør det med, avhenger av hvordan vi ordner oss i hverdagen eller ved bestemte anledninger. Det er altså gjennom de dagligdagse ritualer rund matlaging, servering og spising at matens rolle i vårt emosjonelle og sosiale liv utformes.

Som påpekt i forrige kapittel, synes maten å spille en birolle i ungdommens liv. De bruker verken mye tid på å lage mat eller spise den. Vi vil hevde at denne holdningen og praksisen henger nøye sammen med at de fleste av dem bor alene eller i leilighet/hus som de leier sammen med andre ungdommer. Det er gjerne når de spiser alene at maten får mindre betydning, og at måltider blir lettvinte. Da oppfyller maten kun en fysiologisk funksjon. Man spiser fordi man må, for å mette magen. Maten blir i denne konteksten "fuel for the body". Eiriks utsagn kan illustrere dette:

*Eirik: Jeg gidder ikke å lage noen fancy middag til meg sjøl. Ikke sånn skikkelig liksom. Det blir lettvint på en måte, for å bli mett. Men hvis det skal være sånn koteletter og sånn, så er det med kamerater eller et eller annet sånn.*

*Ellen: Hva er grunnen til det at ikke du lager noe til deg selv...?*

*Eirik: Det er ikke så farlig liksom. Jeg venter kanskje voldsomt lenge før jeg spiser liksom, og da blir det alltid til at det blir noe lettvint. For når jeg kommer hjem fra skolen, så er jeg sliten og da gidder jeg ikke å stå og lage mat i noen timer... eller halv time.*

*Ellen: Hva er det som gjør det annerledes da når du lager mat sammen med noen eller får besøk?*

---

<sup>9</sup> I kapittel 3 har vi vært borte i diskusjonen om hva som utgjør et middagsmåltid for undersøkelsens ungdommer. Noen av kriteriene har å gjøre med en retts struktur, dvs. de bestanddelene som utgjør en rett.

*Eirik: Det er kjekkere liksom. Det er et resultat liksom. Hvis vi blir med og lager maten sammen, så har vi det gøy sammen, og hvis ikke så har vi det gøy når vi spiser sammen.*

Når man er alene, oppleves matlaging ofte som ”ikke så farlig”, ”lite inspirerende” eller ”kjedelig”. Det er en dyd av nødvendighet. Man gidder ikke. All unødig tilberedning blir et åpenbart sløseri med tid og krefter. Det er ikke bare maten i seg selv som ikke er så viktig, og som blir ”lettvint” eller ”ikke skikkelig” som Eirik uttrykker det. Det er også viktige rituelle sider ved det å spise som faller bort. Hvor man spiser, hvor mye man gjør i stand, om man dekker på bordet eller ikke og ikke minst hva man gjør mens man spiser er noen av disse. Kari-Anne er tydelig på dette:

*Kari-Anne: Jeg syns egentlig at det er veldig kjedelig å lage mat til bare meg. Det er liksom ikke den store inspirasjonen i det.*

*Ellen: Kan du si litt mer om det? Hva er det som gjør at det er kjedelig?*

*Kari-Anne: Jeg syns det er mye hyggeligere å lage mat hvis jeg kan glede noen andre også og ikke bare meg selv. Og så er det mye triveligere å sitte og spise sammen med noen andre. Så det er nesten lettere å finne på noe å lage hvis man er flere, for da er det flere til å spise det man lager, og da kan man lage mer. Har flere valgmuligheter. Hvis det er bare meg jeg skal lage mat til, så blir det ofte rester og da blir det liksom til to dager, og hvis jeg jobber på et annet tidspunkt dagen etterpå, så får jeg aldri spist restene.*

*Ellen: Men hva vil du si... hvis du skal beskrive det å spise alene sammenlignet med det å spise sammen med noen, hvordan vil du beskrive det?*

*Kari-Anne: Det kommer litt an på hvordan jeg føler meg med meg selv. Inni-mellom så er det veldig deilig å være alene og bare spise og være helt i fred, mens andre ganger er det mye bedre å sitte sammen med noen andre og snakke og nyte maten og... Hvis det er jeg som har laget den, kanskje få litt skryt for at den er god.*

*Ellen: Hender det at du gjør noe annet mens du spiser [alene]..?*

*Kari-Anne: Det hender faktisk at jeg ligger i senga og spiser og ser på TV. Det skal jeg innrømme. Og at jeg leser avisen, det skjer, ja. Eller koser med pusen. Jeg har faktisk ganske ofte dårlig tid, og det blir liksom sånn ikke alltid så god tid til å gjøre alt.*

For Kari-Anne blir det meningsfylt å lage mat når hun kan glede andre, og det er i andres samvær at hun nyter maten. Det sosiale gir henne flere valgmuligheter og hun føler at hun kan lage skikkelig mat og mye. Å spise for seg selv kan være godt en gang i blant, men ikke ofte. Når hun gjør det, blir det lettvent mat som regel. Den alene-tilstanden reflekteres altså konkret ”på tallerkenen”. Som en annen informant sa, er kjøpepizza eller spaghetti ”typisk



*alenemeny og da faller kokte grønnsaker bort*". Matens lettvinde karakter forsterkes av konteksten den inntas i. Kari-Anne spiser i stua eller på soverommet og hun ser på naboens vinduer, koser med pusen, leser avisen eller ser på TV. Behovet for å gjøre noe annet er stort. Følgende utsagn understreker nettopp dette: "jeg må gjøre noe, jeg gidder ikke å sitte der og høre meg selv tygge og tygge". Å spise alene innebærer altså at maten skyves i bakgrunnen. Markører for denne forskyvningen blir rettens innhold og selve settingen, dvs. den fysiske/romlige organiseringen av måltidet. Dette tydeliggjøres når alenemåltidet sammenlignes med anledninger der andre er med. Bente snakker om denne kontrasten:

*Ellen: Koteletter og sånn da?*

*Bente: Ja, (...) det ser jeg på som søndagsmiddag eller festmåltider.*

*Ellen: Er det noe som du kunne finne på å lage til deg selv... jeg tenker på at det er ganske lettvinde og...?*

*Bente: Ja... jo, det kunne jeg sikkert. Men jeg ser på det som litt sånn måltider du sitter og spiser sammen med andre. Og hvis du skal lage noe bare til deg selv, så er liksom halve kosen borte på en måte. Å sitte og kose deg for deg selv med sånn stor middag... jeg synes det har med samværet med andre å gjøre, at du spiser en god middag som du har brukt mye tid på da.*

*Ellen: Tror du det at du er alene eller det at du kanskje ofte spiser middag alene, har mye å si for hva du lager, og hvor mye tid du bruker på maten?*

*Bente: Ja. Det vet jeg at det har, for når jeg har gjester her, så lager vi sånn... vi setter ikke over en kjele med to nuddelposer hvis jeg har en venninne her da. Det blir litt stusslig. Så da lager man litt mer spennende pastarett, kanskje med litt grønnsaker og forskjellig og loff og... Eller lager en pizza fra bønn, holdt jeg på å si. (...)*

Hvis vi ser Eirik, Kari-Anne og Bentes holdninger og praksis (som deles av samtlige av ungdommene i undersøkelsen) i lys av den teoretiske diskusjonen vi skisserte ovenfor, er det noen interessante poenger som kan belyse holdninger og praksis til mat i en norsk kontekst. Vi tar utgangspunkt i skillet mellom snacks og måltid. For Douglas var et kjennetegn ved snacks at det var et ustrukturert måltid, mens det for Prättälä & Helminen var maten man inntok alene eller individuell mat (i betydning "individually ingested"). Spørsmålet er da om nudler eller kjøpepizza kan sies å være snacks for ungdommene i vår undersøkelse.

Fra ungdommenes synspunkter er de, som vist i kapittel 2, ikke snacks. De betegnes som et middagsmåltid så lenge de er varme. Helst bør de bestå av flere komponenter, men det er ikke alltid at de gjør det. Skillet som synes å ha større relevans for å forstå disse norske ungdommenes matvaner, er da ikke

mellom snacks og måltid, men heller mellom *individuelle* og *sosiale* måltider. Derfor foreslår vi isteden tre kategorier: snacks, individuelle måltider og sosiale måltider. På den måten søker vi å redegjøre for og fange opp informantenes egne inndelinger, altså det som kalles ”emiske kategorier”<sup>10</sup>.

*Snacks* er en individuell (i betydning individuelt konsumert) og lite strukturert hendelse hvor maten og det å spise ikke har stor betydning. Med andre ord, er det få normer for hva og når man spiser. Eksempler på snacks ville være pølse med lompe kjøpt på bensinstasjon, eller kebab kjøpt på gatekjøkken når man skal videre. *Individuelle måltider* består av lettvinnt mat og er ustrukturerte på bestemte måter. Rettene selv er strukturerte i den forstand at de består av halvfabrikata komponert på en konvensjonell måte (det er ikke slik at ”anything goes”). De er derimot mindre strukturerte i forhold til tid og rom. De spises ikke på faste tidspunkter, selv om dette ikke innebærer at de spises når som helst (jf. Kap.2). De spises mest hjemme, men stedet hvor de inntas varierer (stue eller soverom). Den tredje kategori vil være *sosiale måltider* som både kan innbefatte lettvinnt, eksperimenterende og ordentlig mat, som spises i fellesskap og som er strukturert i varierende grad. Med andre ord er sosiale måltider begivenheter der maten kan være i sentrum<sup>11</sup>. For å oppsummere kunne vi si at det som skiller snacks, individuelle og sosiale måltider fra hverandre er plassen maten har og graden av struktur. Snacks, der maten betyr minst, er minst strukturert. I sosiale måltider er maten viktigere og de er mest strukturert både med hensyn til måltidets sammensetning og til organiseringen i tid og rom.

Vi foreslår en videre definisjon av måltid enn det både Douglas og Prättälä & Helminen gjør av to viktige grunner. For det første finner vi i vårt materiale at alle informanter skiller mellom måltider som er kjedelige fordi de er individuelt tilberedt og konsumert, og måltider som er hyggelige fordi de inntas i fellesskap. Men begge regnes fortsatt som måltider med normer og strukturer. For det andre finner vi en markant kjønnsforskjell i sammenhengen gutter og jenter etablerer mellom mat og måltider. Vi betegner derfor mat som er mer forseggjort og som lages sammen med eller med tanke på andre, som *sosial mat* i motsetning til *individuell mat*, som er halv- eller helfabrikata. Videre hevder vi at individuell mat ikke kan transformeres til sosial mat, men det kan den for gutter. Kvinner er, sånn sett, bærere av den sosiale maten. Bentes eksempel kan hjelpe oss å illustrere hva vi mener med dette:

---

<sup>10</sup> Se fotnote 2 om det emiske og det etiske. Individuelle og sosiale måltider er etiske kategorier.

<sup>11</sup> Disse kategoriene kan brukes for alle typer måltider (for eksempel frokost, lunsj, kveldsmat). I denne rapporten fokuserer vi kun på middagsmåltidet.

For Bente var det å fordoble mengden nudelposer, slik at det blir nok for henne og hennes venninne ikke en mulighet. Nudelposer eller kjøpepizza egner seg, i hennes øyne, ikke som sosial mat. Vår tolkning er at å spise slik enkel og helt ferdiglaget mat impliserer en fornektelse av sosialt fellesskap og hygge. Med Bentes ord ville det bli stusselig. Koteletter, spennende pastaretter med grønnsaker eller hjemmelagd pizza er derimot ikke det. Disse rettene er ikke adekvate til et slikt måltid. De spiller i tillegg en avgjørende rolle når det gjelder å skape nettopp det sosiale ved et måltid. Som vi vil komme inn på i neste del av kapitlet, er forholdet mellom sosial mat og sosiale måltider annerledes i gutters tilfelle.

Forskjellen mellom kvinnelige og mannlige informanter når det gjelder forholdet mellom sosial mat og sosiale måltider gir grunn til å sette spørsmålstegn ved antakelsen som Douglas og Prättälä & Helminens definisjon av snacks og måltider synes å bygge på, nemlig at den er like gyldig for både kvinner og menn<sup>12</sup>. I en norsk kontekst er en slik antakelse ikke uten videre uproblematisk.

I neste del av kapitlet drøfter vi nærmere forskjellen mellom gutter og jenter, og betydningen av ulike sosiale fellesskap. Hensikten er å vise hvilke verdier ungdom tillegger maten i ulike kontekster, og hvor differensierte disse er. Med dette håper vi å gi et mer nyansert bilde av ungdoms matvaner.

### 3.3 Måltider: kjønnete begivenheter

I både sosiologiske og antropologiske studier har man vært opptatt av mat og måltiders ulike sosiale funksjoner. Det har blitt påpekt at gjennom dem blir ulike sosiale relasjoner både vist og utformet. Som nevnt ovenfor, hevder Douglas (1975) at måltider, avhengig av hvordan de er, både kan vise intimitet (mellom kjærester eller gode venner) eller sosial avstand (forretningsmiddager). De kan vise status eller klasseforskjeller så vel som gruppetilhørighet. Bourdieus studie om smak og klasse (Bourdieu 1984), Mennell, Murcott og van Otterloo (1992) som bla. drøfter ulike oppfatninger av måltid i ulike klasser, og Douglas (Douglas (red.) 1984) som tar for seg sammenheng mellom etnisk identitet og mat, er klassikere på området. De ulike betydninger mat og

---

<sup>12</sup> Dette skyldes nok hvem som har vært respondenter i ulike matstudier. O'Doherty Jensen & Holm (1999) påpeker at de fleste sosiologiske studier tar utgangspunkt i kvinnelige informanter.

måltider har for kvinnelig og mannlig fellesskap er derimot mindre studert i hvert i fall i nord-europeisk og amerikansk sammenheng<sup>13</sup>.

I det følgende vil vi drøfte den betydningen kjønn har for den plassen maten får i ulike sosiale sammenhenger, nærmere bestemt i gutte-, jente- og blandede grupper i en norsk kontekst. Som i forrige kapittdel vil vi støtte oss på Douglas' (1974, 1975), Prättälä & Helminens (1996) og Murcotts (1982) arbeid i vår analyse. Vi lar nå én av undersøkelsens deltakere introdusere diskusjonen. Hans uttalelser viser at oppfatninger om forskjeller mellom gutter og jenter og den betydning maten har for ulike grupper er eksplisitte:

*Ellen: Når du har Grandiosa eller pizza da, hvilken sammenheng er det?*

*Henrik: Pizza sånn generelt?*

*Ellen: Sånn generelt, hvis du tenker kjøpepizza generelt?*

*Henrik: Nei, det er hvis... det er for eksempel hvis vi er et par kompiser og skal bare lage litt mat, så faller jeg nok lett til det. Eller hvis for eksempel jeg er hjemme alene ei helg... det trenger ikke være her, men det kan være der jeg kommer fra... det er veldig lettvent, syns jeg.*

*(...) Det er kanskje ikke alltid det at du har så fryktelig lyst på for eksempel kjøpepizza, men det kan være atmosfæren rundt det. Hvis vi sitter noen gutter her da, så skal vi i hvert fall ikke lage noe stor mat og kokkelere veldig, men da skal vi ha det litt enkelt, vi kaller det guttemat. Og derfor så kjøper vi for eksempel en Grandiosa. Hvis jeg og de som jeg går i klassen sammen med finner på ting på kveldene (...) så er det for eksempel for å spille Play Station eller for å kikke på en video etterpå eller se på en fotballkamp eller et eller annet slikt gutteting, og da blir kanskje ikke maten satt i høyetet.*

Henrik forteller at guttegrupper utgjør et bestemt sosialt fellesskap der guttemat og gutteting hører til. Guttemat er lettvent mat. Det er kjøpepizza, spaghetti og stekt kjøttdeig. Altså den samme type retter man inntar når man er alene. Som Henrik sier, det er enkel mat som man fortærer og som er greit å bli ferdig med. I slike gutteselskap settes ikke maten i høyetet. De samler seg for å spille Play Station, kikke på video eller en fotballkamp. Senere i intervjuet forklarte han at dette ikke handler om en form for identitetsmarkering. Som han sier: "det går ikke ut på at vi, gutter, skal i hvert fall ikke lage noe avansert mat". Det er heller at maten ikke er viktig i denne sammenheng.

---

<sup>13</sup> Dette er slående om man tar i betraktning alle de studiene som har blitt foretatt om den betydningen maten har i utforming av kvinnelige, mannlige og blandede grupper som har blitt gjort i andre deler av verden. Se for eksempel Appadurai, A. (1981), Kahn M. (1998), Pollock D. (1998)

Henrik setter videre disse middagene opp mot dem der både gutter og jenter er med, enten det er kjærestepar eller bare venner det er snakk om:

*Ellen: Men hvorfor skal det være enkelt da? Du sa jo i stad at du likte egentlig å lage mat og du likte å spise mat sammen med noen.*

*Henrik: Jo. Men da er det som regel begge kjønn. Hvis det bare er gutta, så blir det å koke spaghetti og steke kjøttdeig og slike ting. Men for eksempel hvis jeg og Lene[Henriks kjæreste] skulle spise middag sammen med et annet kjærestepar og inviterer dem, da er det mer atmosfære rundt det, ikke sant. Da er det koselig å kunne sette seg ned og nyte maten og ha litt stemning rundt det. Mens hvis det bare er en kompisgjeng, så er ikke det så viktig. Det blir mer slik å fortære liksom.*

*Ellen: Kan du si litt mer om hva som gjør at situasjonen og maten blir annerledes når dere bare er gutter sammen, sammenlignet med å være blandet, både gutter og jenter?*

*Henrik: Nei, det går litt på at hvis det er både gutter og jenter, så jeg syns i hvert fall at da er det enda mer koselig å lage ordentlig god mat, for da har jentene... si at man har en flaske rødvin og kanskje litt stearinlys og får litt mer stemning rundt det å spise. Det teller ganske mye, syns jeg. Og hvis en har den stemningen, så er det også naturlig å ha litt mer spesiell mat, at man lager mat som man har brukt mer tid på. Da tenker jeg for eksempel laget biff og laget en del ekstra til biffen som du kan ha ved siden av, ikke sant. Mens hvis du sitter med gutta, så blir det vel kanskje ikke samme stemningen da med stearinlys..*

I de anledningene hvor gutter og jenter er med, er både maten og stemningen rundt den mer i fokus. Det serveres mat som betegnes som skikkelig og god. For eksempel biff med bearnaisesaus, brokkoli, kokte poteter, mais, squash og paprika. Guttene kan godt ha vært med på å lage den, eller ha ansvaret for middagen. Jenters tilstedeværelse assosieres med en bestemt atmosfære med vin og stearinlys. At man sitter rundt bordet og prater er også med på å gi maten en sentral plass.

Henriks analyse av ulike gruppers kjønnsmessige sammensetning og plassen maten får, bekreftes av hva andre mannlige informanter sier de gjør når de er sammen med sine venner. Flere nevner at de går til en kamerat med en kjøpt pizza, eller tilbereder gryteretter av poser mens de har på TV og venter på fotballkampen, noe de ikke gjør hvis jenter er med. Kjønn spiller m.a.o. en betydningsfull rolle i utforming av gutters sosiale måltider. Vi kan si at hvem som er med, også avspeiles i hva man har på tallerkenen og hvordan maten spises. Før i kapitlet foreslo vi at det er en nær sammenheng mellom alene-tilværelse og lettvinde måltider, og at disse er mindre strukturerte og har en

mer individuell karakter. Guteselskaper er imidlertid også en kontekst hvor lettvinnt mat brukes. Vi kan si at for gutters vedkommende kan sosiale måltider bestå av individuell mat. Individuelle måltider innebærer at maten og det rituelle ved den, trer i bakgrunnen, og at det som gjøres før eller etterpå er av større betydning. Hvordan er så dette for jenter?.

Ut fra vårt materiale kan vi si at jenter legger større vekt på maten som serveres i anledninger der flere er med, også om det utelukkende er jenter. Med andre ord, for jenter gjelder den tette sammenhengen mellom sosiale måltider og sosial mat både når det bare er jenter og når begge kjønn er til stede. Neste sitat er illustrerende i så henseende. Tone er 22 år og student:

*Ellen: (...) du snakker om at du inviterer gjester av og til. Husker du siste gang du gjorde det og hva dere hadde å spise da?*

*Tone: Da hadde vi taco. Da hadde jeg fem jenter her og vi hadde taco og litt vin og koste oss. Det er ikke så lenge siden jeg var hos noen venninner. Vi pleier å... vi er fem jenter som bytter på å ha middag. En gang i måneden eller det kommer an på om alle får tid, for det er ikke alle som bor i Oslo. Da lager vi litt sånn ekstra god mat. Sist hadde vi raklette hos henne jeg var hos for et par uker siden. Da bruker vi masse tid på mat og at vi lager maten sammen og... det er veldig koselig.*

*Ellen: Kan du si litt mer om hva raklette er, hvordan det så ut... hva det var av ingredienser og...?*

*Tone: Hun hadde alt mulig rart. Det var en haug med forskjellige oster, og det var paprika, det var tomater, det var masse rare grønnsaker og svinekjøtt og oksekjøtt og saltkjøtt og baguetter og forskjellige sauser og hvitløk. Det var masse sånn småting, så vi satt og koste oss i mange timer liksom og spiste(...) hun eksperimenterte veldig og hadde veldig mye forskjellige spennende til.*

*Ellen: Men er det sånn at dere sitter hjemme og spiser og drikker vin og sånn hele kvelden eller går dere ut etterpå eller...?*

*Tone: Begge deler. Noen ganger så har vi det så hyggelig at vi får ikke lyst til å gå ut. Andre ganger så er vi litt rastløse og må ta en tur ut liksom. Ofte så blir vi sittende og prate. Vi kjenner hverandre veldig godt også da og har alltid mye å prate om når vi møtes. Så det er litt begge deler. Sist, for to uker siden, så var vi hjemme hele tiden.*

Tones beskrivelse av hva hun spiser med sine venninner står i sterk kontrast til det Henrik forteller om hva han spiser sammen med sine kamerater. Hun nevner mange ulike retter i løpet av intervjuet: taco, raklette, pasta med norzolaost, indrefilet, som de gjerne har grønnsaker og vin til. De lager litt ekstra og eksperimenterer for å kose seg. De sitter ved bordet, nyter maten og prater i

flere timer. Tones venninnegjeng er nok avansert i matveien sammenliknet med hva andre jenter forteller. Til felles har de imidlertid det at maten ansees som å være en viktig del av slike sosiale begivenheter. En annen jente, Lise, også er student og 22 år gammel, forteller for eksempel om sin venninnegjeng. De samler seg en gang i blant, lager taco med grønnsaker til som de spiser mens de ser på TV når programmet Friends går. Til slutt har de potetgull og godterier. Selv om Lises meny er enklere og selv om de gjør andre ting når de spiser, understreker hun at de lager mat sammen, og at de koser seg med den.

Sammenligner vi gutter og jenter kommer noen interessante forskjeller til syne. For jenter forutsetter og avhenger sosiale måltider av at maten blir noe sosialt. Den aller mest sosiale type mat er den som per definisjon regnes som god og ordentlig (for eksempel indrefilet). Men enkel mat som taco, som i utgangspunktet er individuell mat (det er også en alene-meny), kan omformes til sosial mat ved at det gjøres noe med den ved eksperimentering og mye tilbehør. Taco kan på denne måte bli utgangspunkt for engasjement og nytelse i fellesskap. Det er imidlertid noe mat som i jentenes øyne ikke kan gjøres til noe sosialt. Dette gjelder bl.a. nudelsupper, noen posesupper og kjøpepizza. Hvis de skal spise pizza hjemme og sammen med sine venninner, sier alle jenter i undersøkelsen at de lager den fra bunnen av.

Videre, i motsetning til gutter, er det å spise mat sammen en god grunn til å samles for jenter. Mens alle jenter nevner sosiale måltider med sine venninner, rapporterer ingen av guttene at de og deres kompiser pleier å møtes for å lage mat sammen. Som vist i Henriks sitat, kan og vil guttene lage mat, men ikke til guttegjenger. Dette innebærer også at for jenter er det å spise god mat og nyte den, uavhengig av hvordan matfellesskapet<sup>14</sup> er satt sammen. Med andre ord, sosiale måltider der maten er i sentrum er for jenters vedkommende uavhengig av, om det kun er jenter eller om det er begge kjønn som er med. For gutter forutsetter sosiale måltider der maten settes i høysetet derimot at jenter er med. Som neste eksempel viser, fra jenters utgangspunkt gir det ingen utslag i menyens utforming at mannlige gjester er med ved festlige anledninger. Kari-Annes siste finmiddag er en illustrasjon av dette:

*Ellen: Men å invitere venner på middag, er det noe du gjør ofte?*

*Kari-Anne: Ja, faktisk innimellom. Jeg synes det er koselig, særlig hvis vi samarbeider litt og planlegger litt, så synes jeg det er innmari hyggelig.*

---

<sup>14</sup> Matfellesskapet refererer her til de som skal spise sammen.

*Ellen: Kan du fortelle litt om... siste gang for eksempel du hadde venner på middag?(...)*

*Kari-Anne: Siste gang i hvert fall, så spiste vi fondue, og da hadde vi både kjøtt og kylling og sånn friterte reker, og da var det løk og paprika og forskjellige dressinger og... ja, da hadde vi poteter faktisk.*

*Ellen: Men du sa at dere planla det sammen. Hva gikk den planleggingen ut på?*

*Kari-Anne: Da var det at vi skulle spise felles middag den kvelden liksom. Så var det jeg og venninnen min som ordnet det i stand.*

*Ellen: Dere handlet inn sammen?*

*Kari-Anne: Ja. Jeg og venninnen min gjorde det på vei hjem fra jobb.*

*Ellen: Laget dere maten sammen også?*

*Kari-Anne: Ja, da var det jo ikke så veldig mye å lage egentlig i og med at vi bare satte det på bordet. Men det var jeg og Marianne da som gjorde i stand. (...) Det er litt trivelig å lage litt fellesskap over det.*

Retter som beskrives i anledninger hvor både jenter og gutter er med er like avanserte som det som spises i jentefellesskap. Kari-Anne nevner fondue. I en annens beskrivelse var det filetert rødspette med paprika og løk hakket oppå fisken, tilsatt fløte med maisennamel og ost som sto på menyen. Vi kan si at når jenter og gutter er sammen, er det jenters sosiale måltider og sosial mat som blir ”modellen for” matselskaper. Følgende figur oppsummerer forskjellen mellom jenter og gutter, og mellom individuelle og sosiale måltider.

**Figur 3-1:** Kjønn og måltider

	Alene <sup>15</sup>	Gutteselskap	Jenteselskap	Blandet selskap
<b>Individuelle måltider</b>	lettvint mat	--	--	--
<b>Sosiale måltider</b>	--	lettvint mat	god, ordentlig mat	god, ordentlig mat

Ut fra hva slags mat som brukes til hvilke anledninger, vil vi si at gutter bruker individuelle måltider som modell for dem som tilberedes og spises i mannlige fellesskap. Verken når man er alene eller når gutter er sammen, står maten og det rituelle ved å spise i fokus. Alternativt kunne vi si at gutters sosiale måltider er individuelle måltider spist i fellesskap. Jenter lager derimot et

<sup>15</sup> Alene inkluderer både jenter og gutter



større skille mellom individuelle måltider og sosiale måltider. For jenter er det vesentlig at mat er sosial når flere kommer sammen, enten det er snakk om jenteselskap eller blandede grupper. Betydningen av det å lage en forskjell kommer fram i neste sitat, der Mette forteller om en gang hun lagde pinnekjøtt:

*Mette: (...) det var første gang jeg lagde det [pinnekjøtt] sjøl, men liksom har alltid sett hvordan det har blitt gjort. Det ble dyrt, det var kjempedyrt, men det var lissom en skikkelig utskeielse, eller da hadde vi lissom vin og ...så det blei noe helt annet.*

*Ellen: var det i forbindelse med jula, er det noe dere kan gjøre sånn ellers i året og?*

*Mette: ja, det er det. For det ga mersmak.*

*Ellen: hva var det som var så positivt med det?*

*Mette: jo, det var lissom så...det var god mat også sitte og ete og drikke, som regel er det bare McDonald's eller vorspiel, ikke sant, hvis vi skal ut, nå satt vi liksom lenge og koste oss og så gikk vi ut på by'n og sånn da. Det var kjempekjekt.*

*Ellen: hvor mange inviterte dere da da?*

*Mette: da var vi bare 4, det var lissom 2 gode kamerater som vi har vært på tur med før, meg og Ada. Det var lissom "teamet".*

Mette understreker at å spise pinnekjøtt var kjempekjekt fordi de satt lenge, drakk vin og nøt maten, selv om dette måltidet holdt på å ruinere dem. Mette understreker forskjellen mellom pinnekjøtt-middag og andre anledninger hvor de spiser McDonald's eller drikker øl. Begge deler er forstadier til noe annet. Avhengig av når den spises, kan en McDonald's meny klassifiseres som lett-vint middag (jf. Kap.3) eller som snacks. I begge tilfeller er maten i seg selv ikke i fokus. Mette påpeker imidlertid en forskjell til, som i vår diskusjon har vært implisitt, nemlig betydningen av og forskjellen på det å spise hjemme og ute. Sammenhengen mellom sosial mat og sosiale måltider som jenter etablerer og mellom lettvin mat og mannlig sosiale måltider som gutter nevner, er spesielt relevant når maten inntas hjemme. Dette tydeliggjøres av Runars meninger om mat og utemåltider:

*Ellen: Du har sagt McDonald's. Hva slags andre typer restauranter vil du si du går når du går ut og spiser?*

*Runar: Altså når jeg går ut og spiser.. jeg definerer for så vidt ikke McDonald's som å gå ut og spise. Det er sånn hive i seg noe kjapt. Men hvis jeg går ut og spiser, så er det... forskjellige pastarestauranter er jeg en god del på (...) De har både pizza og pasta. Og så er jeg av og til på sånn type Big Horn Steakhouse-varianter for å få ordentlig, saftig biff. Og ellers så er det også en*

*god del type kafémat. Det kan være pitabrød med kylling, det kan være lammekjøtt med baguette til, sånne ting liksom.*

*Ellen: [senere i intervjuet] Men når du går ut og spiser da, hva slags anledninger er det?*

*Runar: Nei... det er ofte sammen med venner. Det kan være alt fra vi går ut og spiser på fine restauranter med bare å gå og spise som mål liksom, til at det er starten på en kveld hvor vi går på byen og drikker litt etterpå. Og det blir ofte at type sted blir tilpasset etter formålet. Altså kafé er det samme som at du blir sittende og drikke vin etterpå, men går du på dyrere restauranter så kler du deg litt penere og da er liksom mer måltidet satt i sentrum.*

Runar lager en forskjell mellom McDonald's og andre restauranter, og mellom ulike anledninger. Steder og kontekster blir ifølge ham viktig for hva slags plass maten får. Maten kan være underordnet, som på McDonald's, eller når han og hans venner skal videre. Den kan være i sentrum, for eksempel når han går på dyrere restauranter og kler seg for anledningen. Altså gjør han en eksplisitt sammenheng mellom ulike sosiale måltider og tilhørende mat. Hvis vi sammenlikner beskrivelser av sosiale måltider, med beskrivelser av dem hjemme, kan vi sette opp følgende figur:

**Figur 3-2:** Kjønn og Sted

	<b>Jenter</b>	<b>Gutter</b>
<b>Hjemme</b>	sosiale gode måltider	sosiale lettvinde måltider
<b>Ute</b>	sosiale lettvinde måltider	sosiale lettvinde måltider
	sosiale gode måltider	sosiale gode måltider

Forskjellen mellom gutter og jenter blir altså tydeligere i hjemmesfæren. Jenter har sosiale gode måltider seg i mellom, mens gutter har sosiale lettvinde måltider. Når utesfæren blir konteksten, er sammenheng mat og måltid imidlertid lik blant gutter og jenter. Gutter, i likhet med jenter, kan gå ut sammen (med bare gutter) og ha både sosiale lettvinde og gode måltider. Selv om vi i denne rapporten har valgt å ikke følge opp sammenhengene måltider, utesfære og kjønn anser vi det som relevant å påpeke betydningen av kontekstuelle forskjeller. På samme måte som Goode et al. (1984) påpeker at mat ikke spises som enkelte matvarer, men som måltider, kan vi si at måltider ikke er uavhengig av de sosiale kontekster de er en del av. Vi har så langt i dette kapitte-

let vist at ungdommenes middagsmåltider varierer ettersom de spises alene eller sammen med andre. Videre er de sosiale måltider jenter spiser sammen med jenter alene forskjellige fra dem gutter spiser sammen med gutter. En tredje kontekst har vært blandede grupper.

I neste del av kapittelet fokuserer vi fortsatt på middag og hjemme. Vi vil i midlertid diskutere nærmere en spesiell sosial relasjon som er meget utslagsgivende når det gjelder måltidet i hverdagen, nemlig par-relasjon. Vi retter vårt blikk mot ungdom som har kjæreste eller har bodd sammen med ham/henne, og ser på deres matvaner. Vi tar for oss sammenhengen som etableres mellom sosiale *ordentlige* måltider og familien, og tar utgangspunkt i vår definisjon av sosiale måltider og ser den i forbindelse med det Murcott (1982) og Marten & Wardes (1996) foreslår. Som beskrevet innledningsvis, hevder de at ordentlige måltider henger sammen med sosialt samvær, kjernefamilie og kvinnelig omsorg (av mor og/eller kone) (referert i Gonow 1996:4).

### 3.4 Kjærester og ordentlige måltider

DeVault (1991:35) hevder at det er gjennom de dagligdagse ritualer rundt matlaging, servering og spising at matens rolle i vårt emosjonelle og sosiale liv utformes. Som påpekt preges ungdommenes hverdagslige matliv lite av ritualer. Det sosiale kommer først og fremst inn som "selskapelighet", som brudd på hverdagens rutiner. Spørsmålet som vi søker å besvare i denne delen, er da hvilken form for fellesskap som betyr noe for mat og ritualer i hverdagen. Altså: Når blir maten viktig for ungdommene i hverdagen?

I den faglige litteraturen om mat og måltider har det blitt påpekt at livsfaser har mye å si. Livsfaser assosieres med relativt faste stadier i livet (Valentine 1999). Et annet begrep som gir større mulighet når det gjelder å gjøre rede for flyt, endringer og mangfold i folks måte å organisere livet sitt på, er "overgangssituasjoner" (moments of transition). Det ligger i dette begrepet at et individs liv er preget av hendelser som forandrer de sosiale fellesskapene vedkommende er en del av. En person gifter seg, får barn, skiller seg, får en ny partner, osv. Disse ulike momenter får i sin tur konsekvenser for organiseringen av de daglige rutinene og dermed av måltidene. Det er altså markering av overgang fra en situasjon i livet eller en type sosial relasjon til den neste som får oppmerksomhet.

For vår analyse er begrepet "overgangssituasjoner" spesielt nyttig. I motsetning til begrepet "livsfase" som strekker seg over litt lengre tid, tillater "over-

gangssituasjoner” oss å gjøre rede for raske endringer i ungdommens liv. Samtidig kan vi fange opp den betydning nære, men ikke nødvendigvis varige, relasjoner har for ungdommene og for deres matvaner i hverdagen. Vi tenker spesielt på det å ha kjæreste, samt det å bryte opp. Kjæreste/ sambofellesskap medfører mer forseggjorte menyer og måltider, slik det kommer fram i neste sitat. Henrik beskriver hva han spiser når han er sammen med Lene, kjæresten hans:

*Henrik: (...) Det kan være kyllingpanetter eller kalkunpanetter for eksempel, eller fiskepinner eller et eller annet slikt. For eksempel hvis jeg er alene, så er det sjelden at jeg lager meg poteter. Mens hvis jeg og hun skal lage mat sammen, så kan vi gjøre det og ha grønnsaker ved siden av. Brokkoli, gulrøtter eller ett eller annet. Og så bruker jeg nok stekeovnen for eksempel mer, fordi det er ofte også slik at det er lettvis å bare sette et eller annet på plata, slippe å vente på at stekeovnen varmer seg. (...)*

*Ellen: Er det andre retter som du typisk lager når du spiser sammen med kjæresten din?*

*Henrik: Ja... kjøttkaker for eksempel. Kjøttkaker i brun saus og poteter. Det er noe vi spiser ganske ofte. Ellers så spaghetti og kjøttdeig har vi hatt en del. Ellers så lager vi taco, det syns jeg er godt.*

Samværet med Lene betyr for Henrik å spise mer kokte poteter og kokte grønnsaker. De spiser hjemmelagde kjøttkaker med tyttebærsyltetøy, som de får av Lenes mor. Kjøttdeigen de bruker kommer fra Henriks far som jakter på elg. Det ferdigkvernete elgkjøttet får Henrik når han er hjemme hos sin far. Selv om både Henrik og Lene har hatt tilgang til disse godene siden de flyttet hjemmefra, er det først nå, når de har blitt kjærestere, at de utnytter dem. I følge Henrik spiser de nå ”ordentlige, sunne middager” ganske ofte. Likevel er Henrik spent på hva som vil skje når Lene flytter fra byen:

*Henrik: Men det blir spennende... neste år... altså Lene, kjæresten min, skal ut i turnus neste år... nå er hun i Oslo. Vi bor ikke sammen, men vi spiser jo mye sammen. (...) hun kommer til å bo et annet sted, og da blir det til at jeg må lage meg mat sjøl. Det tror jeg jeg kommer til å syns blir ganske stusslig egentlig, for det at det er et eller annet med at du blir vant med å lage til mat til to, og vant til å spise sammen to, og da er jeg litt sånn skeptisk til hva slags type mat jeg kommer til å spise da. For jeg ser jo at når jeg skal spise alene nå, så blir det veldig enkelt. Jeg finner liksom ikke den gleden å kose meg ordentlig.*

*Ellen: Så du tror det blir veldig annerledes når hun flytter, blant annet med hensyn til mat og middager og sånn?*

*Henrik : Ja, jeg tror det (...). jeg vil kanskje kjøpe meg mer ferdigmat... for eksempel kjøpe meg mat på skolen i kantina. Jeg har ikke så mye å reise hjem etter på en måte... tilbringe mer tid der. Men jeg vil sikkert ikke gå ut mer å spise på restauranter og slike ting, for det har jeg rett og slett ikke råd til. Det blir nok en del Grandiosa, tenker jeg.*

Disse to sitatene viser to interessante aspekter. Ett av dem er at ulike situasjoner i Henriks liv også resulterer i ulike typer mat. Da han var alene, pleide han å spise ferdiglagde retter. Dette forandret seg da han og Lena ble kjæresten, og han regner med at måltidene vil endre seg igjen når han på nytt blir alene, til neste år. Et annet aspekt som er verdt å merke seg, er hva Henrik og Lene spiser sammen. De rettene han kommer på er fisk/kjøtt med kokte poteter, brokkoli og gulrøtter og dem betegner han som ordentlige. En lignende endring av situasjon med tilsvarende forandringer i hverdagens menyer forteller Pål også om:

*Pål: [Karin og jeg] ble sammen da for et halvt år siden, og (...) vi har kost oss veldig mye da. Vi har laget mye big mat og mye sånne hyggelige ting da (...)*

*Ellen: Er det sånn at dere lager og spiser middag sammen en del?*

*Pål: Ja... det er det egentlig (...)*

*Ellen: (...) du snakket om at dere hadde en del retter som dere kunne lage sammen. Kan ikke du fortelle litt om de rettene?*

*Pål: Det er Fajitas og sånne ting, det er jo veldig godt. Det tar lang tid og sånn, men det er jo veldig godt, og så er det jo pasta med kyllingfileter og sjampinjong og masse... ja. Og da er det litt sånn fløtesaus og masse hvitløk og sånn, det er jo veldig godt. Og Carbonara er jo veldig godt masse... Det blir litt sånn at vi skal ha alt mulig oppi, og da blir det jo veldig, veldig godt.*

*Ellen: (...) Når du ikke hadde kjæresten, ... hva laget du...?*

*Pål: (...) Da brukte jeg ikke å stelle i stand så veldig mye. Det ble så stusslig å drive og lage så mye for én person. (...) Da var det veldig mye Grandiosa og fiskefingre. Det var sånn enkle kjøtt... Men da var jeg ikke så mye her. (..) Da var det mye mer brødskiver, mye Grandiosa og en del McDonald's og sånn.*

At Pål og Karin ble sammen hadde konkrete konsekvenser for hans daglige meny. Pål, i likhet med Henrik, pleide å spise enkle, ferdiglagde retter når han var alene. Han brukte lite tid på både å lage og spise mat. Etter at han ble sammen med Karin, fikk mat og middag større plass i hans hverdag. Sammen lager de retter som han betegner som "big mat", "som hyggelige og gode" ting. Pål påpeker at de har kost seg mye og gir uttrykk for at de kanskje spiser for fet mat. Senere i intervjuet sier han at han kunne tenke seg å lage litt sunnere mat. Han nevner kjøttkaker, poteter og mer salat.

Sammenligner vi Henriks og Påls sitater, kan vi konstatere for det første at ulike situasjoner fører med seg ulike menyer. Mens alenetilværelse assosieres, som vi har diskutert før i dette kapitlet, individuelle måltider og lettvinnt mat, knyttes kjæresteforhold til sosiale måltider og sosial mat. Kjærestepars sosiale måltider innebærer at maten kommer mer i sentrum i hverdagen. Det settes av tid til å tilberede mat, og spising blir en sosial og rituell hendelse. Overgangen fra lettvinnt måltider til sosiale måltider er i hverdagen, som vi ser, ikke noe som skjer som en gradvis endring av vanene, men heller som en umiddelbar omlegging som følge av endring i den sosiale sammenhengen. Man kan da ikke snakke om en langsom tilvenning.

For det andre, er det den sosiale, ordentlige maten som tillegges større betydning. Når en gutt og jente blir sammen, begynner de som regel å lage sosial mat i hverdagen. Den kan være "big mat", "hyggelig" eller "kosemat". Som en kvinnelig informant uttrykte det, kan det også være "lørdagsmat". Det er allikevel "ordentlig mat" som regnes som den sunneste, og som blir beskrevet som den ideelle maten. Kjæresteforhold blir sånn sett en sosial kontekst der slike verdier og praksiser rundt ordentlig mat både realiseres og bekreftes. Dette står i motsetning til alene-tilværelse som er en sosial kontekst der "ordentlig mat" er en moralsk verdi som sjelden realiseres (jf. kap.2). Betydningen av kjæresteforhold som sosial kontekst blir tydeligere hvis vi sammenlikner dette sosiale fellesskapet med det fellesskapet som blandede grupper utgjør.

### 3.4.1 Bokollektiver og kjærestepar

Som vi beskrev i 3.3, var de rettene som ble servert der både jenter og gutter deltok ofte betegnet som "gode" og "ordentlige". Forskjellen mellom kjæresteforhold og blandede grupper er imidlertid betydningen de, som ulike sosiale kontekster, har for måltider i hverdagen. Blandede grupper blir relevante kontekster for sosiale måltider kun ved festlige anledninger. Og det samme gjelder for jentefellesskap. Dette kommer tydelig fram hvis vi ser på bokollektiver og hvilken betydning denne formen for bofellesskap har for den enkeltes mat<sup>16</sup>. Sitatet til Marianne, som er 25 år, uttrykker en holdning som er felles for de ungdommene som bodde i kollektiv:

---

<sup>16</sup>Kollektiver (4) i denne undersøkelsen varierte i størrelse. Det minste besto av to personer, det største av fire. Bortsett fra det minste, var de andre blandede.

*Ellen: Hender det at dere spiser middag sammen?*

*Marianne: Nei, det har vi faktisk aldri gjort, men det er fordi vi kommer alltid hjem til forskjellig tidspunkt, og vi er tre veldig forskjellige mennesker, hvorav da jeg gjerne spiser suppe og ris, og hun ene avskyr ris og han andre liker ikke supper av noe slag. Så det er ikke noe aktuelt egentlig. Og vi spiser... ja, vi spiser veldig forskjellige ting egentlig.*

Marianne trekker fram at hennes kollektiv består av tre forskjellige mennesker som spiser forskjellige ting og kommer hjem til forskjellige tider. Hun antyder at disse forskjellene ikke gir grunnlag for å skape et matfellesskap, noe som hun heller ikke anser som nødvendig. Sammenhengen mellom forskjellighet og matfellesskap behøver imidlertid ikke å arte seg slik. Graham (1981) beskriver for eksempel hvordan tilberedning og konsum av mat spilte en viktig rolle i etablering og opprettholdelse av nettopp bokollektiver i USA, som ofte besto av folk med ulik bakgrunn. Man kunne spørre seg om noe liknende skjedde i 70-årene i Norge. Dette er imidlertid et tema som vi ikke får anledning til å gå videre med her. Det betydningsfulle med at Marianne lager en sammenheng mellom kollektivets medlemmers forskjellighet og fravær av et matfellesskap, er imidlertid at den uttrykker hennes oppfatning om hvilke kontekster som ikke er relevante i forhold til ordentlige måltider. Mette, i neste sitat, skiller også mellom ulike kontekster:

*Ellen: Hva er det [som gjør at du ikke lager middag] du snakker om tid, og økonomi og ....*

*Mette: Ja, hvis jeg hadde vært samboer for eksempel ....jeg var jo samboer...da tok jeg meg mye mer tid. Og, ja det gjorde jeg absolutt. Og da lærte jeg mye mer også, for jeg prøvde meg litt mer fram og sånn. Så jeg tenker hvis jeg slår meg ned en gang, blir samboer eller har en jobb, så skal jeg ta meg litt mer tid til å lage god mat.*

*Ellen: Hva er det som er forskjellen fra sånn du lever nå, du bor i kollektiv, men du er aleine, og til å være samboer? Du sier at maten vil bli så annerledes...hva er det som...?*

*Mette: Jo, for nå sant, no er jo bare meg og ho som jeg bor i lag med da...ho har jo sine ting ho gjør...og jeg har mine ting (...) Men når du er samboer...når jeg var samboer.. så var det mer sånn at det var sånn, obligatorisk nesten .jeg avtalte aldri med noen andre, nei jeg skal gjøre det, det var, nei jeg skal hjem og spise middag (..) ringte aldri og sa, jeg kan ikke lage mat til deg, nei..*

Mette deler en leilighet med Ada, en venninne som hun kjenner godt fra før. Likevel påpeker hun, i likhet med Marianne, at hver av dem driver med sine ting. Hun kontrasterer sitt tomannskollektiv med den gangen hun var samboer.

Hvis man tar i betraktning at Mette og Ada har en nær relasjon og at de to sammen utgjør et fellesskap av samme størrelse som et kjærestepar, kunne man tenke seg at de kunne ha etablert et matfellesskap. Men bokollektiver regnes verken som en viktig kontekst eller en relevant situasjon i ungdommenes liv hva det sosiale måltidet angår. Det som er av stor betydning, er først å flytte hjemmefra og bo alene, et moment som karakteriseres av fravær av slike måltider, og så å flytte sammen med en kjæreste, som i Henriks og Påls tilfelle, hvor betydningen av sosiale måltider derimot understrekes. Med Mettes ord er det å spise middag sammen med kjæresten ”obligatorisk”.

Mye av forskningen omkring mat gjennomført i England og Norge viser nettopp den betydning maten og måltidene tillegges i etablering av familiefellesskap (Murcott 1983, Charles og Kerr 1988, Wandel, Bugge og Ramm 1995). Når etableringen av hjemmet står på spill, blir særegne matvaner viktige, ikke fordi de er forskjellige, men fordi de utgjør en betydningsfull arena for forhandling og for etablering av et matfellesskap og av verdier rundt mat (Bugge og Døving 2000, Guzmán 1998, Kemner et al 1998a, 1998b). Kjæresteforhold og deres matvaner er i utgangspunktet et trinn før kjernefamilien etableres og sånn sett utgjør de en overgangssituasjon fra alenetilværelse til familie. Samtidig har slike forhold kjernefamilien som modell, også i matveien. Som vi påpekte i kapittel 3, assosierer ungdommene ordentlig hverdagsmat med familie. Det Lene og Henrik spiste (fisk, kjøtt, kokte poteter og grønnsaker) og det Pål og Karin ønsker å spise, peker i samme retning. Vi kan konkludere denne delen med å hevde at den sosiale rammen for sosiale måltider hvor ordentlige måltider, er idealet, er en bestemt type relasjon, nemlig samboerskap eller ekteskap. At man bor sammen med noen er ikke et tilstrekkelig kriterium.

Denne koblingen mellom ordentlig mat og familie er imidlertid nært knyttet til bestemte oppfatninger om kjønn og kjønnsroller, noe som Mette antyder i sin siste setning når hun sier ”ringte aldri og sa, jeg kan ikke lage mat til deg...nei.” I den neste delen vil vi nøste videre på sammenheng mellom mat, måltider og kjønn.

### 3.5 ”It’s a pleasure to cook for him”

I beskrivelsene av kjæresteforhold og måltider inkluderer våre informanter ofte opplysninger om kjønnsroller, slik Mette gjør. Når vi eksplisitt spurte om det, viste det seg også at arbeidet og ansvaret i forhold til måltider, ble organisert blant de ulike kjæresteparene på visse måter som forutsatte en bestemt arbeidsdeling. ”It’s a pleasure to cook for him”, tittelen på én av Anne Mur-



cotts mest kjente artikler, hvor hun kobler måltider (både tilberedning og spising) til kjønnsrelasjoner og til ulikhet mellom kjønnene (Murcott 1982, 1983), er svært beskrivende. Fokuset på kjønnsroller og matlaging vil vi bruke som utgangspunkt for å drøfte sammenhenger mellom kjønnsforskjeller og betydningen de eventuelt har for opprettholdelse av sosiale, ordentlige måltider.

Vi begynner med sitatet til Lise som både viser betydningen av å ta i betraktning mannens preferanser og en bestemt arbeidsfordeling. Lise er 22 år gammel og jobber. Hun ble samboer da hun var 18, men forholdet har tatt slutt:

*Ellen: Kan ikke du si litt mer om det?. Hvordan middagene var da?.*

*Lise: Om ikke det var ordentlig fisk så var det jo kanskje fiskegrateng og fiskepinner da, sånne ting, med poteter selvfølgelig, og saus og grønnsaker. Som regel frosne grønnsaker, eller salat. Og ja....det var veldig mye poteter (...). For han likte jo ikke pasta, eller han synes ikke det var noe middag, pasta og ris. Så da var det stort sett poteter.*

*Ellen: Var det poteter hver dag når du lagde middag?*

*Lise: Ja, ikke hver dag da, men ofte. Ofte enn det er nå i alle fall.*

*Ellen: Men så han synes ikke det var noe særlig med pasta?*

*Lise: Jo, han spiste det jo, men han synes ikke det var ordentlig middag for han lissom. Det er det samme som det er med meg og, egentlig. Han synes lissom at poteter det måtte han ha.*

*Ellen: (...) Kommer du på noen andre typiske retter dere hadde hjemme da?*

*Lise: det gikk mye i kjøttkaker da..*

*Ellen: men hvordan var det dere ordnet det med middagen og sånn? Tenker på tilberedning*

*Lise: Ja, det var jo jeg som lagde. (...) Han var jo aldri på kjøkkenet trur jeg og lagde noe mat.*

Lise, i likhet med Henriks beskrivelser, beretter at hun og hennes kjæreste pleide å spise fisk, fiskegrateng, fiskepinner, kjøttkaker, poteter, saus og grønnsaker. Hun lagde også pasta, men det var noe som hennes samboer ikke satte noe særlig pris på. Dette tok hun hensyn til og hun serverte poteter til middag ganske ofte. Hans preferanser begrunnet han, ifølge Lise, ved å påpeke at retter som var basert på pasta og ris ikke utgjorde ordentlige middager, noe som også Lise var enig i. Begge er videre innforstått med at poteter, i motsetning til pasta, er "ordentlig mat", og de synes å ha samme holdning til arbeidsdeling.

Som vi har sett før, lager informantene en sammenheng mellom sosiale, ordentlige måltider og kjæresteforhold. På samme måte etablerer våre informan-

ter en sammenheng mellom ordentlige måltider og en svært vanlig arbeidsdeling, hvor kvinner har hovedansvar for mat. Disse koblingene er imidlertid ikke uproblematiske og presenteres i et negativt lys, spesielt når forholdet har gått i stykker, noe som Lises utsagn senere i intervjuet illustrerer:

*Ellen: Var det du som hadde ansvaret for matlagingen?*

*Lise: (...) Han kom hjem fra jobben og da la han seg lissom på sofa'n og ville ikke lage noe mat.*

*Ellen: Var det fordi han ikke klarte eller synes ikke det var noe moro eller*

*Lise: Nei, han synes vel det var "kvinnfolkarbe" sikkert.*

*Ellen: Han synes det var din oppgave?*

*Lise: Ja.*

*Ellen: Men var det noe dere diskuterte dere fram til, hvem som skulle lage middag?*

*Lise: Nei, det hendte jo jeg spurte om han kunne hjelpe til og sånn da, nei da måtte han gjøre det og det. Ja, greit, da gadd ikke jeg å mase noe mer om det. Det hendte jo at han skrelte poteter, men det var ikke så ofte.*

Mette, som vi har sitert ovenfor, har samme holdning til sin tidligere kjæreste og deres arbeidsfordeling i forhold til matlaging:

*Ellen: (...) Det var ikke sånn at dere satt og diskuterte hvem som skal lage middag...hvem som skal vaske opp sånn?*

*Mette: Nei, men det ble sånn at ...jeg lagde mat et par ganger.. så sa jo han at han kunne jo egentlig ikke fordra å lage mat...han fikk det ikke til....eller han prøvde et par ganger og så ble det lissom så mislykka da. Ja, så ble det sånn, ja du får ta deg av matlaginga du lissom. Og så var han så flink til å vaske opp.*

*Ellen: Så han følte ikke at han klarte å lage mat?*

*Mette: Nei. Og så ble det alltid at han spurte meg om 1000 spørsmål lissom, når han skulle lage noe...ja, det var jo av og til at han lagde...men jeg tenker at hvis jeg skal bli samboer nå så skal jeg ikke ha det sånn...vi skal i alle fall ...da skal nå jeg vaske opp og han kan godt lage masse mat.*

Ungdommene i disse tilfellene ivaretar og reproducerer bestemte verdier og måter å organisere hverdagen på omkring matlaging. Disse er ganske vanlige i resten av befolkningen. Både kvalitative og kvantitative studier viser at kvinner i all hovedsak tar seg av den rutinemessige matlagingen og at de ofte tar hensyn til sine kjærester eller menns preferanser (Bugge 1995, Bugge og Døving 2000, Holter 1994). Flere kvinner uttrykker imidlertid en viss tvetydighet, slik våre informanter også gjør. Både Bugge (1995) og Bugge og Døving (2000) påpeker at kvinner føler seg ansvarlige for å lage ordentlig mat. Samti-

dig uttrykker kvinner en viss misnøye med å være hovedansvarlige for matlagingen. Mange sier at de ikke liker å lage mat og kunne tenke seg å slippe det (Bugge og Døving 2000:127). Ofte tar de ikke konsekvensen av dette fordi de mener at når mennene deres lager mat, har det en tendens til å bli lettvinde menyer: pastaretter eller kjøpe pizza, noe de kritiserer sine menn for. Vi kunne si at ifølge kvinnene verken kan eller vil mennene lage ordentlig mat, som er sunn og kan bekrefte et ordentlig parforhold.

Kvinner har en rolle der mange ser seg selv som ”produsenter og forsvarere” av ordentlige måltider. Disse regnes både som grunnleggende i tilblivelsen av parrelasjonen og samtidig som nødvendige i den sosiale konteksten denne relasjonen utgjør. Som vi nevnte innledningsvis, har Martens & Warde laget en definisjon av ordentlige måltider, basert på engelske forhold. Den bygger i sin tur på Murcotts arbeid om ordentlig mat og kjønnsrelasjoner. Martens & Warde definerer et slikt måltid som en hendelse knyttet til sosialt samvær, kjernefamilie og kvinnelig omsorg (av mor eller kone). Denne definisjonen synes å være relevant for norske forhold også. Som vi har sett, blir ordentlige måltider først viktige i de sosiale situasjonene hvor mann og kvinne inngår i et nært forhold, som kan være utgangspunkt for stiftelse av familie. Videre er det kvinner, i sin status som kjærester/samboere, som står for ordentlige måltider, selv om de også stiller seg kritiske til dette til dette selvplagte ansvar.

Disse forhold har etter vår mening viktige konsekvenser for opprettholdelse av matvaner og mattradisjoner blant ungdom. La oss se nærmere på dette. Mat er knyttet til kvinners kjønnsidentitet og til opprettholdelse av en sosial relasjon (kjærester/ektefeller) som regnes som grunnleggende. Som Bugge (1995) påpeker, er det å lage mat, ordentlig mat, en måte å vise kjærlighet og omsorg på. Ordentlige matretter, kan sees som produkter eller objekter som eksterernaliserer, dvs. materialiserer kvinners kjærlighet til sine menn. Med andre ord blir kvinners kjærlighet gjort til noe konkret gjennom visse ordentlige retter (Guzmán 2000). Som vi diskuterte i kapittel 3, kan de rettene som informantene beskriver som ordentlige, også betegnes som tradisjonelle eller som består av tradisjonelle matvarer tilberedt på tradisjonelt vis (Fagerli 1999). Når det blir aktuelt å tilberede ordentlig mat, dvs. når man har fått seg en kjæreste, blir den forrige generasjonens kunnskap gjort relevant. Da ringer kvinner til mor, og matretter, som kjøttkaker med saus, blir oftere tilberedt. At ordentlig mat er viktig for kvinners identitet i parforhold resulterer med andre ord i at deres matpraksis blir konserverende.

Det er imidlertid ikke bare rollen maten synes å spille for kvinners kjønnsidentitet som er viktig for opprettholdelse av mattradisjoner. Like viktig er idé-

en om hva en familie skal være. I 3.6 tar vi for oss sammenhengen mellom familien og ordentlige måltider.

### 3.6 Den ideelle familien: ordentlige vs. lettvinde måltider

I denne siste delen av kapittelet spør vi for det første om hvilken rolle verdiene og forventningene knyttet til familien spiller i ungdommens forhold til mat. Og videre, hvordan disse verdiene kobles til deres ønske om å videreføre visse mattradisjoner, der ordentlige måltider får en sentral plass. For det andre vil vi drøfte sammenhengen mellom disse verdiene og den daglige organiseringen av hverdagen. Vi vil videre se nærmere på hvilken betydning den daglige organiseringen i deres barndomshjem kan ha hatt for ungdommens nåværende matvaner.

Vi starter med å påpeke at alle våre informanter har et nokså likt bilde av familien. Det vil si at de har sammenfallende verdier og forventninger om hva familien skal være. Disse kom tydelig fram når de ble bedt om å definere hva de forstår med et ordentlig måltid, og når de fortalte om barndommen og deres ønsker om hvordan deres egne familier skulle være. Så å si alle var enige i at mat og ordentlige måltider er viktige for familien, og at kvinnen, altså kona/moren, spilte en særdeles viktig rolle. Eirik, som er 23 år gammel, svarer, kort og godt, på hva som er et ordentlig måltid:

*Eirik: "Det er de det tar mer enn 15 minutt å lage... Nei, det er poteter og saus og kjøtt eller fisk, og grønnsaker og sånt.*

*Ellen: Er det ingredienser?*

*Eirik: Det er sånn som du får av mammaen din når du bor hjemme. Da er det skikkelig middag på en måte".*

Svaret til Mette, som er 22 år gammel, utbroderer og støtter sammenhengen Eirik lager mellom ordentlig mat, hjemme og mor:

*Mette: Sånn skikkelig middag det er sånn som jeg får hjemme hos mamma, med potet og fisk, kokt fisk eller stekt fisk, eller kjøtt kanskje og sånn. I alle fall veldig viktig med poteter.*

Lise, som er 23 år, nevner noen av de samme kriterier, men vektlegger også betydning av tid, av at mat er hjemmelaget, og av den sosiale betydningen den har:

*Ellen: Hva er det som gjør at det er ordentlig?*

*Lise: For det første så vet jeg at hun [moren] har brukt en hel dag på å lage den, at det er fra bunnen av. Også er det skikkelig godt, det er lissom masse grønnsaker. Ja, det er kjempegodt, og særlig den sursøte sausen til det kjøttet, det er snadder, og fårrikål også er kjempegodt, men det, ja, det tar mange timer. Og så er vi samlet rundt bordet, og koser oss.*

Som disse sitatene viser, knyttes ordentlig mat av de fleste av våre informanter til meget bestemte ingredienser og retter. Det er snakk om kokte poteter, kokte grønnsaker og fisk eller kjøtt. Det kan være torsk, med kokte poteter, gulrøtter og brokkoli, eller fårrikål. Oppfatninger om ordentlig mat går i sin tur sammen med oppfatninger om ordentlige måltider. Disse beskrives som anledninger hvor hele familien er samlet rundt bordet, som helst er pent dekket. Ordentlig mat og måltider assosieres med andre ord til nytelse og glede av å spise god, hjemmelaget, gjerne tradisjonell mat sammen med familien i hjemmet.

Vi kan si at ordentlig mat, slik informantene beskriver den, står i kontrast til den individuelle maten informantene spiser når de er alene og til måten denne maten tilberedes og inntas på. Som vi allerede har nevnt, karakteriseres alene-tilværelse av lettvinde matretter og ikke rituelle måltider i hverdagen. Ordentlig mat står også i kontrast til den sosiale maten som gutter har i gutteselskap.

Ordentlige måltider, som en type sosialt måltid, knyttes først og fremst til en bestemt sosial kontekst, nemlig familien. Familien knyttes i sin tur til et bestemt fysisk og sosialt rom, hjemme. Men hjemmet assosieres først og fremst med mor, slik sitatene viser; en mor som helst skal ha tid, mye tid til å lage maten fra bunnen av. Ordentlig mat og måltider kobles med andre ord til opplevelse av familien og det riktige stedet hvor man kan få en slik opplevelse er hjemmet. Moren som representerer hjemmet, konkretiserer denne opplevelsen gjennom hjemmelaget mat.

Vi vil hevde at denne koblingen mellom den ordentlige maten, hjemmet og familien er viktig for å forstå ungdommenes interesse for å vedlikeholde mat-tradisjoner. Vi vil derfor kort diskutere den betydningen familien har i Norge. Ifølge antropologen Tian Sørhaug tillegges familien en stor verdi i det norske samfunnet og den vurderes som samfunnets viktigste institusjon. Rent vitenskapelig er familien imidlertid et fenomen som er vanskelig å definere. På den ene siden har vi alle dype erfaringer med å leve i en familie. Vi *vet* ikke minst hva familien er og bør være. Den bør nemlig være et fellesskap som garanterer trygghet og nærhet. På den andre siden er familien som empirisk fenomen en høyst foranderlig organisatorisk prosess. Enhver familie gjen-

nomgår i løpet av sin livssyklus og sine medlemmers livsløp gjennomgripende endringer. I tillegg har familien i Norge blitt påvirket av store forandringer, som kvinners deltakelse i arbeidsmarkedet og høyere skilsmisefrekvens (Sørhaug 1996: 115). Selv om familielivet er i sterk forandring, (og det har det kanskje alltid vært), framstår det ”som den dypeste garantist for kontinuitet” (Op.cit.s. 116). Av den grunn foreslår Sørhaug at familien bedre kan defineres som et relativt stabilt mentalt bilde.

Det som er interessant for vårt vedkommende er at informantene våre synes nettopp å ha et stabilt bilde av familien. Når de ble spurt om måltider og oppvekst, var det som regel barndomsminner, med en hjemmeværende mor og hele familien samlet rundt middagsmåltidet som kom først i deres beskrivelser. Og det var disse barndomsminner som utgjorde et viktig grunnlag for hva slags fellesskap de ønsket å tilby sine barn når den tid kom.

Tones utsagn er et eksempel på dette. Hun forteller at det var moren hennes som stort sett laget mat. Hennes mor var hjemme de første to årene Tone levde og etter det jobbet hun deltid.

*Ellen: (...) Når du eventuelt stifter familie og får barn... tror du matvanene dine vil endre seg da?*

*Tone: Jeg tror det er lenge til jeg får barn for min del, men jeg har jo tenkt gjennom at når jeg først får familie, så tror jeg at jeg skal legge vekt på sånn som jeg fikk hjemme, at man spiser måltider sammen, for jeg tror de sosiale tinga, at man kommuniserer sammen og kan sette seg ned og slappe av sammen, og at jeg skal prøve... når man får barn, så tror jeg det er viktig å ha litt sunt kosthold for barnas del, at de får i seg riktig næring og vitaminer for det er viktig, ikke sant. Ja, de skal få ordentlig mat.*

Tone vektlegger det sosiale ved måltider som en måte å få del i hverandres verden. Det sosiale kobler hun videre til et sunt kosthold. Hun har fortalt tidligere i intervjuet at et sunt kosthold for henne henger mye sammen med ordentlig mat. Ordentlig mat er mat ”med litt næring i”, det er poteter, kjøtt eller fisk, saus og grønnsaksblanding. Med andre ord, maten hun er vant til hjemmefra og som moren lagde. Hun sier videre at ”det er tradisjonsbundet hva som er ordentlig middag, hva man er vant med er ordentlig middag”. Og hun uttrykker at den kan være kjedelig. Allikevel, når hun blir spurt om hva slags mat hun vil gi til sine barn, er det ordentlig mat hun nevner.

Koblingen mellom ordentlig mat og familie er også viktig for en som ikke hadde det slik da de var små, slik det var tilfelle for Lise. Hennes foreldre ble skilt da hun var liten og hennes mor jobbet hele tiden. Det hun definerer som

ordentlig mat, var ikke noe som hun fikk til hverdags. Likevel vil hun at hennes barn skal få det:

*Ellen: hvis du skal tenke litt framover da, hvis du ser for deg at du stifter familie, får barn, hvordan tror du det vil påvirke matvanene dine?*

*Lise: Da kommer de til å forandre seg totalt. Fordi ungene mine skal få ordentlig mat, det skal være fisk en gang i uka, og så skal de få grønnsaker og poteter hver dag unntatt sånn på lørdag, da skal de få no sånn litt luksus da, sånn litt kos. Men, det skal være ordentlig.*

Vi vil hevde at den tette forbindelsen som informantene lager mellom familie (mor), mat og måltider spiller en avgjørende rolle for opprettholdelse av den plassen den ordentlige maten har hjemme og av tradisjonelle måltider. Det er bl.a. gjennom visse retter og gjennom visse måter å organisere måltider på at informantene ønsker å kommunisere nærhet og trygghet til sine barn. Og siden familien knyttes til mor, er det spesielt jenter som vektlegger betydningen av å lage ordentlig mat når de får barn. Men gutter deler også den forventningen. Vi vil derfor påstå at så lenge den ideelle familien framstår "som den dypeste garantist for kontinuitet", og kvinner, ideelt sett, fortsetter å stå for familien, vil ordentlig mat og måltider bli forsøkt ivaretatt som en del av viktige sosiale ritualer og tradisjoner. Disse oppfattes som viktige i oppbygging av hjemmet og familien, og som sunt kosthold *per se*.

Når dette er sagt, er det imidlertid viktig å framheve at det mentale bildet om familien er en modell for handling og også et ideal. Som modell for handlinger gir dette bilde noen retningslinjer for hvordan viktige verdier kan realiseres (Geertz 1973). Dette ser vi for eksempel når kjærestepar begynner å lage ordentlig mat og gjøre i stand ordentlige middager, eller når informantene beskriver hvordan de håper å ha det når de selv får barn. Som ideal står det mentale bilde om familien imidlertid ikke alltid i samsvar med den daglige organisatoriske prosessen familien også er. I intervjuene kunne vi konstatere at hjemmeværende mødre og middag som samlingspunkter oftest hørte til en kort periode i informantenes egne liv. I de fleste tilfeller begynte mødrene å jobbe når barna ble 5-6 år gamle, om ikke før. Og selv om de fleste mødrene jobbet kun deltid, ble organisering av måltidene, dvs. av familien, forandret. Det var heller ikke alltid at moren likte å lage mat. Lises tilfelle illustrerer dette:

*Lise: Hun jobber i vernepleien, så hun jobber skift, og da har det blitt en del til at vi hjemme har laget middagen selv. At vi bare har fått penger, og da har vi lagd spaghetti for det var noe som vi klarte å lage.*

*Ellen: Var det sånn at moren din likte å lage mat?*

*Lise: Ja, nei egentlig ikke. Hun lagde vel egentlig bare sånne lettvinde ting i uka lissom, sånn fordi mat var noe man måtte ha, men i helgen kanskje ikke sånn hver helg da, da virkelig satt hun sjela i det, og lagde noe sånn fersk suppe eller fårikål eller ertesuppe eller sånt noe. Men, ellers så var det mye sånn lettvin, hun lagde ikke veldig fra bønn av, det var mye halvfabrikata. Men, poteter og sånn har vi stort sett alltid hatt til middag.*

Lise har i likhet med de fleste av våre informanter bestemte oppfatninger om hva som er et ordentlig måltid. Og hun, som de andre, lar oppfatninger om ordentlige måltider være idealet for måltidene i hverdagen, dette til tross for at slike måltider ikke var hverdagskost i hennes barndom. Når hun snakker om ordentlig middag, nevner hun fårikålen som tok så mange timer å lage (se også sitatet ovenfor), og som var ”søndagsmat”, der måltidene skulle være fine-re.

I informantenes beskrivelser av de ideelle ordentlige måltider og samlede familier, blir vesentlige endringer som ungdomsårene førte med seg også neddempet, selv om de også nevnes i andre kontekster. Ungdommens hyppige deltakelse i ulike aktiviteter fikk i de fleste hjemmene stor innvirkning. Mors rolle ble da å tilrettelegge slik at ungdommene allikevel kunne spise middag hjemme. Maten ble oppbevart i kjøleskapet, slik at de kunne varme den opp selv når de kom hjem. I tillegg til endringene knyttet til familiens syklus, viste ordentlige måltider seg å være mindre samlende enn slik informantene i noen kontekster framstilte dem. Som de selv også påpeker, var måltider ofte resultat av ulike vurderinger. Eirik forteller følgende:

*Eirik: Av og til hadde vi to middager så du kunne velge faktisk, for faren min likte ganske godt fisk da, så vi hadde mye fisk, og vi som var små likte ikke alltid fisk... en spesiell type fisk da, og da hadde vi for eksempel kjøttkaker i stedet for. Vi var litt bortskjemte sånn da.*

Eiriks mor var ikke den eneste som lagde to middager for å tilfredsstille både mann og barn. I disse tilfellene spiste familien samlet, men voksne og barn spiste ikke samme mat. De fleste informanter forteller imidlertid at farens ønsker veide tungt. Marcus sier om menyene hjemme hos foreldrene sine:

*Marcus: akkurat hva vi spiste...det var vel kjøttkaker og fisk...kylling eller høns da...kylling i hvit saus (...) poteter var det stort sett hver dag omtrent. Ja, pappa måtte ha poteter...*

*Ellen: måtte ha poteter?*

*Marcus: Ja. Han var sånn ordentlig potetmenneske. Så da ble det poteter på oss også*



*Ellen: men ris og sånn da, hendte det at dere hadde det?*

*Marcus: Nei, som regel ikke. Det hendte vel litt seinere....*

*Ellen: Da du var barn da var det ikke det?*

*Marcus: Nei, det var som regel poteter uansett. Fatter'n skulle ha det. Kjøttkaker og fårikål, så mutter'n lager mye som han er vant med, sånn at han blir fornøyd da, hun tenker på det da. Men til oss har hun lagd litt taco og sånne ting da. Sånn, litt nytt lissom, litt krydra mat.*

*Ellen: Men hva gjorde faren din da?*

*Marcus: Nei, han var vel ikke hjemme, han har alltid vært mye ute og reist, nei, han fikk som regel matrester fra dagen før.*

Marcus' mor, i motsetning til Eirik, lagde ikke to menyer. Barna spiste det Eirik kaller tradisjonell norsk mat som faren var mest glad i. Når han ikke var til stede, kunne de få taco eller spaghetti. At kvinnene (mødre og kone) tar hensyn til barnas og mannens smak er noe som også andre kvalitative studier samt kvantitative undersøkelser (jf. Bugge & Døving 2000, Lien, Bjørkum og Bye 1998) viser. Det interessante ved det er at en slik praksis åpner for en viss variasjon i matveien hjemme.

Brudd i familien kan også ha store konsekvenser for måltider. I en rekke tilfeller, som i Lises og Bentes familier, forandret foreldrenes skilsmisse tingenes vante orden, noe som også innebar at deres matvaner ble forandret. Bente forteller:

*Ellen: Var det moren din, sa du, som stort sett laget maten?*

*Bente: (Ja), det var fra bunnen av. For eksempel da kjøttboller fra... ikke kjøpte kjøttboller da. Hun laget dem. Og hvis hun kjøpte fiskekaker, så kjøpte hun ordentlige fiskekaker, ikke kjøpt på Rimi, men sånn fra fiskebutikker og sånn. Hun var egentlig veldig nøye på at det skulle være skikkelig (...).*

*Ellen: Faren din da, laget han noe mat?*

*Bente: Nei, han gjorde ikke det. Han laget aldri mat egentlig. Men når de skilte seg, da plutselig laget han masse mat, og veldig mye nye retter som jeg egentlig aldri hadde smakt før, som moren min aldri hadde laget før. Wok-mat og litt sånn moderne mat. Men det har med overgangsalderen å gjøre. Ny kone. Det var veldig rart. Plutselig så begynte han å lage mat.*

Vi har hevdet at familien og ordentlige måltider representerer et ideelt bilde av et bestemt sosialt fellesskap og av én form for sosiale måltider. Både i dette fellesskapet og i utformingen av et slikt måltid får kvinnen en sentral plass. Dette bildet har en konserverende effekt for våre unge informanternes matvaner og verdier rundt mat. Men vi vil samtidig hevde at familien som organisatorisk prosess åpner muligheter for forandring. Familien gjennomgår dype end-

ringer i sin livssyklus, fra det å være et par, til å ha små barn og til disse vokser og flytter ut. Ordentlige måltider med familien samlet kan være lettere å få til når barna er små enn når de er ungdom. Som et felt for forhandling, er det ulike hensyn som skal tas og som resulterer i ulike menyer. Familien kan bli oppløst, og da er det som regel moren som både må jobbe og organisere barnas hverdag. Ofte innebærer det at måltider blir enklere. Familien sementerer verdier om ordentlige måltider samtidig som den kan være kimen for ny matpraksis som ungdommen tar med seg. Følgende figur kan klargjøre dette:

**Figur 3-3:** Familie, et ideal og en prosess

<b>Familie som et ideelt bilde</b>	<b>Familie som organisatorisk prosess</b>
Ordentlig mat	Ordentlig / lettvinnt mat
Samlet kjernefamilie	Splittet eller ny familie
Mor som er hjemme	Mor som jobber
Hjemmelagd mat	Hjemmelagd mat og forbedret halvfabrikata

Ordentlige måltider er knyttet til oppfatninger og verdier om kjernefamilier og kvinner i rollen som mor og kone. Disse verdiene kan være veiledende for praksis, men representerer *ikke* praksis i sin helhet. Sånn sett vil definisjonen av et ordentlig måltid som sosiologene Murcott og Martens & Warde foreslår, der ordentlig måltid knyttes til kjernefamilie og kjønn, være gyldig hovedsakelig når familien betraktes som et mentalt bilde. Tar vi derimot utgangspunkt i familien som organisatorisk prosess, kan vi si at familien, og kvinnen, står for sosiale måltider, og at disse kan være både lettvinnt og ordentlige måltider. Poenget vårt er at hjemmet i det daglige livet er en sosial kontekst for både ordentlige og ”forbedret” lettvinnt måltider (for eksempel med kokte poteter slik Lise nevner, jf. Kap. 2). Det som ikke går an, både for gutter og jenter, er å erstatte middagen med snacks og servere det hjemme. Vi lar Lise avslutte dette kapitlet. Hun gir oss et komplekst bilde av hjemmet og matvaner hun har fått der og som hun viderefører i sitt liv:

*Lise: Det hendte at hun spurte hva vil dere ha til middag, og da gikk det gjerne i enten kylling eller spaghetti. Tomatsuppe spiste vi også en del og det hendte at vi slengte en pizza i ovnen.*

*Ellen: Men hendte det at moren din prøvde å begrense sånne ønsker om middagsmat som søsteren din og du hadde eller?*

*Lise: Ja, sånn som taco, og biff og sånt noe, det var jo ikke så ofte det, fordi det var dyrt og sånt. Men det var mer hos faren min. For han var sånn helgepappa, ikke sant, så når vi da kom til han i helgen, da fikk vi det vi ikke fikk ellers i uka. Da fikk vi velge litt, da var det kylling og biff og sånn.*

*Ellen: Når dere lagde spaghetti hjemme, var det da kjøttdeig og tomatsaus, eller hendte det at dere lagde noe annet?*

*Lise: Nei, det var lissom bare kjøtt og løk og tomatpuré, ganske fantasiløst, for det synes vi var så godt, det var omtrent det beste vi kunne få. Så jeg har sikkert det derfra.*

### 3.7 Ulike kontekster, ulik mat

Målet med dette kapittelet har vært å drøfte nærmere de ulike sosiale kontekstene som kan være av betydning for ungdoms matvaner. Vi tok utgangspunkt i medias antakelse om at mat og måltider betyr lite for nåtidens ungdom. Diskusjonen i kap. 4.1 starter med en oppsummering av ulike samfunnsvitenskapelige arbeider om måltid. Sentralt i disse bidragene er at et måltid er en strukturert hendelse som følger bestemte regler. Den er strukturert både med hensyn til hvordan rettene er satt sammen og hvordan måltidet organiseres sosialt (hvem som deltar og hvordan). Det er særlig Douglas og Prättälä & Helminens forslag vi forholder oss til. Ifølge disse forfatterne står måltid i kontrast til snacks, som er mat som konsumeres individuelt. Videre trekker vi særlig fram definisjonen av ”ordentlig måltid” som Murcott og Martens & Warde har kommet med. De foreslår at ordentlig knyttes til samvær, kjernefamilien og kvinnelig omsorg. Disse ulike forfatternes arbeid blir det teoretiske rammeverket for analysen av vårt materiale.

Når vi ser nærmere på informantenes matvaner i hverdagen, finner vi at maten har mindre betydning for våre kvinnelige og mannlige informanter når de spiser alene. I denne konteksten blir maten ”fuel for the body”, noe man gjør kjøpt for å mette magen. Man gjør lite ut av maten og av spisingen. Maten og måltidet betegnes som ”lettvinte”, til forskjell fra de måltidene hvor ”det sosiale” er med. Vi spør oss om denne lettvinde maten som ungdommen spiser alene kan betegnes som snacks, slik Douglas og Prättälä & Helminen foreslår.

Vi kommer fram til at skillet som synes å ha større relevans for å forstå disse norske ungdommenes matvaner, ikke er mellom snacks og måltid, men heller mellom *individuelle* og *sosiale* måltider. Vi foreslår derfor tre kategorier: snacks, individuelle måltider og sosiale måltider. *Snacks* er en individuell og lite strukturert hendelse. Et eksempel ville vært pølse med lompe. *Individuelle*

*måltider* består av lettvint mat (à la tomatsuppe) og er ustrukturerte på bestemte måter. Her er rettene strukturert i den forstand at de settes sammen på konvensjonelt vis. Måltidene er derimot mindre strukturerte med hensyn til tid og rom. *Sosiale måltider* kan bestå av lettvint, eksperimenterende og ordentlig mat. Disse måltidene spises i fellesskap, og er strukturerte, men i varierende grad. Vi finner videre at jenter og gutter har samme definisjon av det vi har kalt snacks og individuelle måltider. Når det gjelder sosiale måltider, finner vi derimot en markant kjønnsforskjell i oppfatninger og praksis om hvilken mat som passer til sosiale måltider. Vi foreslår derfor at sosiale måltider er kjønnebegivenheter.

Vi finner at for jenter forutsetter og avhenger sosiale måltider av at maten er noe sosialt. Det vil si at maten er mer forseggjort enn det som er tilfelle for individuelle måltider, og at tilberedningen gjøres sammen med eller med tanke på andre. Videre er det å spise sammen og nyte maten en god grunn til å samles for jentene. For guttene forholder dette seg annerledes. Guttene legger liten vekt på at maten skal være forseggjort når guttene samles. De kan godt bruke individuell mat (à la pizza Grandiosa) i mannlige fellesskap. Når guttene er sammen, står maten og det rituelle ved å spise ikke i fokus.

Betydningen av mat i sosiale måltider endrer imidlertid karakter når begge kjønn er med. Men her er det også kjønnsforskjeller. For gutter forutsetter sosiale måltider, der maten settes i høyetet, at jenter er med. Sosiale måltider der maten er i sentrum er, for jenters vedkommende, uavhengig av om det er kun jenter eller om det er begge kjønn til stede. Videre finner vi at det er stor forskjell på å spise hjemme og ute. Forskjellen mellom gutter og jenter blir tydeligere i hjemmesfæren. Jenter har gode sosiale måltider med hverandre, mens gutter har lettvinde sosiale måltider. Når utesfæren blir konteksten, er sammenheng mat og måltid imidlertid lik blant gutter og jenter. Gutter kan, i likhet med jenter, gå ut sammen og ha både lettvinde og gode måltider.

I kapittdelen kalt "Kjæresten og ordentlige måltider" følger vi opp den betydningen hjemmesfæren har for sosiale måltider, spesielt de som betegnes som ordentlige. Spørsmålet vi søker å besvare her er når maten blir viktig for ungdommene i hverdagen. Vi finner at en sosial relasjon som er meget utslagsgivende for daglige matvaner, er parrelasjonen. Som sagt preges alenitværelsen av individuelle måltider og lettvint mat. Kjæresteforhold innebærer imidlertid sosiale måltider og sosial mat. Det er særlig en form for sosialt måltid som tillegges stor betydning, nemlig det som defineres som ordentlig og som knyttes til denne nye sosiale situasjonen. Ordentlige måltider knyttes til norske tradisjonelle matretter (kokte poteter, kokte grønnsaker og fisk/kjøtt). Disse rettene beskrives som ordentlige og dermed sunne. Ordentlig mat står

for den ideelle maten. Sammenhengen som etableres mellom kjærestepar og ordentlige måltider trer tydeligere fram når vi sammenlikner den sosiale situasjonen kjærester representerer med en annen sosial sammensetning, nemlig bokollektiver. Vi kommer fram til at bokollektiver og det sosiale fellesskapet de representerer regnes verken som en viktig kontekst eller en relevant situasjon i ungdommenes liv hva det sosiale måltidet angår. Selv om man bor sammen med flere, har man individuell mat og måltider.

Koblingen mellom ordentlig mat/måltid og kjærestepar er imidlertid nært knyttet til bestemte oppfatninger om kjønn og kjønnsroller. Våre informanter etablerer en nær sammenheng mellom ordentlige måltider og en svært vanlig arbeidsdeling, hvor kvinner har hovedansvar for mat og matlaging. Dette ansvaret knyttes til rollen kvinner både tillegges og selv inntar, der de både produserer og forsvarer ordentlige måltider. Som nevnt regnes ordentlige måltider både av jenter og gutter som grunnleggende i tilblivelsen av en parrelasjon, samtidig som de er nødvendige i den sosiale konteksten denne relasjonen utgjør. At mat er knyttet til kvinners kjønnsidentitet i parrelasjonen og til opprettholdelse av denne relasjonen er etter vår mening svært viktig for opprettholdelse av mattradisjoner. Like viktig er imidlertid sammenhengen som etableres mellom familien og ordentlige måltider.

I den siste delen av kapitlet diskuterer vi inngående denne sammenhengen. Vi tar for oss hvordan definisjon av ordentlige måltider er knyttet til definisjon av familie. Familien, som er kjernefamilien, kobles til et fysisk og sosialt rom, hjemmet. Og hjemmet assosieres først og fremst med mor. Mor som representerer hjemmet konkretiserer opplevelsen av familien gjennom hjemmelaget mat som hun har investert mye tid i. Vi understreker imidlertid at det er viktig å skille mellom familien betraktet som et ideelt bilde, og familien sett som en organisatorisk prosess. Familien som et ideelt bilde representerer et bestemt sosialt fellesskap og en form for sosialt måltid. Kvinnen i sin rolle som mor/kone, tillegges her en sentral plass. Dette bilde har en konserverende effekt for våre unge informanternes matvaner og verdier rundt mat, og selvfølgelig rundt familien. Ser vi på familien som organisatorisk prosess, åpner den muligheter for forandring. Familien blir da et sosialt fellesskap som ikke alltid består av mor, far og barn samlet. Den står videre for sosiale måltider som både er lettvinne og ordentlige. Vi kan konkludere med at ungdommene tar med seg mattradisjoner som kan defineres som sammensatte og motsetningsfylte. Hjemme lærer de om ordentlige og om lettvinne måltider, både sosiale og individuelle.



## 4 Kjøtt

I dette kapitlet vil vi drøfte spørsmål om kjøttets plass i ungdommens menyer. Som vi vil se, har ungdommenes livssituasjon og ulike sosiale kontekster stor betydning for hva slags kjøtt våre informanter bruker og hvor viktig det blir for deres matvaner. Kjønnforskjeller viser seg også å være relevante, spesielt når det gjelder inntak av kjøtt og oppfatninger om sunnhet. Vi begynner med å se på informantenes bruk av kjøtt<sup>17</sup>.

### 4.1 Kjøtt: individuell og sosial mat

Som vi diskuterte i forrige kapittel, kan informantenes måltider deles i to typer. Den ene har vi kalt individuelle måltider og den andre sosiale måltider. Individuelle måltider er de vanligste i en alene-tilværelse (jf. 4.2), det vil si når ungdom tilbereder og spiser sin mat alene. Som diskutert i kapittel 3, kjennetegnes denne spesifikke sosiale situasjonen av individuelle måltider som består av mye halvfabrikata. Til disse individuelle måltidene hører bestemte typer kjøtt<sup>18</sup>.

Generelt kan vi si at det er liten variasjon å finne blant de rettene som denne gruppen norske ungdommer tilbereder (jf. 3.2). Likevel varierer deres bruk av kjøtt noe. Ofte er kjøttet enten én av ingrediensene eller hovedingrediensen. Som beskrevet i kapittel 3, er noen av de vanligste middagsrettene kjøpt pizza og spaghetti. I den første retten brukes det ofte skinkebiter som en måte å ”forbedre” pizza på, mens det går mye kjøttdeig i spaghettisausen. I disse rettene har kjøttet ikke en sentral plass. Marcus sier om dette:

---

<sup>17</sup> Vi legger til grunn en vid definisjon av kjøtt og inkluderer også hvitt kjøtt i betegnelsen. Det er denne definisjonen de fleste av de intervjuede forholder seg til.

<sup>18</sup> Ungdommene vi intervjuet bruker også supper og fiskebaserte retter. Disse tar vi ikke hensyn til i vår diskusjon. (Se kap. 3.2)

*Marcus: Ja, det er kjøtt i middagen liksom. Det er ikke så veldig..., sånn på pizza'n er det som slengt oppå.*

I andre retter er kjøttet derimot hovedingrediensen, slik det er tilfelle for karbonader eller hamburger som man gjerne spiser med brød. Her må vi imidlertid presisere hva som betegnes som karbonade av våre informanter. "Karbonade" refererer ikke til et produkt lagd av karbonadedeig bestående av finere råvarer med lavere fettinnhold enn for eksempel en billig kjøttdeigtype. "Karbonade" brukes heller som en samlende kategori for dypfrysede, ferdiglagde produkter lagd av kjøttdeig, og inkluderer frosne karbonader og kjøttkaker. Når Runar forteller om en rett som er vanlig ved hans bord, er det disse produkter han snakker om:

*Runar: Karbonade med brød under og speilegg oppå. Det er altså en veldig enkel variant. Man kan kjøpe en sånn stor pakke og fryse den ned.*

I tillegg til karbonader er grillet kylling også et populært innslag. Alle disse rettene betegnes som lettvinte og billige av informantene. Det er grei, individuell mat som de verken bruker mye tid eller penger på. Selv om noen, spesielt jenter, kan gjøre mer ut av den, skilles denne type mat fra annen mat, som ansees for mer passende for sosiale måltider. Dette kommer tydelig fram i Tones forklaring om hvordan hun bruker kylling i middagsmaten:

*Tone: Enten så har jeg kylling for eksempel i pitabrød, det synes jeg er veldig godt. Kanskje jeg har litt tacosaus sammen med kyllingen og mais og salat i pitabrød. (...) Eller så har jeg kjøpt en halv kylling, ris, salat og baguetter. Eller så er det kanskje kylling til sånn Sweet and Sour, eller så har det hendt at jeg har spist marinert kylling. Men det gidder jeg ikke å spise alene da, en hel sånn pakke liksom.*

Mens grillet kylling og pitabrød, baguetter eller ris er passende mat å spise alene, er marinert kylling noe som Tone ikke "gidder" å spise alene. Å ikke gidde impliserer etter vår mening en måte å skille mellom ulike typer mat og dermed mellom tilhørende kjøttvarer. Tone sier at det er mengden, en hel pakke, som er årsaken til at hun ikke gidder. Man kunne tenke seg at det gikk an å bruke noe av det og fryse resten. Det ansees imidlertid for å være en dyr rett til bare én person. Dette til tross for at prismessig er det ikke stor forskjell mellom en ferdig grillet kylling og pakke med marinert kylling. Men slik hun og andre informanter nevner, kan marinerte kyllinger være utgangspunkt for mer sosiale måltider som krever mer tid og innsats.



Skillet mellom ulike måltider og ulike kjøttvarer kommer tydelig fram i forhold til bruk av koteletter. Dette er en type kjøttvare som kan klassifiseres både som individuell og som sosial mat, avhengig av person og tilberedning. Tone, Hilde og Pål's bruk av kotelett sier noe om dette. Tone lager til seg selv en rett basert på svinekoteletter som hun skjærer opp i biter og kan ha opp i en ferdiglagd sur-søt saus sammen med hermetiske bambusskudd og bønnespirer. Hilde bruker koteletter derimot som en rett hun serverer til sine gjester. Koteletter kan altså oppfattes som lettvinnt eller som en sosial og ordentlig rett. Som ordentlig rett skal det bestemte tilbehør til, noe som gjør koteletten upassende som en rask alene-meny. Pål, som får koteletter av sin mor når han er hjemme, sier følgende:

*Pål: Hadde koteletter i høst, skjønner du, har faktisk det i fryser'n ennå. Nei, det er ikke favorittmat til hverdagen, det blir litt mye styr. Må lage brun saus og kokte poteter til.*

En rett som defineres som ordentlig og som forekommer sjelden i våre informanternes meny, er kjøttkaker. Men når de snakker om kjøttkaker, er det ikke dypfryste kaker de tenker på. Kjøttkaker refererer først og fremst til kakene som er laget hjemme, i motsetning til karbonader, slik våre informanter bruker ordet. At kjøttdeig som brukes i kjøttkakene er mindre "fin" enn karbonade-deig er ikke viktig for forskjellen de gjør på kjøttkaker og karbonader. Motsetningen mellom kjøttkaker og karbonade blir heller mellom det hjemmelagde og det ferdiglagde. I diskusjonen forholder vi oss til informantenes definisjon av kjøttkaker. Hos de fleste av dem er hjemmelagde kjøttkaker sjelden å se, med unntak for kjærestepar. Blant de enslige var det kun et par som hadde lagd denne retten, og det var et unikt tilfelle, slik hhv. Marianne og Mette uttrykker det:

*Marianne: Jeg lagde kjøttkaker en gang, det var i København. Jeg var på besøk hos en venninne og så skulle vi bort et sted. Og da skulle jeg være ansvarlig for å lage noe riktig norsk. Så da laget jeg kjøttkaker. Og da kokte jeg faktisk også sånn surkål. Jeg kan hvis jeg vil.*

*Mette: Har gjort det en gang. Men de ble gode de. Men det bare var et sånt unikt tilfelle.*

*Ellen: Hva var det som gjorde at du lagde kjøttkaker den dagen da?*

*Mette: Ja, for da hadde jeg lovet noen, at de som kom på besøk skulle få kjøttkaker...*

Mette brukte sin mors oppskrift og serverte kjøttkakene med kokte poteter og råkostsalat. Verken hun eller Marianne bruker kjøttkaker i hverdagen, og de kan heller ikke tenke seg å gjøre det. De synes imidlertid at kjøttkaker er en

fin rett og som, i Mariannes tilfelle, til og med kan representere det norske i utlandet. Kjøttkakene faller også innenfor kategorien ordentlig mat. Det er en type rett som de fleste av våre informanter er innstilt på å bruke som middag når de stifter familie i framtiden. Med andre ord er det en rett som ikke betraktes som ”egnet” som alene-meny. Den utgjør per definisjon et sosialt måltid. Likeledes er det med biff som ikke bare er ordentlig men en ekstra fin rett. Da Katrine ble spurt hva hun kunne tenke seg å ha til en festmiddag sa hun følgende:

*Katrine: Ja, nå skal vi se. Det er for eksempel sånn som har vært i stekeovnen, for eksempel det er biff stekt i steikeovnen, kanskje med sånn folie eller sånn at det blir god lukt i hele huset. Også fløtegratinerte poteter. Må i alle fall være biff, eller koteletter til, eller det kan godt være kylling.*

Det som karakteriserer de sosiale måltidene, både de ordentlige og de fine, er at kjøttet har en viktig plass i retten. Like viktig er det imidlertid å ha poteter, enten de er kokte eller gratinerte, vanlige eller noisettes. Poteter og saus kan gjøre for eksempel kotelett til ingrediensen i en ordentlig middag, som dermed ikke passer inn i ungdommenes hverdag. Som Pål sa det, ”da blir det for mye styr”. Vi kan lage følgende figur som illustrerer kjøttets plass i våre unge informanters menyer:

**Figur 4-1**

	<b>Alenetilværelse</b>	<b>Sammen med kjæreste eller familien</b>
<b>Individuell mat</b>	Skinke, kjøttdeig, ferdige karbonader, hamburger, kylling, koteletter	
<b>Sosial mat</b> <sup>19</sup>		Koteletter, kjøttkaker, biff + poteter og grønnsaker

Kjøttet som inngår i individuelle måltider er som oftest oppmalt kjøtt i form av frosne karbonader, hamburger eller kjøttdeig. Det viktigste er imidlertid at det er produkter som oppfattes av ungdommene som lite arbeidskrevende og som er billige. Det skal være noe som går å ”slenge på” eller som så å si er ferdig. Man trenger bare å steke eller varme det opp (hamburger eller kylling).

<sup>19</sup> I vennemåltider inngår det også sosial mat. Matrettene som da brukes kan være mer eksperimenterende enn det som brukes i familiesammenhenger (jf.3.3).

Det lettvinne er grunnleggende i definisjonen av den individuelle maten (jf. kap. 3). Skillet mellom individuell og sosial mat er likevel ikke totalt. Noen av disse lettvinne matvarene kan konverteres til sosial mat, slik at de blir ordentlige. Konverteringen avhenger av tilbehøret og av arbeidsinnsatsen som ungdommene synes den medfører. Koteletter kan for eksempel bli til fin mat hvis man tar seg tid og serverer dem sammen med poteter og saus. Kjønn spiller også inn i oppfatning av hva som kan konverteres til sosial mat. Som vi diskuterte i forrige kapittel, kan kjøpt pizza med skinke på bli til sosial mat for gutter. Jenter er mindre villige til denne omformingen. Dette er for så vidt i samsvar med funn i andre kvalitative studier. Bugge (1995) og Bugge & Døving (2000) viser at småbarnsfedre oftere enn mødre kan servere lettvinne mat til sine barn. Mødrene synes i utgangspunktet at det ikke er riktig å gjøre.

Mens noen individuelle (lettvinne) kjøttvarer kan gjøres om til ordentlige, er det noen typer ordentlige kjøttvarer som i liten grad gjøres til individuelle. Hjemmelagde kjøttkaker og biff er i seg selv ordentlig og fin mat som serveres bare til sosiale måltider. Her er det ikke bare snakk om tilbehør og tiden man bruker på tilberedningen. Det rituelle ved måltidene inntar en viktig plass. Man skal nyte mat i fellesskap ved et pent dekket bord. Maten og sosialt samvær er m.a.o. i sentrum.

Hvis man ser på bruk av kjøtt, både i de individuelle og i de sosiale måltidene, kunne man si at kjøttet har en privilegert plass framfor fisk i ungdommenes menyer. De bruker oftere ulike typer kjøtt, selv om de også kan ha fisk (fiskepinner eller ferdiglagd fiskegrateng). Når de ble spurt om de kunne unnvære å spise kjøtt, svarte de som regel negativt. De ga også uttrykk for at kjøttretter var noe de kunne noe om. De fleste hadde liten erfaring med fisk, og de delte den oppfatningen at fisken var vanskelig å tilberede. Mange mente at fisk var sunt og ordentlig, men at den ikke egnert seg som fin mat. Fisk ble dermed verken tilstrekkelig lettvinne eller tilstrekkelig fin. Flere påpekte at de hadde vokst opp i hjem hvor kjøtt var en viktig ingrediens i måltidene. Det ble servert i hverdagen og til finere anledninger. Tar vi i betraktning at sosial mat, og spesielt ordentlig mat, knyttes til hjem og mor (jf. kap. 4.6), er det ikke vanskelig å forklare at kjøtt opptar en viktig plass i ungdommenes middager. Det ordentlige og det fine knyttes på denne måten til det vi kunne kalle "tradisjonell mat" (jf. Fagerli 1999).

Etter vår mening er det imidlertid viktig å huske at de fleste av dem som ble intervjuet kommer fra Østlandet, og at de som ikke gjør det, har en oppfatning av at østlendinger ikke liker fisk. Mette kommer for eksempel fra et lite sted ved kysten hvor tilgang til fersk fisk er bra. Hun er veldig glad i det og det er hennes favorittmat. Hjemme hos foreldrene hennes spiste de ofte fisk på hver-

dagen. Søndagsmeny kunne bestå av saue- eller hjortekjøtt, men like mye av stekt eller kokt fisk. Til tross for det kan hun ikke tenke seg å servere fisk til sine venner. Hun er redd de skal si ”liker ikke fisk, æsj”, og foretrekker å ha det hun kaller ”østlandsting”. Da er valget kjøtt.

Med dette forbehold kan vi si at kjøtt som tradisjonell, østlandsk mat for de fleste av våre informanter skåres høyt. Til tross for det, er det noen kontekster der inntaket av kjøtt kan være problematisk. Dette er tema i neste del av kapitlet.

## 4.2 Det tvetydig lettvinde kjøttet

Kjøtt har som vist en viktig plass i ungdommenes individuelle så vel som sosiale måltider. Likevel finner vi at informantene våre vurderer kjøttvarene de bruker i disse to ulike måltidene som forskjellige. Mens kjøttet som brukes i de sosiale måltidene ansees som ordentlig og fint, regnes kjøttet i de individuelle rettene som uordentlig og som regel dårlig. Dette gjelder spesielt for rødt kjøtt. Som diskutert i kapittel 3, betegner ungdommene sine lettvinde måltider som uordentlige og dårlige. Det lettvinde setter de i kontrast til det ordentlige, som igjen knyttes til det sunne (jf 3.4). Å ikke spise ordentlig mat innebærer da å ikke spise sunn mat. Generelt anser de sine matvaner som usunne. Når det usunne kommer i fokus aktualiseres innholdet i de produktene de spiser. Det er særlig to aspekter ved innholdet som framheves som problematisk når det gjelder å spise kjøtt. Det ene er fettinnholdet i kjøttet og det andre er ”det ukjente” ved ferdige kjøttprodukter. Vi begynner med kjøtt og fett.

### 4.2.1 Kjøtt og kropp

Både jenter og gutter deler oppfatningen av fet mat som usunn. Man kunne si at de i likhet med store deler av den norske befolkningen er opptatt av sammenhenger mellom mat og helse (Wandel 1997, Wandel og Bugge 1994). Det fete og det usunne blir imidlertid i liten grad knyttet til helse og helseproblemer blant dem vi intervjuet. Ungdommene i denne undersøkelsen lager heller en direkte kobling mellom fettinnholdet i mat, i kjøttet, og kroppens utseende. Lises utsagn illustrerer dette:

*Lise: Jeg tenker lissom bare sånn at jeg ikke må spise det som er så mye fett i for da blir jeg tjukk. Men jeg tenker ikke på at jeg kanskje får dårlig helse fordi jeg ikke spiser det og det nå, nei, det gjør jeg ikke.*

Noen av de kjøttproduktene som brukes i individuelle måltider trekkes fram som spesielt fete og usunne. Katrines og Kari-Annes utsagn er eksempler på dette:

*Katrine: Jeg tenker at sånne hamburgergreier er veldig usunt. Også koteletter trur jeg ikke er så veldig sunt. Så masse fett. (...) Når du ser fettene sånn som på koteletter og sånn, synes jeg det er skikkelig usunt. Men jeg tenker at kyllingkjøtt er sunt og høns og sånn. Men svinekjøtt... da kjøper jeg heller noe annet. Jeg tenker at det er mer fett i.*

Katrine oppfatter hamburger, koteletter og svinekjøtt som spesielt fett og usunt. Det er fordi disse produktene, ifølge henne, inneholder mye fett, i motsetning til kylling og høns. I likhet med Katrine lager Kari-Anne, i neste sitat, også et skille mellom rødt og hvitt kjøtt. Hun vektlegger imidlertid forskjellen mellom fint kjøtt og dårlig kjøtt.

*Kari-Anne: (...) Kjøttdeig, det er mye fett. Ser jo når man steker kjøttdeig hva som ligger igjen i pannen da. En ren biff er vel ikke egentlig så veldig fet. Heller litt tyngre fordøyelig enn et kyllingbryst, men, nei... [Hvis jeg skulle spise mindre av noe] måtte det være kjøttdeig.*

Katrine og Kari-Anne har klare oppfatninger om at hvitt kjøtt er sunnere enn rødt, og at det første er lettere fordøyelig. De skiller i tillegg mellom kjøttdeig som mindre sunn, og biff, som ansees som fin og sunn. Til tross for disse oppfatningene fortsetter de å spise rødt kjøtt, og særlig de produkter som de selv anser som fetende og dårlige. Å spise disse matvarene er noe som bekymrer ikke bare Katrine og Kari-Anne, men så å si alle de intervjuede. De fleste av dem er opptatt av hvordan kroppen deres tar seg ut. Så å si alle jentene foretrekker å være slanke, og guttene ”i bra form”, som én av de intervjuede sier. Hvorfor fortsetter de å spise som de gjør?

Vi vil hevde at siden de lever alene, tilbereder de individuell mat, som nettopp inneholder de ingrediensene de selv synes er usunne, i betydning fetende. Vi kunne si at det er en vedvarende spenning mellom informantenes ønske om å ta hensyn til kroppen og deres faktiske matvaner.

Både jenter og gutter forsøker imidlertid å løse dette dilemmaet. De alternativene som nevnes oftest, er å redusere inntaket av mat, og da av kjøtt, eller å

begynne å trene. Vi ser en markant kjønnsforskjell hva angår de alternativene som velges. De fleste av jentene velger å slanke seg, mens guttene nevner trening oftere. Dette betyr ikke at jentene ikke trener. De gjør det også, men det å slanke seg er for jentene en mulighet de oftere benytter seg av. Så å si alle de som deltok i intervjuene har slanket seg én eller flere ganger, i motsetning til guttene, som ikke gjør det, eller som i hvert fall ikke nevner at de gjør det. Dette har klare konsekvenser for forbruket av kjøtt. De følgende sitatene sier noe om dette:

*Tone: Jeg har begrensa kjøttinntaket litt, men det er tilfeldig... det er faktisk den siste tida. Nå er jeg fri og frank for første gang på fire år, så jeg har prøvd å være litt flinkere til å ta litt mer vare på kroppen min. Jeg har begynt å tenke litt mer over det. Alle vi kvinner er opptatt av vekt og sånne ting...*

En annen jente, som også er opptatt av vekt, er Marianne. Ett år var hun på slankekur, og hun gikk ned 20 kilo. Hun kjøper helst det hun kaller "lighting", og selv om hun også spiser kjøttdeig og bacon, forsøker hun å bruke mer kyllingbryst og grønnsaker i sine måltider. Marianne sier:

*Marianne: Da jeg var på veldig stram slankekur, planla jeg veldig nøye, og da planla jeg gjerne på kvelden når jeg gikk til sengs, og gledet meg allerede til middagen dagen etterpå.*

*Ellen: Så da var det veldig nøye planlegging?*

*Marianne: Ja. Men da var det sånn at jeg veide alt jeg spiste, og jeg telte alle kalorier.*

*Ellen: Så den kuren krever veldig nøye planlegging?*

*Marianne: Nei, fordi jeg hadde ikke egentlig noen kur (...), min mor hadde gått på kurs med Grete Roede, så jeg lånte hennes to bøker og så leste jeg meg bare til hvor mye det skulle være i kalorier per dag, og så komponerte jeg helt fritt ut i fra det.*

Når jenter, som Tone og Marianne, er opptatt av kroppen sin, er det vekten, hva og hvor mye de spiser som kommer i fokus. Denne interessen arter seg forskjellig blant gutter. De to neste sitatene viser dette. Marcus sier:

*Ellen: Hva med hensyn til sunn mat, er du redd for å legge på deg for eksempel?*

*Marcus: Nei, heller motsatt. Gutter vettu, skal gjerne være litt... legge på meg fett er lissom verre da (...). Jeg har gått ned 10 kg siden jeg flyttet for meg sjøl (...) Jeg kom rett fra sjøen, da var det mye eting, etter det, da har jeg gått ned, det er mer naturlig for meg enn den vekta jeg hadde før. Trur ikke jeg vil gå noe mer ned, redd for bli litt spjæling.*

*Ellen: Det vil du ikke bli?*

*Marcus: Nei, heller det at jeg går opp. Med tanke på masse fett og masse kalorier, nei, jeg spiser meg mett.*

*Ellen: Hva med helsen i framtid, tenker du at du skal spise spesiell mat for å unngå spesielle sykdommer?*

*Marcus: Nei, men jeg tenker på trening da. Så jeg spiser den maten jeg gjør, veit ikke hva som kommer først, høna eller egget... men jeg trener en del, så da kan jeg spise den maten jeg vil.*

Marcus er i og for seg ikke redd for å legge på seg, men er opptatt av å ikke bli fet. Han tenker ikke på helse først og fremst. Han legger heller vekt på at siden han trener så mye, kan han spise det han vil. Runar har en lignende holdning:

*Runar: Jeg trener veldig mye.*

*Ellen: Hva er det du trener da?*

*Runar: Jeg spiller fotball. Jeg har spilt fotball innmari seriøst inntil jeg var 21. Da var det sånn trene hver dag og (...). Etter det så har jeg trappet ned, og nå spiller jeg fotball bare sånn for kos. Ellers så løper jeg veldig mye. Løp maraton i høst. Ellers så er det at jeg spiller tennis litt, jeg spiller squash litt, jeg spiller badminton, sånne ting. Litt mer sånn på ujevn basis. Det er sjelden jeg trener under fire ganger på en uke. Det har vært litt mindre nå i det siste fordi jeg har jobbet så jævlig mye,*

*Ellen: Men det at maten skal være sunn og sånn, er det noe som..?*

*Runar: Jeg skulle ønske det betydde mer enn det gjør. Det er litt selvmotsigende egentlig at jeg trener så mye og kanskje spiser såpass mye fet mat. Men det er kanskje også sånn at jeg kan tillate meg det fordi jeg trener så pass mye, og at jeg ikke blir tykk og...*

*Ellen: Du tenker at det oppveier litt*

*Runar: (..) Jeg tror at hvis jeg hadde lagt på meg en hel masse, så... det er vel det eneste som kunne fått meg til å legge om, tror jeg, og spise mindre.*

Runar skulle gjerne være mer opptatt av maten han spiser. Det er han ikke. Han synes han kan tillate seg å spise så pass mye fet mat som han gjør, nettopp fordi han trener ofte. Både Marcus og Runars holdninger kan sies å være felles for de guttene vi intervjuet. Hvis vi sammenlikner hvordan jenter og gutter forholder seg til sammenhengen de etablerer mellom mat, fett og kropp, ser vi at jenter er betydelig mer opptatt av å kontrollere inntaket av mat, mens guttene er opptatt av forbrenning, det vil si av uttaket. Kontroll av inntaket innebærer å skjære ned på forbruket av matvarer som ansees som fete, deriblant noen typer kjøtt, og å øke bruken av grønnsaker og frukt. Fokusering på uttak innebærer derimot at maten som inntas tillegges mindre betydning.

Kjønnsforskjeller i forhold til mat og kropp er et tema som har vært grundig diskutert i den samfunnsvitenskapelige litteraturen om mat og kjønn. Sosiologen Fürst (1994) fastslår at mat er nær forbundet med kjønnsidentitet. Mens den mannlige identiteten bekreftes gjennom hva mannen spiser, knyttes den kvinnelige identitet til det kvinnen *ikke* spiser. Videre har det blitt fastslått at kjøtt og kaloririk mat symboliserer maskulinitet og makt og dermed ansees som egnet for menn. Frukt og grønnsaker symboliserer derimot letthet og kvinnelighet og betraktes som bedre egnet for kvinner. Man har laget en dikotomi mellom mannlige og kvinnelige mat (jf. Bourdieu 1984, Holm & Møhl 1994, Twigg 1983). Den kjønnede maten har m.a.o. blitt knyttet til egenskaper ved maten og hva den symboliserer og til forbruket av bestemte matvarer.

Fagerli & Wandel (1999) har analysert et bredt kvantitativt materiale om spisevaner i Norge med det formålet å finne ut hvor gyldige disse forslagene er i en norsk kontekst. Deres resultater viser at kvinner spiser mer grønnsaker og frukt enn menn. Når det gjelder kjøtt, er resultatene derimot motsetningsfulle. På den ene siden sier kvinnene at de spiser mindre kjøtt enn før, og at kjøttet ikke er så viktig. På den andre siden viser det seg at forskjellen i forbruket av kjøtt mellom menn og kvinner er liten. Denne uoverensstemmelsen mellom holdninger og praksis, forklares ved at kvinner i parforhold synes å spise mer kjøtt av hensyn til sin partners ønsker.

Hvis vi nå ser på hva våre unge informanter spiser, og på hva deres holdninger til kjøtt er, kommer det fram noen interessante avvik fra disse tesene. Vi finner at det er så å si ingen forskjell på matvarer verken i de individuelle, eller i de sosiale, ordentlige måltider som jenter og gutter spiser. Våre kvinnelige og mannlige informanter spiser de samme lettvinde matrettene som inkluderer kjøttdeig, karbonader, hamburger, kjøpt pizza, osv (jf. Kap. 3). De synes kjøtt er godt, og de sier at de spiser det for å bli mette. Når det gjelder deres oppfatninger av hva som er ordentlig mat, er likheten mellom kjønnene også påfallende. Både for gutter og jenter er kjøttkaker, kokte poteter og grønnsaker, pinnekjøtt eller fårrikål ordentlig mat. Det er mat som betegnes som sunn, som assosieres med familien og med ordentlige måltider.

Som diskutert både i kapittel 2 og 3, finner vi også viktige kjønnsforskjeller. En av disse er at jentene oftere "forbedrer" de ferdige produktene ved at de tilsetter grønnsaker eller lager tilbehør, for eksempel salat. Og som diskutert ovenfor, er jentene mer opptatt av å redusere inntaket av mat, mens guttene bryr seg mer om uttaket. Dette innebærer at jenter til tider kan være forsiktige enn gutter når det gjelder hva slags kjøtt de spiser, i hvert fall i perioder, mens guttene synes de kan spise så mye kjøtt de vil så lenge de trener.



På bakgrunn av dette vil vi hevde at det kjønnete ved maten i dette materialet ikke synes å ha noe å gjøre med de kvalitetene som tillegges matvarene i seg selv. Guttene spiser ikke kjøtt fordi kjøtt er maskulint. Heller ikke spiser jentene mer grønnsaker fordi disse anses som mer kvinnelige. Forskjellen, vil vi påstå, ligger heller i at jenter velger å spise mer grønnsaker enn kjøtt for å få kontroll over utforming av sin egen kropp. Sånn sett er grønnsaker, frukt og light-produkter koblet til idealet om en slank, kvinnelig kropp (Fürst 1994, Roos 1995). Guttene kan derimot spise mye av ikke bare kjøtt, men også andre fettrike produkter (som meieriprodukter, jf. Fagerli & Wandel 1999). Måten de utøver kontroll over sin kropp, er ikke knyttet til inntaket av mat, men heller til forbrenningen, til uttaket. Spørsmålet dreier seg ikke om klassifisering av matvarer i mannlige og kvinnelige. Det som synes iøyenfallende, er ulike idealer om kropp og ulike oppfatninger av hvordan man kan påvirke utforming av kroppen. Opptattheten av hvordan maten, nærmere bestemt hvordan kjøttet påvirker kroppen, var også noe som gikk igjen i en kvalitativ studie om folks holdninger til kjøtt (Guzmán 1998). I denne studien vises det også at ulike personer begrunnet reduksjonen av kjøttinntaket med utgangspunkt i egne oppfatninger om hva kjøtt gjorde med kroppen. Informantene i den undersøkelsen var bekymret over fettinnholdet i kjøttet så vel som over andre ting kjøttet kunne inneholde. Dette ble gjerne knyttet til hva dyrefôret kunne inneholde. Noen av våre informanter i denne undersøkelsen er også opptatt av det. Men, som nevnt før, er det særlig hva fett gjør med kroppen som trekkes fram.

Det er imidlertid viktig å merke seg at jenters og gutters bekymring over fet og usunn mat først og fremst gjelder det vi har kalt individuelle, lettvinde måltider. Og det er spesielt ingrediensene i disse måltidene jentene er opptatt av å kutte ned. Spørsmålet om innholdet av fett er så å si ikke til stede når det gjelder den sosiale, ordentlige maten. Ordentlig mat er, for alle våre informanter, sunn per definisjon. Denne oppfatningen kan være en del av forklaringen på uoverensstemmelsen mellom kvinners holdninger til kjøtt og deres kjøttforbruk når de inngår i et parforhold, slik det har blitt påpekt i flere studier. Med andre ord, kvinners økte forbruk i parforhold kan ha like mye å gjøre med hennes ønske om å tilfredsstille sin partners ønsker som med hennes egne oppfatninger om hva ordentlige måltider består av. Som påpekt i kapittel 4, defineres ordentlige måltider som retter bestående av kjøtt, kokte poteter og grønnsaker. Videre assosieres ordentlige måltider til kjærestepar, familie, hjemmet og til mor. I denne sammenhengen vil kvinnen stå for en type mat som ikke alltid kan sies å være lett. Vi kan si at ingrediensenes næringsinnhold kommer mindre i fokus i de ordentlige måltidene. De er sunne per definisjon, og ernæringsverdi tematiseres dermed ikke. Fettet i kjøttet er da mindre

relevant. Altså setter informantene våre ikke spørsmålstegn ved kjøttforbruket i de måltidene som defineres som ordentlige.

At det ordentlige assosieres med hjemmet og det hjemmelagde, innebærer at kjøttkaker som mor lager per definisjon er ordentlige og dermed sunne. Motsatsen er kjøttprodukter som er ferdiglagde. De vekker som regel skepsis, spesielt blant jenter. Mistroen til halvfabrikata er tema i kapitlets neste del.

#### 4.2.2 Kjøtt i boks

I kapittel 2 så vi at industribearbeidet mat ikke betegnes som ordentlig, og at halvfabrikata generelt anses som kunstig. Det som volder mest skepsis med slike produkter, er deres ukjente opprinnelse som knyttes direkte til deres innhold. Som flere informanter sier: det at man ikke vet hva de inneholder. Denne skepsisen blir spesielt stor når det dreier seg om kjøtt. Marianne er tydelig på dette:

*Ellen: Men dette med boksmat og sånn, du snakker ikke så veldig positivt om boksmat?*

*Marianne: Nei! Mat på boks synes jeg ikke noe særlig om.*

*Ellen: Kan du si litt mer om det?*

*Marianne: Jeg vet ikke... du har ingen kontroll på hva som er oppi der, og når det står på utsiden at den inneholder kjøtt fra ti forskjellige dyr samt 20% fett, så synes jeg ikke det er så veldig interessant lenger.*

*Ellen: Så det er det som er den viktigste grunnen, at du føler at du ikke har helt kontroll på...?*

*Marianne: Du aner jo ikke hva det er du kjøper. Altså grønnsaker det synes jeg er greitt. Altså mais på boks har jeg ikke problemer med. Men så fort det er kjøtt i det, så skal det ikke være på boks.*

*Ellen: Du synes det er litt skummelt?*

*Marianne: Du vet jo ikke hva du kjøper, du vet jo ikke hva du spiser da.*

Marianne sier at hun generelt ikke liker mat på boks. Likevel lager hun et skille mellom hermetiserte grønnsaker og kjøtt. Mens hun synes det er greit med det første, er kjøtt på boks uakseptabelt. I tillegg til å nevne kjøttets fettinnhold, understreker hun at man da ikke har kontroll over hvilket dyr kjøttet kommer fra. Flere av våre kvinnelige informanter deler denne skepsisen til bearbejdede produkter. Denne tilbakeholdenheten innbefatter også produkter som er blandede, dypfryste eller som serveres på bestemte utesteder. Kari-Annes utsagn illustrerer dette:

*Kari- Anne: Jeg spiser ikke hamburgere som jeg kjøper sånn ferdig frosset i frysedisken i butikken. Det gjør jeg ikke. Og på McDonald' og sånn er jeg veldig sjelden. Da føler jeg også at jeg ikke vet hva som er i hamburgeren, hva slags kjøtt det er. Men på jobben kan jeg faktisk spise hamburger, for da vet jeg at det er ren kjøttdeig i hamburgeren. Men andre steder så er liksom hamburger sånn...sammenlignet med pølser, sånn som jeg egentlig ikke spiser. (...) Jeg føler at når jeg spiser pølser, spiser jeg et allerede ferdigtygget kjøttprodukt. (...) Pølsen er jo så ferdiggjort, og så ser man aldri inni den, for det er jo et skall utpå. Det er jo så godt kvernet at man vet aldri hva man har puttet inni der. Jeg tror jeg liker rent kjøtt.*

Kari-Anne påpeker at hun ikke kjøper ferdig dypfrysede hamburgere. Pølser anser hun som et så pass ferdig produkt at det til og med kan tenkes som ferdigtygget. McDonald' hamburgere liker hun heller ikke. Senere i intervjuet påpeker hun også at hun ikke kjøper dypfrost kjøttdeig i "pølse". Hun foretrekker fersk kjøttdeig. Årsaken til hennes avstandtagen til dypfrysede produkter og til McDonald' hamburgere, er at hun ikke vet hva som er i dem. På den restauranten hun selv jobber kan hun derimot spise hamburgere fordi hun vet at de består av ren kjøttdeig.

Holdningene disse informantene har til ferdiglagde kjøttprodukter er interessant. Flere studier har vist at tilliten til kjøtt produsert i Norge er høy i befolkningen (Lien, Bjørkum & Bye 1998). Tilliten til norsk kjøtt løper parallelt med skepsis til kjøtt produsert i andre land, spesielt i EU, noe som også våre informanter gir uttrykk for. Men denne tilliten til kjøttet i Norge synes ikke å gjelde for bearbejdede kjøttprodukter. Det som blir viktig for våre informanter i denne sammenheng, er at man ikke vet hvor produktet kommer fra (for eksempel hvilket dyr), og at produktene er så ferdige eller bearbejdet at man ikke vet hva de inneholder. At de er dypfrysede synes å gjøre produkter, i våre informanters øyne, enda mer bearbejdet. De understreker videre at de foretrekker rene produkter. Garantien for produkters renhet er at de ikke er blandet, men også at de kjenner stedet hvor de tilberedes.

Selv om disse produktene er produsert og fryst ned i Norge, er landet ikke nok som et trygt opprinnelsessted. Man må selv kjenne det lokale stedet, som i Kari-Annes tilfelle blir hennes arbeidsplass. Men det stedet som regnes som tryggest og det som garanterer at maten og kjøttet er bra, er hjemme (jf. kapittel 3). Hvis man da kjøper fersk kjøttdeig, eller bedre enn det, kverner kjøttet selv, og lager kjøttkaker hjemme, anses disse som trygge, gode og sunne. Det aller sunneste og også fineste er imidlertid kombinasjonen, dvs. produkter som oppfattes som rene og som tilberedes hjemme: for eksempel biff. Idealet

om hjemmelagd mat som den sunneste, reneste og fineste deles av både jenter og gutter.

### 4.3 Kjøtt: Nødvendig og usunt

I dette kapitlet diskuterer vi forbruket av kjøtt blant våre informanter. Vi finner at kjøtt har en viktig plass i ungdommenes menyer. Det brukes i de rettene som inngår i de individuelle måltidene så vel som i de sosiale måltidene. Det varierer imidlertid hvilke typer kjøtt som brukes. Generelt kan vi si at kjøttdeig brukes i mange av de lettvinde rettene. Videre kan kjøttet være bare én av ingrediensene i en rett, for eksempel pasta med kjøttdeig. Eller det kan være hovedingrediens, som når de spiser karbonade med brød.

I tillegg til at bestemte typer kjøtt passer til ulike lettvinde retter, skiller informantene mellom kjøtt som er passende for individuelle måltider og de som ikke er det. Vi kunne sette opp tre typer: 1) kjøttvarer kombinert med andre ingredienser som passer for individuelle måltider (bacon på Grandiosa); 2) kjøttvarer som både kan være en del av alene-menyer og en del av sosiale måltider. Eksempler på dette er kylling og koteletter. Pris og arbeidsinnsats kan være faktorer som avgjør om disse blir en del av individuelle eller sosiale måltider. Tilbehøret er likeledes viktig. Koteletter med kokte poteter og saus regnes som et ordentlig måltid. 3) I den tredje gruppen har vi kjøttvarer som per definisjon er ordentlige. Noen eksempler er kjøttkaker og biff. De blir en del av ordentlige måltider når de serveres med bestemt type tilbehør, der poteter har en sentral plass. Disse kjøttvarene er sjelden en del av lettvinde måltider.

Til tross for at kjøtt har en så sentral plass i ungdommenes menyer, er det noen kontekster der inntaket av kjøtt kan være problematisk. Disse er som regel knyttet til individuelle måltider. Som diskutert før, regnes disse måltidene som uordentlige og dermed som usunne. Når det usunne kommer i fokus, aktualiseres spørsmål om kjøttets innhold. Det som opptar våre informanter mest, er fettene som kjøtt inneholder og "det ukjente" ved ferdige kjøttprodukter.

Både jenter og gutter oppfatter fett som usunt. Det usunne knytter de ikke til helsetilstand eller helseproblemer, men heller til kroppens utseende og vekt. Det er visse kjøttprodukter som særlig anses som fete og fetende. Noen av disse er kjøttdeig som de bruker bl.a. i pastarettene, samt karbonader og koteletter. Jenter og gutter har imidlertid ulike strategier for å motvirke effektene som de selv tror disse produktene har på kroppen. Jenter velger som oftest å

slanke seg mens gutter legger vekt på å trene. Vi hevder at jenter er betydelig mer opptatt av å kontrollere inntaket av maten mens guttene er opptatt av forbrenning, det vil si av uttaket. Kontrollen av inntaket kan innebære å skjære ned på forbruket av visse typer kjøtt. Fokuseringen på inntaket innebærer at det legges mindre vekt på maten som inntas. Guttene kan da spise så mye de vil. Vi foreslår at denne kjønnsforskjellen først og fremst har å gjøre med ulike oppfatninger blant jenter og gutter om hvordan man kan påvirke utforming av kroppen. Vi hevder at klassifiseringen av mannlige og kvinnelige matvarer som har blitt foreslått i ulike studier, der kjøtt knyttes til mannlig identitet og grønnsaker til kvinnelig identitet, synes å ha mindre relevans for vårt datamateriale.

Kjøttets fettinnhold og dermed det usunne ved det blir imidlertid gjort relevant bare i forhold til individuelle måltider. Kjøttet som serveres i de ordentlige måltidene settes det så å si ikke spørsmålsteget ved. De ordentlige måltidene assosieres i sin tur med hjemmet og det hjemmelagde. Hjemmelaget mat betraktes som sunn og den står igjen i kontrast til industribearbeidet mat. Dette er en oppfatning som deles av samtlige i undersøkelsen. Jenter viser imidlertid større skepsis til halvfabrikata. Denne skepsisen blir større når det er snakk om kjøttprodukter. Av disse nevnes kjøtt på boks, dypfryste og blandede kjøttprodukter. Det våre informanter trekker fram som problematisk ved disse produktene, er at man ikke vet hvor produktene kommer fra, og hva de inneholder. De settes i kontrast mot både rene kjøttprodukter (biff) og mot dem som tilberedes i hjemmet, for eksempel kjøttkaker. Vi vil konkludere med å si at hjemme, familie samt sosiale måltider er kontekster som virker legitimerende for kjøttforbruk og der skepsis til kjøtt er mindre relevant.



## 5 Oppsummering og konklusjon

I denne kvalitative studien har vi forsøkt å få en bedre forståelse av ungdoms spisevaner og verdier rundt mat, med særlig fokus på kjøtt. Vi har tatt utgangspunkt i det at ungdom ifølge forskningsresultater, er den gruppen som har endret sine matvaner mest. Like viktig for vår undersøkelse har vært antakelsen at de ungdommene som har flyttet hjemmefra og har egen husholdning er i en overgangsfase når det gjelder etablering av egne spisevaner. Vi har derfor fokusert på ungdommene som bor for seg selv enten på hybel eller deler leilighet/hus med andre.

Vi har latt den pågående debatten om måltidets tilstander og verdier knyttet til det, som med jevne mellomrom tas opp i norske massemedier, fungere som kontekst for våre spørsmål. En gjengs påstand i denne debatten er at maten betyr mye mindre for den enkelte og at verdien rundt måltidet og det sosiale ved det er i forfall. Disse endringene knyttes gjerne til modernitet, og mer konkret til moderne spisevaner og holdninger til mat, og til det sosiale fellesskapet som familien representerer. Teoretisk har vi derfor forankret vår analyse i samfunnsvitenskapelige studier som har tatt for seg endringer i matvaner og som tar opp spørsmål om hva vi kunne kalle moderne tilstander.

Generelt kan vi si at det finnes to typer fortolkninger innenfor disse studiene. I den ene hevdes det at maten og det å spise sammen ikke lenger tillegges så stor kulturell verdi. Dette henger sammen med omorganisering av familierelasjoner som gjør at det sosiale rommet knyttet til den, altså hjemmet, har mindre betydning for folk. Andre sosiale fellesskap er i ferd med å erstatte familien. Det private rommets funksjoner hva maten angår overtas av offentlige institusjoner (for eksempel statens kantiner) eller kommersielle matkjeder (produsenter av halvfabrikata og fast-food restauranter som McDonald').

Forskere som representerer det andre synspunktet sier seg uenig i disse konklusjonene. De hevder at det fortsatt knyttes grunnleggende kulturelle verdier

til familien og at måltider betraktes som utformende for dette sosiale fellesskapet. Bruken av halvfabrikata og ferdiglagd mat samt hyppige besøk til fast-food restauranter har, ifølge disse forfatterne, heller å gjøre med en annen form for organisering av tid og med livsfase, enn med inntog av andre syn på mat og familie.

I vår analyse drøfter vi våre informanternes menyer og matvaner med utgangspunkt i de to ovenfor nevnte innfallsvinklene. Vi spør oss om deres spisevaner kan karakteriseres som moderne og hva dette eventuelt betyr for deres verdier rundt mat og måltider. Vi starter med å redegjøre for hva de intervjuede ungdommene spiser til daglig. Det er visse matretter som går igjen, uavhengig av bosted, kjønn og yrkesstatus. Noen typiske retter er pizza, spaghetti, grillet kylling, ferdiglagde karbonader, fiskepinner, samt posesupper av forskjellig slag. De benytter seg også av kantinetilbud på skolen eller på jobben, og de besøker relativt ofte fast-food restauranter. Med andre ord spiser ungdommen mye halvfabrikata og ferdiglagd mat. Når de spiser alene, er de opptatt av å ikke bruke tid på matlaging og heller ikke på spising.

Siden mat og måltider synes å spille en birolle i deres hverdag, konkluderte vi med at ungdommens matvaner kan karakteriseres som moderne, både når det gjelder hva slags matvarer de bruker, tilberedning og plass maten tar i deres hverdag. De spiser hurtig og enkelt. Deres matvaner kunne imidlertid ikke knyttes til nye holdninger og verdier om mat.

Begrunnelsen de gav for sine menyvalg var først og fremst knyttet til en generell oppfatning om at tiden deres var knapp, i tillegg til at de ikke ønsket å bruke penger på mat når de var alene. Deres valg ble stort sett *ikke* framstilt som et foretrukket alternativ til maten de hadde fått hjemme hos foreldrene sine, og heller ikke som et ønske om å skape nye måltidsformer. Middagsmåltidet fortsetter dessuten å være viktig for ungdommene, og de forsøker å ha varm middag én gang om dagen. Det skjer om ettermiddagen ("middagstid"), men over et ganske bredt tidsspenn. Det stedet hvor middag oftest inntas er hjemme hos dem selv. Hjemmet fortsetter sånn sett å ha en viktig funksjon hva måltider angår.

Betydningen av middagsmåltid kommer også fram i deres oppfatninger om hva som utgjør en middagsrett. De fleste av dem definerer middag som et varmt måltid. En middagsrett skal videre bestå av flere komponenter satt sammen på en konvensjonell måte. Verken i forhold til de matvarene som brukes eller kombinasjonen av disse er det snakk om individuelle løsninger eller mye eksperimentering. Et annet trekk som støtter påstanden om at ung-



dommenes moderne matvaner ikke innebærer nye og forskjellige verdier om mat og det sosiale ved den, er deres vurderinger av egne spisevaner.

Middagen ungdommene spiser tilfredsstillende ikke de kriteriene som i deres øyne gjør en middagsrett til et fullverdig og ordentlig måltid. Dette har å gjøre med at de rettene de spiser består av ting som er halvfabrikata eller ferdig lagd. De er ikke laget hjemme, men har et ukjent opphav. På den måten står ungdommenes moderne mat i opposisjon til det de kaller "ordentlig mat".

Maten de spiser har altså en ambivalent status for dem: den er lettvinnet og kan smake godt, og samtidig er den usunn. Det usunne blir moralsk forkastelig. Vi foreslår at i den grad maten oppfattes som usunn og umoralsk, kan vi si at den blir uren og besudlende. Både gutter og jenter uttrykker misnøye med sine spisevaner. Det er imidlertid jenter som oftere gir uttrykk for dårlig samvittighet og som også oftere gjør noe for å "forbedre" maten de spiser, enten ved å lage et tilbehør av råvarer eller ved å ha noe ekstra opp i den ferdiglagde retten. Holdningene til den usunne vs. den ordentlige maten, slår ut forskjellig hos jenter og gutter. Etter vår mening kan dette forstås ut fra hvordan matens moralitet bl.a. har blitt skapt av det offentlige og i det offentlige. Direkte og indirekte har det moralske og praktiske ansvaret med maten blitt knyttet først og fremst til kvinnen.

Vi fastslår videre at den viktigste forutsetning for ungdommenes moderne matvaner er deres livssituasjon, det vil si at de har flyttet hjemmefra og at de fleste av dem er enslige og uetablerte. Det er særlig når de spiser alene at maten får en "birolle". Som verdier står ordentlig mat, ordentlige måltider og familien sterkt blant de ungdommene vi intervjuet. Resultater av våre undersøkelser er med andre ord i samsvar med funnene til andre studier av norske forhold. Kvantitative undersøkelser (Fagerli & Wandel 1999, Wandel & Bugge 1995) viser at de fleste spiser middag én gang om dagen, og at hjemmet fortsetter å være det viktigste stedet for inntak av mat for den norske befolkningen. Kvalitative undersøkelser viser på sin side at verdiene rundt mat og måltider har en sentral plass og at det er noe mange prøver å leve opp til i hverdagen, dog med varierende hell (Bugge 1995, Bugge & Døving 2000, Guzmán 1998).

Våre resultater kan også sammenliknes med forholdene engelske forskere som bl.a. Murcott (1997) og DeVault (1991) finner i England. Disse forfattere foreslår at til tross for endringer i matvaner som innebærer hyppig bruk av halvfabrikata og ferdig lagd mat, er idealet om måltider laget hjemme og spist i fellesskap nokså sentralt i folks verdier og forventninger. Selv om disse ikke alltid kan realiseres, er de allikevel organiserende for folks praksis knyttet til

mat og måltider. Det reiser seg allikevel et interessant spørsmål: Hvis disse endringene, som vi har kalt moderne, ikke direkte kan knyttes til prioritering av andre verdier som individualisme og andre sosiale fellesskap, hva handler de så om?

Den engelske sosiologen Warde (1999) foreslår at bruken av halvfabrikata og ferdiglagd mat først og fremst har å gjøre med nye oppfatninger og måter å organisere tiden på. Tiden oppleves ofte som knapp og denne følelsen av knapphet fører til, ifølge ham, at folk forsøker å få gjort mest mulig i den disponible tiden. Å spare tid på matlagingen er en måte å gjøre det på. Som nevnt ovenfor begrunner ungdommene sine matvaner med at de har lite tid. De har tusen jern i ilden. Når den sosiale konteksten eller livssituasjonen endrer seg, foretar de samme ungdommene imidlertid andre prioriteringer når det gjelder organisering av sin tid. Maten og middagsmåltidene får større plass og tillegges en annen betydning.

Sammenlikningen vi så foretar i vår analyse er hvilken betydning mat og middagsmåltider har når ungdommene er alene og når de er en del av et større sosialt fellesskap. Vi søker å forstå i hvilke sammenhenger våre informanter spiser med andre, og hvilke verdier maten tillegges ved disse anledningene. Vi tar tak i våre informanters skille mellom lettvinnt og ordentlig mat, og for å drøfte det nærmere, skifter vi vår teoretiske vinkel. Vi tar utgangspunkt i samfunnsvitenskapelige studier som nettopp har fokusert på hva som betegnes som et måltid, og hvilke kriterier som er avgjørende for at et måltid betraktes som ordentlig.

Sentralt i disse bidragene er at et måltid er en strukturert hendelse som følger bestemte regler. Det er strukturert både med hensyn til hvordan rettene er satt sammen og hvordan måltidet organiseres sosialt (hvem som deltar og hvordan). Det er særlig Douglas og Prättälä & Helminens forslag vi forholder oss til. Ifølge disse forfatterne står måltid i kontrast til snacks, som er mat som konsumeres individuelt. Videre trekker vi særlig fram definisjonen av ”ordentlig måltid” som Murcott (1982) og Martens & Warde (1996) har kommet med. De foreslår at ordentlig knyttes til samvær, kjernefamilien og kvinnelig omsorg.

Med utgangspunkt i vårt materiale finner vi imidlertid at det skillet som synes å ha størst relevans for å forstå disse norske ungdommenes matvaner ikke går mellom snacks og måltid, men heller mellom *individuelle* og *sosiale* måltider. Vi foreslår derfor tre kategorier: snacks, individuelle måltider og sosiale måltider. *Snacks* er en individuell og lite strukturert hendelse. *Individuelle måltider* består av lettvinnt mat (à la tomatsuppe) og er ustrukturerte på bestemte

måter. Her er rettene strukturert i den forstand at de settes sammen på konvensjonelt vis. Ungdommene kombinerer ikke pizza med for eksempel ris eller tyttebær syltetøy. Måltidene er derimot ikke strengt strukturert med hensyn til tid og rom. *Sosiale måltider* kan bestå av lettvin, eksperimenterende eller ordentlig mat. Disse måltidene spises i fellesskap, og er strukturerte, men i varierende grad.

I tråd med andre studier kommer vi også fram til at kjønn er utslagsgivende når det gjelder holdninger til mat (jf. Lien, Bjørkum og Bye 1998, Fagerli 1999, Fagerli og Wandel 1999). Dette har konsekvenser for selve definisjonen av måltidet. Vi finner at jenter og gutter definerer på samme måte det vi har kalt for snacks og individuelle måltider. Når det gjelder sosiale måltider, ser vi derimot en markant kjønnsforskjell på oppfatninger og praksis om hvilken mat som passer. Vi foreslår derfor at sosiale måltider er kjønnete begivenheter. Dette har konkrete konsekvenser for utforming av måltider

For jenters vedkommende forutsetter og avhenger sosiale måltider av at maten er noe sosialt, det vil si at maten er mer forseggjort enn det som er tilfelle for individuelle måltider, og at den lages sammen med eller med tanke på andre. Videre er det å spise sammen og nyte maten en god grunn til å samles for jentene. For guttene forholder dette seg annerledes. Guttene legger liten vekt på at maten skal være forseggjort når de samles. De kan godt bruke individuell mat (à la pizza Grandiosa) i mannlige fellesskap. Når guttene er sammen, står maten og det rituelle ved å spise ikke i fokus.

Betydning av mat i sosiale måltider endrer imidlertid karakter når begge kjønn er med. Da setter alle maten i høysetet samtidig som selve den sosiale anledningen og omstendighetene rundt den tillegges stor vekt. Det skal være biff med mye tilbehør, stearinlys, kos og lang tid ved bordet. Videre finner vi at å spise hjemme og ute er et viktig skille. Forskjellen mellom gutter og jenter blir tydeligere i hjemmesfæren. Jenter har gode sosiale måltider seg i mellom, mens gutter har sosiale lettvinde måltider. Når utesfæren blir konteksten er sammenheng mat og måltid imidlertid lik blant gutter og jenter. Gutter - i likhet med jenter - kan gå ut sammen (med bare gutter) og ha enten lettvinde eller gode måltider.

Vi følger så opp den betydningen hjemmesfæren har for sosiale måltider, spesielt de som betegnes som ordentlige. Spørsmålet vi søker å besvare her er når maten blir viktig for ungdommen i hverdagen. Vi finner ut at en sosial relasjon som er meget utslagsgivende for daglige matvaner er par-relasjonen. Som sagt fører alenetilværelsen med seg individuelle måltider og lettvinde mat. Kjæresteforhold innebærer imidlertid sosiale måltider og sosial mat. Det er særlig

en form for sosialt måltid som tillegges størst betydning, nemlig det som defineres som ordentlig og som knyttes til denne nye sosiale situasjonen. Ordentlige måltider knyttes til norske tradisjonelle matretter (kokte poteter, kokte grønnsaker og fisk/kjøtt). Disse rettene beskrives som ordentlige og dermed som sunne. Ordentlig mat står for den ideelle maten. Sammenhengen som etableres mellom kjærestepar og ordentlige måltider trer tydeligere fram når vi sammenlikner den sosiale situasjonen kjærestepar representerer med en annen sosial sammensetning, nemlig bokollektiver. Vi kommer fram til at bokollektiver og det sosiale fellesskapet de representerer verken regnes som en viktig kontekst eller en relevant situasjon i ungdommens liv hva det sosiale måltidet angår. Selv om man bor sammen med flere, har man individuell mat og måltider.

Koblingen mellom ordentlig mat/måltid og kjærestepar er imidlertid nært knyttet til bestemte oppfatninger om kjønn og kjønnsroller. Våre informanter etablerer en nær sammenheng mellom ordentlige måltider og en svært vanlig arbeidsdeling hvor kvinner har hovedansvar for mat og matlaging. Dette ansvaret knyttes til rollen kvinner både tillegges og selv inntar, der kvinner både blir de som produserer og forsvarer ordentlige måltider. Som nevnt regnes ordentlige måltider både av jenter og gutter som grunnleggende i tilblivelsen av en par-relasjon, og samtidig som nødvendige i den sosiale konteksten denne relasjonen utgjør. At mat er knyttet til kvinners kjønnsidentitet i par-relasjonen og til opprettholdelse av denne relasjonen er etter vår mening svært viktig for å opprettholde mattradisjoner. Like viktig er imidlertid sammenhengen som etableres mellom familien og ordentlige måltider.

Andre studier av norske forhold (jf. Bugge 1995, Bugge & Døving 2000) viser nettopp betydningen av denne sammenhengen for folks matpraksis. Med én gang et par får barn, blir utforming av måltider både ernæringsmessig og som sosiale begivenheter viktig. Vi konsentrerer oss i vår analyse om hvordan definisjon av ordentlige måltider er knyttet til definisjon av familie. Familien, som er kjernefamilien, kobles til et fysisk og sosialt rom, hjemme. Og hjemmet assosieres først og fremst til mor. Mor som representerer hjemme konkretiserer opplevelsen av familien gjennom hjemmelagd mat som hun har investert mye tid i.

Vi understreker imidlertid at det er viktig å skille mellom familien betraktet som et ideelt bilde, og familien sett som en organisatorisk prosess. Familien som et ideelt bilde representerer et bestemt sosialt fellesskap og en form for sosialt måltid. Kvinnen i sin rolle som mor/kone, tillegges her en sentral plass. I våre intervjuer kommer dette idealbildet tydelig fram, både når vi snakker om ordentlige måltider (dem har mor laget), og når de skal beskrive maten i et

framtidig familieliv med barn. Ser vi på familien som organisatorisk prosess, gjennomgår dette sosiale fellesskapet i løpet av sin livssyklus og sine medlemmers livsløp gjennomgripende endringer. Den symbolske representasjonen av familien står ikke alltid i samsvar med den organisatoriske prosessen. Familien kan bli et sosialt fellesskap som ikke alltid består av mor, far og barn samlet. Når barna vokser opp, har de sine egne aktiviteter som må koordineres med de voksnes. Måltider blir da ofte et spørsmål om organisering av tid. Lettvinte måltider blir en løsning mange tyr til. Dette betyr at ungdommen tar med seg mattradisjoner som defineres som motsetningsfylte. Hjemme lærer de om ordentlige og om lettvinte måltider, både sosiale og individuelle. En konsekvens av dette er at alene-tilværelse ikke nødvendigvis innebærer et totalt brudd med det man spiste hjemme hos sine foreldre. Lettvinte matretter har de gjerne smakt og brukt før de flyttet hjemmefra. Forskjellen ligger heller i at de bruker dem oftere og at variasjonen er liten av lettvinte matretter de selv lager. Dette, sammen med fravær av ordentlige måltider, gjør at ungdommen har en ambivalent holdning til egne matvaner.

Diskusjonen om ungdommenes matvaner i hverdagen, betydningen ulike sosiale kontekster har for deres middagsmåltider og oppfatninger og verdier knyttet til lettvinte og ordentlige måltider, samt kjønnsforskjeller, utgjør rammen for vår analyse av kjøttets plass i våre informanternes menyer. Generelt kan vi si at kjøtt har en viktig plass både i de individuelle og i de sosiale måltidene.

Informantene skiller imidlertid mellom kjøttvarer som er passende for individuelle måltider og de som hører til sosiale måltider. Noen kjøttvarer kombinert med bestemte typer ingredienser passer til individuelle måltider. Et eksempel ville være pasta med billig kjøttdeig og dolmiosaus. Andre typer kjøtt kan være en del av både individuelle og sosiale måltider, alt etter tilbehøret, mens en tredje type hører til kun i de rettene som defineres som ordentlige. Eksempler på det er biff eller hjemmelagde kjøttkaker.

Tross kjøttets viktige plass både i de individuelle og i de sosiale måltidene, kan inntaket av kjøtt oppfattes som problematisk i visse sammenhenger. Disse aktualiseres i forbindelse med individuelle måltider, som regnes for uordentlige og dermed usunne. Når det usunne kommer i fokus, aktualiseres spørsmål om kjøttets innhold. Det som opptar våre informanter mest, er fettinnholdet i kjøttet og ”det ukjente” ved ferdige kjøttprodukter.

Både jenter og gutter oppfatter fett som usunt. Det usunne knytter de ikke til helsetilstand eller helseproblemer, med heller til kroppens utseende og vekt. Det er visse kjøttprodukter som særlig anses som fete og fetende. Noen av

disse er kjøttdeig som de bruker bl.a. i pastarettene, samt karbonader og koteletter. Jenter og gutter har imidlertid ulike strategier for å motvirke effektene som disse produktene kan ha på kroppen. Jenter velger som oftest å slanke seg, mens gutter legger vekt på å trene. Vi hevder at jenter er betydelig mer opptatt av å kontrollere inntaket av maten, mens guttene er opptatt av forbrenning, det vil si av uttaket. Kontrollen av inntaket kan innebære å skjære ned på forbruket av visse typer kjøtt. Fokus på inntaket innebærer at maten som inntas tillegges mindre betydning. Guttene kan da spise så mye de vil. Vi foreslår at denne kjønnsforskjellen først og fremst har å gjøre med ulike oppfatninger blant jenter og gutter om hvordan man kan påvirke utforming av kroppen. Vi hevder at klassifiseringen av mannlige og kvinnelige matvarer, som har blitt foreslått i ulike studier, der kjøtt knyttes til mannlig og grønnsaker til kvinnelig identitet, synes å ha mindre relevans for vårt datamateriale.

Kjøttets fettinnhold, og dermed det usunne ved det, blir imidlertid gjort relevant bare i forhold til individuelle måltider. Kjøttet som serveres i de ordentlige måltidene settes det så å si ikke spørsmålsteget ved. De ordentlige måltidene assosieres i sin tur med hjemmet og det hjemmelagde. Hjemmelaget mat betraktes som sunn per definisjon og den står igjen i kontrast til industribearbeidet mat. Dette er en oppfatning som deles av samtlige i undersøkelsen. Jenter viser imidlertid større skepsis til halvfabrikata. Denne skepsisen blir større når det er snakk om kjøttprodukter. Av disse nevnes kjøtt på boks, dypfryste og blandede kjøttprodukter. Det våre informanter trekker fram som problematisk ved disse produktene, er at man ikke vet hvor produktene kommer fra og hva de inneholder. Disse settes i kontrast til både rene kjøttprodukter og til dem som tilberedes hjemme. Vi hevder derfor at hjemmet, familien samt sosiale måltider er kontekster som virker legitimerende for kjøttforbruk og der skepsis til kjøtt er mindre relevant.

I vår analyse av ungdoms matvaner og verdier er det nettopp dette som går igjen. Familie, par, hjemme er viktige referanserammer for det ordentlige og dermed for det sunne for våre informanter. Hva innebærer så dette?

Det innebærer at ordentlige måltider, som har så høy symbolsk verdi, blir lite relevante for dem så lenge de er alene. De lettvinte, moderne matretter som heller har en lavere kulturell verdi, ansees som lettere og som naturlig å bruke i sammenhenger der familiekonteksten mangler. De rettene som betegnes som ordentlige er ofte knyttet til familietradisjoner, som igjen henger sammen med lokale mattradisjoner. De fleste av våre informanter kommer fra Østlandet, og dette gir etter vår mening utslag i den selvfølgelig plassen kjøttet har i matrettene deres.

Hvordan henger så dette sammen med ungdommenes kunnskap om mat og matlaging? Vi kan konstatere at tross i at de verdsetter så høyt de tradisjonelle matretter, vet de fleste av dem ikke hvordan disse skal tilberedes. Det er svært få – og alle av dem er jenter – som lagde mat hjemme hos foreldrene sine. Denne mangel på praktisk erfaring oppleves ikke som viktig så lenge de er alene. Deres interesse for å skaffe seg den nødvendige kunnskapen øker raskt når de for eksempel skaffer seg en kjæreste.

Dessuten vektlegger jenter betydningen av sosial mat ved sosiale anledninger, noe gutter gjør i mindre grad. Det gir etter vår mening jentene et forsprang når det gjelder matlaging. At mat lettere knyttes til en kvinnes identitet (i rollen som kjæreste/mor), utgjør et incentiv eller et ansvar for jenter, et ansvar de ikke alltid setter like stor pris på.

Vi vil imidlertid påpeke at den plassen ordentlige, tradisjonelle måltider har for disse ungdommen ikke nødvendigvis innebærer at de faktisk vil komme til å reprodusere disse tradisjonene uten videre. Når tiden for å stifte familie kommer, vil erfaringer de har skaffet seg og måtene de innretter seg på underveis være av betydning. Det er ikke gitt at deres fremtidige livssituasjon vil la det tradisjonelle få en selvfølgelig plass. Selv om de kan ha mye informasjon vil den matpraksis de har opplevd underveis gjøre seg gjeldende. Endring i kostholdet vil kunne komme i takt med opprettelse av relasjoner som blir signifikante. Det kan være en nær venninne som er vegetarianer, eller en kjæreste av utenlandsk opprinnelse eller et lengre opphold i utlandet.

Avslutningvis vil vi understreke at de resultatene vi har kommet fram til skisserer et komplekst bilde av de ungdommene vi intervjuet og av deres matvaner. Siden denne rapporten bygger på et materiale samlet og analysert etter kvalitative metoder og teoretiske innfallsvinkler, kan vi ikke si at disse ungdommene uten videre er representative for den norske befolkningen. På grunnlag av måten utvalget ble satt sammen på (jf. 1.3.1), kan vi imidlertid hevde at ungdommene til tross for forskjeller har ganske ensartet praksis og like verdier og holdninger til mat. Videre kan både deres praksis og holdninger sees som en del av et kulturelt og sosialt univers som deles av mange andre i Norge. Dette støttes både av kvalitative undersøkelser gjennomført i andre kontekster og av kvantitative studier (jf. Bugge & Døving 2000).

Vårt materiale viser at alene-tilværelse utgjør en avgjørende faktor når det gjelder ungdommenes matpraksis. Denne matpraksisen varierer imidlertid etter hvilken sosial kontekst det dreier seg om. Det er to poenger av empirisk og teoretisk karakter som vi vil påpeke. Det ene er at definisjonen av måltider viser seg å være kontekstavhengig. Kontekst må imidlertid ikke forveksles

med livssituasjon. I den samme livssituasjon, er det forskjellige kontekster som aktualiserer ulike måltidsformer og verdier. Måltider spist alene, i par-kontekst, blant kvinnelige eller mannlige venner, er alle forskjellige og forbundet med ulike normer og forventninger.

Alene-tilværelse kan heller ikke uten videre likestilles med én livsfase eller livssituasjon. Vi har intervjuet ungdommer som nylig har flyttet fra foreldrehjemmet, med til tider ganske kortvarig erfaring med å bo alene. De færreste har samboerforhold bak seg. Det er stor mulighet for at folk som bor alene i en annen livssituasjon og med andre erfaringer, vil ha andre matvaner og verdier rundt mat. Dette er et empirisk spørsmål som det kunne være interessant å besvare ved nettopp å fokusere på personer som er enslige, eller eldre (30 – 50 år), og har forskjellige økonomiske og utdanningsmessige forutsetninger. Disse kan igjen være ”erfarne” aleneboere, nyskilte, sannsynligvis med midlertidig alenetilværelse, eller det kan være enker/enkemenn som ser sin nye situasjon som mer permanent. Dette vil kunne bidra til å øke kunnskaper om ulike matpraksiser og -verdier i Norge, samtidig som det ville kunne utfordre det homogene bildet av matvaner som flere studier, inkludert denne, har kommet fram til. Andelen aleneboere øker, og derfor er det viktig å få et bedre og mer nyansert bilde av denne gruppen. Dette er spesielt viktig fordi det kan synes som om matvaner og forventninger knyttet til alene-tilværelsen er annerledes enn de som er aktuelle i en familiekontekst.



## Litteratur

Amilien, V. (1999), Is grandmother's cuisine traditional food? – A concept definition in tourism research, innlegg holdt på 8. Nordic Symposium in Hospitality and Tourism Research, Alta

Andersson, S. (1983), *Matens roller. Sosiologisk gastronomi*, Universitetsforlaget, Oslo

Balandier, G. (1985) *Le détour. Pouvoir et modernité*, Paris

Bell, D. og Valentine, G. (1997) *Consuming geographies – we are where we eat*, Routledge, London

Bourdieu, P. (1984), *Distinction, A social critique of the judgement of taste*, Routledge, London

Bugge, A. (1995) *Mat til begjær og besvær – Forbrukernes vurderinger og kunnskaper om helse, miljø og etiske aspekter ved mat*, SIFO, Lysaker

Bugge, A. og Døving, R. (2000), *Det norske måltidsmønsteret – ideal og praksis*, SIFO, Lysaker

Charles, N. og Kerr, M. (1988) *Women, food and families*, Manchester University Press, Manchester

DeVault, M.L. (1991) *Feeding the family. The Social Organization of Caring as Gendered Work*, The University of Chicago Press, London

Douglas, M og Nicod, M. (1974), 'Taking the Biscuit. The structure of British Meals' i *New Society* vol. 30, no. 637: 744-747

- Douglas, M. (1975) 'Deciphering a Meal' i Douglas (red.) *Implicit meanings*, Routledge & Kegan Paul, London
- Douglas M. (red) 1984, *Food in the social order*, Russel Sage Foundation, New York
- Douglas, M. (1992 [1966]), *Purity and Danger. An analysis of the concepts of pollution and taboo*, Routledge, London og New York
- Douglas, M og Isherwood, B. (1978), *The World of Goods. Towards an Anthropology of Consumption*, Penguin Books, Harmondsworth
- Døving, R. (1997) *Fisk – en studie av holdninger, vurdering og forbruk av fisk i Norge*, SIFO, Lysaker
- Fagerli, R. Aa (1998), *Endringer i husholdningers matvareforbruk knyttet til alder og husholdsstruktur*, SIFO, Lysaker
- Fagerli, R. Aa. (1999), *Endringer i Nordmenns matvaner på 80 og 90-tallet*, SIFO, Lysaker
- Fagerli, R. Aa., og Wandel, M. (1999), 'Gender Differences in Opinion and Practices with Regard to Healthy Diet', *Appetite* 32: 171-190
- Fürst, E. l'O., (1985) *Vår matkultur: konflikt mellom det tradisjonelle og det moderne*, SIFO, Lysaker
- Fürst, E. l'O (1994) *Kvinnelig og mannlig mat. Mat – et annet språk. En studie av rasjonalitet, kropp og kvinnelighet belyst med litterære tekster*. Iso rapport nr. 7. Oslo, Department of Sociology, University of Oslo, Norway
- Geertz, C. (1973), 'Thick Description: Toward an Interpretative Theory of Culture' i C. Geertz, *The interpretation of Cultures*, Basic Books, New York
- Gofton, L. (1990), 'Food fears and time famines: some social aspects of choosing and using food', *British Nutrition Foundation Bulletin* 15: 79-95
- Goode, J.G., Curtis, K., Theophano, J. (1984) 'Meal formats, meal cycles, and menu negotiation in the maintenance of an Italian-American community' i Douglas M. (red), *Food in the social order*, Russel Sage Foundation, New York, 143-218

- Graham, A. (1981), 'Let's eat: commitment and communion in co-operative households i *Western Forklore*, vol.40, no.1: 55-63
- Gronow, J. (1996) Regularities of Eating, innlegg lagt fram i ESA subgrupu "The Sociology of Consumption" 29. August- 1. September, Tallin, Estonia.
- Guzmán, M. (2000), Ordentlige familier og Vakre kropper. Innlegg lagt fram på Årskonferansen til Norsk Antropologisk Forening 12-14 mai, Lillehammer
- Guzmán, M., og Kjærnes, U. (1998), *Menneske og dyr. En kvalitativ studie av holdninger til kjøtt*, SIFO; Lysaker
- Harvey, J. (1989), *The Condition of Postmodernity*, Blackwell, Oxford
- Holm, L. & Møhl, M. (1994), *Kød i hverdagens madkultur*, Internotat, Forskningsinstitutt for Human Ernæring Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole: Copenhagen
- Holter, Ø. G., (1994), 'Likeverd 1994? Inntrykk fra en undersøkelse av familieforhold og holdninger til likestilling' i *Sosiologisk tidsskrift*, nr. 4, 2. årgang: 303-316
- Jansson, S. (1999), 'Färdig, snabbt eller lagat? – Matlagningens villkor i storstadens tonårsfamiljer' i *Vår Föda*, vol. 51, nr. 6: 14-19
- Kahn, M. (1998), "'Menn are Taro" (They cannot be rice): Political Aspects of Food Choices in Wamira, Papua New Guinea' i Counihan C. og Kaplan S (red.) *Food and Gender. Identity and Power*, harwood academic publishers, Australia
- Kemner, D. Anderson, A. S. og Marshall, D. W., (1998a) Living together and eating together: changes in food choice and eating habits during the transition from single to married/cohabiting i *Sociological Review*: 48-72
- Kemner, D. Anderson, A. S. og Marshall, D. W., (1998b), 'The "Marriage Menu": Life, food and diet in transition' i Murcott, A. (red.) *The Nation's Diet. The Social Science of Food Choice*, Longman, London
- Kjærnes, U. (1995), 'A sacred cow. The case of milk in Norwegian nutrition policy', i Kjærnes et.al (red.), *Regulating Markets, Regulating People – On food and Nutrition Policy*, Novus Forlag, Oslo

- Kvale, S. (1997) *Det kvalitative forskningsintervjuet*, Ad Notam Gyldendal, Oslo
- Lakoff, G. Og Johnson, M. (1980) *Metaphors we live by*, The University of Chicago Press, Chicago og London
- Lien, M. (1989) *Fra boknafesk til pizza, Sosiokulturelle perspektiv på matvalg og endring av spisevaner i Båtsfjord*, Universitetsforlaget, Oslo
- Lien, M. (1995) 'From deprived to frustrated. Consumer segmentation in food and nutrition' i Kjærnes et.al (red.), *Regulating Markets, Regulating People – On food and Nutrition Policy*, Novus Forlag, Oslo
- Lien, M., Bjørkum, E., og Bye, E. (1998) *Kjøtt, holdninger og endring*, SIFO, Lysaker
- Mäkela, J. (1996), *Between Good and Bad Food. Ideals and Practices in Eating*. Innlegg lagt fram på ESA working group "The Sociology of Consumption, 29. August – 1. September, Tallin, Estonia
- Martens, L. og Warde, A. (1996), *Eating out in three English cities: aspects of social-spatial differentiation in food consumption*. Innlegg lagt fram på IGB Annual Conference, Strathclyde University, Glasgow
- Mennell, S. Murcott, A. og van Otterloo, A. H (1992), *The Sociology of Food. Eating, diet and culture*, Sage Publications, London
- Murcott, A. (1982), 'On the Social Significance of the Cooked Dinner i South Wales i *Social Information* 25: 677-696
- Murcott, A. (1983). "'It's a pleasure to cook for him": Food, mealtimes and gender in som South Wales households, i E. Garmarnikow, D. Morgan, J. Purvis og D. Taylorson (red.) *The Public and the Private*, Heinemann, London
- Murcott, A. (1997), 'Family meals – a thing of the past?' i Caplan, P. (red.), *Food, Health and Identity*, Routledge, London: 32-49
- Prättälä, R og Helminen, P. (1990), *Finnish Meal Patterns* i Somogyi, J.C. og Koskinen E. H. (red), *Nutritional Adaptation to New Life-Styles*, i *Bibliotheca Nutritio et Dieta* No. 45: 80-91

Pollock, D., (1998) 'Food and Sexual Identity among the Culina' i Counihan C. og Kaplan S (red.) *Food and Gender. Identity and Power*, harwood academic publishers, Australia

Ritzer, G. (1993), *The McDonaldization of Society*, CA:Pine Forge, Newbury Park

Roos G. (1995) *Cultural Analysis of Children, Food and Gender in the United States*, Doktorgradsavhandling, University of Kentucky

Sørhaug, T. (1996) 'Kjærlighetens semantikk', i Sørhaug, T. *Fornuftens fantasier: antropologiske essays om moderne livsformer*, Universitetsforlaget, Oslo

Twigg, J. (1983), Vegetarianism and the meanings of meat, I Murcott, A. (red), *The sociology of food and eating*, s.18-33, Gower, Aldershot

Valentine, D. (1999), 'Eating in: home, consumption and identity, i *Sociological Review*: 491-524

Wandel, M. (1997), *Mat og helse – Forbruker oppfatninger og strategier*, SIFO, Lysaker

Wandel, M. og Bugge, A. (1994), *Til bords med forbrukerne: Forbrukernes ønsker og prioriteringer på matområdet i 90-årene*, SIFO, Lysaker

Wandel, M., Bugge, A. & Ramm, J.S. (1995) *Matvaner i endring og stabilitet. En studie av måltidsvaner og matforbruk i ulike forbrukergrupper*, SIFO, Lysaker

Warde, A. (1999), Convenience food: space and timing i *British Food Journal*, vol. 101, nr. 7: 518-527

Wold, R. C. (1985), *Mat: Husholdsforbruk og husholdsarbeid*, SIFO, Lysaker



# Vedlegg

## **Intervjuguide "Ungdom og matvaner"**

03.02.05

Hensikt med studien

Vite mer om ungdoms matvaner

Forhold til mat

Hva/hva ikke spiser

Hvorfor

"Med hvem"

### **Om intervjuet**

-samtalen tas opp på bånd (senere makulert)

-taushetsplikt

-anonymisering (ikke føre det du har sagt tilbake til deg)

-frivillig

-greit å si "vet ikke"

-ærlig som mulig

-ikke riktig/galt (gjør, tenker)

-tilsendt rapporten

-ringe deg hvis det er noe jeg lurere på?

### **1. Gårdsdagen som matdag (hverdag)**

Vi skal snakke om mat og matvaner. Det kan være vanskelig å snakke om hva man vanligvis spiser så jeg tenkte vi kunne starte med å snakke litt om hva du spiste i går. Hvis vi starter med det første du spiste. Kan du fortelle litt om det.

- hva spiste du i går? (første måltid osv. spiser frokost? Hopper over? Hvorfor?)
- hvordan lagde du det?
- hvor?
- ”med hvem”

### **Middag (hverdag)**

- en typisk middag? Hvorfor uvanlig/hva spiser du vanligvis da?
- beskrive andre typiske middagsretter/middagsmåltider
- hva lager du sjelden/aldri?
- hovedingrediens? Tilleggsingrediens? Viktigst på tallerkenen? (kjøtt, fisk, gr.saker (hva slags), poteter, ris etc.)
- du beskriver middager med kjøtt/fisk, er det vanlig at du har kjøtt i middagene?
- hvilken anledning?
- hva slags kjøtt?
- tilbehør?
- synes du kjøtt er viktig?(Er det fordi.....må ha kjøtt, godt, sunt etc)
- for mye kjøtt? Redusere? Hvorfor?
- oftere kjøtt? Hvorfor? Hva slags kjøtt?
- grunn til at du ikke spiser kjøtt så ofte som du vil?
- unnnvære kjøtt helt?(Er det fordi...må ha kjøtt for å bli mett, vet ikke hva annet jeg skal lage, vi trenger kjøtt, kjøtt er sunt,)
- hva tenker du på med middag – hva må til for at du kan si at ”dette er middag”?
- hvor ofte middag hjemme?

### **Middag (helg)**

- kan du beskrive middagen sist lørdag/søndag? Hva, hvor og med hvem?
- typisk? Utypisk? Andre typiske lørdager/søndager?
- velge noe ordentlig *godt/spennende* til middag – hva ville du velge da?
- hvordan ser det ”perfekte måltid” ut for deg?

## **2. Den sosiale organiseringen av mat/måltider (hvor og med hvem, hva man vanligvis gjør)**

- middag faste tider? Hva avgjør når du skal spise middag?
- Hvor? (hjemme?)
- med hvem; kan du si noe om det å spise alene sammenlignet med det å spise sammen med noen?
- andre steder enn hjemme? (restaurant, kantine, hos venner, foreldre etc.)



- Hvilken sammenheng?
- TV og middag (innpasser til TV, før, etter, mens)
- middag og andre aktiviteter
- kjøkken, stue?

### **Gjester?**

- (venner, foreldre etc) invitert bort på middag?
- Hva serverer/får du da? Hvordan avgjør du hva du skal servere? Er det viktig hva du ”disker opp”?
- (lager dere maten sammen?)
- nevne noe som er helt uaktuelt å servere?
- er det viktig med kjøtt når du har gjester? (hvorfor)

### **3. Maten (kjøttet) i oppveksten**

Hvis vi skal snakke litt mer om maten hjemme hos deg i oppveksten.../Hvis jeg sier ”maten hjemme hos deg, - i barndomshjemmet” hva tenker du på da? Hvilke assosiasjoner får du?

### **Matlaging**

- hovedansvarlig for matlagingen?
- den som ikke lagde mat, gjorde han/hun noe? (dekket bord, ryddet etc.)
- Lagde du mat? Hva synes du om det? Morsomt/plikt?

### **Hva**

- Hva slags mat? (skille hverdag og helg)
- Hjemmelaget/ferdigretter? Var maten viktig? Matglad familie? Tid på mat?
- Var det ofte kjøtt? Hva slags kjøtt?
- Hva med fisk?
- Hva hadde dere til? ( grønnsaker, poteter, ris, saus etc.)
- Retter?

### **Innflytelse**

- du innflytelse på meny?
- du/søsken velge hva til middag?
- Hvem bestemte?
- ønsker om bestemte ting til middag som du ikke fikk gjennomslag for?
- Var det slik at du måtte spise det som var til middag, enten du likte det eller ikke?
- hva var det verste du kunne få til middag? Hva var det med det som var så fælt?

**Sosialt**

- sammen? Opplevelse av det? (positivt, stemning) ev. grunn ikke spiste sammen?
- viktig? ideal?
- alene? Opplevelse av det. Servert av mor/ordne selv?

**Endring?**

- dine matvaner forandret mye? Hva vil du si er det som har forandret seg mest?
- noe du ikke spiser lenger/sjelden spiser?
- noe du spiser mye av nå og lite av før?
- middag hos foreldre i dag? Sammenheng? Hva får du å spise?
- får med mat hjemmefra? Hva synes du om det?

**4. Idealer og realiteter (normen om det ”ordentlige” måltid? Og hva er i så fall det?)**

- kan du si litt om hva du synes er særlig positivt med dine egne matvaner, hva er negativt?
- hva er det som gjør (ev) at du ikke spiser slik som du gjerne vil?
- hva er det ideelle middagsmåltid? Beskrive. Hva er bra med det?

**Andres påvirkning**

- mor (forteller hva du bør spise?)
- hva mener mor ? (du bør spise)
- andre som har innflytelse? (personer, ernæringsråd ”5 om dagen”media)

**Framtid**

- du stifter familie, får barn, vil det ha betydning for matvanene dine? Tenke annerledes?
- betydning av matvanene i barndomshjemmet?
- spesielle vaner/tradisjoner som du gjerne vil ta med deg hjemmefra??
- er det noe du absolutt ikke vil videreføre når du selv stifter familie?

**5. Kompetanse og ferdigheter.**

- matlagingsmuligheter?

**Hyppighet**

-hvordan ofte lager du middag til deg selv? (eller venner)

**Liker?**

-hva synes du om matlaging?

-Hva skal til for at du synes det er morsomt/hyggeleg? (tid, sosialt etc.)

**Kompetanse**

-Er det noe du synes du er flink til å lage? Noen spesielle retter?

-Kan du fortelle meg litt om hvordan du går fram?

-Er det ting du ikke lager fordi du ikke helt vet hvordan? Kan du nevne noen eksempler?

-Hva med kjøttkaker? Har du laget det noen gang? Hvis nei: Hva er grunnen til det? Hvis ja: husker du hvordan du gjorde det? brukte du oppskriftsbok? (lapskaus, fårikål, koteletter)

-Har du noen gang kjøpt en hel høne og tilberedt? Stek? o.l

-Hva vil du si det ligger i det å "lage middag"?

**Kilde til læring/kompetanse**

-det du synes du kan lage - hvordan har du lært deg det? Hjemme, venner, skolekjøkken, blader, TV-programmer, kokebøker etc.

- kokebøker i hylla?

-leser/og klipper du noen ganger ut oppskrifter fra aviser og blader?

-har du fått oppskrifter av din mor/far?

-det hender jo at du finner oppskrifter på retter på baksiden av f.eks kjøttpakken etc. Hva synes du om det? Er det noe du har benyttet deg av?

**Status matlaging**

-kunne du tenke deg å lære mer om matlaging/bli flinkere

-er det noen i din vennekrets som er opptatt av matlaging? (status)

**6. Innkjøp**

Hvor?

Hvor ofte?

Planlegger?

Hvilke hensyn tar du?

## 7. Overordna hensyn

legger vekt på i forhold til mat?

viktig når handler/lager mat i hverdagen?

- hensyn (Sunnhet, magert, smak, pris, lettvin etc.)
- følge opp med :Hva legger du i f.eks sunt? Smake godt? Lettvint?

## 8. Holdninger

-Har du noen betenkeligheter til ditt eget kjøttforbruk? Ser du noen problemer ved å spise kjøtt? (dyrevelferd, helse, miljø)

-moderne kjøttproduksjon/landbruk

-vegetarianisme

-tenker du noen gang på at kjøttet du spiser kommer fra et levende dyr? Synes du det er problematisk?

-hvilke assosiasjoner får du når jeg sier "rått kjøtt"

-kropp og helse, kroppsbygging, slanking

## 9. Bakgrunnsdata

Helt til slutt bare noen spørsmål om deg og din bakgrunn:

-alder

-oppvekststed

-samlet inntekt

-foreldres utdanning/yrke

-studieretning

-bosted/boform

-tid bodd hjemmefra

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.